

2773

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

JÄMTLAND

Norderö

Andrén, K.O., 1930

Svar på ULMA:s frågelista 16

Brödet och dess tillredning

100 bl. 4:o

4 " " teckn.

2773

Exc OSD



# Brödet och dess tillredning.

## I. Inledande frågor om bakning.

I ortens mål har ordet "bäka" tidigare använts endast om tillredning av bröd samt småbröd till kaffet. "Bäka brö". "Bäka köket." "Bäka kruva." "Bäka räna." Numera talas det även om "to bäka vöflan", "gradd pannkoka" o. s. v., med det tidigare hette "stäck pannkoka", "stäck vöflan". Ordet brukas ej om kol, murbruk m. m., som frågelistan nämner, samt ligg i den anförda ex. av det slaget äro obekanta.



Ordet "bäka" äsyftar degstyckenas formning till broddämnen samt gräddningen. Knådningen däremot äsyftas vanligen icke. Man kan t. ex. då man knädar på kvällen säga: "Ma ska bäka i måra". Verbet bäka användes icke i sådana fall som det av frågelistan föreslagna exemplet: lat smeten stå i igrnen och bäka.

De substantiv, som brukats att beteckna arbetet att bäka, äro "bäkny" (bäknya, bäknyan), som måste räknas vanligast, och "backsträ" (backstran, backstra). Men dessa ord ha icke använts för att beteckna även en kvantitet bröd.



Hur ofta man bakade, berodde naturligtvis i hög grad på hushållets storlek. Dock har man här att komma ihåg följande omständigheter: I somliga gårdar kunde man baka ända till tre dagar i sträck, medan man i andra gårdar var obenägen för så lång bakning, bl. a. därför att man ansåg den iverbära större eldfara på grund av murens kraftigare uppvärmning eller rättare upphettning (hänsyn härtill togs mest, då bakugnen fanns i ladugården) och nöjde sig med en dag, högst två dagar åt gången. Det kan

Landsm. Upps. 2773

K.O. Andrén. 1930. JTL.

Fgl. 16



4

sågas, att man på ett av de senare ställena bakade oftare än på ett av de förra, ehuru bakningsdagarna, om hushållen voro lika stora, kanske blevo ungefär lika många. Upphållet kunde en del gånger utgöra endast någon eller några dagar. - Man ville gärna vara fri från bakning under den varmaste och bräddaste tiden på året. "To baka te sömmora" har därför varit ett vanligt uttryck. "Baka te vontra" och "baka te slöttann" ha också använts; dock kunna ej de uttrycken tävla med det först anförda. Ävenså har "baka



tr. jul." nyttjats, men man kan ej  
utan vidare säga om detta äsyftar  
bakning av vänligt bröd. (För  
att ingen skall behöva tro, att en  
hel dag varit den kortaste tid,  
som kunnat anslås till bakning,  
präpekar jag att det också talats  
om "to baka ut barra e litte stöpp"  
(eller "n taller"); att arbetet alltså  
kunnat pågå endast en stund av  
dagen.)

En person, som bakat, har benämnts  
"bäckstar (bäckstra, bäckstran) - Obs.  
att ordet skiljer sig från det på  
sid. 2 nämnda subet. i fråga om accent  
och att det har annan genus. - Ofta  
användas de bestämde flertals-



formerna. T. ex.: "Ma ha bäckstran  
 r dag." "Ja ha vy sta o hatt åt  
 bäckstrom." Endast undantagsvis  
 ha karlar deltagit i bakningen  
 och ha då gräddat. Det har  
 också berättats om någon snål  
 gubbe, som någon gång för i ti-  
 den var med och vek samt räknade  
 brödkakorna för att riktigt  
 veta huru mycket bröd det fanns  
 i gården.

Kvinnor, som helt haft sitt  
 uppehälle av att baka i gårdar-  
 na ha icke funnits, men sådana  
 som rätt ofta "gott bött o baka".  
 Bakfärder till andra socknar ha  
 icke förekommit.

Landsm. Upps. 2773  
 K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
 JTL.  
 Frgl. 16



Yrkesbagare ha ej furmits inom socknen.

II. Allmänna frågor om brödet.

Nimen av den seden, att orden "Guds namn" brukat tilläggas i slutet av en mening, var ordet bröd nämnts, äro icke kända. Ordet "gussläna", eller som det ofta uttalats "gussläna", har här vanligen syftat på säden, med andra ord på "ärvagn". Nimen av att det ansetts som direkt synd att äta fint bröd till vardags saknas, men man vet att det förr i tiden ansågs, att sådant bröd var för odrygt eller för gott att

Landsm. Upps. 2773  
K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
JTL.  
Fgl. 16



äta i vardagslag. Det är ej heller känt, att man, då man tagit upp ett brödstycke, som man tappat på golvet, kysst brödet och bett om förlåtelse, eller att det bestraffats om någon lagt ett bröd ifrån sig så att undersidan kommit upp. Däremot talades det för om att det var "sygn to smøls-ne brø". Man borde alltså, då man åt, söka undvika att brödsnular föll ned på golvet.

Uttrycket dagligt bröd har knappast nämnts annat än med tanke på 4:e bönen i "Fader vår" och därför fått religiös klang. uttalet har liksom på en del andra



ord av den sorten kommit att ligga nära riksspråkets. I varje fall har jag ej hört någon säga daglaga a brø, ett uttal som man haft vissa skäl att vänta. "Brø för daya" har man nog någon enstaka gång sagt. — "Dom ha bröfa ta ställan" kan det ha yttrats, men det har knappast varit tal om bröfa för ventra. Ordet "brölaus" har ej använts i betydelsen "mätlaus". — Bättre "brölaus än rälaus", heter det, men "små smulor äro också bröd" har man ej översatt till norderö-mål utan anför vid behov ord-språket från riksmål.



Makthiten är ett på orten obekant ord.

Uttrycket levebröd utsäges "leva-brö". "Han ha sett levebrö han der". Men i stället för tyäna sitt bröd har det hetat "tjën-sa föa" eller "tjën föa to sa". \* "Ta brö a mamma på nom", är ett uttryck, som använts sparsamt. "Den enes död är den andres bröd", citeras på riksspråk. \* Att en person ej tjäna eller ej kunnat tjäna sitt bröd har uttryckts med "han tjën-ent matn mytyg minnar no mer"; "han tjën-ent gröt-saddta n goy"; "han ha ent tjänt sa a mål mat."



