

25853

Norbotten

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Norrfjärdens m.

23/  
265.

Lundberg, Egon. 1965.  
ULMA:s fågel. 16 Brödet och  
dess tillredning.

10961.42

25853

Landsmålsarkivets frågelista N: 16.  
Brödet och dess beredning.

I. Inledande frågor om bakning.  
Användningen av ordet "baka." Ver-  
bet baka, bakka, böjes så här: inf.  
boka pres. ~, imp. ~ sup. ~ Detta ord  
användes inte bara om tillredning  
av bröd (matbröd och kaffebröd)  
utan också om tillredning av fö-  
doämnen, som inte räknas till  
bröd, t. ex. pannkakor, plättar, le-  
verkaka etc. Ordet baka kan också  
ibland användas i sådana samman-  
hang, där det inte gäller något  
ätbart t. ex. om det är mycket  
snö, och snön liksom föses ihop  
i mängder framför limmerstöttin-  
garna, som hästen drar i skogen.  
Då kan man ibland få höra följ-  
jande sägas: Snån boka kroop sa  
framför stöttingen so i mot et ka

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg, 1965. NORRFJÄRDEN

NB.

Frgl. 16

kämlse fram öpe skögen Inön  
 bakade ihop sej framför stötku-  
 gen, så jag höll inte på komma  
 mej fram i skogen. När ordet  
 baka användes om brödbakning,  
 åsyftar det hela arbetet med  
 brödets tillredning, alltså både  
 att göra degen, forma brödet och  
 baka <sup>grädda</sup> det. Det substantiv, som  
 användes i vår dialekt för att be-  
 teckna arbetet att baka, är  
 bak, bak, bakst, bakst, bökaniqga,  
 bakning, och bökadjära, bakgöra.  
 Böjning: v. bak n. b. bāke op. bak  
 ep. bāka vs. bakst m. b. bakstn. Plur.  
 saknas. bökaniqga och bökadjära  
 är båda oböjliga. Ex. ka da et fālat  
 bāke an har du inte fārdigt bakst  
 an? bakstn zēva se ut ot lākes bra  
 Baksten kån ser ut att lyckas bra.  
 hol da opō va bökaniqga an Håller

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg. 1965 NORRFJÄRDEN  
 NB.

Frgl. 16

da på med bakningen än? ha jag  
 öltt so mögge bakdjära såjna järe  
 gult Det är alltid så mycket bak-  
 göra på här för jul. De båda  
 orden bak och bakst användes ut-  
 så för att beteckna en kvantitet  
 bröd, nämligen den mängd bröd,  
 som bakas på en gång (eller vid  
 ett och samma tillfälle).

Tider för bakning. Det har i allmän-  
 het inte funnits noggrant be-  
 stämda tider för bak. När det  
 har gällt vanligt vetebröd t. ex.,  
 så har man i regel bakat det-  
 ta lördag, (eller fredag) för att  
 det skulle vara färskt till helgen.  
 Tunnbröd och framugnsbröd bakades  
 i allmänhet 2 gånger pr år, näm-  
 ligen på hösten och på våren. Bröd,  
 som bakades på hösten, var avsett  
 att räcka över vintern och kallades

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg, 1965. NORRFJÄRDEN

NB.

Frgl. 16

4.  
därför vinterbröd, vinterbröd. Mot-  
svarande benämning på bröd, som  
bakades på våren, var sommarbröd,  
sommarsbröd, eftersom det beräk-  
nades skulle räcka över somma-  
ren. Ex. ha se ut som om vinterbröde  
skul rak bra e or Det ser ut, som  
om vinterbrödet skulle räcka bra  
i år. Sommarbröde ger nästom  
gluft Sommarbrödet är nästan  
slut. Orden vinterbröd och sommarbröd  
är ämnesnamn och kan inte stå i  
plural. Ordet bakodag, bakdag, använ-  
des ofta. Bøjning: n. bakodag m. ts.  
-en sp. bakodöga bp. -n Ex. ot ve-  
kon val e to bakodöga far o sko  
va boka sommarbröde Till veckan  
blir det 2 bakdagar ty då ska vi  
baka sommarbrödet. e möran skot  
i hova na -n bakodag o boka weit-  
bröde o lampa o mätta sökerbrö J

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN

NB.

Frgl. 16

morgon ska jag ha mej en bak-  
dag och baka vetebröd och limpa  
och lite sockerbröd (kakor).

Personer som baka. En gemensam be-  
nämning på de personer, som var  
sysselsatte med bakning, var båkoku-  
nen, bakkvinnor, eller båkoppälzgen,  
bakkäringar. I allmänhet bruka-  
de inte karlar deltaga i själva  
bakningen men i förberedelserna  
därtill. Naturligtvis har det i  
enstaka fall förekommit, att en  
karl, t. ex. husbonden i gården, fått  
lov att hjälpa till vid tunnbröds-  
bakning, om det visat sej vara  
mycket svårt att få tag på en  
bakkvinna till (förutom husmor i  
gården). Då har mannens uppgift  
varit att stå för utbakningen av  
brödet, vilket anses lättare än  
nagningen av detsamma. I bak-

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965 NORRFJÄRDEN  
NB.

Frgl. 16

ning, liksom vid så många andra arbeten, gäller den regeln, att ju mer man sysslar med detta arbete, desto duktigare blir man.

I de flesta byar har det därför förut funnits dagsverkskvinnor, dagsverkskrinnor, som specialiserat sig på just tunnbrödsbakning. Sådana kvinnor ha då fått ord som sej att vara mycket snabba och duktiga i detta arbete, och man har i god tid köst och vär tiggel, liggat på hjälp just av sådana vana bakkvinnor. Böjning: vs. bako-  
twin f. bs. - a op. ~ twip - en vs. bako-  
gälinga f. bs. - a op. ~ twip - en vs. dags-  
verkswin f. bs. - a op. ~ twip - en inf.  
 tigg pres. ~ imp. tiggel sup. ~

II. Allmänna frågor om brödet.  
Brödets betydelse och helgd. Exempel  
 finns på att Guds namn nämnts

i samband med bröd. Till exempel på den tiden, då tiggeri var tillåtet, kunde det hända, att en fattig stackare, eller en kringresande zigenare eller tattare, bad om bröd och sa: Var snäll och ge mej ett bröd i Guds namn! Om det var en ortsko, som tiggde, lät motsvarande bön så här på dialekten: var snel o dyr me e brö e Gus nämen. Det frågas, om man ansett det synd att äta fint bröd till vardags. (Man hade nämligen i fråga om t. ex. tunnbröd<sup>st</sup> bakat både en bättre och en sämre sort, vilket framgår längre fram i den här redogörelsen). Om än man inte talat om synd i sådana sammanhang, så har man åtminstone ansett det vara osedigt, osedigt, att äta fint bröd till vardags. Ordet osedigt syftar på, att det var nå

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965 NORRFJÄRDEN  
NB.

Frgl. 16



slags frosseri att äta av det fina-  
re brödet till vardags. Bmjning av ose-  
digt: öösedot komp. meir " sup. mast "  
Dagligt bröd. Begreppet dagligt bröd  
uttrycktes med orden: föda för dagen,  
föda för dagen, eller mat för dagen, mat  
för dagen. Motsvarande uttryck för  
brödföda för hela vintern var: brädföda  
för vintet, brödföda för vintern. T. ex. efter  
ett stort höstbak kunde man säga:  
gu se lov nå höva va so brädföda för  
vintet, Gud ske lov, nu ka vi då mat  
för vintern! Då det finns många  
personer i ett hushåll, säger man  
inte, att det finns många brödatare,  
utan så här (om en husmor, som man vill  
framhålla har ovanligt mycket hus-  
arbete att utföra): hon ka många äte  
mät, hon har många i maten, eller  
hon ka många mön ot mat. Hon har  
många imunnar att mätta. Att

äta bröd utan sovel, t. ex. äta tunn-  
brödsbitar rent av utan smör på,  
kallas att tärmsid, torrsmala. So-  
vel heter sovel. Som sovel på bröd  
användes för t. ex. fläskstyggen, fläsk-  
skivor, fiskröm, fiskrom o. dyl. Ibland  
var det berättigt med en var-  
ning, om man såg någon, som åt  
mest av sovel och inte draggade  
ut det med t. ex. bröd. Då kunde  
man säga: et et böra sovel et  
bröde också, Att inte bara sovel, ät  
bröd också! Ibland skämtades det  
om sådana här saker. T. ex. om nå-  
gon ville framhålla, att det och det  
sovel var särskilt gott, eller att  
de och de köttbullarna var särskilt  
fina, så kunde man säga, om någon  
sträckte fram brödkorgen för att bjuda  
på mera bröd, eller potatisfikat  
för att bjuda på mera potatis: no

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN  
NB.

Frgl. 16

kagn var noo got utan brö Det här  
 är noo got utan bröd. Eller: kagn  
 var noo got utan päro Det här är  
noo got utan potatis. En bit bröd  
 kallades en bröbäta, brödkit. En bröd-  
 smula heter brösmul. Ett stort bröd-  
 stycke kunde man kalla e bröflak,  
 ett bröflak. En skiva bröd (f. ex. av  
 limpa, kallades bröstgiv, brödskira.  
 Första och sista skivan av en limpa  
 (eller av en vetelängd) kallades kot,  
 kåt, eller kant, kant. Med bröknål,  
 brödknalle, menade man f. ex. en  
 hårdgräddad brödklimpa. Böjning av  
 ord i stycket Dagligt bröd: inf. tärmbud  
 pres. ~ imp. tärmbude sup. ~ Ex. skövan  
 dyk op o ne do göben sat o tärmbude  
 på öpa tönbröde Käken gick upp och  
 ned, då gubben satt och tarruggade  
 på lunnbrödet (som han åt utan smör). os.  
 fästsigiv f. bs. -a op. ~ öp. -en Ex. ta

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN  
 NB.

Frgl. 16

11.  
da - n fläskstjiv del Jag dej en fläsk-  
skiva till! vs. sövel n. bs. sövle Plur.  
saknas. Ex. ha var got sövle zen Det var  
gott, det här sövlet. vs. bräbäta m. bs. brä-  
bätan op. ~ bp. bräbätan Ex. ta de - n bräbäta  
Jag dej en bröbbit! vs. bräsmjöl f. bs. - a  
op. ~ bp. - en Ex. ha var - nävet va brä-  
de öpa böole te jag & böra näger bräsmjöl  
där Det var knäppt med bröd på bordet,  
det fanns bara några brödmulor där.  
vs. bräfläk n. bs. - e op. ~ bp. - a Ex. han var  
so ijtswölte so han ot va good smak op  
e stof bräfläk va na löygne tjet öpa  
han var så utsoulten, så han et med  
god smak opp en stor bröbbit med lite  
ankommet (något skämt) kött på. vs. brästjiv  
f. bs. - a op. ~ bp. - en Ex. stjar op en brä-  
stjiv del ot ma Ikär opp en bröskiva  
till åt mej! vs. kött n. bs. kötn op. kött  
bp. köta Ex. set et o kræum fer ha de  
fer en gäzgs skul böra fo döp lomp-

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg, 1965. NORRFJÄRDEN

NB.

Frgl. 16

köta Likt inte och klaga för att du för en gångs skull bara får doppa limpkanter. os. bröknäl n. bs. bröknäl<sub>n</sub> op ~ ep. - a t. ex. bröknäl<sub>n</sub> jäna jar so häb so i kan klöka da e sköln va-n Bröknallen här är så hård, så jag ten slå till dej i skallen med den.

Brödets egenskaper. Nybakat bröd hette: nöjböka bröde, nybakade brödet. Färskt bröd hette: fäskbröde, fäskbrödet. Gammalt bröd hette: gamelbröde, gammalbrödet. Bönning: os. nöjböka brö n. bs. -de op. ~ ep. - da t. ex. i fek smöka köfe nöjböka bröde Jag fick smaka av det nybakade brödet. os. fäskbrö n. bs. -de op. ~ ep. - da t. ex. mögan men jar so kräko so-n toh et fäskbröde Min mage är så svag (ontålig), så den tar inte fäskbröd. os. gamelbrö n. bs. -de op. ~ ep. - da t. ex. ha jar noht gamelbröde jäna Det var osmakligt, det här gamla

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965 NORRFJÄRDEN  
NB.  
Frgl. 16

brödet. Andra egenskaper om bröd: pi-  
 pit, pipigt, störpipit, storpipigt, fjät,  
 lätt, klädit, kladdigt, degigt, degigt.  
 Pipigt syftar på, att det är mycket  
 hål i brödet, alltså det är håligt. Hof-  
 satsen är att brödet är lätt. Med  
 kladdigt och degigt bröd menas  
 bröd, som är gräddat nog på kort  
 tid. Torkat bröd sade man var skaf,  
 skart, haf, håit, mät, mörk. Skart be-  
 tyder, att brödet är mycket svagt,  
 så att det lätt går i bitar. Uttryck  
 för att torkat bröd har mjuknat:  
 rane op, ranat opp, eller säygone, seg-  
 nat. Mjögligt bröd kallas kält enkelt  
 mögelbrö, mögelbröd. Det yttre av  
 ett mjukt bröd kallades skorpa, skor-  
 pa, det inre av ett mjukt bröd kal-  
 lades einkrone, inkromet. Böjning och  
 exempel. Adj. pipigt och storpipigt  
 böjes med mera och mesta. Likaså

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg. 1965 NORRFJÄRDEN  
 NB.  
 Frgl. 16

adj. kladdigt, degigt & skart, Följ. adj:  
 kan också böjas likadant, men mest vanligt  
 är, att de böjs med ändelser: lyt, komp.  
lytare sup. lyttest, hat komp. håslare,  
 sup. hålest, mat komp. mårare, sup.  
mårest, inf. ran op. pres. ~ imp. råne  
 op. sup. ~, inf. sägga pres. ~ imp. sägga  
 sup. ~ os. muggelbröd n. bs. -de op. ~  
br-a, os. skörp f. bs. skörpa op. ~ br.  
skörpen, os. einbrön n. bs. -e Plur. sak-  
 nas. Ex. 2 här ölar boka tåke pipet brö  
 för Jag har aldrig förut bakat sånt  
 här pipigt bröd. Og so klädut väitbrö-  
 de zēna vat O, så kladdigt det här ve-  
 tebrödet blev! mjukkakan vat so so  
 deiga mjukkakan blev så så degig.  
 var försiktli va bröde zēna ha var so  
 skaf Var försiktig med det här brö-  
 det; det är så skart! no vat lēmpa zen  
 lytare an järeggiga 2 boka Noj blev den  
 här lūpan tātare än förra gāngen

jag bakade. ha var nog so haf kaka-  
bröde gena Det blev nog så tukt det  
här framugnsbrödet. ha skul ha böt  
vora valta mörare tonbröde gena  
Det borde ha varit likt mörare det  
här tunnbrödet. ha va-7 do oötyr ot  
bröde gena skul ha räne op so mätje  
Det var då otur, att det här brödet skul-  
le ha mjuknat så mycket. va ha so  
bröde säggnne sägna Varfor har brödet  
blivit så här sejt? skörpa gägg val-  
ta haab tite lampa gena men ine  
gar a no mjuk Skörpan känns nog  
lite hård på den här lampa, men  
inuti är den nog mjuk. it op ein-  
kröme o lömen skörpa St opp inkrä-  
met och läuua skörpan!

