

17784

DALSLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Råggård

22/2 1946

Aronsson, Maria, 1946

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

43 bl.4:o

17784

P Enc. OSD

1
Svar till Frågelista 16

Brödet och dess tillredning.

Att tillreda bröd kallas att "baka".
Ordet brukas även i sådana
fall då det inte avser att fram-
ställa bröd såsom man säger
att "solen baka" när den skiner
varmt. Solen "bakar" upp regn
Man "bakar" sig framför eldbrasan.
Man "bakar" sig med hetagrytar
för värk i kroppen och med
tryckpåsar på sjuka ställen
Man "bakar" en träkär för att
få den ren med kokande vatten
"eller enlag"

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784
Maria Aronsson, 1946, RÄGGÅRD

DALS.

Fagl. 16

Här är en mager bygd och folket har i gamla tider måste fått leva på havrebröd. Då gjorde man "bakredagar" olika många efter de olika hushålens storlek men alltid var och höst. När man tröstat om hösten maldes av den bästa säden fint mjöl till bröd. Innan havren maldes förträdades den i bakugnens för att bli riktigt torr och så "fågades" den väl ren för frön och agnar genom ett säll. När det så var färdigt och malat skulle det bakas.

Landsmålsarkivet Uppsala 17784
Maria Aronsson. 1946, RÅGGÅRD

DALS.

Fagl. 16

Ord. Vgl.
fåga, v.

Far fick då Laga att han hade
god ved och mor att hon
hade något gott att bjuda
på och så ringades "bakkoner"
kvinnor att baka. Det var en
stor konst att kunna baka "Luna-
bröd" det var inte alla som kun-
de den konsten och därför var
"bra bakverkare" mycket efter-
frågade. Till en riktig baka-
dag skulle vara en att knåda
degen, fyra att baka ut brödet
och en att grädda "bryna" det
att knåda dugde en pojke eller
flicka men att "bryna" var van-
ligen en kare och den borde vara
övad

Landsmålsarkivet Uppsala 17784
Maria Aronsson, 1946, RÅGGÅRD
DALS.
Frgl. 16

De redskap som användes för brödbakning var fyra bakeffjuter, bakeskivor. De stöddes med sin nedre kant på en bänk kallad ("lång stol" eller "bakes stol"). De stöddes med sin övre kant i bakerskens knä. Bakerskorna suto på vanliga stolar emot varandra så att de fyra bakeskivorna liknade ett bord med en kvinn i varje hörn. Detta hade ordnats i gården där det skulle bakas. Sedan hade varje bakersta med sig "kävle" och "flöj." Om det skulle gå ifr sid. 43! att baka stort och tunnt bröd behövdes det god, slät "bakeffjuter"

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784
 Maria Aronsson, 1946, RÅGGÅRD
 DALS.

Fgl. 16

"gott kävle och bra flöj." Den som skulle steka "bryna" brödet skulle ha en "skottfjöl" med ett långt skaft att "sätta in" brödkakorna i ugnen med. Den var rätt stor men brödkakorna voro ändå större så att när baverstkan tog dem från sin flöj och med en elegant sväng från armen flyttade dem av "bakefjöl" till "skottfjöl" hänger den ändå långt utöver nedre kanten men hon är tunn och lätt och mitt i skottfjöl är borrarade några hål som hjälpa till att få luft under kakorna så att "brynekain" kan med

Landsmålsarkivet Uppsala 17784
 Maria Aronsson. 1946. RÅGGÅRD
 DALS.
 Frgl. 16

en kunnig tryck sätta den stät
och fin på bakugnens botten.
När den så stät litet vändes
den med "brödspiken" och efter
ännu litet logs den ut. När man
"stekte kakor" hade hon en min-
dre "skatefföl" att sätta in dem
med. Den kallades "kakefföl"
och i den var inga hår borade.
Den större kallades "bräfföl".
Till att flytta de stora mjuka
kakorna från bakstivan till
bordet där de skulle gåsa hade
man en liten fjöl kallad "kake-
bott". Sedan användes ännu att
sätta bröden in i stekugnen med.

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784
Maria Aronsson, 1946, RÄGGÄRD

DALS.

