

8283

DALARNA

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Siljansnäs

14/3 1935

Mattsson, Håll Nils, 1935

4/1 1937

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

55 bl.4:o

1 " " teckn.

8283

L.L.

Exc. av T.Persson

Brödet och dess tillredning.
(Uppt. i Siljansnäs).

I. Inledande frågor om bakning.

Ordet bäka användes av gammalt endast om tillredning av bröd, på senare tid undantagsvis om ^{Tillredning av} knäfflor, pannkakor och kolbullar t. ex. bäka knä-bullar. Ordet användes ej i annat fall än där det gäller tillredning av något ätbart som skall gräddas.

När ordet bäka användes om brödbakning, åsyftar det i regel hela arbetet med brödets tillredning, men det kan också åsyfta endast formning eller uthålning av kakorna så att t. ex. en person knädar degen, en annan bäkar (= formar kakorna), en tredje gräddar o. s. v. Verbet bäka användes ej i sådana fall

2

som "låta smeten stå i ugnen och baka".

Substantiv, som användes för att beteckna arbetet att baka: bäk n. t. se dämmjä ställt tå må bäk (: de ha ställt till med bakning). Ordet användes ej i betydelsen "kvantitet bröd, som bakas på en gång".

Tiderna för stora bak voro vår, då man bakade "till sommaren" = tå sommarn, bäk sommar-brö (: baka sommarbröd) som bröd skulle räcka tills man bärgat in grödan samt hörten då man skulle baka så att det räckte över vintern. En extra bakning företogs näst före jul, då man skulle bäk julf-brö samt tillfälligtvis någon gång då brödförrädet tog slut. Vid "storbaken" = stor-bakänä höst och vår, då behovet av vardagsbröd bakades, förefunnos inga olikhe-

ter beträffande brödlagen, som bakades vid de olika tillfällena. Vid slakthugen på hörten, anordnade man ofta ett tillfälligt bak för paltbröd och dessutom särskilda bak till gästbud (bäka tä jässu) och andra högtider. Vid de stora bakex, bakade man för ett medelstort hushåll en vecka i sträck. e vikkun i tågä (= en vecka åt gången). bäku-dag m (= dag, då man bakar) t.ex. ä vi bäku-dag i morgo (= det blir bakdag i morgon).

Gemensam benämning för "personer, som baka": bäku-tjärin f (-tjärinjä)

Bakning räknades som ett kvinnfolksgöra och det var endast kvinnor, som ej varo för goda att utföra kvinnfolksysslor, som deltog i bakning. En del förberedande ar-

beter vuro dock manfolksyrslor, t.ex. att "kugga bakved" = ugg väku - vöd. Iä män ved men deltago; själva bakningsarbetet, brukade de grädda och bära ut bröd. Iven här säger man att bakhäringar äro elaka så att man bör akta sig för att komma dem för nära, ty då kan man få ett slag av brödpader eller kaveln.

Det förekom iä här, att kvinnor hade sitt uppehälle av att baka i gårdarna eller att de företogo bakfärder till andra socknar eller landskap. Vanligt var däremot att grannarna fingo hjälp (bäku-jölp) av varandra. tingu bäku-jölp (= tingu bakhjälp). jölp-ätt (= hjälpa igen för den hjälp man fått).

Yrkeshögare = läggar m kom till socknen först för 20-25 år sedan. Dessa baka hu

Landsmålsarkivet, Uppsala 8283
Håll N. Mattsson, 1935. SILJANSNÄS
DAL.
Frgl. 16

oudraktligen endast vetebröd o. d. och spela ej någon nämnvärd roll i fråga om brödbakning. I de flesta byarna finnas heller inga yrkesbagare.

II. Allmänna frågor om brödet.

Att orden "Guds namn" tillagts i slutet av en mening, vari ordet "bröd" nämnts, finns ej minne av. Däremot har man använt uttrycket såsom "kök en välling i giss nämmän (= koka en välling i Guds namn) o. d. Ordet giss-lån användes såväl om "bröd" som om "mat i allmänhet". Den, som gick och tiggde, bad i första hand om nå giss-lån (= någon matbit). Sv gammalt avsåg nog ordet giss-lån här, liksom i Toll, sådant som användes till människoföda och det avsågs som slöseri att ge kreaturen giss-lån. Om det just ej

gudslån
(Chinv.)

ansågs som synd att äta fint bröd till vardags, var det dock ett stort slöseri. Att äta rovel till fint bröd, var "stor synd" = stör synd; likaå att trampa på bröd. I detta sammanhang berättade man för barnen om flickan, som lade ut brödstycken att gå på för att hon ej skulle smutsa sina skor och till straff sjönk ned i marken och omkom.

Förhållningen att det skulle vara straffbart att lägga ifrån sig bröd med avsigdan upp eller att detta skulle förbåda olycka finns ej

Uttrycket för begreppet "dagligt bröd": brö-
fofva f. t. ex. gü se löve att vi ä dä brö-fofva
(. Gud ske lov att vi ha dä dagligt bröd). brö-
lös (= utan bröd). Ordet brö-lösa f. användes
ibland som substantiv t. ex. brö-lösa a kum-
mi (= brödbristen har kommit). Det finns

forda f.

även en åker med namnet, eller kanske rät-
tare öknamnet, brö-lösa f, vilket sann-
likt betyder att den har ringa förmåga att
"ge bröd". Följande ordtyrak är kända:
bättre brö-lös än rå-lös, smulur å åkprä
brö (= små smulor är också bröd).

När man håller fast någon på skämt och
säger: var å du mäkttä? (= var har du mak-
ten?) så svaras: ti gröt-grytan (= i grötgrytan).
Ordet "maktbiter" finns ej.

Ordet leve-brö förekommer men har troligen
ej använts av gammalt. Till de äldre uttrycken
hör tjän sitt brö (= tjänna sitt levebröd, up-
pehälle). Talerättet, "Den enes bröd är den and-
res bröd", uttalas alltid på riksspråk och har
givetvis hämtats ur tryckta källor.

Uttrycket "vara i någons bröd" e.d. finns ej.

Beteckning för "äta bröd utan sovel":
möj brö; för "äta sovel utan bröd": möj
suggåh. Det berättas om en liten flicka, som
 följt med till slätterängen och lämnats ensam
 på en tuva med en mjölkstull bredvid sig.
 Rätt som det var, kom en orm och började
 äta ur mjölken, men lämnade det ibrutna
 brödet. Då sade flickan: "ät brö ä, lång-
missu (= ät bröd och ä, långmissen). öm n
möja smör, bi n fjint-skallug (= om man äter
 smör utan bröd, blir man flinnskallig).

Allmän benämning på allt, som är bakat
 till bröd: brö'a. Sannar benämning härför
 finns ej.

