

2252:9

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

ÅNGERMANLAND

Själevad

26/9 1929

Sjölund, Rode, 1929

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet  
och dess tillredning

27 bl.4:o

2252:9

Exc. för Ång.ordreg.1957

# Brödet och dess tillredning.

Angermanland  
Själévads dr.

I Tider för bakning m. m.

Största bäkstar brukade man här bäka del vin-  
tas, sex veckor före jul eller så, i varje fall sedan  
man fått mala. Den andra storbaksten ägde rum  
kring midsommar, innan man skulle flytta ut i  
brögstugen.<sup>\*)</sup> Mindre degar bakades del jul och  
del lötana. Vanligen då man skulle bäka, hj-  
de man en bäkstar, som skulle kavla. Det fanns  
sombiga, som inte gjorde stort annat än för  
omkring och bakade. Merst höll en sådan sig  
inom socknen, men var någon särdeles  
'flyt' (snabb), kunde hon bli anlita'd även inom  
grannsocknarna.

Vid en större bondgård kunde en storbakst  
räcka ungefär fyra dagar.

\*) då man bakade  
del sömar

Landsm. Upps. 2252:9

R. Sjölund, 1929, SJÄLEVAD

ÅNG.

Frgl. 16

2  
II. En del ord och talsätt förbundna med brödet.

Da man bakat tee winters kända man en stor  
lättnad, och vanligt var det talt: "Tack och  
lov, vi ha da bröföa för vintern."

När någon var hienit (= glypsk) på sovet, kunde det  
hända, att han blev hiesage att äta bröd också;  
"ät-köken-ä". Vanligt var också, att man sade  
tee barnen, när de tiggade om någonting att  
äta: "möl-bröd".

Allt, som var bakat tee bröd, kallades bakamättn.  
bröbit var en ganska stor bit bröd. brösinren var  
det, som kunde falla ner, när man tiggade.  
I fall någon gick an och pratade utan åter-  
häll, kunde man snåsa tee honom: "höl-brö-  
lämen" på da.

<sup>x</sup>brölämen (brödlämen = munnen)

III. Bakugnen och bakverkstapan.

Man bakade oftast i särskild stuga, brögstugan. Där höll man också tår och tvättvade, och vis-  
sa tider på året kunde den användas till 'snicker-  
verkstad'. Sedan man bakat tår sommar, flyt-  
lade man dit och lagade maten där, och hade  
storbyggningen till helgdagsbyggning. I fall man  
inte hade någon särskild bryggstuga, kunde man  
inreda ena ändan av gården till bryggstuga. Den  
var då alldeles skild från de andra rummen  
och hade egen ingång utifrån gården.

Bakugnen bestod av häla, jimarne och bräkhäla,  
den sistnämnda löjligt fram utå för ugnslucken.  
Hällan var gjord av edfast tegel. Valvet i bak-  
ugnen var det som kallades jimarne och öppningen  
benämndes örnsgäph. Igenom bakugnen hade man  
ankarjärn ställda på tvären både under hällen

Landsm. Upps. 2252:9  
R. Siölund. 1929. S JÄLEVAD  
ANG.  
Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2252:9, R. Siölund, Ang

och ovanför gimanet. De avslutades med en blut  
 utanför ugnen, d. v. s. en fyrkantigt järn, som gick  
 genom ankerjärnen. Rökens gick genom två hål  
 i gimanet ända mot bakbalken snett över hål-  
 lan i framkanten på gimanet. Därefter gick den  
 upp genom muren genom en egen rökgång. Rök-  
 fängel och dess delar kallades ömskiäpa. Den del  
 av muren, som var upptill ovanför ugnen, var öms-  
töna.

Då man bakade mjuktbröd stängtes ugnöppningen  
 för med en bräda.

