

25582

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Jämtland  
Näs' sn

25582

31/<sub>3</sub> 64

Sandberg, Hanna. 1964.

ULMA:s figel. 16 Brödet och dess till-  
redning.

30/<sub>1</sub>  
764

Tilligg till ovanstående

11 H. 4<sup>e</sup>

2 fotogr.  
4 H. 4<sup>e</sup>

## Brödbakning.

Uttrycket "Baka" kan menas i olika sammanhang. Så kan man säga I morgon skall jag baka. Kom då så får du en mjukkaka. Då är det meningen att baka tunnbröd. Så säger man, jag skall baka väfflor för jag har inget kaffelbröd. Eller jag har bakat rågröd i dag. Ordet baka eller bakning menas tillredning från mjöl till bröd i olika sorter. Då man tillreder degen, så säger vi "knåda", då man använder händerna, eller "Stöpa" då det blir en större deg som kan taga hela dagen att baka. Vi bakar av omkring tjugo liter mjölk per dag. Det blir över tvåhundra kakor. Tunnbröd vägande åtta st. 1 kg. jag var med en gång. Vi bakade av fjärtio l. mjölk en dag. Då var dagen längre. Man var mig och stark.

1 Näs socken  
Jämtl. län  
vårn 1964

Landsmålsarkivet, Uppsala 25582  
Hanna Sandberg, 1964, NÄS

JTL.

Frgl. 16

## Brödbakning.

När man bakar kallas man för "Bakstra". Någon som enbart hade sitt yrskälle av bakning fanns nog inte för i tiden. Men de som kunde kavla fick gå i gårdarna och hjälpa till, köst och vär, det var då det mesta blev bakat och då i flera dagar i sträck. En vecka eller två veckor om det var mycket folk på gårdarna. Betalning för en dag var, när min mor börja vara borta och kavla, Hon var bara tolv år. Då fick hon 37 öre. Det var omkring år 1875, Nu blev det småringam mera betalt, så då jag börja vara borta, så fick man en kr. Nu är en dagpenning tjugo kr. Jag har varit i flera gårdar och bakat. Även i annan baken. Men nu är det inte så många som bakar. Det köper från storbagerier

<sup>2</sup> När pooken  
jäml. län  
våren 1964/

Landsmålsarkivet, Uppsala 25582

Hanna Sandberg, 1964, NÅS

JTL.

Frgl. 16

## Brödbakning.

När man bakar dunbröd då eldar man först ugn i ugnen, och det får eldas ut ett par minn. Sedan läggs lite socker och salt till så det blir drag och fast. När så degen är färdig att bakas, så sätts en del ugn på bordet. Det ältas så det är jämn fasthet. Sedan delas den med kniv i lagom bitar, att baka en kaka, denna degbit kan då bli en tredtio kakor av. Det får ungefär en timme att baka delta. Då för en som kavar, och en som gräddar. Kavlingen sker först med en på tvärsen randig kaver, som har hantag i bägge ändar. Så som får använda bägge händerna, och sträcka ut allteftersom kakan blir större. Men man måste känna efter med spade så att kakan ligger lös, och mjöla under. När den är lagom tjocklek och smfong då raggas kakan och vändas samt porsas från oväl, sedan gräddas.

<sup>3</sup> När riken  
jämll tar  
årsm 1964.

Landsmålsarkivet, Uppsala 25582  
Hanna Sandberg, 1964. NÅS

JTL.

Frgl. 16

## Brödbakning.

Gräddning sedan kakan är soptad och färdig. Då tages kakan med en lång spade och vändas och läggs samtidigt på en stor fjäl, sopas igen och så skjutsas in i ugnen. Då blir brödet finast gräddat om elden lågan kommer inifrån och ut över kakan. Den ansas och vrödes om, så den blir jämn gräddad från alla sidor. Sedan på ett bord med undersidan upp för att sopas igen, så att inget krl eller strån sitter fast. Det är en lång procedur från mjöl till bröd.

