

2428:1

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

NORRBOTTEN

Nederluleå

Lundberg, Algot, 1929

Svar på ULMA:s frågelista 16  
Brödet och dess tillredning

1 + 57 bl. 4:o

21 " " teckn.

2428:1



Algot Lundberg

1929

Brödet och dess tillredning.

Svar på U.L.M.A.'s frågelista 16,  
från svar i Nederluleå.

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ  
NB.

A.Lundberg.1929.NEDERLULEÅ

Frgl. 16



Föreliggande anteckningar äro svar på  
Landmålsarkivets i Uppsala frågetista om  
brödet och dess tillredning.

Svaret avser min hemby, Svan i Neder-  
luleå, och meddelare är min mor, född och  
uppväxt i Svan, där hon alljämt varit bosatt,  
fränset ett par år under 1880-talet. Som kus-  
mor i en av byns större bondgårdar torde  
hon ha förvärvat sig en ingående kännedom  
om ifrågakarande arbetsmetoder, isynner-  
het som hon själv oftast utfört baknings-  
arbetet för gårdens behov och först under  
senare tid anlitat lejd arbetskraft.

Landmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEA

NB.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2428:1  
A. Lundberg. 1929. NEDERLULEA



Brödet och dess tillredning.1. Inledning.

I ortens mål brukas ordet bäka (v.) bäka endast om tillredning av bröd. Mera undantagsvis kan man säga bäka vofflen "bäka vofflor; oftast heter det gräd vofflan "grädda vofflor." Som regel gäller, att bäka avser deg, men gräd (v.) grädda avser smet. Ex. bäka bröde "bäka brödet," gräd pannkaka "grädda pannkaka," men bäka kaka "bäka kaka," d. v. s. knäckebröd.

När ordet bäka användes om brödbakning, åsyftas hela arbetet med brödets tillredning, såväl att knåda degen och forma degstycken till brödamnen som att grädda Ex. vi ska bäka bröde "vi ska bäka bröd."



Med ordet grädda avses, jfr. sid. 2, hela arbetet med tillredning av sådana brödsorter, som framställas ur smet, således arbetet med smeten som äoen gräddningen.

I dessa bägge arbeten, således både i att baka och grädda, ingår ett moment, som omfattar den egentliga gräddningen, d. v. s. bröddämnets införande i ugnen och dess behandling där. Denna verksamhet uttryckes med gräd (v.) grädda.

Bakningen av brödet har sedan gammalt skett två gånger om året, dels om våren, dels om hösten. På våren bakades sömarbröde (n.) sommarbrödet, och om hösten skulle man baka för v<sub>ä</sub>nter "baka för vintern." Det som bakades av mjöl från årets skörd kallades nyårbröd (n.) nyårsbröd.

?

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
 Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEA  
 NB.

Landsm. Upps. 2428:1  
 A. Lundberg. 1929. NEDERLULEA

Frgl. 16

3



Någon särskild bakoda' ~ bokoda' (m.) bakdag synes ej ha varit bestämd på förhand utan detta arbete utfördes eftersom gårdens övriga arbeten lämpade det.

I vanliga hushåll behöfdes det två bakdagar för varje gång. I större bondhem räckte bakningen i tre dagar, och i mindre gårdar gick det på en dag.

Arbetet med bakningen har räknats till kvinnosystema. Karlarna ha därför ej deltagit i detta arbete är möjligen i att göra upp elden och hugga veden.

Den gemensamma benämningen på kvinnor som baka är bakeskúno (f.) bak-kvinna. En del fattiga kvinnor hade till någon del sin utkomst med genom att gå i gåtan o baka "gå i gårdarna och baka." En sådan kallades dägsvärkskúno (f.) dags-

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ

NB.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2428:1

A. Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ



verkskoinna. Yrkesbagare ha ej förekommit i orten. (I Gammelstad har funnits yrkesbagare sedan gammalt, och det brukar en del bönder i boan sända sitt brödmjöl, därför att deras egna bakugnar ej lämpa sig lika bra för gräddning av grookaka som Tunabröd. Sedan legobakning är dock sällsynt och har endast förekommit efter världskriget.)

Sedan gammalt har man ansettu, att två duktiga kvinnor skulle tillsammans baka 350 Tunabröd om dagen, i sällsynta ~~under~~ fall kunde de hinna 500 bröd. Men då måste arbetet börja redan vid 4-tiden om morgnen och pågå till kl. 9 på kvällen.

Det berättas om en duktig bageriska, att hon ville ha en som bakade ut bröd ämnena medan hon själv åt.

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
 Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEA

Landsm. Upps. 2428:1  
 A. Lundberg. 1929. NEDERLULEA

NB.

Frgl. 16



Arbetstönen har för varit 18-24  
 skillingar och dessutom fri kost per dag.  
 Särjämte har bakvinnan fått ett eller ett  
 par färskebröd (n.) färskbröd för varje dag.  
 Till grannarna har man också skickat  
 två färska bröd, och om en främmande  
 kommit in i bagerstugan har seden bju-  
 dit att även han skulle ta två bröd.

## II. Brödets betydelse och egenskaper.

Det finnes flera uttryck, som vittna om  
 brödets betydelse och helgd. Att låta bröd  
 förstöras har ansetts som en synd. Om någon  
 råkat tappa ett brödstycke, har någon annan  
 skyndsamt tagit upp det under uttrycket  
 "do ska ant trampa på bröde ha jer gus gåver  
 "du skall inte trampa på brödet det är Guds gåvor."

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
 Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ

NB.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2428:1  
 A. Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ



Med bröfärdän "bröd för dagen" menes  
dagligt bröd.

Så skörden blivit bra är det gödar (n.)  
godår; motsatsen är övar (n.) oår.

Med matbrjät (m.) matbit äsyttes bröd  
med något sovel, d. v. s. smör, kött eller fisk.  
ex. bätra en mst en bröde töt  
"bättre en mör än brödet töt."

Att äta bröd utan sovel heter mät (v.)  
x mulla.

Med fjära se ärgget bröd "tjåna sig eget  
bröd äsyttes att arbeta för sitt uppehälle.

Störe eller mindre bitar av bröd  
ha olika namn, t. ex. bröbrjät (m.) brödbit,  
brösttöt (n.) brödstycke, brösmät (n.) brödsmula,  
brökant (m.) brödkant, büllstjer (f.) bullskiva  
En brödstycke kan ofta smölas sät "smulas  
sönder", så att det endast blir små brjätan



(m. pl.) småbitar av det.

Nybakat bröd kallas fäskbröd (n.)  
fäskbröd, sid. 6. Är det ännu så mjukt, att  
det kan vikas, kallas det miskbröd (n.) mjuk-  
bröd. Gammalt, Torakat bröd kallas törkesebröd  
~ törkebröd (n.) \*torkebröd.

Da brödet gräddas i svagt uppeleddad  
ugn, och jäsmingen går dåligt, blir det en  
stäckbrät (f.) stäckrand i brödet. Är mjölet  
då även dåligt blir brödet kladdat (adj.)  
kladdigt. Sådant bröd som har stäckrand  
säges vara stäckbäka (v.) stäckbakat.

Man önskar helst att brödet vid jäsming-  
en blir snäpigt, det säges då vara väljäst  
"väljäst."

Da brödet torakat blir det häft (adj.) hårt.  
I fuklig lokal blir det något mjukt. Man säger  
då att bröde ha segne "brödet har segnat."



Bröd, som mög<sup>l</sup>es v. mög<sup>l</sup>as, arses objänligt som människoföda. Det bruna skalet på en limpa kallas skörp (f.) skorpa, den inre delen är m<sup>i</sup>sk (adj.) mjuk.

Se i orden äldre brödformerna äro:

1. k<sup>a</sup>k<sup>a</sup> (f.) kaka, jfr fig. 1 d i frågelistan, vanligen  $\frac{1}{2}$  en tjock och med 30 cm:s diameter,
2. t<sup>ö</sup>nbr<sup>ö</sup>d (n.) tunnbröd, se fig. 1 i denna uppsats, s. a 1 <sup>m/m</sup> tjockt och med 70-80 cm:s diameter,
3. l<sup>ö</sup>m<sup>p</sup> (f.) limpa, s. a 7-8 cm tjock och med 25 cm:s diam.

Nyare brödsorter äro:

4. r<sup>i</sup>ska (f.) x riska, även kallad r<sup>i</sup>ska<sup>k</sup>aka (f.) x riska<sup>k</sup>aka, 2-3 <sup>m</sup> tjock och med 70-80 cm:s diameter
5. l<sup>ä</sup>ngd (f.) längd, även kallad ä<sup>n</sup>kar<sup>s</sup>t<sup>ö</sup>k (m.) ankarstök, vanligen 4 x 10 x 40 cm, jfr. fig. 1 b. i frågelistan. En <sup>skiva</sup> härav kallas m<sup>i</sup>skbröd (n.) mjukbröd, torkad kallas skivan skörp (f.) skorpa.

| 1 r<sup>i</sup>sk (f.) (bstiform.)



### III Bakugn och bakredskap

10

På en del gårdar har sedan gammalt funnits en särskild bäkostuga (f.) bazarstuga, vanligen av den typ, som fig. 2 föreställer. I en del fall har bazarstugan varit hopbyggd med mangårdshuset. I andra fall har bakmuren, bäkmeör (m.), varit förenad med köksmuren.

Bakmurens mät och konstruktion angives på fig. 3, 4 och 5.

Bakmurens, d. v. s. bakugnens, botten kallas meör rörs (f.) murröse, se fig. 4 och 5, som uppbyggs av gråsten och omgives vanligen av två stockvarv, förenade som vid timring. Ovanpå röset vidtager den egentliga muren, uppbyggd av tegel.

Botten i spisen och i den egentliga

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
 Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ  
 NB.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2428:1  
 A. Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ



bäkoömn (m.) bakugn består vanligen av tegel; i en del spisar finnes en inmurad tackjärnshäll, som bildar botten i spisen. Botten såväl i ugnen som i spisen är vägrät och kallas häll (f.) häll, fig. 5:3.

För att kunna kvara glöd från bakugnen ned till spisen finnes i en del ugnar en glugg, kallad askhål (n.) askhål. Öppningen framför den egentliga ugnen kallas grös (f.) x gruva, fig. 3:1 och 5:4. Den övergår upptill i gzyman (n.) x göman, varmed förstas även vaket's övre kant vid öppningen.

Taket i ugnen kallas välv (n.) valv, och i detta är vanligen inlagda rökgångar, se fig. 4 och 5. I vaket finnes inga bäj järn.

Ugasöppningen stängdes med en lucka av trä, kallad lak (n.) lock, numera av järn. De små rökgångarna i vaket stänges



med lösa stenar eller små, lösa plåtluckor.

Bränstet, bäckvä (m.) bakved, tages helst av björk, men även barrved duger. För, då ugnarna voro större, eldades med sex kvartersved, d. v. s. vedträet var sex kvarter långt; numera äro ugnarna mindre, och därför kapas veden kortare, vanligen tre kvarter lång. Bränstet kan antingen vara kluvt eller runt; det är av samma slag som den övriga brännveden, jfr. "Eld och eldgörning."

Si ugnen skall uppvärmas uppgöres eld i ugnens främre del, se fig. 6; främre ömön "framme i ugnen." Vill man ha lågan längre inåt ugnen regleras detta med lästken (f. pl.) luckorna, fig. 6a. I äldre ugnar ha sådana rökgingar saknats. Om lågan ville stå fram ur ugnen, så makades veden längre



inät.

Med ha köta "det kolar" menas att det brinner därtill och att veden blir sotig. För att hållen i ugnen skall uppvärmas likformigt fördelas glöden jämnt på hållen; detta kallas att jämn del glöda "jämna till glöden." Med sfiöt inät ömn "skjuta inät ugnen" menas att skjuta glöden inät ugnens botten del. Detta utföres med hjälp av ömskéro (f.) ugnskaran, ävenså att kára cöt "kara ut", varmed roses att draga ut glöden ur ugnen. Numera är ugnskaran av järn, men före var den av trä. Dess utseende antydes av fig. 7. Skaffet var vanligen en stor av väclande längd, oftast en meter eller en och en halv meter långt. På skaffet satt en tvärställd bräda, vanligen ett av bottenbräderna ur en fjärding. Efter använ-

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
 Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEA  
 NB.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2428:1  
 A. Lundberg. 1929. NEDERLULEA



landet nedsättes ugnskaran i ett vattenämbar.

