

25542

Jämtland
Ragunda sn

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

25542

Lindberg, E.J. 1964.

19/2 64

ULMÅ:s frigel. 16 Brödet och dess
tillredning.

25/2

Forts. på ovanst.

4 H. 4 c
27 " "

Brödet och dess tillredning.

Med "baka"avsågs i stort sett samtliga arbetsmoment vid brödets tillredning,,men hade också de olika arbetsmomenten sina särskilda namn."Baka krusä,baka vafflan",baka småkakor/tillkaffet/
baka våfflor.- "Bäka ehop så",becka ihop sig,sades ex.om kol och aska,murbruk etc.bakar ihop sig,sak samma om spannmål på grund av för hög värme bränner,för sistnämnda även "ha brönnä ehop".--"Bäkajära" bakningsgöromål.-"E dagsbak",den kvantitet,som medhinnes på en dags ihållande bak.-På hösten så snart "mjölä tå nya ärväjä-jän" mjölet av nya årsskörden var klart igångsattes "kakäbakinga" brödbakningen,-"kakä" bröd vari huvudsakligen kornmjöl ingår, stora tunna cirkelrunda kakor.Detta höstbak skulle räcka till frampå vintervintern. På grund av eldfaran,dåtida taktäckning var här spån av trä,så skulle i regel "sämmarkakäbakinga"sommarbrödbakandet,vara avklarat medan snö lag kvar på taken.-Detta brödbak skulle räcka fram till höstbaket.-Familjemedlemmarnas antal avgjorde givetvis hur mycket bröd,som måste bakas för varje gång.Vid höstbaket bakades rätt vanligt julbrödet "grännkammäkakä"/se härom i julseder/.

Frgl. 16

Landsmålsarkivet Uppsala 25542
E. J. Lindberg. 1964. RAGUNDA
JTL.

"Krusä" kaffetilltugget bakades i mån av behov, sak samma med "rokakä" rågbullarna, som ju ej voro så särskilt lagringståliga.- "Ma l3kta kakäbakinga, bakkstrann, mjukkakä", det luktar bak, resp. mjukt tunnbröd, talesätt när doften av brödbak vilade över gården där bak försiggick. "Bakkstran, -bakatjäring" benämning på dem, som sysslade med brödbak.- Ytterst sällan deltog männen i sysslan och när så förekom var det någon "tjyting" halv vuxen pojke eller äldre man, som sysslade med brödets gräddning.- Som regel funnos en eller ett par kvinnor i varje by, som voro "kavlärskär", kunniga i tunnbrödets resp. kakä utkavlandets rätt svåra hantverk.- Dessa kvinnor gingo den aktuella tiden gårdarna emellen.- I de gårdar där bak försiggick var i regel någon kvinna kunnig i gräddningssysslan, det var mycket sällan, någon speciell lejd hjälp anlätades.- Så vitt mig varit möjligt utröna, började yrkesbagare, väl mest som en slags "hemsyssla på lediga stunder", här omkring 1910, givetvis i mycket blygsam omfattning och då endast bak av skorpor, vetelängder, väl huvudsakligast småkakor till kaffet.- Dessa bagerinäringens pionärer här, kunde någon enstaka gång få "storbeställning" vid ex. bröllop, begravning, eller andra större sammankomster, vanl. var att dessa bak även utf. i hemmen.

Frgl. 16

Landsmålsarkivet Uppsala 25542
 E. J. Lindberg. 1964. RAGUNDA
 JTL.

Det ansågs såväl syndfullt som ont varsel om nu någon ofri-
villigt eller med vett och vilja/det sistnämnda ytterst sällsynt/
råkade trampa på en brödbit.-Långt in i nutid/fram till 1930-talet/
berättades det vid dylika malörer,den välkända historien "om flickan
som trampade på brödet".-- Ja,säkerligen trodde många av de gamla på
denna berättelses verklighet,det är åtminstone min övertygelse,ty,åt-
skilliga av dessa åldringar,visste omtala,att där och där hade saken
upprepats.--När man också hörde dessa gamlingar tala om nödårens svält
i deras barndom,på 1860 talen,är det ej undra på,att de med rätta,grun-
dad på bittra ungdomsupplevelser,ansågo brödet vara en välsignad gu-
gåva.- Det var ej heller utan orsak,att åldringarna,när åkrarna voro
avmejade och skörden inbärgad oftast sade:"Gusjelåv nu äbröföa räddä"
Gud ske lov nu är brödfödan räddad,det låg något av en rörande tack-
samhet och tillfredsställelse i detta deras talesätt.--"Ha ä bättär
våra brölös än te våra rälös",det är bättre vara brödlös än att vara
rådlös.--"Smää smBlår ä brö ha å",småa smulor är bröd det också.--
"Du skit f8l minnar du å nå brö ta slut",du skiter väl mindre du ock-
så när /ditt/bröd tager slut,talesätt när någon är dumdryg över sin
ex.ekonomiska ställning.

4

"Han,hu ha se utk8mst tå dä ådä" han,hon har sin utkomst utav det eller det/sysslan o.dl./här underförstått sitt dagliga bröd. "Han,hu dra så itt f8r te å ta mat n borte mun^p på d8m",han hon drager sig inte för att taga maten/brödet/ ur munnen på dem,talesätt när någon utkräver sin fordran,trots att den skuldsatte kommer att sakna mat för dagen,även när någon på otillbörligt sätt,tager arbetet från andra,heter "äta ut n" äta ut honom/henne ="a"/,här menas förtala någon så,att han,hon på grund av detta mister arbetet.--"D8m ha mytjä fålk e k8st n" de ha mycket folk/många personer/ i kosthållet.-- "M8lä brö,kakä" äta bröd utan sovel,- "Ha,hu ä n rektegän kakämal," han,hon är en riktig"bröd-mal"d.v.s. de göra ej rätt för brödet,som de i likhet med malen förtär,utan att ge någon motprestation.-- "Lädjä på s8väl," lägga ~~säväl~~ soväl på smörgås,om nu någon är "be-given" på sovel,äter sådant i sådan omfattning,att det hänföres till rena frosseriet kallas vederbörande "s8välkong",sovelkung.-----

"N bęta" en bit bröd men även en smörgås gjord av en bit bröd ex. "tå e rokakäsživä häll tå n kakäbit" utav en rågbrödskiva eller en tunnbrödbit.--"E brösjök" en stor brödbit.--Den spetsigaste skivan av en limpa kallas "kåtskiva",den trubbigaste "latskiva".--

5
brödet forts.