Beteckningar för "en bit bröd": en lit bit,
brö-bit m, brö-smulhu f; för "ett stort stycke
 bröd": brö-stytkjä n; för en "brödskriva":

Landsmålsarkivet, Uppsala 8283
 Håll N. Mattsson, 1935 SILJANSNÄS
 DAL.
 Frgl. 16

9
brö-siva f; för "brödkant": brö-kant m;
för "fästa och sitta skivan" obekant. Ordet
"brödknalle" eller liknande finns ej. brö-
kvar f (= brödkvarn, stämtram benämning
på tuggverktyg).

Brödebs egenskaper: ny-baka, gammalt
(= gammalt), sigt (som skall torkas, men ännu
är mjukt nog för att kunna böjas), ståfüt
(= som har ett stålhart lager inuti, berende
på ofullständig järing), mört, ärt (= hart),
mjukt ~ bfött, mögghüt (= möjligt), degüt
(= degigt). Uttryck för att torkat bröd mjuk-
nar: brö mjuknä. Särskilt namn på
gammalt bröd är okänt.

Benämning på det yttre eller det inre av
mjukt bröd, finns ej, och uttryck såsom
"skorp Lupet", "tvelupet" eller motsvarande saknas.

Bulle: bülte ~ biulla m avser alla vanliga } bulle
 bröd med undantag av tunnbröd, vilket se- (häm.)
 nar kallas käku (= kaka). Limpa: limpa f in-
 rangeras vanligen ej ^{heller} under kategorien bulle,
 vilket dock ej kan spela någon roll då de-
 na brödsort knappast användes. De vanligas-
 te bullarna äro sf-bullar ~ bull-brö n (= van-
 ligt torokat rågröd, spisbröd, med ett hål i-
genom för upphängning), tjåkk-bullar (= mjukt,
tjockare bröd, som ej är avsett att torpa)
 samt vetebullar av olika form och storlek.

Benämningen "kuse" förekommer ej. De van-
 ligaste bulltyperna likna sålunda frågel. fig.
 1. d hålbulle, e tjockbulle och a vetebulle.

III. Bakugnen och bakredskapen.

So gammalt hade man alltid bakugnen in-
 ne i stuga och så har man i de flesta fall

Landsmålsarkivet, Uppsala 8783
 Håll N. Mattsson, 1935 SILJANSNÄS
 DAL.
 Frgl. 16

fortfarande. Senare har tillkommit en och annan s. k. bägar-stuga, som även användes till tvättstuga. Bakugn, som sträckte sig utom stugans väggar eller bakugn i fähus, förekom ej

bak-ugn m (-ugnän) var sammansmurad med den öppna spisen och var i stort sett av samma typ som bakugnen i Lötterön (jfr beskrivning av brödtillagning därstädes). Ugnen låg sålunda bakom den öppna härden med ugnöppningen mot denna. Pelaren, som i fott. avskiljer den s. k. "storgraven", var i ugnöppningen där utmynnar, saknas åtminstone på senare tid och hur därmed har förhållit sig av gammalt är obekant. Bakugnarna varv av samma typ med undantag av dem, som användes av yrkesbagare, vilka torde sak-

na intresse i detta sammanhang.

Bakugnens delar: botten n, bakugns-botten n botten
(: bakugnsbotten) bestod vanligen av en gjuten
häll = äll f, ugns-äll f som slutade en aning
mot ena sidan, där en jäll-stad n var avskild eldstad
genom en rad tegelstenar och där brann elden
oavbrutet under gräddningen. Öppning un-
der ugnshällen fanns ej.

Benämning för "bakugns valv": valv n valv
bakugns-valv n; för "ugnsöppning": ugns-öppning n öppning
öppning n. Ugnöppningen saknade fördom in-
fattning av järn med luckor, men har på
senare tid vanligen företts med sådana. Luc-
korna användas dock ej under bakning eller
gräddning utan stå då öppna. Ugnöppnin-
gens övre, välvda kant är något lägre än
ugnsvalvet och har ingen förbindelse med

Landsmålsarkivet Uppsala 8:83
Håll N. Mattsson, 1935 SILJANSNÄS
DAL.
Frgl. 16

detta. Ibland finnes en rököppning: rök-sj n under valvet, ovanför ugnöppningen. I annat fall får den senare även tjäna som rököppning.

Benämning för "rökfång": Sjögga n. Mellan Skygge spismuren och väggen var ett litet utrymme s. k. trämp-råna f som tjänade till för-brampvån varingsrum för bakredskap. f. best.

Bakved: bäku-ved m. Här till användes helst löved, björk- eller alved: älär-ved m som klövs grovt i hjävre f hjävrår pl med en längd av cirka 5 "kvarter".

"Elda bakugnen": jäll bak-ugnän. Vid eldning av bakugnen, läggas vedträna korsvis över varandra över hela botten. En brasa, lagd på detta sätt, kallas i Sollerön fäksans-brasa f (= Lekrandsbrasa). När brasan brunnit ned, är i regel ugnsbotten tillräckligt varm

och glöden makas bort till eldstaden där elden
 hålles vid liv under bakningen och regleras
 genom att ett vedtrå lägges på i ^{lä och lä} mån av behov.
Lögån lår öpp i välvå (= lågen slår upp i
 valvet). ä lögår-främ (= lågorna slå ut ur läga fram
 ugnöppningen).

bränd-stör m (= stör, varmed glöden makas brandstör
 av ugnsbotten till eldstaden och varmed man
 lägger in veden i eldstaden). Den har ibland
 formen av ett svärd e.d. och kallas då spi-
lu f, bränd-spilu f. Ugnspaka fanns ej. brandspela
söp ingnån (= sopa ugner). Innan bakin-
 gen och gräddningen började, sopades ugn-
 botten med en vanlig sopkvarv av björk-
 ris, fastnat vid ändan av en stör (ingns-
kvart m) på så sätt att störens ena ändan var
 instucken i kvartskäftet.

Landsmålsarkivet. Uppsala 8:83
 Håll N. Mattsson, 1935 SILJANSNÄS
 DAL.

För att prova "temperaturen i bakugnen":
om igrån är lagom varm, brukar man
provgrädda en bulle. En van gräddare
kunde av redens beskaffenhet ganska bestämt
veta hur mycket han skulle elda, för att
få ugnen lagom varm. Trynnerhet vid
gräddning av tunnbröd, då kakan väck-
te över hela ugnsbotten, var det viktigt
att botten var jämnvarm (= lika varm
överallt).

Värmen i bakugnen reglerades genom eld-
ningen. Om värmen var för hög, lade man in
rå ved, eller lät man elden storkna tills ug-
nen blev lagom varm (igrån få sväfna). i-
vär-värmä (= värme av eldplågorna upp i val-
vet), indär-värmä (= värme i ugnsbotten),
igrån är bränn-et (= ugnen är så het att brö-

det, som skall gräddas, blir bränt). Lägg
inn ett trä så int ä slöcknä (. lägg in ett
vedträ så att elden ej slöcknar).