Ugnen sopades med vanlig sopkvast av björkis, även den förvarad i vattenämbar.

Temperaturen i ugnen provades blott vid gräddning av limpor. Detta utfördes på så sätt, att handen stacks in i ugnen och under hastig svängning i sidled räknades till tjugo.

Om värmen var alltför hög i ugnen inkastades en näve salt eller kälåsk (f.) kallaska för att kakan ej skulle brännas på undersidan. Om ugnen håller på att kalla under gräddningen, så avbrytes detta arbete och ugnen uppehålls äro. Detta kallas att "lägga in några trä". Blir det då återigen för het, kan brödet bli pömligt "svent".

Sedan gammalt har varje bonde haft egen bakaugn, antingen i bagarstugan eller



hopmurad med kökspisen. Bagarstugan har oftast varit fästade, men i en del fall har den varit hopbyggd med mangården.

Flyttbara bakväggar äro icke kända.

För gräddning av plättar, vofflor och pannkaka finnes plättpanna, plättjärn (f.), voffeljärn (m.) voffeljärn och pannkakslåd ~ pannkakslåd (f.) pannkakslåda. För gräddning i öppen eld användes voffeljärn av den typ, som fig. 8 föreställer. Vid gräddning i järnspis användes för vofflor s. k. järnspisjärn; såväl detta som även plättpannor och pannkakslådor äro av de typer, som numera äro tillgängliga i handeln.

Järnspisar kommo i bruk på 1880-talet, men ännu förekommer här och var öppen spis, dock sällsynt och i så fall i den som sommarbostad nyttjade bagarstugan.

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
 Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEA

NB.

Figl. 16

Landsm. Upps. 2428:1  
 A. Lundberg. 1929. NEDERLULEA

15



Vid utbakningen av bröd har använts särskilt båkobōst (m.) bakbord, se fig. 9. Dessa har lagts på en båkobōststōst (m.) bakbordstol, även kallad bōststōst (m.) bordstol, se fig. 10.

Degen tillredes i båkoträg (n.) baktråg, även kallat dægträg (n.) degtråg, se fig. 11. Dessutom ha tidigare funnits baktråg, framställda av urholkad trästam. Dessa tråg ha varit skålförmiga och kallats båkōs (f.) bakhosa. Deg för limpor uppgöres i lōmpbit (f.) limpbytta, även benämnd dægbit (f.) degbytta.

För att röra om i degen användes en dægspēd (f.) degspud, fig. 12, även kallad spēd (f.) spud.

1 kōs (f.) kosa; skål, svarvad ur trä

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ

NB.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2428:1  
A. Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ

16



Så degen ställdes undan för att jäsa, bredde man en säck över den.

Det för degen avsedda mjölet förvarades i en säcköre (m.) sädeskorg, d. v. s. samma korg som man använde vid sådden. Korgen påfylldes från säckar eller tunnor, förvarade i häbbaret. (I köket hade man ett kärl av trä, kallat mikkär (n.) mjölkär, vari gröt mih (n.) grötmjöl förvarades.)

För utkevlung av brödet ha följande används två kavlar; den ena, brötkävel (m.) brödkavel har använts för tunnbröd och var försedd med krusig yta (~~~~~), som liknade ringar; den andra, slättkävel (m.) slättkavel, användes för kakor samt hade rak kant (—). Den senare har numera ersatts med käkokävel (m.) kakkavel, även kallad pickkävel (m.) pickkavel, med



"piggig" yta. Tidigare har man för utbakning av kakor haft ställkaveln och därjämte en kåkspik (m.) kåkspick med trähandtag och pinnar av järn. (Om kavlarnas dimensioner och utseende, jfr. fig. 13-15. Kåkspickens utseende framgår av fig. 16.)

För att skära av degstycken till brödamnen var borddegen användes en bordkniv (m.) bordkniv. Mitthålet i kakan, kåkhål (m.) kåkhål, upptages med kaffekopp eller dricksglas.

För att föra brädet in i ugnen användes för tunnbröd en stor brödfjöl (f.) brödfjöl, för kakor en kåkfjöl (f.), jfr. fig. 9 i frågelistan. Brödfjölen, fig. 19, göres vanligen av tre bräder. För att sammankalla dessa förses skivan med två dragslävar, helt försänkta i skivan, se fig. 17. En del skivor ha blott en dragslä;

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
 Algot Lundberg, 1929, NEDERLULEA

NB.

Fgl. 16

18

Landsm. Upps. 2428:1  
 A. Lundberg, 1929, NEDERLULEA



och då är skivan dessutom försedd med s. k. nakare. Verkets tjocklek är vanligen 1 cm.

För att vända brödet inne i ugnen användes en bröspå (m.) brödspån, fig. 18.

Som hjälpverktyg för att då och då under kaolingen lägga på brödet, så att det ej skulle fastna vid bordet, samt för att flytta brödet från bakkbordet har man en tunn bröspjölke (f.) brödspjölke, se fig. 19. (På denna teckning finnes inlagd en skaftprofil i naturlig storlek). Verket i brödspjölken är 1 cm. tjockt vid handläget och vid spetsen avtunnat till 2 mm. För att vända brödet i ugnen under gräddningen och för att ta det ur ugnen har man en brödspån, fig. 18.

Med brödspjölken flyttades kakorna från bakkbordet till soffor, bord o. dyl. för



att jäsa innan de fördes in i ugnen,

Som verktyg för att nagga brödet ha använts för tunnbröd fjädernåg (f.) fjädernagg, se fig. 11 i frågelistan, och för kakor en käckapik (m.) käckpick, fig. 16.

Under senare tid har rullnåg (f.) rullnagg kommit i bruk. Förn har för naggningen i en del fall använts gafflar eller sticknålar (d. v. s. strumpstickor).

För utformningen av vissa högtidsbröd, såsom anisbröd och löv, användes en brödspore, liknande fig. 14 i frågelistan.

För att ta ut deg ur taåget och lägga på bordet användes en dögspud (f.) degspud, fig. 20. Dessa degspud användes inte för tillredningen av degen, utan därför nyttjas den spud, som finnes omnämnd på sid. 16 och fig. 12.

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEA  
NB.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2428:1  
A. Lundberg. 1929. NEDERLULEA



Bakbordet rengjordes från deg med en bordkniv. På samma sätt rengjordes även trägen.

V. Varav bröd beredd.

Sedan gammalt har bröd bakats i denna trakt av kön mēt (n.) kornmjöl och rō mēt (n.) rågmjöl. Vete mjöl har först under senare tid kommit i bruk. Sådant mjöl, som avsetts för brödframställning, kallas brāmēt (n.) brödmjöl, till skillnad från gröt mēt (n.) grötmjöl. Säd, som förmales, kallas bräsäd (f.) brödsäd, resten av skörden är ēt sēda (n.) utsädet.

Bekantskap med wät bräd (n.) vetebröd gjordes vid kyrkhelger, marknader o. dyl. Det var lyxbröd och användes utslutande



som s.k. kaffebröd. I ett vanligt hushåll  
ätgick c:a 4 kg per år; detta bytte man  
till sig mot potatismjöl.

Vid bjudningar förtärde man sällan vete-  
brödet utan sparade det. Efter någon tid bjöd  
man själva i sin tur, och då lag vetebrödet  
bland den framlagda förplägnaden. På så  
sätt kunde en vetebröds-skiva gå ur hand  
i hand.

Av rågmjöl togs "första varvet"<sup>1</sup> till  
bättre bak och "andra varvet"<sup>2</sup> till kakor  
o. dyl.

Under öåret 1866-67 harkade man av  
aven och malde dem ströskade. Bröd därav  
kallades halmbröd (n.) halmbröd, och mjölet  
kallades halmmit (n.) halmmjöl.

<sup>1</sup> Dessa termer tillhöra förmalnings-tekniken.

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ

NB.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2428:1  
A. Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ



Med grön<sup>r</sup>äd (n.) sgrynräd avses all föda, som erhålles från säd, således även bröd. Av bästa kornet males smältm<sup>i</sup>lk (n.) smältmjöl, även kallat b<sup>e</sup>st m<sup>i</sup>lk (n.) bästmjöl.

Med så<sup>m</sup>a m<sup>u</sup>l<sup>t</sup>r (adj.) sammanmalet menas att säden mallas utan siktning. Säden, säd (f.) sad, kommer då med i mjölet. De vid siktningen avskilda bestandsdelarna kallas så<sup>d</sup>en (f. pl.) sädorna, då det gäller korn, och k<sup>h</sup>ä<sup>g</sup>r (n.) kli, då det är råg.

Av kryddor, som använts vid bakning, märkes salt för p<sup>e</sup>rbröd (n.) potatisbröd samt å<sup>n</sup>is (m.) anis och f<sup>e</sup>n<sup>k</sup>ö<sup>t</sup> (n.) fenkol för andra brödsorter. I r<sup>e</sup>lebröd har tillsatts kardemumma.

I nödtider har för utdrygning av mjölet och som surrogat vid tillredning av bröd tillsatts benmjöl, halv, lav och island.

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEA

NB.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2428:1  
A. Lundberg. 1929. NEDERLULEA

23



mossa, Ännu under början av 1900-talet var det vanligt att spara på gamla ben för mötande av kommande missväxtår. Dessa ben förvarades hopknippade under taket i häbbaret.

## V. Deg och jästning.

I ortens mål skiljer man på deg (m.) deg, varav framställes olika brödsorter (både bätne och sämre, samt palt) och smält (f.) smätta, varav gräddas plättar, vofflor, m.m. Med rör (f.) röra avses kreatursföda, i vilken mjöl eller mjölsavfall ingår.

Deg göres av mjöl och vatten, och smätta göres av mjöl och mjölk eller grädde samt röra av sämre mjöl och vatten.

Så deg kommit på ett föremål, t. ex en

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEA

NB.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2428:1  
A. Lundberg. 1929. NEDERLULEA



kniv, säges den vara därga (adj.) deqiv. Det  
 samma säges, om det inre i en bulla är dåligt  
 gräddat, så att det <sup>är</sup> kladdigt. Vid Torkningen  
 blir det hårt. Sådant är stätgräde "stäl-  
 gräddat"; och ofta blir det en hård, mörk  
 rand i brödet. Denna rand kallas stätvåt  
 (f.) stälrand, jfr sid. 8!

Med flera därgen "göra degen" avses  
 av Tillreda degen. I fråga om kakdeg  
 gjordes de första arbetena redan på kvällen före  
 bakdagen, men för tunnbröd tillredes degen  
 tidigt om morgonen strax före det bakningen  
 börjar. Till en vanlig deg åtgår c:a 20 liter vatten,  
 som något sällas.

En kâkodärg (m.) kakdeg göres, som  
 förut sagt, av rågmjöl, redan på kvällen före  
 bakdagens morgon. I det kumsvarma vattnet  
 nedröres mjölet med degspaden, fig. 12. Jäst

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
 Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEA

NB.

Fgl. 16

25

Landsm. Upps. 2428:1  
 A. Lundberg. 1929. NEDERLULEA



och fenkol tillsättes samtidigt. Sedan lämnades degen att jäsa till morgonen, då mera mjöl visördes, så att den blev lagom hård. Detta arbete om morgonen kallas att gjöra upp "göra upp" eller tröda upp "trampa upp." Det skedd vanligen vid 3-tiden om morgon. Sedan degen jäst till sin dubbla höjd anses den väljäst, och då kan bakningen börja. Uppjäsningsen brukar ta en tid av 2 eller 3 timmar.

För tillredning av deg för tunnbröd <sup>för</sup> tas mest kornmjöl. Något rågmjöl, högst  $\frac{1}{5}$  av mjölmängden, visördes i degen, som sättes i rumsvarmt vatten. Jäst tillsättes ej. Bakningen börjar omedelbart sedan degen är färdigknådad.

Så en deg för söt stöplimpans (f. pl.) sötstöplimporna sättes i uppkokt vatten, varinvisördes mjöl, medan vattnet är <sup>kok-</sup> varmt och icke endast "rumsvarmt" som för kakor och tunnbröd.



