

30024

ÅNGERMANLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Ed

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 " "

30024

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
~~Reinhard~~. Vidar Reinharmer.

Rune Västerlund

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

Svar på Frågefråga 16.
Brödet och dess tillagning.

På Essmäka ä nō barra baka, baka för oss.
Om, håll hōkka, -dä ä ti baka uttulla håll
kräsa, kaffi brōa, -ä kakay som vi baka ti nan
brōggstuga vä rēktitt munn bakaom. Vi säg
inta baka -dä vi ska ha kamsay ti a matmāk,
utan vi säg jara kamsay, män -dä vora ju näm-
ma till, håll nämmast ti tykhta-dä, män -dä skot-
la lāta förjinf-ä owaylitt för oss. Om vi som n
frāga ä, sitt fram för nāl, dä sitt vi ä loga oss,
ä likka tōka om vi sitt ti soha håll däri so-
varmun. Ä ngrōtsodd på n bōdda, dä va n grōt bit
ti n skaru-odd, lakht på bōddn håll bōdda va
-dä mu va ä fākom. Ä skolla vihi bōffi, bōffi n byt-
ta håll n strömmingsfjāking, dä jōha vi jry-
rislajjn-ä drog bōffin. Ja -dä vi säg baka -dä
-ära jussom ett begrepp. män -dä ä ju olika varh-
tyga vi brukar oss tā, ä betjeyr oss vä, ä dä ära ju
a namn på var sak pådä vi jōr håll uträtta dä.

varbild-
ning.
(M.K.)

¹⁾ murä n

²⁾ bakaom (?)

(RV)

vi kan säga, "nu jett vi ställa till å baka n-dag,
håll "nu håll vi på baka" håll "nu för vi snart
ställt till n baka dag so vi för oss nu kakor", håll
"he många bakadager för vi på fridags ära." nu
ha vi då bakajara, jara baka rogg, håll ji på
vå bakkestr? "ja om då vi fekk tag i bakkestora
sa ställda vi i åying." nu ske ja gå å leija ma
na bakkestora, då vi ha fått him mynjoka från
kvaya. Vi kan itt baka barra nan littu kaka
d, utan n rikkti bakadag tå n ålla-tia kannar.
Då va ju mäst varlitt då som baka n-dager
hoss å vår, ti bongåha dör som va mang a
männisar som skolla ha matu, mytja leijt
fåhk å dränga å pigay. Åssa hadda som ju broj
stugay, spåku å vi ha sakht "broggstuga" å
"brojstugay." om vaff-anna. å mytjubita kaju
n-dann brojstugay vora sommarbosta, å då ha
som baka om våra ifhura dagar inna vi ha stea
opp a då, å fått i åying ti mssumara å fått flytta
ut å hatt reyfa fyrf å i åying, å hållst ha hatt
skura^x å stea storstugay å ti hånja, å ju som
hatt mästa värjara omna, Då va barra ti tårpar

göha som dom hadda baka om nu ti samma hus
 dä komma, föll till nan litta stuga vä baka-
 om nu här ä där ä hä vä nan tärpar så denna
 om dom va litta förakom nu ä hadda na ti
 reda säg vä, män dä va inta älli hop som hadda
 så dom komma, dä skolla vara tegla ti myn na
 litta ä bå eya ä anra. Ja som saht hest ä vår vara
 vax litt vä bakkstu, män na häuna na föll att
 dom baka nan litta bakkstu jussom ti skattan-
 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 ti ngår där dom baka bra
 mytja män koy som va husmor kavka spålv ä
 jobba tjäkk ä spälliga kanta, så dä jekk ju itt ä
 grädda na så koy vaff na mytja bättlar, ä fram på
 sey sommay vaffa fäklit trogetu, ä dä jekk dom
 säg ä knyta tä ä bå bakkstugasittlara ä luffora,
 för dä vara inta na skali. Ässa häunnarna ju om
 dä va fin u förajusvintar, att dom älla opp bröj-
 stugay som dom sa, inta vaxda barra opp bök-
 om nu, utan ställda så dä vaff so pass vaxf så dä
 jekk an ti ha u litta stöpsä där, ä baka lita fin kaka

id = 11-

SE = 1-
 jfr tillägget.

4. vä jussom mer gott å på kossa tå vetmjöla å krog-
sekkta å mjölka n par ti kannar, dom taka alltin
om kannar då då jällde stöpamma.

