

30024

ÅNGERMANLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Ed

30024

3/1 1976

Kihlgren, Märta, 1976

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet och
dess tillredning

24 bl.4:o

Översättning av R.Västerlund

12 " " + 1 bl.A4 anm.

24/1 "

Tillägg.- Ur brev från M.K.23/1,Dnr 2/1976

1 " "

" .- Översättning av R.Västerlund

1 " "

ANMÄRKNINGAR

Beträffande ljudbeteckning, se ULMA acc. 27425, Västerlund, Rune,
Kommentar och anmärkningar till Märta Kihlgrens ljudbeteckning.
(4:o. ÅNG., Eds sn.)

Rättelser och tillägg m.m. i marginalen har tillfogats av Rune
Västerlund (signaturen RV) vid granskningen av Märta Kihlgrens texter.
Vissa tillägg har Märta Kihlgren själv gjort med blyerts i manuskriptet,
och sådana tillägg har fyllts i med bläck och försetts med signaturen MK.

Signaturen VR, som även återfinnes på något ställe, är lika med
~~VR~~. Vidar Reinharmer.

Rune Västerlund

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976
ÅNG. ED
Fgl. 16

Svar på Frågefråga 16.
Brödet och dess tillbedning.

På Essmäka ä no barra baka, baka för äss.
Om, håll hokka, -dä ä ti baka vit bulla håll
kräsa, kaffi brösa, -ä kakay som vi baka ti nan
broggsluga vä rekhtitt muru bakaom.¹⁾ Vi säg
inta "baka" dä vi shsha kamsay ti a matmäh,
utan vi säg "jara kamsay", män dä vora ju näm-
ma till, håll nämmsst ti tykhta-dä, män dä skot-
la läta för jinf-ä oraylitt för äss. Om vi som n
fråga ä, sitt fram för näll, dä sitt vi ä löga äss,
ä likka tsha om vi sitt ti soha håll däri so-
varmu. ä ngrötsodd på n boddä, dä va n gröt bit
ti n sharu-odd, lakht på löddy håll löddä va
dä mu va ä fakom. Ä skolla vifhi boffi, boffi n byt-
ta håll n stesmoningsfjaking, dä joha vi jey-
rislajjn-ä drog boffi n. Ja -dä vi säg "baka" dä
-ära jussom ett begrepp. män dä ä ju olika verk-
tyga vi brukar äss lä, ä betjers äss vä, ä dä öra ju
ä namn på var sak på dä vi jör håll uträtta dä.

varbild-
ning.
(MK.)

¹⁾ murä n

²⁾ bakaom (?)

(RV)

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976

ANG. ED

Frgl. 16

vi kan säga, "nu jett vi ställa till å baka ndag,
 håll "nu håll vi på baka" håll "nu fo vi snaff
 ställt till n baka dag so vi fo oss ndu kaka," håll
 "hs många baka dagar fo ha vi på friga ära." nu
 ha vi då baka jara, jara baka esgn. håll ji på
 vä bakhsta? "ja om då vi fekk tog i bakhstora
 sa ställda vi i äyng." nu lks ja gå å leija ma
 na bakhstora, då vi ha fo tt him dymjova frøy
 kvaya. Wi kan itt baka berra nan littu bsd
 d, utan n rekhti baka dag ta n älla-tia kaunnar.
 Då va ju mäst veylitt då som baka ndagor
 hosst å vår, ti bongåha dör som va många
 människor som skolla ha matu, mytja leijt
 fo h å dränga å pigay. Åsa hadda som ju broj
 stugay, spåhu å vi ha sakht "bröggstuga" å
 "bröjstugay." om vaff-anna. å mytjuhita haju
 n-dann bröjstugay vora som morbosta, å då ha
 som baka om vora i hura dagar inna vi ha stea
 opp å då, å fo tt i äyng ti messunnara å fo tt flytta
 ut å hatt reyfa fynt å i äyng, å hållst ha hatt
 skura^x å stea storstugay å ti hånja, å ju som
 hatt mästa väjara omna, Då va berra ti tärpar

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976

ANG. ED
 Frgl. 16

x) skura

(RV)

gåha som dom hadda baka om nu ti samma hus
 dä komma, jell till nan littu stuga vä baka-
 om nu här ä där ä hä vä nan tärpar sa denna
 om dom va littu förakomnu ä hadda na ti
 reda säg vä, män dä va inta älli hop som hadda
 so dom komma, dä skolla vara tegla ti myn na
 littu ä bä ena ä anra. Ja som saht hest ä vä vora
 vax litt vä bakkstu, män no hännu na jell att
 dom baka nan littu behodd jussom ti skällan-
 na om husmora jekk för säg ä hadda sken, för
 koy kakay ä inta na go dä koy ta på vaka gam-
 mal, för ja kom i hog tingät där dom baka bra
 mytja män koy som va husmor kavka spåhr ä
 jökka tjäkk ä spälliga kanta, so dä jekk ju itl ä
 grädda na so koy vaff na mytja bättar, ä fram på
 sey sommay vaffa fäkitt trogetu, ä dä jekk dom
 säg ä knyta tä ä bä bakkstugasittora ä luffora,
 för dä vara inta na skali. Ässa hännu na ju om
 dä va fin u föräjusvintar, att dom älla opp bröj-
 stugay som dom sa, inta vaxda barra opp bök-
 om nu, utan ställda so dä vaff so pass vaxt so dä
 jekk an ti ha u littu stöpsä där, ä baka lita fin kaka

id = 11-

SE = 1-
jfr tillägget.

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976
ANG. ED
Frgl. 16

4.

vå jussom mer gott å på kosssta tå vitmjöka å rog-
sekkta å mjölka n par tri kannar, dom taka alltin
om kannar då då jällde stöpamma.

För för lugigäm trälliar saay baka no fältja
mästa delu ti var gån å vi fekk lära oss baka na
lilla var, å baka omma fannsa mästa ti var bon
å tärpar gån, nu ära anna ätta minstana häri
E, för här ä dom lätt räka om, bå bonngåta
å tärpargåta, å dom som odla nan sä å mak
å baka nan koykaka om, å nan männis som
äta säg ti stå å baka nan hul n dag, nå då
finns itt nan som sekadä, å då skolla ställa
säg äldelas för dyff om dä fanns nan ti fotag
i, vara ey som sa nu n dag då ja holl på höra ma
för om dom brydda säg om ti baka nau him-
haka om för tin. Wa då jällde baka dagay s
hänna ya föll att dom baka nan dag mer om
hostu nom väy. Sätta som skanna komma
i samma bita förällihop, so vaffa föll toffa
komma ti kvay på samma gang, då vella
dom ju baka nästan på samma gang älli hop
å fo i äyng inna då vaff kallt å snögitt.

bann-
(Rv)

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976

ANG. ED

Frgl. 16

5

Wi sa ju bakstera for dom va for demästare
 män dä komna ju låta sa hanna ja fekk
 itt tagi nan bakstjering n for hon hadda
 leijt boff sag ridan. håll i år behöv vi int
 lejja mer en bakstera. ässa komma na hita i
 måran fo du bereda på ti passa opp bakstera
 å bära smaka kakor å bre ut oppå båttn, å bära
 in ven, å passa opp dom vä kaffi å jäkna till
 å äll opp omnu. Dä va vartitt ett dom ställda
 till å hegg tör å fju bakare, som jussom fekk
 ligga i måna tak å torka. For fannsa ju nan
 som baka å hadda va litte bagari ti var
 sokku män nu ära sket vä dä å, män dä
 baka dom ju bå litte rogbulla å roghakar
 å vetbulla å skorpan å smabrösa kräsavi
 källa, södä fanns litte ta vaff ti fo tjöpa fju
 männi som behövdas, å ti fo beställa om vä
 behövdas nästerra mångu. I dä va ju fali
 jeyt ti fo kuta å tjöpa sag barra n roglimpa
 å for tyngifämöra skapar, om itt en hadda tin
 till å ställa sag till å baka litte spåv, va flytt
 bara bagaskar ha ja föll inta nan vet skap om