"Bryggstuga" kallas en baksuga. Men vi säger också, "Vi har bryggstuga i källarvåningen, om det är murad bakugn där", Det var på 1914. Jag var och bakade i två dagar där som de hade bakugn i ladugården. Det var en gammal ladugård, och så kallt att det var drusad i gödsströman. Kor hade de.

4 Näs socken  
Jämtlands län  
Våren 1964

Landsmålsarkivet, Uppsala 25582  
Hanna Sandberg. 1964. NÄS

JTL.

Frgl. 16

## Brödbakning.

Vi blev utnyttjade att "ät bröd också" då vi åt. Det gav mättnad och sovlet var del mindre gott om. En gång höll Mor på kärna smör. Då kom en kvinna och hennes sexårige pojke. Dom var ute och småhandlade. "Nasa" de blev sittande en stund, så tog gumman upp en brödkaka och sade: "Ät nu, mä ske möul litte mä nu Hans." Det var en fin rids till min mor. Hon äste då upp grädden som dom fick att äta sine sitt bröd. Sådan grädde kallades; Kärnflöstan. Då man åt enbart bröd så kallades det möta eller "möul" brödet. Namnet på brödkant av bulle sveta liten, så har jag hört. "Aschell biten" Men det uttrycket är ej jämtänstet. Mora då från Norrbotten. En brödkant eljest kallar vi Brödskalke. Hellst om det har blivit torkt. Eller en sista bit av kakan. Skalken.

Näs saken  
jämtänst  
Närn 1964

## Brödbakning.

Den bästa vreden vid bakning av  
Lumbröd är asvreden. Den ger  
jämn värme och sprättar ej.  
Särnäst så är tallved fin.

Den ger visserligen mera röktvock-  
-ning, men sprättar ej. Asvreden  
sprakar och har sig så om man får se  
sig för att inte ländas. Vad in för  
parten. Svåd vreden består av så  
måste den vara riktigt torr. Det  
skall brinna så att eldsågan  
står över kakor. Det skall  
flamma över kakor på gumman.

Den första vedsgården av järn som jag  
minns var en korsk ugn. Med eld-  
-rum längs igenom spisen med två  
hål för ringarna, ett luga bort och  
sätta ned grytan eller kaffepannan  
i. Den gick ej baka något med.  
Bakugn fick vi den första jag vet  
om kring mitten hundraåttia eller så.

När socken  
jäml län  
våren 1964.

## Brödbakning.

Benämning "Suds-län" menas med  
allt bröd och mjöl. Tagna bröd på  
kolvat kunde väl hända, och att ej  
saga nytt det var en stor synd. Man  
blev tårda att säga vara på varje  
liten bit. Hörde i vår barndom om,  
Frisken som strampade på brödet för  
hennes skor ej skulle bli smutsiga.  
Hon sjönk och drunknade i dyrsölen.  
Till straff för hennes högfärd.

Levebröd. Det kan sägas så om  
någon har ett yrke som ger honom  
nyttihälle. Eller om en dradjänare  
får slamma på gården och leva  
sin ålder ut. Han fick då sitt leve-  
bröd där. Ett stort stycke bröd kallas  
brödstatk. En brödskiva kallas  
brödskiva, sista biten av kullen  
blir skalken. En brödsnalle, det  
är en koptarkad bulle som ej  
kniven leter på.

2 När poeken  
Jämd län  
Närm 1964

Landsmålsarkivet, Uppsala 25582  
Hanna Sandberg, 1964, NÅS

JTL.

Frgl. 16



## Brödbakning.

Benämning på bröd vid olika högtider, har väl funnits. Vid begravning omkring år nittontusend. Då var brukligt med brödlott för varje gäst. Underst var en stor pappranskringla, och därpå rån, samt "krokar" En jämtländsk delikatess. Dessa krokar bakades också till bröllop. Det var en gumma i Lunde socken som var behjälplig med bestyr till bröllop i Mariby. En socken på andra sidan Storsjön mitt emot Öndersund, ja hon lyckte att det vore roligt med ett litet experiment. Hon bakade in en säkerhetsnål i en ring. Två år därefter gästade gumman i en gård i Oriken, På andra sidan Lånjan. Hon fick en krok b.t.a. Och då hon bröt sändes kroken som säkerhetsnålen fram. Man fick en lott på fat till kaffet Det som ei är genast omerades.