Brödformer. Med en lujl, lulle, me-  
nade man i regel en vetebulle.  
Den kunde vara större eller mindre  
och till formen i regel rund eller

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965 NORRFJÄRDEN  
NB.

Frgl. 16



avlång. En limpa kunde också vara rund eller avlång. Med en kaka, kaka, menade man en hård kaka med ett hål i mitten (eller litet på sidan om mitten) eller en mjukkaka. Den mjukkakan var mycket tjockare än vanligt men långt ifrån så tjock som en limpa, tilläts den höljfokkaka, halvtjockkaka. En vanlig brödform för vetebrod var en avlång bulle, en s. k. värlängd vetelängd. Böjning och exempel: os. bül j. os. büla op. ~ bp. bülen öx. og so good bül O, så god bulle! os. kaka j. os. käkon op. ~ bp. käken el. käken Et. ser det riktigt skölvörn so tag de-n kakosmörgas. Si du riktigt utsvalten, så tag dej en hård-bröd-smörgas (i första hand). 2 vat so löstn at-n höljfokkakobett so 2 någese bäis cyn o färmöora jag blev så sugen efter en bit av den halv-

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN  
 NB.  
 Frgl. 16

tyrcka kakau, som farmor nyss grat-  
dat, så jag måste tugga en bit av he-  
ne. Då fo et knäust om ot i ha djü-  
ve bot-n wellängd e dag. Da jai vite  
säga ett knyst om aū jag givit bok  
en vetelängd i dag.

### III. Bakugnen och bakredskaper.

När det var frågan om bakning  
av limpa, vetbröd och småbröd,  
ägde detta i regel rum inne i  
själva boningsköket. Undantag från  
den regeln var, när man passa-  
de på och förrättade dessa bak  
i den stora bakugnen i bazar-  
stugan strax efter ett större tunn-  
brödsbak. Större bak, alltså bak  
av tunnbröd, famugnsbröd, knäcke-  
bröd etc. förrättades i regel i en  
särskild bakostuga, bazarstuga. I  
många större bondgårdar hade  
man en mindre stuga alldeles i

närheten. Denna kallades sömarstå-  
 go, sommarståga, till vilken man  
 flyttade ut på våren för att bo där  
 hela sommaren. I den stugan fanns  
 oftast en särskild bakoöfen, bakugn,  
 för större bak. Innan man flytta-  
 de in i stugan på våren, måste  
 det s. k. sömarbake, sommarbaket,  
 ha avslutats. Och först någon gång  
 efter tillbakaflyttningen i stora går-  
 den igen kunde höstbake, höstba-  
 ket, äga rum. Bökning och skumpel:  
 os. båkostägo f. bs. - n op. ~ bp. båkostägen  
 Ex. so fo boka nest os so va lēik höva  
 båkostägon öpēle Ni jār baka hos oss,  
 di vi lika ha bagarslugan uppeldad.  
 os. sömarstågo f. bs. - n op. ~ bp. sömarstå-  
 gen Ex. so va hol o fläte em inē sömar-  
 stågon raf e e hemst göravär Ja vi  
 höll på flytta in i sommarstugan,  
 blev det ett hemskt oväder (byigt väder, april)

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN  
 NB.  
 Frgl. 16

väder). os. bakoömen m. bs. ~ op. ~ ep. bako-  
 ömna. Ex. var nu riktigt lågrän do de  
 rust op bakoömen Var nu riktigt  
 noggrann, när du rustar opp bak-  
 ugnen! os. sömarbak n. bs. -e op. ~ ep.  
 -a os. höstbak n. bs. -e op. ~ ep. -a Ex.  
 sömarbake nest os. brük rak to döga  
 o höstbake fir Sommarbaket hos  
 oss brukar räcka 2 dagar och höst-  
 baket 4. Större delen av vintern  
 stod alltså denna kombinerade som-  
 mar- och bagerstuga kall och oan-  
 vänd. Omvännas bör dock, att man  
 ibland, i regel några dagar före  
 eller efter ett storm, tillfälligt  
 använde bagerstugan till snicker-  
 bod. Man passade då på att la-  
 ga diverse kördon, redskap och  
 möbler, eller också förfärdigades  
 nya sådana. En del bondgårdar  
 var så lyckligt lottade, att de hade

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg, 1965. NORRFJÄRDEN  
 NB.  
 Frgl. 16

en särskild bazarstuga, som utskjutande användes till bakning. Men många familjer i byn hade ingen bazarstuga, eller, om sommarstuga fanns, så var det ingen bakugn i denna. Dessa familjer kunde lösa storbakproblemet på så sätt, att de tillgick, tillgade, på att få förvänta bakan hos den och den, som hade bazarstuga. Som ersättning därfor kunde det ordnas så, att den som ägde bazarstugan fick hjälp till sitt eget bak av den som sedan skulle "hyra" bazarstugan. Detta var en bra lösning av bakningsproblemet och bidrog till att minska eller helt eliminera bort direkta penningutlägg för bakhjälp resp. hyring av bazarstuga. Ett annat sätt att skaffa sig möjlighet till att få utföra storbak var att flera fa-

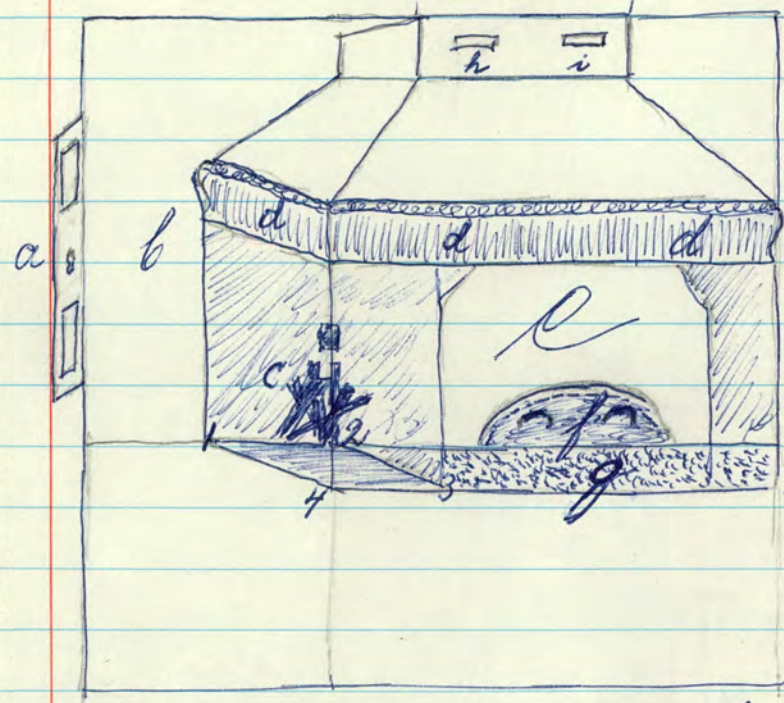
Landmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965 NORRFJÄRDEN  
NB.

Frgl. 16

miljer tillsammans skenffade sej' en  
 bagarstuga. Den kallades då läg-  
 bakostuga, lagbagarstuga. I regel gick  
 det bra att komma överens om  
 lämpliga taktider för varje an-  
 delägare. Än i dag finns det  
 kvar en och annan sådan lag-  
 bagarstuga här på landet. Böjning  
 och exempel. inf. ting pres. ~ imp. -e  
 sup. ~ t.ex. nå sko i go o ting  
 ot va fo bika ute på gån, so dom  
 leik varm op bakostügen ot vecon  
 Nu ska jag gå och tinga på att vi  
 ja baka hos Perssons, så dom lika  
 värmer op bagarstugan till veckan.  
 os. lägbakostügen f. ts. -n op. ~ op läg-  
 bakostügen t.ex. nå sko va bika tön-  
 bröda ute lägbakostügen Nu ska vi  
 baka tunnbröd i lagbagarstugan.  
Bakugren. Här följer en skiss av  
 en gammal bagarstuga <sup>med bakugn</sup> här i trakten:

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN  
 NB.

Frgl. 16



Bakugn:

a = dörren till den s.k. ömstjädlinga, ugnskarängen. Påkel- las nämligen ett slags utrymme, skrab, skrab, på baksidan av ugnen.  
 b = ugnskarängen  
 Ytan 1-2-3-4 är spis- hållan till den öpp- na spisen, som

finns till vänster om bakugnen.

c = markerar veden till en öppen brasa i den öppna spisen.

d = spiskransen eller murkransen.

e = själva bakugnen

f = öppningen till bakugnen, på fackvingen täckt med ett järnlock, vilken är av samma form som ugnsöppningen men nå- got större. Ugnsöppningens storlek

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN  
 NB.  
 Frgl. 16

är: bredden ungf. 1 m, största höjden ungf. 3 dm. Djupet in i ugnen kan variera ganska mycket.  $1\frac{1}{2}$  m. är dock ett ganska vanligt mått.

*h* = spjället till öppna spisen

*i* = " " själva bakugnen. Det är alltså 2 skilda rökgångar från spisen och ugnen. Men högre upp i skorstenen förenas gångarna med varandra.

*g* = själva ugnshällan. *Böjning* och exempel: os. *skrub* m. ts. *skruben* op. *skrub* bp. *skrubba* Ex. se *ät* om *növäj* *lag* *ine* *skruben* Se efter om träbränslen ligger i skrubben. os. *ömspäluzg* f. ts. - a op. - bp. - en Ex. ha *gor* bra *törk* *sköviken* *ine* *ömspäluzga* det går bra *torka* *sköviskarna* (= av starrhö eller annat gräs ihoppressad extra-sula inuti skon) i ugnskärningen. os. *spishäl* f. ts. - a op. " bp. - en Ex. *spishäla* *ine* *öpenspisen* ha



spröke Spishällan i öppenspisen har  
 spruckit. os. mjörkägg m. ts. - n  
 op. ~ bp. - a Ex. söppälere stor öpa  
 mjörkägg. Täpkärlet står på mur-  
 kransen. os. spjel n. ts. spjéle op. ~  
 bp. spjéla Ex. steya spjéle Stäng spjüt-  
let! os. rökgång m. ts. - en op. ~ bp. - a  
 Ex. ha jar mägge soote ine rökgånger  
 Det är mycket sot i rökgångarna.  
 os. ömskäl j. ts. - a op. ~ bp. - en Ex. öms-  
kälä senajar do so ösmän den här  
ugnshällen är då så öjäm. Ugn-  
hällen kallas roksi häd, härden. Böj-  
ning os. häd m. ts. häd op. häd bp. häda  
 Under härden brukade man ha krossak  
 glas, och ovanpå detta vanligt tegel,  
 som så småningom började ersättas med  
 elfasttigel, elfasttegel. Ovanför ugn-  
 öppningen fanns ett valv, valv. Stenar-  
na i valvet vilade på ett s. k. bärjäg,  
bärjärn (= järn, som bär upp stenarna).

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN

NB.

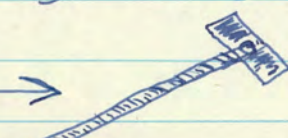
Frgl. 16

Bränning och exempel: os. elfasttäg<sup>l</sup>et n. bs.  
elfasttäg<sup>l</sup>e op. ~ bp. elfasttäg<sup>l</sup>da ex. do va  
 mj<sup>u</sup>re ömen jena fagg e et na elfasttäg<sup>l</sup>  
 get. Då vi murede den här ugnen, fanns  
 det inte nå elfasttäg<sup>l</sup>et. os. valv n.  
 bs. valv<sup>e</sup> op. ~ bp. - a ex. han ha mj<sup>u</sup>re  
 a grant valv. Han har murat ett  
 vackert valv. os. bärg<sup>ä</sup>n n. bs. - k op. ~  
 bp. - a ex. dog jena jena del bärg<sup>ä</sup>n  
 Duger den här skenan till bärg<sup>ä</sup>n?  
Bakveden. Den ved man använde vid  
 bakning i bakugnen var av olika be-  
 skaffenhet. Man tog det som för till-  
 fället ansågs lämpligt. Tillend kunde  
 det vara gamla oanvändbara bräder  
 eller brädstumpar. Man kunde också  
 ta virke från något rivningshus el. dyl.  
 Och naturligtvis vanlig prima ved också,  
 fastän man ofta tyckte denna var  
 nog så skadlig, ty det åtgick rätt  
 så mycket bränsle, om man dels

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN  
 NB.