Han har många brödätare, här ej sagts utan vanligen: "dom e stött e hüs(h)oll", någon gång: "dom e möy e mata". Även brödsäck är ett ord, som ej brukas här. Det har åtminstone i viss mån motsvarats av "bröstut".

Att brödet är huvudbeståndsdel i födan inskärptes förr i barnens minne. De erhöles ofta uppmärksamningarna: "et brö otat"; "etan brö, häne, o sövlan deck"; "da jatt äta brö, om da ska väks o bli storkar". - Att äta bröd utan sovel har kallats "to moul brö", om nämligen den som så ätit, ej gjort det av nödträng utan

Landsm. Upps. 2773  
 K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
 JTL.  
 Frgl. 16



därför att han funnit brödet  
 vällsmakande. Den som varit  
 "förbolsam" kan ha erhållit ut-  
 maningen: "da gatt ta da no so-  
 val otat, sett int o et tår-brø"  
 (att säga sett int o moul brø skulle  
 ej ha passat).

Ordet bakamat är okänt.

I stället för en beta bröd har  
 man sagt "n brøbata" "n bāta"  
 eller "n stut"; det sista ordet  
 dock använt mera grå skämt.

"N brøbit" = en bit bröd, "h brø-  
 smol" = en brödsmula. En sam-  
 ling brödsmulor (av tumbröd)  
 har kallats "småbrø". "h brø-  
 stytyg" = ett större stycke bröd;

Landsm. Upps. 2773  
 K.O. Andrén. 1930: NORDERÖN  
 JTL.  
 Fgl. 16



dock är gränsen mellan "bröbit" och "bröstret" oklar. En bröds-  
 skiva kallas "kopassiv" eller "siv". Första och sista skivan ha  
 kallats "änn ta billa". — Ordet brödknalle har ej nyttjats,  
 men spisbröd kallades för "knällan" eller om det var frå-  
 ga om en kaka "a knällbrö-  
 kaka". (Man kände till "knällom"  
 från Frösö läger.) Nu talar man  
 om "spisbrö", någon gång näm-  
 ner man det även som "hälbrö".  
 En kaka av sorten heter alltså  
 "spisbrökaka" eller "hälbrökaka".  
 Nybakat bröd kallas "nybaka  
 a brö" och man kan numera



även nämna "fäska e brø". Vanl. undviker man dock adjektivet före "brø" och säger "brø e nybaka". Gammalt bröd benämnes "gammalt e brø" (brø e gammalt).

Mjukt bröd har sagts vara "öjyssa", "öjyssen" eller "holat", om det varit vad frägelistan kallar storpigt eller pipigt. Vidare kan ett bröd ha varit "fast" eller "tytt", och åter ett annat "nefyllen" eller "flatt". För i tiden blev det oftare "råden" i bullarna än nu, i synnerhet var den benägen att visa sig, då det bakades av "heimrogmol". Kvismorna var råda den. "Råden" låg som ett la-

Landsm. Upps. 2773  
 K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
 JTL.  
 Frgl. 16



ger utan parasitet nära brödets undersida. Då man skar av en bulle, såg man "rådeigranna". Somliga karlar tyckte mycket om den. "Da e gott, norr da kless om tan-nan", menade dessa. — När "knällan" (se sid. 13) varo riktigt hårda, såde man, att det var "stälramma tr dom". Soldaterna kunde för ha hem sådant bröd från lägret em-dan de fingo visst antal "knalla" sig tilldelade för mötestiden. De kakor, som blevo över, voro solda-tens egendom. — Tumbröd har som alldeles nybakat också kal-lats "mjukbrø". Den som kommit in "harna bäckstrom" har brukat

Landsm. Upps. 2773  
 K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
 JTL.  
 Frgl. 16



få "a mjölkbråk". Men det har, särskilt på sommaren, ej legat länge förrän det varit "skött" so da ha smöddas". En annan sak är det om brödet på grund av fel på ugnen eller andra omständigheter blivit "hälla" och med anledning därav "hatt". Fig. 15 i frågelistan visar, så vitt jag kan se, ett bröd som är "hälla", i varje fall något misslyckat; ränderna efter kareln synas väl tydligt. På en tumbrödsbråk bör det bli "blåsan" under gräddningen eller den bör "knäpp-se". Sådant bröd blir "moss". — Om mjöl fast sig över eller under kakan, bildas

Landsm. Upps. 2773  
 K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
 Fgl. 16



därunder gräddningen "mjölfisn", som är gulaktig till färgen. Ett stycke bröd "som e mjölfisn på" är illasmakande. — Torrt bröd, som mjuknat, säges "ha slige ryan sa". — Någon tanks på att möjligt bröd, som man får resten knapptast behövt dragas med, skulle vara nyttigt att äta har man ej haft.

Man har ibland talat om "häl a sköyr" på t. ex. en bulle. Men annars om "attangrä" och "mre" en kaka eller bulle.

Lev är ett obekant ord, och limpa har ej tillhört ortens gamla ordföräd men är nu känt.

Landsm. Upps. 2773  
 K.O. Andrén. 1930. JORDERÖN  
 Frgl. 16



"To baka kaka" har betytt att baka mjukt rågbröd. Det har också kallats "to baka rågbrø." När man "ha baka kaka", så har man antingen gjort "bullar" (sg. n bull) eller "kakor" (sg. a kaka). "n bull" har långsträckt form som b. på fig. 1 i frågel. "e kaka" är rund men av olika storlek. En liten kaka tillverkad åt barn har kallats "liddkaka". Man in- delade också ibland mjukt rågbröd i "tjäckbrø" och "hälvtjäckbrø". Bullar och kakor, som när- made sig bullarna i tjäcklek, räk- nades som "tjäckbrø", medan kakor av omkr. 3 cm:s tjäcklek varo



"hälvtjuckbrød". Mycket vetebrød har benämnts "væitbrød". "To baka væitbrød". "N væitball". "L væitbrøsser". o. s. v.

### III. Bakugnen och bakredskapen.

Bakugnen har kallats "bäckstersonn" och bakredskapen "bäckstarbornan". Bakugnen har haft sin plats antingen i fähuset eller i särskild bakstuga, som benämnts "briggstuga". Långt tillbaka i tiden torde den ha funnits <sup>endast</sup> i förnämnda hus. "Briggstuga" har använts även vid tvätt och svagdrickstillverkning och i många fall även som sommarstuga. Att bakugnen sträckt sig utanför väggen har ej förekommit.

