

20123

NORRBOTTEN

Nederkalix

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

21/6 1949

Rönnquist, Anna, 1949

Svar på ULMA:s frågelista 16
Brödet och dess tillredning

133 bl. 4:o (s. 36 överh.)

20123

x050

1.
Brödet och dess tillredning
(Trägelista 16)

Nederka-
li's saken

Meddelare:

En Elin Åkerström född	1863
" Matilda Viklund "	1878
" Miriam Isaksson "	1896
" Martin Johansson "	1902

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 16

Brödet och dess tillredning. Nederka-
lit arkiv

Ordet "kaka" användes för i ortens mål endast om tillredning av bröd. Vid tillredning av pannkakor, stöber, väfflar, rönn o dyl. sade man "grädda". I senare tid har man dock på vissa ställen börjat säga kaka om pannkakor etc. men i äldre tid förekom det, som sagt, aldrig. Det var en så självklar sak, att ordet kaka betydde kaka lunnbröd, att det ofkast förekom, att man, när man talade om att kaka lunnbröd endast sade: Jag skall kaka i dag, eller: De bakar isi Skogs etc. Vi har bakat färdigt. När man skulle beställa hjälp till bak-

ringen frågade man: Ska jag få
 dig till att kaka i var (i morgon, d. d. f.)
 När det gällde annat bröd, limpor,
 knäckbröd eller ringelbröd, sate
 man alltid ihop brödsorden med
^{ordet} ~~namnet~~ kaka, t. ex. kaka kakor,
 kaka limpor o. s. v.
 Ordet "bakdag", bēkōdā, an-
 vändes i regel också endast om
 en dags lunnbrödsbakning. Det
 var ett så slående uttryck, att
 det även användes som ett slags
 värdeberäkning av både annat
 arbete och pris för varor. "Det kos-
 tar en bakdag", sade man t. ex.
 om en viss mängd fisk etc. kött
 eller annat liknande. Uttrycket
 lever kvar ännu, fast inte så
 allmänt. Priset för en bakdag

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönnquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 16

till en "kakukvinnu" var i myg-
 bet lång tid 7 kr. En tvåkvinnu
 fick därför också betala "en ka-
 kudadag", liksom allt annat, som
 skulle betalas med två kvinnor.
 Var fisket dåligt s. r. och någon
 frågade, hur mycket man fått,
 kunde det betala: "Jag de är int
 just en kakuda". Så pass relativt
 hög dagpenning som två kvinnor,
 betalades dock inte förrän i bör-
 jan på 1800-talet.

Ordet kaka användes heller al-
 drig om annat än mat, s. r. om
 murbruk, el. dyl. Om sådant som
 fastnade ihop, sade man, att
 det k r o d (kläddar) ihop sig, om
 murbruk, smet o. dyl. att det var
 k r e m a t (klemigt, kletigt.)

Att laga kaviiga eldstäder med
 murbruk kallades att "kemma".
 När ordet kaka användes om bröd-
 bakning, äsyftar det hela arbe-
 tet, aldrig bara någon del där-
 av. Verbet kan ej heller använ-
 das ^{uttrykt} som att "läta smelen stå i ug-
 nen och kaka" el. dyl.

Som substantiv för att beteckna
 "att kaka" användes i ordens mål
 "bak", "en bakst" el. någon gång
 "kakingöra" och "en liten bakning", det
 riska vid sådana tillfällen, när man
 bakar helt litet mitt på en dag,
 för att man \neq börjar gå slut med
 bröd, som beräknats t. st. g. somma-
 ren. I sådana fall kan man också
 säga: "Ja har näst röra ihop en li-
 ten deg", vilket underförstått betyder

att man bakat ett 50-tal ell.
mera m. lunnbröd.

Man bakade för två gånger om
året, höst och vår. Då var ju lunn-
brödet det man "lilade till", när
det gällde frödan. Numera finns ky-
ar, där man knappast bakar nå-
got lunnbröd och i alla kyror en-
dast helt litet.

Den stora bakningstiden på hös-
ten inföll i sept.-okt. d. v. s. sedan
"selegörat" var färdigt, och säden
malad, "kommit från kvarnen. Likaså
ofta som man använde utlysket
fä m i k (fitt malat) sade man:
"Vi kan inte börja baka förrän vi
fitt från kvarnen." På våren
bakade man april mån. till mit-
ten av maj. Det räknades ett dåligt

hus, om bakningen drog fram
 till slutet av maj, "iri väranna."
 Det folket fick ingenting baka,
 väta (ur händerna.) Folk som
 var om sig, ord att beställa
 arbetshjälp var färdig med bak-
 ningen i april. Bakningen på vå-
 ren kallades att baka upp som-
 marbrödet, på hösten vinterbrödet.
 Man bakade aldrig bröd för hela
 året, då man var rädd (att få
 mask i brödet, särskilt då på
 sommaren. Regniga somrar blev
 det ändå mask, så man på höst-
 sidan fick sopa brödet med en
 ringe, innan man åt det. Blev
 det mycket mask, fick man
 ge det till kreaturen.
 Vid jultiden hände det, att

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX
 NB.
 Frgl. 16

man eldade upp kakugrön
 för att baka limpor, men an-
 nars fruktom ingen vinterbak-
 ring. Det var alldeles för kallt
 att elda upp kakslugor. Kak-
 slugorna var med snöla fröster,
 stora och kalla runn, och en stor
 kall frösluga med rotåta dörrar.
 När man bakade på hästen, var
 det så kallt, att rattnet fräs
 i säarna, och fast man eldade
 brasa efter brasa ändå "till mitta
 läjren" (tiden) i den öppna spi-
 sin, brände inte isblommarna
 bort från fröströen de första da-
 garna. Det "sprätte" om händerna
 på kaktvinnorna, för att händer-
 na "fräs och blev te komsa (klump-
 sig, stela)". De måste ha stora, var-

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönnquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 16

man skar på fötterna med mängder av skolv i.

Man bakade högsk tre dagar i sträck, då man var mycket rädd för eldsvåda. Oftast bakade man endast två dagar med en mellandag, isynnerhet då man hade äldre kakmurar. Vid eldning flera dagar i sträck, blev det alltid "hett kakom kätlingen" (mellanrummet mellan muren och väggen.) Vanliga bakdagar i v. kan var måndag och tisdag, torsdag och fredag. På onsdag lät man muren vila. Man använde aldrig uttrycket: "Det luktar bakdag", fast det, när bakidur började, lukade

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Fgl. 16

brödkak i hela kyran, utan man sade: "De luktar nybakat" eller ibland "nybakat bröd." Skan sade om en del kvinnor, att de "snuggade", d. v. s. passade på, när någon bakade och gick dit, för att få "fästekbröd". Om dem brukade man säga, att de kände "bakulukken", om de än brödde aldrig så långt bort. Om en sådan snuggerska, Orr-Johanna, berättas, att hon brukade säga, när hon kom in i en bakstuga och skulle få bröd: "Ni ska baka de tjockt, så de håller sej mjukt." Meningen var frisks, till ägarnas förargelse, att få brödet så innehållsrikt som möjligt. Själufallet skulle ingen ha drömt om att

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 16

reka ett bröd.
 Det var endast kvinnor, som bakade bröd. Att en karl skulle delaga i bakning var helt olänkligt. Ända in på 1900-talet skulle karlarna aldrig hjälpa till med annat än att lugga "bakveden". De bar inte in vatten heller till degarna, utan det gjorde kvinnorna. Det åtgick mycket vatten, och man bar det i stora träskar med "rästängen", en lång trästång med trästå som var rörlig och kunde strikas genom öronen i vattensän. Det var tungt att hinka och bära vatten; man hade ju bara ståtfjälarna den tiden. Det kunde kanske förkomma, att en karl hjälpte till att

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Fogl. 16

hinka bunnar, men f. ö. säg
 inte ens kvinnorna gärna, att
 karlarna var i bakslagen "och
 fjäska oppet kvinnorna och var
 i vägen." En männnen ansågs
 han nästan som ett kända-
 fjösa, en försmädlig bevä-
 ring på en karl, som var svag
 för kvinnor.

De kvinnor som bakade kalla-
 des kakukvinnor. Att säga ka-
 kuhäring ansågs inte så fint
 och förkom nog mest mera på
 skämt av karlarna. En duktig
 kakukvinna blev otvivelaktigt rask
 att baka. Heddcl. berättar, att
 när hon var i sitt hem och var
 ung, 1880-1890, var hon känd
 som en "starkavlerska" och

kavlade ut 500 lunnbröd om
 dagen. Det var bara några i
 byn, som gjorde det, men hon
 hade en faster, Grant-faster,
 som kavlade 600 bröd om dagen,
 något som hon aldrig hört be-
 rättas om någon annan. Kl.
 12.4 på morgonen skulle första
 dagen vara gjord, och någon
 "eldad fram", så att det var
 klart att börja med arbetet,
 när de lejda bakuvinnorna
 kom. Man slutade kl. 8 på kvällen
 och hade endast helt korta
 matraster. Maten bars till bak-
 stugan av husfalket för att
 inte bakuvinnorna skulle
 "häfta (hindra) bort liden med
 att gå in och äta.

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Fgl. 16

Helt några fanns som hade
 sitt uppehåll av att baka i
 gårdarna, ut man ej, men att
 det för många inbysingar och
 fattigt folk var en god hjälp
 och en inkomst, som de räknade
 med på den tid, när möjligheter-
 na till färdjänst var små. En
 del kvinnor anlätades ju mera
 på grund av ^{deras} större vana och
 skicklighet, men f. ö. tycke man
 hjälp här och var där man kunde
 få. Det var så vanligt att alla kunde
 baka, så det var "genant" att
 vara dålig bakverkare. Barnen
 (flickorna) fick bröja vara med
 i bakastrugan och hjälpa till, från
 det de var så små, att de måste
 "skolas upp" (stå på pallar el. dyl.)

för att nå på fjölen med naggen (de gick bara nagga med en naggfäst) eller till ugnsöppningen, när de skulle grädda brödet. Att vara en "riktig bakukvinnor" var så hedrande, att uttrycket användes även om den, som var duktig i annat arbete. Om någon gifte sig med en duktig arbetskvinnor, som var känd för att "vara undan sej", så sade man: "Ja, nog får han en riktig bakukvinnor", ell. "Ja, nog har om nu fått en riktig bakukvinnor (i den gården.)"

Några färder till andra byar ell. socknar av kvinnorna för att baka förekom aldrig, annat än möjligen till någon släkting.

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX
 NB.
 Frgl. 16

Det var däremot mycket vanligt med arbetsbyte, för att spara bondanter, även släktingar smellan från andra byar.

