

17043

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Lappland

Arvidsjaur

Nordlund, W. 1944.

Svar på ALMA: i fråga 16 Brödet  
och dess tillredning.

35 H. 4 = (15a)

17043

2058



Inkom 5/8 1944.

Brödet i Lwidsjaur  
Lauker.

Lwidsjaur  
Lauker

Uppgiften lämnade av fru Ebba Nordlund  
född i Lauker 1908.

Var dagbrödet i Lauker omkring 1920  
utgjordes av lunnbröd. Tunnbrödet bakades av  
vatten, kornmjöl samt något skummjälk.  
Degen knådades i stora träg krällen <sup>före</sup> in-  
nan baket ägde rum. Träget var gjort av  
granvirke och hopfogat genom sinkning.  
Det var tätt och bra att göra eller  
knåda degen i. Degen knådades med  
en spade av trä. Kun händerna an-  
vändes vid knådningen. Vid själva degens  
färdigställande ~~slogs vatten~~ <sup>hålldes mjöl</sup> först i träget.  
Sen slogs vatten på samt någon kanna  
skummjälk till, och knådningen började

Anteckn. av  
E. Nordlund  
Ad. B. 164  
Nijipleg.

Landsmålsarkivet Uppsala 17043  
W Nordlund, 1944. ARVIDSJAUR  
LPL.

Fgl. 16



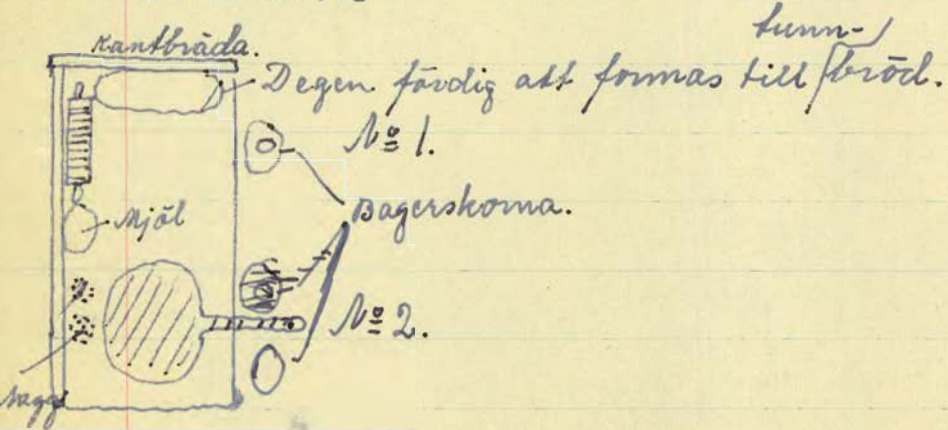
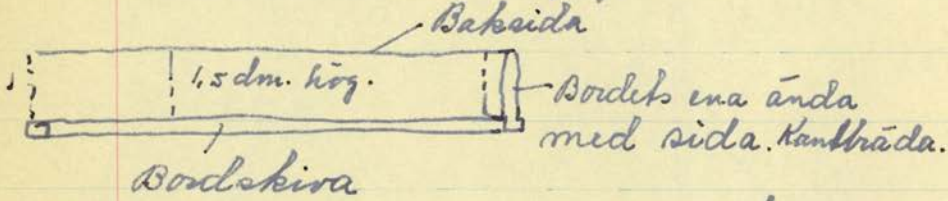
Någon jäst användes inte i degen. Dejen  
 blev inte färdig dagen innan själva  
bakudagen. Den gjordes ganska tunn.  
 Så fick dejen stå över natten med  
 en säck över. Degspaden stack upp  
 ur degen. Att göra i ordning degen  
 var ofta hustruens uppgift. Hon ordnade  
 också med att få bakukvinnen. Så  
 skulle bakugnen vara uppvärmd  
 dagen innan bakningen började. Det  
 var ju även viktigt att bakfjista  
 var i ordning, ugnsrakan likaså samt  
 naggorna av fjäder i ordning, bröd-  
kavlin och bakubakke = bakboidet  
 väl sopat. Fjäder till naggor fick  
 man av vingar <sup>och stjär</sup> från skogsfågel et.  
 fjäder. Stålnaggor användes också.  
 Så skulle bra ved finnas helst



björkved. Kven barrved fick duga. Veden fick vara ganska lång t. ex. 8 dm samt torr. Den bar man in i bakugnan och staplade upp den vid sidan av muren. Den bars in någon dag före bakningen. Uppeldningen av bakugnen var viktig för bakningen. Glöden buddes ut över hela ugnens botten, på vilken brödet skulle gräddas.

