

16913

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Norbotten

Norfjärden

Nordlund, V. 1944.

Svar på ULINAs fråga. 16 Bröder
och dess tillredning.

25 bl. 4^o

16913

X03D

Brödet i Norrfjärdens s:n Sjulomark.
 Anteckningar gjorda av V. Nordlund f. 01.
 Anteckn. rörande brödbakn. under 1900-talet.
 I denna del av Piteåbygden var sädes-
 odlingen den viktigaste näringsgrenen
 inom jordbruket. Uppodling av stenbackar
 och annan mycket stening mark försig-
 gick vår och höst, då annat arbete ej
 utfördes. I regel bröts marken strax
 före vinterns inträde. Ofta var marken
 något fusen omkring 1 dm. Då gick
 det lättare att byta svalen - den
 s. k. grästorven. Stenen rörades och
 bortforslades under vintern grä en släde,
 som kallades drög. Ofta byggdes sten-
 gärdsgårdar av den sten, som upp-
 brutits, runt kring den leg man odlat
 upp. Även våren var en tid då man

Norrfjärdens
 s:n
 Sjulomark.
 Nr 1900.

Landsmålsarkivet Uppsala 16913
 V. Nordlund, 1944. NORRFJÄRDEN

NB.

Fagl. 16

odlade. Då var marken särskilt lös och
 lucker och lätt att bearbeta. Stenen
 röades även då och bortforslades på
 första snöföret. Ibland byggdes ej murar
 av stenen. Den kördes till någon plats,
 där man ej ansåg det gick att odla.
 Vid sjöar lades ofta upp stenkummen.
 Stenen kördes ibland under vintern
 ut på sjöns is. På våren plockades
 mindre sten bort från den nybrutna
 teggen eller som det också kallades
åkersstycket.

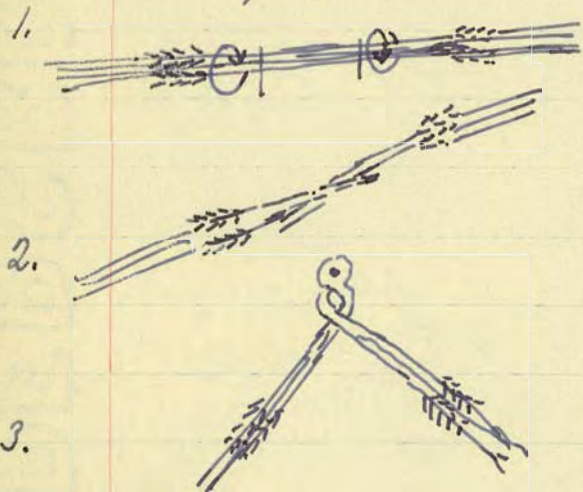
Den nybrutna teggen kördes och
 harvades, samt fick ligga i träde till
 nästa år. Då harvades igen. Så kördes
 ladugårdsgödseln ut med kärva, buddes
 ut och harvades ned. Så sådde man. *omboring 1/6*
 Matmor i huset var den, som fick

så. Hon hade en kornborg på armen och sådden av kornet skedd ^{eller} en särskild ordning. Med ^{en} foken uppristades i jorden en liten fåra. Den fåran var grans och till den kastades kornet.

På havvades kornet ned med en rullharv. Sedan packades jorden till med en sladd av trä. Den liknade en städe eller hade varit en mindre städe, som försatts med ett fodur av träder på undersidan av medarna.

På spirade kornet och frödades och växte och mognade och blev gulare. Växtiden var under gynnsamma somrar mycket kort. Sådde man den $\frac{1}{6}$ och sommaren var varm med tämligt regn kunde man få skära kornet i början av aug.

Kornet skars med skära och bands ihop med halmen. Själva bandet gjordes väghalvt. Den var lång och virades ihop enl. figur 1:



Dessa band blevo mycket kraftiga men samtidigt lätta att slita av vid fröskivningen. Ty då hade forkat och blivit sköra. Halmen blöttes för att bli seg.

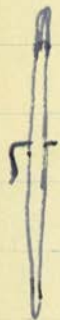
Kornaxen lades åt ett håll. Kärvarna fingo ej bli för tjocka, ty då forkade halmen sämre.