I kyrorna har nog inte funnits yrkesbagare förän de sista listal ären. Det var aldrig vanligt för att äta "köpsbröd". Det var stort slöseri. Allt bakades i hemmen, även det bröd som skulle användas till näst (matsäck) när man fór till skogen eller fisket. Men när man fór till kyrkan, som det oftast benämndes att fara på helgbesök till Katic, då köpte man skräddlimpor hos bagare i Katic. Det ansågs som helgmat, och man köpte inte alls, vad man behövde utan hade med sig eg.

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX
NB.

Frgl. 16

na limpor och ojuhhakar!
 I Kalit fanns ykkestagar, så länge meddel. kan minnas. När man reste hem från hulgbesöken där, var det ofta vanligt, att köpa med sig en skreddlimpa eller, sm man också sade, bagarlimpa, och det var en efterlängsd förning för både barnen och hemmafolket.

II
 Allmänna frågn om brödet.

Brödet betraktades med en viss vördnad av alla. Man skulle vara rädd om brödet. Guds namn sammanvänkades ofta med brödet. Det var en "gudsgäva," och fick ofta bety så.

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX
 NB.
 Frgl. 16

"Haska (slösa) inte med guds-
 gåvan, det straffar sig", sade
 man. eller; "De är synd att fram-
 pa på brödet." Om man trampade
 på brödsnutor skulle jorden
 öppna sig, sade man till barn-
 nen. "Värdslösa inte med brö-
 det, ni kan få slicka summet
 efter det", bette det också.
 Mycket vanligt var också, att
 säga, sedan man kallat färdigt
 för dagen eller för en längre
 tid: "Ja, Gud välsigna brödet," ell.
 "Gud vare lov, vi ha brödet för
 för vintern." Hade man fått
 bra kornskörd, sade man: "Gud
 välsigna brödfödan" ell. "Gud
 vare lov att vi ha
 äminstone"

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX
 NB.
 Frgl. 16

brödfödan. Att så och skärda
benämndes ofta att skaffa sig
brödfödan.

Det förekom nog också längre
sillbaka, att man sade: "Gud
frilåt mig, hur jag gör", om
man lappade bröd på golvet,
men det sade man också om
annan mat, som man förspil-
de genom vårdslöshet t. ex. strö
omkull mjölkstävän så mjöl-
ken spilldes ell. lät en panna
kokta örter el. dyl. En slags örn-
ker när man lappade en
smörgås på golvet var, att om
man hann säga: "smörret öpp",
innan den rät på golvet, så
skulle den falla med den
smöriga sidan uppåt.

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX
NB.

Fgl. 16

Utsycket leverbröd användes ibland t. ex. om en, som blarade sig bra. "Han kan då förtjära sitt leverbröd", ell. "han är riktig", som har förtjänt sitt leverbröd. Utsycket var dock inte så vanligt. Lika ofta sade man bara, att han förtjänar till att leva ell. så de lever. — Om någon dog, sade man ofta; "Den ens dröb, den andres bröd, nu får dom se arbete."

Om en "onyttig" (oflitig, lat ell. oduglig person) säger man, att han "äter upp brödet för andra", ell. "han tänker bara på att leva för andra." Man sade om dem som var för givmilda uttal eller värdslösa med sitt

hemman etc. sina ägodelar:
 "Han tar brödet ur munnen
 på karnen". Samma uttryck an-
 vändes till försvar, när någon
 ville få en att gå, vad man
 ansåg som en ofördelaktig affär:
 "Jag kan väl inte ta brödet ur
 munnen av karnen."

Att äta bröd utan smör
 kallades att äta "ensi bröd".
 Att "ensi" gjorde man f. ö. om
 allt som man åt enkelt, t. ex.
 ensi välling (välling utan bröd till),
 ensi gås (smörgås utan annan
 mat till) o. s. v. En "ensi brödylla"
 var mycket begärlig för den som
 stod och gräddade brödet i kak-
 sekugan. Det var mycket vanligt
 att riva sig en liten "varmylla"

och äta under arket. Men det var
inte fint skick att riva fri strö-
bit ell. frö ofta. En sådan gräd-
derska ästo mēre (godtro, tilde,
aklade) man inte.

Det var endast från det mjö-
ka lunnbrödet som en brödbit
kallades "lytta". Av tvåk bröd
kallades smulorna brödsmedor
eller brödbitar ofta också små-
bröd. Smulorna som blev i brö-
lädan i bordet och som gavs till
kalvarna kallades så gott som
alltid småbröd. Som smulor
som föll på golvet när man åt
kallades ofta småbröd. "Ta upp
småbröde från golvet", hette det.
Om sköl bröd som gick smider
t. et. när det skulle käras ut i

hopar i stolpsbodan, sade man, att det var smöralit (troligt.) Ett stort stycke bröd kunde benämnas ett brödflak. Flak be- nämndes f. ö. stora bitar av sådant som var slätt t. ex. en bit av en äng, en mycket stor lygbit o. s. v. En brödskiva kal- lades ^{brödsbim} så eller också endast "en skiva", och första och sista skivan på en limpa, kanten. Ofta sade man limpskiva, mjukakuskiva ell. lenttskiva i skäll för brödskiva. Torra limpskivar kunde man kalla skalkar, kantar på humbröd, bradder. Nybakat bröd kallades nybakat bröd ell. färshbröd ell. mjuktbröd. Det sista äro om humbröd, som hummit styvna, om man kalade

om det samma dag man bakade eller ännu mera, när det nyss gräddats. Bröd, som inte hunnit torka, sadis också vara segt. Gammalt bröd benämndes gammalbrödet. Det var alltid vanligt att först "göra slut" på gammalbrödet, innan man började äta av nybakatbrödet. Brödet kunde vara degigt eller bladdigt, om det var mjukt bröd, surbröd var mörkt eller spjättigt, beroende på mjöl eller baktning. Om surbröd använde man sållan ordet "hårt", men ofta om knäckehakar. Torrt bröd som

Man sade l. se. "De är för segt att lägga ihop ännu (till brödet)".

mjuknat hade "segnat." Ibland vid stark kylta blev brödet mjukt, när man tog in det från stolpbodan. Då sade man: De har segnat öp (segnat opp.) Ett mycket sätt att göra brödet gott till eller mjölk-smöra (lunnbröd nedbrutet i mjölken) var att skärpa brödet. Det hängdes över grätindan i den öppna spisen och bråkades framför brasan, tills det blev järnbrunt och mycket mörkt. Även när man bakade lunnbröd, brukade man skärpa det, antingen i spisen eller på bakhällen, men endast för ett mål. Det ansågs egentligen onödigt slöseri att skärpa bröd. Man åt ju mera då av det.

Möjligt bröd äls aldriq, utan
gavs till kreaturen, såvida det in-
se var "nöden". Man ansåg ^{att} mögel
var närapå direkt skadligt eller
farligt att förtära.

Det yttre av mjukt bröd be-
nämndes kanelbröd och det inre
"det mjuka, mjöke".

Allt vetebröd, oberoende av
form och storlek, kallades bulla.
En bullskiva var en skiva vete-
bröd, en liten, rund bulle kalla-
des "rundbulla" och en avlång ve-
telångd avlångbulla ell. lång-
bulla. Man kallade kringor också
efter formen en rundkringa, en
staka kringa (kortkringa) eller
en långkringa.
Ell. billbulla.

Det var mycket ovanligt att kaka något slags vetbröd för, och aldrig annat än till helger, bröllop och begravningar, eller om man fick långväga-främmande. Men kåkade man det då i stora kakor, som gräddades i kakugruvan i bakstugan.

Bristbröd ell. arisgubbar, som man också sade, bakades ibland. Deigen gjordes som vanlig vetbrödsdeg med tillsatts av aris och vid utbakning karlades den till en tjock kaka, varur sporrades ungef. 1 dm långa och 3 cm breda remsor, som med trä snitt i ena sidan avdelades i tre sammanhängande delar, k w ö f u. De gräddades i flottlyr i jämparna.

och gick således bra att kaka
grädda i den öppna spisen.

Bakslugan kallas på dialekt
bäckstue och användes alltid
för änn till sommarbodad. Nu-
mera förekommer dit inte alltid,
att man flyttar ut till bakslu-
gorna över sommaren i de gårdar
de ännu finns kvar. När man nu
bygger nya gårdar, bygger man
inte baksluga. Ett någon haft
bakhammare i slugar har ingen
av meddel. hörk, inte heller att
man haft kakugn i fähuset. Det
senare torde kanske inte ha va-
rit så möjligt, då fähuset of-
ta användes för ett o annat ar-
bete.

Bakslugan användes ännu

till arbetsrum, särskilt på vå-
 ren, innan man flyttade in
 från vinterköket. Så fort som-
 mararbetet var färdigt, skurades
 bakstugan från golv till tak.
 Man gjord timmerväggarna och
 golvet med gridkvarst och krita-
 de muren och taket, satte löv-
 ruskor ell. annat ris, innan det
 blev löv, i spisen och kassmat-
 tor på golvet, och så flyttade
 kvinnorna in vävstolen och spinn-
 rocken ell. stickbågen och så
 ströddade man, allt vad man
 brunn, innan flyttningen började.
 Unga flickor lyckts om, att ha
 "syslan" med sig och besöka var-
 andra i bakstugorna.
 I bland för uppskådningen

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX
 NB.

Frgl. 16

eller innan krummorna flyttade in med sin slöjd, lagade karlarna noten, ell. andra fiske-redskap i bakstugan.

Nedan pötkruvorna fanns kvar i de stora köken, bakade man ibland i ugnen i dem.

Ugnen stades mest för värmas skull, då den öppna spisen var mycket liten och avsedd för kokning.

Om bakugnens konstruktion i en katomur se följande teckning.

Bakugnens botten kallades bräll. Den var alltid plan utan slutring åt något håll. När man skulle grädda potatisost & c. var det mycket för-
 i bakstugan.

argligt om uggen "lutade." Bak-
hållen, som den också kallades,
var av bränt tegel, men aldrig
av ridfäst tegel för i världen.
Man slog tegel själv i alla går-
dar, vad man behövde för all
murning. Någon fästämde bak-
håll har aldrig funnits, inte
på senare tid heller. En glugg
fanns i en sidan av uggen, d.
sättare sagt framför uingsöp-
ningen i sida mot den öppna
spisen. Den benämndes kol-
glugg därför att man trakta-
de ut kolen från uggen genom
den till den öppna spisen.

Bakuggens valv kallades
valvet, och valvets kant, vid öp-
ningen *gjimåne*. Roken från

ugnen gick upp framför ginnamel. Ugnen hade egen rök-gång till rånfrö spjället och därefter gemensam med den öppna spisen. Rökfångnet kallades i t h a v n i n g a (ät-harringen). (Samma namn har rökfångnet i öppna spisar och så). Underska kanten av rökfångnet kallas skösta. Skolan på en mur blev som en slags hylla, där man la de en del stökar, som användes ofta. "Ta ned de böja skösta" sade man, om det som fanns ovan på den. Skösta (under skolan) kallades dess undre kant.