För för tjugifem trättiår saen baka no fältja
mästa delu ti var gah å vi fekk lära oss baka na
litta var, å baka omma fannsa mästa ti var bon
å tärpar gah, nu ära anna ätta minstays häri
E, för här ä dom lätt räknar om, bå boungåta
å tärpargåta, å dom som odla nan sä å mah
å baka nan koykaka om, å nan männis som
äta säg ti stå å baka nan hel n dag, nå då
finns itt nan som orkar dä, å då skolla ställa
säg äldelas för dyff om dä fanns nan ti fotag
i, vara ey som sa nu n dag då ja hell på höra ma
för om dom brydda säg om ti baka nan him-
baka om för tin. Wa då jällde baka dagay ss
hännay föll att dom baka nan dag mer om
hostu n om vay. tätta som skanna komma
i samma bil för ällihop, ss vaffa föll tetta
komma ti kvay på samma gang, då vella
dom ju baka nästan på samma gang älli hop
å fö i äying inna då vaff kallt å snögitt.

bann-
(Rv)

5

1) = n el.
an (?)
RV

Vi sa ju bakstara for dom va for demästare
 män dä komma ju låta sa hanna ja fuk
 itt tagi nan bakstjarning n for hon hadda
 ligit boff sag ridan. håll i ar behov vi int
 lejja mer en bakstara. ässa komma na hita i
 maran fo du berda på ti passa opp bakstara
 a bära sma kakar a bre ut oppa batten, a bära
 in ven, a passa opp dom vä kaffi a jähna till
 a all opp om nu. Dä va vartitt att dom ställda
 tell a hogg tör a fju u baka ve, som jussom fuk
 ligga i måna tak a torra. För fannsa ju nan
 som baka a hadda va litte bagari ti var
 sokku män nu ära sket vä dä a, män dä
 baka dom ju bå litte rsgbulla a rsgkakor
 a vetbulla a skorpar a smörbrösa kräsa vi
 källa, soda fanns litte ta vaff ti fo tjöpa psy
 männi som behöva, a ti fo beställa om de
 behövas nästerra mångu. Ä dä va ju fali
 jeyt ti fo kuta a tjöpa sag barra n rsglinna
 a for tygifämöra skorpar, om itt en hadda tin
 tell a ställa sag tell a baka litte spöke, va flytt
 bara bagaskar ha ja föll inta nan vet skap om

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

män omjittl ära föll inta, män dä va ju inta
 samma fäff vä möjligheten ä komma sög i vägn
 mila för itt, som dä ä nuför tin. Ha bröa bröföa
 dä öla bröbitu brökaka, dä man höra ä tänk
 på-dem, dä tjänna man n-damn ägan ti sög
 om ti vara fsekkli ä ohtsam om bröbitu, förgu
 nöde en omä man vaff för ä stiga på n kaka bit
 hellet oförhappans ä nan säga, om ä ingu sa na
 so vara som om nan ting inom en sa däs mer
 dä va n fali sonu, som inta på na vis fse
 eyra vada, ja inta vara vaff ti kasta ä fhi smor-
 gässen som nuför tin, ä ti kasta bröa fsekk inta se
 alls. Dä va n o allmänt tänke sätt all han som
 önlga bröa skolla fö löra sög svälltä n gang ä
 ja kan inta jäkna män ja tro dä ä sanninga,
 om dä-dä rakht ä inni bhou på mäg san ja
 fseff vaff. Ja n o sa pappa Gud se läa mi ha
 vi bröföa ti vintay, dä han hadda hässa koy-
 häffvelänguay full vä sä. Bröa kakay dä ha
 jussom inni fatta va vi ha föll läff-äss, ällt va
 vi ha behöfft för livs opphålla, dä ha vora båt hus
 ä him khaa ä föa. ja ällt, ha vila på bröbitu.

oförhappans
 (fr s. 24!) - RV.