Kornkärvarna staplades i kaser = högar. En snestång sattes i jorden. Den var

omkring 4 m. lång. På den sattes sädes-
kärvarna. I långa rader stodo snesarna
och ju fler ^{snesar} (man hade desto rikare hade
skörden blivit.

Snasarna fingo stå till kommet
var fort och smälte mellan fänderna
då man bet i dem. Halmen fick också
vara för innan man ladade snasarna.
De lyftes upp ur jorden med en snis-
lyft. Det var en grov stång med en
kraftig järnkrok fastsatt i mitten av
stången.

Kornkärvarna staplades upp i lozen i
höga kavar. Uppi på lozarna lades också
kavar. Skede man rundloze lades kärvarna
i mitten av lozen och på rundlozens vind-
övre väning.



Snis-
lyft.

Tröskningen skedde då det blivit kallare. Då
piskades kornet lättare ut ur acet. Vid denna
tid alltså år 1900 brukades både slaga och
tröskmaskin. Fattigare bönder hade slagan.
Tröskmaskinen var dyr. Många fattigare bönder
körde maskinen i bolag.

Tiden för tröskningen bestämdes av hur mycket
sommarröd och hur mycket kornmjöl till
gröt man hade kvar. De förmögnare
bönderna tröskade senare kanske ^{strax} före
jul, de fattigare tidigare. Ofta drogs maskinen
av karlar då man ej hade vandring.

Med slaga gick det sämre, om det var
blidväder.

Efter tröskningen kastades d. v. s. ren-
gjordes kornet från agnar och hålm.

Långlogen var då bra. Agnar och annat
skräp föll ned närmare den kastande

medan kornet föll ned längre bort. Nu uppstod en viss bälte och sämre sorts korn. Det längre kornet togs till utsäde för nästa år. Allt annat korn maldes i siktkvarnen.

Agnarna stoppades i säckar och föddes till kvarnen där de maldes till svinnmjöl. Det uppblandades vid kokning av svingrot med bälte mjöl och potatis.

I siktkvarnen fick man tre sorts kornmjöl. Den bästa sorten användes till att göra pannkaka av. Det var ju viktigt att det mjölet var av god sort så att pannkakan stignade och kunde skäras i bitar. Den andra sortens kornmjöl var inte så vitt som pannkaksmjölet. Men det fick duga att göra tunnbröds-

deg av. Av den bästa sortens mjöl alltså
 pannkaksmjöl hade man ej så mycket
 av. Då husbonden kom från koarnen
 var det viktigt att ej förblanda med
 andra säckar finmjöl. Misstag kunde
 ske. Mellanmjöl kunde även ~~se~~ se rätt
 så vitt ut. Men det berodde ju på hur
 skörden hade varit.

Den tredje sorten den allra sämsta
 fick bli svinnmjöl och ibland, beroende
 på, om man ansåg sig ha väl tillgodo-
 sett mjölatgången för tunnbrödet, låta allt
 svinnmjöl gå till svingröten eller endast
 en del uppblandat med agnarmjöl, som var
 grått till färgen.

Den tredje sort brukades även då
 karlarna gjorde hackeke åt hästarna.
 Då blandade de in litet av detta mjöl

tillsammans med vetekli i kackelsen.
 Kom någon stackare från landsvägen
 och tiggade fick han av detta mjöl,
 som man ansåg kunde duga att koka
 gröt av. Ofta var det backslugusittare,
 som voro i knipa. De fingo av detta
 mjöl. De gjorde många besök och
 jämförde sedan de olika sorterna och
 kunde då se vem som fått bäst
 äring. Backslugusittare voro för detta
 riktiga bönder men råkat i fattigdom.
 Nu dra ~~de~~ de vägarna fram ^{och} tiggade föder ~~de~~ för
 sin enda ko. Liket hö ha de i lillskrindan.
 Mitt i ha de mjölpeäsen, som blir större
 efter varje besök i bondgårdarna.
 I häbbaret har man särskilda läran för
 de olika sorterna av mjöl och bröd.
 Längst in finns lären för det bästa mjölet.

