

25723

Gästland

Orken, s:n

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

28/8 64.

Sandberg, Märta. 1964.

MILMA:s frigel. 16 Brödet och dess
tillredning.

11 bl. 40

25723

X

Brödet och dess tillredning. Frågelista nr 16

Jämtland
Oviken sn.

Berättare Julia Göransson 90 år
Upptecknat av Märta Sandberg Oviken. Juni 1964

Om man säger att man skall baka menar man baka bröd. Man säger inte baka pannkakor osv. utan då säger man grädda pannkakor ,grädda våfflor eller som en del säger steka pannkakor. -- När man säger att man skall ba-ka menar man hela arbetet med brödet från det man gjort i ordning degspadet till knådningen och gräddningen. Man säger här i Jämtland bakstre och bakstran om de som bakade men ordet bakstre avsåg mest tunnbrödsbakning. Men "krusbakstra" sade man förr om de kvinnor som bakade småbröd till kalas och till större helger. Det var många bondmoror som liksom inte tordes baka småkakor ,de var rädd att de inte fick till dem ,men det var en och annan som tagit sig för med det och då lejde man henne.--Förr bakade man inte kakor när som helst det var som sagt till storhelgerna och till kalasen .

I Jämtland bakade man tunnbröd två gånger om år höst och vår på hösten några dagar mindre men om våren några dagar mer beroende på att man hade mer lejt folk på sommaren som hjälpte till med slåttern och kornskörden samt

Landsmålsarkivet Uppsala 25723
 Märta Sandberg. 1964. OVIKEN
 JTL.
 Frgl. 16

Brödet o. dess tillredning

Jämtland

Oviken

Berättare Julia Göransson 90 år
 Upptecknat av Märta Sandberg juni 1964

potatisupptagningen. Man hade inte så mycket maskiner förr som de har nu ,
 men mera folk på jordbruken, karlarna slog med lie. så lejde man någon eller
 några kvinnfolk som skulle räfsa , och man slog myrslätter och när kornet
 var moget och skulle skäras skar man med sejd det var många kvinnor som skar
 med sejd fast det var egentligen karlgöra så nog behövdes det mycket bröd
 till så mycket folk. Potatisen hackade man upp med potatisgrev och då lejde
 de folk eller också gjorde man så att grannarna gick till varandra och tog
 upp potatisen men mat skulle de ju ha . Sedan brödet var färdigt bakat lade
 man upp det på stora bord antingen i något häbre eller på någon vind. Det
 blev ju råttätet ibland . Tre dagar brukade de flesta baka på hösten på våren
 var det gårdar som bakade ända till sju dagar . Det var tunnbröd det bakas utan jäst
 och viks i en åtta vikning så det blev till en trekant, knäckebrödet var med jäst
 det veks bara dubbelt , men ärtebrödet veks som tunnbrödet ättaviket. Ärtbrödet
 var liksom sommarbröd man åt spickefläsk till det. Paltbröd bakade man också
 stora tunnkakor av som kavlades som tunnbrödet och veks dubbelt strax det var

Frgl. 16

Landsmålsarkivet Uppsala 25723
 Märta Sandberg. 1964. OVIKEN
 JTL.

Berättare Julia Öransson 90 år
Upptecknat av Märta Sandberg Oviken juni 1964

gräddat, det fanns en och annan som bakade runda tjocka paltbrödkakor med hål i mitten och hade dem uppträdda på en stång men det var inte vanligt här. Till kaffebröd bakade de runda rätt tjocka kakor av hemrågmjöl förr de penslade dem med sirapsvatten. Vetebröd var bara kalasbröd när jag var liten och växte upp.-Råg sådde nästan alla bönder på den tiden men torparna gjorde det sällan de hade inte så stora ägor att de kunde så råg ~~men~~kornsådde torparna också, korn var det viktigaste nästan i matväg det blev både bröd och grötmjöl av det.--Nu sår inte bönderna råg heller.

När man bakade tunnbröd skedde det i "bryggstugan" ej att förväxla med tvättstugan det var i så kallade sommarstugan = bryggstugan, där var det kallt, golvdrag och dragit genom väggarna, det fanns sällan trossbotten. Stöpan gjordes i ordning dagen förut inne i vinterstugan stöpan gjordes i stora slock. När "bakstran" kom bar man in degen i bryggstugan där man gjorde upp eld i den stora bakugnen

Brödet o. dess tillredning.

4

Jämtland

Oviken

Berättare Julia Göransson 90 år

Upptecknat av Märta Sandberg Oviken juni 1964

i förväg så att ugnen var varm man eldade till och med kvällen före för att muren och ugnen skulle vara varma och mera lätt eldade när man skulle börja baka. Klockan sju på morgonen skulle man stå vid bakkbordet och börja och hålla på till klockan åtta på kvällen . Man fick gå bra långt ibland för att komma till den gården som lejt en .Jag har många gånger gått hemifrån medans det var mörkt på morgonen och gått tre - fyra kilometer innan jag nått gården där jag skulle baka det var mörkt när jag skulle gå hem ~~så var det mörkt då~~ också. Nu skulle inte någon gå så långt och sedan stå och baka till sena kvällen och sedan gå långt innan de nådde hem. Men det var andra tider förr och det var likadant för alla. Ingen hade bil knappast cykel. Och därför gick det bättre när alla hade lika --besvärligt. Jag har varit stark både i armarna och benen det är inte lättsamt att stå och kavla dag efter dag i flera veckor. Som regel bakade en kavlerska 200 kakor ~~eller~~ något mera men jag kavlade mellan 250-300

Frgl. 16

JTL.

