

2416:4

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Lappland  
Lycksele an

Neuman, Margit 1929.  
Svar på ULMA:s frågor. 16 om  
Brödet och dess tillredning.

28 H. 4E

2416:4

McC. Finn. Anst. för språk och folkminnen - 71  
94.050

# Landsmålsarkivets Frågelista 16

1  
Lappland  
Lycksele s.n  
Knäfteus by

## Brödet och dess tillredning.

1 Inledande frågor om bakning

Ordet bäka användes endast om tillredandet om bröd. Man talar även om att bäka mürteglar (slå tegel) (Om kol säger man: köpa ha kläbas at.)

När ordet baka användes om brödbakning åsyftar det hela proceduren.

bäknings, subst. f.

bäknings (bakningsarbete)

bäka, m. (bakst)

Man bakade höst och vår.

Bakdagarna beräknades efter antalet personer i gården. Ett hus med 8 personer

Frågl. 16

LPL

Landsmålsarkivet Uppsala 2416:4  
Margit Neuman, 1929. LYCKSELE

Landsm. Upps. 2416:4  
M. Neuman, 1929. LYCKSELE

måtte ha ung. 5 dagar på hösten och 3 på våren för bakning. Två duktiga bagerkor kunde baka omkr. 700 bröd<sup>2</sup> per dag ( tunnbröd). båkara ( bagerkor).

Vid bakning hjälpte karlarna endast till med att bära in och rüst (hugga och såga) ven (veden) samt hjälpa till med att reda degen (stöp). Unga pojkar kommo för nöjes skull och hjälpte på båkara. Då brukade de sopa brödet och även hjälpa till med vikinngen. Det hände, att bagerkorna tingades till andra byar för att hjälpa grannarna där med bakning.

### Bröd

Bröd gick under benämningen gislåna. bröföa = dagligt bröd  
"fort ve ha bröföa, do ar ce inen no".

Landsmålsarkivet Uppsala 2416:4  
Margit Neuman, 1929. LYCKSELE  
LPL.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2416:4  
M. Neuman, 1929. LYCKSELE

(fröst vi ha värt dagliga bröd, då är det ingen nöd).

"bröd a halvva fjä"

"no välf-a ra om sövha, bara an ha bröd."

(nog bli det någon råd med solet, om man har bröd).

möggh bröd, tork t<sub>2</sub> sa bröd (tortugga bröd).

an bröbit, an brösiner (en smula bröd).

bröknäl (en hoptorkad brödbit).

nj**baka**-bröd (nybakat bröd), fjärk-bröd.

bröd som ännu är mjukt: rögbröd

bröd ha störrpipasa (brödet har blivit störrpipat)

bröd a sa kladdet (kladdigt).

blinbröd (bröd, som blivit gräddat utan att fröst vara naggat el. rallerat).

bröd a sa mof (brödet är så mof).

bröd ha rana-ör (brödet har mjuknat).

mögghit e-bröd (mögghit) at man ej.

phörpa po. bula (det yttre av mjukt bröd). bröd a fjwéläpet (har

skrynklad sig vid gräddningen). Vanligt mjukt vetebröd kallades bäla el. vätbäla. Mjukt rågbröd: röglimpa.

### Bakugnen och bakredskapen.

Man hade särskild bakstuga (bryggan, bryggst<sup>u</sup>n). Sommartid flyttade man med hela hushållet och bodde i bagarstugan. På somliga ställen var bakugnen byggd så att den stack ut genom väggen. Det skjul, som byggdes över det yttre partiet av ugnen, kallades örnst<sup>u</sup>na. Bakugnen var uppförd av tegel och stenar (mått och tillförlitlig ritning bitr<sup>o</sup>gs senare). Bakugnens botten (h<sup>ä</sup>la) var gjord av tegelsten. Den var alltid jämn, och veden lades runt om intill sidorna. Bakugnens valv kallades

ömsstina. Stenarna i valvet vilade mot ett bågformigt järn (örzj~~em~~ana). Roken från baken gick ut i skorstenen genom ett litet hål över j~~em~~ana.