Lå därnäst lären för tumbrödmjölet. Och
sist svinmjölet. Alla lävarna ha lock, som
sluter tätt till. I häbbaret står 1-3 tunnor.
De innehålla rågsiktmjölet. Tunnoarna täckas
med säckar eller ett trällock.

När husbonden kommer från kvarnen kör
han med sitt mjölass framför häbbaret.

Makmor kommer ut och hjälper till med
att överflytta mjölsäckarna in i häbbaret och
lämna dem i lävarna samt smaka på
mjölet. Ofta har hon en mjöllåda med sig
ut för att hämta in nytt mjöl till kvälls-
gröten. Husbonden vill avsmaka det nya
mjölet det s. k. nyäkernmjölet.

Det stora höstbaket närmar sig. Nu skall
vinterbrödet bakas. Det är efter Mikaeli och
allt utarbete är i det närmaste slut.
Karlarna syssla med odling och röjning

48.
 ar nya äkrar. Den nya pigan har också
 efter den 24 okt tilldrätt sin tjänst. Hon har
 städjats för ett år.

Malmor i huset har singat två kunniga
bakukvinnor, som nu kommer för att
 baka lunnbröd en hel vecka. För sitt arbete
 erhålla de 75 öre pr/dag. De börja tidigt om-
 kring kl 4 på morgonen och sluta på
 kvällen kl. 8. De hinna med att baka
 mellan 350 - 425 bröd på dagen.

Malmor har allt ordnat för baket. Degen
 är färdig. Den har hon knädat till dagen
 innan baket börjar. På har hon litet extra
 åt bakerskorna. Våfflor och skorpar ha
 bakats.

Ölden görs upp i byggstugans ugn redan
 dagen innan bakningen börjar. Ved har
 huggits och inburits i byggstugan. Den

måste vara torr och helst av björk. Tranved sprakade så mycket. Redan före kl. 4 på morgonen hade matmor gjort eld i ugnen så att bakuskorna ej behövde hefta bort - vänta på att det skulle bli varmt i ugnen. Skett var alltså klart att börja baket. Kvinnorna fingo endast en kopp kaffe med dopp och så med till byggslugan och börja baket.

Det rågick tills det blev tid att äta en mycket tidig frukost omkring kl. 8. Ingen rast efter frukost utan det var att hugga i med bakningen. Matmor kom med kaffe kl. 11. Medan bakuskorna drack kaffet bakade matmor ensam några bröd. Bakredskapen fingo ej vila. Så kom middagen kl. 1. Ingen rast efter måltiden. Aftonvarden äts kl. 6. Så slutade man kl. 8.

De redskap man använde var bakfjärda, bakspäda, naggov, kavlar och häpp.

Tunnbrödsdegen gjordes av kornmjöl, varmt vatten med litet mjölk samt efter råd och lägenhet rågsiktsmjöl, som man själv låtit mala av råg som växt på egna ägor. Men ibland lyckte man att kornmjölet var bra nog det året att enbart baka tunnbröd av utan inblandning av bättre mjöl. Potatis blandade man inte in i tunnbröddigen.

Tunnbrädet bakades så tunt som möjligt. Det viktis två gånger. Brädet sojades rent från mjöldamm och aska med en vinge. Det lades ^{satt}grä/lock och gamla odygliga bakbord. Sen bars det ut i häbbaret av matmor, som skuvade ned det i lädor och kistor eller bingar.

Den del tunnbröd bakades som mjukbröd att ätas upp genast eller skänkas bort till granngårdsmatmora, som gärna ville

Landsmålsarkivet Uppsala 16913
 V. Nordlund. 1944. NORRFJÄRDEN
 NB.
 Fgl. 16

smaka matmors bakbröd. Allt få mjuktbröd hos grannen var en stor ära.

Det mesta brödet bakades och gräddades så att det blev torrt och kunde förvaras bättre än mjukt bröd.

Tumbröd för helgen alltså helgdagsbröd bakades också. Det kallas också blötbröd.

