

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

x  
1301:2

ÅNGERMANLAND

Arnäs

Ohlson, Ella, 1926

Bakning i Stybbersmarks by

19 bl.4:o

Genomg.för ordb. av E.O.

Bakning.

(Styblussmarkes by).

I. Bakningstider och brödsorter.

Det bröd som bakas här till dagligt bruk kallas nykrisken, som bakas av jäst deg, och tönbröd, som bakas av deg, som är ujäst.

Det har varit brukligt att frönya brödförvädet två gånger om året. På senhösten, så fort man fått mala, skulle man baka det vintet, och likadant på våren, så fort man fått mala de, skulle man baka det sömet. Det skedde någon gång i början av maj, ty man skulle mala medan sjön låg.

Vid båda tillfällena bakade man hummbröd i 2-4 dar och senälskebröd en dag.

Förutom dessa två ordinarie bakstider bakade man också en dag det blötan och en dag det jukt samt en dag bräkrisken. Till slutten baka-

de man strax före Sara-dagen och bakade då smäll-  
mörsköken och rågbröd, blodbrödet bakade man på  
hösten, och julbrödet någon av de nio vardagar-  
na före jul, så att det skulle vara riktigt färdigt  
till högtiden. Då bakade man rågbäta, som vlesä-  
ben, tjökbröd, pikabröd l. nyivbröd, finköken och sätes-  
vęjzbröd och ibland även rölegaköken. Alltsammans  
bakades på samma dag, ty det var g; så stora  
dagar av var sort. -

Funnbrödet bakades av kornmjöl och vatten,  
och man stöfta på mytt allt eftersom man bakat  
slut på dagen.

Skulle man stöp n kökastöp så skulle man  
ha blåna<sup>\*)</sup> till stöpmån. Mjölet till den utgjordes  
mest av kornmjöl, men man lade även i något  
rågmjöl, så att den skulle hålla ihop och inte  
bli så frön. gęstrę, som man använde, var ur drikes-  
kunnan. Kryddor förekommo g; i vędastöken.

Till smussmålsbröd lades degen av både korn-  
och rågmjöl som till knäckebröd, men kakorna  
bakades ut något tjockare än detta och ringlades  
enbart med gräprizata i stället för med finrizata.

finnsöken, som bakades till jul, var ett knäcke-  
bröd var till degen lades av skummad men söt  
mjölk samt korn- och rågmjöl. I finnsöken blunde  
det vara kryddor: ängas, färsköta och köriänen.

Risbullarna och pickelbrödet samt rödliga-  
kakorna bakades av samma deg. Denna lades  
på aftonen med bräna som stöpänne. Mjölet  
var av hemrågen. Deggen fick stå och sätta under  
tre timmar, och på kvällen lades jästen i och det  
fick börja äsa. På morgonen arbetades stöpa upp,  
och sedan bäddades den ner i sängen och fick  
stå och jäsa hela dagen. På kvällen arbetades  
den ängs upp, och morgonen därpå bakades den  
ut. Sugan sirap och inga kryddor förekommo

4  
i detta bröd. Det blev "nog sött och gott ändå," sade  
det.

Rägbullarna bakades ut runda och pickades  
med träpiken. Det var en träpinne, som såg ut  
ungefär som en byttpinne. Det skulle vara "fem  
pick" på varje bull. De skulle gräddas i svät-  
åm, d.v.s. all glöd skulle tas ut ur balen, och  
man skulle sopa denna innan brödet sattes in.  
Lagn värme beräknades det vara, då man kunde  
sticka in handen i ugnen och hålla den inne  
medan man räknade till tjugo.

Bullarna blöttes ibland med vatten innan  
de sattes in i ugnen, annars penslades de efter  
gräddningen med smör eller visp sirapsvatten.  
Penslandet skedde med en trasa.

När brödet togs ut ur ugnen lades det på  
säckar på golvet att svalna men täcktes icke över.  
Knivbrödet bakades ut till halvtunnbjörka

kakor, som pichades med samma träpich som bullarna. De voro något större än en tallrik.

Rödlegakakorna bakades också av samma rågdeg, men kavlades ut till storlek som knivbrödet och endast något tjockare än knäckebrödet. De ringlades med groovingla och gjordes färdiga till gräddning, och så lades två och två kakor ihop och fingo jäsas så. När de skulle gräddas, ställde man försiktigt upp kanten på den övre med sopen och drog dem från varann. De blevo "mörka och varlora" när de fingo jäsas på detta sätt.

Båda dessa oisbänända kakor gräddades före bullarna, då de ändå gräddade igenom trots att vännen var stark.