Tidigt på morgonen omkring kl. 6 kommo bakerskorna. De undfågades med väfflor och kaffe, som matmor i huset bjöd på. Så började bakningen. Degträget med degen sattes på en ombullstjälpt stol, mer kornmjöl knådades in och en större degklump lades upp på <sup>bak-</sup>bordet. Den komna, som

stod närmast baktordets övre ända tog  
 en ganska stor degklump och lade den  
 på ett lager av mjöl, som låg på bordet.  
 Då knådades denna degklump tills  
 den blev lagom tjock och degen var  
 färdig till att formas till bröd. Deg-  
 klumpen rullades åt sidan mot bordets  
 kantbräda. Se figur.



Landsmålsarkivet Uppsala 17043  
 W Nordlund 1944. ARVIDSJAUR  
 LPL.

Figl. 16



Bakkvinnan N:1. (se figur) tog så en bordkniv och skar från den större degklumpen, som kallades knädd, en liten degbit, som knäddades med händerna. På bordet hade man strött ut dets. k. utbakumjöllet = kornmjöl.

Sedan klappade bageriskan (N:1) till degklumpen med höger hand tills en rund kaka bildats. Den var då 2-3 cm.

Ljock samt 1,5 dm i diameter. Sedan tog hon brödkaveln och kavlade ut kakan tills den blev omkring 6 dm.

tvärs över. (diam.) Den kavel, som brukades var ej slät på ytan utan räfflad. Brödet kavlades endast på en sida. Så flyttades brödet av bageriskan N:1 över till bageriskan N:2. Hon flyttade över brödet genom att med en s. k. bakuspsda = bakspade sticka den under brödet och så



flytta den något åt sidan till bagerstkan  
 N:2. Hon lät brödet ligga och naggade  
 brödet med två naggar en

Bakspade. nagg i var hand. Brödet  
 blev något större. Sedan  
 tjocklek 2 mm. vände hon brödet med  
 bakspaden och naggade  
 den andra sidan av brö-

det. Brödet var nu naggat med nag-  
 gar av fjäder. Så tog bagerstkan N:2  
 bakspaden och flyttade över brödet  
 till bakfjärdan men vändes inte. Sedan

brödet kommit på bakfjärdan  
 tog man ståltaggen och naggade  
 åt alla håll. Brödet blev nu  
 större och samtidigt tunnare. Nästan  
 hela bakfjärdan utfylldes. Så tog  
 bakkvinnan bakfjärdan och förde in den i

omkring 9 dm.





ugnen med en knyckig rörelse, som en  
van lunnbrödbakarska måste kunna.

Ugnen hade naturligtvis bröjat eldas och  
var nu varm nog att grädla brödet.

Kolen hade förts åt sidorna och längst  
in i ugnen medan mitten på ugnen  
med en vinge från en fågel (ex. fjäder)  
sopats ren från aska och kol. En granruska kunde

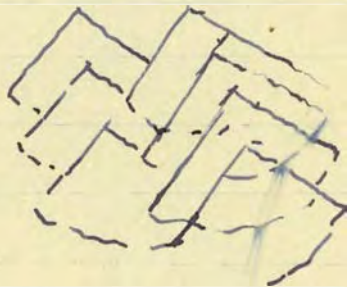
Brödet låg nu där och ~~gräddades~~ jäven an-  
ganska fort. Omkring 2 min behöves för vändas.  
gräddningen. När gräddningen var  
färdig togs brödet ut ur ugnen med  
en liten spade av trä, som var lunn  
i ena ändan. Då brödet var kommet ur  
ugnen sopades det rent från <sup>mjöl</sup> dam  
och aska med en fågelvinge. Sedan  
veks brödet så som medföljande  
modell visar.