Ugnsoppningen stängdes med en lucka av trä eller plåt (örzstäpa). Nedanför baken var en spiselhåll av vanlig öperspistyp, där man under sommaren kunde elda och laga mat. Det fanns även bakugnar med en håll, som fortsatte i jämnhöjd med bakugnens botten. En dylik bakugn var kombinerad med öpe-spis, som låg vid långsidan.

Man eldade upp baken med björkved, och för fortsatt eldning använde man ved av gran. Vid tändningen lade man ett två

Landsmålsarkivet Uppsala 2416:4  
Margit Neuman. 1929. LYCKSELE

LPL.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2416:4  
M. Neuman. 1929. LYCKSELE

trä mitt inne i ugnen och staplade  
 upp veden mot detta. Om elden brann  
 med potande låga kallades detta:  
 brun svätsuga. Därmed menas de  
 potiga bränderna. De lögabrinn över  
 önsjemanen (lågorna slå ut över ugn-  
 öppningen). För att avhjälpa detta,  
 makade man in bränderna el. kas-  
 tade in aska och vatten. Med brän-  
 stäkan slog man pönder kolen för  
 att täcka botten därmed vid för  
 svag värme, och med den makade  
 man undan bränderna (Den ut-  
 gjordes endast av en bastant kapp).  
 De önskärin råka an ut köpa  
 (med ugnskaran makade man ut kolen)  
 Den bestod av ett långt träskäp  
 med ett tvåjärn ytterst. Bakrynen

Landsmålsarkivet Uppsala 2416:4  
 Margit Neuman. 1929. LYCKSELE

LPL.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2416:4  
 M. Neuman. 1929. LYCKSELE

sopades med en gränrustäl eller med  
 en kvast fastbunden ytterst på brän-  
 stäkan. För att prova temperaturen  
 i bakugnen fläktade man med  
 handen 20 gånger fram och tillbaka  
 inom jernan. Värmen var lagom  
 stark, om inte handen brändes på  
 denna tid. För grådning av bula  
 provade man med ett halvstrå:  
 Om detta blev ljusbunt men ej brän-  
 des, var värmen bra. För att ned-  
 bringa för stark hetta raka man  
 ut kol och bränder eller lät ugnen  
 stå öppen och svalna (lätta hetan  
 shög-sä). Var bakhällen för het,  
 kastade man in pådor för att  
 ej brödet skulle svänas (svenas). ha  
 a övahet el. ünärhet (det är öv-

Landsmålsarkivet Uppsala 2416:4  
 Margit Neuman. 1929. LYCKSELE  
 LPL.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2416:4  
 M. Neuman. 1929. LYCKSELE



el. undervärme). lag på häla = att elda en liten brasa på hällen, om den under bakningen blivit för sval. Till denna brasa lag man små vedträn. (små-spulka-träa). Sticker, som läggas i ugn<sup>s</sup>öppningen för att man vid gräddning skall kunna se in i ugnen, kallades lystikan. lag på häla na spiluna (lägga på hällen likt små-ved). De som själva paknade bakstuga fingo baka hot någon granne.

De väffeljärn, man använde hade långa skaft för att kunna skötas över elden. Själva järnen voro rektangulära med tre avbalkningar på tvåen inuti. phipparna såg ut som en vanlig plättjärna av gjutjärn, men varje form var

Landsmålsarkivet Uppsala 2416:4  
Margit Neuman. 1929. LYCKSELE

LPL.

Fgl. 16

Landsm. Upps. 2416:4  
M. Neuman. 1929. LYCKSELE

djupa och kupig. Den kallades även münk-  
pära. rājēna såg ut som ett väffel-  
järn, men med annat mönster på  
botten. phät-pän (pannkakslagg).

Man hade ett särskilt bak-  
bord, som alltid stod i bakstugan.  
Bordskivan, som var stor och tung,  
låg på en ställning av två par kors-  
lagda bjälkar, hopfogade med en stäng.  
(x-x). Några små flyttbara bord  
för bakning hade man ej, men för  
mindre bül-bak använde man sig  
av bākūpāja.

stöp-trög (stöpp-).

Man rörde om degen med  
stöpspojva. Då degen skulle jäsa,  
breddes den över med påckar (tün-säka)  
Mojölet förvarades i bagarstugan

i stora mjö~~l~~tinan (høga trä~~l~~åsar).