Ordet ugnssturna frickon

aldrig.

Ungsöppningen stängdes med en lucka. Längre tillbaka var den av trä, sedermera gjordes den av järn. Handtaget medre del var i form av en fot, som höll mot luckan, så att den stod lätt mot ungsöppningen.

Few del bakugnar var ^(det) murat ^{trå} från den innersta delen av ugnen. De gick inne i själva valvbråren och rökkan som gick genom dem, kom fram i två hål främst i valvet och fortsatte upp i gimmeret. Dessa rövsöppningar sattes igu med tegelstenar, när man gräddade bröd.

Platsen framför ungsöpp-
 ringen kallades gröda. Sam-
 met, enl. meddel. brödligen av
 att platsen framför ungsöpp-
 ringen i en portmur-igen kotte
 så, därför att där fanns en
 grop, där man "grov ner" kolur
 från ugnen för att behålla
 värmen länge. Man lade en
 plåt över gropan och kunde
 hålla varmt över hela natten.

I bakugnsgröven fanns ingen
 sådan grop. När man inte ba-
 kade, användes den till fröva-
 ringsplats för olika saker, pan-
 nor et. dyl. Den var oftast frö-
 hängd med en "draggardin".

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX
 NB.

Frgl. 16

s. 36
överskott

Bakveden.

Nästan vad som helst kunde användas till bakved. Gammalt virke, limmer från rigna bus m. m. Björk - och granved också, men av björkved blev regnen nästan fri lust ibland, och det var inte heller bra med ved, som var för fröra (flammig, torr och lättbunnen). Det var bättre med ved, som brann jämnt och sakta. Man högg dryga klabbar, som var längre än småved, men inte så lång som bakugvens bredd. Om tes vedträna var för stora, klöv man dem i halvor. Att veden sprakade gjorde ingen-
 sning, fast man tyckte ju ej hel-
 ler om att få allt för mycket

kol på brödet. Junga vedträn
frödes inåt ugnen med kasan
för att inte fröstöra hållen. Den
var man mycket rädd om, ty
det var inte så roligt att kve-
ma den. Det var kvinnorna, som
fick göra det, och att klypa
in i en kakugn var både surt
och en viss konst. Veden kastades
f.ö. in, och vana bakbrinner
kastade den obelindrat längst
in som den skulle ligga, ännu när
brödet låg i ugnen.

Rådningen.

Allt elda kakugnen var var-
ken någon svår konst eller
högtidlig handling. Man elda-
de friskt framme på hållen,

och veden lades på ett tvär-
trä, som lagts tvärs över ug-
nen. Från tvärträet lades
veden inåt ugnen, och just
vid tvärträet sänds man med
nåver eller något annat t^oyp^o där^o
Om elden brann dåligt var med
solande låga, sade man, att
det k^ow^ot^ome. Någon gång kurr-
de man benämna solflågorna
"svart-suggor". De flyger svart-suggor,
k^ott^o det. Ibland sade man bara,
det k^ora bara i den ugnen. När
lågorna kom^o fram^oer, sade
man, att det l^oa fram (l^oa-
de fram.) Det förhindrades mest
med, att brasan sköts längre
in i ugnen.
"Något lättanvändligt."

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 16

När man skulle grädda pitteka-
 kor (knäckebröd) fröde man ut
 glöden över ugnshällen och lät
 den ligga ett tag, för att få
 denna jämnvarm. Sedan karade
 man den genom ^{ett} hållet från baka-
 ugnen till den öppna spisen och
 sopade ugnen med en tallbräst.
 Längre tillbaka var ungskeavans
 häpp av trä och jämt smitt av
 lysmedlen, platt rakt med till på
 den sida, som vändes mot hällen
 och rundat på den övre sidan. Se-
 vare hem fabriksgjorda ungska-
 rov helt av järn, som fanns att
 köpa hos handlande. Att frä ut
 glöden över hällen kallades att
 gröa öut glöden.
 Man använde krastlar av tall.

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX.
 NB.
 Fgl. 16

ris till att sopa hällen för att
inte riva sönder dem. Senast
ris ansågs för skyvt.

Varmen provades sålän. Man
blev så van att "värdera" den,
så någon provning behövdes ej.
Blev den för varm kunde man
kasta en när salt på hällen.

Ungstrasten stod alltid i ett
ämbär vatten, eller, om det var
snö, i snön vid bren, så att ug-
nen blev ju ännu något avkyld,
när man sopade den. Var ug-
nen ändå för het, fick den "slå
och slå sig" ett lag, eller, om man
också sade, "svatna av". Blev det
för "värhett" under gräddningen,
lade man en så vedklabb i
kanten av elden.

1) Senare tid

Om ugnen var jämnvarm
sade man, att den var l^öu (lagom.)
En del ugnar hade för starkt öv-
värme och sades vara svannvarma,
en del hade för starkt undervärme
och ville sw^èn (sveda) och om dom
hette det, att de var sw^èna.

Kryslitor användes aldrig. Att
elda en liten brasa i ugnen un-
der pågående gräddning halle-
des att il^l fr^åma (elda fram).

Första bakudagen, innan ugnen
blivit genomvarm, fick man ofta
elda fram mellan huvudmåten.

Förtyse för att se^{tt} gj^ädda hade man
inte, det blev inget g^öst av elden.

På det långa bakbordet hade man
ett litet hemst^ölt sal^gg^ös; att
ha mera än ett g^ös var att va-

skräup (skryp.) Vid måltider
 då man "eldade fram" och ljuset
 från elden stann på bakhordet, stärke
 tes ljuset, bakhordet drogs fram
 mot elden och kvinnorna satt
 på bordet och åt, ell. någon
 gång på stolar. Man fick inte
 alls vila, medan man eldade
 fram, utan ofta skulle en ny
 del gjöras under tiden, brödet lag-
 gas ihop och bakdovnen ren-
 gjöras (skrapas).

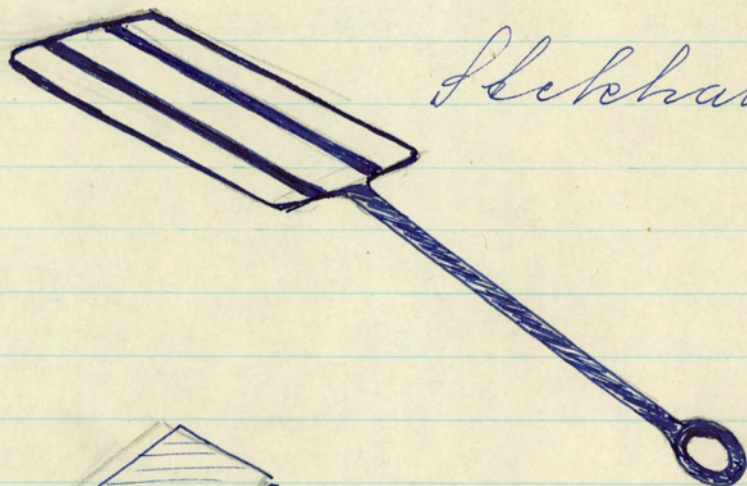
Det fanns en och annan
 gård, som saknade bakhuga,
 mest inbysingar. De fick baka
 sitt bröd i brödernas bakhuga-
 gor utan någon ersättning. I-
 bland gjorde de något "handtag"
 till ersättning t. ex. hjälpte till

med att valra om katugorn,
men det var nog vanligare att
vara "laska och gå."

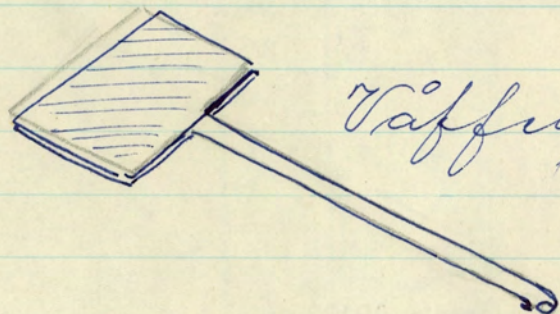
flyttbara kackällar har nog
knappast funnits i orden. Ingen
av meddel. har hört talas där-
om.

Halster i form av vanligt fisk-
halster, användes till att gräd-
da boht, kallt pått på. Det var
mycket gott, särskilt om man
bedde smör på paltan. Man skar
paltarna i två flata skivor och
stekte dem på gröd. Halstret gör-
des av kysmeder, Det var helt
av järn med breda, tjocka järn-
slävar längs efter halstret och en
"lycha" värd på stängen. Halstret
skulle hängas i den bakom mu-

ren, när det inte användes.



Fleckhalsker



Väffeljärn

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 16

Innan torikat kött blev frö torrt, kunde man ibland grädda tunnna skivor därav på halster och ibland dischet på glöden. Det var mest färikött som torkadrs. Att grädda bröskött på halster ansågs som en läckerhet och användes att lägga mellan lunnbröd till orrb.

Till att grädda väfflor användes små väffljärn med endast en väffla åt gången. Ett skaft i trä delar, en från undre och en från övre delen av väffljärnet ^{i formen, som} avslutades med en hok och en ögla, så att järnet kunde hakas ihop, när det inte användes. Man gräddde väfflorna i den öppna spisen, och det tog gottis mycket lång tid, innan man gräddat

"ett mål."

Till att kaka pannkaker ha-
de man jämpannor på fötter,
släbpannen (släbpannorna). Ef-
ter sattes de på en jämring med
tre stycken tröga fötter, så att
småred kunde stäckas mellan
fötterna. Den första jämpispen i
en by, Tälänge, kom 1880 i gårdens
Johan - Peters. Johan - Peter kala-
de mycket "bakfram", som man
sade, och när han yttade:
"Ne får man sej mer än ett
gott mål borti (ar) jämpispen",
blev det en rolig historia och ett
balsätt i byn. Det dröjde dock
länge, innan flera köpte jämpis.
Släbpannorna var vida och unge-
fär så djupa som en nuvarande

stärre släktparma.

Bakbord fanns endast i bakslugan. Vekbröd och anisbröd bakades man på bakufjälten, när man bakade inre i köket. Anvans bakade man på det stråbrödet i bakslugan.

Bakträgen.

Bakträgen gjordes av urholkade trädstammar och kallades "bakträg" eller "degträg". Ett stort bakträg rymde deg till 120 tunnbröd, men det fanns naturligtvis mindre träg också. "Bakträgen" bräddades inte annat än på vänn, då man skurade upp bakslugan till smörren. Man hade en särskild

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
Anna Rönnquist. 1949. NEDERKALIX
NB.
Frgl. 16

shava, degskaran, som man skarade bort degen från trägen med på krätten av varje kattdag. På vintern satte man trägen på brunnen och hinkade dem fulla med vatten för att slå och "blöttna", varfter de rengjordes. - Tridshälar gjord av råisor, men användas inte, ^{till} degkär. - Degpä-er och degkyttor fanns det i varje katstuga. De användes mest till att röva ihop "friskan" i på krätten; ibland gjordes mindre degar i degkyttor. Degkyttorna och säarna var gjorda av trästavar och bandade.