7-8 dm.





Brödet lades efter vickningen på en bädd av halv. Det lades ej svampå varandra utan lades så att ett visst sätt kunde iakttagas. Se fig.



En del bröd viktes så att det bleo lämpligt att lägga i nesten = mat, som skickades med slätterfölket eller karlar-na, då de skulle ut i skogen i körslov eller timmerkuggning, hjärstubbstrykning m. m.

Tunnbrödet förvarades i håbber. Det lades i lådor, som voro täta, ofta med ben. Lock fanns på brödlådorna.



Kakor bakades i samband med sunnbrödet. Man brukade baka kaker efter sunnbrödsbaket. Då passade man på att göra ett (knä) ett litet bak av kakor. Kakorna var ett vitt bröd, som man bakade i samband med högtiderna och då främmende skulle komma till gården. Mjukt bröd bjöd man gärna på vid dylika tillfällen.

Kakorna bakades av riktat rågmjöl, som köpts. Jäst behövde man ej söra. Man tog av den jästa kakdegen en liten bit, som man gömde för att ha som jäsmedel nästa gång man skulle baka kakor. ~~Kumma~~ Kumma (kummin) användes som krydda i kakdegen eller också senkåb.



Dagen innan man skulle baka kakor gjordes degen. Det gick så till att man tog ett mindre degbrag slog i siktmjölet rörde ut det med varm skummjölks blandade in jästen och lät degen stå ~~en timme~~ en timme. Sedan slog man sirap och sist kryddor. Då fick man slå i mer mjöl och knådade degen. Den fick stå invid järnspisen över natten för att jäsa.

Den som bakade var ofta malmor i huset. Hon kunde ju även ha någon gumma, som var duktig i att baka. Ibland var den gumman boende i samma gård och ~~boende~~<sup>levde</sup> där på s. k. undantag eller som det också kallas fargång.

Kakbaket började inte så tidigt



på morgonen. Skede man ett stort  
kakknäid = kakdeg, så fick man böja  
rätt tidigt omkring 7-tiden. Ofta var  
det endast en person, som bakade.

Innan bakningen började eldade man  
upp litet i ugnen. Den var ju redan  
mycket varm efter kunnbrödbaket.

Den jästa kakdegen bars ned i  
bakstugan. Ytterligare mjöl blanda-  
des i tills degen var lagom, och man  
kunde räkna med att degen steg-  
nade. En större degklump togs upp  
på bakkbordet, på vilket ströts ut bak-  
mjöl. Så knådades igen och degklum-  
pen rullades åt sidan till bordets  
kortsida. Bakningen började. Bakerkan  
skar av ett litet stycke deg formade  
till kakan, kavlade ut med kavel tills



kakan blev lagom tjock (omkring 1 cm)  
~~stätt~~ lades den på ett lock el. soff-  
 lock där kakan fick jäsa upp  
 en smula. Häl<sup>x</sup> i kakan gjorde  
 man med ett upp- och ned-  
 vänt drickesglas. Innan kakan  
 lades på sofflocket ströddes mjöl  
 på lockets yta. Den undre ytan  
 av sofflocket användes. När kakor-  
 na jäst upp en smula efter någon  
 timme tog man brödspjälkan och  
 satte in kakan i ugnen. Ofta  
 fingo några kakor rum i ugnen  
 (3 st). Efter gräddningen lades ka-  
 korna att kallna. En del kakor  
 bakades eller som det kallades ut-  
 kavades mer, så att de blev tun-  
 nare. De kakarna fingo häl, enligt

se nedan!



uppgift orau. Då sattes de på spett,  
 eller som de kallades kakostänger-  
 na, för att torka. Stängerna hängdes  
 sedan upp under taket och sattes  
 fast med snör<sup>en</sup>, som hade öglor.  
 I bland hade man särskilda an-  
 ordningar här för av järn långa  
 krokar, i vilka kakostängerna lades.  
 Kakorna fingo sitta där så länge  
 tills kakorna hade utits upp. Man  
 tog ned ~~från~~ var gång man skulle  
 äta. Dessa kakor skickades ofta  
 med karlarna, då de skulle ut  
 i arbete och skulle ha "nest-"  
 matsäck med sig. De ätos med  
 smör på både då man var hem-  
 ma och då karlarna voro ute i  
 skogsarbete, tjärbränning m. m.

