

## Svar på Frågeslita 16.

### Brödet och dess tillredning.

#### I. Inledande frågor om bakning.

Användning av ordet 'baka': I vårt mål användes detta ord om att 'baka bröd. Alltså allt slags bakning av alla de slag av bröd och kan inte påminna mig att detta ord som verb användes om något annat arbete. (Som substantiv är ordet "baka" detsamma som ryggdelen av ett skinn). 'Baka' vid brödberedning betecknar i vårt mål hela arbetet med brödtillverkningen från mjöl till färdigt bröd. Som substantiv för en bakning säger vi "Bak". "Storbak" t. ex. Vi tala även om "Bakädagarna" exempelvis samt om att 'baka'.

#### Tider för bakning.

Den tiden här på trakten när man förr mera hade självhushåll i gårdarna bakade man de större "baken" på senhösten eller förjulsvintern när man hunnit med att mala årets skördar korn och råg. Ända fram på detta århundrade odlade man även råg för eget behov här. Ännu längre tillbaka i tiden under farfars tid ända fram till åttitalet hade man ju i lager för att skydda sig mot de ofta återkommande svagåren tre års förlag av korn och råg. (Enl. den 96 år gamle Axel Eriksson i Västerås, Vilhelmina skn, född i Tallsjö omkr. 1850.) Sommarbrödet bakade man på senvintern, våren, medan ännu snön låg kvar på taken. Detta gällde ju vårt "tunnbröd", ojäst tunnbröd samt det något tjockare rågbrödet i samma form och storlek, "kaken", av rågmjöl som ju var av jäst deg. (Glömde nämna att på de flesta bondgårdar här fanns tvenne "häbbärrj", kornbodar med kornlårar på bägge våningar. Dessa var i min hemby uppsatta redan under 1700-talet.) På höstarna och även på vårvintern kunde man baka i flera dagar i sträck på varje bondgård. Vill minnas att man hann med att baka ca tvåhundra sådana "kaker" pr arbetsdag på tvenne bagerskor. Och då gällde det ju att baka så mycket det räckte till nästa "bakädagar detta beroende av hushållens storlek och det var ju i regel stora familjer då. *De personer som bakade* kallade vi ibland "bagärskor" ibland "bakätjäringär". Karlar deltog i regel inte i detta arbete utan kanske någon gång med att göra eld på hällan så tidigt att ugnen var varm och färdig att grädda bröd i när man började arbetsdagen i regel kl. 6 på morgonen. Arbetet fortgick till sena kvällen ibland ända fram mot elvatiden för att åter börja sex på morgonen nästa dag. Karlarnas arbete var ju att skaffa ved samt oftast dock icke alltid ställa i ordning förbakningen som att bära in och breda ut ny halm på den del av golvet där man lade brödet när det färdiggräddats. Att bräcka, d. v. s. värma upp i ugnen och vika ihop det, vilket skedde som slutskede av bakningen varje dag kunde man få hjälp av besökande ungdomar från granngårdarna. Brödet veks tre gånger så det blev alltså åtta 'skivor'. Kunde förekomma att man vek det endast två ggr så att det blev endast fyra 'skivor'. Omedelbart efter vikningen lades det hopvikta brödet åter på halmen för att kallna innan det fraktades över i stora täta lårar av bräder. De kvinnor som utförde bakningen var först och främst gårdens kvinnor men minns även att i vår by var en förmåns kvinna, kunnig i mycket, som i början av seklet ofta deltog i gårdarnas bakkingsarbeten. Denna kvinna "Märta Erika" var också byns "djurläkare" trots att hon var avsevärt halt. Den *förste yrkesbagaren här* var en Lundberg. Tror att han var smålänning. Han hade kommit som vandrande gesell och kom att stanna och gifta sig med en kvinna som börjat här med ett hembageri. Hon kallades allmänt "Bagar-Sara" och var nog en mycket duktig kvinna. Lundberg var nog en yrkeslärd bagare som kom hit på tidigt nittital. Minns till det goda spisbröd, "Helskrött", som han bakade och som omkr. sekelskiftet och årtiondena framöver utgjorde skogsarbetarnas främsta näring jämte amerikanskt fläsk. Denna rätt var för de många skogsarbetarna här den tiden, det pågick så mycket avverkningar här den tiden, den enda mat de förtärde i kojorna

jämte kaffe. Alla skogsarbetare hade var för sig eget hushåll då. Nog kunde man väl grädda kolbullar ibland men mycket stödde man på fläsk och bröd. "Bagar Lundberg" bakade från början även ett grovt rågspisbröd men detta köptes sällan. Han bakade ju även alla slag av "småbröd", kakor, samt vetelängder och småbullar jämte skorpor men mest gick väl hans "Rallarbullar", stora runda rågbullar med sirup, samt vanliga råglimpor.