Frgl. 16

skulle elda upp ugnea och bagerstugan, och sedan hålla allt varmt i 2-3-4-dagar. Men på andra sidan går ju prima ved kraftig och snabb uppvärmning. Bäst var björkrån, björkveden, och tölven, fallveden. Idervén, ärderveden, var också mycket bra, ty den hade, liksom björkveden, inte benägenhet att spraka så mycket. Man högg veden i längder, som kunde vara 6-8 dm ungefär. Man satte i gång uppelddningen var bakugnen i regel dagen före det baket skulle äga rum, åtminstone om det var fråga om den kallare årstiden. Ett bra redskap, när man skulle föra undan de glödande kolena på sidorna av själva härden eller längst in i ugnen, var käron, karan (= ugnsrakan). Den bestod av en rektangulär järnbit med rätt så långt skaft →



Den del av ugnskällan eller bakållan, som brödet skulle bakas på, sopades nogga rent, innan baket började. För att nå långt in i ugnen, sopade man med en krast eller borste, vars skaft förlängts med en käpp ell. dgl. Böjning och recempel: os. bakové m. ts. - n Plur. saknas. Ex. bar en en bōl o bakové ine bakostügen Bär in en bönda bakred i bazarstugan! os. björkvē m. ts. - n Plur. saknas. Ex. björkvēn jar bra jar han sprōka so lite Björkreden är bra, ty den sprakar så lite. os. tōlvē m. ts. - n Plur. saknas. Ex. i var bärkēnt do i hög tōlvēn o ni jar i so klōmsn om hēndren Jag var bärkēnt, då jag högg tallreden, och nu är jag så (st)frusen om händerna. os. ödervē m. ts. - n Plur. saknas. Ex. i stōjde mē - n stand do i hād vīre o hög ödervēn Jag vilde mej en stund, sedan jag hade varit och hugga ärderved. os. käre f. os. kårōn op. ~ bp. kårōgen

Temperaturen. Temperaturen i bakugnen kunde prövas på olika sätt. Ett sätt, som jag hört berättas från lång tid tillbaka, var att föra in handen i ugnen och sedan dra den fram och tillbaka, så många gånger man kunde. Man räknade antalet gånger, och därav kunde man få en viss uppfattning om ugnens temperatur, allra helst om man då kunde jämföra med hur det varit vid föregående bakningar. Man kunde ju också göra ett litet prov med att baka ett bröd och därav dra slutsatser angående värmen. För att nedbringa för hög värme i ugnen kunde man kasta in salt i ugnen. Detta var också bra för att, när elden då flammade upp lite grand, så brann det snjöt bort, som eventuellt fanns kvar efter ugn-

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN



NB.


Frgl. 16

sopningen. Det var bra att få bort mjölet, ty om man inte gjorde det, och om mjölet dessutom var alltför fint, blev det en otrevlig lukt av det. Denna lukt kallades ömsfise, ugnsfiset. Man kunde också säga, att denna dåliga lukt dvara, girade, ut ur ugnen. Man kunde också gå ned temperaturen genom att sticka in i ugnen en granruska, doppad i vatten, eller en blöt säck eller krassa. Det vanligaste sättet var nog att man helt enkelt väntade ett tag, tills värmen gått ned litegrad. När man fått värmen lämplig, så man, att den var lägon, lagou. Det allt eftersom ugnsvärmen under bakningens gång började bli för svag, (vid t. ex. Tennbrödsbak), ökade man på fyren med ytterligare några vedträn. Så fortsatte man undan för undan

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN  
NB.

Frgl. 16

der bakdagens gång. Böjning och  
 exempel: os. ömsfēs n. bs. ömsfēs Plur.  
 saknas. Ex. öpen jäggtre so va jo ytt nä-  
 ta ömsfēs Öppna fönstet, så vi få ut  
 lite ugnsfis! inf. dzira, pres. ~ imp. öket  
 sup. ~. Ex. ha dzira ut na döle takt  
 böfe bakömen Det girade ut nå så-  
 lig lukt från bakugnen. lågon ksup.  
 meir lågon, sup. mäst lågon Ex. kagna  
 tåk i gar meir lågon störlek öpa  
 bröde an bröde som va böka e gar  
 Det här tycker jag är mer lågon stör-  
 lek på brödet än det vi bakade i gar.  
Bakredskap. Vid mindre bak, t. ex. vid  
 helgbak vinn i gjutra köket, har man  
 haft och har fortfarande stor använd-  
 ning för ett särskilt bakbord, bak-  
 bord. Ett typiskt sådant framgår av  
 denna skiss. →  Bakbordet  
 kunde e -  mellauat för-  
 varas i en skrub, ett skufferi, på

vinden etc. bakotröga, baktröga, ha-  
 de olika namn. Ett namn var deig-  
 trög, degtrög. När man skulle röra  
 om degen, användes en s. k. deigspöda,  
 degspöda av trä . Då en deg  
 ställdes för att jäsa, bredde man ö-  
 ver den med en bakodisk, bakduk,  
 som ofta var gjord av en uppsprit-  
 tad lärotssäck, läftssäck. I en bager-  
 stuga förvarades mjölet ofta i ett  
 stort träkär, träkar, som kallades  
 mjölskär, mjötkar. Det var som en  
 stor träkanna, ungefär 6 dm i dia-  
 meter. Ett lock hörde till, eller ock-  
 så lade man på nånting som skydd  
 för råttor, som gammalt tillbakå  
 var ett stort plögoris i bagerstu-  
 gor, häbbaren och visthusbodar. De  
 verktyg, som användes för brödet  
 utbakning utkarling, kallades brökar-  
 sa, brödkavlar, eller bakokavla, bak-



ningskarlar. Dessa voro av olika slag. De flesta karlarna var försedda med handtag åt båda hållen. En s.k. piskåvel, slätkåvel, bestod, som framgår av namnet, av en slät trärulle av denna typ:

Den användes t.ex.

då man karlade ut anisbrödsdeg



el. dyl. En annan kåvel hette kryskåvel, kruskåvel, eller piskåvel, piggkåvel. Den såg ut så här:

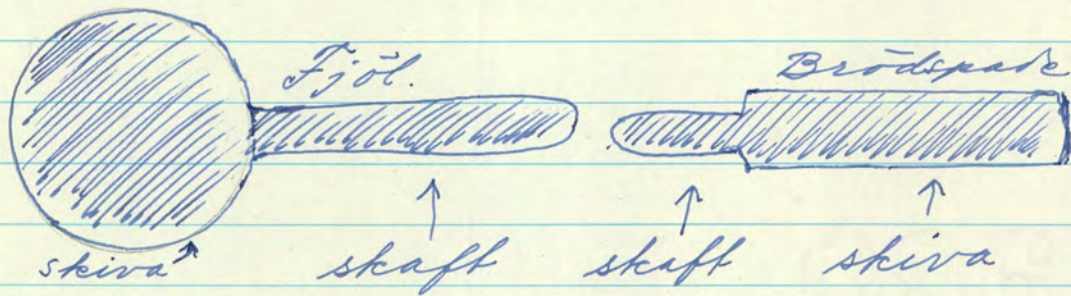
Den användes t.ex.

då man karlade ut degen till mjuka



kakor och till kakor, som sedan skulle torkas till hårt spisbröd, eller som man kallade dessa bröd, skärpkäkon, skarpkakor (skarp = hård). Dessa sistnämnda skulle ha ett hål i mitten, eller en bit ifrån mitten, för

att man skulle kunna hänga opp dem på stänger till fork. Detta hål gjordes helt enkelt med ett vanligt dricksglas eller med en kopp. När rånet till ett tunnbröd eller framugnbröd skulle föras in i ugnen, använde man en långskaftad flat fjöl, fjöl och en bröspåda, brödspåda, <sup>vars vanligaste namn var bröspjälk, bröspjälk.</sup> En fjöl var rund och ungefär 7-8 dm i diameter. En bröspåda kunde vara t.ex. 2 dm bred och 6 dm lång.



ett annat hjälpverktyg vid bakning var den s.k. spöven, spöven, vars användning beskrivs längre fram i samband <sup>med</sup> gräddningen. Böjning och exempel: os. Låkeboöl n.

bs. -e op. ~ bp. -a Ex. fot<sup>o</sup>nda bak<sup>o</sup>bo<sup>o</sup>da För  
 undan bakbordet! os. bak<sup>o</sup>tr<sup>o</sup>g n. bs. -e op.  
 ~ bp. -a Ex. bak<sup>o</sup>tr<sup>o</sup>gk ha gr<sup>e</sup>sne so ta kol  
 ut <sup>från</sup> ~~Bakbordet~~ <sup>träget</sup> har glesnat, så det k<sup>o</sup>llu  
 inte lätt. os. d<sup>o</sup>gtr<sup>o</sup>g n. bs. -e op. ~ bp. -a  
 Ex. i vat so ar<sup>o</sup>g do san men j<sup>o</sup>lt ne d<sup>o</sup>gtr<sup>o</sup>  
 ge opa g<sup>o</sup>lve so i k<sup>o</sup>left del-<sup>n</sup> Jag blev så  
 ar<sup>o</sup>g, di somer min tappak degtr<sup>o</sup>get i g<sup>o</sup>-  
 vit, så jag klippte till tonom (stog t<sup>o</sup>konom).  
 os. d<sup>o</sup>gsp<sup>o</sup>da n. bs. -<sup>n</sup> op. ~ bp. -n Ex. b<sup>o</sup>d<sup>o</sup>g  
 sp<sup>o</sup>dan v<sup>o</sup>ra f<sup>o</sup>rsv<sup>o</sup>ne B<sup>o</sup>da degsp<sup>o</sup>dena ä  
 fr<sup>o</sup>sv<sup>o</sup>na. os. bak<sup>o</sup>du<sup>o</sup>k m. bs. -en op. ~  
 bp. -a Ex. d<sup>o</sup>g s<sup>o</sup>ken s<sup>o</sup>na del bak<sup>o</sup>du<sup>o</sup>k  
 D<sup>o</sup>ger den här s<sup>o</sup>ken till bak<sup>o</sup>duk? os. l<sup>o</sup>-  
 rats<sup>o</sup>s<sup>o</sup>k m. bs. -en op. ~ bp. -a Ex. den leg e  
 en l<sup>o</sup>rats<sup>o</sup>s<sup>o</sup>k Där ligger det en l<sup>o</sup>rats<sup>o</sup>s<sup>o</sup>k.  
 os. tr<sup>o</sup>k<sup>o</sup>r n. bs. -e op. ~ bp. -a Ex. ha d<sup>o</sup>g<sup>o</sup>  
 tr<sup>o</sup>k<sup>o</sup>re s<sup>o</sup>na Har du gj<sup>o</sup>rt det här tr<sup>o</sup>-  
 k<sup>o</sup>ret? os. mj<sup>o</sup>lk<sup>o</sup>r n. bs. -e op. ~ bp. -a  
 Ex. se ot om e s<sup>o</sup>r na mj<sup>o</sup>lk ine mj<sup>o</sup>lk<sup>o</sup>re  
 Se efter, om det är nå mj<sup>o</sup>lk i mj<sup>o</sup>lk-

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg, 1965. NORRFJÄRDEN

NB.

Frgl. 16

kare! os. bråkåvel m. bs. bråkåven op. ~  
 bp. bråkåvla ex. skof du löga händtåga  
 åte bråkåvla Ika du laga handtågen  
 i bråkåvlarna? os. bakokåvel m. bs. <sup>bakokåven</sup>  
 op. ~ bp. bakokåvla ex. hayn va-? rikti  
 bakokåvel Det här var en bra bak-  
 kavel os. pithåvel m. bs. pithåven op. ~  
 bp. pithåvla ex. stök må pithåven Iki-  
 ka mej slätkaveln! os. kruskåvel m.  
 bs. kruskåven op. ~ bp. kruskåvla ex.  
 den leg kruskåven som i ha leet Där  
 ligger kruskaveln, som jag har sökt.  
 op. pigkåvel m. bs. pigkåven op. ~ bp. pig-  
 kåvla ex. ibland seg man pigkåvel of  
 kruskåven Ibland säger man pigg-  
 kavel åt kruskaveln. os. skärpkåko of.  
 bs. -n op. ~ bp. skärpkåken el. skärpkågen  
 ex. no fo da toga -n skärpkåko va da  
 hem om da vel Nog får du ta en  
 skärpkåka med dej hem, om du vill.  
 os. fjåld j. bs. fjålda op. fjåld bp. fjålden ex.

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg, 1965 NORRFJÄRDEN  
 NB.  
 Frgl. 16

lag brödrogen sina öpa fyöda. Lagg den  
 här brödrogen på hyllan. os. bröspöda m.  
 os. -n op. ~ bp. -m Ex. gälp del va bröspödan  
 so gor e bäter Hjälp till med brödspaden,  
 så går det bättre! os. bröspösk f. os. -a  
 op. ~ bp. -en Ex. bröspöska sina har 2  
 got ärr ~~e~~ et järnötra Den här bröd-  
 spjälken har jag fått ärra efter min  
 järnor. os. spöven m. os. spöven op.  
 spöov bp. spöva Ex. 2 kom jär ner glö-  
 da va spöven so ~~han~~ var nästa bränd  
 Jag kom för nära glöden med spo-  
 ven, så han blev lite bränd. Tärkilda  
 hyllor, där man satte undan t. e. u-  
 bakade mjukkakor etc. för jäsnig,  
 järns i allmänhet inte. (Dock berätt-  
 lade en av mina sagesmän, att  
 i den personens hem hade man verk-  
 ligen gjort en sådan där speciell jä-  
 sningsplats av gamla osthyllor, som  
 man fått lag på på ett mejeri.)

4 [!! (VR)]  
2
 Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg, 1965. NORRFJÄRDEN

NB.

Frgl. 16

Stjöst var ju bakkorden i en bagar-  
stuga så pass stort tilltagna, att de  
utbakade bröden kunde gott få plats  
med att ligga där och jäsa. Till  
bakredskapen hörde också de s. k.  
nägar, naggarna, eller brödnägar, bröd-  
naggarna. En sorts nagga bestod av  
hopbantade fjädrar, och därför kallades  
hon fjädernägg, fjädernagg. (Se bild 1.) Den  
s. k. rullnägg, rullnaggan, bestod av  
1, 2 eller 3 rullar av trä. På rullar-  
na fanns längsgående slår, i vilka  
massor med jämntaggar var fastsat-  
ta. (Se bild 2.)

Båda naggar-  
na kunde an-  
vändas vid hem-



Fig. 1.