1) = n el.
 an (?)
 RV

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976
 ANG. ED
 Frgl. 16

6

män omjitt ära föll inta, män dä va ju inta
 samma föff vä möjlighetay ä komma sög i väg na
 mila för itt, som dä ä nu för tin. Wa bröa brö föra
 dä öra brö bitu brökaka, dä man höra ä tänk
 på dem, dä tjänna man u darrn agan ti sög
 om ti vara förskehli ä aktsam om brö bitu, förqu
 nöde en omä man vaff för ä stiga på u kaka bit
 helt oförhappans ä nan säga, om ä ingu sa na
 ss vara som om nan ting inom en sa däs mer
 dä va u fali som, som inta på na vis fek spe
 eyrav väda, ja inta vara vaff ti kasta ä fhi smor-
 gässen som nu för tin, ä ti kasta bröa fekk inta se
 alls. Dä va nö ä allmänt tänke sätt att han som
 önlga bröa skolla fö lösa säg svälta u gang ä
 ja kan inta jäkna män ja tro dä ä sanninga,
 om dä-dä rakht ä minn bhon på mäg sen ja
 fsdd vaff. Ja no sa pappa Gud spe läv nu ha
 vi brö föu ti vintay, dä han hadda hässa koy-
 häffvelänquay full vä sä. Bröa kakay dä ha
 jussom minn fatta va vi ha föll läff-äss, ällt va
 vi ha behöfft för livs opphälla, dä ha vora bähus
 ä him khaa ä föra. ja ällt, ha vila på brö bitu.

= oförhappans
 (fr s. 24!) -RV.

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976
 ÅNG. ED
 Frgl. 16

7

Ja många gånger ha vi fött höft att itt svällt du
 may du fö mshä kakay dä du vill, äta eybaff
 bröa utan smör i fästa han, ¹⁾ V brö-kaka n kaka-
 halv a n kaka fjaking n kaka Tjil, n kaka bit. n
 bullbit, bullriva, bullkantu bullkanta kät-
 kantu (bullään) bullän. va bröa biträffa som
 sks ätas mjukkt ä fäst, ss ä ju järinga ä
 -gräddninga nan ting som sks vara jäpas-
 sa för omä dä vah misslöshka dä ä bakkstu för-
 stoff äldilla, män dä kan ha många oraka
 dä ä inta sähoff att dä bro på ovshubta
 utan, dä kan vara omum som ä grust ä itt
 vah varm ä behäll varm som kan sks ä att
 dä ha vöra näht ä jäsamra ä inta vöra na bra
 ställa där bröa ha fött stätt ä jässt ätta dä, dä ha
 voffa lakkt på pläta. Män ha däjn voffa trodd
 rekklit vah ä ä lämpitt bhama ä inta spa
 ha vöra för vnyf ss ksa ju vah som man ha
 tänkt säg. män dä vill till mytju vora vä
 nästanällt kan sks jara, dä gå inta tiggä för
 tiditt i fräy mestay. ³⁾ Omä vi hadda, kbybröa
 utbrätt ä terkaya dä dä va nygrädda, ss vaffa ju

¹⁾ hann
-RV.

²⁾ sks-a -RV

³⁾ 'läromästaren'
-RV

ULMA 30024, Märta Kihlgren. 1976
ANG. ED
Fgl. 16

förf skaff. När vaffa då rängna å jussom rätt
 å kallt, då drog å i jämn säg förf, om då läg
 på n kalln bättu, som då va veylitt att då mäst
 vaff förvara, där vör å vimbhåsta in å drog ti
 vägg spronjor. När då drog no i jämn säg då
 vi hadda trava i hops oppå rinken, då va n
 ställnin¹⁾ som hängda n från nan takås, för att
 itt rättan skolla komma ättå, mang hadda
 ju läan, löra å trava ma ti sändä va torka.

Wa då jäll mjukkt å brö som ha förkomma ss
 ha då ju vöra i ss smoa mängdar, som ha bakas
 ti var gån, ss då ha ju förvaras ti burka å skrima,
 ja ha ällri sett att då ha bakas na kakor å hängts
 opp sunar taka å torkas, då ha no mästa vöra å
 taka sätt för vöran del. Mang ha no sohkt att mö-
 gabitt å brö å inta na som mandö ta, män ja ha
 då inta hoff nan som ha tykkt å onsa hållar. Kakor
 vaff skarp då hoy va rekhittil tör, smöli å omsjli
 ti föna smör ti bispå mjukbrösa val, vaff knallitt.
 n bröknalla då ä n mjukbröbit som ha vaffa tör
 han ha föll ligga framma å torkas, inta torka
 inri omnu som vi torka skorpsy för att dem sho bli

1) ställning
 av

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976

ANG. ED
 Frgl. 16

vaha mör, ä tsi, inta mögka ä förföras utan gö-an
 ä behålla nan ti ä vara mytly¹⁾ ä helrosam. vi sög ju
 gräddskorpa färja vi vell ha på bröa dä vi ha lekkesvä
 gräddninga rekhtit. V bulla källa vi ju smobulla
 vi som vi grädda ä spär häll bryt i tvådela ä torke
 ä jör två skorpar ta, dä ä n skorpbulla, häll om
 vi bakan littigranna stora ä källa för fettistas-
 bulla, ä behållan mer ä minnar ätt smak ä
 behou, ät n hel melakht ti kokht mjölka ä ta n
 blöt togga ti spia. Rogbulla baka vi ju ä på som-
 ma vis, män för vara ju mytliga tak om n rallar-
 bulla som ju ä n stora ksmubulla, nan vetbulla
 idän fasoy ä no minnar vax litt, ässa säg vi
 ju veta kaka ä rogkaka, roglinga, vetlinga veta-
 längu ä n flata bulla dä vi flata veta dä ju. Män dä
 ä ju så att ti var gåh ha fäktju hatt siya resäfte
 ä siya knepa ä fasoyar på bröa. Som ja ha beskriva
 ss baka ju fäktja tombröa kakay däri brogg-
 häll brojstuga som ä på många ställa va som-
 mar bosta. På de ställa där ja ha sett att båkomsmy
 del vis ha vörs uta för vägga han nog bara vörs staditt
 ranna, för dom ha ju vörs noga vä ti ha hatt muy langt

1) mytli

-RV

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976

ANG. ED
Fgl. 16

i från väggen för dem ha våra rödd för tör lutan
 då då ju ha voffa alla vållsamt ifrån dagar i ra.
 Här i Tärpargåva hadda dem no båk omma
 alla hop ti samma stuga inmurat ti en mur
 ti många gåva hadda dem mura so öppuspissu
 vara eja sia ä båk ommu på aundra, ä man va ju
 mura ti en vä, ä dä ansägs väl rekhtit spor-
 samt ä väl övra tänkt, för dä va ju som man sa
 att dä va ju inte båk adagay alla dagar. Dä vaff
 trängt ä bessitt båk adagay ti n tokker stuga där
 fätkä skolla bo ä äta ä ligga de dagay ä, ä onga fannsa
 ju ä som itt konna vara uta vä et, ä n damm vchogn
 ä baka boka ä dägdräcka ällt n damm si ja för yga
 mjöka ä sata ä braunstön ä skamma tä kaka kulln.

Båka ommu kan ja no inte beskriva på
 na andra vis n att han va sa stor att vi använna
 langa vtriä ä älls ä vända oppu vä ä att han va
 mura tä tegh ä dä va bä vöva ä hålla tä tegh
 män mang hadda skaffa sägnjay hålla ä lakht
 dit i ställa, ä ti ena gån hadda dem bränttegh ä
 däri anna gån lurtighe som dem konna hadda
 is söla himma lävä gån dä häns dä ä.

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976

ANG. ED
Frgl. 16

Shejja

11.