7

Ja många gånger ha vi fött höft att itt svällt du
 may du fö msho kakay då du vill, äta eybaff
 bröa utan smör i föffta han¹⁾, V brö-kaka n kaka-
 hälva n kaka fjaling n kaka tjil, n kaka bit, n
 bullbit, bullspiva, bullkantu bullkanta kät-
 kantu (bullään) bullän. va bröa biträffa som
 sks ätas mjukkt å föffkt, ss å ju jäsnings å
 gräddninga nan ting som sks vara påpas-
 sa för omä då vah misslekka då å bakketu för-
 stoff älddellar, män då kan ha många opaka
 då å inta sähoff att-dä bro på ovshlanta
 utan, då kan vara omun som å grust å itt
 vah varm å behäll varm som kan sks å att
 då ha vöra näht å jäsamna å inta vöra na bra
 ställa där bröa ha fött stätt å jässt ätta-dä, då ha
 voffa lakkt på plåta. Män ha däjjn voffa trodd
 rekklit vah å å lämpfitt bhama å inta spaa
 ha vöra för vnyf ss ksa ju vah som man ha
 tänkt säg. män då vill till mytju vana vä
 nästanallt kan sks jara, då gå inta tiggå för
 tiditt i fräy messtey. Omä vi hadda, koya bröa
 utbrutt å tsrkana då då va nygrädda, svaffa ju

1) hann
 -RV.

2) sks-a -RV

3) 'läromästaren'
 -RV

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

1/2 ställning
av

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976

ÄNG. ED

Frgl. 16

joff skaff. När vaffa då rängna å jussom rätt
å kallt, då drog å jämn säg joff om då låg
på n källn batten, som då va vaxlitt att då mäst
vaff förvara, där vör å vimbåsta in å drog ti
vägg spronjan. När då drog no i jämn säg då
vi hadda trava i hopa oppå rinken, då va n
ställnin som hängda ne från nan takås, för att
itt rättan skolla komma åttå, mang hadda
ju låan, låra å trava ma ti saydå va torka.

Wa då jäll mjukkt å brö som ha förkomma ss
ha då ju vöra i ss smoa mängder, som ha bakas
ti var gån, ss då ha ju förvaras ti burka å skripa,
ja ha ållri sett att då ha bakas na kakar å hängts
opp sunnar taka å torkas, då ha no mästa vöra å
taka sätt för vöran del. Mang ha no sohkt att mö-
gahitt å brö å intå na som man dö ta, män ja ha
då intå hoff nan som ha tykkt å omå hållar. Kakar
vaff skarp då hoy va rehkittl tör, smeli å omöjli-
ti fona smör ti bix på mjukbrö å val, vaff knallitt.
n bröknalla då å n mjukbröbit som ha vaff å tör
han ha joff ligga framma å torkas, intå torka
inni omum som vi torka skorpar för att dem sho bli

1) mytli

-RV

vaka mör, á teli, ínta mögla, á ferðarar utan gó-
 á behalda nan tí á vara mytli á hlösum. Vi ságu
 gráddskorpa fjarja vi vell ha þá bröðu dá vi ha lokkarvæ
 gráddninga rekktit. V bulla kalla vi ju smobulla
~~vi~~ som vi grádda á spär häll bryt i tvá dila á torka
 á jör tvá skorpar tá, dá á n skorpbulla, häll om
 vi bakan littigranna störra á kalla for fettist-
 bulla, á behaulan mer á minnar ötta smah á
 behou, á n hel mblakkt ti kokkt mjálka á ta n
 blöt togga ti spia. Rsgbulla baka vi ju á þá sam-
 ma vis, män for vara ju mytlija tak om n rallar-
 bulla som ju á n störra ksmnbulla, nan vetbulla
 idän fason á n minnar vey litt, ássa ságu vi
 ju vita kaka á rsgkaka, rsglimpa, vetlimpa vita-
 längru á n fhta bulla dá vi fhta vita däjju. Mändá
 á ju så att ti var gah ha fäktju hatt sína resáfta
 á sína knepa á fasonar þá bröð. Som ja ha biskriva
 sð baka ju fähtja tombröð kakay dári bregg-
 häll brojstuga som á þá marga ställa va som-
 mar bosta. Þá de ställa dár ja ha sett att bákoms mun
 delvis ha vöð utafor vögga han nog barra vöð staditt
 ranna, for dom ha ju vöð noga há ti ha hatt mun langt

i från väggen för dem ha våra rödd för tår lutan
 då då ju ha voffa alla vållsamt ifrån dagar i ra.
 Här i tårpargåha hadda dem no båk omma
 alli hop ti samma stuga inmur ti en mur
 ti många gåha hadda dem mura so spynspissu
 vana eysia å båk omma på anna, å man va ju
 mura ti en vä, å då ansågs väl rekktil spor-
 samt å våh övra tänkt, för då va ju som man sa
 att då va ju inta båk dagay alla dagar. Då vaff
 trängt å bessitt båk dagay ti n tokken stuga där
 fätkka skolla bo å äta å ligga de dagay å, å unga fannsa
 ju å som itt komma vara uta vä ett, å n damm vchogn
 å båk boka å dägskokka allt n damma si ja för yga
 mjöka å sata å braunstöy å skamma tå kaka rullen.

