

17784

DALSLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Råggård

22/2 1946

Aronsson, Maria, 1946

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet  
och dess tillredning

43 bl.4:o

17784

P Enc. OSD

1  
Svar till Frågelista 16

Brödet och dess föreläggning.

Allt föreläggda bröd kallas allt "baka"  
Ordet brukas även i sådana  
fall då det inte avser att fram-  
ställa bröd såsom man säger  
att "solen baka" när den skiner  
varmt. Solen "bakar" upp regn  
Man "bakar" sig framför eldstaden.  
Man "bakar" sig med heta grötter  
för värk i kroppen och med  
tryckpåsar på sjuka ställen  
Man "bakar" en träkärle för att  
få den ren med kokande vatten  
"eller enlag"

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784  
Maria Aronsson. 1946. RÄGGÅRD

DALS.

Fagl. 16

Här är en mager bygd och folket har i gamla tider måste fått leva på havrebröd. Då gjorde man "bakredagar" olika många efter de olika hushålens storlek men alltid var och höst. När man tröstat om hösten maldes av den bästa säden fint mjöl till bröd. Innan havren maldes förträdades den i bakugnens för att bli riktigt torr och så "fågades" den väl ren för frön och agnar genom ett säll. När det så var färdigt och malat skulle det bakas.

Landsmålsarkivet Uppsala 17784  
Maria Aronsson. 1946. RÅGGÅRD

DALS.

Fagl. 16

Ord. Vgl.  
fåga, v.

Far fick då Laga att han hade god ved och mor att hon hade något gott att bjuda på och så ringades "bakkoner" kvinnor att baka. Det var en stor konst att kunna baka "Lunnbröd" det var inte alla som kunde den konsten och därför var "bra bakverkningar" mycket efterfrågade. Till en riktig bakedag skulle vara en att knåda degen, fyra att baka ut brödet och en att grädda "bryna" det att knåda dugde en pojke eller flicka men att "bryna" var vanligast en kare och den borde vara övrad

Landsmålsarkivet Uppsala 17784  
 Maria Aronsson, 1946, RÅGGÅRD  
 DALS.  
 Frgl. 16

De redskap som användes för brödbakning var fyra bakeffjötter, bakeskivor.) De stöddes med sin nedre kant på en bänk kallad ("lång stol" eller "bakesol") De stöddes med sin övre kant i bakerskens knä. Bakerskorna suto på vanliga stolar emot varandra så att de fyra bakeskivorna liknade ett bord med en kvinn i varje hörn. Detta hade ordnats i gården där det skulle bakas. Sedan hade varje bakerst med sig "kävle" och "flöj." Om det skulle gå ifr sid. 43! att baka stort och tunnt bröd behövdes det god, slät "bakeffjöt"

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784  
 Maria Aronsson, 1946, RÅGGÅRD

DALS.

Frgl. 16

"gott kävle och bra flöj." Den som skulle steka "bryna" brödet skulle ha en "skottfjöl" med ett långt skaft att "sätta in" brödkakorna i ugnen med. Den var rätt stor men brödkakorna voro ändå större så att när baverstkan tog dem från sin flöj och med en elegant sväng från armen flyttade dem av "bakefjöl" till "skottfjöl" hänger den ändå långt utöver nedre kanten men hon är tunn och lätt och mitt i skottfjöl är borrarade några hål som hjälpa till att få luft under kakorna så att "brynekain" kan med

Landsmålsarkivet Uppsala 17784  
 Maria Aronsson. 1946. RÅGGÅRD  
 DALS.  
 Frgl. 16

en kunnig tryck sätta den stät  
och fin på bakugnens botten.  
När den så stät litet vändes  
den med "brödspiken" och efter  
ännu litet. Logs den ut. När man  
"stekte kakor" hade hon en min-  
dre "skatefföl" att sätta in dem  
med. Den kallades "kakefföl"  
och i den var inga här borade.  
Den större kallades "bräfföl".  
Till att flytta de stora mjuka  
kakorna från bakstivan till  
bordet där de skulle gåsa hade  
man en liten fjöl kallad "kake-  
bott". Sedan användes ännu att  
sätta bröden in i stekugnen med.