Då vi älla opp omunnälla vi ju dä på hålla n fulln bräsa
 å par på aftan i samma betä som stöpinga, då van
 ju opp jamma ti danätta å dä vaff jämnare¹⁾ värma
 å minnar²⁾ på tjänning på muy. å smär helle dan
 ätta då se vara ju å ti älla nan bräsa, vi älla ju på
 möran foss³⁾ se dä vaff ghöa å fossa höy renti
 kring sian iui omunnä lara fina tö veträa tä
 granven håll na björträ som fikk loga oppätta
 sian å värva dä som höll låg omv vaffomse tin
 som kakay gräddas, ässa vara ti noqa passa på se
 kaka vaff jämt å fint grädda å röra påa vett å lofta
 å sno. Då dom mura n bakom, se la dom no tina
 bärjaya bå ti spälva omunnä värva i kring
 sypninga luka, män nan luka användas
 ju itt då vi grädda kakay dä vaff lukay barra
 utför å loftas sama om dom jamus, å oppi drog-
 hsta hadda vi n tegelsten som vi värma å vre
 se dä vaff låg omvnt å drog, inta kan ja erinra
 mäg att ja ha sett nan bakom som ha luts ätt
 na håll, å ja ha ju grädda kakay ti bra mang, män
 dä å na öra sey, dä va sapellu rökgang fräy omunn
 å ut oppjöying muy.

¹⁾ jämnare ?
²⁾ minnar
 -RV

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976

ÅNG. ED
 Frgl. 16

Tegel-
 sten

Då va ju mura n tjäkku murhaus. då övar
 vålva oppi mot taka om ja säg övar rölegangn
 å han å vaff ju vsmntå rötju. fram för om mun se
 vara ju na stey varva som va ju som n hålla ti
 hålla till å sopa lå kakay på å lägga i frän säg
 grödds pjälka å humusopn, å ställa braunstöy vä
 sotän oppjönin rölegangn. å ndann vräy håll vräy
 hålla vi för ommskraba. då om mu va vsm hadda
 vi ållri nan luks för, män då han va käll hoddav n
 sspellen trä luks som vi ställda för. å då va nomäst
 vay till ti vargah. Vi sa no svaff segga om itt vi
 fikh rekhtin fatt på draga män dä konna vara fel
 på ven han va för rå, sur. Ti ålla båk om mu fikh
 man löra säg å si säg för, å då fanns ju ålltin nan
 ållst männis ti fo ti jähp för, nu är å out ätta dom.
 då å slut. Då bräsny hadda bromsa ut s s d ä va bra
 gö s tog vi barra braunstöy å boka glöa åll si ay
 å prova grödda n littu kaka s s fikh vi si va som be-
 hovuds. say man va vay behovuds man ju berra
 hålla fram hanna s tjänna man om d ä va
 lågont vayt. då vaff itt s vayt ytast i om mu.

Ja då ä rohitt ti jäminna säg båkoms bräsarja
 jaha, då då va nau rekkitt håll ä dimnign heet
 mära ä höra hor tövren spraka ä si logar dra
 säg langt langt opp jöy ing my ä rögn drog
 säg ä gäha, ä logar spjäl säg därri jonstra
 ä då bräja på tjänns vart ä jurnut i kring
 stugan, män då va no likka rohitt-dä ndann
 varm gäa ramka i hop ä låg ä drog tä säg
 inna hoy vaff sma foss ätt siis, ä då vaff på
 lakht na toffa trä som hoy fekk ligga ä töms
 ä som fekk ligga ä loga i kring. Na flyttbar ä
 båkoma ha ja inta koff takas om, na anna n
 na som ha tellkoff krikshakhta. Fältja ha ju
 hatt stugara. Vo ha hännu ätt dem ha älla
 båkominu ä grädde raa ti juha. Män inta om
 mer, for om ha dem jott så modar ä jana ti rä-
 jana ä väffeljana sedem användas ju nä anna
 vis. For kakabakhtu hadda ju fältja jussom i
 allmänhet var sina baka gräjs, då va baka
 baka håll baka spiva ä kakarjan ä spjälkay
 baka spjälka ä gräddspjälka ä kavay ä kullu

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976

ANG. ED

Frgl. 16

stugara ?

å båka träga håll dägstråka, å båka gräjjen som
 vi sa dom skura vi inta utan skrapa å boggfäimma
 vi jymda sma dom, då ha vora way litt ti vora
 fali rädd om tokku reskap å inta lummna
 dom jussom vin¹⁾ för vög so dom ha fött vora jussom
 lekshar ti hånna på dom som ha vora mer
 å minnar jaralös, så då dom ha vora tör å rey å
 i åying ha dom vofft sma steca då i wayli
 hta ti na hövör håll nan uthus ba dit ingu ha
 hatt na öran ti röra dom onöditt. Då va ju inta
 way litt om man båka n littu rog däg ti ta
 till stor (~~dä~~träga) dägträga. då hadda man
 minnar träga som man i voffa fall konna fo
 begangna ti na anna om itt-dä kona håll
 voff fött off håll tog ått säg nan otäkhusmak
 håll läkkt, ja då va ti tänka säg för mer n ey
 gang å säpeltt då man va tjeyar, å konna fo
 tjeyar säg ovitta å n tokku gang. Då va na mäst
 way litt att vi hadda na tygg håll nan himmuvru
 säkk å hadda över-däjju å vora falitt håll so fekk
 vi rakkt lägga på na mer för fyssa fekk inta jara.

1) vinn

-RV

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976

ÅNG. ED
Fppl. 16

2) kallt

RV

mjöba hadda vi ti lära däri höböra, män då vi tog
 in ti bakkstu hadda vä nagg dä ti nan trä bytta
 som vi barra bruke använna ö ha mjöba ti tska
 gangar. Hoy som karba tog ätt säg n lägom
 n bodäg boffi skäka ö tredde¹⁾ opp ö jöba ka
 ka ämna ti n tior fämtan kakor, för dä kan
 vaha dä ätt döjju jös för föff ö kakay vah sur
 jisu ö ohälli ti kantära om han fö ligga opp ö
 böba för länge. ö kaka ämna ta n vagn bakkstör
 ätt säg vä hanna, ö lägg i äyngira ätta boh-
 kantu, inna hoy bor på karba dä hålla ti
 kavay vä vänstar hanna ö ha mjöba ö humu-
 spru ö baka spjälka ti högar om säg, dä ä juff
 ö brhäntitt ti mjöba baka böba vä humusoppu
 ö lägga på kaka ämna ö karba ö noga ära vä
 ti döfta på mjöba bä smar ö omma på om
 dä sko gå bra ti karba kaka tom ö inta na
 häb n dögg fö du ha, män ätt vah n vagn för
 han som ha läff säg. Kavay han ä svarva vä
 kantaga på bägg ämna, ä vä jupa skorar
 svarva, som jölp till ä viddga ut kavay ätt

1) tredde

- RV

smor hall ätta som man har, då kaka ä
 nog har så ta man bäst spjälka ä flytta
 na mer över baka ätt hon som grädda, ä n
 del rulla kakor på bäst baka may hon
 ligg kvar där ä n del rulla na på kaka spray
 rulla han ä vä ett hantag ä ä svarva litet
 kavay ä ä vä togga som nagga ä jör hbra ti
 kakor så hon bak mer då hon var grädda.
 hon som grädda ha ä n spjälk ä lofta kaka
 ta baka ä dit på kakspray som vi hä kaka
 in i omman vä, ässa ha vi ä nimmer spadda
 vä langt ä skafft som vi lofta ä flytta kaka
 vä in i omman så hon var jämnare ä vä
 grädda, hon fo man skaffa säg n nym ey
 nan gang om sän ätta na är för då hämma
 ett hon var svedd ätta kantu för då gå inta
 ti ha ä na jali tjäkk utan hon jett vara
 som ä fin ti komma smor kakor vä föff
 hon fo inta styra ä gåva kakor, på kakspray
 ära ä stoffa bla som kaka smor hel på, på
 vänn spadda ära litet ä bla.