"Limpsn8ttä, resp. limpsnytä" namn på limpans änder. "Mjukkakä"
= nybakat ej torkat tunnbröd.-Hu ä seg å hälv¹tår kakä hannän", hon
seg och halvtorr kakan här.-"ha va e fale kladd8ga kakä", det var en
förfärligt kladdig kaka.-"N hänn¹kakä bakas f8k nå n Adam jekk e
källit ha ä gammäl-gammäl-kakä". Den här kakan bakades väl när Adam
gick i kolt, det är gammäl-gammäl-kaka.-"Ha va fale skärt brö hanän"
det var förfärligt skarpt/torrt och skört/ brödet här.-"Hu ha raa
(även ränä)ejänn¹kakä", hon har mjuknat /av luftens fukt/igen kakan.
"skrapa tå, skär bort kast åma¹, ha ä mygl8t" skrapa av, skär bort, kast
bort det är möjligt.-" Frånsett ost så ansågs all övrig mögel häl-
må sovådlig. "Ha ä brågreddä, brännt uttanpå å däjjän ine" det är
brågräddat, d.v.s. det har varit för stark hetta i ugnen, bränt ut-
vändigt, deg inuti.- Här förekom förr dessa brödsorter."Kakä, t8nn-
resp. ärtärbrö samt rokakä" bröd cirkelrunt ca 60 - 70 cm i diam.
någon mm tjockt = "kakä".- bröd dito ca 60 cm i diameter lövtunnt,
bröd som föregående men med övervikt av ärtermjöl i degen, malet av
den "urgamla" sorten jämtlands gråärt,- "rokakä" bulle cirkelrund
ca 20 - 30 cm diameter största tjocklek ivid centrum 6 - 9 cm , bakad
av groft rågmjöl från gårdens odlings.

Frgl. 16

Landsmålsarkivet Uppsala 25542
E. J. Lindberg. 1964. RAGUNDA
JTL.

Råglimpor bakades också, dock mera sällan.- På de större gårdarna, med flera boningshus, i regel då minst två, fanns "Brystsgä" bryggstugan, / hade inget med bryggning att göra trots sitt namn/ Där fanns alltid "bakaomn" bakugnen uppmurad inomhus, oftast vid sidan försedd med annan eldstad för rummets uppvärmning, gemensam skorsten för eldstäderna.- Bakugnarna här kunna i stort sett liknas med en mineatyrkällare, vars valv vilade på "bakaomnshälla" bakugnshälla, som var murad av tegel, vilande på bädd av sand ibland uppblandad med glasskärvor, för bibehållande av en god undervärme. Hällen ^{läg} plant, och var utrymmet inne i ugnen så stort, att man under bakningen eldade på sidan om den plats inne i ugnen där brödet gräddades. Ovanpå valvet gingo tvenne rökgångar, som utmynnade på ugnens framsida "bakaomnstjäringa", härifrån gick røken upp under den av tegel murade "bakaomnskåpa" och vidare ut i skorstenen. Under bakningen så reglerades draget i dessa rökgångar genom tegelstensbitar, som i mån av behov isattes eller borttoges ur de ovanpå ugnsvälvets gående rökgångars öppningar framme på "omnstjäringa".- I arla morgonstund gjordes eld i ugnen, vanligast omkring

Fragl. 16
 Landsmålsarkivet Uppsala 25542
 E. J. Lindberg. 1964. RAGUNDA
 JTL.

7

kl. 0400, man lade då i regel ugnen full med ved och fortsatte eldandet i kraftigt tempo till framemot 6- 7 tiden då bakandet igångsattes. När så "omn va öppelä" ugnen var uppeldad och gräddningen skulle börja så "rakas glöa tå max brännstörn" rakades glöden av /den plats på hällen där brödet skulle ligga/ av med brandstören, en ca 2 meter lång rå björkpåk om 3 - 4 cms diameter. Glöd och bränder lågo då på bägge sidorna inne i ugnen, dit ved i mån av värmebehov lades in alltefter som baket fortskred. - Under matraster rakades glöd åter fram på brödets plats och rakades ånyo åt sidorna då arbeten åter igångsattes. - I slutet av förra seklet inköpte en del gårdar här ugnshällar av tackjärn, som lades ovanpå de av tegel murade hällarna, men då dessa oftast blevo för heta så brödet brändes blev deras saga kortlivad. - På gårdar där endast ett bo- stadshus fanns, var alltid liknande ugn uppmurad inne i köket. Något rum fanns ej under bakugnhällarna här. "Omns^blä" ugnöppningen vari ved och bröd lades in i ugnen. - "Vål, vä" bakugnens av tegel murade valv. - I åtskilliga gårdar gjordes "lerömnär", ugnar av lika bruk, som nyttjades vid tegelslagning. ^{Jövi} Genom våldsamt eldning blevo dessa ugnar brända på lika sätt, som sker vid tegelframställning.

enär dessa ugnar rätt snart sönderbrändes, revos de och ersattes med ugnar murade av tegel. genom tegelugnarnas valv gingo s.k. "ankarjärn" vanligen två till antalet, en slags armering, som fästades på utsidan av "nirschan" ugnens sidomurar, själva ugnöppningen hade ett kraftigt stödjärn.- Runt om kring bakugn och mötande väggar fanns alltid en 15 - 20 cms öppning ,för eldfarans skull, ty, efter då vanliga flera dagars bak blev ju hela, den ofta i stora dimensioner uppförda bakugnen helt genomhet. Efter första dagens tidiga tändning, skedde uppeldningens start som regel en timma före bakstarten. Nu hände det emellanåt, att delar av tegel i såväl valv som håll kunde lossna.-Då reparerades felen genom "lering" man fyllde hålen med vanligt bruk, som tegel framställdes av, det var /och är än i dag när nu ugnarna mera sporadiskt nyttjas/ synnerligen viktigt, att hållen är jämn och slät på den plats bröder skall ligga under gräddningen.. Luckor framför ugnöppningen förekom i regel endast när ugnen fanns i bostadens kök, dessa kunde då vara av gjutjärn, /ytterst sällan här i nejden/ vanligast av trä, ibland av plåt. Rummet's golv framför bakugnen var ståplatsen varifrån man skötte "brögräddinga" brödets gräddning.