Båk omma kan ja no inta beskriva på
 na anna vis n att han va sa stor att vi annämma
 langa veträa å alla å varda oppu vä å att han va
 mura tå tigha å då va båk vohva å hålla tå tigh
 män mang hadda skaffa säg n ja hålla å lakht
 dit i ställa, å ti ena gån hadda dem bränttegha å
 däri anna gån lurtigha som dem koppa hadda
 söka himma hävågån, då hånna då å.

Shejja

11.

1) jämnara?

2) minnar

-RV

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976

ÄNG. ED

Frgl. 16

Då vi alla opp omme alla vi ju då på hålla n fulln bräsa
 å par på aftan i samma bula som stöpinga, då van
 ju opp jamma ti danätta å då vaff jämnara¹⁾ varma
 å minnar²⁾ på tjänning på mury. å smær heli dan
 ätta då se vara ju å ti alla nan bräsa, vi alla ju på
 möran fossst se då vaff ghöa å fosssta hoy rent i
 kring siay ini omme å la na fina töt veträa tå
 grayben håll na björkträ som fikk loga oppätta
 siay å våvra då som holl låg omv vaxformar tin
 som kakay gräddas, ässa vara ti noga passa på se
 kaka vaff jämt å fint grädda å röra påa vett å lofta
 å sno. Då dom mura n båkorn, se la dom no ti na
 bärjaya bå ti spåvra omme å våvra i kring
 spjuninga luka, män nan luka användas
 ju itt då vi grädda kakay då vaff lukay barra
 utför å loftas omme om dom famis, å oppi drog-
 hsta hadda vi n tegelsten som vi värma å vr
 se då vaff låg ommt å drog, inta kan ja erinra
 mäg att ja ha sett nan båkorn som ha luta ått
 na håll, å ja ha ju grädda kakay ti bra mang, män
 då å na ora say, då na sapellu rök gang fray omme
 å ut oppjöying mury.

Tegel-
or

Då va ju mura n tjäkkn murhaus. då övar
 vålva oppimot laka om ja säg övar rökgangn
 å han å vaff ju varm då rögn. 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 fräy säg
 gröddspjälka å humusopn, å ställa braunstöy vä
 sotän oppjönin rökgangn. å ndann väy håll väay
 hålla vi för om skroba. då om mu va varm hadda
 vi allri nan lukaför, män då han va kall hadda vi n
 sälln trä luka som vi ställda för. å då va no mäit
 vay till ti vargök. Wi sa no svaff segga om itt vi
 fukk rekhtin jaff på draga män då komna vara fel
 på ven han va för rå, sur. Ti älla båk om mu fukk
 man löra säg å si säg för, å då fanns ju älttin nan
 ällst männis ti fo ti jähp för, nu ärs out ätta dom.
 då ä shut. Då bräsey hadda broma ut se då va bra
 gö se tog vi barra braunstöy å boka glöa ätt siay
 å prova grödda n littu kaka se fukk vi si va som be-
 houndas. say man va vay behounda man ju barra
 hålla fram hanna se tjänna man om då va
 lagomt vayf. då vaff itt se vayf ytast i om mu.

stugara ?

Ja då ä rohitt ti påminna säg båk om bräsen ja
 jaha, då då va nan rehtitt håll å din nign host
 måra å höra hor tövren spraka å si logay dra
 säg langt langt opp jöy ing (muy å röfn drog
 säg å gäha, å logay spegla säg därri fönstra
 å då berja på tjämnas vänt å jummt i kring
 stugay, män då va na likka rohitt då n dam
 varm glöa ramka i hop å låg å drog lå säg
 inna hoy vaff omma fossat ått siisay, å då vaff på
 lakht na toffa trä som hoy fukk ligga å läms
 å som fukk ligga å loga i kring. Na flyttbar a
 båk omma ha ja inta koff takas om, na anna n
 na som ha tillkoff krick mahhta. Fältja ha ju
 hatt stugara. Na ha ha anna att dom ha älla
 båk omma å grädda råa ti juha. Män inta om
 mer, for om ha dom fött så moday a jaya ti rå-
 jaya å väffeljaya ss dom användas ju på anna
 vis. For kakabakketu hadda ju fältja jussom i
 allmänhet var sina baka gräjjar, då va baka
 baka håll baka siva å kakasjaya å spjåkay
 baka spjåkka å gräddspjåkka å kavay å kullu