För länge sedan använde man  
 sk~~l~~et-k~~l~~åvan, som saknade utskärning-  
 ar. Senare använde man mest  
 brö~~l~~-k~~l~~åvan, som har tvärsändes runt  
 omkring. Och ännu senare tillkom  
 k~~l~~ä~~l~~k~~l~~åvan, som har små trubbiga  
 upphøjningar. För att uttaga hål  
 på kakor använde man avsågade  
 kohorn.

Man förde in tunnbrödet  
 i ugnen med hjälp av en stor lång-  
 skaftad brödspade (b~~l~~k~~l~~u-fj~~l~~ä~~l~~ha). Den  
 var rund och något större än brödet  
 och var oerhört tunn och lätt. För  
 att kasta ö~~l~~ver brödet på b~~l~~k~~l~~u-fj~~l~~ä~~l~~ha  
 använde man sig av b~~l~~k~~l~~u-s~~l~~py~~l~~ärka,  
 en lång tunn träspade med kort

Landsmålsarkivet Uppsala 2416:4  
 Margit Neuman, 1929. LYCKSELE  
 LPL.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2416:4  
 M. Neuman, 1929. LYCKSELE

skafft (Nägelisten fig. 10). Det förekom även, att  
brödet rullades över en kavel och där  
ifrån flyttades över på bäküffjåha. Men  
även då måste man vid bakningen  
använda sig av bäküspjåhkan för  
att lägga på brödet och skjuta det  
över bordet från kävhan till någon  
(från den som kavelade brödet till den som naggade  
det). För att skjuta brödet sedan det kom-  
mit i ugnen och för att taga ut det  
därifrån hade man en lång och smal  
spade: grädspån. För bakning av fjök-  
käkün (uppjåsta kakor av rågnjöl) hade  
man en mindre fjåk, lit-fjåha el.  
käküffjåha. Sådana kakor fingo jäsa  
på sackar utlagda på bord eller golv.  
En fjåderagg använde man  
att nagga brödet med. Man höll

Landsmålsarkivet Uppsala 2416:4  
Margit Neuman, 1929. LYCKSELE

LPL

Figl. 16

Landsm. Upps. 2416:4  
M. Neuman, 1929. LYCKSELE

dåvid en nagg i vardera handen och  
naggade mycket hastigt varannan gång  
med varje hand.

käkuståpan bestod av en rund trä-  
skiva vid vilken glesa pinnar av järn  
eller trä voro fästade. På övre kanten  
fanns ett kort träskaff. (nägot liknande  
fig. 12, fågelstau). Den användes uteslutande  
vid fjök-käku-bakning. Vid  
jästbåa (gättabud) bjöd man på käma-  
kåkin, som var randad och utad  
med mäsingskåman (mässingkam).

Borden rengjordes från fastklibbad  
deg med en glasbit.

### Varav bereddades bröd?

Man bakade bröd av korn och  
råg, rögrbrö, kånbrö. Den såd  
man vid torkning lade undan

Landsmålsarkivet Uppsala 2416:4  
Margit Neuman, 1929. LYCKSELE  
LPL.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2416:4  
M. Neuman, 1929. LYCKSELE

för bakning kallades bröva. Vetemjöl kom ej i bruk förrän rätt sent. Man köpte vid storhelgerna skorper och vätbula hos bagaren i Lyckeke (bägarböva) och det var enastående festligt, när dessa godsaker serverades. Mjukt rågbröd bakades också endast vid större högtider, såsom jul och påsk, och det ansågs som en stor läckerhet. Råg kunde man ändå få från egen mark. Till vardagsbröd tog man den sämsta säden. För finare bröd tog man den bästa. Det sämre brödet bakades av rågn och kallades rågn-bröd. Om säden blandades i, kallades brödet rågn-bröd. Kom aqua med hetta det rågn-bröd. Skred-käkin bakades av skredrogmjöl (skatt rågmjöl). finsikte

(finsiktat mjöl). De vid riktningen fränskilda delarna kallades sådor (sådan). Dessa användes under goda år till kreatursföda.