## II. Allmänna frågor om brödet.

Visst var man aktsam om bröd, när ett bröd föll till golvet kändes det verkligen som man gjort något mycket dåligt. Minns mig emellertid inte ha hört om några "signierier" om bröd eller dess behandling. Ordet "gudslån" användes ju om all mat. Och bröd var man nog mera vördnadsfullt aktsam mot än mot någon annan mat. Till vardagslag åt man aldrig i hemmen vetebröd till kaffet. Och på syföreningar i prästgården omkr. eller strax före sekelskiftet bjöds endast en skiva vetebröd till varje. Pastorskan brukade säga: "Vi slösa inte med brödet." Så var det då. Begreppet *dagligt bröd*, med detta menade vi nog allt vad som hörde till livsuppehållet. Man kunde ju Luthers lilla katekes! Vi hade ju uttrycket "Bröd för dagen" samt "Nu är bröföa räddad för vintern" när man fick välbärgat ofruset korn. Men med detta att 'bröföa' var räddad för viss tid framöver kunde vi också säga när vi hade ett förtjänstarbete och nödvändiga inkomster för viss framtid. "Bättre brölös än rådlös", "Småsmulor är också bröd" var vanliga talesätt när allt inte var så överhövan väl. Under högvintern eller förejulsvintern kunde man ju råka ut för "mjöklössta" samt någon gång före de ordinarie storbaken höst och vår, "brölössta". "Mjöklössta" räddades med "sirapsveta" eller kanske vört. Blev man utan spisbröd måste man snabb-baka hällkakor som måste ätas tämligen färska enär de eljest hårdnade. Sirapsveta, vört eller lingonvatten kunde även vid mjöklössta få duga till kvällsgröten av hemodlat kornmjöl. Till pannkakor användes det köpta vetemjöllet. Vårflor däremot gjordes ofta av kornmjöl. Vete odlades aldrig här förr men väl havre samt såväl höst- som vårråg. Beträffande uttryck kan även nämnas sådana som "Levebröd" varmed menades vad man existerade på, 'yrke'. "Ta brödet ur munnen på någon = Ta någons arbete. "Den enes död, den andres bröd = När någon dör och någon efterlevande får hans arbete och inkomster. "Ta bröbitn bårddi på'n." Ta hans arbete så att han blir arbetslös. "Vara i någons bröd" = Vara i annans hushåll. "Han ha mång som åt" = Sägs om den som har stort hushåll. Man såg ju ogärna att någon i ens hushåll åt endast sovel utan tilltugg av bröd och potatis. Minns en person berättade att han i timmerkojan bjudit en gammal same på den i kojan vanliga måltiden fläsk och bröd ur sin matsäck. Denne som ju var van att leva i huvudsak på torkat kött som matsäck åt endast av det goda amerikanska fläsket och när min sagesman uppmanade att även äta bröd till svarade samens: "No dôg fläskä utan brö." Att förr lägga fläskskivor på en smörgås kallades Tvissvöl. Vårt allmänna namn på allt slags bröd, även om det var starkt inblandat med blod, potatis eller andra beståndsdelar som "Pärbrö", "Blobro", "så var det 'bröd', även om det var blott en "brödbit" eller en brösmula". Beträffande uttrycket med tillägget "sinnär" så använder vi detta, "mjölksinner, brösinner" vet jag inte om jag hört här men torde kunna användas enär "sinner" i vårt mål ju är beteckningen för 'en liten del'. Ett 'stort stycke bröd': "Bröskiva", "En liten: "Bröbit", "Brökant". "Bröskiva" kan vi också säga om "Bullskiva", hur tunn den än är. "Bröknalle" när brödet legat och hårdnat.

*Brödets egenskaper:* Nybakat: Nybakat = "Nybakabröa". Bröd som ännu är mjukt säger vi "mjukbröa" eller "mjukkakän". Namn på gammalt bröd som torkat och hårdnat: "Bröknalla." Bröd kan vara "välgrädda", eller "kladditt", "ogrädda" å degitt inni" som vi säger på vårt mål. Även kanske "bränt utanpå men ändå degitt inni" om det gräddats i för het ugn. Torkat bröd kan antingen vara "vasst", "hårt" eller "mört". Uttryck för torkat bröd som mjuknat: "Slejjä sä", "Mjuknä". Möglat bröd åts av vissa

personer utan avsmak men slängdes till kreatursföda av andra. Det yttre på brödet benämndes "skorpa", det inre: "inkräm". Med bulle menade vi först och främst vetebullar, stora och små, men kunde det förekomma att vi sade även rågbulle istf. för 'limpa' = en avlång rågbulle. Runda ej så tjocka rågbröd av jäst deg kallade vi ibland "hällakäkän", ibl. "smörgåskakan" [!]. Med "kaka" = 1tt bröd, även s.k. "småbröd" till kaffet. "Kusar" var vetebullar bakade i ovanliga former, ibland som gubbar eller djur. Får väl försöka göra teckningar å samtliga former bröd.

### III. Bakugn och bakredskap.

På de allra flesta gårdar här fanns ännu i min ungdom fram till 1920-talet bagarstugor. "Bröjstugän", på de flesta bondgårdarna. Dessa var antingen fristående eller byggda samman med övriga uthusutrymmen som vedluder, bodar och andra utrymmen. I regel bestod bagarstugan av ett stort rum med muren i ena hörnet med öppenspis och bakugn med "kappa" runt om. Öppenspisen hade från "bruket" nere vid kusten inköpt "järnhälla med årtal och köpande bondens initialer samt "bôlstång" i hörnet av öppenspisen. Stugan hade därjämte "förstuga", "fastu", jämte kammare, "Bröjstugukammare. Denne var väl förr använd som drängskammare men i min ungdom bodde i vår sådan ständigt någon inhyses, och så även i andra bondgårdarna i vår by. Hur bakugnen m.m. var utformad söker jag göra en ritning av. Bakugnens botten med eldfast tegel kallade vi "hälla", "bakugnshälla". Denna var ju plan, ej lutande, och murad av fyrkantiga stenar i motsats till övriga murningar med avlånga stenar. "Laet" längs mot väggen var oftast av gråsten. Det var väl mot eldfaran. Tegelstenarna hade storl. 6 x 12 tum och i hållan 12 x 12 tum. Ovanpå trumman gick röken från den enda öppningen fram till på trumman där ved och bröd matades in, mellan kappan och övre delen, taket av ugnstrumman, samt in genom rökgången i muren. Skorstensgången var vid och gemensam för öppenspis såväl i bagarstugan som bredvidliggande kammare. Man eldade ju ett par timmar i bakugnen på arla morgonen innan man kunde börja baka tunn- och "rågkakän" vid sextiden. När bakningen började styrde man med brannstakan alla kol på ömse sidor i hållan i ugnen men måste ju läggas något vedträ på ömse sidor i ugnen för att hålla hettan vid liv under bakningsarbetet hela tiden. På dessa bakugnar hade man inga luckor för öppningen. Bakugnens valv kallade vi "tromma". Framkanten vid öppningen av ugnen var välv av tegel å kant som gick ner något längre än ugnen innanför kanten i "tromma". Genom välvningen erfordrades inga stödjärn för att hålla upp "tromman". Något utanför denna öppning i trumman var ju en murkappa med en ca 4–5 tums krans sammanhängande runt såväl bakugn som den öppna spisen. Ugnsöppningen stängdes aldrig. Golvet i rummet var ju helt täckt av golvplank. Inget jordgolv men hela murningen stod ju direkt på jord. *Bakveden:* Till ved i bakugn användes vid tändning och första brasan gärna björkved ibland hela tiden. Den sprättä ju inte ut "gnistkol" på golvet som den flesta granveden. Granved från granbestånd med ren granskog utan inblandning av andra trädslag skall dock inte "sprätta" enl. vad en gammal same sade. Kunde man använda granved till eldningen i ugnen så var det en stor fördel genom att gran ger mera kol. Veden skulle vara längre och något grövre än den man använde i järnspisen eller den öppna spisen. När man bakade vintertid i dessa bagarstugor eldade man nog även i den öppna spisen i bagarstugan för att få in värmen genast från morgonen. Sedan bakningen pågått en tid var ju bagarstugan genomvarm. *Eldningen:* När man gjorde upp eld i ugnen "tromma", gjorde man denna i inre halvan av ugnen. Lade veden lite kors och tvärs för att den lättare skulle få fart. 'Gillrade' veden, som vi sade på några underlag först och främst och sedan kors och tvärs. Genom den vida skorstensöppningen var det ju gott drag, men måste man ju ha torr ved vid bakningen emedan det annars blev "svartsögga" i ugnen. Med ugnstjapp, även kallad "Brandstakan" förde man kolen åt ömse sidor i ugnen när baket började. Ugnen var ju så bred att man kunde ha eld på båda sidor, längdsidor i ugnen, och ändå plats att grädda kakorna

