

4725

ÅNGERMANLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Multrä

14/9 1932

Modin, Gerda, 1932

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

18 bl.4:o

Brev från D.O.Zetterholm till H.Geijer

1 " "

Anm. av H.Geijer

1 " "

4725

1. Upptrycknat efter änkau Märta Edfeldt, Thine Multri f.

I. Brödet och dess tillredning. Inledande frågor.

Baka, baka, användes endast om tillredning av bröd

Bäka

Baka kak'n är uttrycket för ett brödbak. 7. skö

? baka kak'n i da.

? Bäkstara = de som baka

Bäkstara

? Bäket = jävns bakarbetet [?(vr)]

Bäke

? Bäkestuga = bagerstuga

Bäkestuga

Baka te vintef, baka te sommaf.

Värbaksten varade en dag längre än vinterbaksten.

Bönderna bakade höst och vår men småfolket fick
nog baka, då dom blev utau.

Värbaksten skulle ske i april, annars blev det si-
^{torke}dan, att man skulle vara rädd för elden. 3-4 dagar.

Värbaksten

Höstbaksten skedde alltid, början av oktober, innan
man skulle byta fjärrare, si att man hade gamle pigr
kvær, som var mer van. 2-3 dagar.

Höstbaksten

Bäkefärunga. Inga karlar deltog i bakarbetet.

Bäkefärunga

Många kvinnor hade sitt uppehälle av bakning, i synner-

2.

het tunnbrödsbakning. Det är en verklig konst, som tyckes dö ut med sina utöfningar, så unga män vilja lära sig den. Inga bakfärder förekommo.

Omkr. år 1883 kom Läckstäm till Klövsta som yrkesbagare. Omkr. 1870 kom Nyman till Klippan i Mångrav. De bakade endast vetebröd och småkakor. Nyman bakade s.k. rullarbullar, ströa och runda. Deigen bestod av vetten, rågkikt, risgr och jäst. Dessa köptes till matsäcken.

II. Allmänna frågor om brödet

Om någon kom och bad om en bit bröd, kunde det hända att dom sa: "Ge mig en bit bröd", "Guds namn". Uttrycket gudslojakt förekom ej. Dom hade ett särskilt bröd, som kallades hårdasskak'n. Till detta gjordes en särskild hårdasskak'n för stöja.

Om barnen släppte bröd på golvet, sade man: "Ge mig här kak'n på golvet, ge mig på golvet".

Käkelös = att lida brist på mat
Han har sitt leverbröd.

Hårdasskak'n

Käkelös

Landsmålsarkivet Uppsala 4725
G. Modin, 1932. MULTRA
ANG.
Frgl 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen. Accnr. 4725. G. Modin, Ång

3.

Dön ä' mang i hushälle. Kak'n är det viktigaste i frödan. Möre kak'n = äta bröd utan smör. Lovsmörgis = Möre kak'n smörgis med pålägg. Ent. Huvud Skindlund. Skedmo be- Lovsmörgis
stod en sådan smörgis av bröd, smör, getrost och mörst.

En bröbit, en brökake. Kakejiv = brödskeiv. Bröbit, brökake
Latjiv = nista och första skivan. Sk du je väg Latjiv. Kakejiv.
Jiv. Kakekant = brödkant. Härkakabit = en knallig Latjiv
och hård brödbit eller en bit knäckbröd. Kakekant
Om det blivit ett verk på kakau vid bakningen, Härkakabit
kallas detta smörlov. Smörlov 7.

Mjukkak'n = nybakat bröd. Gammkak'n = gammalt bröd. Mjukkak'n = gammalt bröd 7. ha ni mjuka gammkak'n, ni'n ja ha. Gammkak'n
brt en baka da i är.

Di kakau är lite jäst, är hon flat, annars är hon oppjes'n eller opp bräst. Kak'n ä mör. Oppjes'n, Opp-
bräst, mör
Kak'n ha släpse jämn st, för då ä godare.

Möghigen kake = möjligt bröd. Koma och grisarna Möghigen kake
lugo detta.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen. Accnr. 4725. G. Modin, Ång

Frsäl 16
Landsmålsarkivet Uppsala 1932. MULTRÅ
G. Modin. 1932. MULTRÅ
ÅNG.

1932. MULTRÅ
ÅNG.

4.