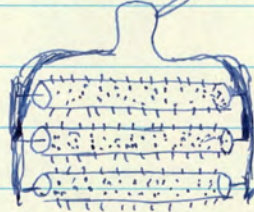
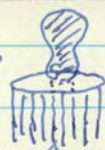


Fig. 2

brödsbaking. En del använde först  
fjädernaggarna (det måste vara 2, en  
i vardera handen) och sedan rullnag-  
gan. En tredje sorts nagga såg ut

sa° här: →



Den hade också järnpiggan och användes vid mindre bak, t.ex. vid vissa småbrödsbak. En s.k. brösporr, brödsparre, användes dels vid bakning av anisbröd och dels ibland för att markera, var man lämpligast borde bryta sönder ett frångnsbröd i bitar. En degskräpa, degskrapa, behövdes också för att rengöra bakkbordet från deg. En sådan kunde vara av trä eller och förstärkt med järn ytterst, eller också helt och hållet av järn. Bøjning och exempel: os. någ. f. bs. någa op. ~ bp. någen ex. go o lan en någ ite ströms - Så till Ithoms och lana en någa! os. brönåg f. bs. - a op. ~ bp. - en ex. stpek ma brönågen Skicka mej brödnaggarna. os. fjedernåg f. bs. - a op. ~ bp. - en ex. i tak bra om fjedernåga gena Jag tycker bra om

den här fjädernaggan. O. bröspör m. b. s.  
bröspörn op. ~ bp. - a Ex. i följt ne bröspörn o  
to tåg dugga o jag tappak ner brödspor-  
ren, och 2 taggar (i tjulet) gick av. O. deig-  
skräpa f. b. - n op. ~ bp. deigskräpen Ex. deig-  
skräpen zena var hemst gammal Den här  
deigskräpen är hemst gammal.

IV. Varas berödes bröd? Tunbröd  
och framagnsbröd bakades av könmjöl,  
kornmjöl, och rågmjöl, rågmjöl. Det fanns  
i allmänhet olika sorters finhet i frå-  
ga om mjölet. I regel nådes man  
inte ta av de finaste sorterna till  
vanligt brödbak. Ett undantag var, när  
man skulle baka det på annat ståt-  
le längre fram ovan nämnda blötbröde,  
blötbrödet. Då tog man av de fina-  
re mjölsorterna, för att brödet skul-  
le bli extra vitt och gott. Eljest  
behövdes de finaste mjölsorterna  
i allmänhet till annan slags mat,

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN

NB.

Frgl. 16



och till att blanda med vetebröd i vetebrödsdegar o. dyl. Det var vanligt, att man blandade ihop flera sorters mjöl, beroende på tillgången. När man hämtade mjöngen, malningen, från kvarnen, fanns det nog också med någon säck med s. k. sammåle, sammannalat mjöl. Detta fick man, när man malade hela säckskornet, alltså även skalet. Detta mjöl användes, så man skulle baka ut, löka äft, degen. Sådant mjöl benämndes därför äftbakomjöl. Det allra bästa mjölet vid malningen kallades finsikt, finsikt. med samsikt, samsikt, menas mjöl, där skaldelarna mer eller mindre fullständigt siktats bort. De vid siktningen frånskilda beståndsdelarna kallades söden, sådorna. De används till kreatursfoder. Bäjning och accupel: o. kornmjöl

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg, 1965. NORRFJÄRDEN  
NB.

Figl. 16

n. bs. - e Plur. saknas. Ex. nå sp<sup>u</sup>llt i yst köy-  
 myt<sup>u</sup>de bōra fär ha da stōites Tu sp<sup>u</sup>ll-  
 de jag ut kornmjölet, bara för det du  
 knuffas. os. rågmjöl n. bs. - e Plur sak-  
 nas. Ex. ha ha got skruft bōte rågmjölde  
 äte so stōt bak Det har gått skruft  
 (= mycket) är rågmjöllet till så stort bak.  
 os. blötbrō n. bs. - de op. ~ ep. - da Ex. nå  
 ives i ot jo bōre bōka blötbrōde Nu är  
 jag så ivrig att ja bōja baka "blöt-  
 brōden" os. måjzga m. bs. - en op. ~ ep. - a  
 Ex. i mōran fär i sel kvån at måjzga  
 I morgon fär jag till kvarns efter mal-  
 ningen. os. utbakmjöl n. bs. - e Plur. sak-  
 nas. Ex. nå doq mjölde sēna del utba-  
 kmjöl Noq dagar det har mjöllet  
 till utbak-mjöl. os. finsikt ~~to~~ n. bs. - e Plur.  
 saknas. os. samsikt n. bs. - e Plur. saknas. Ex.  
 ine ein sāk fär e finsikt i ine an an  
 fär e samsikt. I en sāk är det fin-  
 sikt och i en annan är det sam-

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN

NB.

Frgl. 16

42.  
sikt. os. s<sub>ö</sub>d f. b<sub>s</sub>. s<sub>ö</sub>da op. ~ b<sub>p</sub>. -en. b<sub>x</sub>.  
i f<sub>e</sub>k na s<sub>ö</sub>dom inaf<sub>e</sub>r st<sub>ö</sub>pta o ha  
kl<sub>ö</sub>g do so häms<sub>t</sub> f<sub>e</sub>y fik n<sub>i</sub> s<sub>ä</sub>der  
innanför skjortan, och det kliar då  
häms<sub>t</sub>. Kryddor. Vid bakningen an-  
vändes en del kryddor. Till vanligt  
k<sub>u</sub>nsbröd användes inte sådana,  
men i framagnsbrödsdeg kunde man  
ha fäggk<sub>ö</sub>la, fenkel, köri<sub>ä</sub>nd<sub>e</sub>r, kori-  
ander m. m. Potatis kunde användas  
i brödsdeg, och då kallades brödet pä-  
robr<sub>ö</sub>. Det beskrives utförligare längre  
fram. B<sub>ö</sub>jning o. exempel. os. fäggk<sub>ö</sub>l  
n. b<sub>s</sub>. -a op. ~ b<sub>p</sub>. -a. b<sub>x</sub>. f<sub>e</sub>y<sub>e</sub>r ä häkto  
o fäggk<sub>ö</sub>l ot ma Köp mig ett kg fen-  
kel! - os. köri<sub>ä</sub>nd m. b<sub>s</sub>. -n op. ~ b<sub>p</sub>. -a  
b<sub>x</sub>. v<sub>i</sub>re sm<sub>ö</sub>kas köri<sub>ä</sub>ndren Hur sma-  
kas koriander? os. pärobr<sub>ö</sub> n. b<sub>s</sub>. -de  
op. ~ b<sub>p</sub>. -da b<sub>x</sub>. ha var g<sub>ö</sub>t pärobr<sub>ö</sub>de  
seina Det var g<sub>ö</sub>t det häi potatisbr<sub>ö</sub>.  
det. V. Deg och jäsuing. Alla

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965 NORRFJÄRDEN  
NB.

Fogl. 16

tre orden, deg, deg, smet, smet, och  
 rör, röra, liksom adj: röra, rörig,  
 förekommer här. En smet är i  
 allmänhet tunnare än en deg.  
 Smet kallas degen till exempelvis  
 plättar (tunnpannkakor) och vanliga  
 pannkakor. Substantivet röra kan  
 betyda litet av varje. Man talar  
 t. ex. om att allt var e en enda rör,  
 i en enda röra, när det är som  
 ömkringig, om-ikring, eller höven-dro-  
 ven, höven-droven, i ett rum. Men  
 man kan också använda ordet röra  
 om en deg eller smet eller i allmän-  
 het ingredienserna i något bakverk.  
 Man kan t. ex. säga: i too nälta mjölk  
 o godd mjölk o nälta söker o e eg  
 o dyst en rör bite he o hed ine kis-  
trisln o he rat - n riktit godd käko  
 Jag tog lite mjöl och god mjölk, lite so-  
 ker och ett ägg och gjorde en röra av

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN  
 NB.

Frgl. 16

det och kallade det i kustrullen, och det blev en riktigt god kaka. Inga berättelser finns om att man ätit deg i stället för bröd. Men det är mycket begärligt, i synnerhet för barn, att få smaka lite deg på ett finger. Att sätta degen kallades helt enkelt att djära degen, göra degen. När det var frågan om vanlig tunnbrödsdeg gjorde man den samma deg som den skulle bakas. Med sötstöpt, sötstöpt, deg blev det en annan sak. Den måste man blanda till degen före baket. Man använder då kallt vatten. Och rågmjöl har den egenskapen, att stärkelsen då övergår i socker, varar följer, att degen får en söt smak degen efter. Då först sätter man kall jäst och mera mjöl. Detta kallades att djära opp, göra opp, degen. Man måste

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN  
NB.

Fgl. 16

blanda dit mer mjöl, ty degen, som man gjorde i ordning dagen före, var nu tunn nästan som en välling. Visserligen hade man ursprungligen gjort degen ganska hård, men under natten hade den tunnats ut mer och mer. Uttryck för att degen var för lite arbetad: trikra, kickrig. Då mjölet trätler, säger man, att degen stänggen, stegrar. Då degen är bra, säger man, att den är no h o g h a r d, no g h a r d, eller l a g o m, l a g o m. Ibland kan degen på grund av mjölets beskaffenhet icke bli no g h a r d. Då säger man, att degen bl o t n, bl o t t n a r (detta ord kommer av bl ö t). Då man vill ha fram, att degen har stått no g l ä n g e, så att man kan börja baka, säger man, att nu ser degen g e s e, nu är degen g ä s t. Om degen får g ä s a f ö r l ä n g e, kan den bli s y r.

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965 NORRFJÄRDEN  
NB.

Fgl. 16

sise, surjäst. En stor bröddag kan i-  
 bland under bakningens gång hin-  
 na bli mer eller mindre surjäst,  
 innan den långa bakdagen är slut.  
 Gammalt tillbaka användes som jäs-  
 medel den s. k. drikesjästen, dricks-  
 jästen. Man tog då jäsamnet från  
 bottenatsen efter en svagdricks-  
 brygd. Böjning och exempel: os. deg  
 m. os. deigen op. deig bp. deiga öx. nå skol  
 i djära-n deg Nu ska jag göra en  
 deg. os. smät m. os. smäten op. smät  
 bp. smäta öx. smäten seina vat ferton  
 Den här smeten blev så tunn. os. rår  
 f. os. rära Plur. saknas. öx. olt var a een  
 rår allt var i en rora. ömekring  
 komp. meur " sup. mast " öx. seina jär  
 olt ömekring Här är allt om-i-kring.  
 inf. sätstöp pres. ~ imp. sätstöpt sup. ~ öx.  
 deigen seina skol i et sätstöp Den här  
 degen ska jag inte sätstöpa. inf.

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN

NB.

Frgl. 16

djära öp pres. dyrer öp imp. dyööt öp<sup>+</sup>  
 sup. dyööt öp Ex. i här et dyööt öp deigen  
 an. Jag har inte gjort opp degen  
 an. Jjikra komp. meir " sup. mast  
 " Ex. og so Jjikra deigen jena vat O, så  
 krickrig den här degen blev! inf.  
 stæggen pres. ~ imp. stæggen sup. ~ inf.  
 blötn pres. ~ imp. blötn sup. ~ Ex.  
 nu ha deigen stæggen Nu har degen  
 stegnat deigen blötn böfe mjöle  
 jena Degen bliu inte nog tjock ardet  
 här mjölet. inf. jassa pres. jäs imp.  
 jäst sup. jässe Ex. nu ha deigen jena  
 jässe fädat Nu har den här degen  
 jäst färdigt. In ~~saama~~ sath böjes  
 surjese komp. meir " sup. mast " Ex.  
 og so surjese deig O, så surjäst deg!  
 os. drickesjäst m. ts. - n Plur. sknas.  
 Ex. jarmoöra meen töla mölje om  
 drickesjästn Min farmor kalade myc-  
 ket om dricksjäst.

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg, 1965 NORRFJÄRDEN  
 NB.



VI. Brödamänets behandling före gräddningen. De olika personer, som hjälptes åt vid t. ex. lunnbrödsbakning, var följande: en person skulle kavla ut degen med en brödkavel. En annan skulle nagga brödet, föra in det i ugnen, och draga fram det, när det var färdiggräddat samt vika ihop det. Den försträmda tog med en kniv en så pass stor deigklump, deigklump, som behövdes till ett bröd. Denna klump knöddades, knöddades, d. v. s. man liksom "mörbultade" degen ett tag med tänderna för att få den riktigt smidig, innan man började kavla ut den. Under utkarlingen hade de bakande plats bredvid varandra, alltså på samma sida av bakkbordet. Vid bakning av olika slags bröd och mjukkakor hände det ofta, att man jämnade till kan-

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN  
NB.

!!  
(UR)

Frgl. 16

terna genom att skära bort vissa  
 utstående degflikar. De bortskurna  
 degbitarna kallades sköören, skovor.  
 Av sådana skovor, liksom av kopskra-  
 pad deg vid bakets slut, gjorde man  
 ibland en skräpabukt, skrapbulla.  
 Det kunde vara ett lillbröd, lill-bröd,  
 en lillkaka, lillkaka, en lillmjukkaka,  
 lillmjukkaka, eller en lillimp, lill-  
 liupa, beroende på vilket bak det  
 för tillfället var fråga om. Bøj-  
 mugg och exempel: os. deigklump m. os.  
 -en op. ~ bp. -a öx. nå too då nog so  
 stor deigklump ute bröde dena Nu  
 tog du nog så stor deigklump till det  
 där brödet. inf. knöda pres. ~ imp. ~  
 sup. ~ öx. då skof våra lagran do då  
 knöda deigen Du ska vara noggrann,  
 då du knädar degen! os. sköör f.  
 os. -a op. ~ bp. -en öx. ta sköp sköör  
 sköören o där-m lillbukt löte dem. Fag

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN

NB.

Fagl. 16

ihop degflikarna och gör en lillbulle av dem! os. skräpabull f. bs. -a op. ~ bp. -en Ex. vel då höra skräpabullarna? Till du ha den här skrapbullen? os. lillbröd, lillbröda n. bs. -de op. ~ bp. -da os. lillkaka f. bs. -n op. ~ bp. lillkakan el. lillkaffet os. lilllemp f. bs. -a op. ~ bp. -en Ex. ha var bode -n lillkaka o -n lilllemp bode ha deigen som i skrapa ihop åt baka Det blev både en lillkaka och en lill-liupa av degen, som jag skrapade ihop efter bakt.

### VII.

### Gräddningen.

Ordet utbakning kan inte användas om gräddningen, utan utbakningen äger rum före gräddningen. Om man gräddade flera sorters bröd i en ugn, gräddades de i följande ordning: först tunnbröd, sedan framugnsbröd och sedan mjukkaka och liupa. Sist pepparkakor eller andra småbröd.