i mitten av ugnen. Man använde ugnskvast, hellst av ungt ris att sopa hällan ren från kol, sedan kunde man med någon slags borste sopa hällan ännu renare innan man förde in kakorna att gräddas i ugnen. Temperaturen i ugnen kunde provas på olika sätt, antingen genom att kasta in en nypa mjöl, vilket väl var vad man först gjorde och sedan genom att provbaka en "glödkaka", litet bröd. Något speciellt sätt att kyla ner ugnen minns jag inte till. Man måste ju "elda med förstånd" när man "eldade upp ugnen" under morgontimmarna. I värsta fall dröja någon stund innan man började bakningen. I våra öppna ugnar torde ett kallt vedträd i ugnen ha kyllt något litet. De bakugnar jag minnes var ju de äldre av dessa med murade tjocka murar av gråsten, granit på sidorna av "tromman" som dels var ett bra brandskydd samt därjämte tjänstgjorde med att hålla en jämn värme såväl i ugnen som i rummet, när det bakades flera dagar i sträck vilket ju var det vanliga. Minns inte någon bondgård i vår by i min barndom som saknade bagarstuga. Nog förekom det att någon granne kom och gjorde något litet bak när den ordinarie bakningen var slutförd i en gård. Någon flyttbar bakhäll minns jag mig inte ha sett i bruk i vår trakt.

*Järn för gräddning av våfflor, godrån, struvor.* I min svärfars gård finns ännu förvarat ett våffeljärn med långa skaft varmed man kunde grädda våfflor i glöden. Likaså järn för godrån. Struvor kunde man ju grädda i en valig stekpanna med låga kanter, s. k. "pannkakslagg". De första järnspisarna här kom i bruk på nittitalet. Hemma hade vi en tjugufemmas Husqvarnaspis i köket som användes fram till 1926 då den inte ansågs kunna repareras utan utbyttes mot en ny. Den gamla hade ju bränts sönder på så många ställen. Den var köpt före mitt minne, men kom tyvärr inte att fråga någon av de äldre medan de ännu levde när den blev köpt. I Nästansjö inom Vilhelmina skn, den kanske förmögnaste byn inom denna skn den tiden blev första järnspisen köpt så sent att bonden Petter Henriksson, jämnårig med undertecknad, sade sig minnas när den kom till byn. Beträffande "Bakabolä", *Bakbord*, så hade man ju ett stort sådant i bagarstugan samt en mindre skiva med kanter på tre sidor att använda i köket för bak av bullar och hällakakor. Bagarstugans stora bakbord hade fristående underede "Burnen", samt lös bordskiva att lägga ovanpå. Vid slakt vändes undersidan upp att lägga kött att svalna på. Detta bord var så stort att man kunde ha degen på ena ändan av bordet, baka på mitten av det samt ha redskapen på andra sidan, ändan av bordet. Genom denna delning av bordet var det ju flyttbart genom dörren när skivan bars för sig och "burnen" för sej. *Baktrågen*. För tillredning av degen till tunnbröd, ojäst kornbröd, hade man ett "träkar" med handtag på två sidor. Under bakningen tog man så upp på bordet för ett antal bröd åt gången där degen bearbetades om med mera mjöl till lämplig konsistens. Vid bakning av vad vi kallade "kakän", jäst rågbröd, som ju blev något tjockare än tunnbröd beredd degen redan kvällen före bakningen och ställdes att jäsa under natten. Om det gällde mycket stora bak i samma kar, eljest i ett större s. k. stöpslock. Beredningen, stöpningen av deg till "rågkakän", rågbröd i stöptråg, stora tråg enl. fig. 6. Att röra om degen med hade man den kraftiga "degspaden" av trä. Degen jäste bättre om den övertäcktes med något ganska lufttätt, beredd med ljummet vatten och fick stå varmt under jäsningen. Därför bakades rågbrödet sista dagen sedan bagarstugan blivit varm. I annat fall måste man tillreda degen eller åtminstone förvara den i varmrum under jäsningen på annat ställe än i bagarstugan. *Kärl för mjöl* kallades "Mjölbingä." och kunde vara en träså eller låda av trä. Ur denna tog man efter behov mjöl i en mindre trälåda, "Mjölsocka". Denna hade lock och baksidan av lådan gick upp något och var försedd med ett hål så stort att det kunde tjäna som handtag för en hand. "Mjölsocka" förvarades mest upphängd på en pinne på väggen. *Verktyg vid brödets utkavling*. Alla tillverkade i svarvstol var kavlar i olika utföranden av ett trästycke med handtag på bägge sidor så att man kunde använda bägge händer vid utkavlingen. Se fig. 7. Till tunnbröd använde man "slätkavel". Vid bakning av rågbrödet även den runt kaveln refflade med fina refflor. För tunnbröd hade man en "Finnagga". En liten kavel