Till att röra om degen hade man en lång
"björkmölar".

degspade, dē(g)spēor, och till
 att lå upp den had man
 en kort, kade till att lå upp
 upptagen från läget till bo-
 det och till att lå ut ämnen
 från upptaget. Degspadarna
 gjordes man av trä, träna i
 den nedre kanten, och avtäljda
 längst fram på ömse sidor, för
 att få dem tunna där och lätta-
 se kunna sticka med dem i
 degen och skapa ihop denna i
 läget. - Man hade även degströ-
 sar, lönande klädströtar. De
 användes till att ströta potatis
 och "siftade" degar. - Ibland
 klappades degarna med hän-
 derna, men aldrig med klapp-
 trä.

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 16

När degen släddes att jäsa,
överbreddes den omed en tunn
mjölsäck och på denna en gammal
mal filt etc. annat ylle, för
att hålla den varm. Mycket var-
ligt var också, att lägga varmt
bröd på degen, när man grädda-
de.

Man förvarade mjölet i stora
mjölsäckar, som stod i bakstugan.
När man lät mala säden och skul-
le ha tomsäckar, förde man
mjölsäckarna i karren. De var
gjorda av träslavar som byttr-
na, rida och så djupa, att när
man skulle ta mjölet från bott-
nen fick man t. rönas. sub. meddel.

"stärka sig på så", hade ändå svårt att nå.

Mjälkaren rymde i regel minst
 två säckar mjöl. Man hade 4-5
 kor i bakslugorna. De var
 utan lock och beddes aldrig
 över med någonting (ent. en medd.)
 "Det var aldrig så gott om råttor,
 då man var flitig att väl op"
 (sätta upp råttfällor), att man
 behövde befara, att de kom
 över i mjälkaren. Tårn var
 bandade med granband och
 ton värn, så att de blev inte
 så tunga i förhållande till str-
 lken. Då värn flyttades ha-
 ren till stolplodan, sedan man
 bakat färdigt. Ibland förvarade
 man
 i färskilt kurt rike, "lunn ved."

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Fgl. 16

pickkakorna i dem, men mest
vändes de upp och ned.

Verktyg.

De verktyg som användes
vid bakning var frö brödets utkar-
ling tunnbrödkaveln (även kallad
slättkaveln) och "kakukaveln". Slätt-
kaveln var helsvarvad och med två
handtag och refflad med jämna
skärar runt om hela kaveln. "Kaku-
kaveln" var krusad och i samma
storlek som slättkaveln; den sena-
re benämndes ofta endast bröd-
kaveln. Kakukaveln, som användes
när man bakade knäckebröd, kom
fräst till på senare tid. Där
förel hade man en "kakupick".

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 16

varar leoligen namnet pickelka-
kor kommit. Man kallade även
kakukavlen för pickelkavel. Kaku-
picken var rund med ett trä-
handtag. Den var försedd med
järnpiggas och i stället ungefär
1 dm. i genomsnitt.

Kakorna jämnades aldrig i
kavterna med något verktyg
utan endast med händerna.
Något mått hade man ej hel-
let. Man blev så van att baka,
att kakorna blev jämna och
lika stora ändå. Till att göra
ett hål i kakan användes ett
blockmått.

Man fände in brödamorki
i ugnen med en långskaf-
lad, flat fjöl, bröfjira, av trä.
) (ut. en av meddel.)

Man hade bara en fjöl i var-
 je baksluga, men de varierade
 något i storlek i olika katstu-
 ga. Att ha mycket liten fjöl
 var räknat litet snällt, bröden
 blev ju då mindre. Järnsaxar
 användes aldrig, inte heller
 rullades brödet kring en kard.
 I fjölens skaft fanns ett hål,
 till att hänga fjölen på väggen
 i, när man inte bakade. Det
 var mycket viktigt, att ha den
 hängande, annars "holkade" den
 sig, och att magga tunnbröd
 på en holkad fjöl, gick myc-
 kert dåligt. En fjöl lappades
 ihop med lästappar. Att kon-
 ' slog sig, så den blev ruddad på
 mitten.

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX
 NB.

Frgl. 16

na göra en bra fjöl, vätnades
som en "liten korn".

Förtom fjöl hade man spjal-
kar vid arbetets utförande, baku-
spjälk, gräddspjälk och baku-
spjälk. Bakuspjälken hade sin
plats mellan handerkan och
raggerskan och användes ar-
kägge under arbetets gång. Den
var tunn och böjlig för att lätt
gå under brödet, när man skulle
vända detta eller "svro" det på
fjölen. Man var mycket försam
om bakuspjälken för att inte
skita den främst i den arspiska-
de, tunnbrödstunna kanten. Den
sprack lätt längs efter, och en
sprucken spjälk blev obruk-
bar. Med handlag hade den en

längd ar- 8-10 dm. och bredden var ungefär 3 dm. Mindre spjälkar fanns också.

Gräddspjälken var mindre än bakuspjälken, både kanta- och smatare, samt fjockare och rundad i främre kanten (bakuspjälken var tvär.) Den användes endast till att grad vända brödet i ugnen vid gräddningen och behövde inte utföras så noggrant eller akasas så väl. Ofta gattade den eld, när man kom i närheten av elden, och man stack den då i den hotta askan i den öppna spisen. Den gick bra att använda även om den blev svart och sotbränd i kanten. I grädd-

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX
NB.
Frgl. 16

spjälken fanns också ett kort handtag.

Fyllt att "grädda kakor" hade man en särskild spjälk, kakenspjälken. På den fanns ett långt skaft, så att man kunde nå långt in i ugnen. Själva spjälken var mindre än den vanliga gräddspjälken.

Bakenspjälken och gräddspjälken kallades ibland storspjälken och littspjälken.

Många särskilda kakväder att sätta brödet på fanns inte. Man satte kakorna på fjälen där det ryddes 6 par, på något bröd, om man hade ibland i

hväckbröd, limpor o mjölkkakor

kakslugorna och på gjätra kak-
brödet, tillts där blev alldeles
fullt. I en del kakslugor fanns
väggfasta ~~x~~ bänkar, och på dem
gick det också bra att "lägga
ifrån sig."

Till att nagga lumsbrödet ha-
de man brödnaggar av fågel-
fjädrar, mest från fjäder och
sjöfågel. Det blev bästa naggar-
na från sjöfågelfjädrar. De var
spritsigare och hårdare än fjäd-
rar från skogsfågel, som var
breda och lösa. Man måste ha
fyra naggar vid bakningen,
två för naggerstäm och två för
gräddstäm. De kunde hålla
20-25 år, om man var rädd om
dem och t. et. inte sopade kak-

bordet ell. fjölen med dem. Om
 man nåtte bort fänstälarna
 blev naggarna frö breda med till
 frö de "sprätte ut". Fina naggar
 var låta med smala, spetsiga
 skaft. Naggarna kands sam-
 man med en bred remsa av
 färskinn, mjukt berett, ell. en
 bred remsa starkt tyg. Bind-
 ning skulle vara tät, och snören
 parrade ^{det} inte att ha. Man läna-
 de ogärna bort naggarna till
 vägar. Det var ett varligt ta-
 lslätt: "De är inge länngods, nag-
 garna."

Pullnaggen, ell. som man sa-
 de, naggharbi, kom senare, möj-
 ligen 1890-1900. Den var av trä med
 piggar av järn, tre ell fyra rullar.

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 16

Den gjordes av korg- eller kard-
makare. Man ansåg, att brödet
blev hårt, om man vaggade
frö mycket med vaggkvarn.
I regel drog man den några
gångar över brödet på fjölen,
skrat innan det äkte in i
ugnen. Man fyllde det surra-
re, när man drog ut det med
vaggkvarn.

För att vaggja fjörharc
bröd använde man oftast en
säljd träpinne, ännu en fjäder
av grovvaggen. För att ästad-
komma pänder efter vilka
brödet kunde bytas, använde

Man hade en vagg med sär-
skilt grova fjädrar att vaggja urder:

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX
NB.
Frgl. 16

man spjälken.

Bakbrödet rengjordes från deg med en skrapa gjord av plåt eller en bit från ett sågblad. Glasbilar användes också, men var inte så väl ansett, då man var rädd att få bilar där i brödet. Man kallade dem nästan alltid bordskrapor.

IV

Varav bröd bereddts.

De enda sädesslag som användes ^{från} vid brödberedning var korn och råg. I senare tid har man börjat använda vete i ganska hög grad, ännu vid bakning av sunnbröd. Bröd av korn kallades kornbröd, av råg, rågbröd

men lika ofta "jäsibröd". Den säd som användes till bröd kallades brödsäden. Någon gemensam benämning på materialen, varar brödet kallades fanns inte. Det mjöl som skulle användas kallades brödmjöl.

Säd, som inte odlades på orten köptes genom handlarde från kyrkkyarna, Kalie ell. Före. Man odlade höstvåg sjätou, någon teg i var gård, för att ha att blanda i frostskikt horn, som då höll bättre att baka ut. Man skulle ju också ha rådg att blanda i kornka-kor. Råg- och vilmjöl köptes, som sagt, också från störe orter. Någon handlarde fanns

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 16

inte då i byarna. Men om man
odlade litet råg, måste man
köpa skräddrägmjöl, åtminstone
till främmandeheten och skrädd-
limpor. Meddel. berättar att hon-
nes mor en gång hade fått hem
en säck skräddrägmjöl från
Före. Det var år 1849 till 1880, och
då fanns ingen väg från kyrk, u-
dan varorna fick tas med båt.

När hon öppnade säcken och
skulle börja baka bröd, fick
hon se, att hon fått vetemjöl
i stället för råg. Det var ju någ-
ra kronor dyrare, och det var
obänsbart, att hon skulle ha
värd baka av vetemjöl. Hon

braligen mjölmatta

65
gick då 2 mil h^öundsträta¹
(hundstranden) till Torv² för att
omlala misslaget för handlan-
den. Det var att gå 4 mil utan
ersättning men hon var för "re-
jäl" ^{tr}att kunna få vetmjölet i
stället för rågmjölet. Meddel.
minns händelsen särskilt där-
för att hennes man berättade att
när hon suttit på en sten och
vilat sig kom ett jordshakv,
så att stenen skakade. Jrd-
skakret hade frömräskts på
flera andra ställen också, enl.

¹ Hundstranden kallades att gå
runt en strand till någon plats.
Benämⁿ. möjligen av h^öundat
som betyder "mycket besvärligt".

meddel.