Sedan breddes över degen, och då den kallnat  
 till rumsvärme tillsättes jäst, som arbetas in  
 omsorgsfullt. Rågmjöl tillsättes ytterligare,  
 så att degen blir lagom hård. Två gånger  
 bör denna deg trödas hög "trampas upp." För  
 att kontrollera jäsuingen trycker man med  
 handen på degen, och om gropen, som då upp-  
 kommer av trycket, står sig utan att gå igen,  
 så är degen väljäst. Degen göres vanligen  
 i en särskild bytta, som inte användes för  
 annat än för att sätta deg i. Inga kryddor  
 tillsätts. — Buller av denna deg, som gräd-  
 das i tunnle i lagom varm ugn, brukar inte  
 hängas (v.) hårdna eller torkas (v.) torkas.

Utom vad som här nämnts må tilläggas,  
 att något rågmjöl kan tillsättas vid kakdegens  
 omarbetning. Degarnas omarbetning skedd med  
 blotta händerna; även vid tillredning av deg

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
 Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEA

NB.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2428:1  
 A. Lundberg. 1929. NEDERLULEA



för Tunnbröd användes endast händerna.

Je mer man knådar degen, dess bättre blir den. I dåligt arbetad deg finnes en eller annan mjöknöt (m.) mjölknut; sådan deg säges vara fsjakra (adj.) krickrig. Kuntarna, som innehålla torrt mjöl, kallas även tör mjöknötan (m. pl.) toormjölsknutarna.

Om degen hårdnar mer än beräknat, säges den stegen (v.) x stegna. Så den är lagom hård är den sörg (adj.) seg. På grund av dåligt mjöl brakar degen läsn (v.) lossna, i det att den spricker och blir tunn.

Med uttrycket därgen järs "degen jäser" avses att den kemiska process inträde, genom vilken jästsvampcellerna omöjla mjölens kolhydrater i enkla föreningar. Sker detta vid för hög värme blir degen seörjisz "surjäst".

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg, 1929. NEDERLULEÅ

NB.

Frgl. 16

28

Landsm. Upps. 2428:1

A. Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ



Vid stark jäsnings kan den ha gissat "jäst över", och vid svag jäsnings har degen jäst <sup>afsigte</sup> "jäst för litet." Då jäsningsen är färdig säges degen ha gissat <sup>upp</sup> "jäst upp."

Alla brödsorter, utom tunnbröd, ha sedan gammalt varit jästa.

Jäst har man för tagit av botten-  
satsen av dricka. Om den var färsk tillsattes  
den direkt i degen, men var den gammal  
gjorde man en liten deg i en bytta; detta  
kallades att frisk (v.) friska upp jästen. Den  
lilla degen fick stå i en par timmar, och  
därefter inknådades den i mitten av den  
större degen. Hade man inte själva tillgång  
till brögjäst (m.) byggjäst, d. v. s. botten-  
sats av dricka, så fick man nog alltid låna  
hos någon av grannarna, som hade kvar  
litet deg, som kunde friskas upp.

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEA

NB.

Fgl. 16

Landsm. Upps. 2428:1  
A. Lundberg. 1929. NEDERLULEA



Prässjäst, prässjäst (m.) kom i bruk, sa  
småningom, redan på 1880-talet. "Friske" har  
sivants ända in till de senaste åren.

21 Brödamnets behandling före  
gräddningen

Med baka äst dörjen "baka ut degen"  
arso arbetet med utformningen av bröd-  
ämnena till kakor eller tunnbröd. Vid  
bakning av kakor deltagar två eller en, vid  
bakning av tunnbröd två personer.

Vid bakningen av tunnbröd blir det  
inga avbrott i arbetet vareken för grädd-  
ning eller eldning, ty dessa arbeten ske  
samtidigt och i en sammanhang. Sedan  
ugnen blivit upp värmd om morgonen under  
källes värmen genom att då och då lägga

Landsmålarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEA

NB.

Fgl. 16

Landsm. Upps. 2428:1  
A. Lundberg. 1929. NEDERLULEA



in ett eller annat vedtrå längst in i ugnen.  
 Arbetet med den egentlige bakningen bör-  
 jar med att en bösk<sup>h</sup> dagg (m.) borddeg upp-  
 lägges på bakbordet. Denna klump upptages  
 ur dagträget med den spud, som fig. 20 visar.  
 Borddegen innehåller ämne för 25-30 bröd.  
 Om det är nödvändigt bör den ytterligare  
 värdes (v.) redas genom inkrädning av  
 något mjöl, ett bakomih (n.) "utbakningsmjöl."  
 Borddegens och utbakningsmjölets plats på  
 bakbordet visar fig. 21. Med en kniv av-  
 skäres sedan en bröcm<sup>o</sup> (n.) brödamne från  
 borddegen. Denna ämne utkavlas med bröd-  
 kaolan, därefter sändes det och kavlas än en  
 gång, till dess det blir lagom tunat. Vill det  
 fastna i bordet, bör ämnet spjölkas upp  
 "spjölkas upp" med brödspjölken och vändas.  
 Därmed är det färdigt utbakat, och den

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1

Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEA

NB.

Fgl. 16

Landsm. Upps. 2428:1

A. Lundberg. 1929. NEDERLULEA

31



första kvinnan för över brödet till den andra kvinnan, som naggas det först på ena sidan, och därefter lägges det på den stora brödfjelen och naggas på den andra sidan. Därefter stickes brödet in i ugnen för att gräddas. Samtidigt med naggingen skötes gräddingen.

Vid utkaolingen har då och då sträts en nypa mjöl på bordet, så att brödet inte fastnar.

Vid bakning av kakor upptages även en borddeg, som sedan delas i ännen efter hand som utkaolingen sker. Härvid användes en slättkavel. Därefter användes kakkaveln eller, för, kakpricken, som numera undantängs av kakkaveln. Sedan lägges kakorna ut, två och två på varandra, för att jäsa upp. Dock böra de vara något mjöliga, så att de inte fastnar eller jäsa ihop. Man menar,

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEA

NB.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2428:1  
A. Lundberg. 1929. NEDERLULEA



att kakorna jäsa upp bättre, då det är två och två på varandra.

För att efter gräddningen kunna sätta kakorna på ett kakspe<sup>t</sup> (n.) kaksp<sup>e</sup>t eller sp<sup>e</sup>t (no sp<sup>e</sup>t upptages ett h<sup>o</sup>t (n.) hål i kakans mitt. Upptagningen av hålet sker vanligen med en dricksglas el. liknande.

Även limporna läggas ut för jäsu<sup>n</sup>g innan de gräddas. Under jäsu<sup>n</sup>gen hålls de täckta med handdukar o. dyf. Före gräddningen tvättas de med j<sup>o</sup>m<sup>v</sup>ät<sup>n</sup> (n.) ljumvatten för att inte spricka. Formningen av limporna skedde med händerna.

Av samma slag, som för limporna, bakas ibland en bröd, kallat fyck kaka, (f.) tjockkaka, till formen påminnande om den vanliga tunna kakan men tjockare än denna, s. a. s. tyck. Den kavlas och peckas.

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEA

NB.

Fogl. 16

33

Landsm. Upps. 2428:1

A. Lundberg. 1929. NEDERLULEA



III. Gräddningen.

34

Som förut är nämnt gräddas tunnbrödet omedelbart efter raggingen. Under gräddningen måste brödet vändas och vridas, så att det blir likformigt gräddat, ty elden brinner fortfarande längst inne i ugnen. För att vända brödet användes en brödspän, fig. 18. Då det är färdiggräddat drages det fram i grösa (f.) gruvan, fig. 3, där det får stanna till på hällen, fig. 5. Därefter sopas det av med en vinge och vikas ihop samt lägges åt sidan för att kallna. Den sidan, som är mot hällen, kallas äg sij d (f.) aggsidan, och den vikas inåt.

Under arbetet i arbetet, t. ex. för mällik, rakas glöden och vedden fram på ugnsbotten. Gräddning av kakor sker 3-4 gånger

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ

NB.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2428:1  
A. Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ



om dagen. Under utbakningen av kakorna  
 uppeldas ugnen. När den är tillräckligt  
 varm börjar gräddningen. Då ugnen kallnat  
 uppeldas igen på nytt, och under tiden bakas  
 nya kakor. För varje gräddning rensas ugnen  
 från glöd, som genom askhålet, fig 3 och 4,  
 rakas ned i spisen. Vid gräddningen lades  
 in i ugnen så många kakor, som ryms i  
 den, dock inte två på varandra som under  
 uppjäsningen.

Man bör inte fortsätta gräddningen  
 i avsvälvad ugn, ty då kan kakorna bli  
 (v.) blåna, och då bildas en hard rand inne  
 i brödet. Är det för het i ugnen blir brödet  
 svart "svent".

Limpor och ljöskkakor gräddas <sup>på samma sätt</sup> (som kakor).

Riskan, se sid. 9, gräddas <sup>på samma sätt</sup>  
 som  
 tunnbrödet.

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
 Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEA

NB.  
 Frgl. 16

Landsm. Upps. 2428:1  
 A. Lundberg. 1929. NEDERLULEA



Till grannarna brukar man ge färskbröd (n.) färskbröd. Vid limpbak gräddas åt barnen en eller annan småbül (f.) småbulla. Den sista bullan kallas skräpbül (f.) skrapbulla.

### VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

Efter uttagningen ur ugnen lades brödet åt sidan, på en pänk, ett sofflock o. dyl., för att k<sup>ö</sup>n (v.) kallna. Efter gräddningen bestrykes limpona med syrapsvåtn (n.) sirapsvatten eller med smör, dock oftast med sirapsvatten. Vid uttagningen ur ugnen arsoades brödet med en vinge. Tumbrod och riska vikes

Den yngsta barnet kallas så.



efter gräddning, det förra fyrvikes, se fig. 1,  
det senare vikes endast dubbelt.

Sedan kakan kallnat och stjärna del  
"stjärnat till" sättes den på kakospät (m.) kakspett,  
av trä, c:a 2 meter långt, upphängda på äsar under  
taket. Där förvaras de ett par dygn, och därefter  
bäres de till häbbaret, där kakorna läggas i en  
kåkolår (m.) kaklår eller en tunna.

Tunnbrödet förvarades också i häbbaret,  
där det travades upp på hyllor, bestående av  
bräder, vilande på bockliknande underlag  
eller också hängande på jämträd under taket.

Allt mjukt bröd, såsom limpor och  
tjockbröd, förvarades i byltor med lock.  
Byltorna sättes ned i källaren.

Vid måltider lades brödet direkt på  
bordet. Särskild brödkorg för brödets upp-  
läggning har ej förr använts, men numera

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ

NB.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2428:1  
A. Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ

37



har man här och där börjat använda sådan.  
 Svenska lägges bröden hela på bordet och  
 sönderdelas ej på förhand utan man bryter  
 sig passande bitar därav, alltefters om man  
 behöver. Efter måltidens slut nedläggs  
 det överbliwne brödet i de lädare, som finnas  
 i fällbordet. I ena lädan förvaras Tunnbröd,  
 i den andra kakor.

IX De olika brödslagen och deras till-  
redning.

1. Vanligt vardagsbröd.

I dagligt bruk är tunnbrödet det  
 jämförlikt mest förekommande brödet.  
 Därnäst kommer kakan, d. v. s. knäckebröd.  
 Sen på senare tid förekommande risikan  
 har i vissa hushåll blivit ett ersättnings-  
 bröd för både tunnbröd och kakan.

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
 Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEA  
 NB.

Fgl. 16

Landsm. Upps. 2428:1  
 A. Lundberg. 1929. NEDERLULEA



Den vanligaste maträtten är bröstanedd  
(n.<sup>2</sup>) "bryta ned" eller smöstanedd (n.<sup>2</sup>) "smulanedd",  
bestående av mjölk och sönderbrutet och sönder-  
smulat bröd, som blandas ned i mjölken.  
Denna maträtt kan ätas både morgon  
middag och kväll. Läväl tunnbröd som  
även kaka och riska ingår i denna rätt,  
dock icke samtidigt. En annan vanlig  
maträtt är bhört (f.) blöta, bestående  
av tunnbröd, som blötes i kokande mjölk  
eller köllspad och ätes med smör.

Limpor och tjockkaka bakades mest  
före slättertiden och nyttjades som hu-  
vudbeståndsdel i dagens första mål, den  
s. k. lill-frukosten, som intogs vid 3-tiden  
på morgon. Annars måste man <sup>i övrigt</sup> räkna  
både limpan och tjockkakan till helg- och  
högtidsbröden.