Landsmålsarkivet Uppsala 17043  
 W Nordlund 1944. ARVIDSJAUR  
 LPL.

Frgl. 16



Men en del av kakorna gingo sönder och föll från forkstängen. De bitarna tog man naturligtvis rätt på och lade dem i brödlådan under köksbordet. Då den blev full kokade man lite mjölk och lade kaksmulorna i. Då de blöts upp tillräckligt tog man upp kaksmulorna ur pannan med en sked och lade dem på en tallrik. Så tog man lite smör och blandade om så att smöret smältes. Det blev en god måltid. Mjölk drack man till. Detta sätt att äta uppkokta kakemulor med smör kallades att kissel eller kissla.

De mjuka kakorna, som man också bakade ätos upp genast.



De mjuka kakorna inlindades i lugg för att ej torka så fort. Sedan lades de i brötlådan på någon hylla men så att råttor ej kunde komma åt dem. Även ute i s. k. uthuskällare kunde man förvara kakorna. Man åt dem vid grötens på brötlådan med smör på. Så skickade matmor kakorna med karlarna då de skulle ut i skogen för någon dag. Karlarna hade alltså både torrade kakor som nu kallades sparfjåkakor = trärbröd. Mjukkakorna inlindades även, då ~~de~~ de lades i konten = matkorgen. Även tunnbröd skickades med arbetskarlarna i deras matkont.

Landsmålsarkivet Uppsala 17043  
W Nordlund. 1944. ARVIDSJÄUR  
LPL.

Fgl. 16



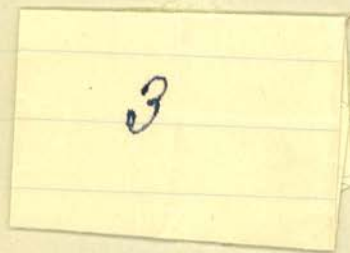
15a



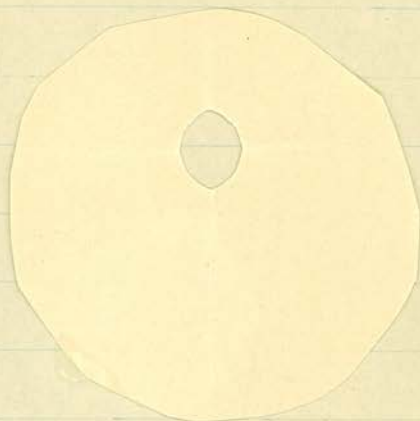
Tunnbröd



Mjukt tunnbröd



Tunnbröd, som vikits  
efter gräddningen så att  
det blivit lämpligt att  
lägga i kanten.



Kakor som bakes  
under lak på stänger

Landsmålsarkivet Uppsala 17043  
W Nordlund. 1944. ARVIDSJAUR  
LPL.

Frgl. 16



Limpdegen bakades av rågsikt, mjölk, vatten  
sirap, anis <sup>och</sup> kummin. Mjålet köptes.

Emkring 2 säckar rågsikt köptes varje år.

Pengar behövde man inte, utan man  
bytte till sig mjölet genom att byta  
ut fjäran, som man brände i stora  
fjärdalar. Mjöl och andra nödvändiga  
matvaror hemförslades höst eller vår  
grä isarna.

Limpdegen stöptes i träkärl eller i  
ett emaljerat kärl.

Mjolk och vatten, som var kokhet  
slogs i kärlet. Mjöl irödes något,  
sedan lades ett lock över.