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784  
Maria Aronsson, 1946, RÄGGÅRD

DALS.

Fgl. 16

Det mjöl som skulle användas  
till tunnbröd kallades "brödmjöl".  
Sedan stördades något  
litet råg som användes till  
mjukt bröd. Det mjuka brö-  
det kallades "kaka". Det var  
sällan det bakades "ren rågka-  
ka." Ofta blandes rågen med  
havre innan den maldes. Så-  
dan mald kallades "kakety" och  
mjölet kallades "kakemjöl".  
Mjuk kaka bakades ungefär  
varannan vecka och den bjöds  
inte mer än till morgonmät  
och kanske till söndags efter-  
middag.

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784  
Maria Aronsson, 1946, RÅGGÅRD  
DALS.

Frgl. 16



Fem större helger bakades "Stomp" = limpa. Knädspadet härteu skulle vara vört. När det bryggdes till helgen Lag man av vört innan jästen lades vid. Fem kryddor användes anis fänköl och pomeranska till limpan, och till kakan fick det gå med kummin. Fem "knädspad" var också vassa bra. Fem surrogat och för utdrygning har använts potatis. Några andra surrogat minnes inte jagonen riven rå potatis och kokt passerad har med gott resultat använts. För längesen har dock andra surrogat fått ersätta mjölet.

Landsmålsarkivet Uppsala 17784  
 Maria Aronsson. 1946. RÅGGÄRD  
 DALS.

Fogl. 16

Att sätta degen kallades att knåda.  
 De gen knådades i bakträget. Till  
 lunnbrödet skulle degen inte vara  
 jäst och knådades därför strax  
 före den bakades ut. Den deg  
 som skulle jäsa sättes på bak-  
 dagens morgon häst. Det hände  
 att den blev sur annars. Till knåd-  
 spad var ju mjölk bäst vassla gick  
 nog ann men det blev nog mest  
 vatten. Hur den tillagades var  
 nog något olika, men min mor  
 och dem jag såg slog spadet i  
 träget och rörde i mjöl och jäst  
 och litet salt och kryddor med  
 händerna tills det var rätt fast.

Landsmålsarkivet Uppsala 17784  
 Maria Aronsson. 1946. RÄGGÄRD  
 DALS.

Fagl. 16

Sedan ställdes den på ett varmt  
 ställe och täktes över med ett  
 bränskan. Om jästen var god och  
 mjöl och spad lagom värma jäste  
 degen stax upp. Om degen hade  
 "blötmat" när den jäst upp var  
 det märke till att mjölet var  
 av målfad "grodd" säde. Nu skulle  
 degen "vridas upp" d. v. s. den arbe-  
 tades nu med händerna liksom  
 man med litet mjöl liksom den  
 blev mycket fin och seg. Då över-  
 täktes den åter och fick jäsa upp  
 Sedan lades den på bakskivan  
 och arbetades åter samt delades  
 i lagom stora bitar "ämnar" som

Landsmålsarkivet Uppsala 17784  
 Maria Aronsson. 1946. RÅGGÄRD

DALS.

Fagl. 16

sedan formades till de bröd man  
 ville ha. Kakarna kavades ut med  
 "kakskavel" Limporna "stomper"  
 formades med händerna till  
 önskad storlek och form. Un-  
 der tiden eldades i den stora  
 bakugnen "Omveden" som elda-  
 des med, var som vanlig kassved.  
 Det hade mättnor reda på  
 hur många träns det behövdes  
 för att få ugnen lagom het.  
 När den brunnit mer till glöd  
 kavades den utes efter botten  
 på ugnen med ugnsrakan  
 och så fick den ligga och  
 falna under det den röddes

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784  
 Maria Aronsson, 1946, RÄGGÅRD  
 DALS.