Till bakové användes torr granved eller vankig  
 kastved, som klövs i halvor och fjärdedelar. Var  
 veden inte torr, bildades svät, såga, hela ugnen  
 var full av rök. Då man skulle el-pa-l-pa  
håla, lade man först en trå tvärsöver och över  
 det veden i kors, för att det inte skulle bli  
 tätt. När det börjat brinna ordentligt, lade man

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2252:9, R. Sjölund, Ang

Landsm. Upps. 2252:9  
 R. Sjölund. 1929. S. JÄLEVAD  
 ANG.  
 Fagl. 16

5  
på den andra veden. Vile lagorna slå ut,  
togos dragstena ut.

Sedan brasan brunnit ut, användes öms-  
körer au kära-öna-glöa med. Ugnskaran be-  
stod av en jämbit på lee träskäp.

Det var bara, när man bakade mjukbröd,  
man provade väimen i ugnen. Den ansågs la-  
gom, då man kunde hålla handen inom gima-  
net, medan man räknade till tjugo. Vart ug-  
nen för het, brukade man kasta litet kallaska  
på. Blev den för sval, gick man drä(fram) på  
kåla. Medan kunde man rek-up någon deg,  
som stod. Man drog också fram vid rast i arbe-  
tet.

Vid gräddning av väfflor och råv hade man sär-  
skilda järn, som varo fyrkantiga med fem, sex  
kvartier långa skalmar.

Jämbakugnar användes ej på landet. Ha kom-

mit med industrien, särskilt vid sågverken.  
böckstöka voro mindst fyra alnar långa och sex,  
 sju kvarter breda. De stodo på böckben, två  
 bockar, som man brukade förna med varandra  
 genom en lång stäng, som sköts genom håll  
 på mitten av varje bock. Dessa bockar kun-  
de ställas ihop, när man tog in stängen. Om  
boardskivan kunde fånnas mer eller ställas fort,  
 då den ej användes.

Man stöpte i ett stöpblök. Stöpblöka  
voro gjorda av stora trädtannar, som nehöl-  
kades. De furnos i olika storlekar. Ju större  
deg, man stöpte, ju större stöpslöck använde  
man. Tier mindre degar kunde man använda  
en vri (-n, -er). Vriarna voro färdigade av ut-  
växter på träd. De voro ofta av oregelmända  
form. Vanligaste storleken rymde fyra, fem kam-  
nor. Då man stöpte, använde man stöpförren.

2

Landsm. Upps. 2252:9  
 R. Sjölund, 1929. SJÄLEVAD

ANG.

Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2252:9, R. Sjölund, Ang

att röra i mjölet med. En stöptvöre var gjord  
 av en tallegen med fem kvistar. Denna ren-  
 skalades från bark, och med en snöre kände man  
 kvistarna så, att pinnaarna skulle bli jämna.  
 Iven stöptvoren hade man i olika storlekar, och  
 eftersom degen var stor. De förvarades på en  
 stång ovanför bakkbordet.

Sedan man stöpt bredde man över stöpan  
 med en skyvke, varefter den fick stå och äsa.

I byggtugen hade man mjöte i en så. Sär-  
 skilt när det var kallt, måste man ta in mjö-  
 let, för att det ej skulle bli för kallt att stöpa ut.

Till att koka ut brödet <sup>med</sup> användes en brö-  
 kavel, som var helvarvad med två handlag.

Kavlarna voro krusiga, med undantag av lättkäven,  
 som användes vid småbrödbakning. Tjockbrödkä-  
 veln var krusig så grovt som ringlan ungefär  
 och tunnbrödkäveln var finare skuren än den, som

Landsm. Upps. 2252:9  
 R. Sjölund, 1929. S. JÄLEVAD  
 ANG.  
 Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen. Accnr. 2252:9. R. Sjölund, Ang



användes åt knäckbrödet.

Brödlämnat infördes i ugnen på fjöta. köks  
fjöta, som användes åt köken (l. knäckbrö, som  
det senare kallades) var mindre än tönbröfjöta.  
När man ringlade eller naggade kakorna, ville  
de gärna fastna vid bakkardet. För att förhindra  
detta använde man en spjötka, varmed man  
lyfte dem då och då. spjötka användes också,  
då man skulle lyfta kakan över på fjöta. Då  
man skulle vända eller taga ut brödet ur ug-  
nen, hade man en särskild spjötka, wmspjötka.