med järnstift och så tillverkad att man använde endast en hand vid detta arbete. Men för rågbrödet, "kakän", hade man en "nagg" av hönsfjäder med så många fjädrar inbundna att man nått och jämt kunde hålla den i handen när man "naggade" brödet. Man kunde också använda "rullnagga" eller "naggkaveln" som den också kunde kallas, se fig. 7 i denna frågelista. Kakorna, rågbröden förseddes ibland med ett hål i ena kanten. Detta gjordes med ett dricksglas. Dessa hål var där för att kunna hänga upp kakorna på en stång på vinden. På bakbordet hade man även en bordkniv för diverse behov som att skrapa med eller skära bort fula brödkanter. *Verktyg för brödets vändande eller införande i ugnen.* Under formandet av brödet på "bakäbolä", vändning och lyftning, hade man en ganska lång, tunn, tämligen bred spjälk, "Bakaspjälka". Den måste ju vara, d.v.s. bladet utom skaftet, lika lång som kakans diameter, bredden kanske 11–12 cm. Från bordet togs det med denna spjälk sedan det utkavlat till rätt storlek och lades på "bakäfjala" som var så stor att brödet ledigt fick plats på denna varefter den pickades med "grannagga". Så överlämnades "bakäfjala" till den som stod mellan bordet och ugnen och besörjde gräddningen och införde nu kakan från fjala till ugnan för att gräddas. Den spjälk varmed "grädderskan" använde att vända brödet runt i ugnen var något mindre men kraftigare än "bakaspjälka" och kallades "ugnsspjälka" då den ju utsattes för hettan i ugnen. Ibland kunde man behöva tvenne sådana "spjälkar" vid 'kringvändningen' av kakorna i ugnen. Men man gräddade ju kakorna utan att vända översidan ner och och undersidan upp. Allteftersom kakorna uttogs färdigräddade ur ugnen lades de på halmen som var utbredd på golvet efter ena väggen. Sedan baket för dagen slutförts "Bräcktäss" brödet och veks ihop. D.v.s. varje kaka för sig värmdes i ugnen, sopades ren från mjölrester med "hundsvanssopen" på båda sidor samt medan det ännu var varmt och mjukt veks ihop tre gånger i pyramidform. Alltså åtta skivor. Lades sedan att kallna på halmen innan det fraktades till brödlådan, "Brödbingen". Verktygen för att nagga och picka brödet voro som nämnts "Brönagga", en rulle med stålpinningar. "Grovnagga" av hönsfjäder eller "naggkaveln". "Degskrapor" kunde vara av gamla bordsknivar eller av fönsterglasbitar.

#### IV. Varav bereddades bröd.

De matbröd, alltså ej vete- eller rågbullar och limpor som man bakade här i början mitt minne i början av detta sekel var ju mest tunnbröd av kornmjöl samt rågbröd av av hemväxt råg. Dessa rågbröd kallade vi "kakän". Det förekom ju ofta att man blandade kokt potatis i bröddegen. I synnerhet i början av seklet medan man här odlade de stora "Rödparän," ej lika smakliga som mandelpotatis som nu nästan helt utträngt "röpärän". Detta bröd smakade bäst som färskt och åts givetvis först emedan det blev osmakligare vid längre tids förvaring. Den säd som användes kallades "brödsäd," "Brösäa" på vår dialekt till skillnad från "Sässkornä" vartill användes det tyngsta kornet som kom längs fram vid handkastning, "Framkasstä kornä". "Nödröd" av vad slag det bereddades har ju egen frågelista. Vete har ju aldrig odlats i våra trakter men väl råg, såväl höst- som vårråg ävensom havre. Havren gröpades och användes mest till svin och hästar. Minns att min morbror Jonas, som var god berättare, omtalade att han när han malade på hemkvarnen i sin ungdom (han var ju född 1849.) ställde stenarna så att även "såden" söndermalades så att man ej behövde sikta mjölet när man bakade tunnbröd därav. Han berättade att det gällde att ställa kvarnstenarna så nära varandra som möjligt. Samt att stenarna skulle vara mycket omsorgsfullt huggna och pickade. Detta var ju före min tid. Så länge jag minnes siktade man ju mjölet. Sådorna användes ju som svinmat. Under förra världskriget rustade vi upp ett par gamla hemkvarnar så att även undertecknad har försökt mala på dessa ett par år. *Kryddor:* Minns att man i mitt barndomshem ibland använde kummin som krydda i rågbrödet. Man bakade ju också ganska stora kvantiteter "blodbröd" i gårdarna då. Som krydda till detta brukade min mor använda torkad "mynta". Och

isynnerhet när hon gräddade blodpanka sände hon mig att plocka denna mynta. Beträffande utdrygningsmaterial i bröd använde man i hennes barndomshem under svagåren 1867–68 berättade min mor, islandslav som rensades, torkades och maldes samt bakade man in rovblast som det var i brödkakorna av mjölet från de s. k. "Ryssmattorna", mjölsäckar där mjölet varit blött och torkat till hårda klumpar som måste krossas med klubba. Hon berättade att hon mindes hur rovblasten knastrade mellan tänderna när hon tuggade detta bröd. Hennes far var ju dock en tämligen välbärgad bonde och arbetade som flottningsförman för "bruket" i Olofsfors och Husum, vilket det nu var sedan han flyttat till Wiskaberg.

#### V. Deg och jäsning.

'Deg, smet och röra': 'Deg' avsett till brödbak av alla de slag. 'Smet': Avsett till pankaka och kolbullar. "Röra": Äggröra = En maträtt. Med röra i övrigt mena vi av sammanrörda ingredienser som ges okokta till svin o. a. kreatur. "Degig" kan vi säga att inuti ogräddade bullar äro. "Smetig" säger vi om allt som är smetigt, ej enbart av mjöl. Vet ej om att man ätit deg i st. för bröd annat än att en del barn bruka passa på när mor bakar och ber att få smaka på degen som den är samt att den som bakar bruka avsmaka degarna när de färdigställts till bakning. Vet ej om någon maträtt med namn sammansatt på -deg. "Pötbulle" var en delikatess som endast min blivande svärmor kunde framställa här vad jag vet. Vill minnas att den skulle stå varmt och söttna (degen). Min svärmor Märta f. Nyström var född i Nyliden, Björna skn, år 1867. Under den tiden jag gick i skomakarlära fick jag omkr. påsk år 1920 medfölja mästern för vistelse två veckor i Norrmesunda i Anundsjö skn hos en förmögen bondefamilj. Husmodern där var mästare i att tillverka maträtter och degar, många av mesost som huvudbeståndsdel men minns inga namn på dessa. Minns att det var så många sorter att vi en dag inte märkta att hon glömt sätta fram smörfatet. Det var brukligt där att man satte fram så mycket mat vid måltiderna att det knappast märktes att man ätit, sades det och det kan jag intyga.