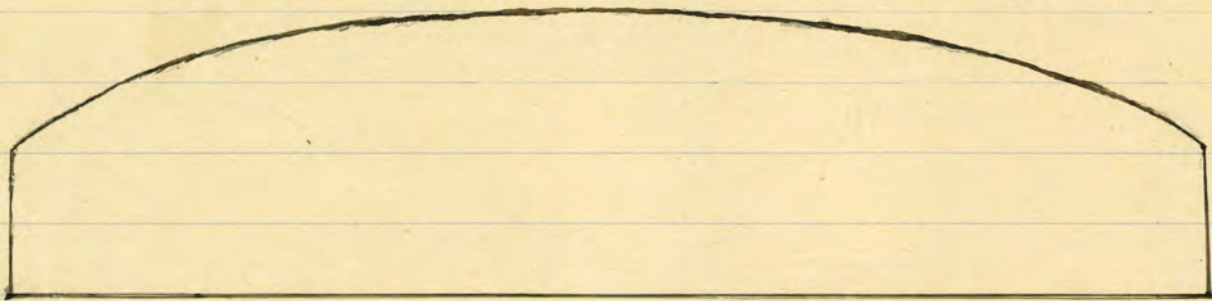


en del fähus har "n fouskammars" varit avbakad, och bakugnen kan ha haft sin plats där.

Bakugnen var ej lik de präfig. 2 och 3 i frågelistan avbildade ugnarna. Bakugnens botten, som kallades "ourn", eller när det skulle vara riktigt tydligt "bäckstarensourn", var i sin helhet någrät (d. v. s. sluttade ej åt något håll och lämnade ej rum för någon bank) samt var oftast i det närmaste kvadratförmig — sidan omkring 115 cm. Höjden upp till valvet, som benämns "volva" eller "bäckstarensvalva", har varit olika:



20 - 25 cm i mitten, undantagsvis även högre. Öppningen har i regel varit 75 - 80 cm lång och har på mitten haft en höjd av 16 - 22 cm. Nedanstående bild visar öppningens ungefärliga form.



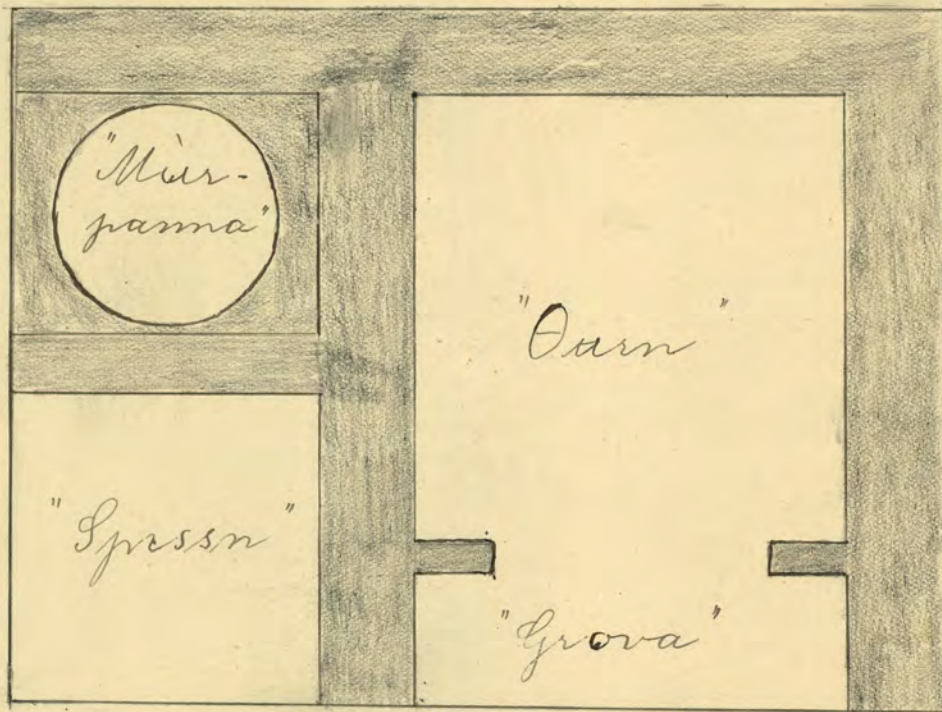
På äldre murar fanns framför öppningen och i jämnhöjd med ugnens botten "bäckstensgrova", som var 30 - 40 cm bred och hade samma längd som bak-



ugnens bottenens sida. I fähus med bakugn fanns alltid vid bakugnen "n fous-spess" (vars botten låg lägre än bakugnsbotten) och "a murjamm" (övre kanten på den ungefär i jämnhöjd med bakugnen, möjligen något högre). (En bild på nästa sida visar, huru anordningen ungefär skulle ha sett sig, om den setts uppifrån.) Ett fyrkantigt hål ledde från "spessa" till en eldstad under murjammen. Man talade om "to äll spessy murjamm". - Själva bakugnsöppningen kallades förr för "litt-volve". Roken gick ut genom bakugnsöppningen

Landsm. Upps. 2773  
 K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
 JTL.  
 Frgl. 16





Se föregående sida!



och upp i "tutn". Ett "hol" eller "a rör" för draget fanns också, men där gick ej röken. Även på bakugnens liksom på andra spisar, hade man "skåhalla". - Ordet ugnsturna är obekant.

Luckor av gläs eller järn för bakugnsöppningarna ha ej förr funnits och firnas ännu blott som undantag (halvluckor, och tydl. ditsatta närmast för utseendets skull). Den som tidigare ville stänga öppningen "röst-för a brê". När man t. ex. "skall baka köka" i bakugnen (väl oftast på kvällen eller aftonen sedan man bakat tumberd)

Landsm. Upps. 2773  
 K.O. Andrén. 1930. NORDERÓN  
 JTL.  
 Frgl. 16



kunde man behöva taga vara på värmen på det sättet. (Även vid behandling av fläsk).

Den ved, som användes vid bakning, var gran- eller tallved. Ofta har "backstarven" varit vanlig kastved men också omkring en aln långa vedträn ha nyttjats av somliga. På "backstarven" har ställts den fordran, att den skulle vara torr.