Frgl. 16

om flera gånger. När det ansågs  
 att den var lagom avvalnad  
 rakades glöden med "ugnsra-  
 kan" ~~glöden~~ till en vrå i bak-  
 regnen, vanligen vänstra ytt-  
 re hörnet. Sedan sopades den  
 med "ugnsopan" vari man  
 insatt en klast av en särskild  
 sorts massa som här kallades  
 "sopmassa". Därefter insattes  
 en kaka som var mindre  
 och tunnare och som bakats  
 just för detta ändamål och  
 som därför kallades "prestekaka"  
 eller "ungspresta" för att se om  
 regnen var lagom het

Landsmålsarkivet Uppsala 17784  
 Maria Aronsson, 1946, RÅGGÅRD

DALS.

Frgl. 16

När så ugnen var lagom sattes  
 kakorna in Det fick plats  
 cirka nio eller tio kakor åt  
 gången En sådan omgång  
 kallades en "sätning". Mer  
 än två sådana "sätningar"  
 ville ej gärna gå att grädda  
 utan då fick man raka ut  
 den glöd som legat i hörnet  
 och som uppfriksats med små-  
 kluren torr ved. Denna kalla-  
 des "lysing" och gjorde att brö-  
 det gräddades på översidan.  
 År 1888 hade en bonde köpt  
 en "bakhäll" av Lackjärn. Den  
 lades på fyra tegelstenar inne

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784  
 Maria Aronsson. 1946. RÅGGÄRD  
 DALS.

Fogl. 16

14

frå bakugnens botten. Den var  
mycket ändamålsenligare när  
det skulle gräddas mjukt jäst  
bröd. Man behövde inte elda  
ugnen så före gräddningen  
utan man lade in "lysing" vid  
ena sidan och så eldade man  
med litet härm under och så  
smart "järnhällen" var lagom  
hett vilket man provade ge-  
nom att "skvätta vatten på den"  
var det färdigt att sätta in  
bröden. Lådane stora tjocka  
kakor som det brukade baka  
här fick inte plats mer än  
två och två på den men så

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784  
Maria Aronsson. 1946. RÄGGÄRD  
DALS.

Fgl. 16

Kunde man hälsa på så länge  
 man ville med gräddningen  
 för det var blott att lägga in  
 lite "lysing" så att det var la-  
 gom värme över och peta nå-  
 got edkol under så stod sig  
 värmen. Nu dröjde inte länge  
 innan flera köpte sig sådana  
 "stektäcklar" och de finns på  
 många ställen ännu där det  
 finnes bakugn i köket. De  
 var också bra för att de kunde  
 lagas ut när man ville an-  
 vända bakugnen till bak-  
 ning av Lumbrod eller  
 till Lorkning av säd.

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784  
 Maria Aronsson, 1946, RÅGGÅRD  
 DALS.

Frgl. 16



Det bröd som sålunda mest an-  
 vändes i vardagslag var lunn-  
 havrebröd. Det kallades också  
 antingen "Lunnbröd" eller "havre-  
 bröd" och det "bakades" en, två  
 eller flera dagar om hösten för  
 att det skulle räcka till våren  
 och om våren för att ha som-  
 marföda. När det skulle baka-  
 sleg man upp vid kvättiden  
 på morgonen och så höll man  
 till kvättiden på kvällen.  
 Det var en lång arbetsdag och  
 jag vill bara att den kån-  
 des i både armar och ögon.  
 Jag har själv försökt den.

Landsmålsarkivet Uppsala 17784  
 Maria Aronsson. 1946. RÅGGÅRD

DALS.