Såtsvetsjäbrö var ett kumbröd var till degen lades av slennad söt mjölk och kornmjöl, inte av brödmjölet utan det finare och bättre kåkmjölet (= grötmjölet). Detta bröd veles vid sopningen

i sex i stället för fyra delar råsom vanligt tunn-  
bröd. Skämtsamt kallades det även för mägbröd,  
ty ett mägänne skulle ha det bästa som fanns.

## II. Arbetets gång vid tunnbröds- och knäckebrödsbakning.

Det första man hade att göra, när man skulle  
baka, var att bestämma bäckedagarna och lägga  
bakstar. Oftast blev det kårkan man lejde, ty  
snatägarna fanns nog i mest varje gård. Karlarn  
och undantagarna tillsammans benämndes bäckstara.

Man började med tönbrödbakning och bakade  
kåkan först sista dagen, då ugnen var väl varm,  
så att brödet skulle jä-öp-sä<sup>\*)</sup> bra.

En vanlig bäckedag började klockan fem på  
morgonen. Första göromålet bestod i att ét-pö-käla.  
Detta gjordes av gårdens folk innan den lejda  
bakstarn anlände.

Da det gällde tunnbröd lades degen på

\*) höja sig.

7  
morgonen, omedelbart innan bakningen började. Den  
lades av kallt vatten så vida det ej var stark  
vinterkyla, då man kunde bjumma vattnet något.  
till brödegan gjordes ej så stora utan man stöfte på  
nytt, så fort det blev slut. Det var karlarns göra.

Då man skulle börja baka tog karlarna upp  
en rätt stor deg, på bordet och arbetade in mjöl i  
den, så att den blev lagom hård. Det kallades att  
rök op stöpa. När den var färdig kallades den en  
göl. Av denna togs sedan till kökadegan, den ena  
efter den andra. Det kallades att ta del degan.

När man tagit till en sådan deg, lagom stor  
till en kaka, tillades den först rund och platta-  
des så till med flata handen, varefter den kävades  
ut till en mycket tunn kaka, som med spjötka  
svängdes över till undantagans plats.

Då undantagan fått kakan till sig, fattade  
hon sin mitten av någa och började någa, hela tiden



förande handen i små rundgående rörelser. Kakan  
naggades två var under, mera den naggades bättre  
blev den. Sedan sopades den över med såpan, och  
så tog undantagom sin spjälk och stode den un-  
der kakan och stjalpte denna över på fjöta, som  
hon höll i sin vänstra hand. Det kallades att  
kåst-på-fjöta. Sedan kakan kommit på fjölen  
sopades överflödigt mjöl ånyo av, varefter den  
yttre delen naggades tills den blev så tunn och str  
att det var fjäta fjöta. Den slöts därefter in i  
nagen. Då den gräddats något skence den väras  
med vänspjötka tills den blivit jämt gräddad. Den  
tog då ut, varefter den skence såpas med bösta  
och vikas i fyra. Allt eftersom de blevo färdiga  
kastades de sedan på räghalm, som blivit utbredd  
på golvet. När det blev för fullt, lades de samman  
till högar och buras därefter till förvaringsstället.  
När man skence baka knäckbröd lades degen

Arviten?  
Accenten är  
rätt anbe-  
hod. b.l.  
fjät-a fjöta

E. Ohlson, 1926 / RNAS  
Landsm. Upps. 1301:2

4  
dagen frunt, så att den skulle hinnas jäsa. I äldre  
tider, då den sämre drickesjästen användes, lades  
den strax efter middag, men numera, då pressjäst  
användes, lägges den ej förrän på kvällen.

Att arbeta upp degen och kavla ut kakan till-  
gick på samma sätt som vid tunnbrödbakningen,  
endast med den plimnaden, att kakan nu kavla-  
des något tjockare.

Då undantagarna fått den till sin plats, tog  
hon gröprizeta och ritzeta snar. Det gjordes i två varv,  
som korsade varann. Sedan tog hon sopan och so-  
pade av den överflödigt mjöl eller vlesä tog hon  
mjöl på sopan och fläktade över den, om den var  
för tta. Den kastades därefter på fjälen och sopades  
änno av. Sedan skulle den ritzas ut med en fing-  
ritz. Den ringlades då först ett varv tvärs över,  
och sedan ett annat varv, som korsade detta. Då  
var den i regel nog ringlad mitt på. Sedan skulle

man rivat-ut-kanta. rivata föres då i små korta drag  
inifrån och utåt över kanterna. Det var stort fel  
på den undantagare, som lät kanterna vara tjocka.  
Likadant blev på den kavlare, som inte lät kavan  
gå jämt över hela kakan utan kåraka-kanta.