Varje söndagsmorgon efter det sadugårdensarbetet var färdigt åt man frukost. Då skulle man blöta i gryta. Mjolk uppkoktes, litet salt sträddes i. På mat-

bordet fannos tallriken framsatta med smör och bröd: blötbrödet. Var och en tog blötbröd på sin tallrik samt en klick smör. Blötbrödet doppas ned i den kokta varma mjölken. Det blir mjukt, tas upp på tallriken och ätes med smör till.

Varje söndagsmorgon äret reut åt

Landsmålsarkivet Uppsala 16913
V. Nordlund. 1944. NORRFJÄRDEN
NB.
Frgl. 16

man blöta. Det var en rätt, som alla lyckade om.

Då lunnbrödet bakats i 5-6 dagar bakade man ljusugnsbröd, som i min hembygd kallas reiska eller reiskor. Reiskan bakades av rågsikt från egen odling. Råg odlades allmänt och gav god skörd. Vid malningew fick man två sorters mjöl nämligen rågsikt och ett grövre mjöl. Det fina rågsiktsmjölet blandades in i lunnbrödsdegen samt då man bakade reiska.

Reiskdegen bestod alltså av två sorters mjöl 1. kornmjöl 2. rågsikt.

Dessutom inblandades kryddor ^{och jäst} ex fenkål, samt sirap. Varm mjölk samt vatten ingick också i degen. Degen fick jäsa över natten. Den tillreddes av

matmor. Hon bestämde hur mycket rågsikt, som fick ingå i degen, hur mycket kornmjöl, silan och kryddor likaså.

Reiskorna bakades något tjockare än vanligt kunnbröd. De någgades mycket litet men utkarvlades tills de blevo lika stora som ett kunnbröd. Reiskorna gräddades, sopades rena med en vinge, viktes en gång och lades ut för att kallna. Sedan bars reiskorna ut i häbbant där de förvarades i en därtill avsedd låda. En del reiskor gräddades under en kortare tid och blevo till ett slags mjukbröd, som strax efter några dagar förbrukades.

Landsmålsarkivet Uppsala 16913
V. Nordlund. 1944. NORRFJÄRDEN
NB.

Frgl. 16

Reiskorna användes vara ett bättre bröd, som man hade med sig då man besökte kyrkoplatsen eller hade främmande som då fingo reiskan i stället för det vanliga lunnbrödet, som alla voro rana med.

Karlarna fingo även reiskor med sig i matsäcken, ty reiskan var något kraftigare och bröts ej så fort i småsmulor som lunnbrödet. För husbonden till kvarnen så hade han med sig reiska i matsäcken.

Var getarpojken ute och vaktade korna på vallarna, så hade han reiska med sig. Och var man ute på slättesängarna och hade mat med, så nog hade man reiska med i matspann. Barnen hade även reiska i sin matväska, då de ej kunde hem från skolan under måddagsrasten för att äta. Då måste de ha mat med sig.

I samband med reiskbakningen så passade man på och bakade kakor de s. k. halv-fjockkakor. De bakades av kornmjöl och rågsikt, ratten, jäst och litet kryddor w. fänkål. Storleken värlade liksom även fjockkukun. ~~De bakades av kornmjöl och rågsikt, ratten, jäst och litet kryddor w. fänkål.~~

En del kakor bakades så att de blevo mjuka och lades in i dukar för att ej torka för fort. Men flertalet torkades i ugnen.

Kakorna både de mjuka och de torkade (skarpkakor) ätes vid höglider och då främmande kommo och hälsade på. Men kakorna medtogos även då karlarna foro ut i skogen eller flottningen.

Kakorna ätos med smör på.

ofta fick man åtnöjas att äta kakorna
utan smör men med stekt fläsk.
Det stekta fläsket förvarades i en
smörask av trä.

Amerikanskt fläsk och kaka
var torsskaffningens vanligaste
delar. Vatten var dycket och fick
ersätta mjölk, då korna stodo i sin.

Landsmålsarkivet Uppsala 16913
V. Nordlund. 1944. NORRFJÄRDEN
NB.