Det har ej betraktats som en svår konst eller hägtidlig handling att elda upp i bakugnen. Vad som anses som en konst har varit att under bakdagens

Landsm. Upps. 2773  
K.O. Andrén. 1930. NORDERÓN  
JtL.  
Fgl. 16



lojyr använda ett minimum ved  
 men få till vackert bröd. Som-  
 liga, som gräddat, "ha sprängalla",  
 "alla ovsrlaya", medan andra  
 varit "farsckta ma vea", "alla  
 skärlaya", "alla farstonnat". "H  
 ska ze äll na, san du ha älla  
 opp all ven?" sade en gång en  
 bonde till en grädderska av  
 förstnämnda slag efter slutad  
 bakning. På morgonen av en bak-  
 ningsdag har man gjort ugg eld  
 på bakugnshottens främre del  
 eller mitt samt omsider flyttat  
 elden bakåt och åt sidorna.  
 Pmaved och stickor användes,  
 då eld gjordes ugg.- Det torde

Landsm. Upps. 2773

K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN

JTL.

Frgl. 16



sällan ha förekommit, att det talats om "svättsugga" vid bakning. Veden ville man ju ha torr. Att lågorna slicka ugnsvälvet kan ha uttryckts med "lågorna går öppning völvan". Uttrycken "lågorna vill dra-te öppningen tulten" och "lågorna vill slå-fram" betyda ej detsamma. Det senare antyder, att det finns eller är något fel på draget och att lågorna jämte rökerna då och då går in i rummet. Att lågorna krökte sig upp mot rökfånget (någon dm) var ej ovanligt, när man lagt in nya ved-trän.

Landsm. Upps. 2773  
 K.O. Andrén. 1930. NORDERÓN  
 JTL.  
 Frgl. 16



"Brännstovar" fanns, och den användes att ställa under eldningen inkastade vedträn tillrätta med. När man skulle "bäka köket" i bakugnen, "karas glösa uttät", varja man efter en stund "söpa-ut" kol och aska "må bärlima". Bakugnen kallades så i ordningställd för "svöttonn". "Bärlimen" tillverkades av tallhar och liknade en stor tvaga, satt på en lång käpp. Vidare är att anteckna, att "bärliman" doppades i vatten före och efter användandet. Den sammanhölls ej med järning, utan var sammanbunden

Landsm. Upps. 2773  
 K.O. Andrén. 1930. NORDERÓN  
 JTL.  
 Frgl. 16



med en vidja.

Några särskilda prov av temperaturen i ugnen har man ej haft. När man kände ugnen, visste man huru lång tid som erfordrades för att med vanlig eldning få den tillräckligt varm. Man har ej heller gjort något för att nedbringa temperaturen. Man kan ha talat om "lågorn n häta", men som jag förut påpekat hade olika personer ganska olika åsikter om vad det innebar.

Tillfälligtvis kan man i någon gård ha saknat bakugn.

Landsm. Upps. 2773  
K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
JTL.  
Frgl. 16



Man har då bakat hos någon granne. Att en bakugn ägts av en hel by har ej förekommit.

Minnen av att en flyttbar bakhäll använts, då man i hast ville åstadkomma bröd eller något som liknade bröd, finnas icke. Ej heller finnas i orten någon sägen om att en viss håll e. dyl. under krig eller liknande omständigheter använts till bakugn. — Likaså saknas minnen av att halster använts när man tillfälligtvis var brödlös.

"Vofalyarna" och "råjarna" hade förr i tiden samma yttre



form. Järnplattor med rektangulära ytor (ungefärlig storlek på de större ytorna, när det gäller "råjärn", 12 cm x 7,5 cm) voro fästa vid långa ben eller, om man så vill, handtag, som ganska nära plattorna voro korslagda och med varandra rörligt sammansatta. Råjärnplattorna voro på insidan utsirade med blommor och blad, utgörande fördjupningar i järnet, väffeljärnplattorna uppslutade. Båge slagen lades vid användningen in i glöden eller elden. Väfflorna fr. gammaldags väffeljärn blevo egendomligt nog mer välsmakande än de som lämnas

Landsm. Upps. 2773

K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN

Fgl. 16 JTL.

XXXXXXXXXX



av nutida järn, som emellertid i jämförelse med gamla äro tidsbesparande. Ej fullt så vanliga som rån ha "vottartallran" varit. De ha bakats i oftast runda järn, som av somliga ha kallats "tömråjärn", ehuru namnen tjockrän, tunnran och gorån ej annars brukats. "Vottartallran" ha rullats samman, medan de varit mjuka. — Vidare hade man för också "järnbrø". "E järnbrø" lär ha varit betydligt större än ett rån och haft olika godhet.

Pannkakslaggar, reskpannor och munkpannor äro ord, som ej här

Landsm. Upps. 2773

K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN

Frgl. 16 JTL.



använts. Det har endast varit fråga om "steckprann" (- pranna, - prann). Steckprannarna ha naturligtvis varit av olika storlek och tjocklek.

Om frågelistans uttryck järn bakugnar syftar på bakugnar i kokspisar, så synas sådana ha börjat komma i bruk på 18 - talet. Dessa bakugnar i kokspisar ha kallats "steckprann". De första komma troligen från Närkevarns bruk.

Pärskilt bakbord, som kallats "bäckstarbol", har funnits. Det har i regel varit ganska stort. Ett som jag mätt upp är 211 cm



långt och 114 cm brett (ramen är inmålad). Det togs fram blott vid bakning, då den försiggick i fähus. De fast sammanfogade fötterna under en sådan skiva ha kallats "backstololan" eller "hålstololan". Även de flyttades ut under de förhållanden, som förut äro nämnda. Bakbord är det slag, som fig. 5 i frågelistan visar, ha förut i senare tid kommit i bruk och användas vid bak isme i köket, där tidigare endast ett köksbord nyttjades vid dylika tillfällen.

Baktrågen ha kallats "slock"



eller "backstarelock". Var degen mycket liten, kunde naturligtvis något annat käril brukas, t. ex. fat eller karott.

Det verktyg, som nyttjats att röra om degen med har benämnts "spår". Klappstrån ha ej använts för det ändamålet.

Över deg, som ställdes att jäsa, välvades ibland ett mindre degtråg. Det som breddes däröver var tydl. olika vid olika tillfällen och i olika gårdar.

Det käril för mjöl, som man haft inne, då det bakats och som man fraktat mjöl i från härbärgen, har kallats "mjöl-lå".