Kakeskorpa = skorpan. Om kakan blir vadd munder, ni Kakeskorpa
kallas detta för myröfis. Myröfis

Kuse = utsrad bulla, f. ex. Lurakuse. Bulla = liten bulla, Kuse. Bulla
f. ex. skorpbulla, Jellingsbulla = liten bulla, som bestade Jellingsbulla
/ skilling. Lump = avlångt mjukbröd. Ekaka = tunn, run. Lump, Ekaka
da. mjuka bullar med käll och russin och mjöfran. degem
samt mandel och örker vauppi. Rallarbulla = rätt ni stora Rallarbulla
runda, mjuka bullar med rågsiktsmjöl i, som rallarun gör.
na kött. - Sunnbrö = 4-örken stor tunn kaka, som an- Sunnbrö
vändes till fätmjölke under slättanna

III. Bakugnen och bakredskapen.

Bakningen försiggick i en särskild bagerstuga, där det
fanns särskild bakugn, som endast användes till bakning.
Kajen var utjörning väggen och över den var det ett
brädbak för att skydda den mot regn.

När genstades bodde man både vintre och sommar i
bagerstugan, men bakugnen stod alltid i det ströta
rummet. Gamalt i världen var det vanligt med bak.

5.

ugnar. fähuset och ännu finns en sådan kvar hos den
 äm i Para. Bakom'n. Bakugrens botten var gjord Bakom'n
 av samma material som allt det öfriga alltså av tegel,
 men över botten hade man klemt med lera. Örens hälle Örens hälle
Jusommskak'n bakades så att ugnen först eldades Jusommskak'n
 upp, och sedan rakades glöden åt sidan och bakom häll-
 len, och man eldade och flyttade över elden äm till
 den ena sidan och äm till den andra, så att det var
 hett med ett. Numera har man hällar, som håller sig
 varma genom en ständigt brinnande eld på vardera
 sidan.

Järnhällarna gjordes. Bollsta. Jön Vilb; Håll-
 grav skrev efter en hälle från Bollsta år 1879. Han var
 en av de första i Mulkna, som skaffade en sådan hälle.
 På sidan om den stora ugnshuckan finns småluckor, ge-
 nom vilka man striker in vedstrån till sideldarna.
 Mellan hällan och eldrummen på sidorna gå järnkantar.
 Bakommsgapet = ugnisöppningen. De äm stängdes med Bakommsgapet.

6. en järnlucka på senare tid men dess förinnan med en
trälucka. Ugnen i dragröret täppte man till med en sten
för att behålla värmen i ugnen när sköts denna sten för.
Till eldningen användes tallved och björkved, men kolens
i halvan.

Tilken som helst kunde elda upp bakugnen bara man
såg efter, att det kom eld ända längst in i ugnen, när att
det inte blev svart där. Det kallades varstygga, Man varstygga
bede endast fulla ugnen och fick bara sig åt hur som
helst bara man fick det att brinna. Man röjde i vedtrö-
na inne i ugnen, om elden ville slå ut.

Brandoträ frikome. Glöden får ligga inne i den
stängda ugnen för att den ska bli varm

Kära ut kolen. Kära på en långkäpp användes, innan Kära ut. Kära.
man fick järnhälla.

Bakugnen mjades med en krast på en kapp

Krast.

Man provade temperaturen genom att ta in eller
hä in häuna och häune ätte. Lärskilt riktigt var det.

[häune]

7.

när man bakade fjörkkakia till jul och slättkunn
tar ugnen för het fick den stä och bli kall. Han fö fall
vara kalla han bli kall.

Ommanvärmen och snuervärmen. Ble det slut på över-
värmen, ni stödade man igen. 7: fö lägg in på några tis.
7: fö lägg in på några tis.

Ommanvärmen
Snuervärmen

Bakugn fanns ej i varje gård, men de som in gen hade
gick till grannarna och bakade.

Bäkeböde. På vintern stog det i bruggstuga, men
på sommaren, då man flyttade dit, bars det ut. Det fanns
inga andra bakbord. Allt annat bröd köptes. och kaffe
och dryg förkom aldrig

Bäkeböde
Bruggstuga

Bake tröge. Lönliga fall användes ett stort baktrög,
men när man skulle baka fjörkbröd och niskilda bullar
till jul, ni använde man en stor vril

Vril

Dejfovaran till att röra om degen med och desubta
arbetade man med händerna tro opp dejjen. Under
jämnigen bröddes degen över med ett fynte.

Dejfovaran?
Tro opp
Fynte

Kopia från Institutet för språk och folkminnen. Accnr. 4725. G. Modin, Ang

Landsmåtsarkivet Uppsala 4725
G. Modin, 1932. MULTRÅ

fynt

8.

Man tar in mjöl i ett stort käg och tog ut eller
rör in tog man direkt ut riken.