Fgl. 16

Det mjöl som skulle användas
till tunnbröd kallades "brödmjöl".
Sedan stördades något
litet råg som användes till
mjukt bröd. Det mjuka brö-
det kallades "kaka". Det var
sällan det bakades "ren rågka-
ka." Ofta blandes rågen med
havre innan den maldes. Så-
dan mald kallades "kakety" och
mjölet kallades "kakemjöl".
Mjuk kaka bakades ungefär
varannan vecka och den bjöds
inte mer än till morgonmät
och kanske till söndags efter-
middag.

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784
Maria Aronsson, 1946, RÅGGÅRD
DALS.

Frgl. 16

Fem större helger bakades "Stomp" = limpa. Knädspadet härteu skulle vara vört. När det bryggdes till helgen Lag man av vört innan jästen lades vid. Fem kryddor användes anis fänköl och pomeranska till limpan, och till kakan fick det gå med kummin. Fem "knädspad" var också vassa bra. Fem surrogat och för utdrygning har använts potatis. Några andra surrogat minnes inte jagonen riven rå potatis och kokt passerad har med gott resultat använts. För längesen har dock andra surrogat fått ersätta mjölet.

Landsmålsarkivet Uppsala 17784
 Maria Aronsson. 1946. RÅGGÄRD
 DALS.

Fogl. 16

Att sätta degen kallades att knåda.
 De gen knådades i bakträget. Till
 lunnbrödet skulle degen inte vara
 jäst och knådades därför strax
 före den bakades ut. Den deg
 som skulle jäsa sattes på bak-
 dagens morgon häst. Det hände
 att den blev sur annars. Till knåd-
 spad var ju mjölk bäst vassla gick
 nog ann men det blev nog mest
 vatten. Hur den tillagades var
 nog något olika, men min mor
 och dem jag såg slog spadet i
 träget och rörde i mjöl och jäst
 och litet salt och kryddor med
 händerna tills det var rätt fast.

Landsmålsarkivet Uppsala 17784
 Maria Aronsson. 1946. RÄGGÄRD
 DALS.

Fagl. 16

Sedan ställdes den på ett varmt
 ställe och täcktes över med ett
 bråkbrän. Om jästen var god och
 mjöl och spad lagom värma jäste
 degen stax upp. Om degen hade
 "blötmat" när den jäst upp var
 det märke till att mjölet var
 av målfad "grodd" säde. Nu skulle
 degen "vridas upp" d. v. s. den arbe-
 tades nu med händerna tillsammans
 man med litet mjöl tills den
 blev mycket fin och seg. Då över-
 täcktes den åter och fick jäsa upp
 Sedan lades den på bakskivan
 och arbetades åter samt delades
 i lagom stora bitar "ämne" som

Landsmålsarkivet Uppsala 17784
 Maria Aronsson. 1946. RÅGGÄRD
 DALS.
 Frgl. 16

sedan formades till de bröd man
 ville ha. Kakarna kavades ut med
 "kakskavel" Limporna "stompern"
 formades med händerna till
 önskad storlek och form. Un-
 der tiden eldades i den stora
 bakugnen "Omveden" som elda-
 des med, var som vanlig kastrov.
 Det hade matmor reda på
 hur många träns det behövdes
 för att få ugnen lagom het.
 När den brunnit mer till glöd
 kavades den utes efter botten
 på ugnen med ugnsrakan
 och så fick den ligga och
 falna under det den röddes

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784
 Maria Aronsson, 1946, RÄGGÅRD
 DALS.
 Frgl. 16

om flera gånger. När det ansågs
 att den var lagom avvalnad
 rakades glöden med "ugnsra-
 kan" ~~glöden~~ till en vrå i bak-
 regnen, vanligen vänstra ytt-
 re hörnet. Sedan sopades den
 med "ugnsopan" vari man
 insatt en klast av en särskild
 sorts massa som här kallades
 "sopmassa". Därefter insattes
 en kaka som var mindre
 och tunnare och som bakats
 just för detta ändamål och
 som därför kallades "prestekaka"
 eller "ungspresta" för att se om
 regnen var lagom het

Landsmålsarkivet Uppsala 17784
 Maria Aronsson, 1946, RÅGGÅRD

DALS.