Tunbröd naggades med naga, som bestod av  
en bunt hönsfjädrar hopbundna på mitten.

Halvtjockt bröd brukade man pika med en pik.  
pikan bestod av en rund träskiva berätt med strågar.  
Den var ungefär fem tum i genomskärning och  
nyttig förest med handtag. Bullar pickades med  
en gaffel.

a. 2

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2252:9, R. Sjölund, Ang

Landsm. Upps. 2252:9  
R. Sjölund, 1929 ÅNG.  
Fgl. 16

käken ringhese-ut med bröringeta. Blodbröd  
ringfäde man med gröpringeta. ringen voro för-  
färdigade av björk och skurna i fyrekantiga taggar

Somliga bakade med spjälken städd på kant  
göra en reud träns över kakan, innan den sålles  
in i ugnen, för att den skulle gå lättare att  
bryta, men den var svårare att grädda så. En  
och annan använde också sporre.

Vid rengöring av bakbordet använde man van-  
ligen en bordkniv eller också en glasbit.

IV. Varas bröd bereddels.

Här bakades mestadels av korn och råg. I-  
bland kunde man blanda ärtor och korn och  
baka av, och ibland bakade man ärtbröd av  
ärtor enbart.

Vetemjöl användes ej att baka av för gammalt.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2252:9, R. Sjölund, Ång

Landsm. Upps. 2252:9  
R. Sjölund. 1929. S. JÄLEVAD  
ÅNG.

Ten större bondgård kunde man köpa fem skil-  
 pund tui jul hos handlaren. Det användes endast  
 tui att smälta för välling eller öroppa eller sås  
 och ännu längre tillbaka tui "hög mat" åt barnen.  
 Då handlarna kommo från Hälsöland vid mark-  
 nader, hade de skorpar bakade av vete att sälja.  
 Då kunde ungdomen samla sig och köpa ett kvar-  
 ter sirap och doppa skorparna i och äta. Det an-  
 sågs som en stor lättsakerhet.

x) Man kokade mjölk  
 och vispade på den  
 med vetemjöl. Det  
 var välling användes  
 i dihorn att små-  
 barn och kallades  
 hög mat  
 x

Då råden kastades skilde man den i tre  
 sorter: främ<sup>st</sup>kastk<sup>ä</sup>ng, m<sup>el</sup>ak<sup>ä</sup>ng och l<sup>ät</sup>t<sup>ä</sup>ng  
 från kastet togs en del av tui utsäde, en del m<sup>as</sup>  
 man tui gr<sup>ö</sup>t<sup>m</sup>j<sup>ö</sup>l, vilket man också använde  
 av, då man skulle baka h<sup>ä</sup>d<sup>ä</sup>sk<sup>ä</sup>ng. Vanligen  
 använde man mellankastet tui br<sup>ö</sup>s<sup>ä</sup>. Någon  
 gång kunde man använda lättkastet eller m<sup>ä</sup>d<sup>ä</sup>ng,  
 som stannade närmast agarna tui tumbröd, men  
 vanligast var, att man malde detta tui fodermjöl

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2252:9, R. Sjölund, Ång

Landsm. Upps. 2252:9  
 R. Sjölund, 1929, S. JALEVAD  
 ÅNG.  
 Frgl. 16

När det blev missvärt, fick man använda  
drösa mjöl. Då man kastade kornet, föll det lätt  
taste bland äznen. Under svagar, då det inte blev  
någon kaina, blev det mest bara aguar och skal.  
Man malde då halm och målden och bakade.  
Det var detta, som kallades drösa mjöl.

Man malde aguar också, men då man bakade  
av detta mjöl, vart brödet så framt, att man  
måtte klappa kakorna med händerna som en  
bulle, och ändå vart det som ett mjöl, ty  
det var ingen senna. Ibland använde ett av  
kok på linfrö att stöpa av, så att de fingo det  
att hälla ihop bättre.