Huckhäll, som själva saknade bakugn och till
dessa hörde bl. andra sådana, som bodde i
fåhus, dingo "baka i granngårdarna": baka
i gård^{~gård-baka} ~~ett~~ samma bakugn nyttjades av gård-baka
en hel by, förekom ej.

Flyttbeas bakhäll är ohänd, likaså järn-
ugnar av annan typ än ugnarna i moder-
na kokpisar, vilka började komma i bruk
i slutet av 1800-talet. Ugnarna i antida kok-
pisar ha fortfarande mindre betydelse som
bakugn, då de endast tillfälligtvis användas
för detta ändamål.

Benämningen "haliter" eller liknande finns ej.
våffälj-järn (. våffeljärn) är benämning för

Landsmålsarkivet Uppsala 8783
Håll N. Mattsson. 1935 SILJANSNÄS
DAL.
Frgl. 16

17
det runda väffeljärnet som ställes antingen på
en "pannpot" över elden eller på kokspisen.

En äldre typ har fyrkantiga gräddplattor
och liknar närmast en smidestång med län-
ga skänklar. Den kallas även väffä-järn eller
ibland rå-järn (i Soll. rå-jänn) jfr väffel-järn
beskrivning härnäst från Sollern. rå-järn

En "långpanna" som på senare tid använ-
des när man gräddar pannkakor o. d. i järn-
spisens ugn, kallas müll-öga.

Till bakbord: bäku-bord n hade man ett
särskilt kort bord, 7 fot långt och hälften
rå brett, som vilade på s. k. korsfot av sam-
ma typ, som användes i Soll. Det togs fram
blott till bakning och förvarad f. ö. i något
uthus. En äldre typ av bakbord var gjord
av tjocka plankor och hade fyra inborrade

ben i stället för korsfot. Mindre, flyttbara bakbord enl. frågel. fig. 5, som ställas på andra bord, är en nyare uppfinning.

Baktråg = bäku-tråg n, dög-tråg n (= tråg, vari degen knädas eller vari degen förvaras medan den jäser), jöf-päru-tråg n (= tråg med potatis, som skall användas i brödet).

Tråget var gjort av en urholkad trästam, furu eller björk, av samma typ som frågel. fig. 6. stür-tråg (= stort tråg), liss-tråg n (= litet tråg).

Degen rördes med blotta händerna och särskilt verktyg här för fanns ej.

Då degen ställdes att jäsa, breddde man över den mäsk-klädä n (= dukken, varigenom man si- mäsk-kläde lade från mästen vid bryggd), en päls eller vad man hade till hands. Särskild duk e. d. här för, fanns ej.

Landsmålsarkivet, Uppsala 8283
Håll N. Mattsson, 1935 SILJANSNÄS
DAL.
Frgl. 16

Särskilt förvaringskärl för mjöl fanns vanligen ej i bakstugan utan man bar in en möj-säck m och tog mjölet direkt ur denna.

Verktyg för brödets utkavling: kävåf m. Kaveln var helsvarvad med ett handtag i vardera ändan, av ungefär samma typ, som användes i Soll. slätt-kävåf m (= slätt kavle), krus-kävåf m (= kavle, svarvad med grövre eller finare inshärningar och ryggar runt om, samt ibland dessutom med längsgående ränder), bullkavle (= kavle, som användes vid bullbakning), tunn-brö-kävåf m (= kavle, som användes vid tunnbrödsbakning).

En särskild deg-kniv m användes till att skära av degstyckena. Till att jämna kakorna i kanterna, användes blotta händerna. Detta gäller alla brödsviter utom vanligt "epis-

Landsmålsarkivet. Uppsala 8283
Håll N. Mattsson, 1935. SILJANSNÄS

DAL.

Frgl. 16

bröd": st-bullar, vilka formas med bull-
mätt m av bleckplåt. I äldre tid användes
 ej "bullmätt". Till att ta hål i kakorna, an-
 vändes fordom ett hörn-orn n (= horn, som
 användes vid stoppning av korvar). Numera
 finnas särskilda "hål-mätt" = st-mätt n som
 ibland är fastsatt vid brödmättet.

hål-bull

Verktyg för brödets införande i ugnen:
bull-spade m (= långskaftad brödspade av
 trä, att användas för mindre bröd), bäku-
bult m (= lång, slät kavle, kring vilken brö-
 det lindades, särskilt avsedd för tunnbröd).

bak-bult

Som hjälpverktyg vid bakning och grädd-
 ning användas flathälgda, tunna "spadar"
 (jfr. frågel. fig. 10) s. k. spizu & spizur pl av
 olika storlek och för olika ändamål t. ex. liss-
spizu & (= mindre sådant verktyg), stür-spizu &

spela
 Om olika...

Landsmålsarkivet Uppsala 8183
 Håll N. Mattsson, 1935 SILJANSNAS
 DAL.
 Fgl. 16

(= större dylikt verktyg), bäku-spisju f (= dylikt hjälperktyg, som användes vid bakning ^{till} att vända och flytta kakan på bakkbordet eller då kakorna skola rullas upp på "bulten" o. s. v., grädd-spisju f (= större dylikt verktyg, som användes vid gräddning till att lägga till råttan och vända brödet i ugnen samt till att ta ut det därur.

En vit skaptad brödspade användes till att flytta vanliga kakor från bakkbordet till den plats, där de få ligga och jäsa, innan de sätts in i ugnen för gräddning.

Benämning för de bräder, som man lade brödet på för att jäsa: bull-bräde = brädär pl. Dessa var vid ändarna försedda med kantställda tvärlävar så att de kunde ställas ovanpå varandra medan brödet jäste.

Landsmålsarkivet, Uppsala 8283
 Håll N. Mattsson, 1935 SILJANSNÄS
 DAL.
 Frgl. 16

Särskilt konstruerad "brödslege" fanns ej.

Verktyg för att nagga - pikka brödet: bull- bull-pick pikk m var vanligen en svarvad träkolve eller (m. häms) ^{en} kullt; vars ^{en} ända voro inslagna ett antal järnpinnar och den andra ändan var formad till ett skaft. På senare tid ha använts brödnaggar helt av järntråd samt "rullnaggar" (jfr frågel. fig. 13) m. fl. sorter. Vid bakning av "tjäckbullar" pikkas dessa vanligen med en träpinne e.d.

Verktyg för åstadkommande av ränder, efter vilka brödet skall kunna brytas, har ej förekommit. Andra verktyg för brödets utpirning, äro ohända. (J Soll. har uppvecklaren sporre sett någon brödsporre: spürå m liknande Soll! frågel. fig. 14 men varhäll den använts, är obekant.)