Landsmålsarkivet Uppsala 25723
Märta Sandberg. 1964. OVIKEN

Jämtland

Oviken

Berättare Julia Göransson 90 år

Upptecknat av Märta Sandberg Oviken juni 1964

kakor pr dag det är inte många som kommer upp till det. När jag började gå borta och baka i min ungdom fick man femtio öre dagen och fem kakor bröd. Det ökade på till en krona och till två kronor och så blev det tre kronor och de vanliga fem brödkakorna men mer har aldrig jag fått. (En släkting lånade mig pengar så jag köpte en stickmaskin, sedan blev det inte så mycket bakning för min del) Det går inte tala om vad jag fått frysa i dessa kalla baksterstugor fötterna och bena kändes nästan inte så kalla var de och det var likadant för de som gräddade men de stod i alla fall lite närmare elden händerna var så kalla så det var nästan svårt hålla i kaveln. Det har aldrig varit gott om kavlerskor, grädda brödet var lättare så sådana gick det hellre få tag på. Nu är det ännu svårare att få tag på kavlerskor, de yngre lär sig inte och många murar ~~har~~ och ugnar har blivit förstörda så det går inte använda dem. Folk köper förresten spisbröd och bagarbröd mycket nu och använder inte tunnbröd så mycket som förr. Karlar kunde någon gång hjälpa till att grädda men det var då

Frgl. 16

Landsmålsarkivet Uppsala 25723
Märta Sandberg. 1964. OVIKEN
JTL.

Jämtland
Oviken

Berättate Julia Göransonn 90 år

Upptecknare Märta Sandberg Oviken juni 1964

hemma de gick aldrig bort i gårdarna och gräddade. Fast det eldades hela dagen brukade det vara så kallt i bagarstugan så degen ~~var~~ frös. Det har jag varit med om mer än en gång när det var så kallt brukade de lägga ett vitt skycke över degen och ovanpå det en filt så fick man ta en degbit lagom till en kaka under filten kavla ut den och ta en bit till under filten. Att man naggade kakan innan den lades på baksterfjölen var för att den inte skulle sitta fast i bordet man naggade bara på den ena sidan här användes nagg av ~~hopantade~~ hönsfjädrar . När man lagt upp en degbit på bordet rundade man till den med händerna till en kaka strödde på kornmjöl kavlade först med en kavel som var randig på tvären man kavlade fram och tillbaka åt alla håll tills kakan blivit nästan lövtunn då tog man kruskaveln och kavlade med den några gånger .Så tog grädderskan hand om kakan tog brödspöt och förde upp den på fjölen borstade av mjölet och lade kakan på ~~stenhällen~~ som var varm när den var halvgräddad snoddes kakan av grädderskan så den gräddades på alla sidor och tog sedan ut den borstade bort

Frgl. 16

Landsmålsarkivet: Uppsala 25723
Märta Sandberg. 1964. OVIKEN
JTL.

Brödet o. dess tillredning

7

Jämtland
Oviken

Berättare Julia Göransson 90 år

Upptecknare Märta Sandberg Oviken juni 1964

kol som fastnat på kakan vek den medans den var mjuk . Tunnbrödet var bröd som de åt varje dag i alla gårdar. Grannar kunde göra så att de bakade efter varandra i en gård och behövde då inte elda upp sin egen ^{ugn,} nästa år kanske de bakade i grannsgården turades om alltså.

Det bröd de bakade av hemråg kallade de halvtjock kaka. En del hade messmör i degspadet och kryddor som de tyckte om , brukade ~~de~~ ha i fenkål , koriander, anis osv. Det måste vara bra med jäst i dessa rågkakor , de var goda. Innan de hade pressjäst tog de "slammet" i dricks tunnan och hade till jäst jag har inte varit med om det men min mor. Förr skulle degen jäsa länge ~~den skulle jäsa upp länge~~ men det har de slutat med nu det var lika dant när de började baka vetebröd den skulle jäsa så länge så. Det var fint med skorpor i min ungdom det hade de på kalasen och det var ett "kaffe" här i Oviken där de serverade skorpor till kaffet och vad man tyckte det var gott, något annat bröd fanns inte ^{där} 10 öre kostade en kopp kaffe och en skorpa. Rån är speciellt för Jämtland alla sorters rån ungrån beströdda