Grytmjöllet gick genom skrävverk och kallades  
skrädmjöl. På kvannarna kunde man också få  
mjöllet siktat. Först skräddes spannmålen, där-  
efter maldes den, och ville man ha mjöllet rik-  
tigt fint, lät man sikta det. Siktat mjöl

användes till grötmjöl och till helgdagsbröd. De vid rikningen avskilda säen användes till foderämne.

De kräder, som användes vid bakningen voro: spelt, äras, färsksta, kaminer och kuringen.

V. Deg och jäsnings.

Merstadel menar man med deg brödsäme, men man brukar också säga, äs man skall röst-  
en-pönkksdeg

På hösten, då man hade mätta, kunde man göra sötbulen. Malt och varmt vatten fick stå och sötna två, tre timmar i en gryta. Sedan satte man grytan över elden och lät den koka, varvid man avredde med litet rågmjöl och saltade en liten smula. Sötbulen breddes på bröd till Sovel och somliga åt strömming till.

Landsm. Upps. 2252:9  
R. Sjölund, 1929. S. JÄLEVAD  
ÅNG.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2252:9, R. Sjölund, Ång

Då man skulle baka knäckebröd stöpte man på  
 kvällen lagen fört. Skulle man baka tunnbröd,  
 som ej fick stå och jäsa, kunde man stöpa all-  
 deles innan man bakade och litet i saucer, all-  
 deles som de passade. Men ännu, som skulle jäsa,  
 stöptes med en gång. Tre stöpaner användes  
 ibland bhåbåna (=vassla), som ansågs nästan lika  
 bra som mjölk. Oftast stöpte man i vatten. Då  
 man bakade hjäckbröd stöpte man ofta i vört.

Saltet lades i vattnet. jästn, som togs av  
 dricka, inhålles, sedan man borjat röra mjöl-  
 let i stöpan. På vissa ställen använde man  
 surdeg i stället för jäst. Denna hade man tagit  
 av vil föregående bakst och förvarat i mjöl.

På morgonen innan man skulle baka litet brö-  
 kade man rek-öp-stöpa. Ville man ha vackra-  
 re bröd, kunde man ta bättre mjöl än rekka gop-  
 den i. Var dagen för litet arbetad, var det den

frön och vnt kärvek. Da mjölet svälde, så  
 ate degen blev fastare, sades stöpsan stängna. Om  
 det hade varit dåligt torkväder, medan såden  
 skulle torka i härsjorna, så att spammalen br-  
 git gro, brötne stöpsan.

Dej av kornmjöl var lätäst, var det mer  
 rågmjöl, blev degen tynäst. Stöpte man för  
 varmt, var degen gäna sieraäst.

I bland brukade man sätta rågmjölet, då man  
 bakade höckbröd. Man stöpte då av kokket vät-  
 ten och rågmjöl på kvällen dagen innan man  
 skulle baka, och där efter fick stöpsan stå och  
 sötta över natten. På morgonen dagen därpå  
 blandade man den med rågmjöl en smula och  
 lade i jästen, varefter stöpsan fick stå och äsa  
 mer än dygnet. Dejen fick ej vara för varm, då  
 man lade i jästen.

En del använde dej, som de togit av vid

föregående bakst, men mest användes dricks-  
 jäst. Man tog bottenströmen ur drickstunnan, då  
 drücke var slut. Skade man ej jäst själv, gick  
 man till granngården och lånade. Var josten  
 gammal, kunde man ny-<sup>u</sup>ps den genom att  
 sätta till litet varmt vatten, mjölk och mjöl  
 och låta den stå gjunt till.

VI. Brödsämenets behandling före gräddningen.

Där man hade gote om folk eller en sär-  
 deles 'flyt' (= snabb) kavlares eller ville, att det skulle  
 gå undan, så att man skulle hinna en fem-  
 hundra bröd om dagen, var det vanligen tre sty-  
 ken, som hade att baka-<sup>u</sup>tt och gräda. Det var  
 kävhan, snatagan och en som gräde.