På så sätt utnyttjade man ugnsvärmen bäst. Endast medan man bakade lunnbröd och framugnsbröd brann elden under själva gräddningen. Vid bakning av lunnbröd följde man följande ordning: man tog en del av knådet, lagomt till ett bröd. Den ena av bakkrinnorna karlade ut brödet på själva bakkbordet. Då fort hon kände, att brödet ville klibba fast vid bakkbordet, tog hon brödspjälken och stack främre delen av denna i högen av utbaksmjöllet. Denna mjölade spjälk sköt man sedan in under brödet, mjölade brödet lite och lade <sup>brödet</sup> mjöllet på bordskivan igen. Med mjölningen fick man dock vara mycket försiktig, så att man inte mjölade allt för ofta och allt för mycket. Det ansågs vara en allt för dålig och oerfaren bakkrinna, som måste

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg, 1965. NORRFJÄRDEN  
NB.

Fgl. 16

mjöla alltså mycket, för att inte degen skulle fastna på bordet. Isdan brödet utkarolats, var dess storlek ungefär  $\frac{1}{2}$  m i diameter. Den andra bakvinnan tog då brödet med en brödspjåk och överförde det på den upnjölade brödfjolen. Den bagerstans uppgift var då att nagga brödet, tills det blev ungefär lika stort som hela fjolen. Med denna stora fjöl förde hon brödet in i ugnen. Med ett speciellt ryck drog hon tillbaka fjolen, men brödet stannade kvar i ugnen. Det fordrades stor övning, innan man blev säker i detta handgrepp. En del kvinnor blev aldrig säkra just i detta moment av gräddningen. Sig man, att brödet lycktes gräddas fortare på en halv, stack man den förut omnämnda spöven, en lång,

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN  
NB.

Frgl. 16

smal spade, under brödet, och med andra handen kunde man ta i sjätte brödet och lirka och vrida det på så sätt, att den mindre gräddade sidan kom närmare eldhärden. Så man såg, att brödet var lagsomt brungräddat, tog man med sporen fram brödet till främre delen av ugnen, där man med handen vek brödet i fyra delar. Framugnsbröd vek man bara dubbelt. Detta sistnämnda bröd var i allmänhet också lite mindre stort än lunnbröd. Mjukkakor och liupor gräddade man, sedan elden i bakugnen slöknat. Hade man bakat hela dagen, var ugnen tillräckligt varm ändå för bakning av mjukkakor och liupa. Under dagens lopp hade man gjort degar till mjukkakor och liupa. Efter ett tag bakades degen ut till

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN

NB.

Fgl. 16

mjukkakor och limpor. En degklump,  
 som skulle bli en mjukkaka, bakades  
 först ut med den släta kaveln.  
 Den blev då ungefär 2 dec i dia-  
 meter. Sedan tog man kruskaveln,  
 och med denna gjorde man två  
 drag över kakan, först snett åt  
 ena hållet, sedan snett åt andra  
 hållet. Då blev kakan gropig. Lim-  
 porna formade man med handen  
 till en rund eller avlång balle.  
 Sedan satte man de utbakade lim-  
 porna och kakorna att jäsa t. ex. i  
 den bakova bakugnen betägna för-  
 ut omnämnda ugnskärningen. Det  
 gällde att anpassa de här beskriv-  
 na arbetsmomenten på så sätt, att  
 då tunnbrödsbaket var slut och el-  
 den i ugnen brunnit ut, så var  
 det lämpligt att med bakspjälken  
 skjuta in kakorna och limporna i

ugnen för gräddning. Man lyftade någon gång om sanden efter hur gräddningen förlöpte. Hur länge limpor och mjukkekor skulle gräddas berodde helt och hållet på hur varm ugnen var vid tillfället i fråga. En van bageriska sig lätt, när brödet var färdigbakat. Var man osäker, kunde man pröva med en trästicka eller en bit av en visp, gjord av smala björkkristar, som man barkat på vären, då björken löp, löper, d. v. s. savar. Om stickan blev degig, var det bevis på att gräddningen ännu inte var avslutad. När man tagit ut baket ur ugnen, smorde man limporna med sirapsvatn, sirapsvattn, som bestod av ungefär hälften sirap och hälften vatten. Mjukkekorna däremot smordes inte. Både lim-

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN  
NB.

Frgl. 16



por och mjukkakor gräddades direkt på ugnsbotten, och någon plåt var alltså inte behörlig. Men när man ibland gräddade pepparkakor och andra smakakor i en bakugn, placerade man naturligtvis dessa på plåtar. Även vanliga vetebrödstängder passade man på att grädda i en bakugn, som genom brödbak blivit tillräckligt uppvärmd. Ett mycket vanligt sätt att utnyttja bakugnsvärmen var att torka skorpor i ugnen av förut bakade vetebrödstängder, s. k. skörpveitbröde, skörpvetebrodet. Därvid skar man vetebrödet i ganska tjocka skivor, som sedan delades i två delar. Varje sida del blev alltså en skorpa. Efter ett tag vändes skorparna, så att undersidan blev översida. Även torkning av skorpor räknades som

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg, 1965. NORRFJÄRDEN  
NB.

Frgl. 16

en vidlyftig procedur, om man verkligen ville ha väl genomtorkade skorpor, som ändå skulle vara möra och lätta att äta. Böjning och exempel: inf. löp pres. ~ inf. löp sup. ~. Ex. nå löp björka Nu ävar björken. ~~os.~~ serapsvatn n. bs. <sup>ms</sup> serapsvatne Flur saknas. os. skörpvetbrö n. bs. - de op. ~ bp. - da Ex. ? ha böka mätta skörpvetbrö Jag har bakat lite skörpvetbröd. När brödet jäste upp bra under gräddningen, så de man, att det gör op, går opp (= höjer sej) bra. Om degen delvis far utanför det fat, däri den befinner sig, säger man, att degen sas över, degen jäser över. Hastigt gräddat bröd säges vara snargräde, snargräddat, eller tvärgräde, tvärgräddat. Bröd, som är väl genomgräddat, säges vara välgräde, välgräddat.

dat. Om bröd bli ofullständigt gräddat, säges det vara deugat, degigt. Ofta får sidant bröd en slags mjök rand, som är degig. Denna rand kallas stöbränd, stälrand. Det finns människor, som tycker om just sidant <sup>refe</sup>bröd och sådan liupa, som fått den där stälranden. Om brödet under gräddningen blivit litet bränt, säger man, att det har <sup>eller pynt</sup>svant <sup>nat</sup>, svent litet (= blivit litet bränt). Om man glömmet bort ett bröd i ugnen, så det bli alldeles svart, säger man: ha va! böra köke köfene, det blev bara kol av det. Då man höll på baka tunnbröd el. främsbröd och någon främsande kom på besök i bagarstugan, var det sed att ge dem ett eller ett par smokabröd, smakbröd. Man bakade ett sidant bröd litet annars än

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965 NORRFJÄRDEN

NB.

Frgl. 16

vanligt. Det fick inte gräddas riktigt fullständigt, och därför förblev det mjukt, även sedan det kallnat. Det kan hända, att den besökande artigt säger, att det inte alls är nödvändigt bli bjuden på något smakbröd, fastän man råkade titta in, då man lika gick förbi. Då kanske svaret blev, att det ju inte är bakdagar alla dagar, så nog vill man bjuda på ett smakbröd. Så här kan samtalet låta: Den bakande<sup>(A)</sup>: sat da nu en stund so sko va baka da e smokabröd. Den besökande<sup>(B)</sup>: so jäsplas ligen änder et sko ja tögge kot na ot ma jar ha e bäd komma ein just do ja hol o boka. Den bakande: na no skof da höra e brö ha jar do säket ha jar et boka sögan öl dögan. Översatt: A: sätt dej nu en stund, så ska vi baka dej ett

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN  
NB.

Fgl. 16

bröd. B: Kors i alla dar, inte ska ni  
 ta bort nånting åt mej, för det jag  
 räknade komma in, just då ni  
 höll på baka. A: Nä, nej ska du ta  
 ett bröd, det är så säkert. Det är  
 inte bakdagar alla dagar. Barn  
 i familjen eller från granngården  
 kunde också få ett smakbröd.  
 Det kunde vara ett litet tunnbröd,  
 eller, vid bakning av liimpa, en  
 liten, liten liimpa, kanske den fört  
 omnämnda skrapballan. Böjning  
 och exempel: inf. gö öp pres. gör öp imp.  
 dyk öp sup. göt öp Ex. deigen sēna ha  
 göt öp bra Den här degen har gäst opp bra.  
 snärgråde komp. meur " sup. mast " Ex.  
 lēmpa sēna vaf snärgråde Den här liimpa  
 blev snärgräddad. tvärgråde komp. meur  
 " sup. mast " Ex. mjukkåkon vaf meur tvär  
 gråde en näjgen för mjukkåkon blev  
 mer tvärgräddad än nänsin för.

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg, 1965 NORRFJÄRDEN  
 NB.

Frgl. 16

välgräde komp. meir " sup. mast " Ex.  
 o<sub>g</sub> so välgräde bräde jäna var 0, så väl-  
 gräddat det här brödet var! deigat  
 komp. meir " sup. mast " Ex. bräde som  
 i fek var so so deigat Brödet som jag  
 fick var då så deigt. ss. stölvänd f.  
 bs. - a op. stölvänder bp. stölvändren Ex. i  
 tak om lampa som ha stölvända jag  
 lyckas om lampa som har stölvänd. inf.  
 swen pres. ~ imp. swene sup. ~ eller swent Ex.  
 tonbräde jäna ha swene äte kanta Det här  
 tunnbrödet har blivit likt brant i kan-  
 terna os. kol n. bs. köle op. ~ bp. köla Ex.  
 bräde brändes o vaf som i kol Brödet  
 brändes och blev som ett kol. os. smö-  
 kabrå n. bs. - de op. ~ bp. - da Ex. jäna  
 fo da i smökabrå Här får du ett  
 smakbröd!

VIII. Brödets behandling efter grädd-  
ningen. När brödet uttagits ur ug-  
 nen behövs ingenting särskilt göras

för att det ska svalna, när det gäller tunnbröd och framugnsbröd. Sådana bröd vikas nämligen ihop genast som de kommer ur ugnen. Men gäller det t.ex. mjukkakor, så får de först ligga och koka, kallas, svalna, en stund, innan de läggs ihop i en trave. Som förut sagts, ska limpor och bullar bestrykas med vört, sirap el. dylikt, när man tagit dem ur ugnen. När det nygräddade tunn- eller framugnsbrödet tagits fram ur ugnen, bortas det med t. ex. en tönsvinge. De brända kanter, som kanske fanns på en del bröd, tog man i regel inte bort genast, utan när brödet äts, brot man helt enkelt bort de brända kantbitarna. På frågan om det nygräddade brödet ristades med rist, för att det skulle brytas lättare efter ristlinjerna, så svarar jag, att så-

dant inte har förkommit förut, men nu kaller en och annan bakkvinnu på att använda sig av den metoden ibland vid bak av framugnsbröd med tanke på att brödbitarna på brödkor- gen ska se ut jämna och fina. Hur brödet veks, har förut beskrivits. Man räknade inte brödet i tolf eller tjög utan styckervis. Hur många bröd man bakade pr dag var mycket olika, men ungefär 200 st. borde man hinna med. De s. k. hårdbröd- kakorna (motsvarande spistbröd i vår tid) bakades i regel lite tunnare än vanliga mjukkakor. Senom att de försågos med ett hål, kunde man placera dem på en stång, som man sedan placerade i taket tvärs över de s. k. brödkilen, brödkyllorna, där de kunde jä känga och torka i veckotal. Efter ett bak av

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg, 1965. NORRFJÄRDEN  
NB.

Frgl. 16



lunn- och framungasbröd bar man ut  
 broden i det s. k. häbre, häbbaret, eller  
 i någon annan visthusbod, där det pla-  
 cerades i särskilda stora låror, s. k. brö-  
 löra, brödlåran, eller bröggisten, bröd-  
 kistorna. Man fick vara ytterst noggrann  
 med att locket till en sådan låra var  
 ordentligt stängt för råttornas skull.  
 Stackars det barn i huset, och kanske  
 ännu värre den piga, som ertappa-  
 des med att ha glömt stänga locket  
 efter hämbakning av bröd, och en stor  
 del av brödbaket kanske blivit för-  
 stört av råttor och deras urin! Om  
 man inte hade något speciellt för-  
 varingsrum för bröd, kunde man stap-  
 la upp brödet på ett gammalt bord  
 på vinden t. ex. När brödet kom fram  
 på bakkbordet, låg det sönderbrutet  
 i lämpliga bitar på en tallrik, ett  
 fat eller en brödkorg. Bäjning och

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN

NB.

Frgl. 16

exempel: inf. köp pres. ~ imp. köp sup.  
 ~. Ex. stegg et löke äte lëmpskräna  
 jönes lëmpa ka köje stäng inte lockat  
 till lëmpskrinet, förrän lëmporna ka  
 kallnat! os. trödhil f. bs. - a op. ~ ep. - en  
 Ex. sat op kakostäggren sēna öpa trödh  
 hilen Fatt opp de här kakstängerna  
 på trödhyllorna! os. häber n. bs. häbre  
 op. ~ ep. häbra Ex. häbre sēna sār göm-  
 alt Det här häbaret är gammalt, os.  
 brölör m. bs. brälöy op. brölör el. brälöra  
 ep. brälöra el. brälöran Ex. hed du ot löke  
 riktigt äte brälöy stängde du lockat  
 riktigt till brödlären? os. bröggist f. bs. - a  
 op. ~ ep. - en Ex. ta en näger brö  
 böfe bröggista Ta in några bröd ur  
 brödkistan!