Kryddor som man hade till bakning var: salt, kum<sup>u</sup>ru<sup>z</sup>, fär<sup>z</sup>ke<sup>z</sup>ka och äms. För att dryga ut mjölet tog man potatis och i svåra år is-landslav och bark.

### Deg och jäsnig.

d<sup>e</sup>g<sup>u</sup>t = degigt.

ha d<sup>e</sup>ga fäst-sa = det klibbar fast.  
 en bül & d<sup>e</sup>g<sup>u</sup> i<sup>n</sup>e = en bulla är degig.  
 e d<sup>e</sup>g<sup>u</sup>nn = ett brödamne.

Självjäst rågmjölsdeg äts ibland rå på vanligt bröd. st<sup>e</sup>p = pätta degen. Detta gjordes dagen före baket. Man stöpte i st<sup>e</sup>p-

tröga. Om mjölk användes i deg-  
spadet sådes degen vara mjölkstöft.  
Salt tillsattes det tjumma spadet,  
och jäst lades i medan degen ännu  
var ganska tunn. Den färdigberedd  
degen kallades stöpa och att arbeta  
om degen att knöda. För att kunna  
nedröra så mycket mjöl som fordrades  
i degen måste man använda  
stöp-spöpa. degen æ pötrü o fjikerü=  
degen är för litet arbetad. stöpa stögn=  
mjölet sväller. stöpa sötn = stöpan blir  
tunn (om konet var dåligt). degen jas.  
Jäsningen ansågs god om ovans på  
stöpan bildades sprickor.

degen ha jäst = degen har jäst.

" æ öpise = " är oppjäst.

" æ pürise = " är purjäst



degen a tönjir = degen är dåligt jäst.

Kornbröd bakades osyrat.

Rågbröd och vetebröd däremot var syrat.

De gen fick ibland stå och dötn, innan jästen lades i. Den skulle då vara stöpt på mycket heft vatten och stå varmt till.

Om man från ett föregående bak vill bevara jäsamne, lämna de man kvar något deg fastklubbat på stöptråget (an kyäda fast na deg po stöptrogskäntu.) Eller också gjorde man en degboll, jästkakun, som torkades. För att frisk-öp jästn tog man dockrat gumt vatten och lade den torra degen däri. Jäst fick man av bottensatten vid beredning av dricka. Man brukade blanda

hunnle (hörnfa) i jästen.

Bröddämnets behandling före  
gräddningen.

bäka ut degen = göra den  
färdiga degen rin raka.

Vid bak av tunnbröd hjälptes  
två personer åt. Den ena av bagerstör-  
na naggade brödet, och den andra  
kavlade det. (någon drälan och kärlan)  
Om man hade bråttom brukade nå-  
gon gammal qubbe eller qumma  
sköta om brödet i ugnen, och någon  
annan kunde ta del brämma (mätta  
till bröddämnena). Men detta var mera un-  
dantagsfall. bäka ut degen = kavla och  
nagga bröden. gnög o krap ut brämma  
(forma bröddämnena). knödan = den  
deg, man för varje gång tog upp ur

stópan och lade på bordet. Den knå-  
lades med händerna och formades  
till en avlång rulle, som lades undan  
till ena kortsidan av bordet. Degämnen  
tog man ut med en glasbit och  
annars med handen eller en gam-  
mal bordkniv. (ta del brömmen).

Först rullade man degbiten has-  
tigt med ena handen, så att den  
rundade sig. Så fortsatte man att  
gnäg brömmen med båda händerna.  
Därevid bildades en liten topp oöfver  
som man nöp bort. Så klappade  
man med ena handen på degklotet  
och snurrade det runt med hjälp  
av andra handen. När detta var gjort,  
strödde man mjöl över den nu all-  
deles cirkelrunda kakan och bröjde

Landsmålsarkivet Uppsala 2416:4  
Margit Neuman. 1929. LYCKSELE

LPL.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2416:4  
M. Neuman. 1929. LYCKSELE

kavla den. Man kavlade åt alla  
 händer för att kakan skulle bli rund.  
 Emellanåt stack man spjåkka inun-  
 der kakan och förde den åt sidan  
 för att kunna mjöla brödet (mjöla). När  
 brödet var riktigt tunt fördes det med  
 en hårt tag med spjåkka över från  
 kavlarer till naggaren. Bagerkorna  
 stodo på var sin <sup>lära</sup> sida om brödet  
 och vid motsatta kortsidor, så att  
 de ej skulle hindra varandra vid  
 arbetet. De stodo så, att naggaren  
 hade plats framför bakugnen och  
 kavlarer till höger bakom mot-  
 satta långsidan av brödet. För  
 tunnbrödet hade man brötkävar och  
 för ~~kä~~kän ~~kä~~kävar. Sedan  
 tunnbrödet kavlabs, tog någon det