å baka tråga håll dägtråga, å baka gräjjen som
 vi sa dom skura vi inta utan skrapa å boggfäimma
 vi jymda omna dom, då ha vöra way litt ti vöra
 fali rädd om tohku reskap å inta lemmna
 dom jussom vin¹⁾ för vög so dom ha fött vöra jussom
 lekshar ti hanner på dom som ha vöra mer
 å minnar jaralös, så då dom ha vöra tör å rey å
 i åying ha dom vofft omna steca då i wayli
 heta ti na höbör håll nan uthus ba dit ingu ha
 hatt na öran ti röra dom onöditt. Då va ju inta
 way litt omna man baka n littu rogdläg ti ta
 till stor(~~dä~~tråga) dägtråga. då hadda man
 minnar tråga som man i voffa fall konnå fo
 begangna ti na anna om itt-dä konnå håll
 voff fött off håll tog ått säg nan otäkksmak
 håll läkkt, ja då va ti tänka säg för mer n ay
 gang å säpeltt då man va tjeyar, å konnå fo
 tjeyar säg ovettå å n tohku gang. Då va na mäst
 way litt att vi hadda na tyg håll nan himmuvu
 säkkt å hadda över-däjju å vara falitt håll so fekk
 vi rakkt lägga på na mer, för frysse fekk intajera.

1) vinn

-RV

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976

ÅNG. ED

Fogl. 16

2) kallt

RV

mjöla hadda vi ti låra däre höbora, män då vi tog
 in ti bakksten hadda vä nag dä ti nan trä bytta
 som vi barra bruka använna o ha mjöla ti tska
 gangar. Hon som karla tog ätt säg n lågon
 n bodäg boffi skakka o tredde¹⁾ opp o jöla ka
 ka ämna ti n tior fäntan kakor, för dä han
 vaka dä ätt däjje jös för joff o kakay vak sur
 jisu o skälli ti kantara om han fo ligga opp o
 boka för länge. o kaka ämna ta n vax n bakkstar
 ätt säg vä hanna, o lägga i äyngira ätta boh-
 kantu, inna hon börja karla dä hålla ti
 karay vä vänstar hanna o ha mjöla o humu-
 sopu o baka själka ti högar om säg, dä ä juff
 o brhantitt ti mjöla baka boka vä humusopu
 o lägga på kaka ämna o karla o noga ära vä
 ti döfft på mjöla baka omär o omma på om
 dä sko gå bra ti karla kaka som o inta na
 hah n dögg fo du ha, män ält vak n vaxa för
 han som ha läff säg. Karay han ä svarva vä
 hantaga på bägg ämna, ävä jupa skor
 svarva, som jölp till o viddga ut kakay ätt

1) tredde

- RV

smår håll 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 på baka baka man hon
 ligg kvar där ä n del rulla na på kaka spay
 rullu han ä vä ett hantag ä ä svarva litte ohikt
 kaway ä ä vä togga som nagga ä jör hstra ti
 kakay så hon var mer då hon var grädda.
 hon som grädda ha ä n spjälk ä lofta kaka
 tä baka ä dit på kakaspay som vi hä kaka
 in i omman vä, ässa ha vi n^{är} minnar spadda
 vä langt ä skafft som vi lofta ä flytta kaka
 vä in i omman ss hon var jämnare ä vä
 grädda, hon fo man skaffa säg n myn ey
 nan-gang om sän ätta na är för då hämma
 ätt hon var svedd ätta kantu för då gå inta
 ti ha ä na fali tjäkk utan hon jett vara
 tsom ä fin ti komma smarr kakay vä fött
 hon fo inta styra ä göra kakay, på kakaspay
 ära ä stoffa bla som kaka smul på, på
 vänn spadda ära litett ä bla.

IV.

Varan breddis bröd?

1) traktar

- RV.

2) minsann

- RV.

ULMA 30024.