Kavel = en vefblad rund kavel med tre handtag

Kavel

Rullpikk = ett raggverktyg med ett skift, med vil-
ket brodet kavalades efter gjelns utkarvingen. Till
humbrodet användes i stället en ragga av hörs fjäder

Rullpikk

Ragga

Kakeämnus

Kakesgjärka

Degstyckern (ett kakeämnus) togs med händerna

Kakesgjärka, som användes på gjelns bakbrödet till
att vända kakorna med och till att lägga upp kakorna på
kakespadda, med vilken kakorna röttes in i ugnen. Till att

Kakespadda

ta ut kakorna med användes en smal spade, som kallades
uttagningsspadda. Alla dessa verktyg var av trä.

Uttagningsspadda

Språkullarna raggades med gaffel.

En att rengöra bakbrödet från deg användes en
botkniv.

Botkniv

IV. Farav bereddets bröd?

Av rognmjölet och kornmjölet. I hand. beagnades

Roognmjölet

lite ärtmjöl in det blev ärtkakor. Bländnöd användes

Kornmjölet

9. des aldrig. År 1881 vidde Jm Kils i Mångrau grönfoden,
nh han var den friskt.

Läderkorn, grötmjöl nh kakemjöl. Det sistnämnda Läderkorn
skulle bakas finare. Man behövde ej böja någonting till Grötmjöl
baket. Till vardagsbröd användes endast kakemjöl Kakemjöl
nh rögmjöl. Till hälsdass kak'n tog man av en liten
del av den allra bästa säden, som maldes vanligt fint.

Detta kallas smälmjöl. Det som vid kastningen skan Smälmjöl.
at närmast agnarna kallades svymarkningen eller svym. Svymarkningen
mjöl nh användes aldrig till brödsid. Svymmjöl

Rågen sammanmalles för det mesta. Den var sam.
man mölen. För det mesta riktades mjölet nästan till Sammanmølen
Sala Stjärn. Man riktade bort vägen. Dess användes Stjärn Säen
till kreaturen.

Till vardagsbrödet användes endast mlt, men till
helgdagsbrödet även avis, fänkåra nh koriander Avis, fänkåra
nh koriander

V Dyg nh jäsning.

Dyggen = deg. Smet, t.e. pannaakrossmet. Rön föckom. Dyggen

Kopia från Institutet för språk och folkminnen. Accnr. 4725. G. Modin, Ång

G. Modin. 1932. MULTRA
ÅNG.
LandsmåsarKv. Uppsala 475

10. mer ej i stället förekommer ordet mjöra

En bulle kan vara degi, om den är lite jäst och bli
brägrädda

Loija

Deji

Brägrädda

Bulldegen var god och en del var hoga på te äta
deijen.

Degen stöptes dagen före utbakningen. stöja deijen,
av vatten och mjöl. Tärje kväll stöptes till följande
morgon. Man stötte till hela degen och ni stör man upp
en liten del, som man har att bröja med på morgonen.

Stöja deijen

Detta kallas för en brödeq. För att man undan för undan
för att inte degen skall hinna bli surjäst. Det förekom
ofta, att man stöpte av mjölk, då inget mejeri och ingen
separator fanns.

Brödeq

Jästen hade man bara att få ut drickes kunnan, då man
alltid höll sig med dricka

Tid tillredningen användes foxra och händerna

foxra

Om degen var för lite arbetad kor man, att den var för lite
brödd. Att degen väller, deijen stegne. Deijen är nog för
deijen stegne

för lite brödd
Deijen stegne

Kopia från Institutet för språk och folkminnen. Accnr. 4725. G. Modin, Ång

Landsmålsarkivet Uppsala 4725
G. Modin, 1932. MULTRÅ
ÅNG.

12. da gi allvar.

Vt Bördämnets behandling före gräddningen.

Som fröst gjordes efterom en lagom stor bröddag, av vilken togs kakaämnen, som bakades ut och gräddbladen undan för undan. Först tillades kakaämnet med händerna ut till en rund boll, som sedan knäckades ut med knugarne till en rund kaka. Då tog man karlen och kavlade ut den på en sida och på den andra sidan. För att den inte skulle frostas på karlen eller vid bordet ni ordade man på den kornmjöl då och då, som alltid läggs på hög på bakbordet. Kakan vändes med spjälken, och då den var lagom stor för man över den med rulljärken några varv och vände över den på brödspäden, där den rullades över med rulljärken igen, innan den skjutsades in i ugnen. Där flyttades och vändes kakan med uttagningsspaden, och när den var färdiggräddad togs den ut ur ugnen och spades av och lades på en kalmbädd och kallna. Sedan glöskades kakan.