IV. Woran breiddis bröd?

Som ja ha sakht so ha ju koya vöramäst
 oddings baff på vora trakkar á billigast män
 esgn ha ju á oddäs for tell á ha hatt ti hus-
 behöovs, so ti u dögstöpa ha dem mästa
 hatt u trejjodl esgnmjök. För i tin då jög va
 ong, då vara nogá vá ti spellja på töáá ätta
 tössskninga, -då rasska dem minson²⁾ inta
 i fráy säg som om. Þá sofftas lon á säáa
 vaff hankasta á deltt á stéltt på nogá. Þá
 grynna som va stor á tong á stri som dem
 va dem estas opp ti säkka som va maff vá
 trá kanta som dá va skrevut ja va dá skolla
 vara tell á va dá skolla forvaras ti for lara-däri
 hökörs, dá va ti kaka á ti sädd á ti gris á
 gröpa, á så vara dá som skolla spikkasti
 kvay á mahas, á likka nogá vá säkka. Þá
 va bästa säa ti kaka = gröt, män skolla mahas
 olika, fuyara ti kaka, grövar till gröt, dá koktas
 mytju koymjök gröt för. Í dá dem sädda sa
 dem vi jett ställa so vi fo bröfoa i ar á.

1) traktar - RV.

2) minsann - RV.

3) ti ? - RV.

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976

ANG. ED
Frgl. 16

V bonna håll-om ja säg n rekktijöh brukar
 han va noqa vä ti-gramska sää, ä byta
 tell säg myn säff håll säffa ätta na ära,
 ä fonyä säg om dä skolla ansis bära säg ti sä.
 Munga-gångar hännä va att dom bytta
 vä varan se dom inta sädda ti samma
 jöh ä samma säff. Dom som bsdde på prova
 ti sä vita dom bsdde no barra vä nan littn tög
 say dä visa säg att -dom hoddä komma se
 langt vä hadringa, for vi ha ju källa host-
 nättar for vita ä fussa ti-aksa ära inta na vaff
 vä a say. Ällt ä koymjöh som vi anvämna
 ti kokay ä grötn ä kamsay va no skradd som dä
 sas, sälla ä sekhta däri kvaya, ä likt sa dom om
 esgmjöha, män esgmjöha-anvämna myttä
 om arbenämningu grövesgmjöha ässa dä dä
 som va äktra fint mölnt ä sekhta källedom for
 skradd esgmjöha håll esgsekku. dä bli ju se
 fint som vetmjöha, män vi kansikka ju mjöha
 älltin inna vi skolla anvämna, vi hoddä en
 gröver ä n-grannora sekht.

1) fonyä säg
 -
 RV

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976

ÅNG. ED
 Fröjl. 16

2) regsekt'n

3) hannsekta

RV

Då vi fekk him säaa jaay kovaya fekk vi ju skrää
 ä säaay tin säsellu säkk som va matt for
 dä. Dä tog vi ju ätt kräka ä bhanna ti dä vi
 kokhta ätt grisa, ä likht joba vi ju vä dä vi
 sekhta böffi himma om dä va na. Allri vara
 nan som arbeta på dä ä föskhta säg på ä
 lägga ne nan möoa ä baka tä na tsikka for
 dä haas föll ätt gält an gräddaya for dä haas föll
 tjija ällu ä bronna opp. Alli kop saltta no dä jju
 män inta älli kop vella ha krydday, (kummin)
 kommanu va veytitt ti koy kakay, På sista
 humraära haas no förkomma lita bhanning ti
 koy kakay på vora trahkter. utom sunar kris-
 tin vor föll nan som föskhta män ja vet ingu
 ting ja kan beskriva om.

V. Deg och jäsnings.

Ja no spelj vi på dägn smetu ä röra,
 Dägn dä ä ä bli ju nfastu (tä mjöka ä spaa)
 järm tä mjöka ä spaa, som man kan hantära
 vä hänsay, män n smet han ä ju tom ä rin¹⁾
 antingn dä shobli pankakay håll nan av n-

ning ti nan mat lå na shag, ä då vi taha om
 röra då bliva ju frögan om na som varku sho
 kokas håll stekas, mästa taha vi föll om mjöla
 röra åll kräka å grisa, män vi kan ju taha
 om nan ting i matväg som ha muslokkas
 som röra, å jussom ha smar måhitt, ått hsyfa
 joba vi röra, håll soya vi mäst källa na mjöla
 å mjälka, håll mjöla å vattna. nan rån dag
 lå nan säff ha ja ållar hoff tahas om åll na
 föhh ha eta inta hä på vora traktar. Om vi
 joba nan littu stöpa rogdäg so sötta vi, män
 lå raff ju roghakay å bulla som vi grädda inna
 viksma äta dom, å n dag som vi ksta ti jösta
 say kan hadda föll stätt na timmar å sötta.
 Då vi skolla baka koykakay, so hålla vi ju då
 föfi stöpa, vi stöfta lå n åtta tixkannor, å då
 hädda (bra) vi in baka släcka na timmar om
 då va kallt so då fekk jamma tell säg, vara kallt
 so hadda vi stöpamma inna nan ti, so bå mjöla å
 mjälka fekk vara littu junt, nan gang om vi had-
 da brätkout komma vi jamma på nan vatta skväll

UIMA 21
KMA 30024. Märta Kihlgren. 1976
ANG. ED
Fagl. 16

å bhanna vä inna vi börja stå na oppi mjöla där i dag
shäkka, håll båkatriäga, ja börja tänka på a hanna
dä vi sa smua båkatriäga, håll båka shäkka, dä
va joll tä dä att träga dä va joff tä n trä hävva
som no hadda vöra a stor trä nungang, ä boffi
holka, jofft kevent i hävva ä saay boffi karva
likkt joff som smu träga på sä n ti, båka shäkka
dä va i kop suikka tä bra grova bräar vä båka
häll sistyttja, va ja ske källa dom lutu ä fast spika
häll psogga vä trä psogga håll trä jinna ä i kop
khänt se tätt se dom hästan holl vattua på en
gang. ä tättora vatta ju dä vi stoffa-dä jju ti
dom för vi hädda ju mjöla trä dä joffta vi jöva
inna vi hädda ti va blott. "Dä vi hadda bestämt
ässjon båka-dag, dä jöva vi iäyini²⁾ ä ställda till ä
stoffta kvällen föra, dä bestämda vi va mjöla
vä blott vi skolla ha, hadda vi mjöla se tog vi
hoy se langt dä rakke, hadda vi intä dä tog vi
bhanna om vi jekke tagi hoy, amas tog^v vattua
vi hadda för äss att om vi använna mjöla
se jekke ät minnar mjöl, ä voff vilora kaka
ä viss va dä sant. män kakay vatt joffora gam

1) lät'n
RV

2) äyning
RV

mal då ä majsen, vi såga då vi bröt samma
 bit vä nan bräsa ti att då hadda voffa som nam
 ull ti dom, itt fekk vi vara se nöga män
 vistra via se jekka em ot ä-äta ya. Ä ti stöpa
 då se hadda vi om se fanns nästan u trejja
 del regnjöh-grövar ä grammars ä rästin köy-
 mjöh män vi hålla ya for köy kakay häll köy-
 mjöhs kakay, ässa spär då ätta bräkvinga
 ä litla salt ässa veylin jäst-dä inta ällt for
 mytja ätta stöpmängna, for vi fekk ju bräkna
 att däjju vaff stäns¹⁾ länje ä fekk inta vaka sur
 jesu for då smakays ätt kakay ä dä va inga
 omrit for bakstey, vi roka i hopen bra stadiit
 ässa tog vi oppu då-dit på bakaboka ä trodda ti
 mer njöh ä la ti bakksu²⁾ ditti tråga övar natta
 ä brudda övar, ti säjja presis ke mytja njöh
 på u tscku stöpa som behovdas ä sväff for
 dä ä se olika ke mjöha ä, somli vell ha littarit
 mjöh ti däjju män dä ställ ju se dyrara, ä dä
 haju älltin föra frågan om ätt dä fo inta vaka
 onöditt dyff u dägstöpa, nästa mära då komma
 ya hämma ätt vi tog barra regnjöha ä trodda ti.

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976

ANG. ED

Fgl. 16

1) stäänäs (?)

el. stäänäs (?)

el. stäänäs (?)

RV.

~~baksten~~

3) sä (?)

4) vöra

RV.