Landsmålsarkivet: Uppsala 25542
 E. J. Lindberg. 1964. RAGUNDA
 JTL.
 Frgl. 16

"Bakkavön" bakveden höggs vanligen av fura, dock undveks kådrik sådan, när denna förorsakade en besvärande kraftig sotbildning. Gran var oduglig, den "exploderar och sprakar" under intensiv gnistbildning, rätt ofta sprutar glödande kol omkring, sådant var ju allt annat än önskvärt, dels var eldfaran stor, när nu gnistor och kol lätt kunde komma fram och antända rummets golv, då ingen vistades därinne, dels uppstod ju brunbrända fläckar på brödet = "Ha sveddäs h3la" sveddes hål.-Björkved kunde sällsynt nyttjas, men blev i regel hettan i ~~l~~gnen för hög, en föga eftertraktad sak.-Alved, som ju brinner lungt utan explosioner och dessutom ger rikligt med glöd förekom ibland, men var ~~EXTRAKT~~ furuveden dominerande. Veden för bakändamål kapades i ca 60 - 70 cms längder och klövs i bitar om ca 10 - 15 cms tjocklek.-Det var ytterst viktigt, att denna ved lagrats så den var riktigt torr, ty, även skenet från den brinnande veden påskyndade och bidrog till vad som bäst kan kallas en lyckad gräddning.. Rå likaså för kådrik ved åstadkom också en allt annat än angenäm rökutveckling, om särskilt rå ved, som blott med nöd och näppe brann sades att "vön bära ligg å fis å ryk, ha

Frgl. 16
 Landsmålsarkivet Uppsala 25542
 E. J. Lindberg. 1964. RAGUNDA
 JTL.

glösa upp nan gång, ha bli svartsugga å itt nan häta", veden blott ligger och fiser /det pyser vattenånga ur den/ och rök, det glöder upp någon /enstaka/ gång, det blir svartsugga och inte någon hetta /i ugnen/. - När veden lades in i bakugnen så lades vanligen ett par vedbitar tvärs över hällen, ovanpå dessa lades nu veden glest/ugnen full/ så att lågorna lätt ~~sa~~ flammade upp och det blev ordentlig fyr med följande snabba uppvärmning. - Ytterst sällan blev ugnen för varm, råkade det nu så bli fallet öppnades ugnens samtliga draganordningar och glöd samt bränder rakades längts in i ugnen, varefter en ~~kk8rnings~~ "k8rningsstänn" kallnings stund, en vilopaus i väntan på att ungs- värmen skulle gå ner, togs. - Innan baket sattes igång provades värmen med en liten handstor "f8rschöskakä" försökskaka, en van brödgräddare behövde dock ej göra detta prov, på något svårbegripligt sätt kunde nu en sådan vid en titt på ugnshällen direkt avgöra huruvida värmen var lämplig eller ej. - "Ha ä go n värme häre omn", det är god värme/tjänlig värme/ här i ugnen. - "Unnärvärmen" var den värme hällen avgav "ommavärmän" den värme som strålade ut från valvet. Det kunde ibland inträffa att man med en mindre brasa, "br8sä"

Frgl. 16

E J Lindberg. 1964. RAGUNDA
 Landsmålsarkivet Uppsala 25542
 Jtl.

//

värmdes upp bakugnshällen på platsen där brödet gräddades, det var vid sådana tillfällen, som värmen där ej var tillfyllest. - Det hörde till undantagen, rent av sällsyntheterna, att bakugn saknades i någon gård, hur knalt det nu för övrigt kunde vara för en del. Dock inträffade det någon gång, att någons bakugn blivit obrukbar då fick vederbörande ordna sitt bak hos någon granne, samhörighet och hjälpsamhet grannar emellan var ju en slags oskriven lag. Någon flyttbar bakhäll torde åtminstone, så långt bakåt i tiden nu de gamla eller deras förfäder kunnat minnas, ej ha förekommit här i nejden. - "Glöbrö", glöbröd ^{3/4} jag jag hört omtalas, man knådade degen kring en träpinne, gräddningen skedde i den öppna spisens glöd under det pinnen oavbrutet vreds runt. - Kom nu någon granne på besök till den gård där brödbak pågick så fick vederbörande besökare absolut ej gå hem, förrän han fått "e mjukkakä te smakkakä" nygräddat mjukt kornbröd till smakkaka, detta hörde till väl något jämnställt med "att ingen fick bära ut julen" / kom någon på besök dagarna strax före jul, skulle denna absolut ha traktering, hur enkel nu denna kunde bli, det ansågs illavarslande om

Frgl. 16

Landsmålsarkivet Uppsala 25542
E. J. Lindberg. 1964. RAGUNDA
JTL.

nu detta åsidosattes, julen bars ut av besökaren, med åtföljande otur stundande år, - "kakä vart na fegd på", brödet blev ett eller annat fel med. - Fanns det barn i huset eller om sådana kommo på besök då skulle alltid "e lilskakä" bakas till samtliga, en kaka ungefär i halv storlek, en sak som givetvis uppskattades. - Dessa sedvänjor tillämpas fortfarande här då "kakä bakas". - "Blöbrö" paltbröd brukade bakas "sistä bakadan" sista bakkingsdagen. här voro ingredienserna lika som vad "kakä" beträffar, men tillsattes med blod uppblandat vatten i degen. - Tillvägagångssättet vid bakningen var lika, dock gjordes dessa kakor tjockare och vekos varma/nygräddade/ av på mitten så de blevo halvcirkelformade, varefter de lades ut i enkla lag för torkning. - Detta bröd bröts sedan sönder och uppkokades i vatten, samt åts med mjöls^ågs, fläsk och fläskflott. - Detta var en basant rätt, en del mindre "garvade" magar kunde reagera genom väderspänningar med åtföljande "illaluktande ljud" som slutkläm, "blöbrögskän" paltbrödgöken gol. -

Förr och även nu i bruk varande "vaffäljän och rånjän" vaffel- och rånjärn äro lika med dem än i marknaden förekommande, som

Frgl. 16

JTL.