Frgl. 16

När så ugnen var lagom sattes
 kakorna in Det fick plats
 cirka nio eller tio kakor åt
 gången En sådan omgång
 kallades en "sätning". Mer
 än två sådana "sätningar"
 ville ej gärna gå att grädda
 utan då fick man raka ut
 den glöd som legat i hörnet
 och som uppfriksats med små-
 kluren torr ved. Denna kalla-
 des "lysing" och gjorde att brö-
 det gräddades på översidan.
 År 1888 hade en bonde köpt
 en "bakhäll" av Lackjärn. Den
 lades på fyra tegelstenar inne

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784
 Maria Aronsson. 1946. RÅGGÄRD
 DALS.

Fogl. 16

14

frå bakugnens botten. Den var
mycket ändamålsenligare när
det skulle gräddas mjukt jäst
bröd. Man behövde inte elda
ugnen så före gräddningen
utan man lade in "lysing" vid
ena sidan och så eldade man
med litet härm under och så
smart "järnhällen" var lagom
hett vilket man provade ge-
nom att "skvätta vatten på den"
var det färdigt att sätta in
bröden. Lådane stora tjocka
kakor som det brukade baka
här fick inte plats mer än
två och två på den men så

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784
Maria Aronsson. 1946. RÄGGÅRD
DALS.

Fgl. 16

Kunde man hälsa på så länge
 man ville med gräddningen
 för det var blott att lägga in
 lite "lysing" så att det var la-
 gom värme över och peta nå-
 got edkol under så stod sig
 värmen. Nu dröjde inte länge
 innan flera köpte sig sådana
 "stektäcklar" och de finns på
 många ställen ännu där det
 finnes bakugn i köket. De
 var också bra för att de kunde
 lagas ut när man ville an-
 vända bakugnen till bak-
 ning av Lumbrod eller
 till Lorkning av säd.

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784
 Maria Aronsson, 1946, RÅGGÅRD
 DALS.

Frgl. 16

Det bröd som sålunda mest an-
 vändes i vardagslag var lunn-
 havrebröd. Det kallades också
 antingen "lunnbröd" eller "havre-
 bröd" och det "bakades" en, två
 eller flera dagar om hösten för
 att det skulle räcka till våren
 och om våren för att ha som-
 marföda. När det skulle bakas
 steg man upp vid kvättiden
 på morgonen och så höll man
 till kvättiden på kvällen.
 Det var en lång arbetsdag och
 jag vill bara att den kån-
 des i både armar och ögon.
 Jag har själv försökt den.

Landsmålsarkivet Uppsala 17784
 Maria Aronsson. 1946. RÅGGÅRD

DALS.

Frgl. 16

jäst fick man när man bryggade
 dricka. När man bryggat till jul
 eller till de stora kalaserna var
 man mycket roga med jästen.
 Då skickade grannmorarna dit
 där de visste att man bryggat
 för att få "bakjäst" jäst fick
 man också genom att ta av
 en bit av den jästa degen och
 torka och gömma till nästa
 bak. Då lades den ibland i gjut
 vatten dagen förut och så röi-
 des lite mjöl på och det får
 jäsa upp. Detta kallades att
 ta av "jästhaka" man kunde
 också skapa upp skovorna

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784
 Maria Aronsson, 1946, RÅGGÅRD
 DALS.

Fgl. 16

"knattorna" i degbråget och göm-
ma som jästkaka. En sommar
minnes jag att det var särskilt
ont för jäst och då hade nå-
gon gammal kört att det skulle
gå att ta "midsommarjäst" Det
gick till så att dagg samlades
upp genom att lakan och hand-
dukar drogos genom det våta
gräset och sedan vreds ur och
vattnet blandades med mjöl
för att få det att jäsa. Det
sades att det jäste men jag
trorde aldrig att det uppre-
jades så det gick väl inte
så bra. Det var gott att ha bra

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784
Maria Aronsson, 1946, RÄGGÅRD

DALS.

Frgl. 16

jäst och den bästa som fanns att få var färsk dricksjäst. När mor lunnade drickat skulle hon hoppa och sjunga. Om man var till grannmor och fick jäst skulle hon släppa ett eldhol i jästen och så skulle man springa hem så fort att eldhollet inte hann släckna på vägen så skulle jästen bli rask att "gå" = jäsa. Det första jag såg "jäsa jäst" var 1887 men det dröjde allt många år innan den kom i allmänt bruk. Nu skulle ingen äta sådant bröd som jäst med sur "hemmajäst."