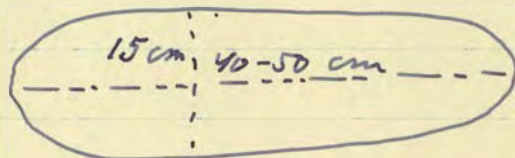
Fgl. 16

Limpa bakades före storkelgerna jul, påsk
pingst och före anntiden ~~ex~~ slätten.

Den bakades också i samband med lunn-
brödbakningen och efter reiskan och kakorna.
Det kunde ju ^{också} bli före kakorna. Men lunn-
brödet var alltid först ~~vid~~ all bröd-
bakning.

Limpan bakades av ^{fin-} rågsikt, mjölk
jäst, kryddor och sirap. Deigen fick
jäsa över natten. Limporna fingo sedan
jäsa upp innan de gräddades. De över-
strökos med sirapsratten innan de sattes
in i ugnen. Sedan sattes ugnsluckan
igen. Man fick akta sig för att i onödan
öppna ugnsluckan, då den kalla luften
skulle skada. Före gräddningen hade
limporna stuckits med en gaffel.

Limporna bakades rätt stora. En del bakades runda med en diam. av omkring 25 cm. En del bakades avlänga 40-50 cm och 15 cm fränsöva.



De skuros i skivor och ätos med smör på. Limporna förvarades i säckar och säckarna sedan i tunnor med lock övra.

Limporna var högtidsbröd men även arbetsbröd eller vardagsbröd.

Ofta fick limpan ersätta vetebrödet som man ej hade råd att ha alla dagar eller kom i tillfälle att få köpa.

Men limpan var, som nämnts, ett bröd,
som lades ned i matsäcken och
åts vid måltiderna ute under ar-
betet i slätter- och kornskörd.

Men den lades också ned i "kyrk-
spannet" då man skulle gå till
kyrkan.

Ville man förvara limpan så
länge som möjligt lades den in i
fuktiga dukar. Limpan förvarades
gärna ute i uthuskällare.

Rådet eller rå'n bakades av råsiget och mjölk. Degen var tjock ungefär som pannkakosmet och bakades med järn varje höst efter mikaelhelgen. Detta bröd var det verkliga högtidsbrödet, som ej fick användas annat än vid ypperligt särskilt högtidliga måltider el. bröllopsmiddagar, begravningar, barn dop, kära släktingars besök och möjligen vid jul och påsk.

Degen slogs i en järnform med vackra blommönster prä.

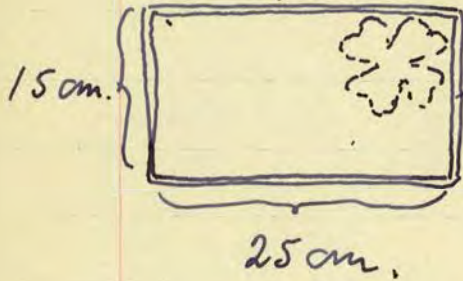
Fig. 1.



Här slogs degen. Rådjärnet är prä figuren något öppet. Tillslutet ser det ut som fig. 2 visar

Järnet emellan.





Här finnes en kant på järnet, som hindrar deggen att rinna ut. Deggen hälldes i och den andra plattan lades över. Den hade också figur och kant. Denna kant var ej högre än 0,5 mm. Rådet var ej tjockare ofta kallades detta rå 1 mm.

Att baka råu eller (råde) var en stor bröd rå. Konst. Mittid var det äldre kvinnor och utgamla gummor, som bakade detta bröd.

En man i en gård skulle ställa till med brötlopp, så kanske man ville se råu på bordet.

Det var det att tinga den kvinna, som kunde baka råu. Omkring 200 råu hann hon med att baka var dag

Trä bakjärn använde hon för att det skulle gå fortare.

Bakjärnen var naturligtvis ganska tunga varför det ansågs vara en arbetsam dag för den, som bakade rån.

Då ett bakjärn fylldes med deg födes det in i bakugnen, som var het. Kven vanlig öppen spis kunde användas. Då vanlig s. k. öppen spis användes vid rånbakning lades rånjärnet på en trefot.

Den kvinna, som hade anfördratts rånbakningen betalades mer än vanliga bakutvinnor.

Brädet förvarades i dukar eller kistor s. k. spann. De listes och nyckeln hade matmor hand om.