Frgl. 16

jäst fick man när man bryggade  
 dricka. När man bryggat till jul  
 eller till de stora kalaserna var  
 man mycket roga med jästen.  
 Då skickade grannmorarna dit  
 där de visste att man bryggat  
 för att få "bakjäst" jäst fick  
 man också genom att ta av  
 en bit av den jästa degen och  
 sorka och gömma till nästa  
 bak. Då lades den iblöt i ljumt  
 vatten dagen förut och så röi-  
 des lite mjöl på och det får  
 jäsa upp. Detta kallades att  
 ta av "jästhaka" man kunde  
 också skapa upp skovorna

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784  
 Maria Aronsson, 1946, RÅGGÅRD  
 DALS.

Fgl. 16

"knattorna" i degbråget och göm-  
ma som jästkaka. En sommar  
minnes jag att det var särskilt  
ont för jäst och då hade nå-  
gon gammal kört att det skulle  
gå att ta "midsommarjäst". Det  
gick till så att dagg samlades  
upp genom att lakan och hand-  
dukar drogos genom det våta  
gräset och sedan vreds ur och  
vattnet blandades med mjöl  
för att få det att jäsa. Det  
sades att det jäste men jag  
trorde aldrig att det uppre-  
jades så det gick väl inte  
så bra. Det var gott att ha bra

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784  
Maria Aronsson, 1946, RÄGGÄRD

DALS.

Frgl. 16

jäst och den bästa som fanns att få var färsk dricksjäst. När mor lunnade drickat skulle hon hoppa och sjunga. Om man var till grannmor och fick jäst skulle hon släppa ett eldhol i jästen och så skulle man springa hem så fort att eldhollet inte hann släckna på vägen så skulle jästen bli rask att "gå" = jäsa. Det första jag såg "jäsa jäst" var 1887 men det dröjde allt många år innan den kom i allmänt bruk. Nu skulle ingen äta sådant bröd som jäst med sur "hemmajäst."

Landsmålsarkivet Uppsala 17/84  
 Maria Aronsson. 1946. RÅGGÄRD  
 DALS.  
 Fgl. 16

Kom man in på ett ställe där  
 det bakades bröd skulle man  
 alltid smaka på brödet. När  
 det en sådan stor bakedag  
 så tog far en kaka ur ugnen  
 och smekte den åttadebett och  
 gav den besökande. Detta kal-  
 lades "bakeläppsa" och den mot-  
 togs med tacksamhet af både  
 rika och fattiga för det skur-  
 le så vara för den som inte  
 ger en brödbit när han bakar  
 och en öldruck när han lun-  
 nar drieket, den ger aldrig,  
 och ett ordslär sade, att den  
 besökande skulle smaka kaka  
 eller raka.

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784  
 Maria Aronsson. 1946. RÄGGÅRD  
 DALS.

Frgl. 16

Bröd skulle man vara mycket rädd om. Släpptes en smula på golvet skulle den nog plockas upp. Man fick inte kasta det värdeslöst ifrån sig eller äta utan att låsa till maten eller med mösan på för då blev man aldrig mätt. Min gamle farfar sa: "Bryt inte brödet ifrån dig! då får du aldrig nåt bröd." Man skulle inte lämna några smålemningar efter sig för den sista biten var "makbiten" jag minnes, att vi barn höll armarna fast över bröstet på varandra och frågade: "Har du ätt din mak?" Då skulle

Landsmålsarkivet Uppsala 17784  
 Maria Aronsson. 1946. RÄGGÅRD  
 DALS.

Frgl. 16

svaras: "I fars brödkorg och snors smörask". Ordspråk: "Magen är ingen herrekarl". "När musen är snått smakar mjölet bestet." "Bättre grov kaka än inget att smaka." "Den enes död den andres bröd." "Bättre brödtös än rådlös." "Små smulor är också bröd."

När någon fått en plats kunde man säga "Han har fått sitt levebröd" och någon ville ta platsen från en annan sade man "Han vill ta brödet ur munnen på honom". Om en som hade många barn sade man "Han har många brödkvarnar". När barnen blev

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784  
 Maria Aronsson, 1946, RÅGGÄRD  
 DALS.