Landsmålsarkivet Uppsala 25542
E. J. Lindberg. 1964. RAGUNDA

namnet anger voro de gjorda av gjutjärn, formatet varierade en del voro rektanulära en del hjärtformade, ^gmönstren på rånjärnen var vanligast stjärnor eller blomsterslingor, våffeljärnens mest att likna vid cellerna i binas vaxkakor.-Minnande om, då rån och våfflor bakades på glöd i öppna spisar eller bakugn, så finnas åtskilliga järn ännu kvar försedda med långa, om smidestänger påminnande, skänklar, längst ut från järnet räknat försedda med knäplås, som höll skänklar och järn låsta, så att bakverket ej rubbades under grädningen.. Även struvjärn funnos, dessa voro också långskaftade ett minna^e av den tid då "flåttkusan" struvorna bakades i grytor stående i den öppna spisen, den bakande kom då på lämpligt avstånd från spisens hetta under bakkingsarbetet.- När "kakä, t8nnbrä och blöbrö" bakades nyttjades ett speciellt för ändamålet tillverkat bord "bakabqlä" bakbordet.-En tung och bastant sak, med välputsad skiva.-Gud nåde den, som på ett eller annat sätt råkade ge skivan en skråma eller smutsa ner den, då fick vederbörande sina fiskar varma och som "straff" återställa skivan i fullgott skick.-När nu bordet ej var i bruk så vändes skivan upp och ner på bordets ba-

Landsmålsarkivet Uppsala 25542
E. J. Lindberg. 1964. RAGUNDA

JTL.

Frgl. 16

stanta fot, eller också restes skivan undan mot någon vägg med "baksidan" riktad in mot väggen, bordfoten ställdes också då undan på någon plats "där han itt va åttf8r" den den inte var i vägen. Vid småbak nyttjades en särskild mindre bakskiva, "krusbakkabölä" småkaksbakbordet, som efter användning upphängdes på någon vägg, även denna bakskiva var finpustad samt rätt vanligt försedd med dm-höga kanter på tre sidor, med handtag urtagna i kortsidornas kanter.

"Bakaslåkkä - bakkatrågå" baktråget var ibland urgröpt från någon halva av ett träd, som haft aktningevärda dimensioner, sällsyn- ta gånger gjort av en s.k. "vril eller kåppännä" väldig utväxt på trädstam, vanligast var dock att trägen tillverkades av bräder, vil- ka voro noggrant hopfogade, så att trägen voro täta, eljest rannju det våta ur när degen skulle göras i ordning. - Samtliga tråg voro gjorda vanligast av granträ, mera sällan av asp, aldrig av fura enär furuträ har benägenhet ge däri förvarade matvaror en viss smaksätt- ning av tjära eller terpentin. - Med vanligast en träslev av kraf- tig dimensionering omrördes degen under tillredningen. Över tråg och deg lades "bakasjynkä" vanligast av linne, så upphängt, att de-

Frgl. 16
 Landsmålsarkivet Uppsala 25542
 E. J. Lindberg. 1964. RAGUNDA
 JTL.

gen under jäsningen ej nådde upp och kom i beröring med skynket, som man var mycket noga med att hålla rent och förvarades det på en särskild plats..-Vanligast förvarades mjölet i hemmagjorda, tätvävda linnesäckar "mjålsäckkan" mjölsäckarna, ibland fanns det också särskilda lårar med lock "mjål-låa", mjöllådan.- Kavlarna voro helsvarvade av björkträ och refflade med runtomgående sammanhängande 2 - 3 m.m. djupa och breda refflor "kakäkaväl'n" brödkaveln.-När en sådan kavles refflor efter en tids bruk, blevo nernötta "gatt kaväl'n sjäras ~~pp~~ opp" skäras upp, d.v.s. refflorna fördjupades genom ny inskärning Med "n kruskavlä", vanligen av mindre format, än den refflade, gavs kakan en sista kavling varefter kakan "ma bolspjälka" mycket tunn 5 - 7 cm bred och 50 - 60 cm lång finputsad träspade, / mest att likna vid vår tids s.k.pankaksspador/flyttades över mot den del av bakbordet där gräddaren tog hand om kakan, som först sopades ren från mjöl på den då uppåtvända sidan, varefter gräddaren med ett liknande verktyg X /som här ovan nämnts/ "e spjälk" lade kakan upp på "bakafjälä" / en cirkelrund skaftförsedd spade/ där den nu andra sidan av kakan kom upp och avsopades befintligt