Märta Kihlgren. 1976

ÄNG. ED

Frgl. 16

3) ti?

- RV.

Som ja ha saakt so ha ju koya vör mäst
 oddings biff på vora traktar¹⁾ å billigast män
 esgn ha ju å oddas för tell å ha hatt ti hus-
 behövs, so ti u dägstöpa ha dom mästa
 hatt u trejld esgnjöh. För i tin då jäg va
 ong, då vara nog vä ti spellja på säää ätta
 lasskuninga, då rasska dom minsann²⁾ inta
 i fräy säg som om. Då sofftas lon å säää
 vaff hankasta å deltt å spellt på noga. Då
 gypa som va stor å tong å stri som dom
 va dom stas opp ti säkka som va maff vä
 trä kanta som dä va skrivut på va dä skolla
 vara tell å va dä skolla förvaras ti för lära däri
 hökora, dä va ti kaka å ti sädd å ti gris å
 gröpa, å så vara dä som skolla spikkasti
 kvay å mahas, å likka noga vä säkka. Dä
 va bästa säa ti kaka = gröt, män skolla mahas
 olika, fyra ti kaka, grövar till gröt, dä koktas
 mytju koymjöhs gröt för. I då dom sädda sa
 dom vi jett ställa so vi fo bröföariär å.

¹ fsernya säg
RV

ULMA 30024. Märta Kihlgren. 1976

ÄNG. ED
Fröjl. 16

²) regsekt'n

³) hannsekt'n

RV

V bonna håll-om ja säg n rekhti joh brukar
han va noga vä ti gramshä säää, å byta
tell säg myn säff håll säffa ätta na ära,
å fserya säg om dä skolla ansis bära säg ti sä.
Manga-gångar hanna va att dom bytta
vä vkrabn se dom inta sådda ti samma
joh å samma säff. Dom som bsdffa på prova
ti sä vita dom bsdff no barra vä nan liten tög
say dä visa säg att dom hoddar komma se
langt vä hädninga, for vi ha ju källa hest-
nättar for vita å fuser ti-aksa äta inta na vaff
vä a say. Allt a kornmjöh som vi anvämna
ti kokay å quötn å kamsay va no skrädd som dä
sas, sälla å sekhta däri kvaya, å likt sa dom om
regmjöhä, män regmjöhä-använnas mytja
smärbenämningu grövregmjöhä ässa dä dä
som va äkstra fint mölnt å sekhta kalladom for
skräddregmjöhä håll regsekt'n. dä bli ju se
fint som vitmjöhä, män vi kansikka ju mjöhä
alltin inna vi skolla använnays, vi hoddar en
grövar å n grannara sekht.

Då vi fekk him såaa frøy kvaya fekk vi ju skrää
 å såaa tyi selsellu såkk som va maff for
 då. Då tog vi ju ått kråha å blanna ti dævi
 kokhta - ått grisa, å likht jola vi ju vådå vi
 sekhta boffi himma om då va na. Allri vara
 nan som arbeta på då å ferskhta sagg på å
 lägga ne nan möö å baka tå na tsikka for
 då haasjoll ått gætt an græddaya for då haasjoll
 tija ållu å bronna opp. Alli hop salta na dæjju
 män inta ålli hop vella ha krydday, (kummin)
 kummin va veytitt ti koykakay, På sista
 humraåra haas no förkomma lita blanning ti
 koykakay på vora trahhtar. utom omnar kris-
 tin vorejoll nan som ferskhta män ja vet ingu-
 ting ja kan beskriva om.

V. Degrekjäsning.

Ja no spelj vi på dægn smetu å röra,
 Dægn då å å bli ju nfastu (tå mjöha å spaas)
 færm tå mjöha å spaas, som män kan hantåra
 vå hännay, män n smet han å ju toun å rin¹⁾
 antingn då sho bli pankakay håll nan ov r-