Brödet o. dess tillredning

8

Jämtland

Oviken

Berättare Julia Göransson 90 år

Upptecknare Märta Sandberg Oviken juni 1964

med socker och rån som gräddades i järn de blev stora och "krusiga" järnet hade långa skalmar så man kunde sticka det in i glöden och grädda rånet ,de var sink-samma att grädda det blev bara ett i taget. Längre fram fanns det rånjärn som stod uppe på järnspisen de ~~ser~~ ser ut som ett litet våffeljärn men ränen blir tunnare och strax de var färdiggräddade skulle de rullas de kallas därför rullrån. Glödkaka gräddas på heta stenar det är bara mjöl och vatten i degen, de var inte vanliga de gjordes om man var på myrslätter eller vandrade i fjällen. Flötost (jämtländskt) görs av söt eller sur grädde med antingen vetemjöl eller kornmjöl i grädden som skall vispas först innan man har i mjölet. ~~De~~ Lägges som klickar på en plåt gräddas i medelvarm ungn bör ätas strax , dagen efter är de inte så goda. Här säger vi krusa om alla slags kakor. Till begravingar och kalas gjorde man förr smörbakelser som stora ringar som man kallade krokan de skulle glaseras med färgat socker utrört i vatten dessa "krus" var fina de brukade spara dem (ta med sig hem från kalasen) i något skrin tills de var

Fagl. 16

JTL.

Landsmålsarkivet Uppsala 25723
Märta Sandberg. 1964. OVIKEN

Berättare Julia Göransson 90 år

Upptecknare Märta Sandberg Oviken juni 1964

härskna faktiskt de nändes inte äta upp dem. Nu har man aldrig krokan på kalasen. Förr hade de ett annat kalasbröd också som var mycket omtyckta det var stora saffranskringlor även de har försvunnit från kalasborden.

Min mor brukade till jul baka runda kakor av rågdeg och gjorde en tupp av samma deg som hon gräddade på samma gång och ställde ~~på~~ på rågkakan det var korintögon i tuppen kammen på tuppen färgade hon med lingon sylt, syster min och jag fick en var sin sådan kaka med tupp på på julhögen av kakor på julafton. Så många sorters kakor hade inte vi men pepparkakor och rån hade vi de som hade bättre ställt hade flera sorter jag minns att smörbakelser var vanligt i många hem på jul. Men julkusar, julbockar och julstjärnor av ~~deg~~ av bröd minns jag aldrig jag sett eller hört talas om här. Våfflor brukade man grädda i de flesta hem. Tårtor hade man nästan aldrig. Första gången jag åt tårta var på ett husförhör hos klockarns man fick inte så stor bit jag tyckte att jag aldrig ätit så gott förr och jag tog så små bitar för att det skulle räcka länge. Det fanns de som använde "pärstampa" i knäckebrödet (potatismos) men det brödet ska

Jämtland

Oviken

Berättare Julia Göransson 90 år

Upptecknare Märta Sandberg Oviken juni 1964

man inte spara länge för det blir ~~inte~~ gott då . Barkbröd har jag aldrig ätit men har hört talas om det mycket mor hade ätit det och en moster till mig men gott var det inte. Min mor gick också och bakade, på den tiden var det aldrig mer än 37 öre dagen och några brödkakor då var arbetsdagen ändå längre de började klockan sex och höll på till klockan nio hon brukade berätta att hon fick gå upp klockan 4-5 för att hinna göra sig i ordning och gå kanske en 3-4 km innan hon kom till den gården där hon skulle baka det var nog inte så mycket ork kvar när det blev kväll . Nu äter inte folk så mycket kornmjölsgröt heller kvällsgröten var obligatorisk förr på sommaren tyckte många att det var gott med kallgröt och tjockmjölk. Ute på slåttern hade man alltid en hämtare med vassblanning dvs kärnmjölk och vatten ihopblandat det släkte törsten bra när man var svettig och varm ute på slåttern. Men inte var det så trevligt om man tänker efter, alla drack ut hämtarn yngre som äldre .

Frgl. 16

Landsmålsarkivet Uppsala 25723
Märta Sandberg. 1964. OVIKEN
JTL.

Brödet o. dess tillredning

Jämtland
Oviken

Berättare Julia Göransson 90 år

Upptecknat av Märta Sandberg Oviken juni 1964

För en dags bakning beräknades ,omkring 40 kg kornmjöl
och 20-25 liter degspad.

Knäckebröd bakades av kornmjöl och något kilo rågmjöl
eller rågsikt ,degspad kärnmjöl i bland vanlig mjöl. jäst ,(en del ville ha
lite fenkål i) i senare tid har man litet fett i degen.

Tunnbröd kornmjöl ,degspad kärnmjöl eller vatten.

Ärtbröd bakas av ärtmjöl blandat med kornmjöl ,vatten.

Ärtbröd bakade man aldrig i samma mängder som knäckebrödet och tunnbrödet
det passade inte att äta till vad mat som helst inte just till kött, kokt eller
stekt men till spickefläsk var det gott. Ärtbröd har en annan färg än bröd
bakat av kornmjöl, ärtbröd har en gulaktig färg.