1) vekkt
-RV

Då vi roka i hop stöpa ss använna vi ndäg spad
da ssm va stadi, for däjn vaff tong 18 na vekh
jekka inta ti ha ti hannay. Jäg ha ällri hoff
tahas om nan aan jäst n prästjästn ss han ha
no fomas bra länje. Då va no kavhay ssm vilta
hantärs däjn tron ss häk hoy vella han ä ställa
tell kaka ämna älla ssm hoy vella ha dem stor
tell. Då vi taha om ti baka ut däjn, då sa vi kaysa
ja ske baka ut a hann kaka ämna m ä säsy han
ja drehka n kopp kaffi ä gå ut äll ma, may du
lägg på hälla nastikkarna smoa träa, ~~redtjän~~.

2) ju
-RV.

likt sa vi ju om n smobro dög, som dä ju ä ävayllt
ti röra i hop nan dag i förväg inna han ske baka ut
nu skoja steca smoa ä säsy skoja baka ut kräs

4) tsnn 'n
d. tsnn än (?)
RV.

däjn ja jaha fedan. N tsnn²⁾ hoy brökaka vara no
vanlitt äll hoyva i milla joffijäm ä fäntisänti-
mitar i diamitar, män vi hadda n tjäring som va
styre ti kavha hoy kavha no ut kakay hille sya
i bhann män dä va besvälitt ti grädda ss stoy
kaka for dä hängd äya i bring kakaspay ä

7) Jfr Tillägg!

dä va risken att dä vaff spälla¹⁾ inna man jekka
a i äyng inni omman.

ULMA 30024. Måta Kihlgren. 1976

ANG. ED
Fgl. 16

1) = ofshappas-
nas (!)
- 1/2 s. 6!

Rv.

Däva var lill ti je några mykakar om dä komma
nan ofshappas ä halsa ja dä vi baka, ä äll ä
bäy se skollaya bakas u lill kaka dä va kaff. Om
dä komma nan ä sät ä säg ja bakhstera ä kaka
jekk sänn dä ja stog dem att han häll hoy va
hougi. Dä ha inta vöra var lill vä tokkadann
lävt snut ä tombrö himma häri G. män vi
jekk smaka oppi jämtland ä dem bröa
män dä va inta jesut som vi jör. Nä Essä ha
inta vöra na rekhtitt noqa vä kakay hoy
ha fött dskkt barra hoy ha mätta äss.

Ä lä esq bröa som vi baka ti juha dä skolla
vi älltin je jura däri logäy smaka na bitar
dem skolla fo tjänna äll dä va juh ä vi
skolla inta ta ä vä äss dä vi jekk dit ä joha
nan ting utan enkout ja juhkvölln.

ULMA 30024. Märta Kihlgren, 1976
ANG. ED
Fol. 16

25.
Lelleftredagen 23/1 - 1976

Bästa D.W.

Tack för Ditt brev & viktiga
ord.

Ja felen! rena slarvfelen, som Du
förstår! Jag läser ju vad jag skrivit, om & om
igen, men av någon underlig anledning
ser jag dem inte ändå.

Suara däri frågelista "bröa" ska ju vara,
å hållst ha hatt "skura" å steca stortugan
ti hålja. ässa säg vi spälli, om a n kakor ha
hitta på vika säg å voffa i hop klämt-ätta n
kant å voffa mer å minnar i hop tch tcha
ss att dä intä gå an å vika på ti rättä å fo kaka
skät å fyv ätta kanta, tshka spälla skälla vi si
ätta å bryta tä, a, då vi tog a boffi omunn å
soffta na inna vi la i fräy ässa.

("Nu har jag bara ett Ruvör kvar.")

ÖVERSÄTTNINGSvar på Frågelista 16. Brödet och dess tillredning.

På Edsmålet är nog bara "baka", baka för oss. Om eller vilket det /än/ är att baka vetebullar eller "krås", kaffebröd och kakor³⁾ som vi bakar i någon bryggstuga med riktigt murad bakugn. Vi säger inte "baka" när vi skall ha 3)' (tunn)bröds-kams för ett matmål, utan vi säger "göra kams(orna)", men det vore ju nära kakor' till, eller närmast att tycka det, men det skulle låta för fint och ovanligt för oss. Om vi som en fråga är, sitter framför en eld, då sitter vi och "lögar oss", och likadant om vi sitter i solen eller i solvärmen, och en grötsudd på en böld, det var en grötbit i en trassudd, lagd på bölden eller "otålden" vad det nu var å färde. Och skulle vi rensa ur, ur en bytta eller en strömmingsfjärding, då gjorde vi enrislag och drog ur den.

Ja då vi säger "baka" då är det liksom ett begrepp. Men det är ju olika verktyg vi brukar oss av, och betjänar oss med, och då är det ju ett namn på var sak på det vi gör eller uträttar då.

Sid. 2.

Vi kan säga, "nu måste vi ställa till och baka en dag", eller "nu håller vi på /att/ baka", eller "nu får vi snart ställa till en bakdag så vi får oss några kakor (eg. någon kaka)", eller "hur många bakdagar gjorde vi på förra året", "nu har vi då bakgörat, görat bakom ryggen", "håller ni på med baksten?"¹⁾ "Ja nu då vi fick tag i bakstarna så ställde vi i ordning." "Nu ska jag gå och leja mig några bakstare,²⁾ då vi har fått hem nymjölet från kvarnen."

Vi kan inte baka bara någon liten kludd, utan en riktig bakdag utav en åtta tio kannor. Det var ju mest vanligt att de bakade några dagar höst och vår, i bondgårdarna där de var många människor som skulle ha mat, mycket lejt folk och drängar och pigor. Och så hade de ju bryggstugan, själva och vi har sagt "bryggstugan" och "bröjstugan" om vartannat. Och mestadels har ju den där bröjstugan varit sommarbostad, och då har de bakat om vårarna i flera dagar innan vi har städat upp den då, och fått i ordning till midsommar och fått flytta ut och haft rent och fint och i ordning, och helst har haft skurat och städat storstugan också till helgen, och liksom haft mesta vår-^{1) = 'bak', 'bakning'} görat undan. Det var bara i torpar-^{2) = 'bakare'}

(av tunnbröd)'

27.
S. 3.

gårdarna som de hade bakugnen i samma hus det kom väl till någon liten stuga med bakugn här och där och hos någon torpare så där om de var litet försigkomna och hade något att reda sig med, men det var inte allihop som hade så de kunde, det skulle vara tegel i skorstensmuren något litet och både /det/ ena och /det/ andra.

Ja som sagt höst och vår var det vanligt med bakst, men nog hände det väl att de bakade någon liten kludd liksom till (el. 'i'?) slåttanden om husmodern fick för sig och hade ork, för kornkaka är inte särskilt god när den börjar bliva gammal, för jag kommer i håg i en gård där de bakade bra mycket men hon som var husmor kavlade själv och gjorde tjocka och "själliga" (?) kanter, så det gick ju inte att grädda den så den vart så mycket bättre, Jfr tillägget. och fram på sensommarn vart den väldigt trögäten, och då fick de sig ett knyte av den både backstugusittare och luffare, för då var den inte (något) "skadlig".^{*} — Och så hände det ju om det var fin förgulsvinter, att de eldade upp bröjstugan som de sade, inte värmdde bara upp bakugnen, utan ställde så det vart så pass varmt så det gick an att ha en liten stöpa där, och baka litet finkaka

S. 4.

med liksom mer gott och påkostat utav vetemjölet och rågsikten och mjölken en par tre kannor, de talade alltid om kannor då det gällde stöpämne.

^{*}(alltför) bra
el. värdefull

Förr för tjugofem trettio år sedan bakade nog folk mestadels i varje gård och vi fick lära oss baka något litet var, och bakugnar fanns det mest i var bond- och torpargård, nu är det annat åtminstone här i Ed, för här är de lätt räknade nu, både bondgårdar och torpargårdar, och de som odlar någon säd och mal och bakar någon kornkaka nu, och någon människa som åtar sig att stå och baka någon hel dag, nej det finns inte någon som orkar det, och det skulle ställa sig alldeles för dyrt om det fanns någon att få tag i, var det en som sade nu en dag då jag höll på höra mig för om de brydde sig om att baka någon hemkaka nu för tiden. — Vad det gällde bakdagarna så hände det väl att de bakade någon dag mer om hösten än om våren. Och eftersom skördeanden kom vid samma tid för allihop, så vart det väl torrt och kom till kvarnen på samma gång, då ville de ju baka nästan på samma gång allihop och få i ordning innan det vart kallt och snöigt.