När man bakade lunnbröd, gjordes två "upplag" särskilt goda till främmandbröd. Man vet dem också på ett annat sätt än det vanliga lunnbrödet, så att bröden blev luktvanliga. Man gjorde också finare knäckbrödka-
kor av skräddvägmjöl, godkäten
(godkakorna). Meddel. 86, ånga fru
C. Skerstöm berättar, att
när hon bar ut lunnbröd i stuf-
boden och såg godkakorna i
en särskild komlar, där de brukade ligga mörsk på kommet,
var det så starkt att aldrig få
smaka av dem, att hon kunde vilja gråta ibland. "Ja led av att se dem." Om det kom

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Fgl. 16

godkänat (främmande) gav mat-
 mar i gården ibland en bit av
 godkakan till barnen eller
 till ungdomen i gården som en
 "belöning". Man såg upp det ge-
 nast, "måka" inte vänta till
 något mat. Även pigorna fick en
 smakbit; det var inte vanligt
 "göra skillnad". Ibland gavs råb
 också till barn från någon an-
 nan gård, om de gått ett ären-
 de el. dyt. annars ansågs det
 nog lite "hastigt" att ge bort god-
 bröd till barn.

Av den troshads råden togs
 det som låg längst in² i dräsm

¹ främmandet serverades alltid
~~en~~ särskild mat och inte tillsammans
 med husfolket i övrigt.

² bort

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönnquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Fgl. 16

Till kättre-bröd, knäckbröd och smältmjöl. Till kättre-bröd hörde även blåkbrödet, som bakades mycket tunt. (Allra längst bort i dräsen togs först urdan det horn som skulle användas till uträde.) Brödsäc till den dagliga förbrukningen togs längst fram, strax bakom "slyvikornet", mattan o. dyl. som togs till hre-skursfoder. Det var mycket viktigt att hålla reda på säckarna med de olika sorterna horn. Av en dräse kunde det bli 10 säckar horn ibland. Allt mjöl som användes till bakning hal-
) mjöl till matlagning, välling, gröt o. dyl. Vispa på dialekt. smälta

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Fgl. 16

lades brödmjöl. Något särskilt namn för mjölet till vardagsbröd hade man inte.

När agnar fanns i mjölet sa de snar, att brödet blev sådigt. Agnar ^{hette} på dialekt. Söran, efter fröskningen; innan fröskningen ägnar.

Bröd av bästa kornet kallades inte med något särskilt namn annat än blotbröd, som fick sitt namn av, att det skulle användas till blöta. Man "västgjorde" också med blotbrödet när man skulle till Kalit på helgbesök. Man sade, att man använde brödet till härdas (helgdags). Att mjöl var sammantaget för,

frisk omkring 1880-1890 började man skräda mjölk. När det bästa brödet bakades av sammanmalad mjöl, på dialekt, så m^u 42. Man sikade hemmā det mjöl, som skulle användas till blätbrödet; aldrig i kvarnen. Pädorna som blev kvar i sikten gavs till korna, ibland i bårer, när man klarade in dem på sommaren, för att lättare få dem att gå hem från korgen. — Kornet "skrades" frisk i kvarnen. Det man hade lämt till falt- och smältmjöl användes för hand, innan man satte det i skuden. Det blev vitare av "kätte" korn ändå.

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 16

fast det inte skivades,

De kryddor som användes i äldre tid var kummin, färnhål och salt. I senare tid började man använda koriander och anis. Vört och blåbär användes också längre tillbaka.

Kummin plökade man själv och förkade på hyllorna i bakstugan. Man band dem till stora kärvar. Kummin användes i kumminbröd.

Färnhål satte man i knäckebröd, om man hade råd, mest bara i främmande kalar.

Salt användes något så i allt bröd, men isärskilt

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Fgl. 16

i potatisbröd.

Koriander sattes i limpa
och anis i anisbröd.

Pakakis användes mycket
till att dryga ut mjölet med,
men ännu frö att potatisbröd
var gott och smyckad.

Deq och jästring.

Man skiljer i dialekten på
deg och smet, ordet sära an-
vändes ej om deg. Den deg som
användes till brödbakning, be-
nämnes deg, till bakning av väff-
lor o pannkakor m. m., smet, t. oc
"slobbsmeten" = pannkakssmeten.
Uttrycket dega med användes
om olika saker, som det hrommisk

deg på b. et. "dega ned mej", när man knäddar degen och har deg på händerna, så man är urskänd-
satt att ta i något, fjälen är "de-
gat ner", när man underlätit att
strapa den ett längre lag, en
människa är "degat ner", om hon
råkat sätta sig på en degklick
ell. fått på sina bläder deg på
något sått o. s. v. |

En limpa ell. kulle är degig
om den är litet gräddad; mest
sägs man, att den har en rå-
rand. Ordet degklimp användes
om en mindre del av degen, en
"klick".

Någon berättelse om att man
) På dialekten dea, n_i

ätit deg i stället för bröd, vet
man ej om nu.

Att sätta degen kallas mest
att "våra ihop en deg". Någon gång
är det att "göra degen". När man
gjorde "jäsideg", gjorde man oftast
en lösare deg kvällen innan av
mjöl, vatten och jäst som beräm-
des fräska (friska). Triskan
gjordes i träkyttor ell. träåsar.
Till jäst lumbrod sattes hela degen
med ena den dag man behövde
brödet. Något gemensamt namn
för det material, som degen
gjordes av fanns inte. Den vätska,
som man använde sig av kalla-
des ibland degspadul. Dejen

varmt vatten

till sätstöpningor kallades söf-
~~stöpningen~~ stöpergen. Deq till podalstörnd
 kallades nägot. Att omarbete
 friska till deq, vilket gjordes i
 degträget, kallades att knäda
 upp degen. Friskan gjordes på
 rågmjöl, men då man knädade
 upp degen tillsattes nästan bara
 kornmjöl. Man utödade degen
 m. vatten och mjöl. Man knä-
 dade upp all deq med händer-
 na. När degen "siftades" använde
 man degsiv. I bland gjordes
 en liken deq på brallen mot
 slutet av en bakdag, om
 man tyckte, att denna blev
 "frisk". Då
 "ärn knäda om".

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX
 NB.

Fagl. 16

roide man ihop degen med en
degspade, spéor. Man sade, att
man spēore i hóp.

När mjölet vrätter, heter det
att degen hårdnar. Av bra mjöl
hårdnar degen. När den är
lagom säger man, att den är
nog hård. Av grovt mjöl och
friskt korn, potatis el. dyl. blir
degen ostadig. Man säger då,
att den lossnar och blir mör.

När degen jäser bra säger
man, att den jäser "opfet
bräddarna" eller "jäser över"
eller att degen "skyrdur sig".
Någon gång att "nu varsur
den sig".

Jäsningen prövades aldrig för.
Man visste när den var "lagom

att baka ut." 77

När den var färdigt jäst, sade man t. ex. att "degen håller på att gå uppåt bräddarna, han är färdig att baka ut", eller att "degen blir surjäst, om den inte kommer på brödet."

Torken hur av gammalt kunnat räknas till syrat bröd:

kakbröd (gammalt rumm på ringelbröd), Lunnbakar, halv-fjörkbakor, limpor och blodbröd.

Till osyrat bröd: Lunnbröd (kornbröd) och potatisbröd. Tundandagsfall satte man litet jäst i potatisbröd.

Självsyrat bröd förkom. Man gjorde friska av hämmjök och mjöl dagen innan man ba-

hade. Till friskan använde man rågmjöl. Den sattes i en särskild kyttla av trä, degkyttla, och skulle hållas varm, d. v. i den öppna spisen på hällen, oppa på "murskalan" om så gillt, eller inlindad i filtur. Man gjorde tunnaker (kräckbröd) av sådan deg, ofta uppträdat med endast kornmjöl, men de blev inte så mjära som jästade kakor.

Föplurdeg gjordes på följande sätt: Kokande vattnen stogs över en liten mängd groft rågmjöl, och man rödde om med en degstöv. Därefter tillsattes så mycket rågmjöl, att degen blev mycket hård. Sedan stötte

man den med degståken myg-
 kert väl, härsk, allt vad man
 orkade minst i en halv timmes
 tid. Den blev då jämn och blank.

Man lindade om kyttan med
 en filt och satte igen locket
 på den samt skälde den på
 varmt skälle. En meddelare
 berättar, att man f. o. m. be-
 kade gräva ner degkyttan
 i sänghalmen över natten. På
 morgonen tillsattes jäst och
 med en graft vrid, när man
 knådade upp den i degträ-
 get. Den fick jäsa upp där, in-
 nan man behövde ut degen,
 och sedan efter utbakningen
 innan de brödet gräddades.
 Av sådan deg gjordes söttrö-

limpor, som, eul. meddelaren
var och hört goda.

De, där järnen blandats vid
sättningen kallades "jästad".

I bland tillsattes en del jäs-
ämne från ett frögränsat bak
men något särskilt namn på
sådan deg fanns inte.

Järnen gjordes man själv av
brunn och kokt potatis som
blandades och fick stå ett tag.
Den vätska som blev avkoppa-
des. Järnen sattes på flaska
och förvarades i källare i lång
tid. Man använde sådan jäst
är en när man byggde dricka
till jul.

Trässjärsten kom i bruk i orten för c:a 50-55 år tillbaka, alltså skvat för 1900-talet. Någon s. k. midssommarjäst är inte bekvant, inte heller har man hört berättas, att järsten på något sätt skulle aktras för inflytande av onda makter el. dyg.

VI

Bröddammets behandling för gräddn.

Att arbeta ut degen till bröd kallades att "baka ut degen". Om knäckebröd sade man oftast "baka ut till en gräddning".

Vid bakning av lunnbröd deltog tre personer i arbetet, någon enstaka gång fyra,

men det ordinarie arbetat pers. var tre. Hushållets storlek inne-
 hade inte på arbetet. Det var
 endast om gården hade gott om
 "kvinnohjälps" ell. makor i går-
 den ville ha en viss mängd tid
 färdigt på dagen som fyra
 kvinnor var med i att baka.
 Arbetet indelades i: att karka,
 att nagga och att grädda brö-
 det. Personerna som bakade
 kallades karkerskan, nag-
 gerskan och grädderskan,
 ell. vilket var närapå mera van-
 ligt, karktkvinnan, naggerskan
 o grädderskan. Om alla bakkin-
 narna var jämngoda i arbe-
 tet, bytte man arbete för varje
 "upplag". Detta var dock mera

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX
 NB.