ning ti nan mat lå na dag, ä då vi tåha om
röra då blisa ju frågan om na som varken sko
kokas håll stikas, mästa tåha vi föll om mjöb
röra åll kråka å grisa, män vi kan ju tåha
om nan ting i matvåg som ha misslockas
som röra, å jussom ha smar måhitt, åll hysa
joka vi röra, håll sorpa vi mäst källa na mjöba
å mjähka, håll mjöba å vattna. nan rån däg
tå nan säff ha ja ållar hoff tåhas om åll na
föhh ha åla inta hä på vora trakhtar. Om vi
joka nan littu stöpa rogdäg so settna vi, män
dä vaff ju roghakay å bulla som vi grädda imma
viksmå åta-dom, å n däg som vi koka ti jättn
say han hadda föll stätt na timmar å settna.
Då vi skolla baka kockakay, so hålla vi ju då
föfi stöpa, vi stoffta tå n ålla tis kaunnar, å då
hådda (bro) vi in baka slökka na timmar om
då va hållt so då fekk junnma tell sög, var å hållt
so hadda vi stöpåmna imma nan ti, so bå mjöba å
mjähka fekk vaka littu junn, nan gang om vi had-
da bråttomt kenna vi junnma på nan vatta skvätt

å bhamma vä inna vi börja skåna oppi mjöla där dag
skåka, håll båkatriaga, ja börja tänka på a hamma
dä vi sa smaa båkatriaga, håll båka skåka, dä
va joff tå dä att träga dä va joff tå n trä hålla
som no hadda vora a stor trä hangang, å boffi
holka, jofft klevut i hållvar å saay boffi karrva
likkt joff som smo träga på sän ti, båka skåka
dä va i hop snikka tå bra grova bräar vä båka
håll sistyllja, va ja ske hålla dom lutu å fast spika
håll phogga vä trä phogga håll trä pinna å i hop
khänt se tätt se dom hästan koll vattua på en
gang. å tättora vatta ju dä vi stoffta däjju ti
dom för vi hädda ju mjöla tå dä jofft vi jåka
inna vi hädda ti va blott. "Dä vi hadda bestämt
åssjy båka dag, då jåka vi råyini²⁾ å ställda tell å
stoffta kvällen föra, då bestämda vi va mjöla
vä blott vi skolla ha, hadda vi mjöla se tog vi
hoy se langt dä rakke, hadda vi luta dä tog vi
bhamma om vi fekk tagi hoy, amas tog vattua
vi hadda för åss att om vi anvämma mjöla
se jekka ål minnar mjöla, å vaff vitar kakka
å viss va dä sant. män kakay vaff jofftore gam

¹⁾ lät'n
RV

²⁾ åyning
RV

mal då å maljern, vi såga då vi bröt säm nan
bit vä nan blösa ti att då hadda voffa som nan
ull ti dom, itt fekk vi vara so noga män
vissa vi a so jekka em ot å-åta na. I ti stöpa
då so hadda vi om so fanns nästan u trejja
del regnmjöh-grövar å grannara å rästin koy-
mjöh män vi hålla na for koy kakay håll koy-
mjöhs kakay, ässa spär då ätta bräkninga
å litta salt ässa vaylin jäst då inta ältt for
mytja ätta stöpmängna, for vi fekk ju bräkna
att däjjn voff stään¹⁾ länje å fekk inta vaka sur
jesu for då smakaya ätt kakay å då va ingu
omrit for bakhstay, vi roka i hopen bra stadit
ässa tog vi oppu då dit på baka baka å trodda ti
mer mjöh å la ti bakksu ditti tråga övar natta
å brudda övar, ti säjja presis ke mytja mjöh
på n tscku stöpa som behovdäs å sväff for
då ä so olika ke mjöha ä, somli vell ha litta vit
mjöh ti däjjn män då ställ ju so dyrara, å då
haju älttin föra frågan om att då fa inta vaka
onöckitt dyff, n dägstöpa, nästa måra då komma
na hämma att vi tog barra regnmjöha å trodda ti.

1) stään^s (?)

el. stäänäs (?)

el. stäänäs (?)

RV.

2) baksten

3) sä (?)

4) vöra

RV.

1) vekt

-RV

3) ju

-RV

4) tsnn 'n

d. tsnn än (?)

RV

1/2 Tillägg!