Att sätta degen kallas här på vårt mål "Stöp" och degen kallas "Stöpa". Därav det skämtsamma uttrycket: "Här kall dämm deg för stöpa." (Deg = Dej.) Gällde det tunnbröd av kornmjöl som ej jästes så "stöfft" man på morgonen gärna av ljummet vatten som gjorde stöpningslättare, samma arbetsdag. Gällde det däremot rågbröd som jästes (degen), så "stöfft" man kvällen före. Ljummet vatten och skummjolk användes då vid beredningen av degen som måste få stå någorlunda varmt under natten. För rågmjöldegar när det gällde större sådana kunde man "stöpa" i samma sår som man använde för tunnbrödsdegen av kornmjöl. Mindre rågbrödsdegar stöptes i "Stöpslockä". Se fig 6. Salt och jäst som väl "uppfriskats" blandades med det ljumma degspadet. Den färdigberedda degen kallade vi "stöpan". När man på morgonen tog upp under natten jäst deg ("stöpa") måste man ju "reka" om stöpa med mera mjöl till lämplig konsistens. På "bakäbolä" knådades degen med mjöl varvid endast händerna användes och först när man ansåg att degen var lämplig började bakningen, utkavling och gräddning av brödet. I stöpsån använde man ju degspaden att "reka" stöpan med. Endast vid kokning av gröt och välling användes "tvjären", [väl eg. "tjvären"] denna var tillverkad av en talltopp i mindre storlek. Var degen ej tillräckligt bearbetad, knådad, kunde den bli "tjckrig", eller blev brödet grovt i konsistensen. Att degen jäser under jäsningen (sväller) kalla vi att den "jäs opp" så den kan "jäs över" kärlet vari den jäser, om nu kärlet är för litet, ej är tillräckligt stort att rymma den uppsvällda degen. Jäsningen provas genom att sticka igenom degen för att känna om den är genomjäst från botten och upp samt genom att provbaka en "glödkaka". Degen kan sägas vara fulljäst, "Surjäst" om det stått för länge, eller för "lite jäst, den kan kanske ha stått i för kallt rum. Den deg från föregående bak som vi tillsatte som jästämne förr (nu köpes ju alltid jäst) kallade vi "surdeg". Den förvarades torkad till dagen innan den skulle användas då den

”friskades upp”. Det skedde så att den blandades i ljummet vatten eller kanske med tillsats av litet mjölk och fick då stå till dess den började jäsa till dess den kunde blandas i degen för bakningen. Dricksjäst var väl den jäst som man började sälja, troligen någon gång i slutet av förra århundrandet och sedan började användas i all slags bakning då någon person började ha den i lager för försäljning. Den första jag minnes som här sålde jäst var en kvinna som sammanbodde hos den mycket omtalade värmlänningen Skog som även hyste ”lasskörare som fraktade varor till södra lappmarken från den 7 mil här nedanför liggande Nyåkers järnvägsstationen. Det var den s.k. ”pressjästen. Minns att man i min barndom brukade köpa jäst hos henne för fem öre åt gången. Skogs ropade en gång vid ett sådant tillfälle när min äldre broder, Valdemar, bad att få köpa jäst till sin ”Kajsa, ”Här är en härtting som vill köpa jäst för fem öre.” Tyvärr känner jag inte till några okulta berättelser om jäst och dess förvaring.

#### VI. Brödets behandling före gräddningen.

Det gemensamma namnet här för arbetet med att göra den färdiga degen till kakor var väl ”Baka ut stöpa”. I regel var man tvenne bagerskor vid utbakningen. Arbetet var fördelat så att den ena bagerskan stod på andra sidan bakebolä, och kavlade ut kakorna ur lämpligt stora bitar ur degen, tagna eftersom ur denna. Hon kavlade först ut den på ena sidan, vände och förde över på bakafjala där den ytterligare kavlades ut till rätt storlek och naggades inifrån och ut på ”fjala” med grannagga varefter ”grädderskan som stod mellan bordet och ugnen fick ta hand om ”bakafjala och det färdigutkavlade brödet och föra det i ugnen från ”fjala” med hjälp av ”ugnsspjälka”, för gräddning. Fick hon tid över vid gräddningen av brödet så kunde ju hon utföra naggningen av brödet I ugnen måste hon ju passa brödkakan så att den blev lämpligt gräddad runt om. Det kunde ju hända att hon med ”ugnsspjälka” måste vända kakan ikring i ugnen om den brände mera på något hörn. Men aldrig upp och ner, den låg på samma sida hela tiden under gräddningen. Det är svårt tänka sig att en tredje bagersska skulle kunna hjälpa till vid utbakningen av brödet. Men i slutskedet på kvällarna, som var långa i detta arbete, kunde ju komma någon och hälsa på i bagarstugan och då hjälpa till med ”bräckningen” av brödet med något ”passupp”arbete som att lägga kakorna från halmen på golvet till den som skötte ugnen samt sedan lägga de hopvikta kakorna tillbaka på halmen att kallna innan de fraktades till förvaringsstället. Samt måste ju ved bäras in vilket ju räknades till karl- eller barnarbetet. Innan bröddegen, ”stöpa”, togs upp ur ”stöpsån” eller ”stöpslåckä”, måste den ju ”rekas” upp med ytterligare mjöl, om så ansågs erforderligt, samt läggas upp på ena kanten av ”bakäbolä” och där ytterligare knådas för hand och även då event. med mera mjöl om så erfordrades för att den skulle få för utbakningen lämplig fasthet. Därefter började den som kavlade forma lämpliga bitar allt eftersom hon kavlade till kakorna. På ”bakäbolä” måste ju även finnas en liten hög mjöl att användas även också vid utkavlingen av kakorna. Gällde det tunnbröd så skulle ju detta vara så tunnt som möjligt som det ända kunde hålla ihop utan hål under kavling och gräddningen. Detta arbete var att ”baka ut stöpa”. Varje upptagning ur stöpsån kallades ”upptag” men vill minnas att vår gamle bagare kallade det ”uppslag”. Dessa degstycken knådades med mjöl som nämnts till lämplig fasthet med händerna och kallades ”knåda degen”. Har även hört personer här kalla dessa degstycken ”knöda”. Tror att denna benämning är speciellt gammalt Lyckselemål! (Knaften?).