Då kakan ringlas på fjälen ger undantagaren  
denna en lemyck allt emellanåt, så att hon ser, att  
den icke har fastnat.

Då den är färdig gräddas den på samma sätt  
som tunnbrödet men sopas icke här den kommit  
ut ur ugnen utan kastas direkt på halmen.

Att sköta gräddningen, väna, var egentligen  
undantagarens göra, men om det i gården fanns ett  
barn nog stort eller en gaveling, nog orolig för att  
kunna göra det, så tjänstgjorde en sådan som  
vägar.

Då en deggöl var slut skulle kavlaren arbeta  
upp flera deg. Medan skulle undantagaren dra

främ-po-häla och lägga in mera ved samt därefter  
låg-thöp-brö på golvet och sopa det. För gammalt  
skulle då varje balka ristas med en kniv. Det skulle  
vara en rista tvärs över den, så att den blev lätt  
att bryta i halvor. (Min farmor berättade, att i byn  
Näset var det en förmögen bondgård, där det var en  
sida brädes, när de skulle baka, så de gavs sig  
i den tid att rista brödet, utan då de sopat en hög,  
togs de helt enkelt yran och högg igenom den! b.ön.).

Efter som brödhögarna samlades, buros de upp  
på stigarin och brädas-ut för att ytterligare torka.  
De brädes där på torra golvet. När brödet  
blivit riktigt genuttorrt lades det ämgo i högar,  
vilka till slutlig förvaring lades upp på brörintz.

När man skulle börja baka, sedan man hade  
kraft främdraga på hållen, måste man med äms-  
köran köra bränderna åt sidan, eventuellt också  
med bränstån peta undan något enstaka trä, samt

<sup>2)</sup> I äldre tider  
hade man brö-  
rintz ute i en  
stolpback.

där så behöves, försöka med ämstkrästy sopa lod och aska åt sidorna.

Sedan arbetet för dagen var slut, skrapades och rengjordes bälbordet och bälredskapen.

### III. Blodbrödbälet.

Få hösten, strax innan hade säta-ö-bås och strax det hade kommit någon snö, skenue slaktes ske.

Det skenue slaktes undan en hel del får, så det blev bättre snu. Det kunde slaktes ända till 20 får på en bondgård. Sedan skenue man så baka brö-  
brökan en hel dag.

Dejen lades av blod, som blandats med vatten, samt rågmjöl och även någon mulla kom-  
mjöl. brökökastöpa lnyadades med fjyrdal och brödpepar, som stöttes i mätåra. Den saltades des-  
utom. En mulla jäst lades i, så att den fick jära något. Nu däremot bakes blodbrödet av vjöst deg.

brödet kan balades ut så tjock som en knivbröd.  
kakan och prickades med bröpsikan.

IV. Redskap vid balering.

Baleringen sker i bröjstän. Dejen läggs i stöplötk och röres i med stöpspādan. Brödet balas ut på brökbōtra och grādades i brökaōmn. Ugnen består av: āmstōna, vōtra, jīmāna och kēla. Ställen liksom det övriga av tegel.

Att kavla ut brödet användes kāvaka, att flytta det på bordet en apjōtk, att sopa av kakan en sop, kāsōpan, som bestod av en grāhmedsvans, som var upptrād på en pinne. Att ringla brödet användes en ringak. Man skiljde på grōpringata och finringata. När kakan skulle ringlas på mindre rīdan, kastades den på fjōka. Man skiljde på brō-fjōka, på vilken man kaggade tunnbröd, och den vida mindre kōka-fjōka, som användes vid balering.

E. Ohlson. 1926 ARNAS  
Landsm. Upps. 1301:2

av kväckebröd.

Da fjälen blir degig användes man kånstyg att skrapa den med. Det är en plättbit inskuren i en tjock träbit, lagom att hålla i handen. Ofta användes dock bara en glasbit.

Ett nagga ut tunnbröd användes en någa. Det är en lenigga kånspjädor, vilka äro hopbundna på mitten.

När man skall vända brödet i ugnen användes vänspjötka l. ämspjötka. Att raka nudan bränder och kol ifrån hållen användes kōran l. ämskōran, som är av järn på träskaff. Att peta nudan något fastare trä användes bränstōn, en grankäpp, och att sopa nudan kol och aska ämskrästn, en lång björkriskest.

Att sopa brödet användes en vanlig skaffborste, sopborste av tagel.