11. nu = degen är tillräckligt hård.

Degen brotne = den blir på grund av mjölet inte tillräckligt hård.

Degen ä jes'n = degen är uppjäst. Surjes'n kak'n = kakor av bröd som smaka surt på grund av att degen fått jäsa för länge, så att den blivit surjäst. Degen har juse över = degen har jäst över kanten på brädet.

En att pröva om degen var lagom jäst, så brukade man baka en liten bulla och grädda den. På den bullan brukade barnen vänta för att få smaka.

Sunnbrödet och brökek'n vore osyrade och de övriga brödsorterna osyrade.

Tid tillredning av syrad deg tillgick på följande sätt. Di då löp loppet på vatten, så rör man det så mytffjä mjöl, så det blir lagom tjockt, så rör man var härbotimme så det får väta riktigt. Di det är ungefär myjäck söta vänt, så rör man det jämt och låter det jäsa myjäckvänt. Man prövar en bulla i järuspisen, innan man bryr gräd- myjäckvänt

Degen ä arg tjock

Degen brotne

Degen ä jes'n

Surjes'n kak'n

Brökek'n

brökek'n

söta

myjäckvänt

myjäckvänt

13

na ihop i hugar, som bärs upp på höbboisvinn, där de höbboisvinn
 breddes på golvet för att torka.

Till tunnbröd kavlade man ut degen till en stor rök
 mycket, mycket tunn kaka, som vaggades med fjäder-
 maggen och sedan vändes upp på brödsjaden och åter-
 igen vaggades över en smula med fjädermaggen, innan
 den försiktigt spjutsades in i ugnen och gräddades,
 varefter den togs ut och vagnades av och viks i 4 delar.
 Man la de dem på en halmbädd för att kallna och plöjde
 de sedan ner dem i en korg och bar dem upp på höbbois-
vinn, där dom rittes opp på bräder.

En kavlade och en gräddade. Det var alltid lika många
 som bakade oberoende av hus hållets storlek. Det hände ofta,
 att det var frun och jigan. Den som kavlade skulle arbeta
 upp degen på brädet. Det kallades att ta opp en bit deg
 Bröddegen rullades ut till en lång rulle. Man tog sedan
 lagom stora stycken med händerna. De bakande str-
 öv på var sin sida av brädet. Den som ej kavlade ut kem-

rittes opp

14. Terna o den bligt ansägs vara ovärd. Om man hade för
lite mjöl på kakau såde man att kakau blev blå. För
det en kätting som bakade och hon hade för lite mjöl på
kakau, så såde man "Hu håll du på ä ^{!!!} värd ihåll gubben
du jämn.

Fästrade kakau tog man lös den med spjälka.
Med detta sätt att baka blev det inga skorv eller
kanten utan allting bakades upp till bröd.

Tjockbuldegen tillreddes på följande sätt: Man värmdes
vattnen till det ljö bryna på sin. Di rödde man i ni
mycket mjöl att degen blev lagom hård. Sedan rödde
man var 1/2 timme, ni att det gick ~~riktigt~~ riktigt. Di röttna
det ärrungeför mjälkvarmt, rödde man det jästet mjälkvarmt
och lät det jäsa. Under jäsuingen ställdes degen un-
der fallan: riingen.

Man mjade av kakau med en hundrans. Det mjöl
man mjade av kakau efter graddningen krostades bort
Sedan bullarun gräddats strök man med en fjäder i-

15. var dem med vinn och vatten.

Man började kl. 4 på morgnen, då man bakade tunn-
bröd, och då hade man en liten knäckekaksdag, som
man bakade efteråt.

Blodbröd, brökak'ra, bakades en särskild dag och
vände av annat bak.

VII Gräddningen

De stora tunnbrödskakorna lades på en stor fjöl och
skjutsades in i ugnen. Man kunde endast grädda
1/2 vänder, då den fylldes hela ugnen. Den gräddades
liksom knäckekakorna endast på ena sidan men vreds
och vändes i deligen under gräddningen med uttag-
ningsspaden. När den var färdig gräddad togs den
ut och veks i 8 delar. När man blivit färdigt
lade man in dem och bräkte dem för att få Bräcke
dem riktigt mörka. Någon gång rektit till stor-
håll dess bräkte man även knäckekakorna
ordan man gräddat dem.

16.

De utbakade fjnkkullarna fick ligga på bakbrödet och jäsa. När dom var färdigjaste pickade man dem med en gaffel och fröde dem räkta med en spjälk över på spaden och sköt in dem i ugnen. Lurkorna stängdes till och de gräddades långsamt, ganska varmt. Sundes över med vagnsvatten och lades på halva. Man stoppade in en mänga kakor som gick i ugnen och detta kallades en gräddning. Kakorna röttes drevet Gräddning på ugnens botten.