Landsmålsarkivet Uppsala 25542
 E. J. Lindberg. 1964. RAGUNDA
 JTL.
 Frgl. 16

16
= ! (VR)

mjöl, så "pikkä man kakä ma kakapikka" pikkade kakan med brödpick. Denna var förrgjord av stjärtfjädrar, vanligast tagna från höns, de voro hopbundna på mitten och kunna enklast liknas vid en disktvaga av risrot.-Fjädrarnas spestiga ~~ändar~~ ^{ändar} voro riktade åt samma håll, med dessa pickades kakan. - Har själv "tillverkat" en dylik, minst sagt ett knåpgöra bl.a. att rengöra och finputsas.-tyckte då, att det gick massor med fjädrar.- Först "tröddas degen" knådades, så rullades den ut till en lång korbformad sammanhängande längd om 7 - 9 cms diameter.-Med en vanlig bordkniv skars nu denna "degkorb" i anpassade bitar "kakämma" kakämnen, dessa lades på bakbordets ena ände, med mjölunderlag.- Sedan "baka man på ämna" formade dem till något som bäst kan liknas vid vår tids fastlagssem-lor, dock ej fullt så stora.. Med handflatan och under ständig omvridning utklappades nu "kakämnä" tills det uppnådde storleken av ungefär x en vanlig tallrik, alltefter behov ströddes mjöl inunder så att degen ej skulle klibba fast mot bordskivan/sak samma under Kavlingen, som nu vidtog. Med kaveln i rörelse i olika riktningar utkavrades "ämnet" tills lämpligt format och tjocklek erhöles.- /arbetsmoment se ovan/ sedan kakan vederbörligen pickats

lyftes den med förenämnda "bakafjäl" fram till och skjöts med en slags "specialknyck" in i ugnen, genom "knycken" åkte kakan av och lade sig till rätta på avsedd plats.-För den i saken oi ~~XX~~nförsatte åskådaren kan detta sista moment förefalla tämligen enkelt, - men - men-. Av egen erfarenhet vet jag, att det antingen /då ovan provar på/ blir något liknande en dragspelsbälg, hopskjuten långt inne i ugnen, eller också följer kakan med "fjäl" ut igen, det fordras träning i denna till synes enkla sak. När kakan nu låg på rätt plats i ugnen vidtogs gräddningen, ~~XXXX~~ under ständig rotation, som utfördes genom att "öms-spjälka" fördes in under kakan och vreds med denna, "spjälk" som var längre och bastantare gjord än "bölspjälka". När så kakan var färdiggräddad, lades på ett upp och nervänt soll och sopades på bägge sidor, kakan var ~~färdig~~ färdig för lagring, som vanligast skedde på "kakävin" vind där kakorna först lades ut på papper för att torka, varefter de stapplades upp på ett bord.- Uppstod det nu under gräddningen stora blåsor på brödet kallades dessa "mjölfisar"-mjölfisar, en rejsam historia för såväl "kavlärschka" som "gräddarn", det påstods förr

2 (v)

att vederbörande "pruppat och fisit" under arbete-ts gång ,
 en "prupp" var upp hov till små blåsor en "fis" till de ~~större~~ större.
 "Mjäl,fis8t ä brö" var mycket skört och smulades oftast söder så-
 väl under lagring, som när smörgåsar skulle bredas "ha vart bära
 kakäsm8län" det blev endast brödsmlor.- Det ansågs förr vara myc-
 ket lyckade "skämt" om någon av männen "gjorde sig något ärende"
 till rummet där brödbaket pågick, och härvid grundligt sotade så-
 väl kavlare som gräddare, riktigt grundligt i ansiktet, jag minnes
 särskilt ett sådant tillfälle, när vederbörande "skämtare" råkade
 riktigt illa ut. I ett obehagat ögonblick tog brödkavlaren hän-
 derna fulla med deg, smög sig bakom den "besökande" samt strök i-
 gen hela hans ansikte med degen - att han dessutom ståtade med
 prydliga musstascher, förbättrade inte saken.- Av "skrämjälä" det
 mjöl som sopades bort, gjordes om nu tiden det medgar och hund
 fanns på gården "hunnkakä", fanns det barn, så fingo dessa till
 sin förnöjelse ordna med eget bak, eljest gick detta mjöl till
 djurföda, vanligast blandades det då i k^lavdrickat, rördes också
 upp till en tjock gröt "hönsröra" och gavs till hönsen, grisar
 eller kor kunde också bli trakterade av mjölet.

Frgl. 16

Landsmålsarkivet Uppsala 25542
 E. J. Lindberg. 1964. RAGUNDA
 Jtl.

Med en vanlig bordkniv skrapades såväl bakkbord som verktyg
 rena.- "nyare tid" har för det mesta "pickningen" av "kakä upp-
 hört.- I förbigående kan vara värt omnämna: /namnet på denna per-
 son har totalt fallit ur minnet/ En gårdfarihandlande brukade då
 han kom in i gårdarna "läsa" denna ramsa:" få ja jära nann affär
 e da, ja ha rakkatvålar, synålar, kakapikkär, strömpästikkär, päp-
 parkakär å annä småbrö", får jag göra någon affär i dag, jag har
 /säljer/ raktvålar, synålar, brödpickar, strumpstickor, pepparkakor
 och annat "småbröd".-Ramsan var rolig, trots att den upprepades
 år efter år, så köptes alltid något av denna gemytliga vandrande
 handlingsman.-Råg, korn och ärter, "r8jjän, konä å ärtrann" voro de
 sädesslag, som här nyttjades för brödbak.-av rent rågmjöl, bakades
 rokakä, mera sällan r8glimpan, rågbulle resp. råglimpor. ^{or} K~~sp~~en delvis
 blandat med råg brukades till bak av "kakä och t8nnbrö", ärter
 blandat med ~~korn~~ till "ärterbrö". Vid tröskningen avsattes som re-
 gel "grovleken mellanstorlek av spannmålen till "brösä" brödsäd.
 All säd var hemmaodlad, frånsett ^v detemjölet som ingick i julbrödet
 "grännkammakakä" se härom i uppt.julseder m.m.