### IX. De rika brödslagen och deras till- redning. 1. Tänligt vardagsbröd.

Man har sen gammalt bakat tunn-  
 bröd av olika kvalitet. Det mest van-

liga kan man helt enkelt kalla för  
 wödasbröd, vardagsbröd. Den bättre sorten  
 var bakad av lite finare mjöl, och det  
 brödet såg ut lite mera vitt och an-  
 vändes t.ex. till kornbrödslojta, lunnbrödsblö-  
 ta, på söndagsmorgonen, eller när man  
 hade främuande, när det var jul etc.  
 (Förut har omnämnts, att detta finare bröd  
 kallades blötbröd). Brödet har olika  
 namn, beroende på sädesslag och  
 mjölsort: kornbröd, kornbröd, rågbröd, råg-  
 bröd, rågkåka, rågkaka, päronbröd,  
 potatisbröd. Det förut beskrivna  
 lunnbrödet har ända fram till vår tid  
 bakats av ojäst deg, men nu låter  
 man i regel sådan deg först jäsa,  
 innan brödet bakas. Framugnsbrödet  
 däremot har alltid bakats av jäst  
 deg. Potatisbröd görs av lunnbröds-  
 deg, till vilken man tillsatt kokt,  
 krossad potatis. Sådant bröd blev

litet segt. Det kunde gärna jämföras på vintern, och därigenom höll det sig bra. Vid behov tog man in några bröd och lät dem tina opp. Tillfällighetsbröd ha inte varit så vanliga i de här trakterna. Men nog måste man alltid tillgripa något, t. ex. om en svärstas främuade kom och skulle stanna någon dag, och det vanliga brödförvädet sagitt. Då gjorde man t. ex. klöden, kluddor. Det var nå slags mycket enkelt vetebröd. Man blandade jäst i degen och redde ihop allt på en gång och klappade ut degen i en vanlig järnspislängpanna. Då degen jäst opp litet, gräddade man den i järnspisugnen. Detta var nu ganska fort ordnat med, om man nämligen hade jäst till hands. Andra tillfällighetsbröd var sådana bröd

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg, 1965. NORRFJÄRDEN  
NB.

Frgl. 16

som t. ex. skogsarbetare i en hast  
 måste laga åt sej, om de var  
 på arbete långt borta från hemmet.  
 Dit hörde bröd, som gräddades di-  
 rekt på glöden i en öppen spis,  
 de s. t. kolbrieten, kolbullarna. Ja, de  
 kunde till och med baka i de snyc-  
 ket primitiva skogskojar, som tie-  
 merhuggare och torkkarlar bodde i,  
 när de zoro öpe märka, opp i mark-  
 byggen, för skogsarbete på vintern.  
 En sagesman har berättat för mej,  
 hur de gjorde en enkel deg av  
 mjöl, vatten och salt, och formade  
 degen till små kakor, som man  
 rent av kletade fast på den he-  
 ta väggen, lade, lade, i den öpp-  
 na spisen. När de gräddats  
 på ena sidan, tog man bort  
 dem och kletade fast dem med den  
 andra sidan mot spisväggen. Sam-

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg, 1965. NORRFJÄRDEN  
 NB.

Frgl. 16

me man berättade också om hur man gjorde ett annat tillfällighetsbröd, psöben, slobbor. Dessa gjordes av ungefär samma deg som korbullarna men gräddas i kastull (eller stekpanna). När ena sidan är gräddad, vändes kakan och gräddas på andra sidan. (En del fantastiska historier berättas om hur en och annan skogskarl i sin koja roade sig med att vid vändningen av denna kaka kasta den med stekpannan upp i luften och sedan efter kakans vändning i luften fänga den igen i stekpannan och fortsätta att grädda den.) Böjning och exempel: os. wödasbröj' n. ts-de op. ~ sp. -da Ex. i bjud öpa ha i har fast ha böra gör na wödasbröj' Jag bjuder på det jag har, fastän det bara är nå vardagsbröd. os. tönbröbblöjt f. ts. - a Plur. saknas. Ex. för var e vänlit ita tönbröbblöjta om sändasmöjta För var det vanligt äta

lunnbrödsblöta om söndagsmorgnarna.  
 os. köpta n. bs. -de op. ~ bp. -da Ex. när  
 va boka os. näger köpta Nu ska vi be-  
 ka oss några kornbröd. os. röpkaka f.  
 bs. -n op. ~ bp. röpkaken Ex. där de -n smör-  
 gös bote röpkakan jäna Gör dej en smör-  
 gas av den här röpkakan! os. pärobröj  
 n. bs. -de op. ~ bp. -da Ex. i ha äldre boka  
 pärobröda Jag har aldrig bakat pota-  
 listbröd. os. klöd f. bs. klöda op. ~ bp. -en  
 Ex. i tvårboka näger klöd i gör jag  
 tvårbakade några kluddor i går. os.  
 kölbuff f. bs. -a op. ~ bp. -en Ex. ha de  
 ite nägar kölbuff Har du ätit någon  
 kolbylla? os. lade n. bs. lade op. ~ bp. lada  
 Ex. os. so hett lade ite spisen jäna var  
 O, så hett ladet i den här spisen var!  
 os. slöb f. bs. -a op. ~ bp. -en Ex. do i var  
 oss boka va ibland slöben Då jag var  
 ung, bakade vi ibland slöbor.

I listan frågas efter råst korn-

bröd, som kallas riska. Här användes ordet riska endast om det förut omnämnda framugnsbrödet. Limpa bakades mest av rågmjöl och kallades därför rågmjötlémp, rågmjötlimpa. Tillvägagångssätt: man rör ihop rågmjöl, vatten och jäst och låter degen jäsa opp. Sedan "gör man opp" degen, och då blaudar man ofta in i degen lite kornmjöl (och i senare tid vetemjöl). Man blaudar också i lite salt, sirap, fenkol och andra kryddor. Sedan får degen jäsa opp igen. Därpå bakar man ut degen till runda eller avlänga limpor, som gräddas i järnspisugnen (om man inte har tillgång till en varm bakugn efter ett tunnbrödsbak). En annan limpsort var sötstötlempe, sötstötplimpa. (Tillvägagångssättet för att få en sötstöpt deg har förut beskrivits på blad n: r 44.)

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN

NB.

Fgl. 16



Böjning: os. rågnmjöl rågnmjölslemp f. b. - a  
 op. - bp. - en Ex. ha du bakat rågnmjölslempa  
 zina Har du bakat den här rågnmjöls-  
 lempan? 2. Högtidsbröd.

Namn på brödsorter, som endast ba-  
 kades och användes vid högtider och  
 helger: änsbröd, anisbröd, eller, som de  
 också kallas pitepojka, pitepojker (av  
 stadsnamnet Piteå), kryssweitbröda, krus-  
 sigt vetebröd, säfragsbröda, saffransbröd,  
 semlen, semlor, lösekatlen, lussekatter,  
 kryddskorpen, kryddskorpar, juldök, jul-  
 brök, juldägg, julgumma, juldög, jul-  
 gubbe. Dessa 3 sistnämnda gjordes  
 i regel av pepparkaksdeg och kallades  
 därför också pepparkaksbrök, peppar-  
 kaksbrök o. s. v. Till Lucia bakades  
 lussekatter. De kallades också löse-  
 katten, lussekullar. De var gjorda av  
 saffransdeg, som man formade till  
 små kullar. Dessa kunde vara av o-

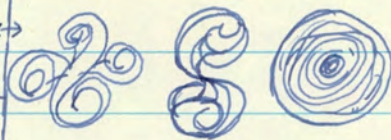
Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN

NB.

Frgl. 16

1 (OK)

lika former t. ex. så här:

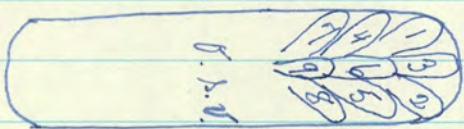


I den runda bullen kunde man placera ett russin i mitten. Dessa lussebullar användes inte enbart i samband med Lucia-firandet utan också under tiden fram till jul, ja, rent av över hela julhögtiden. Speciellt till julen bakades saffranslängder, krusigt vetebröd, anisbröd, gubbar, gumor och brökar. Degen till saffransbröd var vanlig vetebrödsdeg med saffran i. Saffran torkades först lite på ett varmt ställe. Sedan stötte man sönder den i en mötel, mortel. Detta gick bäst, om man samtidigt stötte sönder en bitsockerbit. Därefter blandades den krossade saffran i likhet mjölk, och sedan röddes allt detta in i degen. Sedan degen fyllt jäsa ett tag, utbakades den och


Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg, 1965 NORRFJÄRDEN  
NB.

Frgl. 16

formades till längder eller stora, runda kakor, som fick jäsa ytterligare ett tag, innan man gräddade dem. Krusigt vetebröd ansågs litet förtärligare än vanligt vetebröd, som man sa var fet, slätt. Då man krusade vetelängderna, kunde man göra 3 stycken tumstjörka långa längder, som man flätade ihop till en längd, precis som då man brukade fläta häri till en fläta. Eller också formade man degen till en slät vetelängd, och sedan tog man en sax och klippte som små flikar av degen. Med handen vände man en flik åt höger, nästa åt vänster, nästa mitt fram, och så böjde man om igen. Detta förfaringsätt kan åskådliggöras så här: →




Idessa båda sätt att krusa vetebröd höjde det till, att man

efteråt smorde längderna med t. el. upprispat ägg, mjölk el. dyl., och sedan strödde man på socker och kanel eller hackad mandel. Anisbröd är rätt så typiskt för pitsbygden. Degen var en vanlig vetebrödsdeg, kanske lite extra pikostad i fråga om smör, gräddmjölk etc. Vid utbakningen kavlade man degen till en rätt så tjock kaka. Och ur den ursprunget man med en särskild sporre den rätta formen för anisbröd. Hade man ingen sporre kunde man med en kniv få fram den rätta formen, som såg ut så här: 

ett rätt format anisbröd skulle också bestå av 3 knövr, knarrar, eller glikar. Sedan fick anisbröden stå och jäsa, tills de uppnått lagom storlek, och då började kokningen av dem. De skul-


Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965 NORRFJÄRDEN  
NB.

Frgl. 16

le alltså inte gräddas utan kokas.  
 Man lade då kokosfett i en kastrull  
 och lät detta smälta, sedan kastrul-  
 len satte på en het spis. Detta att  
 smälta fett kallas att kläck opp,  
 klacka opp, fettel. När det var gjort,  
 lade man förviktigt ned 2-3-4 anis-  
 bröd i flottet. När dessa på en li-  
 ten stund ~~syftes~~ vacker bruna, vån-  
 de man dem i flottet och brynade  
 dem på andra sidan. Med en  
 gaffel eller hälsler tog man opp  
 anisbröden och lät dem kallna. Av  
 namnet framgår, att man bl. a. hade  
 kryddan anis, i degen. Av  
 samma deg kunde man baka de  
 s. k. kädgen, kardorna. De såg ut unge-  
 fär så här:  Man kokade ännu  
 dessa i flott, precis som  
 anisbröden. Ett flottyrkokt bakverk  
 till var mjölk, munker, eller mjölk-

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN  
 NB.

Frgl. 16

ringa, munkringar. Även där var de-  
 gen ungefär densamma som i anis-  
 bröd, men formen var en annan, i re-  
 gel så här: →  När man gjorde gub-  
 bar, gummar och bollar hade man  
 ibland former eller mätt, som före-  
 ställde dessa figurer. Annars fick  
 man fantisera med degen, tills man  
 fick önskat utseende på bakverket  
 i fråga. Många föredrogo att göra  
 så, då resultatet därigenom blev  
 mera intressant och personligt.  
 Bockarna särskilt kunde också gö-  
 ras av någon sort sockerbrödsdeg  
 och då blev de ljusa till färgen. De  
 kunde garneras med karamellfärg,  
 chokladfärg el. dyl. För barn var  
 sådana julbröd mycket roliga att  
 få, och än i dag följer många ten-  
 na tradition om jularna. Bmjning och  
 exempel: s. anisbröd n. bs. - de op. ~ bp. - a

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg, 1965 NORRFJÄRDEN  
 NB.  
 Fagl. 16

Ex. i bränd ma böfe flöte do i kooke anes-  
 bräda Jag brände mej av flötel, så jag  
 kokade anisbröd. os. pitepojke n. bs. - en  
 op. ~ bp. - a Ex. dop an pitepojke öksa Doppa  
 en pitepojke (ett anisbröd) också! os.  
 krysewettläggd n. bs. - de op. ~ bp. - a Ex.  
 du boka do ölte so got krysewettbrö Du ba-  
 kar så alltid so gott krysigt rekbröd.  
 os. säfraggbrö n. bs. - de op. ~ bp. - da Ex. säf-  
 raggbröde gör gut del färğa Jaffanbrö  
 det ä gult till färğan. os. läsekat f.  
 bs. - a op. ~ bp. - en os. läsebyl f. bs. - a op. ~  
 bp. - en Ex. läsekatén o läsebylen gör ett o  
 säma Lussekatter och lussekullen ä ett  
 och saucua. os. krydskörp f. bs. - a op. ~  
 bp. - en Ex. mäma boka ölte goda kryd-  
 skörpom kamma bakat alltid goda  
 krydskörpor. os. julsbok n. bs. - en op. ~ bp.  
 - a os. julgäm f. bs. - a op. ~ bp. - en os. juls-  
 göb f. m. bs. - en op. ~ bp. - a Ex. ha var rodet  
 för bänna do dem feing vora va o boka

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN  
 NB.

Frgl. 16

julbockar, julgummor och julgubbar. os.  
 mötel m. bs. möteln op. ~ bp. -a (eller mötla)  
 Ex. stök ma möteln. Skicka mej möteln!  
 get komp. getare sup. getest Ex. i boka böna  
 na get wältbrö e häkgen Jag bakar bara  
 ni slätt vektbröd i helgen. os. knor m. bs.  
 knorn op. knör bp. knöra Ex. fo i brust  
 löus - n knor löfe änesbröde Tai jag  
 bryta lös en knorr från anisbrödet?  
 inf. kläk op pres. ~ imp. kläkt op sup. ~  
 Ex. se åt om istersnöret ha kläkt op Se  
 efter, om istersnöret har smält!  
 os. käd j. bs. kända op. ~ bp. käden Ex. os.  
 mäk m. bs. mäken op. mäk bp. mäka  
 os. mäkring m. bs. -en op. ~ bp. -a Ex.  
 käden - mäka o mäkringa kökes i  
 flöte som änesbröda Kärnor, munkar  
 och munkringar kokas i flött som  
 anisbröd. När det blev fettisdag, och  
 fastlagsbid, bakade man fastlagsbuden,  
 fastlagsbullar, eller som de allmänt

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg, 1965. NORRFJÄRDEN  
 NB.  
 Frgl. 16




kallades semden, semlor. De gjordes också av vetebrödsdeg, som formades till runda bullar. Och varje tisdag under fasten åt man dessa bullar tillsammans med uppkokt mjölk. I bullarna gjorde man ibland en urholkning, i vilken man lade s. t. mändelmäsa, mandelmassa, gjord av bl. a. sötmandel, florsocker, äggvita, karamellfärg. Kryddskorpor skilde sig från vanliga skorpor genom att degen var lite mera pikostad, och dessutom fanns det vissa kryddor, såsom fänköl, anis, pomeransskal n. m. i den. Man gjorde i allmänhet dessa skorpor mindre än vanliga skorpor. Bökning och exempel: os. semdel f. ts. semla op. ~ sp. semden ex. semden o. kokengödska var gott. semlor och kokt mjölk är gott. os. mändelmäs f. ts. - a ex. ha var gott. va mändelmäsa i semlor Det är gott med mandelmassa i semlor.

