

2205

DALARNA

Våmhus

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

16/8 1929

Andersson, Hed Olof, 1929

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

14 bl.4:o

L.L.

Exc. av S. Björklund

2205

Brödet och dess tillredning

Dalarna.

Baka benämnes Båka och användes i ortens mål rudart vid tillredning av bröd men kan dock förekomma vid gräddning av pannkakor

Båka pannkakor samt ordet Stijets (steka) pannkakor användes oftast. Ordet "båka" äryftar hela arbetet med brödet tillredning samt de olika rysslorna benämnas efter göromålet ~~de~~ så knåda degen kallas Trodå den som gör degämnen till brödkakorna kallas Emmunärka samt den viktigaste som kavlar ut brödkakorna färdiga Kavlaräka. Till "emmunärkan" göromål hör även så skötta om elden i bakaugnen samt grädda brödet. Dagen då man bakade benämndes Bakudag. Tider för stora bak inträffade höst och vår. På hösten då den skördade och tröskade säden blivit förmod Målådri till mjöl.

Vamhus.
 Hed Olof Andersson
 1929.

→ Ordb. i
 ämneska;
 karlska

Lantism. Upps. 22 05
 Hed O. Andersson, 1929. VAMHUS
 DAL. Fgl. 16

gjordes bak 2.

På våren, då sönungstiden är över och den
säd, som då blivit över förmalts. Två ä tre dagar
i sträck bakades i en del hushåll beroende på
antalet familjemedlemmar. ^{om} Lubben från en
gård där bakning färdig rades: A luftä blott-
brödi. Gemensamma benämningar för per-
soner, som baka är Bakukelingä. Starlarna
deltogo i bakningen endast med att knöda "trödi"
degem och lägga opp den på bordet framför "em-
mnäskan", samt i förberedelserna, som gjordes
dagen före bakningen med potatis. Det fanns inom
varje by särskilda kvinnor "bakukelingä", som
mot betalning bakade i gårdarna.

II Allmänna frågor om brödet

Då brödet vid gräddningen i för het ugn
blev bränt sadas: om man åt detta fick man

Brdb.:
bak n.

Brdb.:
bak-bäring

Brdb.:
trödi
v.

Landsm. Uops. 2205

Hed Olof Andersson. 1929. VAMHUS

DAL. Frgl. 16

klar röst. Ordet "gudslov" Gusslow användes såväl om bröd, som annan mat. Uttryck motsvarande

Gud ske lov vi har bröd för vintern är Gii sti
löv i om bröd a vittinnu. Då man slösar med

sovel Saurolä till brödet säges man Molä
likarä då man äter, enbart bröd Molä bröd.

Dubbelsoula benämnes Pieru sauvel stira
ienne bröd. (flera sovel till ett bröd)

Allmänt namn på allt, som är bakat till bröd
är bröd. Tunnbröd sädant bröd, som bakats
till bullar Bullä. En bit bröd Ten brobit
ett stort stycke bröd Börsmuol, en bröd-
skiva kallas Bullstiva.

Nybakat bröd benämnes Blottbröd
torokat bröd Skarpbröd Uttryck för ett
torokat bröd mjuknat är Lieqna eller

bröd.
sovel n.

blöt-bröd

Wickna att. Med en bulle menas sådant bröd, som i motsats till tunnbröd bakades av rågrjöl i form av spisbröd Rubullia eller som limpor, samt små bullar med tillsats av vetmjöl Wäitbullä

III Bakuqnen och bakredskapen

Fåga särskilda bakstugor funnos bakningen förriggick inne i stugan. Bakuqnen var inmurad tillsammans med spisen, vid sidan om denna. qnen hade välvt tak och botten svagt lutande mot eldstaden bottenens yta var på äldre qnar m. f. 6x6 kvarter eldstaden något upphöjd och utbyggd från detta näst högsta höjden till valvet i allv. Öppningen, som även utsläppte röken var halvcirkelformad; på botten av qnen, var i äldre tider, inlagda flata stenhällar varpå

brödet gräddades. Bakugnens valv kallas Bakunns-
valvå. valvets kant vid öppningen Saimannä
 valvet till ugnsuppningen var murat med tegel
 utan bärjärn Bördjenn. röken från bakugnen
 ledde ut i skorstenen genom en öppning ovanför
 spjället. framför bakugnsöppningen var en lägre
 avsatts i gämselhöl med spiselhärden, som benämndes
Bakugravi. Bakveden Bakurvidri utgjordes av
 torr tallved, som klövs i 5 kvarter långa träi.