Frgl. 16

stora "Nu får de ut och tjäna sitt bröd."  
 Brödet var huvudbeståndsdel  
 i födan. "Ät bröd också." sa mor  
 att äta endast bröd utan smör kal-  
 lades all "mola bröd" Mycket bröd  
 "kaka" fick man inte äta så  
 mycket man ville. Den de-  
 lades en bit till var med upp-  
 maningen: "Vill du ha mer får  
 du ta brö i bordläda" I slagbor-  
 den som användes till matbord  
 var en läda var brödet lades  
 ner efter måltiderna. Detta  
 tunna havrebröd var det dag-  
 liga brödet. "Dagligt bröd och  
 kaka om söndar" var ett ordspråk.

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784  
 Maria Aronsson. 1946. RÅGGÄRD  
 DALS.

Fgl. 16



I de flesta gårdar arbetades med bakningen inne i stugan eller köket. På några av de större gårdarna hade de de brygghus, där det var muros stor bakning, men på de flesta gårdar var bakugnarna i köket och sådana finnes ännu i flera kök. I de hus man nu bygger, muros aldrig sådana, och på många ställen tar man ut dem och sätter in centralvärme. När man skulle baka tunnbröd måste man ha en sådan ugn och nu i kristiden tar man på flera ställen mest ha till denna brödsort för att få ransonerna

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784  
 Maria Aronsson, 1946, RÅGGÅRD  
 DALS.

Frgl. 16

att räcka till åt grovarbetare in-  
om jordbruket. Numera möras al-  
drig sådana stora ugnar utan  
man tar ofta ut dem och sätter  
in värmelådningar.

De gamla bakedagarna voro som  
ett slags högtidsdagar. Maten  
skulle vara något bättre än de  
vanliga arbetsdagarna. Det var  
mest figorna i de olika grann-  
stugorna som gjorde arbetsbyte.  
Man sjöng de nyaste visorna,  
berättade sagor m. m. under  
arbetet. Man hade och "lydor"  
av vad som skulle ske medan  
detta bröd varade. Om den tunna

Landsmålsarkivet Uppsala 17784  
Maria Aronsson. 1946. RÅGGÅRD

DALS.

Frgl. 16

brödkakan "svepte" sig om kävlet skulle någon bekant dö, "svepas", innan detta bröd var uppiätet. Om en bit av kakan fastnade i kävlet och kullades om detta sa man att det "revade" och då skulle någon föda barn under tiden. Om någon av de bakande fick en <sup>st</sup> helt horn i sitt brödamne, skulle hon kastat det så att det råkade dörren så skulle den förste som gick genom dörren ha samma namn som flickans liksommande. Om ett barn blivit föt brukade man säga att "ugnen ramlat ner" på det stället.

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784  
 Maria Aronsson, 1946, RÅGGÅRD  
 DALS.

Fgl. 16

Det första som borde göras när det skulle bakas en dag var att lägga eld och värma upp bakugn-  
nen. Sedan fick den som skulle  
kavåda degen börja med detta.  
Varligen hade man någon  
halvuxen pojke här till. Det  
var viktigt att degen arbetas  
des väl, om det skulle "hålla"  
att baka den riktigt lunt.  
När han hade den färdig bar  
han den till bakerskorna som  
undersökte om den var lagom  
hård och sedan rullade ut  
den i långa stänger som sen  
delades i småbitar "ämne" och

Landsmålsarkivet Uppsala 17784  
Maria Aronsson, 1946. RÅGGÄRD  
DALS.

Fgl. 16

sedan rullades ett och ett i handen av bagerstkan som "lade mättet i näven" så de blev lika stora. Så tog hon ett ämne lade litet mjöl under och litet över och så släpade hon med högra handen, under det hon med den vänstra stöt kakan runt. När den så blivit c.a 25 centimeter i diameter tog hon upp den, mjölade den under och över, och så tog hon kervlet och "bakade" ut den, tills den blev något större än en vanlig mjuk kaka, då mjölades den; så togs flajen och med denna vändes kakan så att den undre sidan

Landsmålsarkivet Uppsala 17784  
 Maria Aronsson. 1946. RÄGGÅRD  
 DALS.