Landsmålsarkivet Uppsala 17/84
 Maria Aronsson. 1946. RÅGGÄRD
 DALS.
 Fgl. 16

Kom man in på ett ställe där
 det bakades bröd skulle man
 alltid smaka på brödet. När
 det en sådan stor bakedag
 så tog far en kaka ur ugnen
 och smekte den åttadubbel och
 gav den besökande. Detta kal-
 lades "bakeläppsa" och den mot-
 togs med tacksamhet af både
 rika och fattiga för det skur-
 le så vara för den som inte
 ger en brödbit när han bakar
 och en öldruck när han lun-
 nar driicka, den ger aldrig,
 och ett ordslär sade, att den
 besökande skulle smaka kaka
 eller raka.

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784
 Maria Aronsson. 1946. RÄGGÅRD
 DALS.
 Frgl. 16

Bröd skulle man vara mycket rädd om. Släpptes en smula på golvet skulle den nog plockas upp. Man fick inte kasta det värdeslöst ifrån sig eller äta utan att låsa till maten eller med mösan på för då blev man aldrig mätt. Min gamle farfar sa: "Bryt inte brödet ifrån dig! då får du aldrig nåt bröd." Man skulle inte lämna några smålemningar efter sig för den sista biten var "makbiten" jag minnes, att vi barn höll armarna fast över bröstet på varandra och frågade: "Har du ätt din mak?" Då skulle

Landsmålsarkivet Uppsala 17784
 Maria Aronsson. 1946. RÄGGÅRD
 DALS.

Frgl. 16

svaras: "I fars brödkorg och snors smörask". Ordspråk: "Magen är ingen herrekarl". "När musen är snått smakar mjölet bestet." "Bättre grov kaka än inget att smaka." "Den enes död den andres bröd." "Bättre brödlös än rädlös." "Små smulor är också bröd."

När någon fått en plats kunde man säga "Han har fått sitt levebröd" och någon ville ta platsen från en annan sade man "Han vill ta brödet ur munnen på honom". Om en som hade många barn sade man "Han har många brödkvarnar". När barnen blev

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784
 Maria Aronsson, 1946, RÅGGÄRD
 DALS.

Frgl. 16

stora "Nu får de ut och tjäna sitt bröd."
 Brödet var huvudbeståndsdel
 i födan. "Ät bröd också." sa mor
 att äta endast bröd utan smör kal-
 lades all "mola bröd" Mycket bröd
 "kaka" fick man inte äta så
 mycket man ville. Den de-
 lades en bit till var med upp-
 maningen: "Vill du ha mer får
 du ta brö i bordläda" I slagbor-
 den som användes till matbord
 var en läda vare brödet lades
 ner efter måltiderna. Detta
 tunna havrebröd var det dag-
 liga brödet. "Dagligt bröd och
 kaka om söndar" var ett ordspråk.

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784
 Maria Aronsson. 1946. RÅGGÄRD
 DALS.

Fgl. 16

I de flästa gårdar arbetades med bakningen inne i stugan eller köket. På några av de större gårdarna hade de de brygghus, där det var muros stor bakning, men på de flesta gårdar var bakugnen i köket och sådan finnes ännu i flera kök. I de hus man nu bygger, muros aldrig sådan, och på många ställen tar man ut dem och sätter in centralvärme. När man skulle baka tunnkt havrebröd måste man ha en sådan ugn och nu i kristiden tar man på flera ställen mest ta till denna brödsort för att få ransomerna

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784
 Maria Aronsson, 1946, RÅGGÅRD
 DALS.

Frgl. 16

att räcka till åt grovarbetare in-
om jordbruket. Numera möras al-
drig sådana stora ugnar utan
man tar ofta ut dem och sätter
in värmelådningar.

De gamla bakedagarna voro som
ett slags högtidsdagar. Maten
skulle vara något bättre än de
vanliga arbetsdagarna. Det var
mest figorna i de olika grann-
stugorna som gjorde arbetsbyte.
Man sjöng de nyaste visorna,
berättade sagor m. m. under
arbetet. Man hade och "lydor"
av vad som skulle ske medan
detta bröd varade. Om den tunna

Landsmålsarkivet Uppsala 17784
Maria Aronsson. 1946. RÅGGÅRD
DALS.
Frgl. 16

brödkakan "svepte" sig om kävlet skulle någon bekant dö, "svepas", innan detta bröd var uppiätet. Om en bit av kakan fastnade i kävlet och kullades om detta sa man att det "revade" och då skulle någon föda barn under tiden. Om någon av de bakande fick en st helt horn i sitt brödamne, skulle hon kastat det så att det råkade dörren så skulle den förste som gick genom dörren ha samma namn som flickans liksommande. Om ett barn blivit föt brukade man säga att "ugnen ramlat ner" på det stället.