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEA  
NB.

Figl. 16

39

Landsm. Upps. 2428:1  
A. Lundberg. 1929. NEDERLULEA



Under senare tid har sporadiskt förekommit inblandning av potatis i degen, varav man erhållit pärbröd (n.) potatisbröd, mest dock ifråga om risken. Sedan man börjat så blandsäd, isynnerhet under pansoneringsåren 1917-1918, har brödframställning av blandsäd, korn och havre, förekommit, dock icke allmänt.

## 2. Högtidsbröd.

Med gränbröd (n.) grannbröd avses samtliga helg- och högtidsbröd.

Till helgbrödet räknas äresbröd (n.) anisbröd och värtbröd (n.) vetebröd. Med helger avses i detta sammanhang endast påsk, pingst- midssommar, jul- och nyårshelgen. Anisbrödet bakas av deg, framställt av vetemjöl och mjölk,



var till sättes jäst, socker och anis, anis (m.).  
 Efter jäsvingen utkaolas degen till kakor, varur  
 med sporre utskäras bröd, se fig. 22, som  
 gräddas i smält smör eller fett. Dessa  
 bröd kallas även anisbrödhön (m.) anisbrödhorn.  
 Vetebrödet bakas av vetemjöl, uttrött i mjölk  
 samt med tillsats av kardemumma och jäst. Det  
 bakades ut till avlånga stycken, som kallas längd  
 eller ankerstök, jfr. sid. 9!

Till brödsorter, som företrädesvis bakades  
 till bröllop, räknades även anisbröd och vete-  
 bröd. Bland de bröd, som serverades allra  
 först vid bröllopet, märkes brödkränpy (m.)  
<sup>x</sup>brurkransen. Den bakades av samma deg som  
 anisbröd och gräddades på samma sätt, se fig. 23.  
 Till bröllopsbröden hörde också en störkrygger  
 (f.) storklingra, jfr. fig. 24! Den bakades av vete-  
 mjöl, var till sättes saffran. För att få glans på brödet



bestrykes det med feté efter gräddningen. Även  
 löv (n.) löv framställdes av vetemjöl och grädde,  
 dock icke jäst. Utbakades till fyrkantiga, ku-  
 vertliknande stycken, som pickades. Kantorna  
 jämnades av med brödsporre. Brödet gräddades  
 på samma sätt som anisbröd. Ett annat, my-  
 ket högt skattat högtidsbröd är ströa (f.) stru-  
 va, som framställes av vetemjöl och mjölk samt  
 socker. Den gräddas i kokande flöt, det smer-  
 ten strilas ned, så att den färdiga struovan  
 synes bestå av en oredig massa. Man skiljer  
 på lillströa (f.) lillstruva, som gräddas i liten  
 panna, och störrströa (f.) störrstruva, som  
 gräddas i stor panna. Flottet består till häl-  
 ften av smör och hälften av ister. Även roos  
 (f.) roos gräddades i kokande flöt. Den bakades  
 på en roosjärn (n.) rosjärn, liknande en röffel-  
 järn. Rosjärnet, i vilket brödet gräddades, formade

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
 Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ  
 NB.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2428:1  
 A. Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ



ett bröd, som bestod av fem hjärtan med spetsarna i centrum. Brödet bakas på <sup>20/</sup>sått, och jämet först neddoppas i det kokande flödet för att uppvärmas, sedan doppas det i smeten, och därefter sättes jämet åter i flötpannan, där den på jämet nedföljande smeten gräddas.

Till högtidsbröden räknades även den stör-fämp (f.) störlimpa, vanligen av rågmjöl, som jämte stuvnan och storkringlan ingingo i den näst (m.) näst,<sup>1)</sup> som serverades adra sist vid slutet av gästabudet.

Förutom dessa störbröd (n.) störbröd finnas flera småbröd (n.) småbröd. Av dessa är småklipptra (f.) småkringlan framställd av

<sup>1)</sup> näst (m.) \* näst; förplägnad, förning från gästabud,  
näst dzjft (f.) \* nästgärd, matsäck, till arbete eller resa,  
näst dzjra (v.) \* nästgöra, utrusta med matsäck.



Samma deg som storkringlan. Av pepparkakor  
 finnes minst två sorter, dels vanlig pepparkäka  
 (f.) pepparkaka, dels l<sup>ä</sup>kpepparkäka (f.) långpeppar-  
 kaka, 1½ dm. lång och 3 cm. bred samt ½ cm. tjock,  
 försedd med tre eller fyra vite mandlar på över-  
 sidan. Till småbröden räknas även sökerbröd  
 (n.) sockerbröd, runt med uddig kant; vanligen  
 1 cm. tjockt och 12 cm. i diam. På översidan är det  
 bestrött med gänsocker. Även syltkaka (f.) sylt-  
 kaka är av samma stöck som sockerbrödet,  
 dock något tjockare, c:a 1½ cm. På översidan gar-  
 neras den med sylt av hallon, hjonron eller vinbär.  
 Såväl sockerbröd som syltkaka bakas av  
 smördeg. Av samma deg framställes även  
 smörreot (f.) smörreuta, romboidformig. Dess  
 kanter uppvikas, som på ett kuvert. Översidan  
 belägges med sylt.

För gravöl bakades alla bröd, som här

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
 Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEA

NB.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2428:1  
 A. Lundberg. 1929. NEDERLULEA



beskrivits, utom brudkransen, som givetvis endast förekom vid bröllopp.

Tillredningen av dessa högfidsbröd utfördes av en värdepek (f.) rederska, som även hade tillsyn över och deltog i serveringen under gästbudet. Rederskan tillkallades några dagar före det gästbudet skulle börja, och man torde kunna säga, att hon var husets verkliga härskare under tiden för dessa tillredningar för gästbudet. Allt vad huset ägde av mjöl, smör o. dyl. för utförande av baket ställdes till hennes förfogande. Att visa sig njugg och knapphändig mot rederskan var liktydigt med att för all framtid bli omtalad som trak-  
Teas största snålvarg.

Vid större gästbud tillkallades två rederskor, av vilka den mera ansedda blev den bestämmande.



3. Mera sällan bakade slag av vardagsbröd.

På hösten vid blåbärs tiden bakades, vid samtidigt pågående bakning av kakor, även blåbetsbül (f.) blåbärsbulla. Deigen var framställd av rågmjöl, liksom för kakor. Bären inlades färskt och nyplockade på kakan, vars kanter pekos upp. Därefter infördes kakan i ugren för att gräddas. Detta bröd bakades huondsaktligen för barnens skull, och det får därför räknas till tillfällighetsbröden.

Deig för "sötstöpplimpa" har ibland blivit framställd av vassel.

4. Maträtter, som stå på gränsen till bröd

Råd - råd (n.) - gräddas i jävn, som lik-

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
 Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEA

NB.

Figl. 16

46

Landsm. Upps. 2428:1  
 A. Lundberg. 1929. NEDERLULEA



nar voffeljäm men dock mera "krusigt" än detta.  
Smeten är något tunnare än voffelsmet.

Voffeljäm, se sid. 15, räknas i denna trakt sedan gammalt till de nödvändigaste husgeråden. Vofflorna torde få räknas till de gängna tidernas "kaffebröd", men ännu bjudes ganska allmänt på vofflor, fast givetvis de köpta kaffebröden, såsom skorps och mjukbröd, äro lättare tillgängliga då det gäller traktering av oväntad gäst.

Före har uteslutande använts kornmjöl, men numera tages gärna vetmjöl, för tillredningen av voffelsmet (f.) voffelsmälla, d. v. s. voffelsmet, som framställes genom att mjölet nedröres i mjölk medelst en visp. Äro vofflorna avsedda åt gäster utbytes mjölken mot gräddde. Vofflorna gräddas i voffeljäm, som smörjes med fläsk eller smör.

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ

NB.

Frgl. 16

Landsm. Upps. 2428:1

A. Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ



Smöret inlindas i en småpекkleöt (m.) smörjelseklut. För att inte vofflorna ska rörlas (v.) rökas, då de gräddas i järn, cosetå för öppen eld, så upptänns en brasa, och in i denna stöckes voffeljernet. Då vofflorna serveras beströs de vanligen med strösocker, för framställt genom att man håll<sup>n</sup>er ett rivjärn över vofflan och reser en sockerbit mot rivjärnet. Detta skedd<sup>e</sup> naturligtvis alltid då vofflorna tjödos åt främmande, och de brända kanterna bortklippes. Men till eget folk lades vofflorna fram både oklippa och oflast sockrade.

Mycket vanliga äro också plättem (f. pl.) plättorna, som antingen kunna vara stora eller små. De gräddas av en plät-smält (f.) plät-smälla, av mjöl och mjölk eller vatten. De stora plättarna gräddas

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
 Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEA  
 NB.

Fgl. 16

48

Landsm. Upps. 2428:1  
 A. Lundberg. 1929. NEDERLULEA



i kåstrul (m.) kaskull, vanligen 20 cm. i diam.  
 Plättan är oftast 2-3 millimeter tjock. Kastrullen  
 smörjes med smör, fläsk eller flöt. På  
 senare tid har man börjat grädda en plätt-  
 liknande bröd, som kallas slöf (f.) slubba.  
 Den framställes av samma smet som för plät-  
 tor och gräddas på samma sätt, men slubban  
 är dock dubbelt så tjock som plättan.

Smäplättorna<sup>1)</sup>, som vanligen äro 6 cm. i diam.,  
 och 2-3 millimeter tjocka, gräddas av samma  
 smet som storplättan. De gräddas i plätjärn<sup>2)</sup>  
 (m.) plättjärn, med plats för sex-sju plättor.

Pannkaka, päykäka (f.), gräddades  
 för i bakugn, som eldades varin, varefter  
 glöden fördes undan, och på den varma

<sup>1)</sup> smäplät (f.) smäplätta  
 storplät (f.) storplätta.



hällen insättes östkakofäte (n. b. form) ostkakfäte. Detta fat var av koppar, 8 cm. djupt och 35 cm i diameter. Numera gräddas pannkaka i järnspis, var till hör en eller två pannkakslådor. Pannkakan gräddas av en pästkakosmält (f.) pannkakosmet, av mjöl och mjölk. För bakades pannkaka av kornmjöl. Före gräddningen smörjes lädan med smör eller fläsk. Till smeten sättes ibland några smärre fläskbitar i form av små tärningar.

En annan maträtt, som står på gränser till bröd är pält (m.) palt, antingen enbart av kornmjöl, eller också av pärrer (n.) potatisrev, d. v. s. riven potatis och kornmjöl. Senare senare palt kallas pärrpält (m.) potatispalt. Även av blod och mjöl göres palt, kallad blödpält (m.) blodpalt. Dess-

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
 Algot Lundberg. 1929 NEDERLULEÅ  
 NB.

Fagl. 16

Landsm. Upps. 2428:1  
 A. Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ



utom finnes färt pält (m.) fetpält, som fram-  
 ställes genom att salt fläsk, skuret i små bi-  
 tar, intäggas i palten. Man säger då att palten  
 är försedd med ett ög (n.) öga.

Formningen av pält sker för hand, varefter  
 den lägges ned i sleven, som ligger i det  
 kokande vattnet i grytan. Palten får ligga  
 i sleven under det att nästa pält formas.

### 5. Pältbröd.

Av blod och rågmjöl har man för-  
 bakat blöbröd (n.) blodbröd, som jästes  
 och gräddades på vanligt sätt. För att det  
 lättare skulle kunna brytas sker man in-  
 skärar i det samma före gräddningen. Brödet,  
 som var två fingrar tjockt, förvarades i  
 läda. Så det skulle användas, kokades det,



så äf det blev som palt. Före bökningen kunde det läggas först i källvattnen.

## IX. Folktrö och folkseder rörande bröd och bakning.

Om man råkade sticka brödspan i brödet, då det skulle vändas, så ansågs det varsla om äf den som dämäst kom in i bagerstugan var horaaktig. El. bom sko na komma som jer häräkta "vem skall nu komma som är horaaktig!"

Den som stör så litet mjöl på bakbordet, äf brödet vill fastna under utbakningen, säges bli snäl med svärfolket. Den som bakar så tunna bröd äf det skiner genom dem, kommer äf svälla sin man.

Den som lagar en trasig kaka väl, blir



Duktig i att lappa skjortan åt sin gubbe.