Någon gång under natten eller mycket  
tidigt på morgonen irödes jäst i  
limpdegen. Sedan fick degen jäsa  
upp. Då blandades sirap och kryddor



i degen. Sedan inknådades mer mjöl.  
(rägrikt) Så var degen <sup>nästom</sup> färdig och fick  
jäsa ytterligare, tills man skulle  
baka fram på morgonen eller tidigt  
på dagen.

Limpona formades till, men  
först hade man knådat = inblandat  
mjöl tills degen var stark nog  
att formas till limpor. Knådningen  
skedde antingen på bakbordet nere  
i bagarstugan eller uppe i köket  
på matbordet.

I Lauker formade man till  
runda limpor ej avlänga. De voro  
runda som en tallrik. Så lades  
limpona på lock ex. sofflocket,  
bakfjärdan etc. Flyttningen av limpona  
skedde med bakespjälkan. Nu fingo



limporna jäsa upp ett lag till innan  
de till slut fördes in i bakugnen.

Hadde man nyss bakat tunnbröd och  
kakor, så var bakugnen varm, och  
då passade man på med ett limpe-  
knäid för att även få limporna, som  
ansågs vara ett kalasbröd. Men hade  
man ej bakat i bagerstugan - brygg-  
stugan och bakugnen ej var varm  
så bakade man limporna/uppe  
i köket och gräddade dem i  
järnspisen. Innan järnspisen  
böjades muras in höll man dock  
mest till i bryggstugan med alla  
slag av bakning.

Innan ~~de~~ limporna sattes in i bakugnen  
stappades ~~de~~ (stacks) hål med en  
gaffel på ytorna. De väpenslades



med sirapsvattnen. Då gräddades limpona men man fick vara noggrann med att ej ha ugnen (spis eller bakugnen) alltför varm. Då limpona voro gräddade och blivit bruna och vackra tack vare sirapsvattnet präströks limpona med en lärftbit, som innehöll en smörklick.

Då lades de på ett lock och fingo avkyllas. Sedan stoppades de i en lärftossäck, som knöts igen, och förvarades i källaren om vintern i källaren under köksgolvet, om sommaren uti i uthuskällaren eller som den senare också kallades jordkällaren.

Limpan skars i skivor. Man åt limpan med smör på till kaffet



särskilt på morgnarna. Kom det främmande, och man ej hade vetebröd, så fick limpan duga. Ofta föredrog gammalt folk limpan framför vetebrödet.

Glödhöppen - bröd som bakats på glöd. I många hem i Arvidsjaur och i byn Lauker hade man ej råd att skaffa sig järnspis. Man bakade då bröd på glöden i den öppna spisen och det brödet kallades glödhöppen.

Detta bröd gjordes av vete mjöl och <sup>skum-</sup>mjölk. Degen fick inte jäsa utan gräddades genast efter degens tillredning. De formades till med en sked. Degen måste vara mycket tjock. De voro av olika storlek från



en dm till 2, dm. Tjockleken var 1 cm.  
 Detta bröd fick ersätta lunnbröd  
 och bakades och gräddades av karlar-  
 na, då de voro ute i skogen.

Man åt detta bröd med smör på.  
 Karlarna hade mjöl med sig i en  
 näverkont särskilt gjord för mjöl.

Den hängdes upp i kojans trä en  
 spik för att i rättorna skulle  
 komma åt den. Då hade de  
 med sig träkärl att göra deg  
 i samt för vattugröten en  
svan = en slags visp gjord av  
 en tallplanta med tvistar, som  
 i avskurits nära stammen utan avskurits  
 ungefär en dm. från stammen.

Fakt till kaffe och gröt hade man  
 ju även med samt sked<sup>-ar</sup> och gaffel<sup>-lar</sup>.



Kummin användes som krydda i kakor  
Täckan plockades under sommaren &  
bands ihop till små knippor och  
torkades. Så skakades fröna ut på  
ett bord, rengjordes för hand och  
kryddan var färdig att användas.

Landsmålsarkivet Uppsala 17043  
W Nordlund. 1944. ARVIDSJAUR  
LPL.