S. 5.

Vi sade ju bakstare för de var för det mesta två men det kunde ju låta så

här "jag fick inte tag i någon bakkäring än för hon hade lejt bort sig redan", eller "i år behöver vi inte leja mer än en bakstare". Och så kunde det heta "i morgon får du bereda dig på att passa upp bakstarna och bära undan kakorna och breda ut uppe på botten, och bära in ved, och passa upp dem med Raffe och hjälpa till att elda upp ugnen". Det var vanligt att de stälde till och högg torr och fin bakved, som liksom fick ligga i månad-tal och torka. Förr fanns det ju någon som bakade och hade något litet bageri i var socken men nu är det slut med det också, men då bakade de ju både litet rågbullar och rågakakor och vetebullar och skorpor och småbröd "krås(en) vi kallar (kallade?), så det fanns litet utav vart att få köpa för en människa som behövde, och att få beställa om det behövdes någon större mängd. Och det var ju väldigt bekvämt att få kuta och köpa sig bara en råglimpa och för tjugofem öre skorpor, om inte man hade tid till att ställa sig att baka litet själv. Några flyttbara bagerskor har jag väl inte någon vetskap om

S. 6

men omöjligt är det väl inte, men det var ju inte samma fart med möjligheterna att komma sig iväg några mil förr inte, som det är nu för tiden. Vad brödet, brödfödan, de orden brödbiten, brödkakan /beträffar/, då man hör och tänker på dem, då känner man den där respekten uti sig om att vara försiktig och aktsam om brödbitarna, för Gud nåde en om man råkade (eg. "vart för att")stiga på en brödbit helt oförhappandes och någon såg det, om också ingen sade något så var det som om någonting inom en sade dess mer det var en farlig synd, som inte på något vis fick ske ens av våda, ja inte var det värt att kasta och (illa) hantera smörgåsarna som nu för tiden, och att kasta bröd fick inte ske alls. Det var nog ett allmänt tänkesätt att den som ohelgade brödet skulle få lära sig svälta en gång och jag kan inte hjälpa men jag tror det är sanning(en), om det då rakt är inne i blodet på mig sedan jag född vart.

Ja nog sade pappa "Gud ske lov nu har vi brödfödan till (uti?) vintern", då han hade hässjat kornhässjevedlängderna (= hela utrymmet mellan två stolpar i kornhässjan) fulla med säd. ← Brödet kakan det har liksom innefattat vad vi har fått lärt oss, allt vad vi har behövt för livsuppehållet, det har varit både hus och hem kläder och föda ja allt har vilat på brödbiten.

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976

ÅNG. ED

Frgl. 16

S. 7.

Ja många gånger har vi fått hört att inte svälter du medan du får möla kakorna det du vill, äta enbart bröd utan smör i första hand. En brödkaka en kakhalva en kakfjädning en kakkil, en kakbit, en bullbit, bullskiva, bullkanten, bullkanterna, kåtkanten (bulländen) bulländen. Vad brödet beträffar som skall ätas mjukt och färskt, så är ju jäsningen och gräddningen någonting som skall vara påpassat för om det bliver misslyckat då är baksten förstörd alldeles, men det kan ha många orsaker det är inte säkert att det beror på vårdslöshet utan, det kan vara ugnen som är grest^x och inte bliver ^x'otät' varm och behåller värmen som den skall och att det har varit dåligt jäsämne och inte varit något bra ställe där brödet har fått stått och jäst efter att det har blivit lagt på plåtarna. Men har degen blivit knådad riktigt väl och är lämpligt blandad och inte spadet har varit för varmt så skall det ju bliva som man har tänkt sig. Men det vill till mycken vana med nästan allt man skall göra, det går inte att gå för tidigt ifrån läromästaren. Om vi hade kornbrödet utbrett och torkade det då det var nygräddat, så vart det ju

S. 8.

fort skarpt. Men vart det då regn och liksom rått och kallt, då drog det igen sig fort, om det låg på en kall botten, som det var vanligt att det mest vart förvarat, där väder och vind blåste in och drog uti väggspringorna. Men det drog nog igen sig då vi hade travat ihop det uppe på "rinkorna", det var enställning som hängde ned från någon takås, för att inte råttorna skulle komma åt det, många hade ju lådor, lårar att trava ned det uti sedan det var torkat.

Vad det gäller mjukt bröd som har förekommit så har det ju varit i så små mängder, som har bakats i var gård, så det har ju förvarats uti burkar och skrin, jag har aldrig sett att det har bakats några kakor och hängts upp under taken och torkats, det har nog mest varit ett talesätt för våran del. — Många har nog sagt att möjligt bröd är inte något som man dör utav, men jag har då inte hört någon som har tyckt om det heller.

Kakan vart skarp då den var riktigt torr, smulig och omöjlig att få något smör att stanna (eg. "bida") på mjukbrödet blir, blev knalligt. En brödknalle det är en mjukbrödbit som har blivit torr den har fått ligga framme och torkas, inte torkat inne i ugnen som vi torkar skorpor för att de skall bliva

30.
S. 9.

varda möra, och tåliga, inte mögla och förstöras utan gå an att behålla någon tid och vara nyttiga och hälsosamma. — Vi säger ju "gräddskorpa" färgen vi vill ha på brödet då vi har lyckats med gräddningen riktigt.

En bulle kallar vi ju småbullar som vi gräddar och skär eller bryter i två delar och torkar och gör två skorpor utav, det är en skorpbulle, eller om vi bakar den litet grand större och kallar den för fettisdagsbulle, och behandlar den mer och mindre efter smak och behov, äter den hel nedlagd uti kokt mjölk och tar en blöttugga uti skeden.

Rågbullar bakar vi ju också på samma vis, men förr var det ju mycket tal om en rallarbulle som ju är en större rundbulle, någon vetebulle i den fasonen är nog mindre vanligt, och så säger vi ju vetekaka och rågekaka, råglimpa, vetelimpa, vetelängd och en flätadbulle då vi flätar vetedegen. Men det är ju så att uti var gård har folk ju haft sina recepter och sina knep och fasoner på brödet.

Som jag har beskrivit så bakade ju folk tunnbröd kakor i brygg- eller bröjstugan som också på många ställen var sommarbostad. På de ställen där jag har sett att bakugnsmuren delvis har varit utanför väggen har den nog bara varit stadigt rappad, för de har ju varit noga med att ha haft muren långt

S. 10.

ifrån väggarna för de har varit rädda för torrheten då det ju har blivit eldat våldsamt i flera dagar i rad. I torpargårdar hade de nog bakugnarna allihop uti samma stuga inmurade uti en mur uti många gårdar hade de murat så öppenspisen var på ena sidan och bakugnen på andra, och muren var ju murad i en vrå, och det ansågs väl riktigt sparsamt och väl övertänkt, för det var ju som man sade att det var ju inte bakdagar alla dagar.

Det vart trångt och bossigt /under/ bakdagarna uti en tocken stuga där folk skulle bo och äta och ligga de dagarna också, och ungar fanns det ju också som inte kunde vara ute ständigt, och den där vedhögen och bakbordet och degslocket allt det där ser jag för ögonen mjölet och sotet och brandstören och slamret av kakrullen.

Bakugnen kan jag nog inte beskriva på något annat vis än att den var så stor att vi använde långa vedträn och eldade och värmdde upp den med och att den

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976

ÅNG. ED

Frgl. 16

31.
var murad utav tegel och då var både valvet och hällan utav tegel men många hade skaffat sig en järnhälla och lagt dit i stället, och uti ena gården hade de bränt tegel och i andra gården lertegel som de kanske hade slagit själva hemma vid gården, det hände det också.