Om sista kakan blir mindre än de andra, blir bagerskan gift med en änkling. Dessa kakor kallas stjärnbakade (f.) styobamskakor.

Si man skjuter in Tennbröd i ugnen kan det skrynkla sig. Detta tages som varsel om att man skall få så mycket smör, att dessa skrynklar ska skyllas. (Veckot, skrynklan på brödet kallas smör skrygk (m.?) \*smörskrynka, det förekommer dock mest i plural, smör skrygkan (m. pl.) \*smör skrynkan.)

Med en bränd brödkant brukar man rista runt omkring en ryggor (m.) ringorm, som då försvinner. Med "ringorm" menas en fjälligt utslag i ansiktet. Vid kanten av det

Även bekant från Kalvträsk, Västerbotten.

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Aigot Lundberg. 1929. NEDERLULEA  
NB.

Frgl. 16

A. Lundberg. 1929. NEDERLULEA

53



sjuka området uppstå små blåsor, kallad  
våtbläs (f.) vattenblåsa.

Man kan trîg (v.) tryggga en hund,  
d. v. s. göra honom hemtän, genom att geva  
hunden en brödbit, som burits i arm-  
hålan.

Man bör ge hästen jäst bröd då den  
är trött, så gör det fortare för honom att  
äta.

Om någon drunknat och man ej funnit  
honom, så har man lagt en kaka på vatt-  
net. Där kakan stannat, där låg den drunk-  
nade.

## XI Talesätt och liknelser.

Då man äter turt vetebröd kan en  
smula lätt komma i fel stupe, därav upp-



står en hosta, som kallas gränbröka<sup>1</sup>sta (f.)  
grannbrödkostan, se sid. 40. Härmed äres  
även den hostning, varmed en del personer in-  
leder ett anförande eller för att göra sig upp-  
märksammade.

Om brödet torkar och blir hårt, så  
säger man, att det håller till att slå ihjäl  
halva släkten med.

Med talesättet ner måssa ger mät<sup>2</sup> ger  
mäte beskt (~ bēkst) "när musen är mätt är  
njället beskt", menas att en person tillfälligt-  
vis ratar en sak, som han sedan med tack-  
samhet tar emot.

Ordstavet bättre in mēt ~~en~~ bröde tēt  
"bättre en mörte än brödet torrt" är en erinran  
om att det är bättre att ha något än intet.

Om man gömmer sin halvätta brödbit  
eller smörgås, och låter den ligga på bordet

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ

NB.

Frgl. 16

55

Landsm. Upps. 2428:1  
A. Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ



samt tar sig en ny brödbit eller smörgås,  
 så brukar man säga, då man blir uarse  
 den förra: ha jer nen som jer hänggra i släktä  
 "det är någon som är hungrig i släkten."

En person, som uppligen dött, fick öknamnet  
 kåko krosn "Kakrossen" och kåkogåmeln  
 "Kakgammeln<sup>1)</sup>", därför att han åt mycket  
 hårt bröd och att han åt så häfligt.

En hederlig person säges ha råent mih  
 i pösan "rent mjöl i påsen."

"Bröd" ingår som beståndsdel i namn,  
 t. ex. johåns bröd "Johannisbröd," som upp-  
 gives vara en medicinalväxt.

Med uttrycket kom at o bæis jäst<sup>2)</sup>  
 "kom igen och begär jäst" framföres ett hot om  
 framtida hämnd för begången oförrätt.

<sup>1)</sup> gåmeln m. gammel = gammel häst.



Ell. Minnen, Ankan Fredrika Isaksson,  
född 1853, berättar, att under hennes unge  
domstid köptes blott vete till julen, ett  
kilo. Ävenså köptes litet visgryn.

Kaffe och socker samt vofflor voro  
resedda för kelas. Kaffe- och sockerinköpen  
stegrades dock så småningom, men under  
en lång tid framåt inköptes till ett van-  
ligt hushåll högst ett skålpund kaffe  
och ett skålpund socker i veckan.

Limpor bakades mest för ställetiden  
och för helgerna.

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULE  
NB.

Frgl. 16

57

Landsm. Upps. 2428:1  
A. Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ



Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg, 1929. NEDERLULEA  
NB.  
Fr. 16

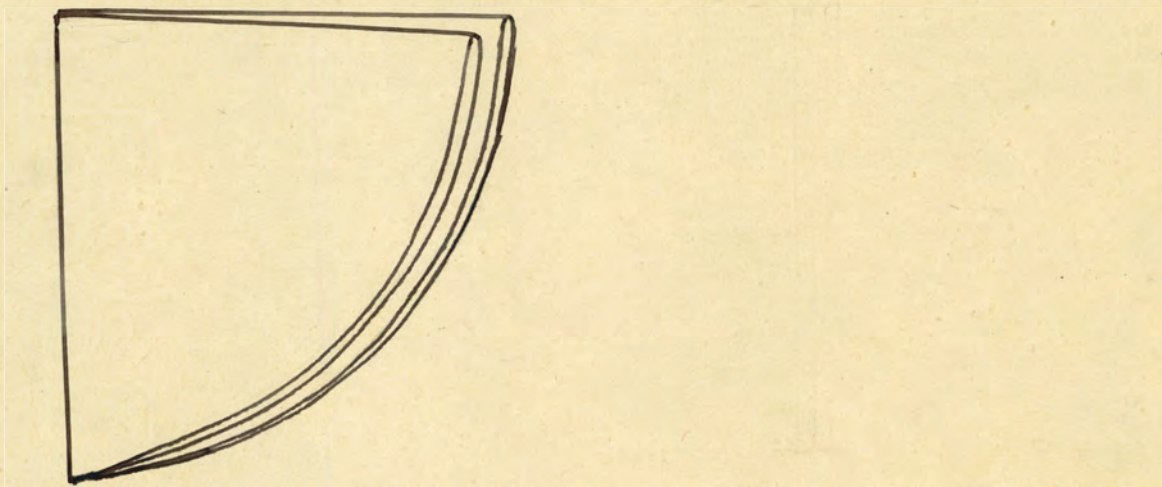
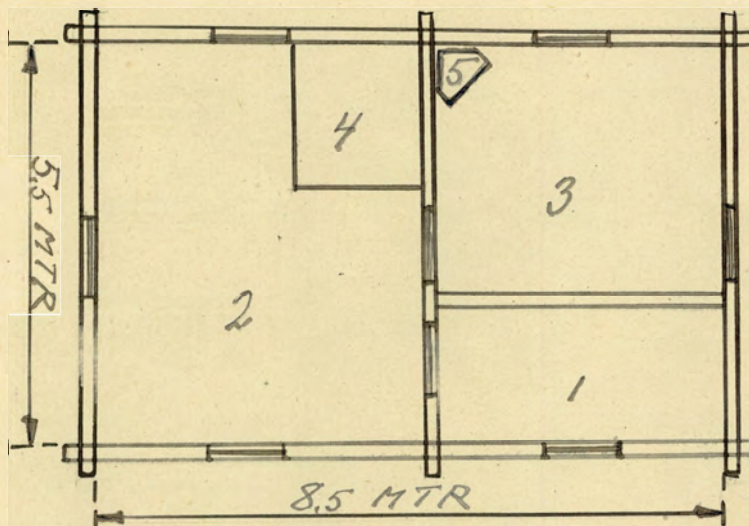


FIG. 1. TUNNBRÖD AV KORNMJÖL, 4-VIKET

A. L-G.

1929





## FÖRKLARINGAR.

1. fästliga (f.) förstuga
2. båkostuga (f.) bagerstuga
3. k<sub>a</sub>mar (m.) kammare
4. båk<sub>a</sub>m<sub>a</sub>r (m.) bakmur
5. r<sub>o</sub>spr<sub>s</sub> (m.) vråspis.

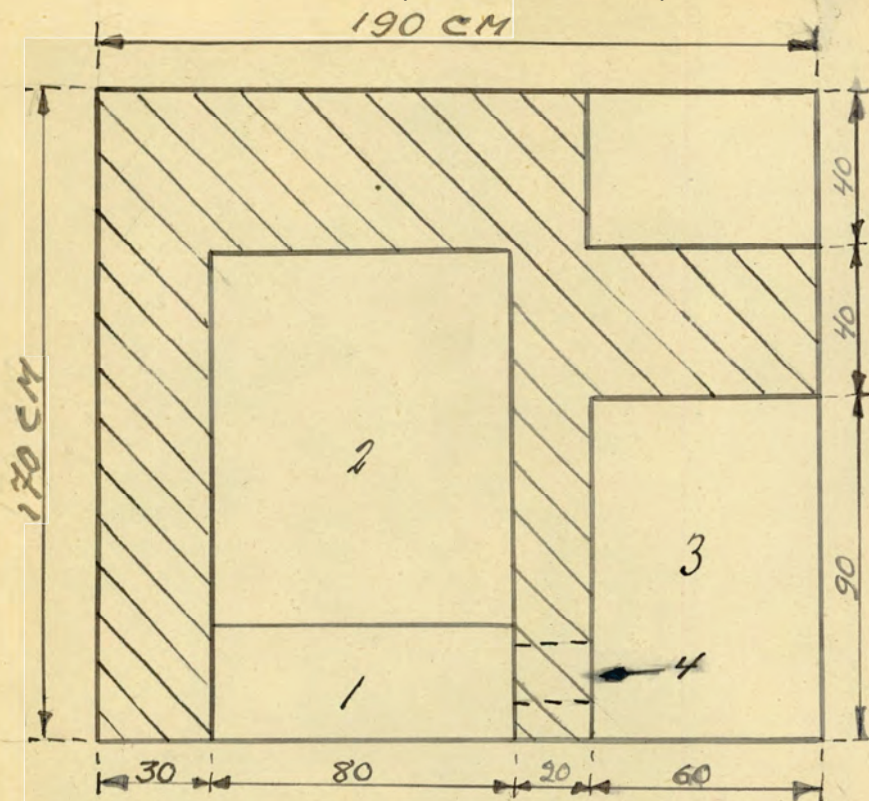
FIG. 2. BAGARSTUGA.

A. L. G.  
1929.

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ  
NB.

Frgl. 16





## FÖRKLARINGAR:

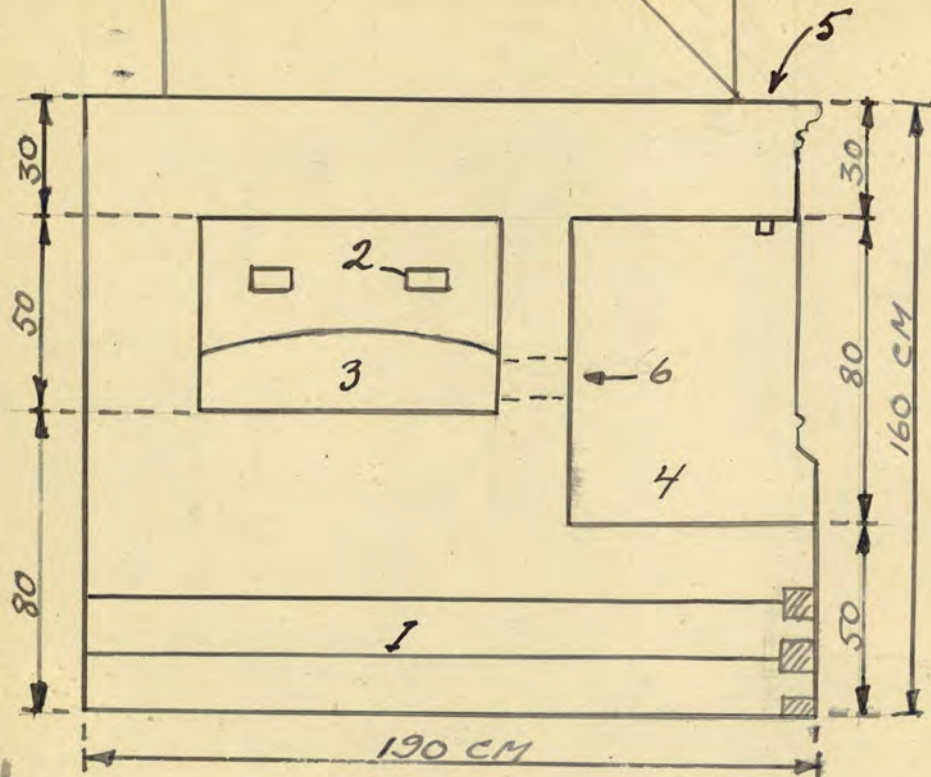
1 = gr<sup>o</sup>w (f.) gr<sup>o</sup>wa2 = öm<sup>n</sup> (m.) ugnl. b<sup>a</sup>ko öm<sup>n</sup> (m.) bakugn.3 = spish<sup>l</sup> (f.) spish<sup>h</sup>ll.4 = äskh<sup>ö</sup>t (m.) askh<sup>ä</sup>lFIG. 3. PLAN AV BAKUGN  
MED SPIS.