Landsmålsarkivet Uppsala 25542
 E. J. Lindberg. 1964. RAGUNDA
 JTL.
 Frgl. 16

Något speciellt vardagsbröd har ej förekommit här i orten,frånsett det i senaretid bakade spisbrödet /se uppteckning om vardagsbröd-med hål i,väl egentligen något mest av folkhumoristiskt uttryck vad detta namn beträffar.- Med "sammanmeel,n"sammalet mjöl^o menas, att endast de grövsta sådorna siktades ur vid malningen,dessutom var detta mjöl vanligen grövre malet,alltså grovkornigare till sin struktur,-Med "skrädd" menades,att före malningen passerade säden /korn och råg/ först genom "skrämaskin" en roterande naggförsedd trumma,väl mest lika kornaren i nutida tröskverk,här avskalades säden ytskiktet så den blev mest lika risgryn,varefter finmalning följde.Misslyckades nu bak av dylikt mjöl ex. blev dåligt genomgräddat fick det något av pansarplåtens "styrka" över sig,lindrigt sagt blev det hårdtuggat.När man "for ma mälninga te kväna" for med den för mjölberedning avsedda säden till kvarnen,fanns det alltid på varje säck en trästicka varå dels ägarens namn var påskrivet,dels hur malningen skulle utföras,i det sistnämnda fallet förekom vanligast dessa föreskrifter: gröt,bakamjöl ,skräss,sammsekt och ibland en mindre säck med beteckningen "gryn",mjöl

Landsmålsarkivet: Uppsala 25542
 E. J. Lindberg. 1964. RAGUNDA
 JTL.

Landsmålsarkivet: Uppsala 25542
 E. J. Lindberg. 1964. RAGUNDA
 JTL.

naren kunde tolka dessa kortfattade "recept", tvenne tomsäckar medföndes också den enas "äg^agresticka" fanns åsatt "sektsåär, den andras såär." "Gryn" betydde, att korngryn skulle förfärdigas av innehållet, förr vanlig här såväl till välling som gröt samt pölsa, det sistnämnda än i dag, faktum är också, att "korngrynspölsan smakar som riktig pölsa skall smaka" åtminstone tycker vi äldre det vara så.- Det mjöl som "va sektä" var siktat var det egentliga "bakamjålä" bakningsmjölet.- grötmjölet var också siktat medⁿ grövre malet. sam-sikten = sammanmalet ~~XX~~ "sammanmeelät" var grövre dessutom voro de ~~XXXXXX~~ finare sådorna kvar "sektsåan" i detta mjöl.- "Såan även kallad skruppan" de grövre sådorna nyttjades till utfordringsändamål.- Kryddorna i brödet voro : salt, anis, fänkol och koriander, "annis, fänk81, kãriannran och sãltä".- Enligt gamlas utsago, när nödår rådde, dålig eller ringa skörd, bakades alla sådor med i brödet, ofta tillsatt då blev finmalen furusavbark samt rovor och potatis.- Potatis, kokt har ~~x~~ ibland ända in på 1930 talet blandats i brödet vid enstaka tillfällen, sådant bröd blir rätt smakligt.

"Tå smet, smet n" gräddas våfflor och pankakor, samt kokas

Frgl. 16

Landsmålsarkivet Uppsala 25542
E. J. Lindberg. 1964. RAGUNDA
JTL.

klimp, ~~Av smeten/.~~, smet och deg äro sålunda här skilt språkligt sett, jämväl också vad koncistens beträffar, smet är lös och klibbig, deg tämligen fast och klibbar ej så lätt, "sk8 de hänä vëra dëgän, ha si mäst ut å vëra nan smet", skall det här vara deg, det ser mest ut att vara någon/sorts/smet.-talesätt när deg gjorts för lös, har däremot smet gjorts för lös kunde det frågas: "ärä smet n håll ärä vëllingän" är det smet eller är det vëlling.?. Degigt innanmäte i en bulle kallas "råranna", rå- = ogräddad även okokad, sålunda en ogräddad rand inne i bullen.-Endast deg till "krusä, råna" samt mera sällsynt avsedd för vetebröd kunde avsmakas och då mest av smättingarna, en av dem mycket uppskattad delikatess.- När de "gamla hederliga rokakän" det gamla hembakade rågbullarnas deg tillreddes fick denna stå "å sötnä tell" självjäsa, dock "tröddäs" knådades härvid degen åtskilliga gånger innan den ansågs klar till bakning.- När "kakäbakinga" skulle gå av stapeln "stöfftä man dëgän kväln f8rä" man tillredde degen kvällen förut.-Såväl "bakaslëkkä, även trëgä" samt "mjëlä" mjölet skulle då ha stått inne så länge, att det erhållit rums-

Landsmålsarkivet Uppsala 25542
 E. J. Lindberg. 1964. RAGUNDA
 JTL.
 Frgl. 16

temperatur, ty, "äll kallstöping ä e f8rdärv" allt degsättning av kalla ingredienser, även tråg, är till fördärv, /upphov till misslyckad jäsning och dito bakresultat/. - Först slogs en del mjöl i tråget och "breddes" ut där, så slogs det uppljummade stöp-ämnet i till en viss del, med en träslev eller "dägsp88" degspaden omrördes nu detta ordentligt, så mera mjöl och det nu med i sockervatten upp-^{tod} lösta jästen tillsatta stöpannets åters~~st~~, så omrörning under tillsättning av kryddor och erfoderligt mjöl, tills degens tjocklek var som den skulle. Så lades ett tygskynke över, degen fick stå "å äsa" och jäsa. - Till stöpanne användes, /allt efter råd och lägenhet eller tillgång/enbart vatten, skummad mjölk uppblandad med vatten, vassla, kärnmjök delvis vattenblandad, ytterst sällan enbart sötmjök, vassla ~~en~~ enbart eller blandad med mjök som stöpanne gjorde brödet särskilt mört. . Av en liter stöpanne tillsatt med erfoderligt mjöl beräknades det bli ca 10 ordinära "kakär" tunnbrödskakor av kornmjäl plus en tillsats av rågmjöl. , - Ända in i nutid då dylika bak gå av stapeln, numerä mera sällan, anses en "normalstöpa" med 25 liter stöpanne vara tillräcklig för en dags bakning och ge ca

Frgl. 16

JTL.