Eldningen började tidigt på morgonen den dag
 bakning förestod, den torra veden infördes och
 lades på härden i ugnen och antändes med tjär-
 vedstichor eldrlågan välvde sig efter valvet och
 efter ett par timmars eldning var ugnsvärmen
 lagom för för gräddningen, elden skulle under
 hållas med ny ved så länge bakningen pågick

Ordbr.:
 gimmer
 n.

Ordbr.:
 bak-grav

Ugnshäpp användes för att hindra bränder Bra-
nda att falla ned på hällen, ugnen pårades med
en vanlig kvast Lairvä fasthåll för en häpp.

För att pröva temperaturen i ugnen inkast-
ades en näve mjöl för att se hur fort det sveddades,
var ugnen för het inkastades saue eller avkyldes
med en tråda doppad i vatten.

Bakbord Bakbuordä var tillverkat endast
för bakning, baktråg Baktrvå i vilket degen
knådades, var av en urholkad grov trädstamm

Som kärl för mjöl användes en tunna av trä

För brödets utskavling användes kavlar med
trä helrvarvade hantag haveln var försedd med
tät rindgående grunda skåror då brödkakan var
utskavlad krusades den med en med trubbiga taggar
försedd havel benämnd Kruskaväl.

Att skära av degstycken till ämmnen till brödkakorna användes en tunn spade av järn benämnd Diegstjeddf. För tunnbrödskakornas införande i ugnen användes en grov rund och lång stör Bakustorn varpå kakorna omvändades på bordet samt avrullades i ugnen. Vid vändning av kakorna i ugnen användes en flattäljd lång spjåla med handtag benämnd Bakespjåla, med denna togs även kakorna ur ugnen då den var gräddad och utvecklades på ett underlag av säckar på ett bord, eller bänkar.

IV Varav bröd beredd

Det rådeslag, som här på orten förekommit till beredning av bröd har varit blandsäd d.v.s. korn och havre tillsammans. Humudsaktigaste brödamnet - sedan potatis börjat odlas i orten -

Ordb.:
deg-sked

Ordb.:
bakstör,
bakspjåla

har varit och är ännu potatis, som kokas och
 färr i tiden i någon mån befriades från skal. Flasi
genom att med en s. formad stor kniv med långt
skäp, i en vattenri sänderhaka deramma, det
märta av skalen pressades till botten man tog
 det översta lagret till brödämnets skalen i botten
 användes till kreatursfoder. Det har också förekom-
 mit att under missväxlar potatisen icke befriats
 från skall alltsammans har använts till bröd

Närvara skalas potatisen för hand innan de
 användas till brödämnets. Något rågnmjöl märkte
 märkte tillsättas, som bindämne till degen.

På denna tid var en bit rågnbröd en läckerhet
 för både vuxna och barn.

Till vardagsbröd användes än sämre mjölsort
 än för bakning till heljerbröd, som bakades av

finare mjöl kallas Tuobröd. (Till brödsäd togs säden, som stammat närmast agnarva vid kastningen.

Godb.
bröd

Mjöl som var avsedd till vardagsbröd kallades Brönmjöl. Under nödår har bröd tillrett av okastad säd med agnarva mjölet därav har kallats Dräsmjöl bröd bakat därav Dräabröd

Godb.
mjöl

Mjöl av säd, som nötes Skrådår ~~för~~ varav gröt och välling tillredes kallas ~~Skråd~~ Kuokmjöl de vid riktning fränskilda beståndsdelarna kallas Lada och användas till kreatursfoder

(Skruven, som innan orten använts för utdrysning och surrogat vid ^{tillredning} tillverkning av bröd, se kvar till frågelistan om Nödblöd)

I degen till tunnbröd är ingen jäst i vanliga fall tillsatt men förekommer någon gång brödet benämnes då Jästbröd