A. L-G. 1929

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ  
NB.

Frgl. 16





## FÖRKLÄRINGAR:

1. m<sup>e</sup>o<sup>r</sup> r<sup>ö</sup>rs (f.) murröse
2. r<sup>ö</sup>k<sup>g</sup>ång (m.) rökång
3. ö<sup>m</sup>n (m.) ugn
4. spis (m.) spis
5. sk<sup>ö</sup>ol (f.) skola.
6. ä<sup>s</sup>k<sup>h</sup>ol (m.) askhål

FIG. 4. BAKUGN, SEDD FRÅN SIDAN.

A.L.G. 1929.

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
 Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ  
 NB.



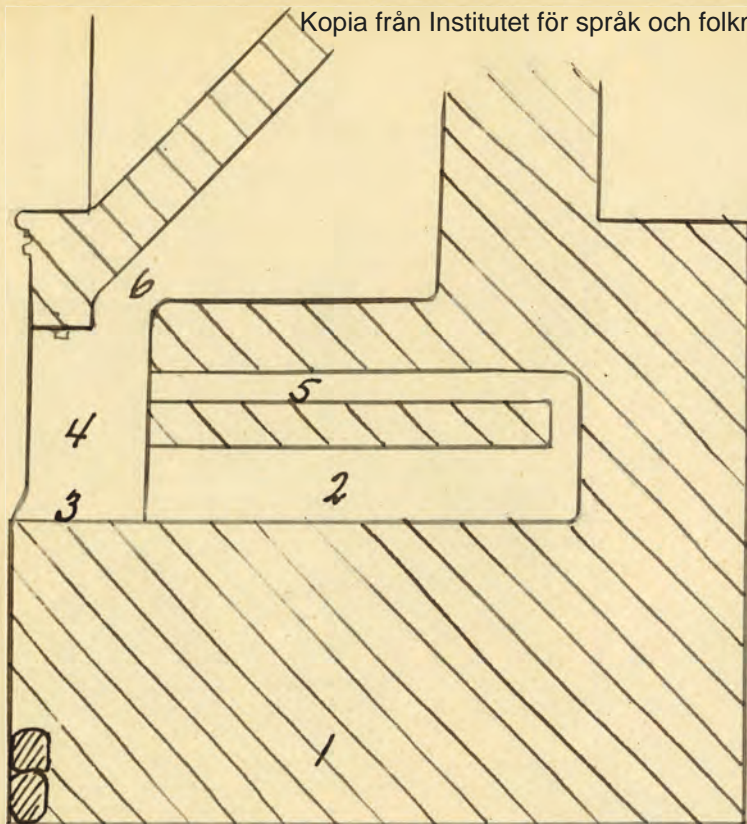


FIG. 5. BAKUGN, LÅNGDSEKTION.

A. L. G. 1929.

### FÖRKLARINGAR

1. *mèrttörs* (f.) *murtöse*,
2. *ömn* (m.) *ugn*,
3. *hål* f. *häll*,
4. *gröv* (f.) *gruva*
5. *rökgång* (m.) *rökgång*
6. *dzjeman* (n.) *göman*

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ  
NB.



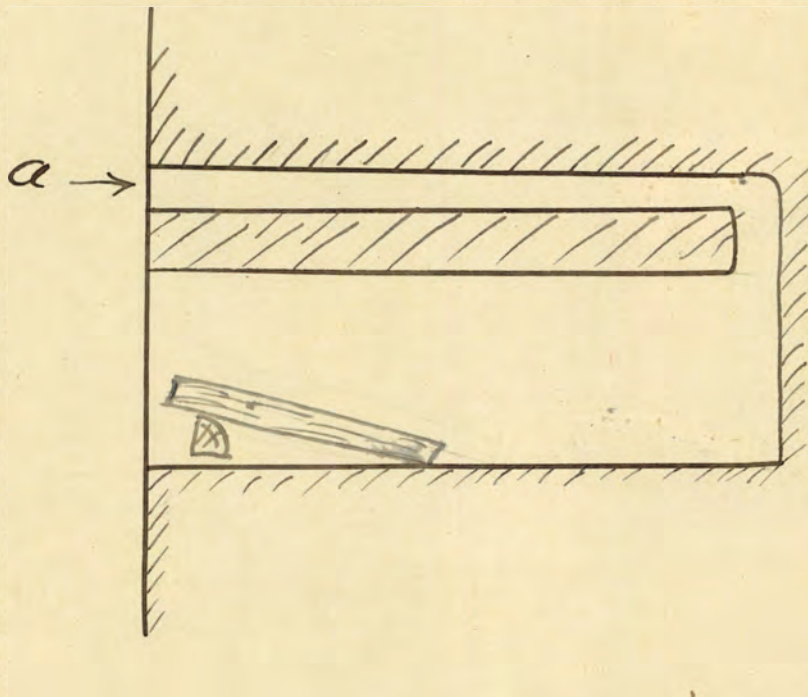


FIG. 6. UPPLÄGGNING AV BRASA I BAKUGN.

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1 A.L.G. 1929.  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ  
NB.

Frgl. 16



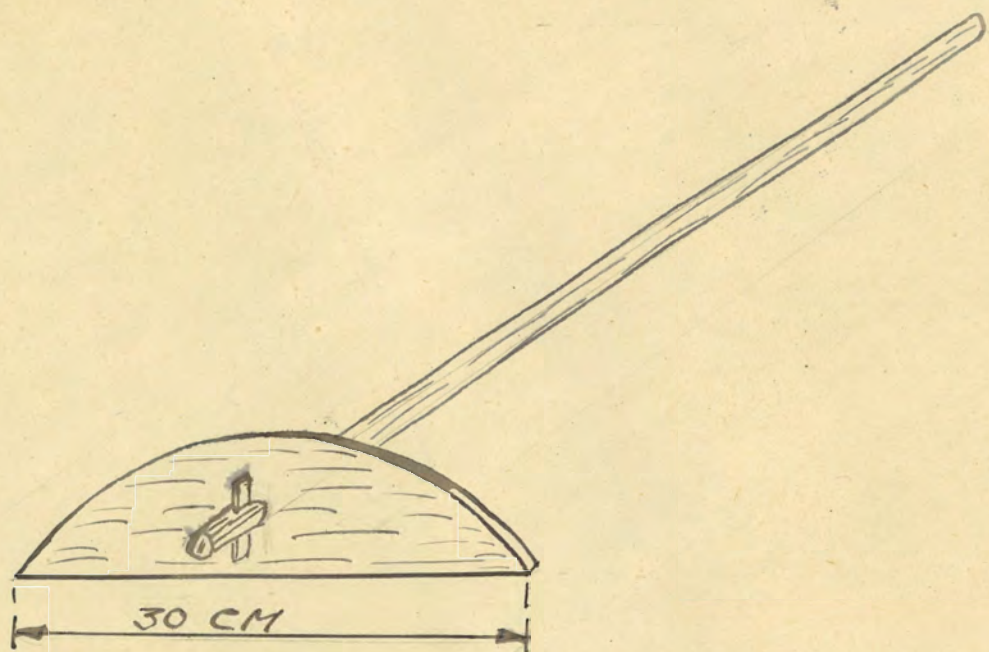


FIG. 7. UGNSKÄRA AV TRÄ.

A. L. G. 1929.



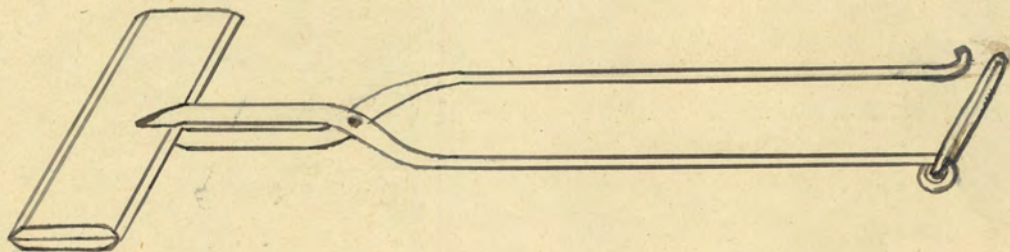


FIG. 8. VOFFELJÄRN.

A. L-G. 1929

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ  
NB.

Frgl. 16



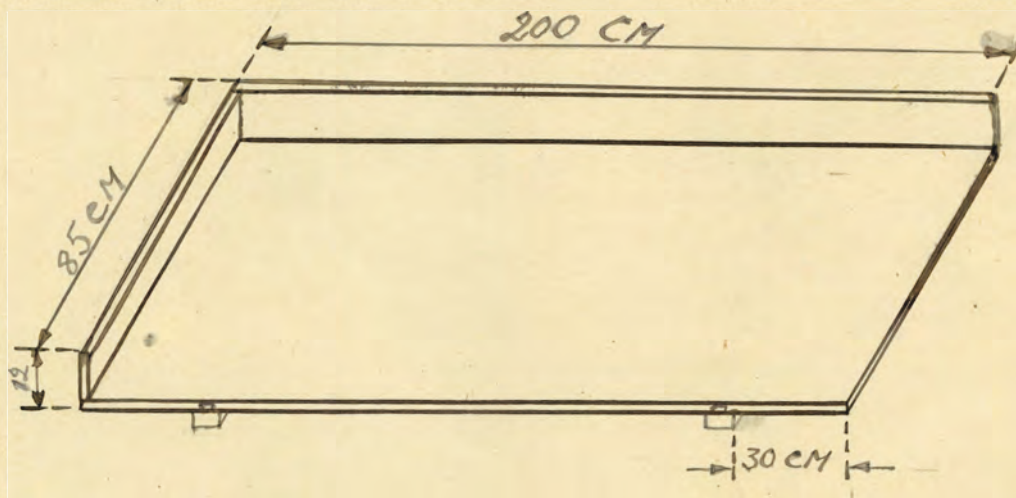


FIG. 9. BAKBORD.

A. L. G. 1929

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ  
NB.