Frgl. 16

kom upp. Så smjölades den åter  
och sedan kavrades den under  
det den med flöjen flyttades runt  
om liis den blev tunn som ett  
löv. Wille den fastna i bakskivan  
hade bakerskarn varit för smår  
med "brennöllet" och då kom  
hon att bli "smår mot gubben".  
När den så var färdig höll "bryne-  
karn" till henne "skottfjola" och  
hon lade den på. När det var  
fyra att baka borde två och två  
följas åt med <sup>att</sup> avlemna sina  
kakor för annars blev det ingen  
reda med det hela. Det var  
plats för två kakor i ugnen.

Landsmålsarkivet Uppsala 17784  
Maria Aronsson. 1946. RÄGGÅRD  
DALS.

Fgl. 16

Den sida av den tunna kakan som legat mot Lise bakskivan kom nu upp och blev rätts iclan. Bakern stog med flöjeren över kakan för att blåsa bort det överflödiga brennjölet. När brödkornen tagits ur ugnen bredes de ut på en brödbänk för att svalna. Nästa dag sopades kakorna på båda sidor med en vinge och lades i rutor i brödkäcken. För att kunna baka detta bröd riktigt lunt och bra borde snjålet vara av god och välbergsad såd. Skulle man ha råd att "skrä" havren så blev

Landsmålsarkivet Uppsala 17784  
 Maria Aronsson. 1946. RÄGGÅRD  
 DALS.  
 Fgl. 16

det mycket vitt och fint. Gott  
 var det också om man hade  
 sammatet rågmjöl till "brenjöl".  
 Hade man något rågmjöl och  
 krossad potatis att blanda i de-  
 gen så kallades kakorna "läff-  
 sa". De stektes lite lättare och  
 så vitades de varma ättadubbelt.  
 Lä veckas även de smakar kakor  
 "bakeläffser" som bakerskorna  
 skulle ha med hem. Kom  
 någon annan främmande in  
 i stugan där man bakade, så  
 visste "brynetman", att denne skul-  
 le ha en "bakeläffsa" och verk  
 därför i hop den han tog ur ugnen

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784  
 Maria Aronsson. 1946. RÅGGÄRD  
 DALS.  
 Frgl. 16



"Bättre brödlös än rädlös" säger  
 ordspråket. Hade man bara  
 mjöl så gjorde man en deg,  
 bakade en liten kaka och gräd-  
 dade i stekpannan. En sådan  
 kaka kallades här "fannelompa".  
 En sådan kunde också gräddas  
 på ett grytlock eller järntrå.  
 Det har också talats om att man  
 bakat "balkbröstar". Då klenades  
 deg från balkarna i eldstaden  
 och gräddades av lågorna.

Jäst bröd i tunna kakor, "knäckebröd".  
 Mjukt bröd: "Rågkaka o stomp" =  
 limpa. Det hade man "vörtstomp",  
 "sirapsstomp" och "vetestomp".

"Kavring" var en enkel sorts bröd. Den som jag har sett, var gjord av krossad potatis och källmjöl av råg. Kläran gjordes en hård deg som rullades till en rund liksom en karte. Den ställdes på ändan på bakskivan och så skars med en tråd i ungefär  $1\frac{1}{2}$  cm. tjocka kakor. Dessa sattes sedan in i ugnen och torrades eller gräddades i svag värme. De fingo stå över natten och blevo då stora och knapriga.

Till högtider skulle man ha finare kaka. Det förekom i min barndom inte annat mjöl

än sammalat. Man siktade det  
 själv. Liliēt blandades med osiktat  
 mjöl till grov kaka. Det fina  
 blev siktäkaka och till den  
 finaste siktades med florsikt.  
 Degspadet skulle vara mjölk  
 eller vassa. Till limpan hade  
 man vört. Deigen kryddades  
 med anis och färkol samt litet  
 salt. När man bakade till brög  
 lider skulle alla tjänstefolk  
 och barn ha en mindre kaka  
 kallad "smäkaka." Senare hade  
 man sirap i stället för vört  
 och det kryddades med fram-  
 meransskal och färkol.