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784
 Maria Aronsson, 1946, RÅGGÅRD
 DALS.

Fgl. 16

Det första som borde göras när
 det skulle bakas en dag var att
 lägga eld och värma upp bakug-
 nen. Sedan fick den som skulle
 tvåda degen börja med detta.
 Vanligen hade man någon
 halv vuxen pojke här till. Det
 var viktigt att degen arbetas
 väl, om det skulle "hålla"
 att baka den riktigt lunt.
 När han hade den färdig bar
 han den till bakerskorna som
 undersökte om den var lagom
 hård och sedan rullade ut
 den i långa stänger som sen
 delades i småbitar "ämne" och

Landsmålsarkivet Uppsala 17784
 Maria Aronsson, 1946, RÅGGÄRD

DALS.

Fgl. 16

sedan rullades ett och ett i handen av bagerstkan som "hade mättet i näven" så de blev lika stora. Så tog hon ett ämne lade litet mjöl under och litet över och så släpade hon med högra handen, under det hon med den vänstra stöt kakan runt. När den så blivit c.a 25 centimeter i diameter tog hon upp den, mjölade den under och över, och så tog hon kervlet och "bakade" ut den, tills den blev något större än en vanlig mjuk kaka, då mjölades den; så togs flajen och med denna vändes kakan så att den undre sidan

Landsmålsarkivet Uppsala 17784
 Maria Aronsson. 1946. RÄGGÅRD
 DALS.

Frgl. 16

kom upp. Så smjölades den åter
och sedan kavrades den under
det den med flöjen flyttades runt
om Liss den blev tunn som ett
löv. Wille den fastna i bakskivan
hade bakern varit för snål
med "brennölet" och då kom
han att bli "snål mot gubben".
När den så var färdig höll "bryne-
karn" till henne "skottfjola" och
han lade den på. När det var
fyra att baka borde två och två
följas åt med ^{an} avlemna sina
kakor för annars blev det ingen
reda med det hela. Det var
plats för två kakor i ugnen.

Landsmålsarkivet Uppsala 17784
Maria Aronsson. 1946. RÄGGÅRD
DALS.

Fgl. 16

Den sida av den tunna kakan som legat mot Lise bakskivan kom nu upp och blev rätts iclan. Bakern stog med flöjeren över kakan för att blåsa bort det överflödiga bremjålet. När brödkornen tagits ur ugnen bredes de ut på en brödbänk för att svalna. Nästa dag sopades kakorna på båda sidor med en vinge och lades i rutor i brödkäcken. För att kunna baka detta bröd riktigt lunt och bra borde smjålet vara av god och välbergsad säd. Skulle man ha råd att "skrä" kansen så blev

Landsmålsarkivet Uppsala 17784
 Maria Aronsson, 1946, RÄGGÅRD
 DALS.
 Fgl. 16

det mycket vitt och fint. Gott
 var det också om man hade
 sammatet rågmjöl till "brenjöl".
 Hade man något rågmjöl och
 krossad potatis att blanda i de-
 gen så kallades kakorna "läff-
 sa". De stektes lite lättare och
 så vitades de varma ättadubbelt.
 Lä veckas även de smakar kakor
 "bakeläffser" som bakerskorna
 skulle ha med hem. Kom
 någon annan främmande in
 i stugan där man bakade, så
 visste "brynetarn", att denne skul-
 le ha en "bakeläffsa" och verk
 därför i hop den han tog ur ugnen

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784
 Maria Aronsson. 1946. RÅGGÄRD
 DALS.
 Frgl. 16

"Bättre brödlös än rädlös" säger
 ordspråket. Hade man bara
 mjöl så gjorde man en deg,
 bakade en liten kaka och gräd-
 dade i stekpannan. En sådan
 kaka kallades här "fannelompa".
 En sådan kunde också gräddas
 på ett grytlock eller järntrå.
 Det har också talats om att man
 bakat "balkbröstar". Då klenades
 deg på balkarna i eldstaden
 och gräddades av lågorna.