#### Kavlingen av tunnbröd.

Till detta påstods erfordras stor övning och de bagerskor man särskilt lejde vid bakningen fick oftast sköta denna del av arbetet. Man kavlade ömesvis i båda riktningarna härs och tvärs, mjölade då och då om degen blev för lös. Man var särskilt noga i att kavla alla kanter så att brödet blev lika tunnt överallt utan att därför spricka sönder i kanterna. Storleken på kakorna bestämdes av ”bakäfjalans” storlek. Visst

kallades det mjöl man lade på bordet "bakämjölä", men var av samma kvalite som det varav "stöptes". Hade man varit för snål med detta på bordet eller på bakäfjala så måste man lossa brödet med spjälken, i värsta fall med bordskniven som hörde till verktygen på bordet. Tunnbrödet naggades. Tunnbrödet kunde som nämnts även naggas av 'grädderskan här och tvärs och även av henne mjölas om så erfordrades, d. v. s. degen var lösare än vad som kunde anses vara lämpligt. Det fick ju inte fastna i piggarna på "finnagga". En van kavlare tog alltid lämpligt stora bitar till varje kaka så att något 'kakmått' för degen erfordrades ej och minns mig aldrig ha sett något sådant i vår trakt. På tunnbröd gjorde man inga hål. Men på "kakän", rågbrödet kunde det förekomma om man tänkte förvara brödet hängande på en stång på vinden, vilket kunde förekomma. Detta hål gjordes med ett dricksglas i ena kanten av kakorna. Att flytta över kakan från bordet till fjala gjordes med den breda "bakäspjälka". Ovana kunde ju ha vissa svårigheter vid denna överföring när det gällde det tunna kornbrödet. De något tjockare rågbröden av smidigare deg men av samma storlek gick betydligt lättare att flytta över från bordet till "fjala". Man kunde kanske endast behöva lyfta kakorna med spjälken på ena kanten och skjuta fjala inunder kakan. Blev det några skovor över av den jästa rågmjölsdegen kunde man nog baka några tjockare kakor att äta färska. Skovorna från tunnbrödsbaket gick nog oftast till svinmaten. Emellertid minns jag att vi barn tyckte om de färska tjockkakorna av råg som var goda men kanske inte så hälsosamma för magen. De fick inte hårdna, då blev de ingen delikatess längre. Rågkakor naggades med med grovknagkaveln eller med "hönsfjäderknagg". Minns även från min tidiga ungdom att man bakade "rundbullar" av rågmjöl från gårdens skörd. Dessa "pickades" med en gaffel så att hålen var tre och tre i bredd. Dessa kunde ej förvaras längre tid emedan de då hårdnade om de fick ligga öppet Eller mögla om de lades ner i täckt kärl. Att sopa av kakan innan man sköt den in i ugnen hade man en "hundsvanssop" eller en fjädervinge. Överblivet 'sopmjöl' lade man i en träpyts och fick senare blandas ut i svinmaten. De förut nämnda "rundbullarna" av rågmjöl beströk man genast efter gräddningen medan de ännu var varma med sirapsvatten, äggvita eller vört. "Smörj bulla", sade vi om detta arbete.

## VII. Gräddningen.

Vi talade om att "baka ut degen (stöpa)." = såväl utkavling som gräddning av brödet, vilket ju måste ske i en följd. Tunnbröd och rågbröd, "kakän" eller "rôgkakän" som benämnda jäst rågbröd av samma form och storlek fastän något tjockare än tunnbröd som ju alltid var av ojäst kornmjölsdeg, gräddades på samma sätt i ugnen. Som tidigare nämnts infördes dessa bröd direkt i ugnen från "bakäfjala efter utkavlingen. Den som gräddade hade en något kortare men kraftigare "spjalk", "ugnsspjälka" med vilken hon tog brödet från fjala och i ugnens mitt där hon sedan fick "sno ikring" kakorna om de brändes på någon kant där ugnen var hetare än på övriga ställen. Ugnen måste ju hela tiden vara lämpligt varm. Och den värmen underhölls genom att lägga in något vedträ då och då på ömse sidor av ugnen och även längs in i ugnen. Bullar och tjockare brödsorter de s. k. hållakakorna gräddades så långt jag minnes i järnspisens ugn i köket. De bakugnar i våra bagarstugor här hade inga luckor för ugnöppningen och var alltså "ljusugnar". Varför vet jag inte men vid storbak här i gårdarna gräddades först det ojästa tunnbrödet av kornmjöl och sedan de jästa "rågkakän". Det var väl så att då behövde man inte låta rågdegen stå och jäsa i köket. Bagarstugan blev ju varm när man bakat tunnbröd en dag eller två. Det först gräddade brödet har jag aldrig här hört något spec. namn för. Det åts ju färskt och var då smakligt. Fick det ligga någon tid blev det nog kreatursföda, bränt och hårt som det var när det legat en tid. Tunnbröd och rågbröd gräddades hela tiden liggande på samma sida. Dessa tunnbröd och "rôgkakän" "bräcktes" ju varje bakadagskväll, d. v. s. värmdes upp i ugnen, sopades av med sopen och veks ihop tre ggr i trekant så att det blev åtta trekantiga skivor. "Rôgkakän" kunde det ju hända att man inte vek



samman utan hade man då hål i dem så att det kunde 'trädas' upp på stång på vinden. De nämnda brödslagen var ju så stora att endast en kaka åt gången kunde gräddas i ugnen. Vetebullar och råglimpor, vid tillfällighetsbakning även hållakakor bakade man i köket och gräddade i järnspisugnen där. Ofullständigt eller dåligt gräddade bullar på grund fel värme i ugnen som blev råa inuti sade vi att de hade "Degranna inni". Bränt bröd = "Bräntknalla". Mjukt bröd som hårdnat = "Knalla". Brända kanter: "Bräntkanta". Tunnbröd som gräddats på för het hälla så att det fått brända, svarta blåsor här och var över hela kakan kallade vi "fisbränt". Det var sed här förr att alla som kom och hälsade på i en bagarstuga under pågående bakning skulle ha en hopvikt färdig kaka med sig därifrån.