Frgl. 16



Tunnbrödet bakades två gånger om året, höst och vår. Om hösten strax efter mikaeli ställde man till med bak av vinterbrödet. Slåttern var nu avslutad. Kornet var skuret och snusarna, på vilka kornet forkrades voro ladade - inforslade i trösklogen. Plöjningen var till en del avslutad. Tröskningen hade man också hunnit med samt fått spannmålen rengjorda i s. k. kastmaskiner. I dessa maskiner rengjordes spannmålen men olika slag av ~~säd~~ spannmål fick man inte. Så var det att fara med kornsäckarna till Svärdet (nära Arvidsjaur) där siktkvarnen fanns. Hemma i Lauker hade man före 1916 farit till Svärdet men under kristiden

Landsmålsarkivet Uppsala 17043  
 W Nordlund 1944. ARVIDSJAUR  
 LPL.

Frgl. 16



byggde Laukerborna en skvaltkvarn  
i en bäck, som hette Tjätzerbäcken.

Till den kvarnen foro bönderna från  
Lauker och malde sitt korn, som man  
fått från egna odlingar. Man vågade  
ej fara mitt på dagen, då man  
befarade att myndigheterna skulle  
förhindra fortsatt Gjermalande.

Sedan fick man sikta och  
fick då mjöl, som man bakade  
sunnbröd av, samt kokade palt  
av.

Årstbaket pågick 2-4 dagar. Vana  
bakerskor bakade 275-300 bröd var  
dag. Dagspenningen var 1:25 om  
dagen. De höllo till i bakstuen,  
som hade en stor bakugn samt  
vid sidan en öppen spis.



Värbaket skedd sedan säanna = sädden var avslutad. Den tiden brukade också kallas sesanna = sädanna. Potatisen hade man satt, nötkreaturen släppts ut på bete och flyttats ut till sommarladugärderna. Vindladugärderna hade ringjorts och fåren kommit ut på skogen där de stannade till hösten. Karlarna förbereda bränningen av sin under vintern färdigsprontade = färdighuggna tjärved, som kallas törve = tarrved.

De få med sig färskt bröd i kontin d. v. s. nybakat bröd t. ex. lussbröd och kakor. (mjuk). Det mjöl, som ~~användes~~ användes i värbaket är kornmjöl. Det mjölet har man fått av boarn, som odlats på egna åkrar.



Det mjöl (kornmjöl), som man bakade tunn-  
bröd av hade kommit från kvarn någon  
gång under den gångna vintern. Man  
tröskade inte allt korn på en gång  
utan tröskade när det passade. Ibland  
tröskade man kring jultiden, ibland  
i november månad eller på värsi-  
dan, då man hade färdigt i skogen  
med törvet - fjärveden och timmer-  
divningen.

Höstbaket ägde rum strax efter  
Mikaeli. Det mjölet hade kommit  
från kvarn någon gång på värsidan  
efter sista tröskningen av korn, som  
man skördat året förut. Det  
kunde ju också inträffa att det  
mjöl, som användes i höstbaket  
var mjöl från korn man skördat



på hösten samma år. Men i regel  
 var det kom, som skördats året  
 förut. Höstbaket gav vinterbrödet, som  
 skulle räcka till tiden för vårbaket.  
 Fattigare folk hade mindre skörd  
 och mindre mjöl och måste där-  
 för baka en eller två gånger under  
 vintern. Ur den fattiges byggsaga  
 ryker det jämt, ur den rikes  
 bara två gånger på året, var  
 ett fälsatt med sanning i.



Under kristiden 1914-1920 var det, som redan nämnts besvärligt att få mala då myndigheterna ville reglera malningen. Många Laukerbov malde grä i en skraekvarn. Men en del malde sitt korn på en vanlig kaffekvarn. Det blev ju ett slags mjöl, som man kunde koka gröt och palt av. Men man måste ju sikta det först.

En del hade ~~en~~ kornkärnor, som voro så beskaffade att man i dem stampade eller stötte av skallet från kornet och så fick man gryn, korngryn. Korngryns gröt var en maträtt, som alla tyckte om.