Jäst bröd i tunna kakor, "knäckebröd".
 Mjukt bröd: "Rågkaka o stomp" =
 limpa. Det hade man "vörtstomp",
 "sirapsstomp" och "vetestomp".

"Kavring" var en enkel sorts bröd. Den som jag har sett, var gjord av krossad potatis och källmjöl av råg. Kläran gjordes en hård deg som rullades till en rund liksom en karte. Den ställdes på ändan på bakskivan och så skars med en tråd i ungefär $1\frac{1}{2}$ cm. tjocka kakor. Dessa sattes sedan in i ugnen och torrades eller gräddades i svag värme. De fingo stå över natten och blevo då stora och knapriga.

Till högtider skulle man ha finare kaka. Det förekom i min barndom inte annat mjöl

än sammalat. Man siktade det
 själv. Liliet blandades med osikt-
 kat mjöl till grov kaka. Det fina
 blev siktäkaka och till den
 finaste siktades med florsikt.
 Degspadet skulle vara mjölk
 eller vassa. Till limpan ha-
 de man vört. Deigen kryddades
 med anis och färkol samt litet
 salt. När man bakade till brög
 lider skulle alla tjänstefolk
 och barn ha en mindre kaka
 kallad "småkaka." Senare hade
 man sirap i stället för vört
 och det kryddades med fram-
 meransskal och färkol.

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784
 Maria Aronsson, 1946, RÄGGÅRD
 DALS.
 Fagl. 16

Omkring 1870 började det komma så-
 väl rågsikt som vetmjöl i han-
 delsbodarne men det var ju dyrt
 så det blev inte vardagsbröd; det
 var dock gott att få köpa lite för-
 ning, "fornetorg." Sedan skulle man
 ha med lite begravingar, bröcor
 och barnsöl. Det var rognare än
 lite julen. Det bakades vanliga
 stora mjuka kakor som klenades
 med smör och riven vitost. Det
 skulle också vara småkakor till
 barn och tjänare. Senare övergick
 man till vetebröd till förning.
 Då bakade man en stor vetebröds
 blandad med mycket smör och
 russin

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784
 Maria Aronsson. 1946, RÄGGÄRD
 DALS.
 Fagl. 16

Denna krusades ut och garnerades
 med vagn och ärtor och så
 bakades en stor krans Lill och
 bullar i stället för "småkakor"
 Lill barn och tjänstefolk. Tju
 julen bakades de flesta sorter-
 na bröd. Då bakades inte ba
 julkaka och jullimpa utan ock-
 så julvars julvar, julore julbock
 julsupp julhona m. m.

Man hade också goränsjärn
 och väffeljärn i vilka man
 bakade väfflar och kån samt
 flera slags muntkar och pannka-
 kor: äggpannkakor, potatispann-
 kakor och fläskpannkakor.

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784
 Maria Aronsson, 1946, RÅGGÅRD

DALS.

Frgl. 16

När man slaktat större nötkreatur,
 brukade man av blodet baka pall-
 bröd. Blodet späddes med dricka, det
 skulle vara bäst; mjölk var också
 bra men det fick också gå med
 vatten. Tju kryddor skulle man
 ha mynta som väte i säden
 och man flöckade upp och
 torrade bladen. Dessa groddes
 sedan sönder och blandades
 i degen tju kryddor. Tju den
 va deg sattes jäst som tju göck
 kaka. Sedan bakades den och
 man tog ut ett hål och så
 trädde de på en stång och
 torrades. Pallbröden blättes

Landsmålsarkivet Uppsala 17784
 Maria Aronsson, 1946, RÄGGÅRD
 DALS.
 Frgl. 16

sedan upp i dricka eller vatten
 och värmdes upp i stekpanna
 och äts med stekt fläsk och
 lingonsylt. När blodet av min-
 dre djur får och svin blivit
 använt till blodkorv brukade
 man av den sista slanken
 blandad med vatten och
 mjöl göra "pattal". Det gjordes
 en hård deg som klappades ut
 mellan händerna till en rund
 buller. Den kokades i vatten
 och äts varm. Ville man ha den
 riktigt förräm lade man en li-
 ten salgbit mätt i bullen. När
 den då kokat kallades den en

Ordb. Vgl.;
 pattal.