Särskilt verktyg för att rengöra bakbrödet från deg, fanns ej utan användes därtill

Landsmålsarkivet, Uppsala 8283
Håll N. Mattsson, 1935 SILJANSNÄS
DAL.
Frgl. 16

en bit fönsterglas, en täljkniv eller annat
varit föremål.

IV. Varav bereddtes bröd?

Benämning för "säd, som användes till
bröd": brö-säd f.

Gemensam benämning på materialet, var-
av bröd bakas, finns ej.

Av gammalt användes ej annan säd
till bröd, än sådan som odlades i orten och
detta är i stort sett ännu fallet. Vetebröd är den
enda brödsort var till man ej i någon nämn-
värd utsträckning själve producerar mjölet
och denna brödsort är ännu långt ifrån nå-
gon vardagsmat.

Före handelsbodarnas tid, anskaffades ej
bröddiåd annat än i händelse av nödår, då
den togs söderifrån.

Landsmålsarkivet, Uppsala 8283
Håll N. Mattsson, 1935 SILJANSNÄS
DAL.
Frgl. 16

När det tröskade kornet rensades, togs det som
 spannade närmast agnarna, s. k. mållär n,
 till brödråd, under det att den "stridare" sädes
 reserverades till kokmjöl och utsäde samt
 till malt och gryn. målldär-mjöl n (= mjöl av
 "mallderi"), målldär-brö n (= bröd av dylikt mjöl).

Det har möjligen förkommit i äldre tid, att
 de fattigaste tillrett bröd av orenad säd, men
 benämning för sådant bröd är obekant. Be-
 teckning för egenskapen i brödet, att däri in-
 gick agnar: sådet. Fordom sammanmaldes
 all spannmål på enkla skvaltkvarnar och
 mjölet blev ofta sådigt. Härvid finnes ett
 skämtsamt talesätt: ti älmo måz däm så mala
däm kann här mjölyä ti luggun (= i älmo Chelo frasen!)
 mala de så att de kunna bära mjölet i "bä-
 ger"; - ett svarfornigt väredskap av björkvidjur e.d.

Landsmålsarkivet, Uppsala 8783
 Håll N. Mattsson, 1935 SILJANSNÄS
 DAL.
 Frgl. 16

vari man bar ris, lövhärvar o. d. -).

Siktat mjöl, s. k. skrad-mjöl n, användes skradmjöl endast tillfälligtvis före de moderna tullmjölkvarnarnas tillkomst i orten. Då man var ute på resa, hade man ibland litet av den bästa säden med sig och siktmalde vid någon kvarn nedåt landet. De vid siktning fränskilda beståndsdelarna kallades säddär och användas till kreatursfoder. Ordet "sammanmalet" eller motsvarande fanns ej fördom, då andra malningsätt ej funnos.

rövla (= mala eller krossa säden grovt och därefter rensa och finmala den ytterligare) var ett förparingsätt, som ibland förekom för ärtmjöl, varav man skulle koka gröt. rövla ärt-mjöl rovla, bet. 1

Ex. om att (= finmala ärtar på detta sätt).

Kryddor: kryddär, som användes vid bak-

Landsmålsarkivet, Uppsala 8283
 Håll N. Mattsson, 1935 SILJANSNÄS
 DAL.
 Frgl. 16

ning: sält n, anis och fän-kof. Andra smaktillsatser: märke n som vört n eller si-rap, som ströks på bullarnas översida.

Andra ämnen, som använts vid tillredning av bröd inom orten: ärt-mjöf n och jöf-pärur (= potatis). Andra surrogat ha möjligen använts; äldre tid, men därom vet sagesmannen ej något bestämt.

Benämningar för bröd, med avseende på ingredienserna: kör-brö n (= bröd av kornmjöl), rög-brö n (= bröd av rågmjöl), blan-säs-brö n (= bröd av blandsäd, korn och havre), ärt-brö n (= bröd av ärtmjöl eller vari ärtmjöl ingick som beståndsdel), jöf-pärur-brö n (= bröd, vari potatis ingick som beståndsdel), skräd-brö (= bröd av finare mjöl), vit-brö (= bröd av vitemjöl). Mjukt "bullbröd" hade motsvarande namn med

bröd
Bm

-bulle som senare sammariättningsled t. ex.
rög-bulle m, ärt-bulle m, jöf-päru-bulle m,
vit-bulle (= vetebulle) o. s. v.

V. Deg och jäsnings.

Deg: dég m (dējän) avser i allmänhet deg av stadig konsistens. röf f (= röra eller smet av röf f, tunnare konsistens än deg). Beteckning för "degig": dèguq t. ex. ö ä dèguq om ändär (= hon är degig om händerna); för "dega": dèga t. ex. dèga på (= dega ned sig); för "degklimp": dèg-klimp m; för "degna" finns ej.

Berättelser om att man ätit deg i stället för bröd, finnas ej. Matriätter med namn på - deg äro ej kända.

Beteckningar för "sätta degen": jära dæg, tröda. "Deg, som skulle jäsa": jäs-deg m gjordes i ordning dagen före utbakningen och fick

stå och jäsa över natten. Kornmjölsdeg, varav
 tunnbröd bakades, tillreddes först bakdagens
 morgon eller t. o. m. under själva bakningen.
 Gemensam benämning för materialet, varav degen
 gjordes, finns ej. Dejen tillreddes i ett tråg,
 s. k. deg-tråg (jfr sid. 18). Uttryck som "mjölet
 bakas i varmt vatten", finns ej. Då man gjorde
 "järdeg", sattes hela degen vanligen med en
 men av ojäst deg kunde man göra litet i
 sänder. Trynnerhet då man hade potatis i
 degen och önskade blanda in så litet mjöl
 som möjligt för att få riktigt "potatisbröd",
 vilket av vanliga ansågs som en delikatess,
 gjorde man i ordning litet deg i sänder för
 potatiser ej skulle hinna "mjukna" = bfötna, blötna
 var till den hade benägenhet då den blev
 blandad med mjöl. I detta fall fick po-

Landsmålsarkivet, Uppsala 8283
 Håll N. Mattsson, 1935 SILJANSNÄS
 DAL.
 Frgl. 16

tatisen helt ersätta annan vätska i degen.
 Benämning för den vätska, som tillattes
 degen: vätt t. ex. ur mjöthji vätt skå jä bländ vät a.
ti'? (= hur mycket vätska skall jag blanda i?) bet. 1 b
 Ordet "stöpa", "stöpt" e.d. finns, ej. Då degen
 sättes kvällen före bakdagen inblandades alla in-
 gredienserna, salt, jäst och eventuellt kryddor.
 Nästa dag skall man ytterligare bearbeta de-
 gen = möthj-öpp dejän, varvid användes sam-
 ma sorts mjöl som när den "sattes" = jöfäs. Om
 någon ritual användes då t. ex. julbröd knå-
 dades, är obekant. Degen knådades endast
 med händerna och något redskap härför fanns
 ej. Uttryck för att degen är för litet arbetad:
himpug; för att degen är "stadiq": staddug, ärd; Stadiq
 för att den ej är nog seg: sör; för att degen är "för
 mjuk": fö blöt; för "muknar" (om deg): blöt nä. skör

mök

Landsmålsarkivet, Uppsala 8283
 Håll N. Mattsson, 1935 SILJANSNÄS
 DAL.
 Fgl. 16

dejän ä lagom ärd (= degen har lagom konsistens).