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965 NORRFJÄRDEN

NB.

Frgl. 16

Särskilda begravningsbröd ha också förekommit i våra trakter, särskilt före i tiden, då stora grävöl, gravöl, hölls efter den dödes jordfästning. Ett av de mest karakteristiska bröden vid begravnung var den s. k. storkringla, storkringlan. Den kunde vara 2-3 dm i diameter och hade den vanliga kringelformen, så här:  Den var bakad av saffransdeg och smaksatt med stora russin. Kort slutet av begravningskalaset, där flera varv av kaffe och gästerna vetebröd, kakor m.m. serverats, gick servitriserna och värdinnan omkring och bjöd på dessa storkringlor. Var och en tog då sin kringla och stoppad ner den i den stora grävöspåsa, gravölspåse, som man fått vid första kafferarvet. Omnämnas bör också den s. k. milabygdningen, mellaubjudningen, som be-

stod i att begravningsgästerna blev bjöda-  
na på två jättestora anisbröd, säkert  
2 dm långa. Dessa bröd bjöds inte i  
samband med något kaffe- kaffewär, kaffewär, utan helt fristående. Medtän-  
kningen av dessa rader kan aldrig glöm-  
na, hur det var, då min gamla faster,  
som varit handelsidkerka, begravdes.  
Hon hade inga arvingar, och de som  
ordnade med begravningen slog på  
stort, och såväl storkringlau som anis-  
bröden var av jätteformat. Trängseln  
på begravningsgården var mycket  
stor, och den förut omnämnda begrav-  
ningspisen var inte så lätt att kom-  
ma åt, ifall man flyttat på sej  
under det långa begravningsska-  
set. När anisbröden bjöds omkring  
på omnämnda fasters begravning  
befann jag mej, liksom många and-  
ra gäster, i något annat rum än

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN

NB.

Frgl. 16

där påsen fanns. Och då blev det ett  
 rörligt liv, då var och en, kull som  
 kvinna, med ett stort anisbröd i var-  
 ders handen trängde sig fram till  
 den plats, där påsen fanns. Bl.a. såg  
 jag en framskänd affärsman, orovligt  
 korporant, med svetten i pannan pustade  
 de ta sig med anisbröden i handen gå  
 och söka efter påsen, som han rent av  
 glömt bort, var den fanns. Det var näs-  
 lan skattretausk, trots att det var en  
 begravning. Utanpå begravningspåsen  
 fanns tryckt ett stort, svart kors. När  
 man kom hem med denna av vetbröd  
 m.m. fyllda påse, hade man kaffebröd  
 för flera dagar framåt, ja, veckor.  
 Numera har denna överdrift i föi-  
 plägnad vid gravöl lyckligt nog ta-  
 gits bort. Böjning och exempel: os. grav-  
 öh n. bs. -e op. ~ ep. - a Ex. våra ja också bjü-  
 de öpa gravöle hi mi också bjüda på

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg, 1965. NORRFJÄRDEN  
 NB.


Frgl. 16

gravölet? os. storkligger f. bs. storkliggera  
 op. ~ bp. storkliggeren Ex. nå komma dem va  
 storkliggera Nu kommer dom (od tjunder på)  
 med storkringlaw. os. grävospösa m. bs. - n  
 op. ~ bp. - n Ex. i troo do grävospösan vät  
 riktigt full Jag tror då gravöspösan bli  
 riktigt full. os. milabyudning m. bs. - en  
 op. ~ bp. - a Ex. nå vät e en milabyud-  
 ning Nu bli det en mellanbyudning.  
 os. kafferörv m. bs. - e op. ~ bp. - a Ex. ha  
 ger vst böra kvar e kafferörv del  
 Det är visst bara kvar ett kafferörv  
 till. Vid bröllop var det också för  
 i tiden mycket mera pomp och  
 ståt än nu och mera förplägnad.  
 Bröllopet kunde ibland stå i dagar-  
 na tre. Ett typiskt bröd vid vissa  
 större bröllop var det s. k. löve, lö-  
 vet. Degeu till detta var nog unge-  
 fär densamma som till nutidens  
 klenäter, d. v. s. däri ingick äggulor,

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN

NB.

Frgl. 16

socker, smör, vetemjöl, brännvin eller konjak och kanske citronsaft, kardemumma eller någon annan smak- tillsats. Deigen formades ut till rektanglar med 2 avlånga hål i. Utseendet varierade. Här är ~~ett~~ slags form av detta bröd. →  Löven kokades vackert bruna i flott eller olja. Bäjning: os. Lör n. ts. Löve op. Lör bp. - a Ex. Löve dyk sänder du i too äte ne Lövet gick sönder, då jag tog i det. Andra högtidsbröd var ströven, skuvor, roosen, rosor och ryllron, rullran. Det sistnämnda beskrives längre fram strak efter matbrödet rån. Se blad n:r 91. Skuvor: smeten till skuvor var gräddmjölk, vetemjöl, ägg och socker. Den gjordes som en tunn pannkakssmet. I en kaskull, rätt så hög och smal, kokade man upp kokosflott. Pannan kallades strövrån.

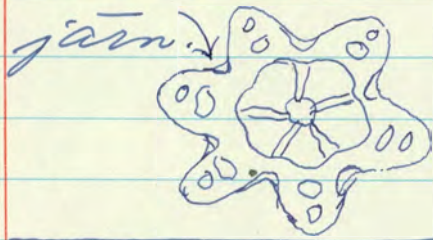
Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965 NORRFJÄRDEN  
NB.

Fgl. 16

skurpanna. Då lät man den tunnare smeten rinna genom pipen på en bratt ned i pannan. Man ringlade "degormarna" i cirklar och övriga krume- lurer, och degen stelnade allt eftersom den hamnade i flottet. Man tog upp skruven och lade den på ett slags poröst papper t. ex. gräppapper, som drog åt sej litet av flottet. Man kö- kade bara en skruva i sänder. Ro- sor: Av ungefär samma smet som skruvor gjorde man rosor. Då kade man också smält kokosfett i en panna, och så använde man sej av ett s. k. rörsjån, rosjörn. Detta upp- hettade man i det varma flottet, och sedan doppade man det hastigt i degen och så ned i flottet igen med järnet. Degen, som följde med jär- net, stelnade fort i det heta flot- tet, och så tog man försiktigt upp

Landmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN  
 NB.  
 Frgl. 16

järnet. Kunde man nu bara rätt kon-  
sistens på degen och järnet legomt  
varmt, så gick det bra att få rosen att  
lossna från järnet. Brödet ifråga blev  
mycket lätt och tunt och fick natur-  
ligpris samma färg som rosjärnet  
hade och samma kil och utskärningar  
som detta. Här är skissen av ett ros-



bröjning och exempel: os.  
ströjv f. bs. ströjva op. ~ bp.  
-en Ex. ha vet fina ströjvorn  
lägna Det blev fina stru-

ror det här. os. röös f. bs. röosa op. ~  
bp. röosen Ex. jo ? o smöka - n röös Få  
jag också smöka en ros? os. röjlrön  
n. bs. - e op. ~ bp. - a Ex. la läkese et na  
bra va röjlröna e idag Det lyckades  
inte ni bra med rullarna i dag.  
os. ströjvån f. bs. - a op. ~ bp. - en Ex.  
jo va län ströjvåna gjude Få vi  
läna era ströjvåna? os. röössån n.



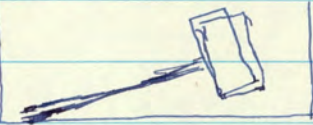
ds. - e sp. ~ bp. - a. Älsäna var mök  
 gömalt roosjag Det här är nog ett  
 gammalt roosjag. 3. Bröd, där här  
ingick: Lingonkaka: I en del gamla  
 bakverk har lingon ingått i smeten.  
 Så t. ex. har det funnits en sorts lin-  
 berekaka, lingonkaka, där ingredi-  
 enserna bestått av socker, mjöl, bi-  
 karbonat, kanel, nejlikor, mjölk eller  
 gräddmjölk och lingonsyft, vilket  
 alltsammans nog blandats och gräd-  
 dats i långpannan i ugnen eller i  
 någon slags form. Blåbärskaka: Ett  
 gammalt bakverk, som förekommer  
 än i dag, är blåbærskakan, blåbærskaka.  
 Degen till denna kan vara vanlig  
 vetebrodsdeg eller också vanlig  
 sockerkaksdeg. Man formade degen  
 till runda kakor, och på dem lade  
 man ett tjockt lager blåbär och  
 strösocker. Så vet man upp kan-

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg. 1965 NORRFJÄRDEN  
 NB.

Frgl. 16

terna runt om, så att det bildades en degvall runt bären. Sedan gräddades kakorna i ugn, tills degen blev ljusbrun. Man kunde också göra en stor kaka i stället för flera små. Så t. ex. kunde degen breddas ut i hela järnspisångpannan. Bären lades på överallt utom närmast kanterna. När kaken var färdiggräddad, skars den i rektangulära eller fyrkantiga rutor. Böjning och exempel: os. linberekäko f. bs. - n op. ~ bp. linberekäken ex. i skof gräd - n linberekäko jag ska grädda en lingonkaka. os. blöbaskako f. bs. - n op. ~ bp. blöbaskaken ex. i ka dyoof en stor o fir sma blöbaskako jag har gjort en stor och fyra små blåbärskakor.

4. Maträtter som stä på gräsen till bröd.  
Rån. Rån var för i tiden ett van-

ligt bröd på bröllop och vid andra högtidliga tillfällen. Än i dag förekommer det fast mycket sparsamt. Det bakades i särskilda järn, s. t. rögar-, rånjärn. Jättra järnet var ungefär 2 dm långt och 1 dm brett. Skaffet var nog 7-8 dm långt. Till råna bestod av  smeten rågmjöl, kornmjöl, vetemjöl, vatten och salt samt kokosflott, som alltsammans blandades ihop till en tunn smet. Man använde vid bakningen i regel tre järn på en gång. Råna bakades i en het bakugn. Man smorde järnet och smetade på deg. Sedan knep man ihop järnet genom ett visst grepp i de båda skafften. Sedan ett järn gräddades, kann man göra de andra två järnen färdiga. När man lagit ut rånet, klippte man kanten jämnare. Rånet äts med

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg, 1965 NORRFJÄRDEN  
NB.

Frgl. 16

smör på och kanske ost eller annat pålägg. Gammalt liksom var det mycket vanligt, att bågäggskvinnor, barnsängskvinnorna - skulle ha tillgång till detta lilla smälta bröd efter sin nedkomst.

De fingo ju sina barn i hemmet, och så sägs det som ett visst bevis på fattigdom, om man inte var väl rustad med just dessa rån som matbröd, för att nu inte tala om hur välförädd man borde vara med kaffbröd och småkakor av alla möjliga sorter.

Rullrån. Dessa var av godare deg än vanliga rån. Där ingick ägg, grädde eller gräddmjölk, smör, socker och kardemumma eller andra kryddor. Sedan rånet var gräddat ljusgult, rullades det genast, medan det var varmt, till ruller, därav namnet. På snart det kallade, blev det sprött och fast.

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965 NORRFJÄRDEN  
NB.  
Frgl. 16

Det användes inte till matbröd utan  
 till kaffebröd och ansågs vara en stor  
 läckerhet. Böjning och exempel: os. ron  
 n. bs. rone op. ~ bp. rona Ex. vel de smöka e  
ron Vill du smaka ett rån? os. röjan  
 n. bs. -e op. ~ bp. -a Ex. ett o röjan  
gråd et so bra ett ar rånjärnen  
 gräddar inte så bra. os. bäggskvin  
 f. bs. -a op. ~ bp. -en Ex. i skol o hals  
öpo-n bäggskvin jag ska och hälsa  
 på en barnsängskvinna. os. rullrån n.  
 bs. -a op. ~ bp. -a Ex. tag e rullrån del  
 om de täk om dem Jag ett rullrån  
 till om du tycker om dem!

Vofflor. vöflen, vofflor, är nog ett av  
 de äldsta kända bakverken. De be-  
 kades i ett vöfeljån, voffeljårn, som  
 ändrat utseende flera gånger un-  
 der tidernas lopp. Ett gammalt  
 järn, som kunde användas i en öppen  
 spis, bestod av ett stativ eller en

fort med 3 ben. Till detta passade ett  
rent järn, där man kunde grädda  
5 vofflor åt gången. De voro hjärt-  
formiga och kallades tillsammans för  
en lag, lagg. Sedan undersidan  
gräddats, kunde man, med de skaff,  
som höjde till järnet, svänga om detta,  
så att andra sidan blev gräddad.

Ingredienserna till vofflor kunde va-  
riera mycket, beroende på om det  
var frågan om vanliga s. k. vödesvof-  
lor, vardagsvofflor, eller vofflor åt  
främmande. Exempel på vad en smet  
till de finare vofflorna kunde utgö-  
ras av: grädd, vatten, socker, lite  
salt, vetemjöl, smält smör och bak-  
pulver. Exempel på en deg till de me-  
ra vardagliga vofflorna: mjölk och  
vatten, kornmjöl eller rågmjöl, socker,  
salt och bakpulver. Kunde man inte  
smält smör i degen, måste man no-

ga smörja järnet för varje lagg  
 som gräddades. Sammant klibbade ka-  
 de man då smöret i en tygbit, smör-  
 klut, smörkluten, och med denna  
 klut smorde man då järnet, ty an-  
 nars fastnade degen lätt i järnet  
 och ställde till trassel vid baka-  
 gen. Ett annat sätt att smörja jär-  
 net var medelst en fläskvad, fläsk-  
 svål. Vofflor bakas än i dag och an-  
 ses vara en stor lækkerhet. Böj-  
 ning och exempel: vs. vöfel f. bs. vöfla  
 op. ~ bp. vöflen Ex. kan du baka vöflen  
 Kan du baka vofflor? vs. vöfelyän  
 n. bs. - e op. ~ bp. - a Ex. häjna ha var  
 e gämedmoöde vöfelyän Det här det  
 var ett gammaldags voffeljäm. vs.  
 lag m. bs. lägen op. läg bp. läga Ex  
 i ha döpe - to läg - o vöflom jag  
 har voppat två laggar av vofflor.  
 vs. wödassvöfel f. bs. wödassvöfla op. ~ bp.