<sup>8</sup> När socken  
Jämtlän  
våren 1964.

Landsmålsarkivet. Uppsala 25582  
Hanna Sandberg. 1964. NÅS

JTL.

Frgl. 16

## Brödbakning.

Pallbröd. Bröd bakad av blod.  
Det bakades av allt sorters blod.  
Men grisblod anses dyrkast och värdefullast. Det blandas, ibland med vatten eller dricka. Det bakades ajäst, då som dumbröd, det skulle sötas, helld med sirap. Om man har jäst i degen. Då går baka som släta vete kullar skäras till skorpar och torkas. Det dumma brödet vikas en gång och hänges över en stång att torka. Eller gräddas upp och rullas. Det tar då minsta utrymme. Mjöl till blodbröd tar man, dels kornmjöl och grovrågmjöl. Kryddas lite salt, sirap och om man tycker om kyndel, kryddpeppar och mjera. Vid tillagning krydas galten i kokande vatten, ätes med mjölkstår och ostskt fläsk.

? När poken  
jämt län  
nåren 1964

Landsmålsarkivet, Uppsala 25582  
Hanna Sandberg, 1964. NAS

JTL.

Fgl. 16

## Brödkäkning -

Folketro eller seder vid bäkning förr,  
"Det är som förgjort" Då det inte vill bli  
riktigt så fint som man önskar. Det kan  
vara omöjlig deg. Om säden inte är  
riktigt torr vid mäkning. Då går det g  
så gott. Baka då det är nymanne  
trov man inverka. Det blir då finare.

Om "baksträn" som gräddar, vänder Fjälans  
bakvänt, så sädes att om ska vi få höra  
om någon flicka som fått barn. Om  
en kaka går sönder för henne som gräddar,  
så kommer det någon som är hungrig.

Om man <sup>har</sup> förlit sig mjöl under kakan vid  
utbäkningen så fastnar den i kordel. Då  
säges att man är sorral med "gubben"  
Det var en gumma hemma i byn som ritade  
bort ringorm med asyrad bröd. Hon  
ritade en femhörning motsats och  
(kanske sade något) men sedan spottade  
hon på brödbiten och kastade den i  
elden. Jag såg på en del gjorde merkan.

<sup>10</sup> Näs porken  
Jämnd län  
våren 1964.

Landsmålsarkivet Uppsala 25582  
Hanna Sandberg. 1964. NÄS

JTL.

Fgl. 16

## Brödbakning.

Bakningen bör vara murad av vanligt tegel. En del lägger eldfast tegel i botten mitt i ugnen. Då skall det inverka så att roden blir tryggare. Men det är inte lika bra att grädda i en sådan ugn. Det har så lätt för att få så kallad "mjölfis" på undersidan av kakan. Det blir lätt så om inte man soxar av mjölet ytterst noga innan gräddningen. Det smakar heller inte gott, och är som gulaktigt i färgen. Ylimnehållet av ugnen är 1 x 1 m och 2 dm. hög i mitten av valvet, 1,07 dm på sidorna. Landt murad med två längder stenar en byggas framom, för att ha utrymme vid ans av brödet vid gräddning. Det syns på kortet.

"Näs socken  
jämtl län  
vårn 1964.

Landsmålsarkivet, Uppsala 25582  
Hanna Sandberg. 1964. NÄS

JTL.