Frgl. 16



A. L. G. 1929

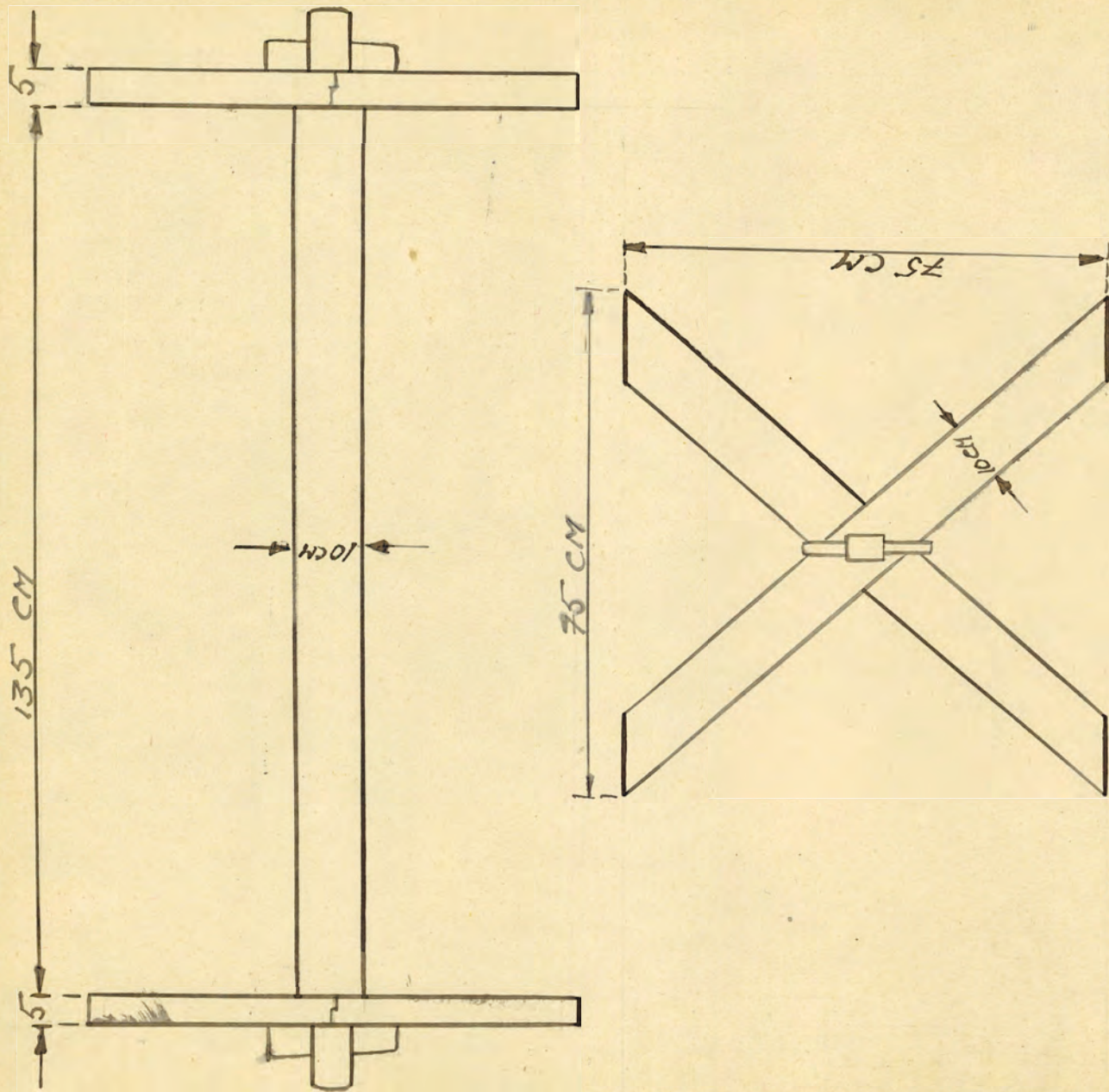


FIG. 10. BORDSTOL



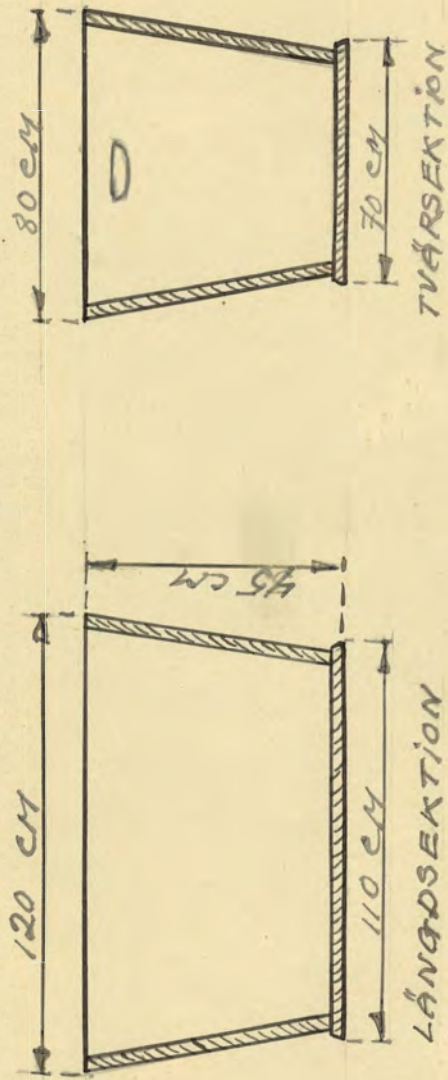


FIG. 11. BÅTRÅG.

A. L. G. 1929.

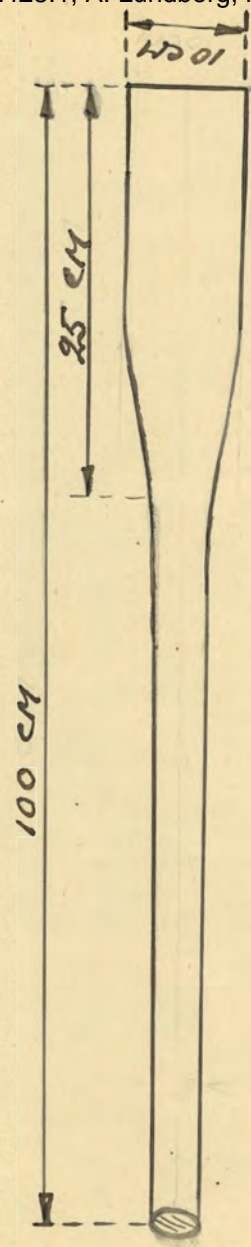


FIG. 12. DEGSPUD.

A. L. G. 1929.



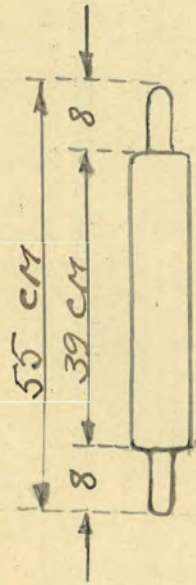
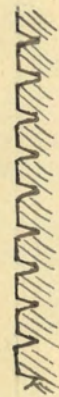
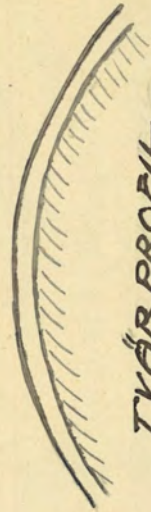


FIG. 13. BRÖDKAVEL.

A.L.G. 1929

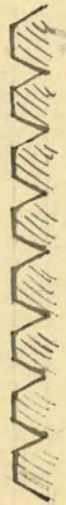


LÅNGDPROFIL.

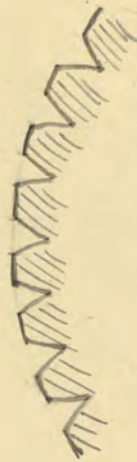


TVÄRPROFIL.

FIG. 14. BRÖDKAVEL, LÅNGD- OCH TVÄRPROFIL.



LÅNGDPROFIL.



TVÄRPROFIL.

FIG. 15. KAKKAVEL, LÅNGD- OCH TVÄRPROFIL.



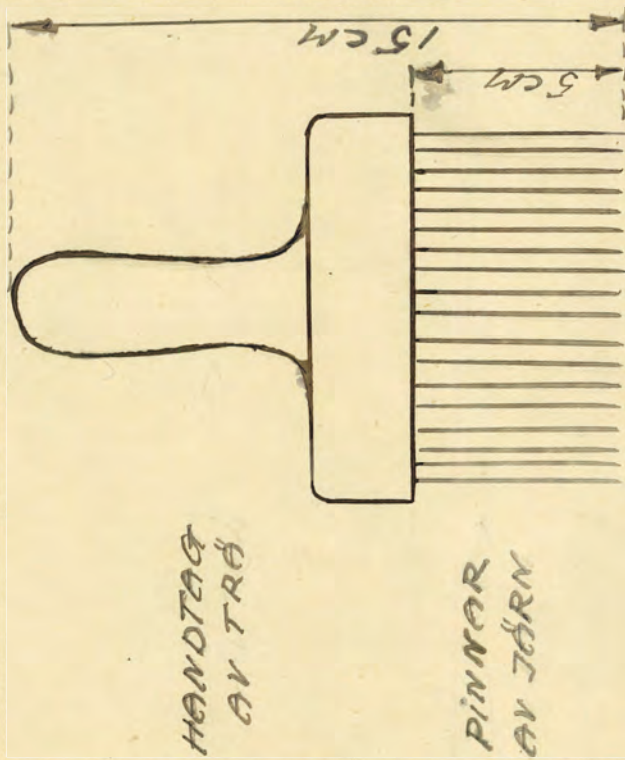


FIG. 16. KAKPICK.

A. L. G. 1929

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEA  
NB.

Frgl. 16



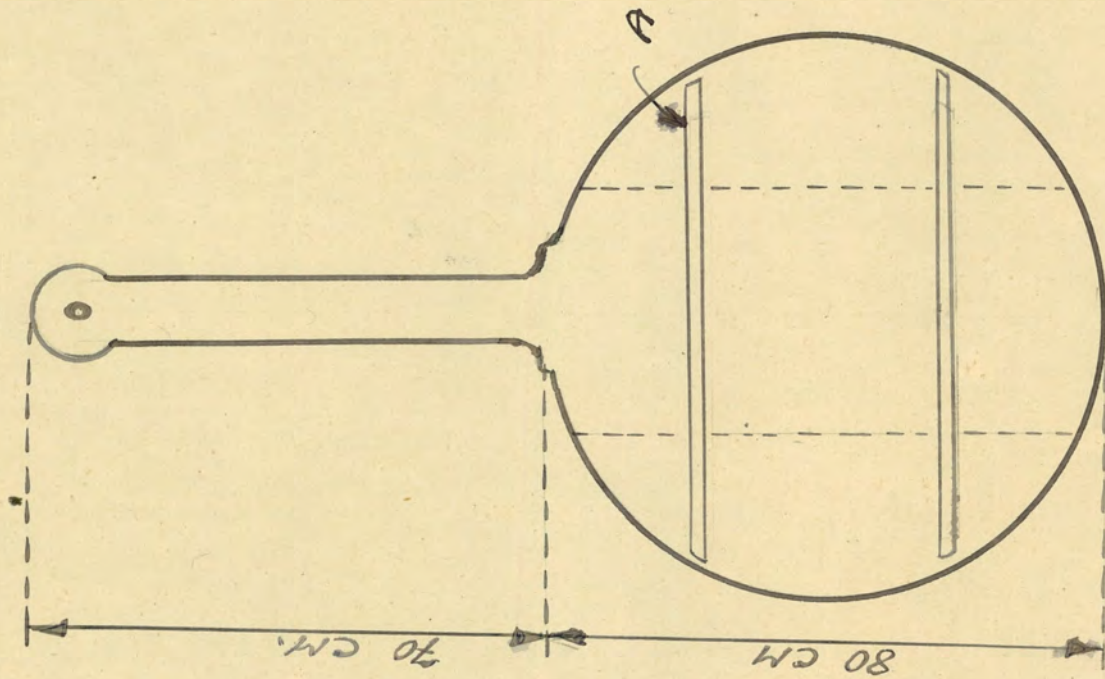


FIG. 17. BRÖDFJÖL.

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ  
NB.

A. L. G. 1929.

Frgl. 16



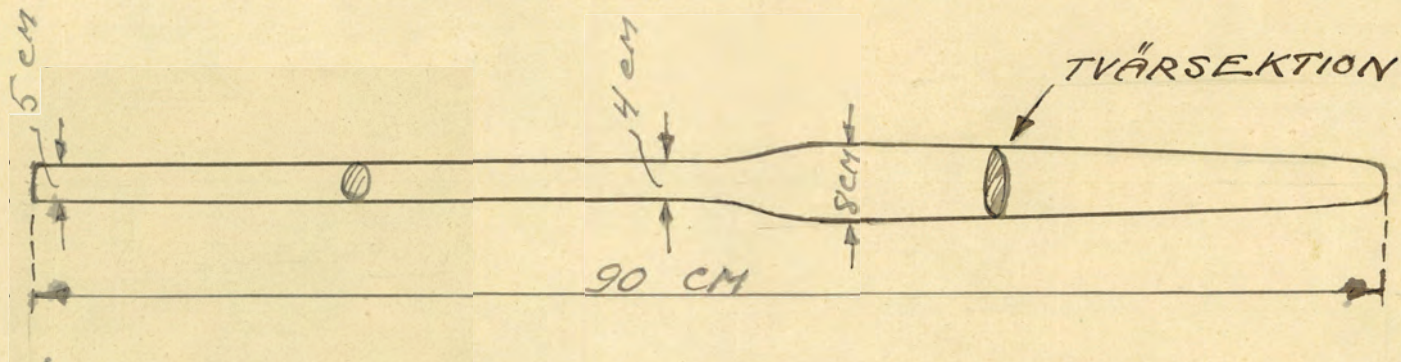


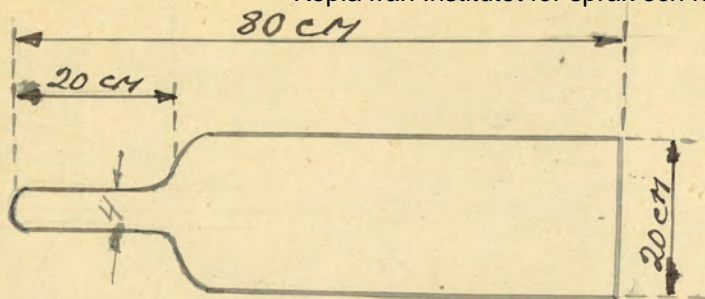
FIG. 18. BRÖDSPÅN.