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN  
 NB.

Frgl. 16

voddasvofflen. os. smörklädt m. ts. -n op.  
 - ~ bp. - a Ex. vof har i na lakt smör-  
 klädtu Var har jag nu lagt smörkluten?  
 os. fläskväd m. ts. fläskvån op. fläsk-  
 vöda bp. - n Ex. na tag i en fläsk-  
 väd o smör vöfeljänge va kan Nu  
 tar jag en fläskväl och smörjer  
 voffeljärnet med den.

En <sup>lagg</sup>vofflor av den vanliga  
 gamla typen. —————>

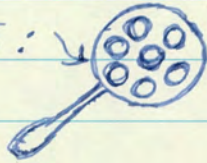


Tünna pannkakor, plättar: Degen till  
 en plät, plätta, var ungefär som  
 den i stycket om vofflor beskrivna  
 voffelsmeten. Man bakade plättar-  
 na i en vanlig stekpanna, som man  
 gammalt tillbaka kallade kåströjl,  
 kastrull. För varje plätta smorde  
 man kastrullen, och när undersi-  
 dan var gräddad, lade man en  
 smörklick ovanpå plättan, innan  
 man vände denna för att få under-

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg. 1965 NORRFJÄRDEN  
 NB.  
 Frgl. 16



96.  
sidan gräddad. Så småningom för-  
jade det finnas särskilda plät-  
panor, plättpannor (plättlaggar)  
med flera fördjupningar, i vilka de-  
gen hölls. Plättan i varje fördjup-  
ning kallades smöplät, småplät-  
ta. En sådan plättlagg såg ut så  
här:



Plättar äts varma med t.ex.  
lingon- eller blåbärssylt.  
Sten kalla plättar var

gott och en del åt gärna sidana  
till kaffe. Böjning och exempel:  
os. plät f. ts. pläta op. ~ bp. pläten  
Ex. vel de höra -n köplät Vill du  
ha en kallplätta? os. kättrijl m. ts. -n  
op. ~ bp. -a Ex. nå skof i varm op  
kättrijl n o so bäre i boka Nu ska  
jag värma opp kättrullen, och så  
böja jag baka. os. plätpan f. ts. -a  
op. ~ bp. -an Ex. nå ha plätpana vöte  
varm Nu har plättpannan blivit

varm. os. smöpsät f. bs. - a op. ~ bp. - en  
 ex. smöpsäten våra godare än stör-  
 pläten Småplättarna är godare än  
 stora plättar. 5. Paltbröd. Det s. k. palt-  
 bröde, paltbrödet, bestod av rågmjöl,  
 blod, svagdricka eller mjölk, jäst, salt,  
 sirap, rökernsmör eller kokosfett samt  
 div. kryddor, såsom ingefära, vitpeppar  
 m.m. Sedan tegen fått jäsa ett tag,  
 bakas den ut till runda källkakor,  
 vilka naggas, och då de är väl uppjäs-  
 ta, gräddas de. Man torkar sedan de  
 gräddade kakorna och kan sedan förva-  
 ra dem länge på ett torrt ställe. Då  
 man sedan ska laga en maträtt av  
 detta paltbröd, kokar man upp ett par  
 stycken i saltat vatten några minu-  
 ter. Sedan äter man brödet tillsammans  
 med t. ex. stekt fläsk, eller med  
 någon sorts sås, såsom löksås, sås  
 med fläsktärningar i eller liknande.

## X. Folktro och folkseder rörande bröd och bakning.

Det enda jag kommit få fram vid mina undersökningar om folktro och folkseder rörande bröd och bakning är följande: Om man ville, att en deg skulle jäsa upp bra, skulle man skatta, när man blandade jäst i den. Min sagesman (som var en kvinna) berättade, hur förvånad hon blev, när hon i unga år en dag kom in till sin grannmor ett ärende. Grannmor höll på göra en deg, och min sagesman och hon resonerade om den sak ärendet gällde. Det var ingenting alls, som på minsta sätt var skattretande. Men just när grannmor blandade jästen i degen, började hon helt omotiverat att skatta. Hon var emellertid förständig nog att tala om, att hon gjorde så, för att degen skulle jä-

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg, 1965 NORRFJÄRDEN

NB.

Frgl. 16

sa upp bra. Hadde hon inte förklarats  
sig, skulle min sagesman antagligen  
gått hem och talat om, att nu ha-  
de mor i granngården helt plöts-  
ligt blivit litet yr i knoppen.

En bak kvinna, som lyckades få tunn-  
brödsdegen eller knädet riktigt jämnt  
och fint, skulle få en grann fastman,  
brödde man. Men blev degen eller knä-

det krottligt och ojämnt på skulle  
hon få en ful fastman. <sup>Likad om hon</sup> <sup>kastade ut brödet, så detta fick ojämna</sup> <sup>konter.</sup>  
Om en bak-  
kvinna använde för lite utbakmjöl  
vid tunnbrödsbakning, så betydde det,  
att hon skulle bli sväl med sin  
svärmor. Ironi på bröd som läkemedel:

Om man hade klime ut för ilakt,  
kommit ut för (nä) elakt, d. v. s. fått  
ett slags utslag på kroppen, skulle  
man låta en klok gubbe eller gum-  
ma stryka med en tunnbrödsbit på  
det onda stället. Efter någon tid

skulle då utslaget försvinna. Var utslaget en s.k. ringorm, ringorm, d.v.s. revorm, så skulle den som reste bot- $\frac{n}{2}$ , ristade bort den, fara tre varv med brödbiten i revormen. Sedan skulle brödbiten läggas i en jordkällare. När den då där mötne öp, multnade opp, förintades, skulle revormen försvinna. Böjning och exempel: s. ringorm m. ts. - en op. ~ bp. a. Ex. 2 har en ringorm öpa armen jag har en revorm på armen. inf. mötne pres. ~ imp. mötne sup. ~ Ex. när ha bröbbiten mötne öp. Nu har brödbiten multnat opp.

### XI. Talesätt och liknelser.

Gåtor: En gåta med anknytning till bröd känner jag till: vo järs som våd större o större ju mer man ta bot bote ne. Vad är det som bli större och större, ju mer man tar bort av det? Svar:

köse äte kakon Hälet i kakau. Ett gammalt vanligt talesätt är: köra rent mjölk i en pösan, ka rent mjölk i pöscu. Ex. En fruct. bad att få anställning som biträde på Landst. B:s affär. Hon sade sig vara mycket intresserad av att stå på affär, och den lön hon begärde var oronligt liten. Fruct. fick också platsen i fråga. Det stundade till jul, och det var mycket att göra på affären, och Fruct. var inte rädd för övertidsarbete, även om det inte betalades något extra därför. Landst. B. var lite undrande över allt detta. När tid efter helgerna slutade fruct. plötsligt sin anställning och flyttade till annan ort. Landst. B. började då göra vissa undersökningar, varvid en hel del regentligheter, som kvinnan gjort, uppdagades. Varon, rätt och värdfulla, hade försvarnit, vissa manipulationer med räkningar och pengar hade före-

kommit. Nu fick man alltså klart för sig, vad fru ct. verkligen var för en människa. Och Hentl. B., som hela tiden haft vissa aningar, kunde nu säga: i ha no vare äte mestergk ot höjna häd no et rent mykt in e pösän. Jag har nog smått misstänkt, att den här hade nog inte så rent mjöl i pösa.

Kaka söker maka. Detta är också ett uttryck, som ansluter till denna lista om bröd. Det är gammalt detta uttryck, och används mycket än i dag. Ex. En man, vi kallar honom A., är allmänt känd för att vara lite olik stora massan. Han är alltid ordentligt klät, han har en liten gård, där ingen som helst ordning råder. Stadgets arbete skrivs han inte heller med. Till allas förvåning får han dock så småningom tag på ett framtimmer, som börjar bo hos honom. Alla undra över hur hon

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965 NORRFJÄRDEN

NB.

Frgl. 16

kan finna sig i att leva tillsammans med st. Enda förklaringen därtill är, att hon måste vara av samma "skrot och korn" som han. Detta kan kort och gott uttryckas med: kaka söker maka. En språklig egenhet om detta uttryck, liksom om en del gamla uttryck i övrigt, måste jag få framhålla. Det är nämligen så, att man hör aldrig detta uttryck uttalas med dialektord. Även en person, som aldrig "vänder på tungan" utan med vilken människa som helst språkar genuint pitemål, säger aldrig detta uttryck annat än på Svenska. På dialekt skulle det bli så här: kakon leit mökan. Bättre brödlös än rådlös. Detta gamla ordspråk har också anknytning till de gamla lista. Och det uttrycker ju hur stor vikt man sätter vid att hitta på råd och

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg, 1965 NORRFJÄRDEN  
NB.

Frgl. 16



utvägar i vilka situationer som helst. Detta är enligt ordspråket viktigare än maten rent av. I det här fallet säges ordspråket också på dialekten, och då blir det så här: bäter bräddus än röddus. Bättre brödlös än rådlös. Här ska ni gå se på andra bullar eller Här ska bli andra bullar av. Det här uttrycket skulle på dialekten bli: se på sko gå se på öpa na äder bu'com även man hör inte detta uttryck heller på dialekten utan bara på ren eller något så när ren svenska. I uttrycket ligger en förutsägelse om att nu ska nånting ändras, nu är det <sup>jag</sup> som ska visa, att jag kan klara av den här saken, eller att jag ska se till, att det och det blir det nu en ändring på. Ex. Jordbrukare A. har kommanderat två av sina drängar att gräva ett dike. Han

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965. NORRFJÄRDEN

NB.

Frgl. 16

tycker efter ett tag, att det går för  
sakta för dem. Och en vacker dag  
infinner han sej själv på arbetsplat-  
sen för att hjälpa till att gräva. Han  
säger då: Nu ska ni få se på andra  
bullar. Her behörde inte sägas för att  
drängarna skulle förstå, att husbon-  
den var allt annat än belåten med  
deras arbete. Ett annat exempel:  
Någon säger: Så bra att et. blev vald  
till ny ordförande i den och den fri-  
enigen i stället för B. Nu få vi nog  
se på andra bullar. Alltså: nu blir det  
nog fart på frienigenes verksamhet  
etc. Imå somlor är också bröd.

Detta är ett gammalt ordspråk, som  
också anknyter till denna listas ämne.  
Utbrycket t. ex. användes t. ex. då ett  
kumbröd, en pepparkaka, ett råne-  
ler nånting annat i matväg går sön-  
der. Det duger ju äta ändå, fastän

det ju inte är lika trevligt som att  
 få boja med hela saker. Bildligt  
 användes det här uttrycket också.  
 Ex. En person har inte något direkt  
 yrke utan sysslar med litet av var-  
 je. Han har t.ex. en liten agentur och  
 far omkring och tar upp order på  
 diverse varor. Han går dagsverken  
 då och då och rycker in i tillfälliga  
 arbeten ibland, t.ex. snöråkning, skrogs-  
 gallring etc. Det kan bli tal om hur  
 denna person klarar sig. Någon kan-  
 ke då säger: Nej klarar han sig. Små  
 smulor är också bröd. Den enes  
död är den andres bröd. Detta är  
 också ett gammalt <sup>uttryck</sup>, som syf-  
 tar på att när en person, som kanske  
 har ett mycket bra och av andra ä-  
 tråvärt arbete, helt hastigt dör, så  
 är det ju en annan, som då får den  
 dödes plats. Hur sorgligt det än kan

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
 Egon Lundberg, 1965 NORRFJÄRDEN  
 NB.

Frgl. 16

vara med ett dykt hästigt dödsfall, så är det dock någon, som har direkt nytta av att någon dör, nämligen den som får "äro" den dödes förmånliga anställning. Hur hemskt och materialistiskt det än kan låta, så finns det nog här och där en och annan, som i största hemlighet går och önskar en viss persons död, som kan bli till direkt nytta för vederbörande. Hon ska ut och tjäna levebrödet själv. Hon ska ut o tjäna levebröde för. Detta uttryck syftar på att t.ex. en ung människa, som fönt vistats i sitt hem och fått mat, kläder o. husrum av föräldrarna, nu ska ut och försöka försörja sej själv. Om detta lyckas, säger man, att nu tjänar den personen sitt levebröd själv. Taga brödet ur munnen på någon. Loqa

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965 NORRFJÄRDEN  
NB.

Frgl. 16

bräde bote mon o någon. Så säger man den gör, som på något sätt försöker komma åt en annans arbete och inkomst. Ex. A. har inte så bra hälsa, men han öskar vara gårdskull åt B. och förtjänar därigenom nödloftigt till sitt uppehälle. Så kommer en annan stark och arbetsförs person C. och säger till B., att han kan ta gårdskullssysslan som krällsarbete, sedan han slutat sitt ordinarie arbete, och han kan ta det för mycket billigare pris än A. Det blir då så, att C. får gårdskullssysslan och A. blir utan arbete. Då har C. tagit brodet ur munnen på A.

Om en karl, som inte alls har bakning till sitt yrke, men som ändå intresserar sig för bakning och gärna vill fjanta på och hjälpa till, när det är bakning hem-

ma, säger man ibland, att han är en riktig bakodävel, bak-daniel. Uttrycket ifråga innebär nog måhögst smält negativt om personen ifråga.

Just nu, när jag kommit till slutet av frågelistan, får jag tag på ett uttryck till: En kvinna, som är mycket tjock, särskilt i baken, säges vara som en bakfjöl. Ex. ha du ~~se~~ sett so stor änd hona har hon se ju ut som en bak fjöl Har du sett, oi stor ända den där har? Hon ser ju ut som en bak fjöl.

Landsmålsarkivet Uppsala 25853  
Egon Lundberg. 1965 NORRFJÄRDEN  
NB.

Frgl. 16