Frgl. 16

## Brödbakning.

Det bakades "knölar" & Alla bestod av  
vår krapet från träget som degen jäst i.  
Det skulle vara så fast deg som möjligt  
och bakades i stora kakor, ganska  
tjocka, och putades i små bitar eller revor  
innan gräddningen. Sedan det gräddats  
och torkat, så bröts det sönder i de små  
bitar som rivats, och roddades och maldes  
till kaffe. Då inget kaffe fanns, eller att  
blanda med kaffe för att dryga ut detta.  
Det var en gång en friare som körde med  
häst, så kom han till en gård där det fanns  
glider. Hans häst blev sjuk, Men han sade,  
att om det möjligen fanns ett askrapad träg  
och han fick det, och ge sin häst så skulle  
den bli frisk. Ja då det fanns, Hästen blev  
frisk och råkade till nästa gård, Samma  
gud med hästen, Men även där blev  
hans häst besatt. Till sist kom han till  
en gård där ingen hjälpa fanns för de hade  
skäppt trägen. Där blev han kvar & fick hjultra.

<sup>12</sup> När sorken  
jämlän  
våren 1964.

## Brödläkning.

Om en brödkaka som gått sönder blev hylappad och var hel efter gräddning, då sades att det håller, de får varandra. Man lappade ihop någon man hört som sällskapade.

Om man mjölar smält under kakan, så att den fastnade vid bordet, ja då var man snål med gubben.

Om kakan inte slånade i ugnen när den sköts in, utan kom med fjälen lillbaka en bit, så sades, nu är han efterhängsen.

Om man lägger på kakan på avigsidan av fjälen - au misstag, så får man höra om någon som skall få smält, barn,

Om en färdigbakad ogräddad kaka halkar av fjälen innan man har fått in den i ugnen, ja då skulle det hända något oförutsett.

13 ~  
Näs socken  
Jämtl län  
vårn 1964.

Landsmålsarkivet, Uppsala 25582  
Hanna Sandberg, 1964. NÄS

JTL.

Frgl. 16

## Brödbakning.

Till matsäck på slätten fick då folket, den ena dagen en kaka ärtkärleksblandningsbröd med en oskskiva och en mässmärklick dill, Den andra dagen en ärtkärleksblandningsbrödkaka med en fläskskiva dill. Så fick de skölja ned med hemkokt entvårsdricka. En dag kom det en stortregnstorm, då sprang alla till en lada och fick skydd. Men så kom bonden själv. Han tog av sig skjortan och lade den inom lad-dörran, och gick utan att säga något, han stog med tåren så det var om han. Då måste ju alla ut och stå trots regnet, Beträningen var då 50 öre pr. dag för män, Och 37, öre för kvinnorna. - Nu är det nytt folk på gården. Det bärgas inget smält, nu för tiden, och allt arbete utföres maskinellt Ladugården moderniserad. Mjölken går genom kulan direkt från kon till

<sup>14</sup> När rocken  
jämt, län  
våren 1964

Landsmålsarkivet Uppsala 25582  
Hanna Sandberg. 1964. NÅS

JTL.

Frgl. 16

Brödbakning!

"Ärterbröd" bakades av ärtmjöl och vatten och lite salt. Det är inte lätt att utbaka så dunt av enbart ärtmjöl. Numera bakas det av mjölk som "stöpämne", och blandning i degen av kornmjöl vetemjöl och ärtmjöl. Utbakas i enbart ärtmjöl och det blir nog kraftig ärtersmak.

Före i tiden omkring år 1880-90. Då bakades något som kallades "ärter - blandningsbröd". Det skulle jäsa och ~~och~~ inte vara dumnt utbakat, men stora kakor som viks ihop en gång. Min mor var och räfsa gå en stor gård här i närheten. Där hade de slott, slätterkarlar, och sex sl, damer som räfsade, fem räfserska efter två slättare. Således arton sl. På morgonen fick de en slät kopp kaffe. Det fanns bara fyra par koppar. Inga diska utan det var bara ett skivda ära tända för nästa.

15 När socken jämtlän vären 1964





Brödbakning.



Brödbakning. Kakan gräddas.