Då vi rota i hop stöpa ss an vänner vi n dag spad-
 da som va stadi, for däjn vaff tong so na vekh"
 jekka inta ti ha ti hannan. Jäg ha allri hoff
 tahas om nan aan jäst n präs jästu so han ha
 no formas bra länje. Då va no kavhay som vilta
 hantära däjn tron so häk hoy vella han å ställa
 tell kaka ämna älla som hoy vella ha dem stor
 tell. Då vi taka om ti baka ut däjn, då sa vi kaysa
 ja ske baka ut a hann kaka ämna m å ssey kan
 ja drehka n kopp kaffi å gå ut äll ma, may du
 lägg på hålla nastikkarna smaa trää, ~~redträn~~. I
 likht sa vi ju om n smabro dag, som då ju ³⁾ å ävayla
 ti röra i hop nan dag i förväg inna han ske baka ut
 Nu skeja steca smaa å ssey skeja baka ut kräs
 däjn ja jaha feda. N tsnn ²⁾ hoy brökaka vara no
 vanligt äll hoyva i mulla fettijäm å fäntisänti-
 mitar i diamitar, män vi hadda n tjäring som va
 styx ti karka hoy karka no ut kakay till aya
 i bham män dä va besvärlit ti grädda so stor
 kaka for då hängd aya i kring kakaspay å
 dä va riskn att dä vaff spälla ⁴⁾ inna man jekk
 a i äyng inni omman.

1) o fserhapp-
nas (!)
- 1/2 s. 6!

RV.

Däva var lill ti je några myskakar om dä komma
nan ofserhappnas å hilsa på då vi baka, å äll a
bây is skollaya baka u till haka dä va kaff. Om
dä komma nan å sät å såg på bakkstora å haka
jekk sänn då på stog den att han håll hoy va
hongri. Dä ha inta vöra var lill vä tokkadann
lövtonut a tombrö himma härr E. män vi
jekk smaka oppi jämtland a dann bröa
män dä va inta jessut som vi jör. Nå Essaha
inta vöra na rikktitt noga vä kakay hoy
ha fott dekket barra hoy ha mätta äss.

Å lå roq bröa som vi baka ti juha dä skolla
vi älltin je jura däri logây smaka na bitar
den skolla fo tjäuna att dä va juh å vi
skolla inta ta a vä äss då vi jekk dit å joba
nan ting utan enkonut på juhkvölln.

Sollfteå den 23/1 - 1976

Bästa R.W.

Tack för Ditt brev & vänliga
ord.

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

Suara däri frågulesta "bröa" ska ju vara,
å hällst ha hatt "skura" å steca storstugan
ti hålja. ässa säg vi spälli, om a n kaka ha
hitta på vika säg å voffa i hop klämt-ätta n
kant å voffa mer å minnar i hop tok torha
ss att dä inte gå an å vika n ti rätta å fo kaka
skät å fiv ätta kanta, tehka spälla skella 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 Ruvär 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 våarna 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-görat undan. Det var bara i torpar-

1) = 'bak',

'bakning'

2) = 'bakare

(av tunnbröd)'

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 skorstensmjuren 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 förjuls^{vinter}, att de eldade upp bröjstugan som de sade, inte värmden 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

*/(alltför) bra
el. värdefull

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.

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 ställde 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 ante 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.

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 kakfjärding en kakkil, en kakbit, en bullbit, bullskiva, bullkanten, bullkanterna, kåtkanten (bulländen) bulländen. Vad brödet be- träffar 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^{sk} och inte bliver ^{sk}'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

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 rågkaka, 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 värmden upp den med och att den

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 vrårna 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 svart sugga(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.

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 uppgenom 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 baktråget 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 degtråget. 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 ovetat 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.

22.
S. 15.

Mjölet hade vi i lårar 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 bli 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 bäge 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 olik 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.

S. 17.

Varav bereddades 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 ägstöpa har de mest haft entredjedel 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 grov-rågmjöl och så då det som var extra fint malet och siktat kallade de för skräddrågmjölet 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.

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

S. 21.

och blandade med innan vi började/börjar (?) på slå något uppi mjölet i degslocket, eller baktråget, "jag börjar på tänka på det här att /eg. det/ vi sade ömse baktråget, eller bakslocket, det var väl utav det att tråget det var gjort utav en trähalva som nog hade varit ett storträd någon gång, och urholkat, först kluvet i halvor och sedan urkarvat likt gjort som småtrågen 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 malgiring, 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 kornmjölsskakor, 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 bakbordet och knådade i mer mjöl och lade till baks den i tråget över natten och bredde över, att säga precis hur mycket på en tocken 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 bli 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',
'hållighet'

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 kakämnena 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 kräsdegen 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 störstugan ti hå⁴ja.

Och så säger vi s²ålli, 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 /3: av kakan/, då vi tog den ur ugnen och sopade den innan vi lade ifrån oss den.

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