Frgl. 16

sällan, ty väskan alltid lejde
 man en mera ovan och unq
 flicka till grädderska för
 att det blev billigare. Ibland
 hade man bara en kavel-
 kvinna och då var naggerskan
 nybörjare i att kavla och
 fick mindre betalt än en
 som var van. Det var stora frö-
 dringar på en kakhvinna, om
 hon skulle anses fullgod,
 en av meddel. berättar, att
 först när hon var naggerska
 hade hon 37 öre om dagen i bet
 salning. En grädderska hade
 25 öre och en kavlerska 75 öre,
 alltså dubbelt som naggerskan.
 Det ansågs oerhört mycket och
 hade väckt harm, då den

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 16

dagpenningen äret frukt höjts
 från 50 öre till 75 öre genom att
 några kakvinnor, som var duktiga
 bakerster, enades om att ta
 det priset. Meddel. berättade
 också, att när hennes far låg
 för döden, var hon just och
 bakade tunnbröd i en gård.
 Han skickade bud på henne
 att komma hem och "se ho-
 nom", och hon skyddade sig
 hem på matrasten för att
 inte hindra bort lid. Men på
 kvällen när hon skulle få
 betalt för arbetet, drog hus-
 nor av 10 öre på dagpenning
 en, så att hon fick endast
 27 öre den dagen, för att hon
 varit borta ett lag.

Kavelkvinnan, som var älsk
och mest vän, skötte om att
kanla ut lumbördet, och var
f. ö. den som bestämde ord-
ningen i dagens arbete och
lämplig tidpunkt att göra
nya tegar, "elda fram", m. m.

Naggerskan strid mellan
kavelskan och grädderskan,
som strid vid brödetts kortlä-
da. Naggerskan hade uttåg-
ga under, innan brödet för-
des över på fjölen och att nag-
ga det, sedan det kommit
på fjölen, där grädderskan
hjälpes till liksom om hon
kunnat med det. En vän nag-
gerska kunde hinna att
ta sista varvet med kaveln

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Fgl. 16

på brödet, medan kavelkvinnan formade det nya ämnet. Så en ovan naggerska eller om brödet var ostadigt och svårt att nagga, brukade kavelkvinnan "nagga under".

Grädderskan skötte in att grädda brödet, "kasta in i ugn" (vid till elden längst in) och att hjälpa naggerskan vad hon hann, mellan det hon "snodde" brödet. Hon fick vara rädd att gå mellan ugnen och fjällen och att alltid "ha ögonen i ugnen" för att inte bränna brödet. När ugnen var "nyeldat framå" gjorde hon brödet färdigt, innan

hon började nagga.

Trögel var det hantlarskan som tog upp degen från deg-träget och under tiden pressade de andra på att "skrapa" fjälun, bakbrödet och spjälken. Men hade man trycket brättom, tog de andra upp degen, när de "hade någon stund", och rengöring av bakredskapen fick man ha när det fröl sig eller på maskinerna. Att ta upp degen på bakbrödet kallades att lägga upp ett upplag.

Med att "baka ut degen" menades nog egentligen hela arbetet tills brödet var färd-

diqt till gräddning. Att forma
 ämnen till bröd benämndes
 att "kavla ut". Att forma tunn-
 kakor kallades "kavla kakor".

Den del av degen, som man
 för var gång lade upp på bak-
 bordet kallades "upplag" ell.
 "kavel". Degstycket rullades till
 en lång rulle sedan man knä-
 dat och bearbetat det ett lag.
 Rullen var bredast på mitten
 och ansmalnad åt ändarna.
 Sedan den blivit färdig och
 klappats och rullats in mot
 sidkanken av bredets vänstra
 tvärsida benämndes den mest
 "kaveln". Man sade, att man
 skulle ta upp ett upplag,
 och man sade också, att

man skulle kaka ett upplag,
eller hade fått så o så många
upplag p. s. v. men man sade:
"fröstu inte kaveln" om barnen
ville ha en degbit ell. att man
fått så o så många bröd från den
kaveln ell. att man skulle ha
ut ämnena från kaveln.

Man skar av från kaveln
med en viss kniv den mängd
deg som "gick åt" till ett bröd,
och det kallades att "ta ut
ämnena". Hade någon lid
kunde man hjälpa kavel-
terinnan med att ta ut
ämnen "framför".

Kanterskan rullade fröst
ämnet mot bndet tills det
blev slätt, runt, men något

90
toppformigt, om ämnet var
frö stort, vilket hon hände
mellan händerna. Det som
var frö mycket rullades upp-
åt till en topp, som hon vant
nöp bort och slängde tillbaka
vid kaveln. Var ämnet frö litet,
klappade hon raskt in en deg
klick, sedan hon rullat det
och kämb, vad som behövs.
När ämnet var i önskad storlek,
klappade hon det i luften
mellan båda händerna, tills
det blev platt och fortsatte
därefter att klappa det
med kanterna mot bordet
några "varv" tills ämnet var
jämnt. Hon drog därefter
en näve mjöl från "utbaka -

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX
NB.

Fgl. 16

mjölet och lade det i en hög un-
 der ämnet, som hon ämnat ytter-
 ligare rundade till med hän-
 denna i handerna, så det blev
 alldeles jämnt. Man kallade he-
 la arbetet träp, ^{gult} bröra.
 Man gjorde på samma sätt när
 man bakade knäckbröd, "klappa
 ut kakorna". Man hade stjärn och
 mindre brödmönnen, beroende på,
 om man skulle bakas tunnka-
 kor etc. halvtjockkakor. Under
 arbetet stod alltid bakvinnor.
 na framför bakbrödet och yrad-
 daskan vid ena kortsidan. Det
 skulle ha ansetts vara en oer-
 hörlig sak kvinnan, om hon suttit
 och bakat, möj ligen kan
 y brögra

det kanske ha förekommit någon gång vid långt framskriden graviditet, men då endast någon stund under gräddningen et. dyl.

När ämnet var färdigt "klappat ut", bröjades kaulingen. Första varvet kavlade man lent och jämnt mest på längden framfrö sig, så att det blev något avlångt i bordets tvärriktning. Man kavlade inte ut över karnerna annat än möjligen ett par sista drag. Det fick inte heller kavalas frö tunt första gången, till ströcken endast något större, än en tunn kaka. Om brödet var fastnat på bakbrödet, vändes det helt om

med spjåken, man "mjölade" or-
 dentligt, där det skulle ligga,
 flyttade tillbana brödet och kar-
 lade "andra varvet". Mest vände
 man brödet bara på andra
 leden, då det var mera
 sällan, som det fastnade första
 varvet, isynnerhet som man för
 alltid hade groft "uffakumjöl".
 Man vände inte brödet ^{alldeles} helt på
 andra leden utan något snett
 för varje gång, man karlade
 varvet. Sedan man karlat andra
 varvet, lyfte och lossade man
 brödet och mjölade något på
 brödet, samt flyttade brödet
 närmare fjölen, där man nu
 karlade det tredje varvet.
 Även nu vreds brödet först

94
något snett. Vid kantingen
fick man se efter, att gå
brödet väl utkavlat från
mittan. När man kavlat
tredje varvet, lossade man
brödet från brödet med spjäl-
ken. Man slach spjälken i
bil under det tunna brödet
och vickade den hastigt med
svärspetsen flera gånger, så
att luft kom under brödet,
då det lossnade från brödet.
Sedan naggade man det med
grovnaggen, några ^{hundra} gånger, och
snood - öpa (smidde på) brödet
på fjälen. På fjälen skulle
brödet naggas riktigt väl.
Ett illa naggat bröd blev
hårt och blinude i uggnen.

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX
NB.

Fgl. 16

Man fick lära sig att frisk
 nagga brödet i kanterna. Det
 var en dålig naggerska som
 fick fjöka brädet på brödet.
 Man sade, att hon var inte
 bra, hon "höll frö hårt mitta
 bröde". Om naggerskan ser
 sänder brödet, när hon nagga-
 de, sade man, att det kom
 en hungrig människa.

Tunnbröden gjordes så vida
 som fjölen. Blev de stina, så
 blev inte kanten bra, och
 mindre än fjölen var nödigt.
 Då odade man bara bort tiden,
 och brödet blev på solt, frö
 litet, litet snällt, gick f oaktat att
 göra frö att baksten skulle "dra"
 (d. dyl.) en fjöl var ju också s

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 16

regel anpassad efter ugnens
 storlek i bakstugan. Nu ju-
 set kom gjordes brödet tjocka-
 re, för att det skulle hålla
 att baka och grädda. Lika-
 ledes av grovt mjöl. Det
 mjöl som användes vid
 utbakningen kallades "ut-
 bakmjöl". För fanns ju mest
 bara groft mjöl, men man
 brukade ändå använda
 det grova mjöl som togs bort
 när man gjorde smältmjöl
 o. dyl. till utbakmjöl. Det
 kallades grüpa, mīve eller
 grüpa. Man satte nog ä-
 ven någon "kast" av grüpa,
 mīven, när man gjorde deg,
 för att dryga ut ^{brödet} mjölet.

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX
 NB.

Figl. 16

Utdo någon av bakvinnorna
 för litet mjöl på brödet under
 arbetet, såde att brödet blev
 blött, såde man, att hon var
 snål eller skulle "svälta svär-
 modern".

Naggringen skedde för endast
 med fjädermaggas. Naggerskan
 (och gräddstikan, när hon nagga-
 de) hade två naggar, en i var
 hand. Om de yttre fjädrar-
 na ville spräta ut, kunde de
 riva brödet eller det bli hårt
 och inte gripas, när man nag-
 gade. Då rullade naggerskan
 maggen mot brödet ell. nra-
 gen, så att de yttre fjädrarna
 sköts in. Ibland rullades de
 mot brödet. Man tog grepp om

naggarna som vid nagg-
ning, när man rullade
dom, och satte speksarna av
fjäderna mot den yta,
som man rullade dom
mot. Naggringen skedde
varannan gång med varje
hand och en var naggersku
naggade så fort och jämt,
att det skulle varit möj-
ligt att räkna stagen. När
man "naggade under" nag-
gade man inte så länge,
men det var ändå viktigt
att få det väl gjort. Om
ett bård var naggat un-
der illa, blev det inte
vackert och mörkt.

En meddel. berättade,

att när de en gång gav
ett färskbröd i hemmet hem
till en gubbe, strömda,
som var mycket viktig av
sig, och han upp brödet och
sittade inuti och sade:

"Bröde är bra annars, men
de är frö dåligt naggat
under." Det kändes "dam-
ligt" frö girarna.

Den sida av brödet som
vändes mot fjölen kallades
undersida, den andra översida.