Kavlares fick rek-<sup>u</sup>ps-stöpa och tä-<sup>u</sup>del-degan  
 Vanligen tog hon till ungefär tio i gången. Des-  
 15

Landsm. Upps. 2252:9  
 R. Sjölund, 1929. S. JÄLEVAD

ÅNG.

Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen. Accnr. 2252:9. R. Sjölund, Ång



sa triellades ~~revada~~ och tieplattades med handen  
 Genom att man på det sättet tog tie flera  
 på en gång och lät dem ligga en stund på  
 bakbordet och jura, blevo kakorna jämnare  
 och vackrare i kanterna. Di kakan skulle  
 kavlas ut, mjölade hon först bordet, varepi hon  
 kavlade så, att kakan flyttades en smula. Därpi  
 sköt hon den över åt undantagarn. Soreliga kavl-  
 re kastade om kakan, men det ansågs som ett  
 onödigt stöeri med mjöl, ty det rök alldeles  
 förfärligt. Undantagarn naggade mer eller ring-  
 lade kakan på bordet. För att den inte skulle  
 fastna, lyfte hon den tite och kätte med spjal-  
 ken och sopade mjöl under. Därpfer sopade  
 hon den med hänsipan, som bestod av en  
 hundsvans på en skaft, och kastade den med  
 hjälp av spjalken över på fröka med slötsie opp.  
 Tunnbrödet, som naggades, måste mjölas ordentligt

Landsm. Upps. 2252:9  
 R. Sjölund. 1929. SJÅLEVAD  
 ÅNG.  
 Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2252:9, R. Sjölund, Ång

i början, för än ej kakan skulle följa med naggen. Då kakan var snäv, arbetade man med naggen inifrån och utåt, tills den blev lika stor som fjölen, då den var för vid ute i kanten, började man utifrån. För än hindra att kakan skulle fastna på fjölen, gjorde man en knyck med fjölshakket då och då.

Samma förfaringssätt gällde även köken eller "ringelbröd", som det också kallades, men i stället för naggar använde man då en ringla, varmed man ringlade det. Sombida kunde använda finare ringla och ringla på fjölen med än på bakbordet. Sedan kakan så naggats eller ringlats <sup>supades den och</sup> sköts (den) in i ugnen.

Speltbröd bakades ej inne på landet utan av fiskare och sägverksbefolkningen. Speltbrödkakorna gjordes med mjöl. Det, som kom utanför mittet, agära, brukade kastas tillbaka i stöpan.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2252:9, R. Sjölund, Ång

Landsm. Upps. 2252:9  
 R. Sjölund. 1929. S. JÄLEVAD  
 ÅNG.  
 Frgl. 16

Med hö<sup>x</sup> mö<sup>x</sup>te tog man up hö<sup>x</sup>ke, litet mer på en kant, sållan mitte i kakan. Flagenier-  
na kallades det spisbröd. Sedan bakarna bakat ut, ställes de ännu jäsa på brädplankor, som stodo efter väggarna.

Av avskrapet vid bakning gjorde en ork annan äk<sup>x</sup>isbrö<sup>x</sup> (avkokbröd). Det gjordes med spjälken rutigt, för att det skulle gå lättare att bryta. Gräddades, tills det blev brunt och användes som kaffesurrogat.

Beträffande skrapningen av bakträgen var det ännu gammalt hä<sup>x</sup>m (= talesätt), att man hade vänt att få mjöl i det hus, där de trägen skrapades dåligt.

Halvtjockt bröd kavlades först ut till en p<sup>x</sup>fär en fjärdedel tunn tjocklek och vidare än en tallrik. Två och två lades sedan i hop med mjöl emellan att stå och jäsa, tills mjölet jäst

Landsm. Upps. 2252:9  
R. Sjölund. 1929. SJÄLEVAD  
ANG.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2252:9, R. Sjölund, Ang

bort och kakorna blevo blåa emellan. Då de skulle gräddas, lade man fjölen på bordet och och brödspjälken över och tog i kantarna på kakan med bägge händerna och drog den över på fjölen. Sedan stöjde man till kakan och tog piken och pike, varpå den smöddes med en i sérapsvåten daggad trasa. och såttes in i ugnen.