Landsmålsarkivet Uppsala 2416:4  
Margit Neuman, 1929. LYCKSELE

LPL

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2416:4

M. Neuman, 1929. LYCKSELE

och naggade det först på bordet. Därefter kastades brödet över på fjärra, och därvid kom undersidan upp. Brödet naggades och rullades (detta först i samma tid) samt sköts in i ugnen. råbra består av en tvänne, som löper fritt inom en träram och är försedd med taggar av järn eller trä. käkun bakades av jäst, rågnjölksblandad deg. Vid bakning av käkun hade kavlaran att utföra samma arbete, endast göra den något tjockare än bröd. Men i stället för naggar använde någon (råbran) kaka-kävan (el. kākivåbra). Den liknar brödkävan i storlek, men har små upphöjningar (små trubbiga utskärningar) i stället för nålar. Det hände även, att man efteråt drog några gånger

Landsmålsarkivet Uppsala 2416:4  
Margit Neuman, 1929. LYCKSELE

LPL.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2416:4  
M. Neuman, 1929. LYCKSELE

över käkun med rälra (fig. 13 Frägelsten, rullnagg). Den som vid karlingen fick fula kanter på brödet kallades slärv-käuhar. Ju bättre mjölet var, desto tunnare kunde man göra brödet. Det mjöl, som användes vid utbakningen kallades bäkumjöha. Därtill använde man gärna någon grovare mjölsort, f. ex. grovmalet kornmjöl. Den, som sparade på utbakningsmjölet ansågs bliva snål med sin man. Det bröd, som hon bakade, kallades bhälbrö.  
 äg- och rät-sia på bröd.

Länge sedan gjorde man käkun mindre och ganska tjock samt tog hål på den i mitten med ett korn. Sådana kakor torrades på stänger i taket. Då kallade man den tenare

Landsmålsarkivet Uppsala 2416:4  
 Margit Neuman, 1929. LYCKSELE  
 LPL.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2416:4  
 M. Neuman, 1929. LYCKSELE

sorten käku för käku-bröd. Än flytta  
brödet från brödet till fjärra hette  
än kast på fjärra.

För att degen i stöpträget ej  
skulle kallna, bäddades den ned i  
sängarna. Man täckte då över degen  
väl med säckar, lade sedan två käppar  
tvärs över träget och packade kläder över  
fjök-käkun bakades av rågnjolsdeg,  
som fått sötna. Den formades till  
små runda kakor, som fingo vara  
nått tjocka. Dessa lades på säckar  
att jäsa. Om det var kallt i rummet,  
bäddades de ned i sängar och täcktes  
över med fällor. Före gräddningen  
naggade man fjök-käkun med  
bil-stäpan.

Innan man sköt in brödet

i bakugnen, sopade man av brödet med en h<sup>u</sup>n<sup>r</sup>ö<sup>m</sup>p (brö<sup>s</sup>ö<sup>p</sup>an).

Jök-kä<sup>k</sup>in (el. det-) tvättade man med sirapsvatten. Ibland bestökos dess med smör (smörk<sup>h</sup>it<sup>u</sup>). Det kallades att smö<sup>r</sup>e.

### Gräddningen.

När kö<sup>n</sup>-brö<sup>d</sup> (t<sup>i</sup>m-brö<sup>d</sup>) kommit in i ugnen och det börjar ryka av innersta kanten, rycker man med hjälp av grä<sup>d</sup>spö<sup>n</sup> ut det på spiselhällen, där man vänder det och åter sticker in det i ugnen. När även den andra kanten blivit svagt brun, toges brödet ut och lägges på golvet, där ett halmlager bre<sup>t</sup>ts ut.