### VIII. Brödets behandling efter bakningen.

Som tidigare nämnts lades de färdigräddade "bräkta" och hopvikta brödet på halmen på golvet för att kallna och fick ligga där till den avslutade bakningen för dagen varefte de då eller på morgonen innan nästa dags arbete började blev lagda i den stora täta brödlådan av bräder med tättslutande lock. Bullar, limpör och ibland hållakakor som gräddats i järnspisugnen beströks omedelbart sedan de tagits ur ugnen med sirapsvatten, sockerlag eller vört. Det mjöl man fick när man sopade kakorna lades i en pyts eller låda och blandades sedan med svinmaten eller annan kreatursföda. Sopen var en fjädervinge eller hundsvans på träskäft. Brända kanter skrapades bort med kniv. Det nygräddade ristades ej. Detta skedde först när det skulle användas när man lade det på bordet eller för matsäck. Tunnbröd bröts i lämpligt stora bitar ävenledes när det skulle användas i gården eller för matsäcken. Rågakakor som ännu var mjuka skars upp på skärbrädan. Bröden räknades i styck och tvenne bagerskor bakade på en dag omkring tvåhundra kakor. Denna arbetsdag kunde räcka från sex på morgonen till elva på kvällen. Dessa bröd skulle inte torkas. Men isynnerhet om man förvarade rågakakor med hål i på en stång på vinden eller någon matbod så blev de ju så småningom torkade. Det tunnbröd som förvarades i den stora brödlådan höll sig oftast mjukt ganska länge. Mjukt bröd som bullar, råglimpor och hållakakor förvarades i täta lådor eller kaggar men fick ej förvaras länge som tunnbröd och rågbröd i stora kakor emedan det mjuka brödet hade så lätt för att mögla om det låg inneslutet eller torka och hårdna om det förvarades öppet. För dagsbehovet hade man brödet på särskild sida i bordlådan på köksbordet På andra kanten av bordlådan hade man bordsbesticken, träsked, gaffel och kniv. På bordet lades brödet i en brödkorg. "Brökörjänn". Även i min ungdom hade man alltid en stor låda i köksbordet, "Bollåa". Tycker att det här kan berättas om den förmögne skogsbonden Marcus Danielsson i Tensjö inom Åsele skn där min sju år äldre broder Ralf [el. Rolf?] och jag arbetade upp en myrodling sommaren 1912. Marcus berättade en kväll när han som vanligt kom och hälsade på i bagarstugan där vi bodde under vår vistelse där att han hade så svårt att somna om kvällarna om han blev på det minsta störd sedan han gått i säng. Förr, sade han, när man ätit kvällsgröten, slickat träskeden och stoppat den i bordlådan så var sedan allt tyst, och lugnt och inget som störde nattron. Man [!] nu skall det, sade han, slamras i alla slags kärl, tallrikar, separator och allt annat skall diskas varje kväll. Och sedan Alma, äldsta dottern kom hem från hushållsskolan blev det ett, ja här använde den annars så städade och välbalanserade Marcus kraftord.

### IX. De olika brödslagen o. deras tillredning.

#### 1. Vanligt vardagsbröd.

Det man bakade själva i hemmen var de nämnda brödsorterna, "tunnbröd" och "rågakän". Samt de sedan järnspisar kommit i bruk de s. k. hållakakorna som bakades någon gång vilket var något av en fest. De köpebröd man köpte hos bagaren var "skreddkakän" av finsiktat rågmjöl, hårt men näringsrikt och

smakligt. Detta slog helt ut "Grovrågröä" som samme handelsbagare även förde under och strax efter sekelskiftet. Bagaren sålde även "Smörgåskakän", Dessa var särskilt i bruk omkr. 1910–12. Vår bagare var också en mästare i att baka "Rallarbullar" som då var en stor artikel här. Minns en arbetare här som brukade skära lika stora tärningar av det amerikanska fläsket som av rallarbullar. Hans valspråk var: "Man skall intaga kraftig föda så slipper man så fort intaga sängen." Namn på brödet efter sädesslag och mjölsorter som de bakats av: "Kornbröd", "rågröd", "rågbulle", "Sirapsbulle". "Pärbrö eller "Potatisbrö", "Skreddkakän" av siktat rågmjöl, "Grovrågröä" av grovrågmjöl. "Vetebulla", "rågbulla", "havärkakän" av havremjöl. *Bröd av ojäst deg*: "Tunnbröd", av kornmjöl jästes ej degen och åts både mjukt som färskt och torrt när det blev äldre. *Tillfällighetsbröd* som bakades vid tillfällen då man var brödlös var hållakakorna. "Hållakakän". De bakades av jäst råg- eller vetemjöl, eller blandat av båda dessa mjölsorter av jäst deg centimeter tjocka, något tjockare färdigjästa och gräddades sedvanligt i järnspisugn. Har hört berättas att de före järnspis kom i bruk gräddades på en benförsedd järnhålla som man kan se i en del gamla gårdar här. Denna ställdes på glöd i den öppna spisen under gräddningen. Om bröd som gräddades direkt på glöden har jag väl hört namn som "Glödkakor" och "sotare" men vet inget mer om dessa. I timmerkojorna förr med "eldpall" i mitten av kojan förekom när man någon söndag var kvar i kojan att man gräddade "Törrkare" i stekpannan. D. v. s. en sorts socker och mjöldeg som man gräddade genom att vända stekpannan vari denna sockerdeg låg mot elden, hettan och så att säga torkade mer än gräddade denna sorts sockerkaka. Degen var ju av vetmjöl och socker och litet fläskflott. Ett hastighetsbröd som ofta återkommer här i en del gårdar avsett till kaffet är de s. k. "hastighetsbullarna" av vetmjöl socker och ägg med tillsatts av bakpulver. *Tunnbröd* bakades av *ojäst* kornmjöldeg och mycket tunnt. *Bröd av jäst deg*. Vanligt rågröd som vi kallade "kakän", Hållakakor, Rallarbullar, Råglimpor, Vetelängder, -kransar och -bullar i olika storlekar. Bröd av råg- eller vetemjöl i alla former bakades av jästa degar. Kavring var troligen inte känd här i gamla tider innan ett modernt handelsbageri kom till byn och användes även sedan ytterst sällan i våra trakter.

## 2. Högtidsbröd.

Minns från min mycket tidiga barndom omkring sekelskiftet att till jul bakades många olika slag av såväl matbröd som kugar och andra former av vetebrod samt många olika syltor från slakten. Grishuvudet var av "slarvsylta" t. ex.. samt blodkorv och annan korv. Men kan omöjligen minnas på alla och alla mina syskon som ju var äldre än mej är nu borta så att jag har ingen nu att fråga om hur det utförligt kan beskrivas. *Bröd för andra årstider* var "Lussikatter", "Fettisdagsbullar", s. k. semlor med mandelmassa och vispad grädde. Till begravingar skulle även vara förutom en del olika kakor och kaffebröd även en tekaka, en stor rund vetekrans samt när man gick därifrån i en papperspåse begravningskringlan till varje gäst. Samtliga bröd vid en begraving skulle vara kryddade med saffran. Samt gjorde man "begravningsgötta" av enbart sammakokat socker. Min mor berättade att i hennes ungdom på 1870-talet var det sed att ha "förningsbröd" med sig till de bröllop man var bjuden till. Småkakor och pepparkakor var väl förr endast "skådebröd. Fanns med på bjudningsfatet men förtärdes inte av de som förstod varför de var framsatta. Hörde vid vistelse i en gård här i socknen på trettitalet att en fru som tillfälligt var på besök hos frun i huset säga när denna satte fram 'kakfatet', till kaffet: "Ha kvar småbrö du, småbrö som är så skalit." Småbrö är vår beteckning på kaffekakor och med skalit menade hon "svårt att anskaffa". och borde inte slösas med i onödan. Tror knappast att man gjorde tårtor här i gamla tider.