S. 11.

Då vi eldade upp ugnen eldade vi ju på hällan en full brasa och /ett/ par på aftonen vid samma tid som stöpningen, då var den ju uppljummad till dagen efter och det vart jämnare värme och mindre påkänning på muren. Och under hela dagen efter då så var det ju också att elda någon brasa, vi eldade ju på morgonen först så det vart glöd och föste den runt ikring sidorna inne i ugnen och lade några fina torrvedträn utav granved eller något björkträ som fick låga uppefter sidorna och valvet då som höll lagomt varmt under tiden som kakorna gräddades, och så var det att noga passa på så kakan vart jämnt och fint gräddad och röra på den ständigt och lyfta och sno. Då de murade en bakugn, så lade de nog i några bärjärn både i själva ugnen och valvet ikring öppningen luckan, men någon lucka användes ju inte då vi gräddade kakor då vart luckorna bara i vägen och lyftes undan om de fanns, och uppe i draghålet hade vi en tegelsten som vi vände och vred så det vart lagomt drag, inte kan jag erinra mig att jag har sett någon bakugn som har lutat åt något håll, och jag har ju gräddat kakor uti bra många, men det är några år sedan, det var särskild rökgång från ugnen och ut upp genom muren.

S. 12.

Det var ju murat en tjock murkrans då över valvet upp emot taket om jag säger över rökgången och den vart ju varm utav röken. Framför ugnen så var det ju några stenvarv som var ju som en hälla att hålla till och sopa utav kakorna på och lägga ifrån sig gräddspjälkan och hundsopen, och ställa brandstören med sotänden uppgenom rökgången. Och den där vrån eller vrånna kallade vi för ugnsgraven Då ugnen var varm hade vi aldrig någon lucka för, men då den var kall hade vi en särskild trälucka som vi ställde för. Och det var nog mest vanligt i var gård. Vi sade nog svartugga(n) om inte vi fick riktig fart på draget men det kunde vara fel på veden den var för rå, sur. Att elda bakugnen fick man lära sig att se sig för, och det fanns ju alltid någon äldre människa att få till hjälp förr, nu är det ont efter dem, det är slut. Då brasan hade brunnit ut så det var bra glöd så tog vi bara brandstören och bökade glöden åt sidorna och provade /att/ grädda en liten kaka så fick vi se vad som behövdes. Sedan man var van behövde man ju bara hålla fram handen så kände man om det var lagomt varmt. Det vart inte så varmt ytterst i ugnen. Y också

S. 13.

Ja det är roligt att påminna sig bakugnsbrasorna jag gjorde då det var någon riktigt kall och dimmig höstmorgon och höra hur torrveden sprakade och se lågorna dra sig långt långt upp genom muren och röken drog sig av gårde, och lågorna speglade sig i fönstret och det började på kännas varmt och ljumt ikring stugan, men det var nog lika roligt då den där varmglöden ramlade ihop och låg och slog utav sig innan den vart undanförest åt sidorna, och det vart pålagt något torrt trä som den fick ligga och tända och som fick ligga och låga ikring. Några flyttbara bakugnar har jag inte hört talas om, något annat än några som har tillhört krigsmakten. Folket har ju haft stugorna. Nog har det hänt att de har eldat bakugnen och gräddat rån till jul. Men inte nu mera, för nu har de fått så moderna järn till /i?/ råjärn och voffeljärn så de användes ju på annat vis. För kakbaksten hade ju folk liksom i allmänhet var sina bakgrejor, det var bakbordet eller bakskivan och kakspaden och spjälkarna bakspjälken och gräddspjälken och kaveln och rullen

S. 14.

och bakträget eller degslocket, och bakgrejorna som vi sade dem skurade vi inte utan skrapade och borstade innan vi gömde undan dem, det har varit vanligt att vara /eg. varit/ väldigt rädd om tocken redskap och inte lämna dem liksom vind för våg så de har fått varit liksom leksaker i händerna på dem som har varit mer och mindre göralösa, så då de har varit torra och rena och i ordning har de blivit undanstädade då i vanligheten uti något härbre eller någon uthusbod dit ingen harhaft något ärende att röra dem onödigt. Det var ju inte vanligt om man bakade en liten rågdeg att ta till det stora degträget. Då hade man mindre tråg som man i värsta fall kunde få begagna till något annat också om inte det kunde /?/ eller vart förstört eller tog åt sig någon otäck smak eller lukt, ja det var att tänka sig för mer än en gång och särskilt då man var tjänare och kunde få tjäna sig ovetta också en tocken gång. Det var nog mest vanligt att vi hade något tyg eller någon hemvävd säck och hade över degen och var det väldigt kall/t/ så fick vi rakt lägga på något mer, för frysa fick den inte göra.

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976

ÅNG. ED

Frgl. 16

S. 15.

Mjölet hade vi i lärar i härbret, men då vi tog in för baksten hade vi nog det i någon träbytta som vi bara brukade använda och ha mjöl i sådana gånger. Hon som kavlade tog åt sig en lagom borddeg ur slocket och knådade upp och gjorde kakämnen för en tio femton kakor, för det kan bliva det att degen jäser för fort och kakorna blir surjästa och ohålliga att hantera om den får ligga uppe på bordet för länge. Ett kakämne tar en van bakstare åt sig med handen, och lägger i ordning i rad efter bordkanten, innan hon börjar på kavla då håller hon i kaveln med vänstra handen och har mjölet och hundsopen och bakspjälken till höger om sig, det är gent och behändigt att mjöla bakbordet med hundsopen och lägga på kakämnet och kavla och noga är det med att dofta på mjöl både under och ovanpå om det skall gå bra att kavla kakan tunn och inte nå hård deg får du ha, men allt blir en vana för den som har lärt sig. Kaveln den är svarvad med handtag på bägge ändarna, och med djupa skåror svarvad, som hjälper till att vidga ut kakan åt

S. 16.

ömse håll efter som man kavlade, då kakan är nog kavlad så tar man bakspjälken och flyttar den mer över bordet åt hon som gräddar, och en del rullar kakan på bakbordet medan den ligger kvar där och en del rullar den på kakspaden rullen den är med ett handtag och är svarvad litet olikt kaveln och är med taggar som naggar och gör hål uti kakan så den blir mör då den blir gräddad. hon som gräddar har också en spjälk och lyfter kakan från bordet och på kakspaden som vi häver kakan in i ugnen med, och så har vi en mindre spade med långt skaft som vi lyfter och flyttar kakan med inne i ugnen så den blir jämnare och väl gräddad, den får man skaffa sig en ny en någon gång om sänder efter något år för det händer att den blir svedd efter kanten för det går inte att ha den nå väldigt tjock utan den måste vara tunn och fin att komma under kakan med fort den får inte skjuta av gårde kakan, på kakspaden är det ett stort blad som kakan ryms hel på, på vändspaden är det litet blad.

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976

ÅNG. ED

Frgl. 16

S. 17.

Varav bereddes bröd?

Som jag har sagt så har ju korn varit mest odlingsbart på våra trakter och billigast men råg har ju också odlats för till att ha haft till husbehovs, så i en ågstöpa har de mest haft en tredjedel rågmjöl. Förr i tiden då jag var ung, då var det noga med att skilja på säden efter tröskningen, då raskade de minsann inte ifrån sig som nu. Då sopades logen och säden vart handkastad och delad och skild på noga. De grynen som var stora och tunga och strida som de sade de östes upp uti säckar som var märkta med träklantar som det var skrivet på vad det skulle vara till och vad det skulle förvaras uti för lårar i härbret, det var till kaka och till sådd och till gris och gröpe, och så var det det som skulle skickas till kvarn och malas, och lika noga med säckarna. Det var bästa säden till kaka och gröt, men skulle malas olika, finare till kaka, grövre till gröt, det koktes mycken kornmjölsgröt förr. Och då de sådde sade de vi måste ställa så vi får brödfödan i år också.

S. 18.

En bonde eller om jag säger en riktig jordbrukare han var noga med att granska säden, och byta till sig ny sort eller sorter efter några år, och förnya sig om det skulle anses bära sig att så. Många gånger hände det att de bytte med varandra så de inte sådde i samma jord och samma sort. De som började på /att/ prova att så vete de började nog bara med någon liten teg sedan det visat sig att de hade kommit så långt med härdningen, för vi har ju kalla höstnätter för vete och fryser det i axen är det inte något värt med det sedan. Allt kornmjöl som vi använde i kakor och gröt och kamsar var nog skrätt som det sades, sållat och siktat i kvarnen, och likt sade de om rågmjölet, men rågmjölet användes mycket under benämningen grovrågmjöl och så då det som var extra fint malet och siktat kallade de för skräddrågmjöl(et) eller rågsikt. det blir ju så fint som vetemjöl, men vi handsiktade ju mjölet alltid innan vi skulle använda det, vi hade en grövre och en grannare sikt.