Landsm. Upps. 22 05
Hed Olof Andersson. 1929. VAMHUS
DAL. Frgl. 16

VI Bröddämnets behandling före gräddningen

Tre personer deltog i arbetet då bröddämnena skulle formas till och gräddas arbetet var så fördelat att den ena vanligtvis en kväddade "brödääd" degen färdig och lade upp den på bordet till "smärskan", som även benämnes Ta upp smeri denna tog tag i ämnet av degen och formade det först med händerna runt sedan kavlade hon ut det något varpå det lindades om kaveln och avrullades framför "kavläskan", som förtralle att kavla ut kakan till vanlig tunnhet varpå hon från bordet lindar den omkring bakstören och avrullar den i ugnen smärskan skall sedan sköta om gräddningen vända kakan och taga den ur ugnen.

Alla utkavlade kantar kallas Kwardk

Bröd.
tråda v.

Landsm. Upps. 2205

Hed Olof Andersson, 1929, VAMHUS

Fgl. 16

DAL.

Bröd.
kvädd

Kakorna vora i sln i diameter samt ett par m.m.
 tjocka | om kakor råskade fastna vid bordet lös-
 gjordes den med en särskilt för ändamålet
 gjord flattälpt spjula Lillspila. | Före i tiden
 naggades kakorna med en med koft försedd
 mindre träulle med järnstift, som fördes fram
 och tillbaka över kakor och benämndes Spuorri

Ordb.: litt
spela f.

| Njölät ropades av kakor med en tagelborste
 benämnd Wändsiv. | Kammo personer till
 gården under bakningen var vanligt att giva
 dessa en blallbröskaka, då någon kom utan
 ärende sadet su kum o smolås, eller winås
blallbrodi.

Ordb.:
väng m.

VII Gräddningen.

Då kumbrödsbakorna införts i egen
 behövdades icke lång tid för gräddningen de

vändes och gräddades på båda sidor. Då bullar
 gräddades sattes de direkt på ugnsbotten och
 infördes i ugnen med samma skovel, som
 användes i ladan för säd Ladurska bullar
 bakades endast till högtider

Bbs.:
 Ladu-
 råka f.

VIII Brödets behandling efter gräddningen

Efter uttagningen ur ugnen placerades brödet
 på ett med säckar belagt bord, det nygräddade
 brödet sopas efter hand, som det veks över
 störrar två kakor tillsammans för att hängas
 mellan två stänger under taket i stugan för
 att torka. Bröd som var ämnat att medhavas,
 som matsäck veks fyrkant och torkades liggande
 ovanpå störrar och kallades Nisstur. Det var vanligt
 att baka 80 ä 85 tunnbrödkakor om dagen.

Då brödet var torokat kallades de två kakorna

Brdh.:
 f.

som torstat på samma st² en Bröskrock
Bröskrock en fullsatt rad av bröskrockar mellan
 stängerna i taket kallas Brörad. Brödet bars ut
 stugan från stolar till härbr² där det förvarades
 liksom upphängt mellan stänger.

Vid måltider lades brödet direkt på bordet.

Olika slag av bröd, som förekommit i orten
 och som behandlats i frågelistan om nödbröd
 har varit Skarbröd, Drårabröd och Kolbröd

Högtidsbröd

Till Jul bakades bullar av rågmjöl de brusades
 före gräddningen med en liten trästans i ena
 ändan försedd med i kors gjorda skaror, eller
 också användes en m²äringskam att brusa med
 efter gräddningen smordes bullarna med starkt
 h²opkokad v²ört Tj²öta de bakades runda ug².

Bröb.:
 bröd-skrock
 Bröb.:
 bröd-rad

åtta tum i diameter. de förvarades i ett äppel
 tråg i härberet och skulle räcka till trettioådagens
 de benämndes jölbullar anis har använts, som
 krydda. Vetrnjäl i bröd säger min 84 gamla
 sagesman har här i byn fört år 1869 förekommit
 och i yttre ringa mängd en mark eller två
 till en stor rågnjäldeleg till bullar för något
 bröklap eller grovöl.

XI Talesätt och liknelser

Då en kvinna nedkommit med ett barn säger
Skravin a rambla (skorstenen har ramlat)