Landsmålsarkivet Uppsala 25542
E. J. Lindberg. 1964. RAGUNDA

250 "kakär".-Förr gjordes bak på 45 - 50 liter och gav ca 450 - 500 kakor och ansågs då detta vara ett normalt dagsknog, om ca 12 - 14 arbetstimmar med 50 öre plus kost och några "smakakakär" som ersättning, nu 25 - 30 kronors dagpenning plus kost och smak kakor, en mycket stor skillnad, numera anses denna hembakningsmetod bli så dyrbar, att det blir billigare köpa färdigt bröd, av denna orsak försvinner också "kakabakinga" mer och mer.-Ingen kan dock frångå, åtminstone vad det gäller oss äldre här, som sen "barnsben" mest ätit detta hemmaproducerade bröd, få verkliga "högtidsstunder", de gånger man nu kan "få n X bätta" en smörgås av denna urgamla brödsort. Yrkeskunniga "kavlärskär", bli allt mera sällsynta - denna ålderstigna och föga "moderniserade" bakningsmetod torde inom en snar framtid ha försvunnit.-"Däjjän ~~XX~~, dägan även stöpa* äs så hu fär släkkä", degen jäser så den far bortur tråget.-"Hä äs älldeläss sëm ha sk8", det jäser alldeles som det skall/jäsa/."T8nnbrö sk8 vära oes n" ~~XXXXXXXX~~ tunnbröd skall vara ä ojäst/av ojäst deg/sak samma med ärterbrödet, bägge sorterna utkavlade mycket tunna, den sistnämnda degen blev "frön" skör och

Fragl. 16
 Landsmålsarkivet: Uppsala 25542
 E. J. Lindberg. 1964. RAGUNDA
 JTL.

ytterst besvärlig arbeta med innan brödet var färdigt, det erfordrades stor yrkesskicklighet för att få ett gott resultat.- "Sures n" surjäst, var en föga önskvärd sak, som kunde förekomma ibland med givna förtretligheter.- Var mjölet av dålig beskaffenhet ex. från frostskadad spannmål, då sades det att "däjän itt ståttnä" degen blev blöt och kladdig, även kunde detta också kallas "stagnä", båda dessa uttryck ungefär lika mycket nyttjade, vilket som dialetalt sett kan anses riktigast är svårt avgöra, personligen håller jag dock på "stagnä" i detta sammanhang.- Ett för vanligt skämt här i byn var följande: "Vet du hatä d8m källä däg f8r stöpä e Böle" vet du att de kalla dig för stöpa i Böle, detta brukade ofta sägas till någon, besökare etc. här i byn, som då med såväl förvåning ibland även ilska trodde, att han fått ett vedernamn.- Innebörden här var ju helt enkelt att här i Böle kallades deg för "stöpa".-- Förr hörde det så att säga till något ofrånkomligt, att "kavlarn" skulle efter eget recept, ~~saxax~~ tillreda degen, på så sätt fick hon den "som hon ville ha den för ett lyckat bak", här råder ingen tvekan om, att det förelåg en mångårig erfarenhet bakom, som kom till sin fulla rätt, och dessutom gav fullgot resultat, till allmän båtнад.

Fröjl. 16
 Landsmålsarkivet Uppsala 25542
 E. J. Lindberg. 1964. RAGUNDA
 JTL.

Ibland kunde nog också denna "närvaro" vara dikterad även av, att hon dessutom ville se till, att "stöpa" degmängden ej blev uppåt väggarna för stor, sådant kunde inträffa, det hör ju till mänskliga sidor, att i högsta möjliga grad söka utnyttja den lejda arbetskraften.- Var det nu så, att gårdsmoran gjort "f8r stor a stöpa" för mycket deg, brukade resultatet ofta bli "tjukk-kakä" mycket tjocka kakor i kvällningen, mest då dåligt genomgräddade, en tjock kaka tager längre tid grädda,- det säger sig självt hur dylikt bröd blev efter en tids förvaring.- Det hörde till vanligheten, att då bakningen igångsattes/är mest så här ännu/ att gårdsfolket medförande bl.a.smör infunno sig i rummet, där baket försiggick, för att avsmaka "mjukkakä" det mjuka ej så välgräddade brödet, vid detta smakprov framgick om "däjjän" degen var som den skulle, sak samma med "omnsvärmen", bakugnsvärmen.-"Stutan eller luran" gjordes då av det mjuka brödet, man vek eller rullade ihop kakorna efter det de "bredds på" pålagts smör och event. annat sovel.-- Detta medförde ibland som resultat, att magarna reagerade med "buller och bång", inget att undra över, brödet var ju bl.a. ej så vidare väl gräddat, när så in-

Landsmålsarkivet Uppsala 25542
 E. J. Lindberg. 1964. RAGUNDA
 JTL.
 Frgl. 16

27

träffade sades det "l8ktä mjukkakä" luktade mjukt bröd,även också
 "ha k3kä & te mjukkakälurn" blåste i mjukbrödshornet.- Exploderade
 nu veden så att glödande kol hamnade på och svedde bruna fläckar
 på brödet under gräddningen,fick vanligen männen i gården,som hug-
 git till bakveden höra:"d8mm d8gdä itt te snöpa vön n gång" de dug-
 de inte till/att/kastrera veden /ens/ en gång,- när veden sprakade
 sades denna alltid vara "osnöft".-Vid denna provsmakning fästes
 stor vikt på att "kakä to opp sä" kakan tog upp sig,d.v.s. blev
 porös och fick ökad yttre volym under gräddningen,detta var ju ä-
 ven vanligaste resultatet och då var ju baket lyckat,-Sällsynta
 gånger kunde ju brödet bli lika platt,men genomgräddat,som då
 det lämnade bakbordet,tillika då också med gul undersida,då var det
 antingen fel på jäsningsproceduren eller mjölet,oftast en sak,som
 tyvärr ej gick avhjälpa "ha vart drygett n a kakä" det blev drygt
 det brödbaket.-Har hört "drekäsbrö" bröd vari det hembrygda mus-
 tiga maltdrinkat inblandades bl.a.i stället för jäst,dock har en-
 dast så bakad rågbulle bakats här en bit in i detta sekel. När
 prässjästen började nyttjas här är mig obekant,men enligt gamla

Frågl. 16

Landsmålsarkivet: Uppsala 25542
 E. J. Lindberg. 1964. RAGUNDA
 JTL.