Landsm. Upps. 2773  
K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
JTL.  
Frgl. 16



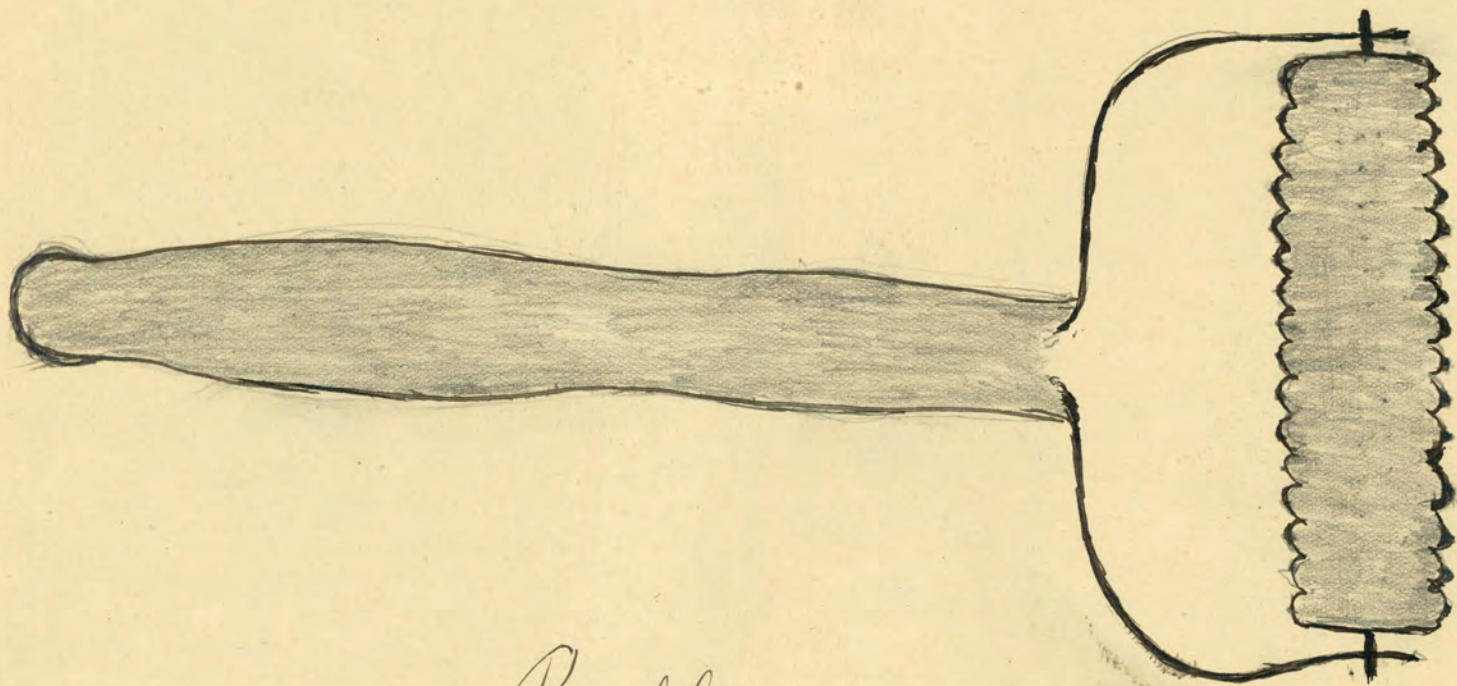
T. ex. storleken: basytan 47 cm  
x 30 cm och höjden 26 cm. Det  
har nog även talats om "mjöl-  
saffr" och "mjölbytt".

Verktyg för degens utkar-  
ling är "n bröskaval" ofta kal-  
lad endast "kaval". Är det  
fråga om slaget, kan man  
nämna "törnbröskaval", "knätje-  
bröskaval" och "slättkaval".

"Slättkavlan" brukades för ut-  
karling av deg till småbröd,  
kross. Innan "knätjebroöskaval"  
började användas hade man en  
tid "rull" eller "knätjebroösrull".  
"Rullan" varo av trä eller ben,  
av ganska olika storlek och



(Se föreg. sid.)



Rull.



försedda med skaft av trä och järn. På sid. 37 finns avbildn. (de yttre ringerna) av en "rull" av ben. - "Kävlar" ha två handtag och äro helsvarvade.

Till att skära av degstycken m. m. användes en bordkniv, men mätt att forma kakorna lika stora ha ej nyttjats.

(Turm)brödämnet infördes i ugnen med en "fjel" (fem.). Själva "fjela" hade en cirkelrund yta med i regel omkr. 60 centimeters diameter. Skaftet var 85 - 90 cm långt.

Det hjälpverktyg med vilket man flyttade kakorna från bak-

Landsm. Upps. 2773

K. O. Andrén. 1930. NORDERÖN

JTL.


Frgl. 16




bordet "på fjela" kallades "spjô"  
 (spjôa, spjôn). "ti spjô" var cirka  
 80 cm lång. Basytan vid den  
 ända - övre ändan - man grep  
 fatt om var ungefär cirkelrund,  
 men "spjôa" avplattades så små-  
 ningom. Formen klar göres genom  
 några enkla bilder på nästa  
 sida. "Spjôa" användes också att  
 ändra kakans läge inne i ugnen  
 och att ta ut brödet med. -  
 Ett jämförelsevis nytt verktyg  
 på orten är "spjälk" (har  
 använts omkr. 50 år), tydligen  
 samma sak, som frågelistan  
 kallar flöjel (om näml. en flöjel  
 är tunn). Verktyget i fråga har

Landsm. Upps. 2773  
 K.O. Andrén. 1930. NORDERÓN  
 JTL.  
 Frgl. 16

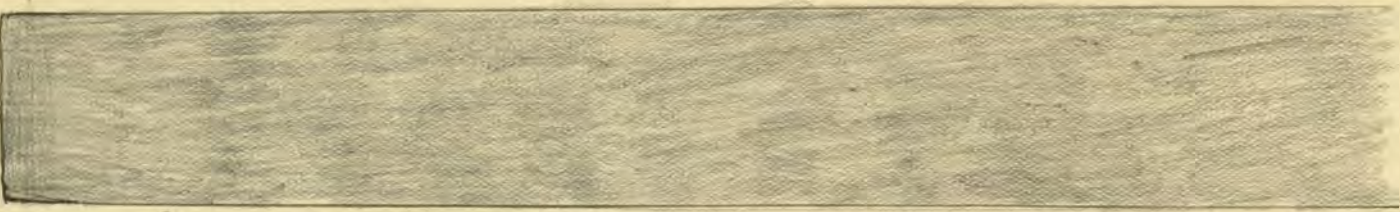




Nedre ändan "ta n spiê", från sidan.



Nedre ändan "ta n spiê" framifrån.



Övre ändan "ta n spiê".



brukats endast på bakbordet,  
ej för att lägga på kakan, ej  
heller i ugnen.

Baktyckla är ett obekant ord.  
Verktyg av det slag fig. 9 i fråge-  
listan visar ha ej använts.