Uttryck för att "degen jäser": dejän jäs, jäs bra (= jäser starkt), jäs klent (= jäser svagt), jäs ivär trögä (= jäser över träget).

Jäsningen provades genom en probulle, eller också kunde man av degens utseende sluta sig till om den var tillräckligt jäst.

Degen är "jäst": jäsin, full-jäsin, lätt-jäsin, jäsa,
rör-jäsin o. s. v. } perf. part.

Självsyrning av deg eller självejäst deg är okänd. Ett deg från ett föregående bake avänts som jästämne, är också obekant.

Dricksjäst: dricks-jäst användes fördom till all jäsning och präss-jäst har fört på senare tid börjat användas. röz-öpp jästen röva upp (= fricka upp jästen). Andra jästämnen än ovan

berörda, äro ej kända.

När man tiggde jäst i granngården, fick man ej tacka för den, ty då jäste det dåligt. Andra folkpöretällningar om jäst och jästning äro okända.

VI. Bröddämnets behandling före gräddningen.

Gemensamt uttryck för att göra den färdiga till kakor: bäka t.ex. bäka bullar, bäka kakor, bäka ut degen.

Med att forma bröddämnena och grädda dem sysslade vanligen tre personer. Detta var det minsta antalet som man kunde vara då man bakade tunnbröd. Benämning för de olika personerna, som deltaga i arbetet: tröddärsk (= kvinna, som gör i ordning degen), ämmänbakärsk (= person, som gör en förberedande ut-

tröderske
ämmnbakerske

Landsmålsarkivet, Uppsala 8783
Håll N. Mattsson, 1935 SILJANSNÄS
DAL.

Frgl. 16

formning av tunnbröds-kakan), käku-bakäsk, kak-
 (= person, som bakar kakan färdig), gräddäsk, bakerska
 (= kvinna, som sköter om gräddningen). I de fler- grädderska
 ta fall fick samma person sköta om flera av
 dessa sysslor. Gräddningen kunde ombestyras
 av "degknäderskan" eller "ämnbakerskan" o. s. v.
 "Kakbakerskan" gjorde dock aldrig någon an-
 nan extra syssla än möjligen lade in ka-
 kan i ugnen. Ibland passade grädderskan
 på och lade in kakan.

Benämning för "arbeta upp degen på bordet":
mötja; för "dela upp degen i lagom stora bitar":
ta-öpp ämnär; för "på stor del av degen, som läga upp
 för varje gång lades upp på bordet": deg-
himp m. Då man skulle baka "bullar", rulla-
 des hela degstycket ut till en lång rulle, vil-
 ken sedan skars i bitar med "degkniven". Då

Landsmålsarkivet, Uppsala 8283
 Håll N. Mattsson, 1935, SILJANSNÄS
 DAL.
 Frgl. 16

man bakade tunnbröd däremot, tog man för varje kaka en bit av degstycket, som då ej pullades ut.

Bakning av tunnbröd tillgår här på samma sätt, som noggrant beskrivits från Soll. var. för det torde vara tillräckligt med en kort beskrivning därav. "Ämbakarskan" tar en degbit och formar den rund samt klappar ut den med händerna till en "bulle", strör mjöl under och på denna och kavlar ut den ^{med} kaveln, som pullas fram och tillbaka i olika riktningar, vrider på "ämnet" då och då med tillhjälp av "spilu", jämnar kanten = ämmän - stadä emellanåt för att få kakan regelbundet cirkelrund, strör mjöl under (strö - undär) och på (strö - på) o. s. v. När ämnet utkavlat till viss storlek, överflyttas det ~~med~~ tillhjälp av "spilu" till kakebakerskan, som

Landsmålsarkivet Uppsala 8783
Håll N. Mattsson, 1935 SILJANSNÄS

DAL.

Fgl. 16

(bet. 2:
stad f.,
"kant på
ämne till
brödbake"

→ strö under
strö på

bearbetar det på samma sätt tills det blir
nog tunnt, varefter kakan rullas upp på
"bakbulten" och föres in i ugnen. Upprullning-
gen på bulten tillgår så att denna lägges på
kakan vid dess högra kant. Kakans kant,
vikes med tillhjälp av "spilu" upp över bul-
ten, som sedan rullas åt vänster.

Under utkavlingen av brödet, är degträget
placerat till höger vid ändan av bakbordet.
Vid ena långsidan, närmast degträget, står
ämnbakeryskan, som disponeras halva bor-
det, medan den andra halvan disponeras
av kabbakeryskan, som står på samma
sida, vid andra ändan. (jfr fig. 1.)

En tunnbröds-kaka utkavlas så tunnt
som möjligt och ämnet tilltages så stort,
att kakor blir lagom för ugnsbotten.

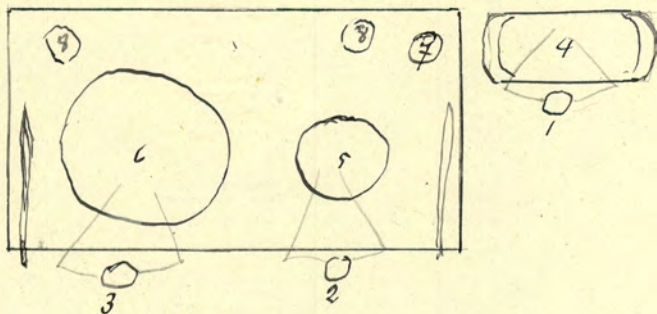


Fig. 1.

Bakerskrornas placering.

1. Degknäderka
2. Åmubakeryka
3. Kakbakeryka
4. Degtråg
5. Tunnbrödsämne
6. Tunnbrödsbaka
7. Degklimp
8. Plats för bakmjöl

Vid vardera ändan av bordet är plats för verktyg

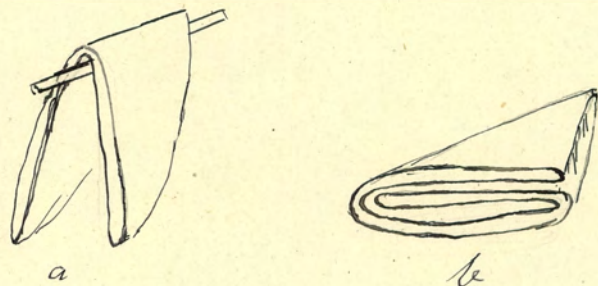


Fig. 2.