## 3. Bättre eller mera sällan bakade vardagsbröd.

Detta var väl bröd med sötmjök eller kärnmjök som "stöpspad". Samt på höstarna när de första blåbären blev mogna skulle man alltid baka "blåbärskaka". En kaka med blåbärsfyllning samt kokade man då "blåbärsgröt". Kanterna på "blåbärskakan veks upp och kakan fylldes med färska blåbär. Till matsäcksbröd användes mest "rågakän" skurna i skivor.

#### 4. Maträtter som stå på gränsen till bröd.

"Rån", "Gorån" hade man särskilt öppenspisjärn för med långa skaft. och minns att när jag följde min 16 år äldre syster när hon höll skola i Lill-Lögda inom Åsele skn 1903–1905 när vi någon kväll besökte en där bosatt förmånskvinn, moster till min far, så brukade hon grädda "Gorån i den öppna spisen, troligen av kornmjöl som jag fick tillsamman med ett glas mjök med en sockerbit i botten av glaset. Socker fick inte barn den tiden i vardagslag och knappast någon gång. Våfflor, dessa bakades här ofta av kornmjöl och varma smaka de mycket bra. Numera är ju "gräddvåfflorna" så populära. Kan inte låta bli att de smakligaste gräddvåfflor jag ätit bakades i Wilhelmina socken, därjämte den godaste kaffet. Många resande från andra orter ha gjort samma erfarenhet. Ugnsbankaka var här en stående rätt i våra trakter för inte så länge sedan. Och då oftast med fläsk, s. k. "fläskbankaka". Tunnsbankakor med sylt emellan var nära på festmat här till för några år sedan men alla bankakor äts numera i mindre utsträckning än förr. "Pärnsbankaka" och "pärplättar var också en mycket äten rätt här och var smakliga om de äts varma. Blodbröd bakades tillsamman med annat ljusugnsbröd och värmdes upp med sås när de skulle ätas.

#### 5. Paltbröd.

Många gillade ju detta "paltbröd", blodbrödet men inte alla. Man lagade ju även andra maträtter av blod. Blodpudding t. ex. som kokades i flott var för många en ren delikatess. Men nu är det ju så att inte alla gillar och tål blodmat.

#### X. Folketro och Folkseder rörande bröd o. bakning.

Har tyvärr nu inte träffat några personer som kunnat berätta något som faller under denna rubrik och själv har jag inte tidigare intresserat mig så mycket för okulta ting så jag har inte mycket att berätta i dessa ämnen. Det innebär inte att det inte varit mycket skrock även här som på andra ställen. I synnerhet om en så viktig och svåråtkomlig sak som brödet enär det i gamla tider här på grund de då och då återkommande "svagåren" orsakade av frost och andra omständigheter kunde bli svårt med just brödet som föda. Minns nog från min barndom vilken aktning man hade för brödbitarna, inte en bröds mula fick förfaras. Detta var nog ett arv från forna tiders svagår. Beträffande okulta historier minnes jag en "Nils i Bomsjon", [väl: Bomsjön] djurbotare och mångkunnig man, som en kväll under vår vistelse hos Marcus i Tensjö sommaren 1912 satt och berättade om okulta ting och bland annat nämnde att om man fick sitt gevär "förgjort", vilket han sade sig ha råkat ut för så att hur han än siktade så blev det bom. Han berättade att om man då "stöpte" en silverkula och hade ett bröd, mins jag rätt så skulle det vara ett oblat, nattvardsbröd, till förladdning så skulle geväret sedan vara "friat" från all trolldom. Har även hört att man för länge sedan här lade brödbitar i plogfåran av fjolårets skörd men skulle det brödet vara bakat någon viss tid. Ja, något mera om sådant faller mig inte in i minnet.

#### XI. Talesätt och liknelser.

"Smör och bröd gör kinden röd" sades när barn tyckte om smörgåsar. "Brödkvarn" kunde en del personer kallas som var storåtiga. Som t. ex. den man som vallade kor, klagade på för litet mat i konten, fick slätterkonten full med bröd en dag och på kvällen sade att han hade "sistä tögga ti mönn". Vi ha

ordspråk: "Kaka söker maka", samt "ha rent mjöl i påsen" om den som har ärliga avsikter samt "Dä va andra bullar än däm bagarn baka". Gällde nog om man fick en tillrättavisning på ett eller annat sätt i stället för tilltänkt medhåll. Bilägger en enkel teckning på den bakugn vi hade i mitt barndomshem jämte bakkbord. Det har ju blivit många upprepningar då jag följt frågelistan.

#### AVSKRIFT

Ur brev från Almar Nilsson 7 juli 1971.

Tillägg till svar på ULMA:s frgl. 16, "Brödet och dess tillredning".

Med största intresse mottagit Ditt brev av 1 ds. med bilagt "Frågelista 7" samt beträffande "kåtsjiva" har jag inte i minne att jag hört detta uttryck om första och sista skivan i en bulle. Beträffande "Ralln" och "Rallär" så skulle jag tro att detta är en av de skillnader som vi och Vilhelmina ha i uttalet av samma ord. Även i Åsele-målet ja även i Tallsjö bland de äldre uttalas ofta ord som vi i övrigt här i socknen uttala m. 'u' [u med båge] eller '8' med kort a-ljud.

Det verktyg som jag i Frågelista 16 benämnt "Finnagga" 2) har nog ofta här fått heta "Rulln" [båge över u] och kanske att det ofta fått heta att "ru`lla [båge över u] 1) brö`ä" när man använt denna "Finnagga".

/Jfr brev från Rune Västerlund (RV/CD) till Almar Nilsson 1 juli 1971!/

1) = "rull". [båge över u] (RV)

2) s. 24

[Bl. 67 innehåller en skiss av en ugn.] Tak Rökgång murkrans Murkappa öppenspis järnhälla lae Bakugn  
Lae av råsten Mellanrum vägg