Efter naggringen sköts brö-
det in i ugnen med fjölen,
som drog tillbaka med en
haslig knyck. Det kallades att
stjöt in (skjuta in). Brö-
det användes flitigt i ugnen

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX
NB.
Frgl. 16

frö att inte brännas. Första vänd-
 ringen kunde vara svår, men hällen
 var kall men elden längst in
 kraftig, så att brödet bröte
 del brjädde brännas, medan det
 ännu var rätt längst fram,
 bara precis hade brjät löys,
 (gimmas). En annan gräddstaka
 fick hjälp med första vänd-
 ringen av de andra kakrim-
 na. Första gången man "svodde"
 brödet vände man det och gräd-
 dade det därefter med oransi-
 dan mot hällen en kort stund.
 Därefter vick man ihop det
 på spjälken eller "framp^{my} dji-
 manet" (framför gimaret) och
 tryckte till ibland på brödet
 med gräddspjälken, om det

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Fgl. 16

var fr̃ helt att gora² det med
handen. Man var mycket noga
med att inte lägga grädd-
spjätken kvar på det varma
brödet, ifall den skulle råka
vara av skärigt värke.

En av meddel. berättar, att
i hennes barndom, hon är nu
över 70 år, hade hennes mor
använt ett bleckmått fr̃
att få utta kakor lika stora
och jämna, när hon bakade
lunnkakor. I måttet var ett
hål fr̃ att ta ut "lillkakan".
De stycken av den utbakade
delen, de bitar, (degbitarna),
som kommo ut ur måttet,
sparades till nästa upp-
sag fr̃ att hinna jäsa om.

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 16

Likarså smököker (småkakorna) som togs ur. Ibland fick de sitta kvar, tills man gräddat och äts upp färskt. Man gav dem även till karnen, som brukade vara angelägna att få smaka kakorna för att få ta ur lillkökern, som man också sade. Hälet i kakan gjordes i ena sidan.

Sedan man slutade med mätt till kakorna, trade man bara ett hälmätt av plåt. Man kallade arbetet att "slå hälet i kakorna".

Kakorna flyttades med spjälken på kakbordet eller till fjölen, där de skulle ligga och jäsa. Tunnkakorna

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönnquist, 1949. NEDERKALIX
 NB.
 Frgl. 16

lades ihop två och två under
jäsningen, halvtjockkaka
läg enkla. De senare pickade
man med en gaffel ell. två-
pinne för gräddningen. De
kavlades ju inte ut med pick-
kaveln utan med brödkaveln.

Halvtjockkaka gjordes oftast
av *söpta dē(g)*, ell. *softa dē(g)* som
man också hade. De gjordes unge-
fär så vida som tunnaka.

Man brukade dela ut dem åt
husfolket vid *söggjäte* (ströde-
gillet) på hösten. En kaka la-
des på brödet vid vars och ens
plats, och mitt på kakan en
stor, rund smörklick. De räk-
de länge, och alla höll nog
reda på sin kaka.

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
Anna Rönquist. 1949 NEDERKALIX
NB.

Fgl. 16

Limpor gjordes både av sör-
leddeg och skräddmjölddeg. De
gjordes runda och mycket str-
ra med en vidd av en fall-
riks streck ungefär. Av sörle-
deg blev det plåta, fäva lin-
pr. De frodrade ganska genom-
varm ugn, och det var "fint"
att grädda dem efter ett
sunnbrödbak. Ugnen var då la-
gon varm.

Kakorna sopades just som
man kavlat ut dem, om de
var mjöliga, aldrig frö grädd-
ningen. Innan man hängde upp
dem på stängerna, sopades
de med en vinge. Mjöl sop-
ades på galut, och det som gick
än användes till kreaturer.

Brödet sporrades aldrig annat än om man gjorde rågon rieska av kvarkblinns deg i slutet på en bakdag. Enn grämmandbröd sporrades ibland för att kunna tryckas vackert, när man lade upp det.

Limpor och halvtyrskakor beströks med en limmlapp droppad i ljumt vatten före gräddningen och efter gräddningen med en limmlapp, droppad i sirup som blandats med kaffe. Man kallar det det att smörja dem. Vade man inte sirup använde man sockervatten.

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX
NB.

Fgl. 16

VII 10.6
Gräddningen

Ordet utskakning använde man aldrig om gräddningen.

Om gräddning av lunnbröd se sid. 86

Lunnkakorna gräddades medan ugnen var het, sedan man "kurat" ner kolen från hällen genom kolgluggen. Första ugnen gräddade fröt. Om man skulle förvara några kakor mjuka, tog man dem från första gräddningen, då de blev bäst till mjukkakor. Man bar in dem i ugnen med kakspjälken ell. event. gräddspjälken. Om kakorna var frä vida frö spjälken, tog man frisk

utbakusspjälken och slach ugns-
 spjälken under denna, så den
 kom närmast hällen, och sköt
 in kakan med kända spjälkar-
 na. Man delade ^{isär} de hoplagda
 kakorna ^{genom} med ett lägga bak-
 spjälken fräs över dem, vika
 ned den övre delen av oraupä-
 kakan över spjälken och så
 dra den med sig. Under första
 gräddningen hann man aldrig
 sätta frö ugnsluckan utan
 bara "svor och vändu", allt vad
 man hann. När ugnsen blev
 svalare, satte man luckan
 frö ugnsöppningen ett tag,
 och delade isär kakorna un-
 der tiden. Om man skulle
 grädda limpr, gräddade man

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Fagl. 16

dem alltid sist vid all bakning, frö att de skulle ha kallare uggn.

Flakorna vreds och "örvades" inne i ugnen under gräddningen. Man provade om de var färdiga med att låta dem "hrypa på spjälken". Om de var lätta och "skvappade" var de färdiga. Det var "handlag" med det, enl. berättaren. Det var "brättomt och ertligt" att grädla hakor. De skulle vändas ideligen men aldrig upp och ned.

Limponna vändes också i ugnen. Man provade om de var färdiga med att man knappade dem på

undersidan med knogarna. Om
det gav elv, var de gräddade,
var de "ofärdiga" hördes ett
dovt och tungt ljud. När man
gräddade limpor, lyfte man
ofta med en sticka i ena
handen och vände limporra
med den andra.

Kakubridet gräddades två
gångar. Ett grädda det andra
gångar benämndes att "värma
upp det". Man ansåg, att brö-
det blev mörare, när det
tråkade. Andra gångar man
gräddade det, skulle uggen
vara svag. Om det blev brunt
mjöl på brödet, sådes detta
& vara hälftisigt. Bröd kun-
de också bli gult och håll-

fisigt om ugnen var fr̄ het.
 Den mängd kakor som
 gräddades på en gång i ugnen,
 kallades "en ugn". Den mängd
 som utskakades på en gång fr̄
 att gräddas efter en eldring,
 kallades en gräddring. En ugn
 rymde tillt oliko, mest van-
 ligt var 9-10-12 ^{kakor} st. (åt gången.
 Den första omgång kakor som
 gräddades kallades fr̄stgrädd-
 ringen. Den blev lättast
 hållfisiq, så man brukade
 kasta kall aska på hållen
 fr̄ att fr̄hindra detta. Man
 gräddade aldrig två hyslag-
 da kakor på en gång. Det
 hände, att de fäste "ihop",
 om de fått stå fr̄ länge.

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 16

eller degen varit fr^u lös, men
 då frå man dem till närta
 "utbak" om det inte gick att
 skilja ^{dem} åt. När kakor järte i-
 hop sade man, att de "blä-
 nade ihop" ell. bara "blänat",
 även uttrycket "jäte ihop" an-
 vändes.

Limprorna gräddades ald-
 rig på plåt utan direkt på
 ugnsbottnen. Man satte in,
 vad som ryndes i ugnen,
 om man bakade så många
 limpor och hade en ugn,
 som gräddade ^{sa} mycket. Lur-
 kan skängdes men bländades
 aldrig igen.

Skroppor brändes ej. Vete-
 bröl var så sällsynt, innan

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX
 NB.
 Frgl. 16

jämspisarna kom, så det var
 mera ett "överlopsbröd", som
 man inte räknade med.
 In meddel. berättar, att det
 i kyrn Pälänge fanns en kvinna,
 Andreas-mora, som sålde strö-
 por, och där köpte man nå-
 gon gång, när man fick
 främmande. Hon köpte strö-
 porna från en kvinna i Toiv,
 som förmodl. hade jämspis,
 men själv hade inte Andreas-
 moran någon sådan.

När brödet järte bra i
 ugnen, sade man, att det
 "oliger upp". Man fick vara frö-
 siktig och inte göra för stora
 bror, så det blev för "ovari-
 lett" så att brödet frösa, op

Att då frösa, l¹ärmpen⁴ var
dåligt. Man hade bara "leshät-
lar"², så det blev aldrig un-
dervarmt. Hastigt gräddat
bröd, kallades snargräddat,
bröd. Om ugnsvärmen varit för
snag, så det gräddat sakta,
sade man, att det trhat.

Bra gräddat bröd sådes vara
välgräddat. Ofullständigt
gräddat bröd var "spjett", spjet-
ligt" eller "rågräddat".

Om det kom en skynkta
eller ett rick på brödet, sade
man, att man "skrb rick". En
dålig gräddeska skrb rick

"bränt legel, inte eldfast
"brända och blåriga oranpa'.

afstare än andra, men det kunde hända en van bakvinnu^{oetvinnu} om hon var fr̄ sakta med fjö-
len i ugnen. Ar ett vete
blev hårdt och mörkt rån-
der, ännu om man drog ut
det, så fort man kunde med
spjälken.

Om brödet blev brant, sa-
de man att det var svint.
När man hade dåligt mjöl,
och elden var fr̄ het, hamn
brödet bli svart i kanten,
innan det höll att värda.

Till alla som kom till
gården gav man smakbröd,
när man bakade. Man sade
mest mjuktbröd ^{om inugetbrödet} men ännu färsk-
bröd ~~om sådant~~ bröd. Var det

någon, som bara hade ägerde till köket, sade man, när de gick: "Nu går du väl in i bakstugan o får dej ett mjuktbröd." Man skickade smakbröd till grannarna, var man bakade kakor, men inte tunnbröd. Kakorna gjordes mjuka, och man såg efter, att de var vackra och fina på båda sidorna. Till kammern i den egna gården gjorde man ibland lillkakor, men skickade aldrig just sådana till grannarnas barn. Uttrycket sådana som: det är inte bakstugor alla dagar användes mycket. Man sade också: Jag gör när jag har, det är inte alltid.

VIIII 116

Brödets behandling efter gräddning.

Brödet fuk efter gräddning på ett bröd, som stöd på sidan om ugnen något framför den öppna spisen. Takor och limpor lades ut på mjölsäckar, som betts ut på lämpliga ställen i bakstugan, en bänk, hylla, fylld mjölsäck el. dyl. Man använde uttrycket SWÖN (svatna).

Furrtbrödet beiddes ut på brödet, allt under det man gräddade det, så att inte de varma bröden kom på varandra. Man lade inte ihop det i högar, frän det

svalnat. Man sade s. et. när man
kände på det: Det är frö segt¹⁾
att lägga ihop ämmen.