Vikning av tunnbröd.

- a. Fyrviket bröd hängt över brödstiikan.
- b. Sexviket gästakundsbröd, viket på rätt sätt, (s. k. "högerkaka" eller "högerbröd." Se) jfr s. 45

kakor av felfritt kornmjöl, med tillsats av po-
tatis, gjordes allra tunnast, medan material
av fineren säd eller säd som råkat gro var
"ihörare" så att kakorna ej kunde samman-
hållas om de gjordes för tunna.

Beteckning för "kakans kant": stad f, käku-
stad f, ämmän - stad f (= kant på "ämnet"); stad f,
för "det mjöl, som användes vid utbakning bet. 2
av kakorna": käku - mjöl n; för "liten ka-
ka, som bakas av sista degbiten": liss - kaka f, lill - kaka
för "avrigida (på brödkaka)": ävug - sida f; för
"rättrida (på brödkaka)": rätt - sida f.

Om kakan fastnade vid bordet, var detta
ett tecken till att bakerskan var snål på
mjöl och den som var snål på mjöl, blev
snål mot gulben sin, så att han blev svält-
född. Kakan gjordes lös från bordet med

Landsmålsarkivet Uppsala 8283
Håll N. Mattsson, 1935. SILJANSNÄS
DAL.
Frgl. 16

tillhjälp av "spilu". Att man naggade eller
 pickade tunnbröd, förkom ej. Innan tunn-
 brödsbakaren rullades upp på "bulten", ropades
 mjölet av den med en brödrop = brö-rop m.
rop kaku (= ropa kakan).

Att "baka tjockare bröd" = bäk bull-brö tillgick
 så, att degbiten klappades ut med händerna,
formades cirkelrund, kavlades ut till lagom
tjocklek (kävde ut bullan) och "krusades" med
 "kruskaveln" (krus bullan) på båda sidorna
 samt naggades med "picken" och lades på
 "bullbrädan" att "jäsa upp" = jäs öpp. I bland
naggades kakorna ej förinnan de jäst upp och
voro färdiga att gräddas. I de flesta fall,
användes "bullmätt" (jfr sid. 20) för att få
 kakorna lika stora. De stycken av de ut-
 bakade kakorna, som kommo utanför mat-

Landsmålsarkivet, Uppsala 8283
 Håll N. Mattsson, 1935 SILJANSNÄS
 DAL.
 Frgl. 16

38
tet, kallades äv-sjäfär och därav bakades
en bulle, s. k. äv-sjäs-bulla m.

avskord,
Hålskäll:

Hålet: sjä i kakan gjordes gjordes med
ett "korvhorn" eller med ett särskilt hålmått
(jfr sid. 20) och placerades närmare ena kår-
ten av kakan. tå sj (= göra hål på kakan)
och färma (= färra kakan med måttet), gjordes
innan kakorna lades på brädan att jäsa.
Vid förflyttning av kakorna från bakbordet
till "bullbrädan" användes en bullspade med
kort skaft (jfr sid. 20), som behändigt stacks
under kakan. Bullbräderna ställes på nå-
got lämpligt ställe inne i stugan, på en bänk,
mellan två säten o. s. v.

Fjörkare bröd: tjåkk-bulla, som ej var av fjock-bulle
sett att torkas, klappades endast ut med hån-
derna och kavelades⁴ samt pickades med en

pinne eller strumpstricka. De lades på bullbräder att jäsa, liksom andra bullsorter. Sådana, som bakades till "jullbullar" och "jästbudsbullet", brukade man efter gräddningen eller före gräddningen bstryka ^{smörja} med vört eller sirapsvatten (måha-bulla).

mälad-bulle

klänns m (klännsen) är benämning för bröd, som är ett mellanting mellan tunnbröd och bullbröd. Det är tjockare än tunnbröd, med något mindre kakor och kan vara av jäst eller ojäst deg. Tillvägagångssättet vid bakning av klänns, är som för tunnbröd. jof-pärm-klänns (= "klans", vari potatis ingår som huvudsaklig beståndsdel).

klans

VII. Gräddning.

Gräddning: gräddning (gräddning). Andra uttryck här för finnas ej.

Landsmålsarkivet, Uppsala 8283
Håll N. Mattsson, 1935 SILJANSNÄS

DAL.

Frgl. 16

Grädda: grädda, gräddä (= gräddar).

Ölden brann i ugnen under gräddningen. Då man gräddade flera olika sorters bröd efter varandra, togs tunnbröd först medan ugnsvärmen skulle bli lämplig för det jästa brödet. Tunnbröds-kakan, som är upprullad på botten, föres in i ugnen och rullas hastigt ut på ugnsbotten. Utrullningen börjar vid eldstaden på så sätt att den sist upprullade sidan av kakan med en knyck kastas av botten. Då kakan gräddats till en viss grad, vändes den med andra sidan upp med tillhjälp av "gräddspilu" (jfr sid. 21.) och inom något ögonblick är kakan gräddad och tas ur ugnen med "gräddspilu". lägg inn kåku (= lägga in kakan i ugnen), vända kåku (vända kakan), tå ut kåku (= ta ut kakan). Se på

Landsmålsarkivet, Uppsala 8283
Håll N. Mattsson, 1935 SILJANSNÄS
DAL.

Fgl. 16

ceduren med gräddningen av en tunnbröds-
kaka tar en eller högst två minuter; anspråk
Tjockt bröd tar något längre tid. Dessa to-
gos med "bultspaden", en och en, och lades in
på ugnsbotten, sida vid sida så mån-
ga åt gången, som hade rum. En omgång
kakor, som gräddades, kallades en ugn t.ex.
grädd en ugn (= grädda en omgång kakor). ugn, bet. 3
Hur många, som hade rum på ugnsbotten,
berodde på hur skrymmade = röm-styrugä, rumstyng
de voro. In utvändigt visste man när brö-
den voro färdigräddade.

Uttryck för att brödet jäser upp under
gräddningen: lullen blåst-öpp; för "hastigt
gräddat bröd": snar-grädda brö; för "väl
genomgräddat": brå grädda; för "ofullstän-
digt gräddat": klint grädda; för "som är

41
Landsmålsarkivet, Uppsala 8283
Håll N. Mattsson, 1935 SILJANSNÄS
DAL.
Frgl. 16

dåligt gräddad (om brödkaka)": kyöbbug. klubbrig
 Brödet har dög-rand f (= ofullständigt gräddad
 rand inuti) säges om mjukt bröd; stäf-rand } dög-rand
 (= ofullständigt gräddad rand inuti hårt bröd). } stäf-rand
 Motsvarande adjektiv: dögut, stäfut.