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976

ÅNG. ED

Frgl. 16

25.
S. 19.

Då vi fick hem säden från kvarnen fick vi ju skrädet och sådorna uti en särskild säck som var märkt för det. Det tog vi ju åt kräken och blandade i då vi kokte åt grisarna, och likt gjorde vi ju med det vi siktade ur hemma om det var något. Aldrig var det någon som arbetade på det och försökte sig på att lägga ned någon möda och baka utav något tocket för då har det väl inte gått (an) grädda det för det har väl tagit eld och brunnit upp. Allihop saltade nog degen men inte allihop ville ha kryddor (kummin) kummin var vanligt uti kornkakor(na), På /de/ sista hundra åren har det nog förekommit litet blandning uti kornkakor på våra trakter. utom under kristiden var det väl någon som försökte men jag vet ingenting jag kan beskriva om.

V. Deg och jäsning.

Ja nog skiljer vi på deg smet och röra, Deg det är och blir ju en fast form utav mjöl och spad, som man kan hantera med händerna, men en smet den är ju tunn och rinner antingen det skall bli pannkakor eller någon avred-

S. 20.

ning uti någon mat utav något slag, och då vi talar om röra då blir det ju frågan om något som varken skall kokas eller stekas, mest talar vi väl om mjölröra åt kräken och grisarna, men vi kan ju tala om någonting i matväg som har misslyckats som röra, och liksom något undermåligt, åt hönsen gjorde vi röra, eller sörpa vi mest kallade det mjöl och mjölk, eller mjöl och vatten. någon rå deg utav någon sort har jag aldrig hört talas om att något folk har ätit inte här på våra trakter. Om vi gjorde någon liten stöpa rågdeg så sötnade vi, men det vart ju rågkakor och bullar som vi gräddade innan vi kunde äta dem, och en deg som vi rörde uti jäst sedan den hade fått stått några timmar och sötna. Då vi skulle baka kornkakor, så kallade vi ju det för att stöpa, vi stöpte utav en åtta tio kannor, och då hävde vi in bakslocket några timmar om det var kallt så det fick ljumma till sig, var det kallt så hade vi stöpämnet inne någon tid, så både mjölet och mjölken fick bli litet ljumt, någon gång om vi hade bråttomt kunde vi ljumma på någon vattuskvätt

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976

ÅNG. ED

Frgl. 16

S. 21.

och blandade med innan vi började/börjar (?) på slå något uppi mjölet i degslocket, eller bakträget, "jag börjar på tänka på det här att /eg. det/ vi sade ömse bakträget, eller bakslocket, det var väl utav det att träget det var gjort utav en trähalva som nog hade varit ett storträd någon gång, och urholkat, först kluvet i halvör och sedan urkarvat likt gjort som småträgen på sin tid, bakslocket det var ihopsnickrat utav breda grova bräder med balkar eller sidstycken, vad jag skall kalla dem lutande och fastspikade eller pluggade med träpluggar eller träpinnar och ihopklämdaså tätt så de nästan höll vattnet på en gång. Och tätare vart det ju då vi stöpte degen uti dem för vi hävde ju mjöl i det det första vi gjorde innan vi hävde i något blött."

Då vi hade bestämt oss för en bakdag, då gjorde vi i ordning och ställde till och stöpte kvällen före, då bestämde vad mjöl och vad blött vi skulle ha, hade vi mjölk så tog vi den så långt det räckte, hade vi inte det tog vi vassla (eg. blanda) om vi fick tag i den, annars tog vi vatten vi hade för oss att om vi använde mjölk så gick det åt mindre mjöl, och vart vitare kaka och visst var det sant. men kakan vart fortare gam-

vi

S. 22.

mal då och malgirig, vi såg det då vi bröt sönder någon bit med någon blära^{x)} uti att det hade blivit som någon ull uti dem, inte fick vi vara så noga men visste vi det så gick det emot att äta den. Och uti stöpan²⁾ då så hade vi om så fanns nästan en tredjedel rågmjöl grövre och grannare och resten kornmjöl men vi kallade det för kornkakor eller kornmjölskakor, och så spadet då efter beräkning och litet salt och så vanlig jäst då inte allt för mycket efter stöpmängden, för vi fick ju beräkna att degen vart ståendes länge och fick inte bli surjäst för då smakade det om kakorna och det var ingen merit för bakstaren, vi rörde ihop den bra stadigt och så tog vi upp den då (dit) på bakkbordet och knådade vi mer mjöl och lade till baks den i träget över natten och bredde över, att säga precis hur mycket på en token stöpa som behövdes är svårt för det är så olika hur mjölet är, somliga vill ha litet vetemjöl uti degen men det ställer ju sig dyrare, och det har ju alltid varit frågan om att det får inte bliva onödigt dyrt, en degstöpa, nästa morgon då kunde det hända att vi tog bara rågmjöl och knådade i.

x) 'som lätt an-grips av mal'
2) 'blåsa',
'hålighet'

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976
ÅNG. ED
Frgl. 16

S. 23.

Då vi rörde ihop stöpan så använde vi en degspade som var stadig, för degen vart tung så något vek/t/ gick det inte att ha uti händerna. Jag har aldrig hört talas om någon annan jäst än pressjästen så den har nog funnits bra länge. Det var nog kavlaren som ville hantera degen knåda den så hård hon ville ha den och ställa till kakämnen eftersom hon ville ha dem stora till. Då vi talar om att baka ut degen, då sade vi kanske jag ska baka ut de här kakämnen nu och sedan kan jag dricka en kopp kaffe och förrätta mina behov (eg. 'gå ut åt mig'), medan du lägger på hällan några stickor några små trä, Och likt sade vi ju om en småbrödeg, som det ju också är vanligt att röra ihop någon dag i förväg innan den skall bakas ut. Nu ska jag städa undan och sedan ska jag baka ut kråsdegen jag gjorde förra dagen.

En tunn kornbrödkaka var det nog vanligt att den var emellan fyrtiofem och femtio centimeter i diameter, men vi hade en käring som var styv att kavla hon kavlade nog ut kakan/kakorna hela alnen ibland men det var besvärligt att grädda så stor kaka för då hängde den ikring kakspaden och det var risk(en) att det vart "själlar" /?/ innan man fick den i ordning inne i ugnen.

"själl", jfr
tillägget!

S. 24.

Det var vanligt att ge några mjukkakor om det kom någon oförhappandes och hälsade på då vi bakade, och åt ett barn så skulle det bakas en lillkaka det var klart. Om det kom någon och satt och såg på bakstarna och kakan gick sönder då påstod de att han eller hon var hungrig. Det har inte varit vanligt med tocket där lövtunt tunnbröd hemma i Ed men vi fick smaka uppe i Jämtland det där brödet men det var inte jäst som vi gör. Nej Edsarna har inte varit nå riktigt noga med kakan den har fått dugt bara den har mättat oss.

Och utav rågbrödet som vi bakade till julen det skulle vi alltid ge djuren i lagården smaka några bitar de skulle få känna att det var jul och vi skulle inte ta det med oss då vi gick dit och gjorde någonting utan enkomst på julkvällen.

ÖVERSÄTTNING till s.25.

- - -

Svaret i frågelistan "brödet" skall ju vara, "å hällst ha hatt skura å steea storstugan ti hå ja.

Och så säger vi s ålli, om en kaka har råkat vika sig och blivit ihopklämd efter en kant och blivit mer och mindre ihoptorkad så att det inte går (an) att vika den till rätta och få kakan slät och fin efter kanterna, sådana "själlar" skulle vi se efter och bryta av den /o: av kakan/, då vi tog den ur ugnen och sopade den innan vi lade ifrån oss den.

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976
ÅNG. ED
Frgl. 16