Att piska bröd användes förutom trēpiskan också brōpiskan, som bestod av en stomme av trä, i vilken var insatta strängstumpar.

E. Ohlson, 1926 A FNAS  
Landsm. Upps. 1301:2

I. Diverse ord och uppgifter i samband med bakningen.

Brödet bakades ut i kornmjöl. Det kallades för  
bäckmjöta. Mjölet som sopades undan från kakorna  
samlades i en särskild hög, så smånningen upp-  
blandad med degbitar och avskrap från bakeredskapen.  
Det kallades för söp mjöta och gavs åt kräken.

Slade undantagarna för mycket mjöl på kakan,  
då hon kastade den på fjälen, så blev det vid grädd-  
ningen svårt, så att brödet blev gult och illamaktan-  
de. Det rades då vara bränt fiskt på det. Ibland  
kunde sådant uppstå om någon del av en kaka  
bränt fast på kallen och låg och sveddes. Då av-  
hjälptes det genom att man tog värmspjälken  
och skrapade av stället och strödde en munda  
aska på.

Bakades brödet så att det var hårda kanter  
på det, så rades det ibland, att det var särkfröta<sup>x)</sup> <sup>x)</sup> linhyggfällar



på det. Sköt man kakan in i ugnen på så sätt, att den blev stenykkelig, sådes det vara skötta<sup>ra</sup> på den. Ibland kunde de också försiktigt kallas smörta<sup>ra</sup>.

Gift en kaka sönder innan eller just då någon kom in, så sådes denne vara köksnät.

Den som fint klappade ihop och lagade en trossig kaka sådes vara duktig det o läp gäta po gätan.

Den som höll kakan på blå utan mjöl, att den ville fastna, den sådes väk snät va gätan.

Sköt man spjälken upp genom en kaka just som någon kom in, så sådes denne vara köra<sup>kten</sup>

Blev den sista kakan mindre än de andra kakorna, så sådes det vara litbändet<sup>n</sup>. Kvinnan hade då att vänta att få sig en liten. Samma var för hällandet, om den sista kakan i gäta<sup>n</sup> blev liten.

Kom någon främsande in i byggsströgen så där balades, så skulle den alltid ha en mjötköka. Kom en bannunge, så fick den en litköka, och det

E. Ohlson. 1926 / RNAS  
Landsm. Upps. 1301:2

kunde även skickas en kaka hem. Därutav vlesä ut-  
trycket, om någon tycker sig få en oförtjänt traktning:  
d-e int öla dögana bökadögana. -

En duktig tunnbrödkavlare bakade 500 bröd  
på dagen, men det kunde vlesä bli 400 eller t.o.m. bara  
200 bröd.

Betalningen till en bästare utgjick med i  
äldre tid under 50 öre per dag men i något senare  
tid 1 kr. och är nu höjd till 1.50. Dessutom skulle  
hon ha mjölkökän. Det säkundes, att hon skulle ha  
kötän på könen.

Tunnbröd och knäckebröd kallades för bäckarmätz.  
Tunnbrödet var för vardagsbrödet. Det användes  
att bryta ner i mjölk, äta till strömming o.s.v.  
Knäckebrödet förekom endast när det skulle vara  
smörgås, och som smöret oftast såldes, så var det  
bäst vanligt, att man fick smörgås endast på  
söndagsmorgnarna. Därför kunde det vlesä

Landsm. Upps. 1301:2  
E. Ohlson. 1926 ARNAS

hända, att bauer kallade söndagen för smörgösdän.

Da smörgäs vanledes, var det vanligt, att var och en skulle få en halv kaka bröd - därför också ristningen i kakorna - och på denna en ordentlig bit smör.

Da någon främmande kom, som skulle bjudas på något särskilt, var det också vanligt, att den skulle få en smörgäs på en halv kaka bröd. Den bredades icke, utan man lade på brödet en skiva smör och något pålägg: vitost eller gämost eller sylta eller vad man f. f. hade. En sådan smörgäs kallades löysmörgös.

Årvoudsakelig meddelare: frimästareprokan  
Lisa Johanna Johansson i Stybbensmark, Annäs  
m, Ångermanland, f. dänst. i dec. 1852. = 27

Komplettering av bondhuset Mathilde  
Nordin i Öden, Annäs m, Ångermanland,  
född i Stybbensmark i Annäs socken

den 13 oktober 1870.

Skyllers made i aug. 1926

Ellen Ohlson.

Landsm. Upps. 1301:2  
E. Ohlson. 1926 v RN AS