Det är äldst använda verktyget  
för att nagga eller picka brödet  
har varit "a nōgg" (nōgga, nōggen)  
av fjädrar. - "Bröppick" med ett  
antal järntaggar satta i trä,  
som varit format så att det även  
utgjort skaft, har funnits men  
sakerl. mera sällan kommit till  
användning. - Rullnaggar ha ej  
funnits. Till naggning av tjockare  
bröd användes antingen en gaffel



eller en täljd pinne, som endast kallades "pinne". Man har sällan gjort ränder på brödet för att det lättare skulle kunna brytas.

Bakträgen ha rengjorts med degskrapa. En sådan var av järn med handtag av trä. Bakbordet kunde skrapas med bordkniv.

#### IV. Varav bereddades bröd?

De sädeslag som av gammalt i orten brukade beredas bröd äro korn och ärtor samt dessutom i ringa utsträckning råg för "kokabakery". Benämningarna på bröd, då man velat ange

Landsm. Upps. 2773

K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN

Figl. 16  
BOKMEX

JTL.



vilket sädeslag som lämnat mjölet, ha varit "kornbrø", "ätterbrø", "røglbrø" och "væitbrø". Havre har knappast använts till bröd, men om det hänt, så har sådant bröd benämnts "hagarbrø". Bröd av blandsäd har helst bakats i stället för rent ärtbröd, ehuru ej ofta, och kallats "ätterblannysbrø". (Det har ej varit tal om kornblannysen, ty korn och ärtor tillsammans ha benämnts "ätterblannysen", korn och havre "hagarblannysen"). Orden "bröse" och "brøkorn" hava nämnts ganska sällan. Hellre omskrifningar: "Da ska bli te grøtmjø!" ; "da



ska bli te brönsjöl".

En gemensam benämning på materialet, varav bröd bakas, finns icke.

Myöl av sad, som alls icke eller endast i otillräcklig mängd odlades på ön, fick man genom handelsresorna till Sundsvall och Norge, eller sedan Östersund blivit till genom köp där. Redan i en hårdarsvisa från ön, skriven något före eller något efter 1820 talas det om att "ställa till stan efter rågmjölsgrund för att därav till julen tillreda". Var man först gjorde bekantskap med bröd, bakat av

Landsm. Upps. 2773  
K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
JfL.  
Fgl. 16



det sädeslag som för alls icke odlades på orten, nämligen vete, är nu ej bekant

I olika gårdar delade man nog för i tiden kornet något olika. Den vanligast indelningen var dock "frökorn", "störkorn" och "småkorn". "Störkorna" har då räknats som den del man haft att göra mjöl av. Om vi t. ex gå 100 är tillbaka i tiden, så blandade man kanske ganska allmänt "seu åyn", d. v. s. agnar, som sällats för att få bort mull och ogräsfrö och från vilka också halmrester av -

Landsm. Upps. 2773  
K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
JTL.  
Frgl. 16



lågsmats, i det korn som skulle förmålas till mjöl, varav "vodagsbrø" skulle bakas. Agnarerna blandades säkerligen ej i för att giva något egentligt näringsstillskott, utan för att brödet ej skulle bli "för gott" eller "för skryfftt". Kvantiteten torde i förhållande till kornmängden ha varit ringa. Om ordet ärnbrø använts har det nog varit under hårdar, då sällsynt mycket agnar använts. - När längre fram agnarerna utslötas bakades "vodagsbrø" av "sammanmjelen a mjöl". När det,



vad del led, ibland kunde kal-  
 las "såbrø" eller "såut a brø", så  
 låg i detta egentligen endast  
 ett krav på finare bröd. - Slut-  
 ligen skulle kornet både skrädas  
 och siktnalas. - Att också för-  
 dringarna på finare bröd under-  
 gått förändringar är naturligt.  
 Det bröd, som ej hade tillsats av  
 agnar räknades förstås fint för  
 i tiden och hade man arbetat  
 med att skrada kornet på hand-  
 kvarnen, så blev ju brödet av  
 sådant mjöl ännu bättre. Om-  
 der ansågs nödigt att i finare  
 bröd ha åtminstone något vete-  
 mjöl. På som namn på bröd, som

Landsm. Upps. 2773

K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN

JTL.

Frgl. 16



ej varit "vädagsbröd", har man använt flera benämningar, såsom "finare bröd", "batter a bröd", "gränbröd", "bröd ta skreddmjöl", "mjölkstoffbröd" o.s.v. - De vid siktring av mjöl fränskilda beståndsdelarna ha kallats "så" (såan, såom). "Såan" ha använts åt kreaturen eller, om mjölet ej varit så väl utsiktat, åt hänsen.

Angående bröd, tillrett av obastad jämte agnar torbad såd, från vilken endast mullen ränsats bort, må meddelas att man för på höstarna kunde mala mjöl av dylik blandning. Det hände att man på hösten måste "åbarr"



någon eller några av de först  
 torrkade skylarna, ty man blev  
 brödlös och hade ej gammalt kon  
 att ta av. Vad man då tröskade  
 ut ur banden användas risslades  
 först med en grövre rissel och  
 torrkades därpå i badstugan  
 samt tinades sedan och sollades  
 för att till sist risslas med en  
 finare rissel. Blandningen var  
 då färdig att mala och kallades  
 "tinnys". Myölet benämndes "tinnys-  
 myöl" och brödet "tinnysbröd". "Ti-  
 nnybröd" är detsamma som fråge-  
 listan kallar dräsebröd.

Kryddor som använts vid bak-  
 ningen ha varit anis, fänkål, salt,

Landsm. Upps. 2773  
 K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
 JTL.  
 Fgl. 16



kardemumma och pomeransskal. Även  
 torde kummin, som kallats "kömsy",  
 någon gång ha nyttjats. Av andra  
 smaktillsatser kan endast vort  
 namnas.

För utdrying och möjligen  
 smakens skull ha kokad pota-  
 tis ibland använts vid tillred-  
 ning av bröd. Vad de övriga  
 ämnena angår så är ej känt  
 om de fordon vid missväxt nytt-  
 jades och i vilken utsträckning  
 det då skedde. Arter får na-  
 turlegtlvis strykas som utdrying-  
 samsämne, där bröd bakats av  
 ästingöl. Bönor kunde förstås  
 ej komma ifråga.