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784  
 Maria Aronsson, 1946, RÄGGÅRD  
 DALS.  
 Fagl. 16

Omkring 1870 började det komma så-  
 väl rågsikt som vetmjöl i han-  
 delsbodarne men det var ju dyrt  
 så det blev inte vardagsbröd; det  
 var dock gott att få köpa lite för-  
 ning, "fornetorg." Sedan skulle man  
 ha med lite begravningar, bröcor  
 och barnsöl. Det var rognare än  
 lite julen. Det bakades vanliga  
 stora mjuka kakor som klenades  
 med smör och riven vitost. Det  
 skulle också vara småkakor till  
 barn och tjänare. Senare övergick  
 man till vetebröd till förning.  
 Då bakade man en stor vetebröds  
 blandad med mycket smör och  
 russin

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784  
 Maria Aronsson. 1946, RÅGGÄRD  
 DALS.  
 Fagl. 16

Denna krusades ut och garnerades  
 med vagn och ärtor och så  
 bakades en stor krans Lill och  
 bullar i stället för "småkakor"  
 Lill barn och tjänstefolk. Till  
 julen bakades de flesta sorter-  
 na bröd. Då bakades inte ba-  
 julkakor och jullimpa utan ock-  
 så julvars julvar, julore julbock  
 julsupp julhona m. m.

Man hade också goränsjärn  
 och väffeljärn i vilka man  
 bakade väfflar och kån samt  
 flera slags muntkar och pannka-  
 kor: äggpannkakor, potatispann-  
 kakor och fläskpannkakor.

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784  
 Maria Aronsson, 1946, RÅGGÅRD

DALS.

Frgl. 16

När man slaktat större nötkreatur,  
 brukade man av blodet baka pall-  
 bröd. Blodet späddes med dricka, det  
 skulle vara bäst; mjölk var också  
 bra men det fick också gå med  
 vatten. Tju kryddor skulle man  
 ha mynta som väte i säden  
 och man flöckade upp och  
 torrade bladen. Dessa groddes  
 sedan sönder och blandades  
 i degen tju kryddor. Tju den  
 va deg sattes jäst som tju göck  
 kaka. Sedan bakades den och  
 man tog ut ett hål och så  
 trädde de på en stång och  
 torrades. Pallbröden blättes

Landsmålsarkivet Uppsala 17784  
 Maria Aronsson, 1946, RÄGGÅRD  
 DALS.  
 Frgl. 16

sedan upp i dricka eller vatten  
 och värmdes upp i stekpanna  
 och äts med stekt fläsk och  
 lingonsylt. När blodet av min-  
 dre djur får och svin blivit  
 använt till blodkorv brukade  
 man av den sista slanken  
 blandad med vatten och  
 mjöl göra "pattal". Det gjordes  
 en hård deg som klappades ut  
 mellan händerna till en rund  
 buller. Den kokades i vatten  
 och äts varm. Ville man ha den  
 riktigt förräm lade man en li-  
 ten salgbit mätt i bullen. När  
 den då kokat kallades den en

Ordb. Vgl.;  
 pattal.