Uttryck för "skrynkla" eller "veck" på brödet,
 som uppstår under gräddningen: skräck m, skrock
brö-skräck m; för "bränt (om bröd)": brännt

Medan bakningen pågick, gav man | smak.
 bröd: bäku-brö till de personer som kom bakbröd
 mo till gården. Där till gräddade man van-
 ligen en särskild kaka extra mjukt. Till
 barn, som man särskilt ville fägnas, bakade
 man som smakbröd en "liten kaka": liss-kaku.

VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

Nå tunnbröds-kakan togs ur ugnen, ut-
 breddes den på ett bord, med avigsidan

(den sida som var vänd nedåt vid gräddningen) upp. Där skulle man föret "ropa kakan" = söp kaku och sedan "vika kakan" = vik iöp kaku. Kakan ropades med en vanlig tagelrop: söp m. Det avropade mjölet kallas söp-mjöl n. Skrapning med kniv eller annan rengöring av brödet, förekom ej.

Funnbrödkakorna vekos två gånger så att de blevo triangelformiga (fyr-vitji) eller räkks-vitji (= räckviket), eller också vekos det kvadratformigt = tjurst-vitji så att det skulle bli lämpligt att lägga i maträckskistan.

vika v.
(hänv.)

Det "fyrvikna" och det kistvikna brödet var vikt så att det kunde hängas över en "brödsticka" medan det tornade. Det "räckvikna" brödet däremot, som var avsett till kalasbröd, skulle ätas mjukt och var vikt så att det

Landsmålsarkivet, Uppsala 8783
Håll N. Mattsson, 1935 SILJANSNÄS

DAL.

Frgl. 16

ej var lämpligt att hänga över brödtickan.

Kalarbrödet: järsbus-brö användes även här gästbuds-
som "tallrik" att ha sovlet på medan man åt bröd

(Och. var det viktigt att detta bröd veks på rätt sätt, så att det översta vecket kom att ligga åt höger, därför att det skulle vara bekvämt att böja ta av kakan med högra handen.

En rätt vikt kaka kallades där "högerkaka" = ögär-kaku och en orätt vikt kaka "vänsterkaka" = vistär-kaku (jfr fig. 2.)

De tjockare brödcarterna breddes ut på lämpligt ställe att svalna, när de togos ur ugnen. Några åtgärder för att brödet skulle lättare kunna brytas, vidtogos ej.

Brödet räknades i stycketal. Två duktiga bakerskor kunde baka 400 st. "bullbröd" på en dag. Av tunnbröd kunno tre bakerskor

46
45

knappast baka hälften så mycket på en dag.

Brödets "torkning": tårkning (tårkningjä).

Tunnbrödskakorna hängdes över en s. k. brödsticka
brö-stikka \varnothing och hängdes medelst dessa i brödsticka
rad ^{= brö-radt} mettan två stänger i härberstaket. Bröd-brödrad
stickorna blövas av rakt, lätthluvet gran-
virke till en grovlet av cirka 1/2 tum och nå-
got längre än den hopriktta kakan. här ut
brö (= lära brödet ut; härbröt). sätt-opp brö sätta upp
(= sätta upp brödet till torkning). Brödet för-
varades sedan på detta sätt, uppsatt i "rader":
schräck m (= 3 tunnbrödskakor utanpå varand-
ra, upphängda till torkning). Endast en säm-
re sorts bröd av havremjöl och märke, s. k.
schräck-brö, upphängdes och torkades på
sådant sätt.

Stålbullar: stb-bullar trädde upp på^e s. k.
bull-stör m, som hängdes i brokar e. d. m-bullstör
 der taket inne i stugan där man bakade.
sätt-öpp bull-brö (= hänga upp "bullbrödet" Sätta upp
 till tork). tätja ä fullt mä bröd (= taket är
 fullt med bröd). "Brödgrind" e. d. fanns ej.

Brödets förvaring: Tunnbrödet förvarades i
 rader, s. k. brö-rad f, hängande mellan stän-
 ger på "övre botten": skullen i härbröt (jfr
 föreg. sid.) och "bullbrödet" (jfr sid. 10) ti en stug
jup brö-lår (= stor, djup brödlår) i härbröt.

"Mjukt bröd": blött brö var ej avsett att förva-
 ras någon längre tid, men om detta någon
gång var nödvändigt, lades det i ett kär, ~~och~~
som förvarades i källaren eller annat svalft
ställe. brö-stakk m (= hög av torkat eller
mjukt bröd)

Landsmålsarkivet, Uppsala 8283
 Håll N. Mattsson, 1935 SILJANSNÄS
 DAL.
 Frgl. 16

Brödkorg: brö-korg m. c. d. fanns ej fardom, utan brödet lades på bara bordet.

IX. De olika brödlagen och deras tillredning.

1. Vanligt vardagsbröd.

Särskilt vardagsbröd: vänn-das-brö eller söndagsbröd: sönn-das-brö fanns ej utan samma brödsort användes både vardag och söndag. Benämningen vänn-das-brö användes dock som motvakt till finare bröd, vilket användes vid högtidliga tillfällen.

Benämning på bröd, med avseende på säderslag och mjölsorter, varav de bakats: kör-brö n (= kornbröd), ävär-brö n (= havrebröd), ärt-brö n (= ärdbröd), ärt-bulla n (= ärtbröd i "bullaform"), jöf-päru-brö n (= potatisbröd), jöf-päru-bulla (= potatisbulla), rög-bulla m (= rågbulla), vit-

48
47

Landsmålsarkivet, Uppsala 8283
Håll N. Mattsson, 1935. SILJANSNÄS

DAL.

Frgl. 16

bulla (= vetebulle)

"Bröd av ojäst deg": öjäsibro var i regel allt tunnbröd, varav vardagsbrödet torkades och högtidsbrödet äts mjukt. Tjockare, ojäst bröd, var "ärtbulla", som äts mjukt.

Tillfällighetsbröd var s. k. glöd-bulla n, som glödbulle vanligen gjordes av kornmjöleddeg, klappades ut med händerna och gräddades på glöd eller i panna. Andra tillfällighetsbröd äro okända.

Tunnbröd: tunn-brö n (= lörutunnat utbakat bröd av ojäst deg). jöf-pärn-brö n (= tunnbröd, som tillsats med potatis). kyäns n (= något tjockare tunnbröd) jfr sid. 39. bjöt-brö n (= mjukt tunnbröd).

Bröd av jäst deg: bull-brö n (= bröd i jämförelsevis tunna kakor, som torkas), öf-bulla

(= "bullbröd" med hål för uppställning till tork).
kris-bulla m (= "bullbröd", som "krisats" med kris-
karle" jfr sid. 37).

Sådant bröd, som användes; form av mjuk-
ka, tjocka kakor: tjakk-bulla m. blöt-
bulla m (= mjuk bulla), mäsa-bulla m (= mjukt
bröd, ämstrukt med vört e.d.) jfr sid. 39.

rög-limpa f (= rågmjölslimpa, yngre).