Tunnbrödet sopades endast,
om det blev askigt. Kakorna
sopades med en tjädervirgje
sedan de kallnat. Framm

Kakbröd och främmand-
bröd ristades med en kniv, se-
dan det gräddats. Hängre
lillebaka och om man inte det
fröa eller ristade det men
man bröjde med det så små-
ningom. Det riks mitt ilu
och ristades sedan tvärt av
litt tvärlinjer. Främmandbröd
ristades ej av helt, utan
i mjukt, fuktigt.

man gjorde endast skäror, så
att det gick lättare att try-
cka fint.

Det vanliga lunnbrödet och
fjörviket, och blåbrödet och
främmandebrödet seeriket.
En särskild rikning hade man
på nästbröd, så att det blev
fjörviket och fick rektangu-
lär form. Det gick lättare
att packa i nästskrinet etc.
bromen då. Man kallade
det segelbröd.

Man räknade brödet i
höggar om 50 st. i varje imman
man bar ut det i stälpbrödan.
Minimimängden av vad som
bakades på en dag höll sig
omkring 300 bröd. Den 86 ängar

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 16

meddel. berättar dock, som
frukt nämnts, att hon kav-
lade 500 bröd om dagen, då
hon var ung.

Kakorna förhades på släng
under taket i bakstugan
eller bakom hällingen. De
hängdes med arvsida mot
rätsida, alla värda åt sam-
ma håll.

Tunntbrödet förhades endast
på våren. Man bar det i
skulphörlan och bredde ut
det på golvet under horn-
läccorna med bröjan från mittan,
och bröden lagda något på var-
andra runt mittpartiet. Se-
nare bröjade man lägga det
i rader. Man värde det en

gång, sedan det legat någon
 sid och därefter tog man upp
 det, lade det i brögar igen
 och ställde ned dessa i de
 samma kornlärarna. Brödet
 möglade så lätt under samma
 tid, cul. meddel. på grund av
 det dåliga mjölet. Hennes mor
 brukade säga, när brödet var
 samlat i stolperdan: "Gud väl-
 signa nu, så vi får vara fiska
 och äta upp de vi har." - En
 hög av hårb (trikat) lunnbröd,
 kallades "en brödhop". När man
 hämtade in lunnbröd från
 stolperdan, sade man, att
 man skulle ta in en brödhop,
 även om man bara tog in någ-
 ra bröd.

121
Mjukt bröd förvarades på
vintern nedgrävt i kornet
i kornlårarna i stolpbrödan.
Det frös då och höll sig
länge. Innan man åt det
värmdes man upp det, of-
kast i den öppna spisen. På
somnaren bakades nästan al-
drig mjukt bröd av något slag.
Brödet lades i en hög på
brödet, när man åt, aldrig
i brödkorg.

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 16

Vänligt vardagsbröd.

Namnet vardagsbröd förekom
 ytterst sällan. Det var så näst-
 klart, att detta bestod av
 lunnbröd, som då bestod av
 kambröd ell. potatisbröd. Potat-
 isbrödet, som mest bakades på
 hösten, när potatisen var färsk,
 höll sig länge mjukt, isymer-
 het om det var regnigt. För
 skatades inte potatisen till brö-
 det och sul. en meddel. skulle
 detta vara anledningen till, att
 det höll sig bättre mjukt då,
 än senare, när man bröjade
 skala den. Potatisen "krastades"
 vid brannen i stora mängder
 vatten, bröskades i ladugårds-

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönnquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 16

grytan etc. någon annan stor gry-
 da, stöptes med bräntar till
 oros, fick stå ih "larna" ett dy,
 s. et. över natten, upplömdades
 med krommjöl och utbakades
 som lunnbröd, se sid. 85. Polatis-
 brödet bakades något tjockare
 än lunnbrödet.

ibland bakades litet bröd
 på sommaren, när det som be-
 räknats ^{hög vint.} Det gjordes av "jäsidig",
 när krommjölet då lagit slut.
 F. ö. bakades det som vanligt
 lunnbröd.

Bröd grädbakades aldrig, på
~~sten~~ heller i askan. Något ierka
 gjordes, som föreb nämnts någon
 enda gång av
 deg som jästats

sjärlat kornmjöl.

Ett slags bröd som bakades av potatis och rågmjöl mycket långt tillbaka och som borde kräva inom 1880-talet, var ett slags fjockkakor, som användes att blanda i kaffe. Man "söftade" degen och de blev, enl. meddel., mycket goda, men användes aldrig till matbröd. Kakorna rutades före gräddningen med kakspjåkarna i små rutor, inte ströva än kaffebröns. Efter gräddningen och toskningen bröts kakorna sönder i rutningen, och de små bitarna blandades i "kaffecarken". Någon bestämd mängd av mjöl ell. potatis hade man inte, var och en gjorde, som han tyckte bäst.

Fact ell. mjölk sattes aldrig.
Man brukade baka ett uppslag eller så i slutet av en lördag.

Det bröd som jästades se. v. 77
Det bröd i lunnra kakor som torkadess var evdast d. s. k. lunnkakorna.

Bröd som användes mjukt var skräddlimpor, söstöpplimpor, halvtjockkakor och mjuka lunnkakor.

2

Högtidsbröd.

Brödsorter som blott användes vid högtider och helger kallades ibl. gemensamt helgdagsbröd. Vanligt varan var främmande

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX

NB.

Fgl. 16

bröd när man hade främmande,
och begravningsbröd, för olika
slags bröd vid begravningar.

Främmandekaten kallades också
på godkakor. Till födmat vid
begravningar hade man, som
frükt nämnts, en liten, rund lim-
pa, som benämndes begravnings-
gravålslimpa. För bakade man
till begravningar, saffranbröd
i form av strå, utkrusade ka-
kor över en hel plåt, som vid ser-
veringen skars i strå bukhar-
ter, saffranskringlor, ungefär
1 dm. i genomsnitt, smörkakor,
ser, anisbröd och brunna kakor,
Tektbröd användes, som frükt
sagts, av gammalt endast vid
högtidliga tillfällen. Något sär-

skilt slags julbröd fröken ej, u-
 san man bakade, som till and-
 ra högtider, mest rebebröd och
 anisbröd.

Makrätter.

Rårn gräddades i sänjärn till
 bjudningar ell. när man annars
 gick främmande. Pannkakor
 (slobbon) stektes i den öppna
 spisen i stekpanna. Som fett i
 pannan använde man fläsk
 och ister (man stekte f. öv. även
 anisbröd i ister.) Man tog ister
 själv, när man slaktade grisar,
 som man mot slutet av 1800-tal
 på 1900-talet hade i de flesta
 gårdar.
 Den svare bid stektes ett

slags tjirka pannkakor i ugn, som gjordes av råiven potatis och mjöl. Den kallades revvit, förkom först sedan järnspis av bröjade fimmas. Om någon gård var utan järnspis, kunde man gå till grannen och grädda maten i dennes spis.

Mjölpatk gjordes av mjölk och kornmjöl, även kornmjölk användes ibland. Degen gjordes hård, och patten klappades mellan händerna till runda, platta, tjirka kakor. Man doppade händerna omkring i vatten eller i mjöl, för att inte smeten skulle fastna på dem. Patten lades liksom i sänder i en stor gryta med kokande,

kallat vatten, fr̄ att inte fastna
 ihop. Om man hade otillräck-
 ligt med vatten ell. lade med
 alla på en gång, gjorde de det.
 Potatispalt gjordes på samma sätt,
 utom att man där måste ha
 lös smet fr̄ att palten "stagnade"
 när den bröskade, och kunde bli
 "hård som sten". Potatispalt gör-
 des av råvorn potatis och mjöl.
 All palt kallades tjams.

Blodpalt gjordes av blod
 och mjöl, sedermera med en
 tillsats av talg, klippt i små
 bitar. Till palt användes det
 fina smältmjölet, så långt
 dessa räckte till.

Paltbröd gjordes av blod,
 när man hade storsläkt. Det

benämndes blödbirgare. Vid mindre slakt av fjär och katr användes blodet till blodpalt, ell. blodkorr. Blodbirget behandades av grovt korn-ell rågmjöl. Degen kallades bloddegen. Blodet utspäddes inte, annat än när man vispade det under slaktningen, då man tillsatte snö ell. vatten för att kyla av det. Blodbirget behandades som vanliga kväckbirghakor och användes mest till maträtter. Ytterst sällan åt man det som bröd.

4 blodbirg

Landsmålsarkivet Uppsala 20123
 Anna Rönquist. 1949. NEDERKALIX
 NB.
 Figl. 16

Folklor och folkseder rörande
bröd och bakning.

Tissa saker vid brödbakning
har äsatts en viss betydelse ell.
örter, men inte i någon större
mängd. Man sade, om det olura-
des på något sätt, att det var,
som om det var frögjort, men
mera som ett kalasätt, än
som en gärskygelse om att ö-
vernaturliga makter inverkat
på något sätt.

Om brödet fastnade i fjöten,
när man vaggade, kom det
en snål människas. Spillde man
frö mycket mjöl, blev man "strö-
sig". Spillde man ratten när man
gjorde degen, eller kaffe o mjölk,

när man åt, fick man en "strösig
och surig karl".

När man möder brödet, kom
det en bönat (havande) kvinna.

Lag ett helt horn oranpå
brödet, när man kavlade ut
det, skulle man lägga det
på dörrerädan oranför dörren.
Den första karl som kom in där
efter hade samma namn, som
ens blivande man.

Den som kunde lappa
ett bröd, som gått sönder, skulle
komma att kunna lappa byxor
åt sin man. "Kan du int lappa ett
bröd, kan du int lappa byxor
åt karn", kunde man säga.

Om första brödet blev mind-
re än de andra, skulle karler.

skan få ett skyv barn. "Se där
 har du nu ett litet skyv barn",
 hette det då.

För att få komma att tivas,
 skulle den som skulle skrika
 om dem, ge dem en brödbil,
 som hon hållit under armen
 för att få armsvett på den.

Var komma östriven (okrima),
 gav man dem en brödbil,
 droppad i trägård. Då blev
 de triven. (Man gav dem skum-
 ming, som droppats i gård för
 samma sak).

Till hästarna gav man
 kakor av groft mjöl, när de
 blev trötta, t. et. vid frukö-

"dålig matlust.

ning el. dyf.

När man gick att mjälka,
hade man ofta en "kakutis"
i skåran, som man skulle ge
till skälkon.

VI Talesätt.

Man brukade säga om brödet,
att det måste man "styri på".
"Hade man inte brödet att styri på",
sade man ofta,

ku gäta, som man brukade
ha, lydde:

Tunt som ett brö
svart som ett hol
mitt mellan varmt och kallt.
Vad är det?

(Var: Spjällb.)

Anna Rönquist, 1949