Landsm. Upps. 2773  
 K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
 JTL.  
 Frgl. 16



V. Deq och jäsnig.

Fortens mål skiljer man på deq, smet och söra. Smet är förresten ett ord, som ganska nyligen inkommit i målet. "Deiq" och "söra" ha använts av äldre. "Deiq" = deqiq. "Deiq", "deiq-ne", "deiq-fast", "deiq-se = deqa, deqa ned, deqa fast, deqa sig. Ett större eller mindre stycke deq har kallats "deiqtallar" "deiq-knöl", "deiqbit" o. s. v.

Berättelser om att man åt deq i stället för bröd finnas icke, ej heller ha maträtter med namn på -deq funnits.

Att sätta degen kallades "to

Landsm. Upps. 2773  
 K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
 JTL.  
 Frgl. 16



stöjje" (imperf.: stöfft, supr.: stöfft)  
 eller "to knädo" (imperf. och supr.:  
 knädo). Om man "stöfft" dagen  
 före utbakningen eller bakdagens  
 morgon berodde av vad som skul-  
 le bakas och när på dagen det  
 skulle bakas. Var det fråga  
 om bröd av ojäst deg, behövde  
 ju någon deg ej sättas dagen fört,  
 men stöjtes dock ibland då för  
 att ha den i ordning. Gällde det  
 däremot deg, som skulle jäsa,  
 måste man, innan pressgästen  
 kom i bruk, börja ordna med den  
 dagen före utbakningen. Var det  
 på vintern och kallt kunde man  
 t. o. m. nödgas krängla i två da-

Landsm. Upps. 2773

K.O. Andrén. 1930. NORDERÓN

JTL.

Frgl. 16



gar med den, ha den i bår  
 eller bytta o. s. v. Det kär man  
 stäpte i var vanligen "a bäckstas  
 slock. Ett sådant uttryck som  
 "mjölet bakas i varmt vatten", har  
 jag ej hört. — Den vätska, som  
 sattes till, kallades "stöjvann".  
 Om i en deg mjölk användes  
 som degspad, så sades degen  
 vara "mjölkstofft". Salt lär  
 i de flesta fall ha tillsatts  
 till knäckebröd. Det har ofta  
 härt, att man ställt till en  
 mycket liten och tunn deg  
 och satte jäst till den. Det  
 kallades "lo rör-te", men något  
 namn på degen har man ej haft.

Landsm. Upps. 2773  
 K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
 JTL.  
 Frgl. 16



Sedan den tunna degen råkat i kraftig jäsnings, gjorde man en större och fast deg. Mindre vanligt har det varit att ställa till en deg, som ej, sedan något knädsrad slagits i, rörts om mera än till någon del i mitten utan fått stå och jäsa till nästa dag. — Den beredda degen kallas "stöjpr" (stajpra, stajpran), eller "knödo" (knödo, knödon). Allt arbeta om degen benämndes "to fällknödo". — Någon särskild ritual, då julbröd knådades, förekom icke. — Vid degens omarbetning hände det att annat mjöl användes, än det



55  
som använts vid degens sättning.  
- Den egentliga knådningen för-  
rättades i regel med händerna.  
"Spån" nyttjades "to skrapa skov  
harr slötjan mæ"; i lösare deg  
kunde man röra med den; den  
användes även då man tog deg  
ur slocket upp på bordet.

Om degen varit för litet ar-  
betad, har man sagt, att den  
 varit "klömpt"; även kan man  
ha sagt, att "da e mjölgåran te  
dajja". Om mjölet sväller säges  
det "stön". Att degen är stadig  
uttryckes med att "han e lägomt  
håll". Om degen på grund av  
mjölets beskaffenhet, t. ex. om



såden frusit, icke blir stadig,  
såges den "vädess".

Att degen jäser uttryckes i  
orten med "da es" eller "han  
es". Att det är stark jässning t.  
ex. med "da es dacktitt", att  
det är svag jässning med "da  
es klant" eller "da vell mt äsa".  
"Dein es oyyr". "Stöjra höj-se".  
"Da es ovar slotja".

Man såg på degen, när den  
var fullgjast. Någon prorbulle  
har man ej plägat grädda.

"Dein e isen" eller "füllsen".  
"Han ha ess nog na."

Rörande vilka av gammalt  
använda brödsorter kunna rak-



nas till syrat och vilka till osyrat se kap. IX.

Självsyrning av degen är ej bekant på orten.

ibland hände det för att deg av rågmjöl fick sötna. Kokande messmörvattnen hålldes då på ett lämpligt kvantum rågmjöl. Man rörde samman "må degspå", varpå degen fick stå, tills den sötnat. Sedan tillsattes jäst och degen fullfärdigades. - Ugnssurt bröd har ej omtalats.

Det har hänt att man tagit deg från ett föregående bak och använt som jäsamne. Helst

Landsm. Upps. 2773  
K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
JTL.  
Frgl. 16



har detta inträffat om man den förra gången beräknat att baka inom få dagar. Man har tagit en fin bit, ej skovorna från träget, och förvarat den i något kärl så att den ej torkat. Något särskilt namn på den har man ej haft. Det har helt enkelt varit "n issen n deig-knuel".

För i tiden bryggde man svagdricka hemma och då användes "dräckjast", som nog oftast kallades endast "jast". Naturligtvis lånade man då ofta mellan gårdarna. Att drickskummet använts som jäst i julbrödet

Landsm. Upps. 2773

K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN

Frgl. 16  
JTL.



har ej omtalats.

Prassjätten kom i allmänt bruk i orten för 50 - 60 år sedan och kallas vanligen endast "jäst".

"Frisk-opp jästn" är ett uttr., som vissa gånger använts. Även grässjäst, som börjat se gammal ut har friskats upp. Man har då lagt jäststycket i t. ex. en spilkum och rört till en obetydlig degklick, som utsatts för lagom värme.

Midsoommarsjäst är obekant, ej heller har midsoommardagg samlats för beredande av jästämne. Vidare har sjöskum ej samlats. (Det må anmärkas, att vad fråge listan kallar sjöskum här benämnts

Landsm. Upps. 2773  
K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
JTL.  
Frgl. 16



"stödo". "Da e stödo på vättnan na").

Gästen har, såvitt jag kunnat finna ej ansetts särskilt utsatt för att bli skänd under inflytande av onda makter. — Det har varit vanligt att med knytnäven göra en grov i mitten av degen för att kunna följa med jäsningen. Först var det en och annan gumma, som satte ned handen med sträckta fingrar två gånger, varigenom groven erhöll korsform. — Det är ej känt att man iakttog några försiktighetsmått då man lå-



nade jäst, och man lånade  
nog även sedan solen gått  
ned.