"Jēt pättäl". Det var ofta ett ord-  
 språk att man lovades. "Gör du det  
 eller det ska du få en jēt pättäl".  
 Ett annat var "De får ta pättäl-  
 ne som de faller sej." Därmed  
 menades att man inte fick vara  
 "kräsen". Det skau också ta baktats  
 eller kokats pättäl av mjöl och  
 vatten. Sedan har jag dock in-  
 te sett

Råggård den 18 - 2 - 1946

Maria Aronsson,



## Ordspråk

"Då blir väl när rå" - sa gumman  
 när hon stekte kakorna och så  
 blev de råa allihop. - "Bättre  
 sent än aldrig" - sa gumman släng  
 de gästen efter i ugnen. - "Ja kan  
 inte annars än skräma" - sa kättinga  
 när ho inte hade varken mjöl  
 eller bröd. - Här ska ni få se  
 två andra bullar - sa bagaren när  
 han stekte katten i ugnen -  
 Då va en då - sa skam när han  
 räknade pättälarna å så låg han  
 två - Här ligger ja mycket -  
 sa han som låg i katéträget

Landsmålsarkivet, Uppsala 17784  
 Maria Aronsson, 1946, RÅGGÅRD

DALS.

Frgl. 16

Kaka söker make. - Lma smu-  
 lor är också bröd - Salt och bröd  
 gör kinden röd - Det <sup>är</sup> förödligt  
 att bjuda bagarns barn bröd -  
 Det kliar i kateskan - Han  
 har inte rent mjöl i gråsen -  
 Låtor

En fähus fust med röda kor och en  
 grön vafflicka sopar ut dem?

De röda korna - glöden vafflickan Ugnssopan  
 In gick hon grön ut som hon rö  
 Nicka och macka och så var hon dö?  
 Ugnssopan.

Raggård den 16-2-1946

Maria Aronsson

Landsmålsarkivet Uppsala 17784  
 Maria Aronsson. 1946. RÄGGÅRD

DALS.

Fgl. 16

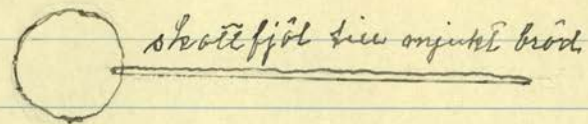
42

En kaka av julbaket skulle gömmas  
i sädesbingens till vären då den  
skulle delas mellan alla husets  
folk och dragarna. Den skulle  
giva kraft till sommarens ansträng-  
ande <sup>arbete</sup>. Prånt bröd var bra för  
barn för därav skulle de bli star-  
ka. Bröd skulle också ingå i  
de påsar som botade barn för  
engelska sjukan. När barnen ha-  
de dålig matlust skulle det va-  
ra bra att få bröd av liggare  
att ge dem. Genom en brödkaka  
skulle bli stäpas över den  
sjuke. Den flicka som bakade  
krasiga brödkakor fick en krasig  
gubbe.

Landsmålsarkivet Uppsala 17784  
Maria Aronsson. 1946. RÅGGÄRD

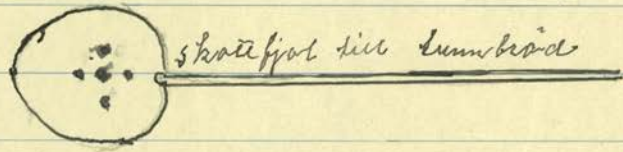
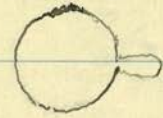
DALS.

Frgl. 16



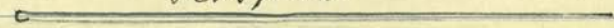
skottfjöl till onjukt bröd

kakelott



skottfjöl till tunnbröd

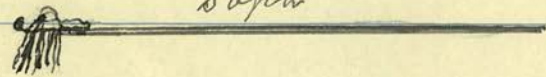
bröspika



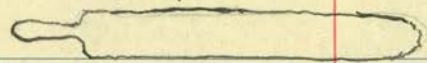
kävle



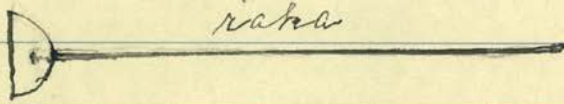
sapa



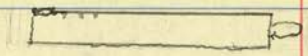
flöj



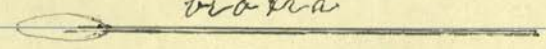
riaka



kakelkavel



brötrå



knäckekävle



Bakredskap