När bakningen för dagen var slut, brä<sup>c</sup>kte man brödet. Det stoppades



då in i bakugnen (tre och tre åt gången)  
 helt kort och mjuknade på att det  
 kunde vikas. Man vek brödet  
 8-dubbelt i 4 brödfjädera. Bränt  
 mjöl, som fanns på den gräddade  
 kakor kallades mjölp<sup>gub</sup> eller mjölv<sup>gub</sup>svinan.  
 Dyligt bröd: fisabrö. De tjockare  
 brödsorterna satte man in med  
 hjälp av endast spjälka eller med  
 kätu-fjädera. För att prova om brödet var  
 färdiggräddat stack man en vispkniv  
 genom det. brö höj-sa = bröd jäser  
 upp. bhä-khida = bröd, som sjunkit  
 ihop i ugnen. Jwänggrada brö = hastigt  
 gräddat bröd. kälgrada-brö = bröd, som  
 gräddats i fukall ugn (bhä-brö). brö  
 ha bhä-rana (år dåligt gräddat, ha en  
 blå rand). stäbrö o knalbrö (användes

om både mjukt och tontbrö). <sup>som källor</sup> bröskrotläsa-  
chöp (skrynklade sig vid bakning).

Smölgjör = man bredde smör på det ännu  
mjuka tunnbrödet och rullade ihop detta  
till en rulle. Få personer som hälsade  
på i bagartugan, gav man ett bröd.  
Detta gräddades något mindre länge, så  
det var mjukt. Åt barn gjordes man  
små smakbröd, små bröa.

Det nygräddade brödet sopades  
med en fjäderving el. dyl. (ibland en  
gauristvage). Endast könsbrö (tunnbrö)  
veks i fyra delar (blev 8-delat). På en  
dag kunde 600-700 bröd bakas. I taket  
hade man långa brödhävar, där kakkin  
(den tjockare sorten) sattes upp på att torka.  
Annars förvarades bröd i brötinor (stor-  
ra trälådor). Mjukt bröd hade man

i träbyttor i källaren, nedstoppat i korn  
eller i spannan.

Bröd tillsatt med potatis kallades  
pärünbröd.

### Högtidsbröd.

Vid högtiden och hälgar  
bakade man ibland kringlan och  
töfan. Dessa senare gjordes av smör-  
deg (vetemjöl.) och formades som  
halvmanar. Kringlorna var stora  
och tillsatta med saffran. Fjök-käkün  
och halv-fjök-käkün (el. knivkakün)  
bakades också endast vid högtider.  
På jultkväll fick var och en sin jul-  
höz. Det var en fjök julbulla (fjök-käkün)  
och en smörgås, som var trind och  
som på mitten hade ett tilltryckt  
hål med en smörbott i.

Landsmålsarkivet Uppsala 2416:4 29  
Margit Neuman, 1929. LYCKSELE 6

LPL.

Fgl. 16

Landsm. Upps. 2416:4  
M. Neuman, 1929. LYCKSELE

Blodbröd bakades på tjöckt som  
kåk~~u~~m. Det torkades på hyllor i taket.

### Folketro och sägner.

Om en vedbrand rullat över  
brödet, kommer en svartsjuk person in.

För samma sak kan man få höra  
att någon dött eller också var en  
bänstint e fåkta. Då brödet går  
pönder kommer en ond varelse. Om  
brödet faller under bordet kommer  
en små~~r~~-råkar.

Träleks~~-~~krådan gjorde man av  
ett utkavlat degstycke. Detta delade  
man av med ett lätt slag av pyjåkka,  
men ej på hårt, att det gick isär. Den  
ena delen fick pojken's namn, den andra  
flickans. Brödet stackes in i ugnen.

Om båda sidorna jäste upp lika, var  
kärleken ömsesidig, men föll pojkens  
del: kakar ned, var flickans kärlek  
obesvarenad o.s.v.

Medd. Klara Nilsson (omkr. 70år)  
Född i Knäppen, Lycksele s.n.

Landsmålsarkivet Uppsala 2416:4  
Margit Neuman. 1929. LYCKSELE  
LPL.

Fgl. 16.

Landsm. Upps. 2416:4  
M. Neuman. 1929. LYCKSELE