2. Slögtidsbröd.

järbus-brö n (= tunnbröd av finaste korn-
mjöl och ärtmjöl, sexviket, mjukt) jfr fig. 2. b. sid. 35.

järbus-bulla m (= tjock, målat bröd av ur-
kokt ostvassla: miscu f och rågmjöl), rikt-
bulla m (= bröd av riktat rågmjöl, yngre).

Så vetebröd: vit-bulla på senare tid blivit an-
vändas, bakas krisnyza och peppar-kaku e.d.

juch-bulla m (= vanligt tjockt, mjukt, målat

Landsmålsarkivet, Uppsala 8283
Håll N. Mattsson, 1935 SILJANSNÄS

DAL.

Frgl. 16

rägbröd). Utom detta bakades en tupp s. k. jul-tupp m som skulle stå på brödhögen på bordet under julen. Andra särskilda julbröd, förekommo ej.

Särskilda brödsorter vid andra årshögtider, äro ej kända.

Gravöl förekom ej av gammalt och "begravningsbröd" bakades sålunda icke.

"Småbröd" av olika slag, tillhörva senare tid och torde ej ha intresse i detta sammanhang.

3. Bättre eller mera sällan bakade slag av vardagsbröd.

Hithörande brödslag finnas ej. Maträksbröd: tjurst-brö ~ mäsäcks-brö n var av samma beskaffenhet som vardagsbröd i övrigt och skilde sig från detta blott därigenom att det var riket på särskilt sätt (jfr sid. 43). kistbröd

4 Maträtter, som stå på gränsen till bröd.
väfflor (= väfflor, gräddade av hornmjölsdeg, senare av vetemjölsmet i väffeljärn av äldre eller yngre typ) jfr sid. 17). pann-kaku f och hålbulla (yngre) gräddad av smet eller deg i panna. hålbulla m (= palt av hornmjöls- blod- eller ärtmjölsdeg, kokt i hötkypad c. d.)

5. Paltbröd.

Paltbröd: blöd-bulla m (= tjockt bröd av blod blod-bulle och rågmjöl). Därtill användes blod av nötk- och småkreatur. Dejen, s. k. blöd-bull-deg m tillreddes på samma sätt som annan bull-deg och fick jäsa som denna. Bland drygades blodet ut med vatten. Bullarna klappades ut med händerna och färfarings-sättet var f. ö. lika som för annat jäst bröd. bäka blöd-bullar. blöd-brö n (= tunnbröd av blodbröd)

52.
52.
samma material som "blodbulle"). Blodbullarna försägas med väl, torkades och förvarades såsom "bullbröd" och anrättades som sovel (se beskrivning om "Matlagning").

ett ganska viktigt förarbete till bakningen var även här tillredning av den potatis som skulle inblandas i brödet. Detta förekom dock kanske ej i fullt så stor utsträckning som i Soll. Dagen före bakningens början skulle man "koka potatis": koka jöf-pärur (en eller annan potatiskittel-jöf-päru-tjithil n behövdes för varje bakdag). Man brukade "skala potatisen": skala jöf-pärur medan den var varm och kasta den, ett och ett så fort de blevo skalade, i ett tråg s. k. jöf-päru-trog n som sedan förvaras.

des på ett valt ställe, så att potatisen ej skulle surna. Potatisskalning tillgick f. ö. här på samma sätt, som är beskrivet från Soll. Till att "krossa potatisen": måga jöf-pärur, användes en potatiskvarn: jöf-pärur-kvar f. av trä av samma konstruktion, som användes Soll. På senare tid användes en vanlig kvätkvarn att morsa potatisen i. Potatisen krossas under bakningens gång och blandas i degen; man av behov och i förhållande till huru stor procent potatis man vill ha i brödet (jfr sid. 28).

IX. Folketro och folkseder rörande bröd och bakning.

Det var farligt för pojkar att baka, de kunde täppa pitten (= förlora mandomen). Den,

som var snål på mjöfä (= brukade så litet
 mjöl under bakningen, att kakan ville "fast-
 na vid bordet" = dig-väs'), blev snål vid gub- dege vid
 ben, då hon blev gift.) Den, som bakar så
 att det lånar = rånfä då kaveln rullas över
 kakan, blir snart gift. Den, som ej kan "lap-
 pa" en kaka, som gått sönder, blir aldrig gift.
 Då man fick en ny häst till gården, ledde
 denna in i stugan och fick äta bröd ur en
 gryta för att han ej skulle vantrivas.

Julbröd eller andra bröd med magisk ver-
 kan, äro ej sända.

XI. Talesätt och liknelser.

Ordet brö-kvare (= brödkvarn) användes
 i betydelsen "mun" eller "tuggverktyg" t. ex. nu
a brö-kvara kumi riktigt i gång läll (= nu
 ha tuggverktygen kommit riktigt i gång ändå).

Landsmålsarkivet, Uppsala 8283
 Håll N. Mattsson, 1935 SILJANSNÄS
 DAL.
 Frgl. 16

ä kamm nänn sämm ä usyrug (= det kommer någon som är hungrig) säges då man råkar riva sönder en kaka under gräddningen. murn a sämja nöd (= muren har ramlat ned) säges då någon fått ett barn).

En del hithörande ordtyrak användas på riksspråk t.ex. "Här ska ni få se på andra bullar, på bagarn. "Det brakar, på tiggarn, låg på bröjarn. "Kaka söker maha" o. s. v.

^
Anmärkning.

Om folktro och talesätt etc. var här ej mycket att hemta och man har en känsla av att det skulle lyckas bättre om man träffade på rätt sageman.

Sagemän ha varit Nygårds Karin Persdotter, Almo m.fl.

Lotten den 11 mars 1935

Håll Nils Mattsson.

Landsmålsarkivet, Uppsala 8283
Håll N. Mattsson, 1935 SILJANSNÄS
DAL.
Frgl. 16

Tillägg till frågelistsvar om "Brödet etc."

(Upppteckr. i Siljansnäs). (8283)

s. 3. e. vikku i tägä är fel, bör vara ena
vikku i tägä (= en vikka i taget).

s. 19. -kaväly är nog fel, bör vara -kävly
eller -kävlyä m (-kävlyän) t. ex. krius-käv-
lyä, biull-kävlyä o. s. v. (varklan mellan
ändelrosokulema e och ä).

s. 25. kryddär är fel, bör vara kryddär krydda
(kryddänä).

s. 35. Benämningen "högerbrakiä eller "hö-
gerbröd" härrör nog här från Fall, liksom
på sid. 45.

Spetsen på en vikkes tvebrödsbaka kallas
även i Siljansnäs snutt, gammälly-käll-snutt m. snutt

Fallerön den 14/12 1985

Håll Nils Mattsson