A. L. G. 1929.

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ  
NB.

Frgl. 16





NATURLIG STORLEK

FIG. 19. BRÖDSPJÖLK.

A.L.G. 1929.

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ  
NB.

Frgl. 16



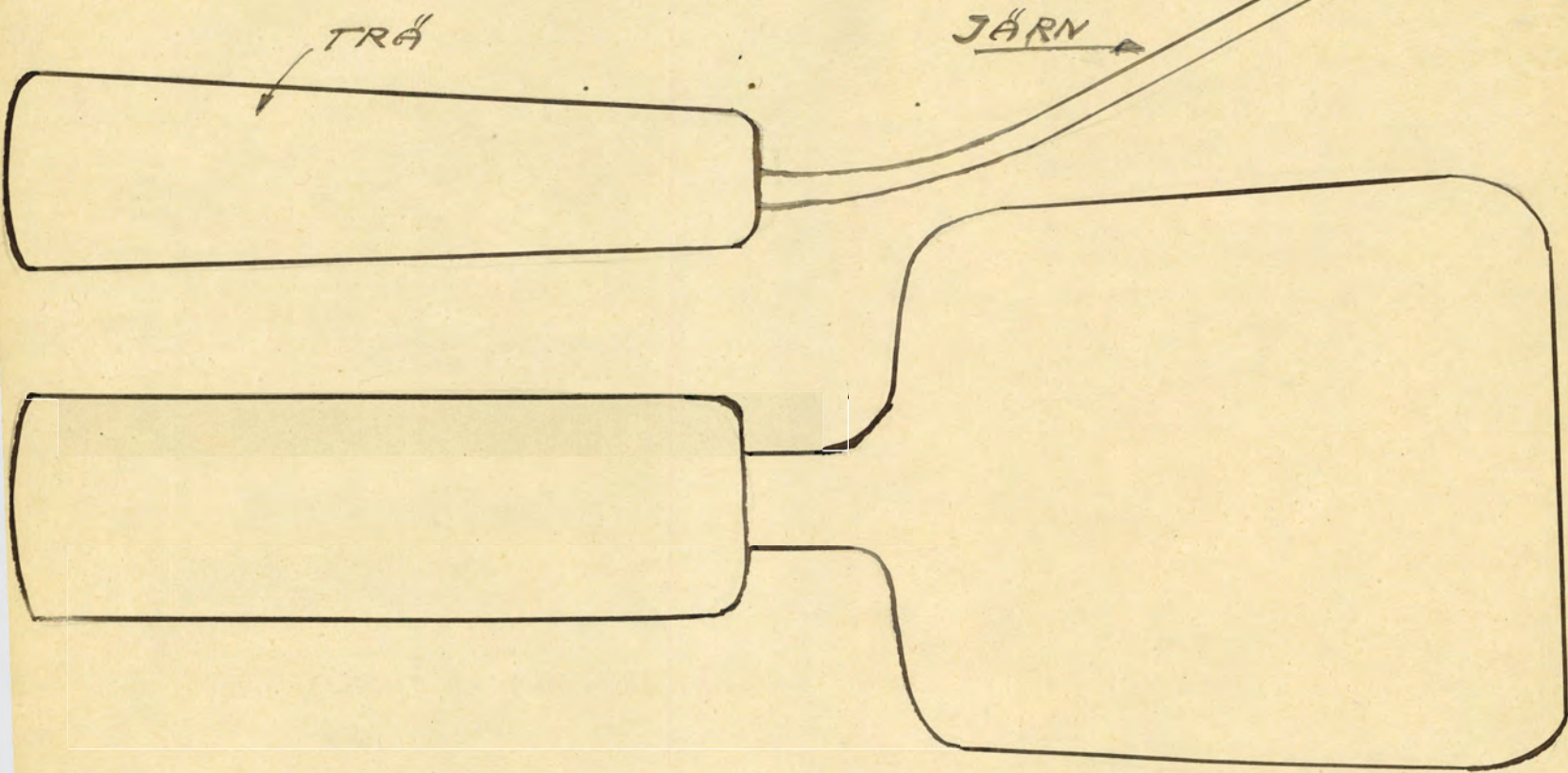


FIG. 20. DEGSPUD, NATURLIG STORLEK.

A. L. G. 1929.



Fråga 16  
NB.  
Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEA

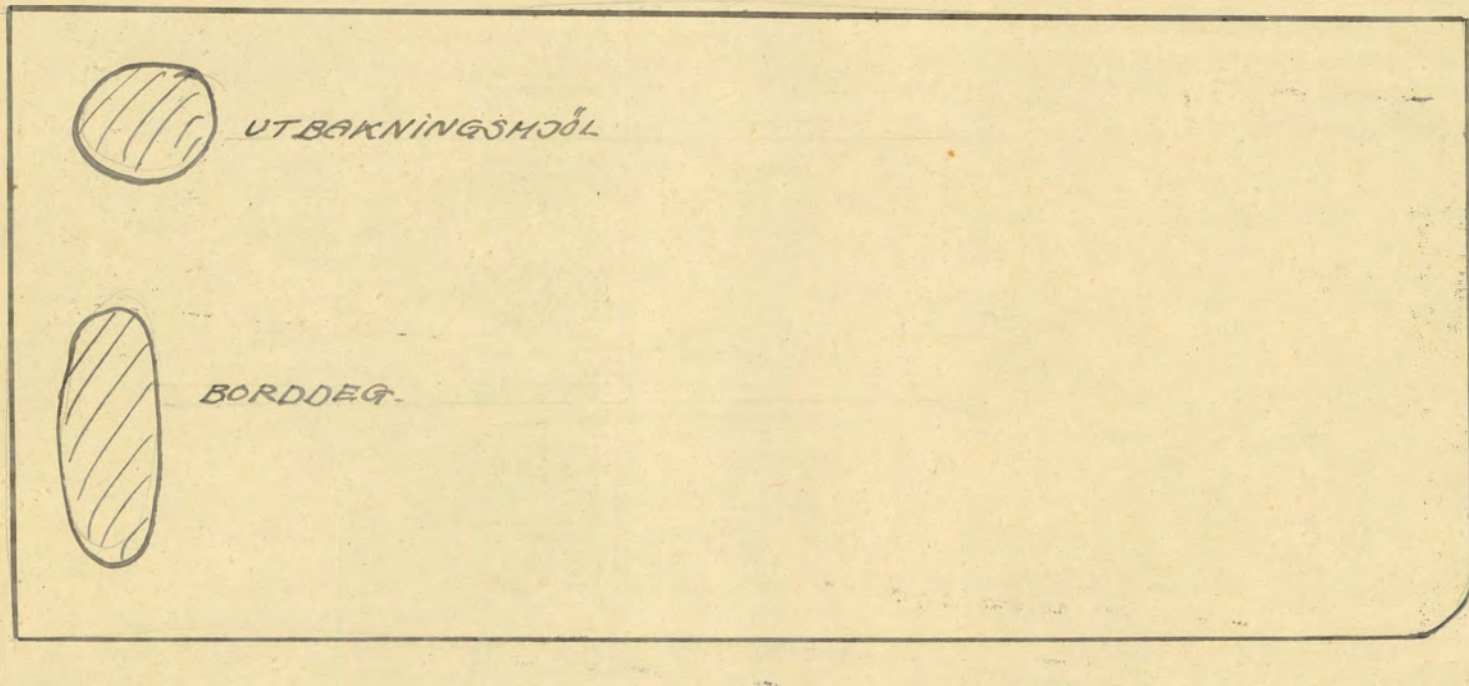


FIG. 21. BORDDEGENS PLATS PÅ BAKBORDET.

A. L. G. 1939.



Frå. 16  
NB.  
Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg, 1929. NEDERLULEA

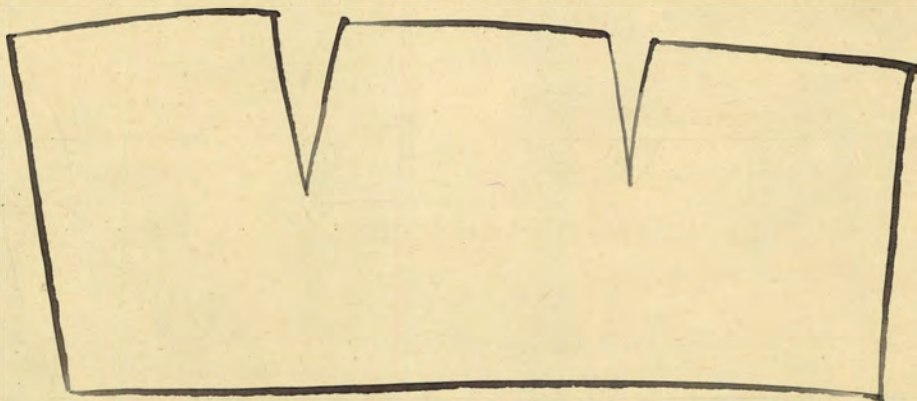


FIG. 22. ANISBRÖD , NATURLIG STORLEK.

A.L-G 1929.



Frågl. 16  
NB.  
Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEA

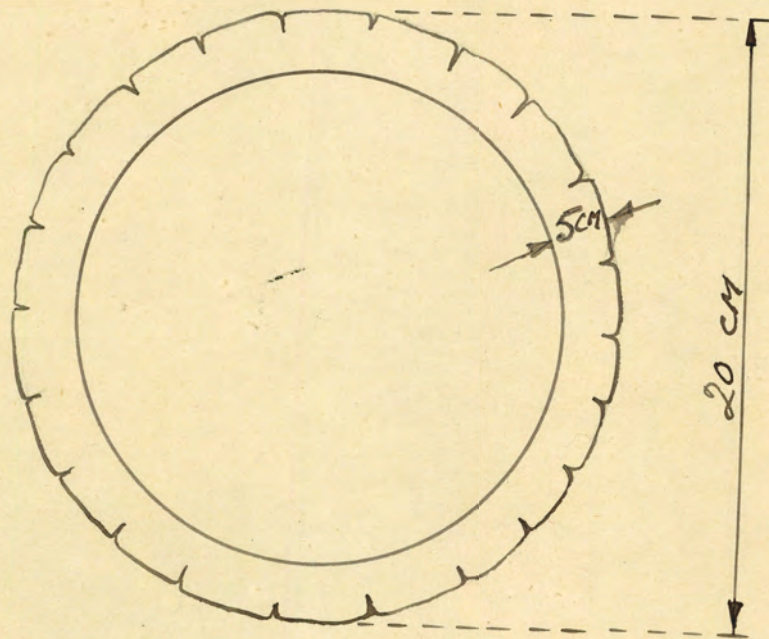


FIG. 23. BRUDKRANS

A. L. G. 1929



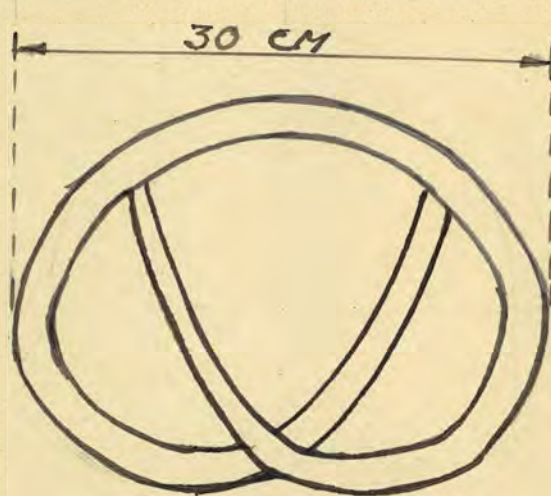


FIG. 24. STORKRINGLA.

A. L-G. 1929.

Landsmålsarkivet Uppsala 2428: 1  
Algot Lundberg. 1929. NEDERLULEÅ  
NB.

Frgl. 16