VII. Gräddningen.

Då man sköt kakan in i ugnen, fick man vara noga med att inte alltid lägga den på samma plats utan ibland skjute den långt in, ibland strax innanför gapet eller åt sidorna. Gick kakan dåligt av fjölen bildades smörlura och man sade då, att det varit en riktig knövelkåk. Då en kaka bröjde se knottig ut, var det tid att snä den. Den smoddes då med

\* Ej smörlura. Närmare förklaring på ordet kunde ej lämnas.

Landsm. Upps. 2252:9  
R. Sjölund. 1929. S. JÄLEVAD  
ÅNG.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen. Accnr. 2252:9. R. Sjölund, Ång

spjälken runt, runt för att den skulle bli  
 jämngräddad. I fall man inte hade sopat ka-  
 kan ordentligt, innan den sköts in i ugnen,  
 bildades bräntfism. Passade man den ej ugg,  
 kunde kakan svängas. Om brödet ej tåg-u-s  
 och var för lite asa, då det sättes in i ugnen,  
 bildades stä-räna. Deen var särskilt fallet med  
 mjukbröd. Var snervärman dålig, blev kakan bli  
 och hård som flinta, och var det fel på vä-  
 värmen, blev den flat och ful och gick inte  
 upps.

De kakan inte togs upps sig, ansågs det som  
 en fögmärke.

Det var grunge sed, att alla som kom till  
 en gård, där man höll på att baka, skul-  
 le ha en mjukbröd. Vanligen gräddade man det,  
 som skulle ges bort, mindre, så att det skul-  
 le vara riktigt mjukt. Att baka bakade



ka ikops dem i två delar. Souliga brukade  
 bräcka bröket, särskilt då man bakade till  
 sommars för att det ej skulle mögla. Det  
 sköts då med spjället ut i ugnen och grädda-  
 des ångs. Bräckta man bröket, togs det  
 det först efteråt. Ringelbröket brukade man rista  
 med en vanlig brökniv mite iten. Tunnbröket sopa-  
 des, då det togs ut ur ugnen och veks i fyra  
 delar. Då man räknade brödet, hade man ilop-  
 det i högar på tjugo kakor. Man bakade om-  
 kring trehundrafemtio ringelbröd om dagen. Tunnbröd  
 gick fortare, av det kunde man hinna unge-  
 fär fyrahundrafemtio på samma tid. De som hade  
 gått om utrymme, brukade torka bröket genom att  
 lägga ut det på halin, vanligen på vinden i stov-  
 byggningen. Souliga förvank brödet på jela i hä-  
 berge. En jela bestod av bräder, som vilade på två stänger,  
 vilka voro trädde genom krokarna, som voro fastslagna i taket.

Landsm. Upps. 2252:9  
 R. Sjölund. 1929. SJÄLEVAD  
 ÅNG.  
 Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2252:9, R. Sjölund, Ång

## IX. Olika bröslag.

De bröslag, som mest användes här, voro t<sup>sin</sup> bröd och köken eller ringelbröd, som kakorna också på sina ställen kallades.

Tumbrodet var i<sup>just</sup>. Det var gräddasköken bakades mestadels av kornmjöl och vatten. Användes ad byta ner i t<sup>at</sup> mjölk och t<sup>u</sup> strömming. Till helge kunde man stoppa av mjölk och ta något bättre mjöl ad blanda i.

köken <sup>(= kakorna, ringelbröd)</sup> hade fö<sup>er</sup> jäsa. Man stoppte ofta av bl<sup>ä</sup>na (= vassa), vilken ansågs nästan lika bra till stop<sup>pa</sup>anne som mjölk. Man bakade köken eller tumbrodet för<sup>u</sup> kugnen skulle grädda riktigt bra, när den varit eldad ett par dagar. Det ansågs för bättre bröd och användes till smörgåsar, som för gammalt inte vankades varje dag.