För att kanna efter om dom var färdiggräddade man knakke man på dom och skaka dom på spjälken. Då höjde man läft om dom var färdiga.

På bndlandet bakade man inga skrypor men däremot i Solleffen.

När brödet jöte br, så man, att det blev oppjuset oppjuset.
 Blågrädda = gräddat med för dålig undervärme Blågrädda.
 Om brödet blev blågräddat, så var det ett tecken på att man skulle raka över elden och byta på den tiden

17. Si man ännu ej hade billa.

En dåligt gräddad fyrkulle kunde få stibrann, men störbrann.
Det var nämligen ofta fiken på att den var för dåligt jäst.

Bränt kak'a = bränt bröd

Bräntkak'a

Ingen fick gå ut ur bakaströgan utan att få en njuk. Njukbrökekä
brökekä. Äro grannarna skulle ha ridan när man
skitade; allmänhet barn omkring med njukkak'a
eller smakkak'a. Dess gräddades mindre väl för att smakkak'a
de skulle hålla sig njuka. At barnen bakades en särskild
liten kaka lillkaka.

Lillkaka

Om någon krävde när inte ville ta emot ni man
Ja så stån du å ta emot då du för, för då å int
alle dagar då å bakedagar. Detta uttryck användes
des äro i fråga om annan bakering.

VIII Brödets behandling efter gräddningen.

Man bräknade kunna baka omkr. 500 kakor på en
dag. Det finns exempel på, att man stöpt av 18 kunnor
dagsvad.

Nyckbröd till slättanna, hårbjörkkakeu lindades hårbjörkkakeu
in i ett skycke och lades i ett kar i källaren

Hårt torokat bröd förvarades i brödlåsar på höbör-
man, där det först legat utbrett på golvet för att
torka.

På matbordet lades brödet upp på en brödkorg.

IX De olika brödslagen och deras tillredning.

Pärkakau. Inäfolket kunde när det var lite av injöl k. Pärkakau
ga gottatis och koka och skala och fjärne säunt e i fjär-
na och använda i deg.

Gravöfkringlen var tjockare på ena sidan och tun- Gravöfkringlen
nare på den andra och stora om man kunde trä den på
armen. Där den var som tjockast var den som ett lamm-
bäv. Abs ej i kyrkan utan togas med hem. Dessa var
bakade av saffransdeg.

Allt småbröd kallades krän. De vanligaste var Krän
na var småkringlor av kaffebrödsdeg pepparkaken och små
Pärta fröken, men beställdes hos sockerlagaren. Ans. till förning på brödlag.

Anteckning till Berda Modins uppställningar

gjord vid hennes besök i Uppsala $\frac{24}{10}$ 32

Den med följandes egenskaper f i ord af tygen vara
äro ej skriftel för sig till en Zetscholen af sin mest starkt utom
beträffande verketigen en vaxt betydande utdel.

Det betydande utdelade är mycket iakttagbart be-
traktadt, men tillräckligt stora iakttagbara i förhållanden

Hon pratar sig ha varit utdel som bost = bost, men
han är blott för sig till och när, då han tillämpligt efteråt
tillfrågas till sin. Hennes teckenmärken ha haft något
detat råge sig?

H. S.

(Bis ligga tills. med ser. 4725)

Bij. av. 4725

inl. sept. 1932

Till Prof. H. Geijer.

Jag har sett igenom
 fröken ^{Gerda} Modins uppteckningar
 från Fingermanland och
 femtit dem vara ordentligt
 gjorda och värdefulla framför-
 allt på grund av de noggranna
 översättningarna. Den fonetiska
 beteckningen lämnar dock en del
 övrigt att önska. t. ex. stark som te
 väl bör vara stark; tvåra, som
 bör vara ?? ffvåra. o. dyl.

kakm bör vara khaken; wyn-
 bövara
wyn.

hok l. skrives k; ej h som stat;

njarkvartyl för njarkvant;

akcenten ??
 Med något mera fonetisk träning
 är hokan ^{Modin} en utmärkt uppteckning
 enl. min mening. D. O. Zetterholm

Frgl 16

Landmålsarkivet: Uppsala 4725
G. Modin, 1932. MULTRA
ANG.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen. Accnr. 4725. G. Modin, Ang

Bilaga till acc.4725
G.Modin.Svar på ULMA:s frågel.16 Brödet
från Multrä sn, Ång.