bakrecept från slutet av förra seklet framgår, att denna jäst då varit i bruk här ^{enär} det ex.stått: man tager 1/4 lod prässjäst /ett lod = 13,28 gram/. När bak skulle ske flera dagar, brukades ibland, skovorna skrapas ur baktråget och bakas ihop till en knöl, som söndersmulades och blandades i kommande dags bakdeg, ibland togs "e kakämnä unna" ett till utformning av bröd anpassad ämne av deg.- Jäst brukade förvaras fastklämd i botten på ett upp och nervänt glas, som stående på ett vaffetfyllt fat ställdes undan på någon mörk och sval plats. "jäst n färskäss opp ma s8kkär" jästen färskades upp med socker, som tillsammans med jäst utrördes i ljummet vatten eller mjölk. Även kunde "kavlarn" kvinnan, som utkavlade brödet medföra en degbit väl inlindad i fuktat tyg som tillsattes "stöpet". ^{Mig} veterligt så har inga speciella "små-trollningsritualer" förekommit här i samband med brödbak, ej heller har sådant omtalats, dock lär någon gång välsignelsen ha lästs över "g8mjälä" det goda, utmärkta mjölet, ganska säkert framskymtar här tacksamhet över en god skörd, mot bakgrunden av tidigare minnen från gångna nödår.-- Var brödet dåligt utkavlat så kallades det "kladdkakä" kladdigt bröd.- Det var nog ej precis nå-

Landsmålsarkivet Uppsala 25542
 E. J. Lindberg. 1964. RAGUNDA
 JTL.
 Frgl. 16

gon god rekommendation över vederbörandes skicklighet, som brödkavlar när hon fick heta "n dännkladda" den där kladdan.- "Födä-råssfålkä" gamlingarna på gården, hade i regel bland övriga födoråds-undantag också en bestämt kvantitet mjöl, med rätt att baka detta i gårdens bakstuga, en sak, som givetvis skedde i samband "ma ~~o~~ ng-fålkä" ungfolket bakade.- "Rokakä å limpann" rågbullar och råglimpor, utformades först, pickades vanligen med en gaffel, varefter det lades på ett bord eller liknande, täcktes över med tyg för att sedan få stå och jäsa.- Ytterst sällan förekom att "kakä" sporrades och i så fall var det "grännkammakakä" julbrödet, för att det skulle gå lättare bryta "å itt smålass ~~XXXXXX~~ sännt" och inote smulas söndert.- Vanligen med "äggägla smölä s rokaka å limpann", med uppvispad äggula smordes rågbullar och råglimpor, en linnelapp nyttjades som brödpensel.- När dessa rågbrödssorter efter gräddning togos ut ur ugnen fingo de en ny "smörjelse", som skedde med rent vatten och då brödet var helt oavkyt.- Alla typer av här ~~XXXXXX~~ omnämnt bröd, fränsett våfflor och rån, gräddades blott på ena sidan, Flera bullar resp. limpor fördes in i bakugnen och gräddades

Frgl. 16

Landsmålsarkivet Uppsala 25542
E. J. Lindberg. 1964. RAGUNDA
JTL.

samtidigt direkt på den upphettade hällen under uppsikt och då så erfordrades vreds med "omnsspⁱåka", med en barkad björkkvist undersöktes om brödet var färdigt, även skorpor torkades, givetvis måste då bakugnen nyttjades, en viss avsvälning ha ägt rum förut. - Om nu bröd som "hade teä opp sä", gått upp i höjd och blivit poröst, vid avsvällningen sjönk ihop sade man "ha fäll ättä" föll efter eller "rokakä vart flat" rågbullen blev platt, sådant bröd ansågs misslyckat men här fick ingen direkt skulden för saken. - Hastigt gräddat bröd sades vara "brågräddä", bröd gräddat vid för svag värme sades vara "såa"/förmodligen härledande sig från sjuda"/ex. "såa hagabanna, såa värmen" uppvärma granband med vilka gärdesgårdar bundos, respektive inhållande fuktmättad kvav värme. - Uppstod det veck och skryngklor på "kakä" sades denna ha blivit "rynt^s" rynkig. - Efter brödets gräddning = (ur) och avsopning breddes det ut för att "sväljas å" svalna av och ~~KAKÄ~~ "tårkä" torka. - "t8nn- resp. ärtärbrö" veks först på mitten, därefter i trenne veck så att det ~~KAKÄ~~ blev "snöplogformat", vikningen måste utföras omedelbart efter gräddningen, eljest blev dessa tunna brödsorter för sköra och omöjliga vika. - Ugnspankakor kallades "tjukk-

Frgl. 16

Landsmålsarkivet: Uppsala 25542
E J Lindberg. 1964. RAGUNDA
JTL.

pannkakä" tjockpannkaka, "tunnpannkakä, fläskpannkakän" tunna pannkakor, fläskpannkakor, även "pärpannkakä" ~~potatispannkakor~~ potatispannkakor förekommo vanligt förr, numera minst sagt sällsynt, frånsett under andra världskriget.- "Ha gnä te kakästan" det "kurrar" i magen, när ex. vid ^{ny} hunger eller hungerkänslor sådant ljud höres. " Man skä itt jä bagarbåna brö" man skall inte giva bagarens barn bröd, talesätt när någon får en gåva av saker och ting vederbörande har mer än nog utav.- " Ja jett föll flina, nå ja kom ehäg hatä dä skä baka hemma å ä utta ~~mykä~~ mjöl," jag måste väl flina, när jag kommer ihåg att de skall baka hemma och äro utan mjöl. "Hä mullrä gått sa bonn nå båna mä lä kaka å fes", det mullrar gott sade bonden när barnen ät enbart bröd och "feso".- "Han hu gå på bröängä"han, hon går på brödånga, talesätt när någon efter måltid som huvudsakligen bestått av bröd, med eller utan sovel, "luktar illa".- "Dä ha revä ne brysstöm" de ha rivet ner bakugnen, talesätt när någon fått familjetillökning.

!(ox)
/a (VR)

Frgl. 16
 Landsmålsarkivet Uppsala 25542
 E J Lindberg. 1964. RAGUNDA
 JTL.