Till helge och synnerligt till slätten brukade



de man baka halv<sup>o</sup>fvökt-bröd, även kallat kniv-  
k<sup>o</sup>rk<sup>o</sup>en. Det bakades av råg, som fick sötna.

Obs Kap VI

Fjökbröd bakades likaså mest till helger och  
av sötnad råg. Det stöptes ibland i vört. Utbaka-  
des till runda bullar. Av denna deg bakade  
man till guld böka och bækren med horn på.  
Dessa operades av barnen, som frugo var sin  
del, 'ärbuj så länge'

Halvöfvökt bröd och fjökbröd kallades mjukbröd  
och var hälsbröd.

I timmerkojorna bakades ett slags paltliknande  
bröd, kallat g<sup>o</sup>h<sup>o</sup>känka. Man gjorde en hård deg  
av rågmjöl och vatten, som ej fick jäsa. Så elda-  
de man upp 'öppen spisen', tills den blev rik-  
tigt het, och tog därpå blickar av degen och  
kastade mot la<sup>o</sup>h<sup>o</sup>la, där de fastnade. När de  
voro gräddade, föles de ner. Man åt dem  
som ett slags rågbullar med smör eller strömming.

kanale = fru pp.

Landsm. Upps. 2252:9

R. Sjölund. 1929. SJÄLEVAD

ÅNG.

Frgl. 16

till.

blåkrisken bakades helst av svinblod men också av fårblod. blån utsåddes till ungefärligen hälften med vatten och något dricka. Oftast bakades man av rågmjöl men kornmjöl kunde också gå för sig. Man brukade lägga salt och kummin i blåkriskestöpa, somliga även fjäder. Jäst ihålls, men man lät ej stöpan jäsa länge. Blodbrödet bakades efter det andra brödet. Det var urog, äro man ej hade släckt värme, ty det fick ej bli det minsta bränd. Ringlades med gräspringer, lika tjockt som ringelbröd. Kakorna ristades. Torrades och förvarades som det andra brödet.

Folketro och folkedei rörande bröd och bakning.

Gick en kaka sönder, då någon kom in, där man bakade, brukade man säga, att denne var kyrksnät. Fann man en kongryn i en kaka skulle man lägga det ovanför dörren i bryggstugan, om man ville veta, vad ens tillkommande skulle heta. Han skulle heta som den förste, som kom in.

I fall sista kakan blev mindre än de andra, var det uttal 'bramärke'. Skämtsamt brukade man då säga: "Du fick pajken, du!"

Om man sköt sönder kakan, då man skulle baka den på fjölen med spjeken, skulle man få höra om en bänjant (= flicka med barn), innan nästa gång man skulle baka.

Då det bakades i en gärd, brukade pojkar komma och hälsa på flickorna i bryggstugan. Och riske (= regna), så det var inte likt regnting.

Landsm. Upps. 2252:9  
R. Sjölund, 1929. S. JÄLEVAD  
ÅNG.

Figt. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen. Accnr. 2252:9. R. Sjölund, Ång

Då brukade man bland annat roa sig med att  
 baka kärlekskakor. De bakades av tumberöddeg  
 med råttan<sup>x</sup>. Kavlas med slätkevel. De gjordes un-  
 gefär två decimeter stora och mycket tunna. Man  
 lade gjätkan mitte över och märkte med eis kol-  
 nt kontrakterna. Den sida, som föste opp sig  
 mer, var mer kär. Toq kakor kops sig bra, skal-  
 le de bli rika, och varit det många svarta fläckar  
 betydde det, att de skulle få många barn.

Saggsman: Fmt. Anna Näsholm, Tjern född i Väs-  
 tanjö Själevad 1856.

Rykskvaktarenskan Maria Tjernsten, Själevad född i Västernäs 1857.

gårdsäg. Jonas Sjölund, Hönets född i Domjö 1869

fmt. Kajsa Greta Redin, Stensland född i Stavsen, Åmud-  
 sjö 1846.

Själevad den 31.7.1929  
 Rode Sjölund