"Jēt pättäl". Det var ofta ett ord-
 språk att man lovades. "För du det
 eller det ska du få en jēt pättäl".
 Ett annat var "De får ta pättäl-
 ne som de faller sej." Därmed
 menades att man inte fick vara
 "kräsen". Det skau också ta baktats
 eller kokats pättäl av mjöl och
 vatten. Sedan har jag dock in-
 te sett

Råggård den 18 - 2 - 1946

Maria Aronsson,

Ordspråk

"Då blir väl när rå" - sa gumman
 när hon stekte kakorna och så
 blev de råa allihop. - "Bättre
 sent än aldrig" - sa gumman släng
 de gästen efter i ugnen. - "Ja kan
 inte annars än skräma" - sa karinga
 när ho inte hade varken mjöl
 eller bröd. - Här ska ni få se
 två andra bullar - sa bagaren när
 han stekte katten i ugnen -
 Då va en då - sa skam när han
 räknade pättälarna å så låg han
 två - Här ligger ja mycket -
 sa han som låg i katéträget

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784
 Maria Aronsson, 1946, RÅGGÅRD

DALS.

Frgl. 16

Kaka söker make. - Lma smu-
 lor är också bröd - Salt och bröd
 gör kinden röd - Det ^{är} förödligt
 att bjuda bagarns barn bröd -
 Det kliar i kakestån - Han
 har inte rent mjöl i gråsen -
 Låtor

En fähus fust med röda kor och en
 grön vafflicka sopar ut dem?

De röda korna - gläden vafflickan Ugnssopan
 In gick hon grön ut som hon rö
 Nicka och macka och så var hon dö?
 Ugnssopan.

Raggård den 16-2-1946

Maria Aronsson

Landsmålsarkivet Uppsala 17784
 Maria Aronsson. 1946. RÄGGÅRD

DALS.

Fgl. 16

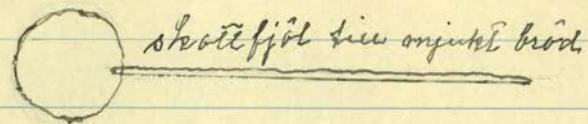
42

En kaka av julbaket skulle gömmas
i sådesbingens till vären då den
skulle delas mellan alla husets
folk och dragarna. Den skulle
giva kraft till sommarens ansträng-
ande ^{arbete}. Prånt bröd var bra för
barn för därav skulle de bli star-
ka. Bröd skulle också ingå i
de påsar som botade barn för
engelska sjukan. När barnen ha-
de dålig matlust skulle det va-
ra bra att få bröd av liggare
att ge dem. Genom en brödkaka
skulle bli stäpas över den
sjuke. Den flicka som bakade
krasiga brödkakor fick en krasig
gubbe.

Landsmålsarkivet Uppsala 17784
Maria Aronsson. 1946. RÅGGÄRD

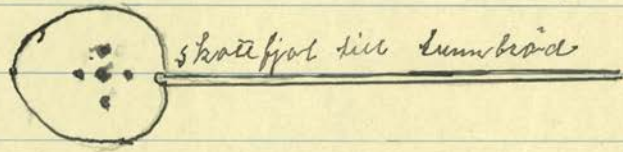
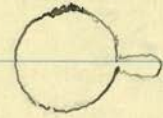
DALS.

Frgl. 16



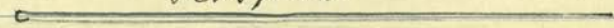
skottfjöl till onjukt bröd

kakelott



skottfjöl till tunnbröd

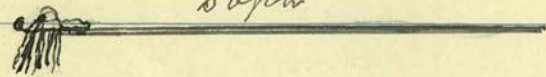
bröspika



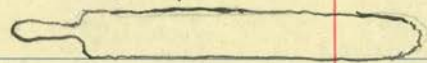
kävle



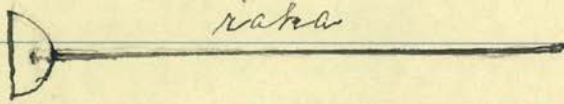
sapa



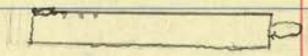
flöj



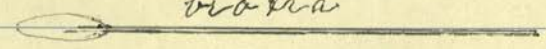
riaka



kakelkavel



brötrå



knäckekävle



Bakredskap