~~En~~ Korngrynen blandades ihop med blod från slaktade djur, samt



fett. Blandningen innehöll dessutom lever. Så stoppades blandningen eller digen i väl rengjorda svinstarmar. Man fick en verkligt härlig korv.

Korvhornet var en sak man använde vid fyllningen av farmen.

Hornet var från något nötkreatur som man slaktat någon gång för länge sedan. Bästa kons horn var bäst.

Kornmjölet förvarades i dels säckar dels i kunnor. Det finaste kornmjölet förvarades längst in i häbbaret. Rätter behövde man ej frukta. Häbbaret var byggt på pälmar med en understock, som var så följd och lagd att den hindrade råttorna att komma in i häbbaret.

Under häbbaret förvarades en del åker-  
bruksredskap etc. harvar och plogar.



Tunnbrödet var vardagens bröd. Det lades fram på bordet varje måltid frukost, middag och aftonvard. Undantag kunde ju förekomma. För man till kyrkan så lades det särskilt vikta brödet ned i spannen, för man till flottningen likaså o. s. v. Helgdagstunnbröd fanns inte. Men varje söndagsmorgon "blötte" man. Brödet blöttes upp i kokt mjölk och äts med smör till.

Vid bakningen av tunnbröd var det alltid vanligt att skicka grannarna några bröd som prov. Det brödet bakades ut särskilt ~~långt~~ tunt och gräddades inte så mycket utan så att brödet kunde vikas tre gånger enligt medsända prov nr 2.



Det rektangulärt vikta lunnbrödet <sup>nr. 3</sup> var avsett ~~för~~ att skickas med folket då det skulle ut i skogen eller till kyrkan etc.

Brödet hämtades in varje dag från källan ut och lades i brödlådan. Den var fastsatt under matbordet inne i köket, där man intog måltiderna. Matmodern tog fram brödet bröt det i stycken och lade det direkt på bordet längst upp. Framför och in på bordet stod smörfatet. Smörknivar hade man i bordskniven.

Vid frukost äts brödet så, att man bröt sönder det med händerna i en spilkum, slog sötnjötts över och åt brötton (brödomulorna + mjölken) med sked.



Vid bakningen gräddades en del tunnbröd så att det kunde vikas, så, som redan omnämnts. Tunnbrödet bakades även mjukt och kunde rullas ihop i s. k.

fillor. Innan det rullades ihop breddes smör på det nygräddade brödet och rullades ihop. Ofta lades <sup>kokta</sup> potatis-skivor ~~på~~ <sup>på</sup> också, innan man "fillade" ihop brödet.

Bröd nr 1 var sådant bröd, som gräddades ganska hårt och som torkade och blev hårt. Det blev alltid mer söndersmulat än annat bröd och fick därför läggas, så, att många bröd ij lades ovanpå varandra för att ij ~~på~~ söndersmulas.



Vid inblandning av potatis i bröddegen måste man rengöra potatisen. Den skulle naturligtvis vara väl kokad. Mandelpotatisen var bäst. Brödet blev gulare och smakligare. Nicks potatis var ju fin och skalet tunnare än vanligt.

Då kunde man låta skalet bli kvar utan större olägenhet. Man hade inte alltid tid att skala all den potatis man ansåg det behöfdes i tunnbrödsdegen. Sedan på vintern blev skalet på potatisen tjockare och då var man ju tvungen att efter kokningen skala potatisen och särskilt på vintern då värbaket förberedd.

Landsmålsarkivet Uppsala 17043  
W Nordlund. 1944. ARVIDSJAUR  
LPL.

Frgl. 16



I Lauker bakades bröd på stenkällor,  
som upphettades genom att elda under  
dem. Ofta bakade man ute i det fria.

Sedan man fick tegel byggdes brygg-  
slugor med ugnar för brödbak.

Ugnen upptog en dryg fjärdedel av  
golvytan. Även öppen spis fanns. Man  
kunde även få se en järnspis i  
samma mur, också 1. bakugn för  
brödbakning 2. öppen spis 3 järnspis.

Slut.