Man har ej ansett jäsnings-  
sättet innebära förbud.

## VI. Brödamnets behandling före gräddningen.

När man talat om "to baka  
ut a stöpp" eller "baka- ut  
n taller", har man syftat ej  
blott på brödamnets behand-  
ling före gräddningen utan  
även på gräddningen. Att ba-  
ka ut degen har man knapp-  
kast talat om.

Två eller tre personer del-



togo i arbetet. Det ansågs ofta, att tre behöfdes, om det skulle gå riktigt bra. En kavlade och kallades "kavlast", en gräddade och benämndes "gräddast", en baka-på" och "kavla-på" men hade knappast något namn på grund av sin gärning. Om den tredje blott någon stund då och då hjälpte till, så "baka na på". Brödet fraktades i regel till härbarget av den som skatte hushället. Om en som "kavla-på" fanns i arbetet låg det henne "to ta-opp deen", d.v.s. arbeta upp degen på bordet. Amars lag

Landsm. Upps. 2773  
 K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
 JTL.  
 Frgl. 16



det uttrycket på den som  
gräddade, såvida ej den som  
kavlade på grund av någon  
särskild omständighet hade bäst  
om tid.

Så stor del av degen, som  
för varje gång lades upp på  
bordet kallades "böldceg". En  
"böldceg" rullades, när den kom-  
mit upp på bordet, ut till en  
lång rulle eller "tuller". Som-  
liga "bata opp tullran kall tog-  
te kokuamma ma ham på ein-  
gon", andra "skär-te kokuamma  
ma knuva" och åter andra "tog  
ma ham attasom", d. v. s. rullen  
kom att först så smaningom för-

Landsm. Upps. 2773

K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN

JTL.  
Frgl. 16



vandlas till kakämnen.

Imman ett kakämne kavla-  
des snoddades det först under  
ena handen, så att det kom  
att se ut nära nog som en  
låg dubbelkon. Sedan tryck-  
tes eller klappades det mera  
glatt, varpå man fortsatte  
nedtryckningen med högra  
handens fingerspetsar, medan  
man med vänstra handen ställde  
på kant höll ämnet runt.  
Det var detta, som kallades  
"bäka-på". Kakämnet var nu  
fullt glatt, och dess hela  
översida hade märken efter  
fingerspetsar. - Då tre del-

Landsm. Upps. 2773  
K.O. Andrén. 1930. JtL.  
Frgl. 16



togo i bakningen, stod den som karlade ensam på ena långsidan av bordet (naturligtvis längst ifrån ugnen), under det de två andra hade motsatta sida. De stodo alla under arbetet.

Den tredje skulle också påbörja karlingen, vilket även framgår av uttrycket "kaval-på". Hon karlade litet åt ett håll, vred på kakan och karlade åter. Till sitt "lä-a köka på kavlans o föla-na sdat hänn som kavlå". Den sistnämnda hade då platsen där kakan skulle ligga, "mjöla". "Kavlaska" hade alltså att



fullbårda kakan. Hon karla-  
den och "vårna-na". På sidan  
39 har jag nämnt, att "spjålkan"  
brukats endast omkring 50 år.  
Tidigare plögade nämligen den  
som karlade, bocka sig, när ka-  
kan började bli tum och skulle  
vändas, och "blås spryng koku",  
varigenom luft kom under den-  
na, så att den kunde vridas  
i annat läge med blotta hän-  
derna. Det var något som ford-  
rade vana, om det ledigt och  
lätt skulle kunna utföras. Nu-  
mera användes "spjål", med vil-  
kens hjälp man vider och vän-  
der kakan. — Att jämna kakans

Landsm. Upps. 2773

K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
JTL.

Frgl. 16



kanter, vilket skedd med fing-  
rarna, benämndes "to baka skry".  
Något särskilt namn på illa ut-  
karlade kanter har man ej haft.

Vanliga kornbröds- och ärtbröds-  
kakor gjordes så stora eller vida  
som fjölen. Om "kaka hox  
attlar", som ibland blev fallet,  
då fjölen bränts av framtill,  
så krävde detta större skicklig-  
het hos den som gräddade. Ka-  
kor av ofrusen och väl inbärgad  
säd gjordes tunnare än sådana  
av frusen eller eljest skadad säd.

Dock må här ihågkommas, att  
knäckebröds- och flötbrödskakor  
gjordes mindre (knäckebrödskaka -

Landsm. Upps. 2773  
K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
JtL.  
Frgl. 16



kan även tjockare) än kakakor av förutnämnda slag. Även finare kornbröd en aning mindre. —

Det mjöl, som användes vid utbakningen kallades "backstarmjöl". Hertil användes lika gott mjöl som i degen. Då man bakat riktigt fint bröd har man somliga gånger bakat i potatismjöl.

Om kakan råkat fastna, gjordes den lös från bakbordet med en kniv.

Det äldsta redskapet för naggningen är "nägga" av fjäder. Somliga ha naggat även kornbröd (för att det ej skulle bli



så stora blåsar på det). Naggning  
 har då skett en gång, nämligen  
 på fjölen. När "nägga" användes  
 åt knäckebröd, naggade man två  
 gånger, d. v. s. båda sidorna, eller  
 först på bordet och sedan på  
 fjölen. Emellertid gjorde man  
 försök med andra redskap, så  
 som "knätjabrossull" samt "brö-  
 greck" (se sid. 41 och 36). Om sidor  
 fick man "knätjabrosskaval" och  
 med den överfar man endast  
 kakans ena sida. Varsig man  
 använt det ena redskapet eller  
 det andra, har man sett till att  
 hela kakan blivit berörd. - Bå-  
 de "rättsia" och "övasia" ha

Landsm. Upps. 2773

K.O. Andrén. 1939. JtL.  
NORDERÖN

Frgl. 16



brukats, när det varit varit  
fråga om brödets översida, och  
"mjönsia", kanske även "rönsia"  
om undersidan.

Kakan flyttades från bakbo-  
det på fjölen "ma n spö". Det  
kallades "to lagg-på fjela" eller  
"to laddza på fjela".

Skovorna av degen, "skrapadeen",  
har vanligen givits åt kreaturen.  
Hur man gjorde under hårdår är  
ej nu lätt att säga.

Degen till bullar samt "tjäck  
brös" och "hälvtjäckbröskakan"  
bearbetades eller "mjöcktes-  
te" samt rullades slutligen, när det  
var fråga om det förutnämnda.



slaget, och tillklappades till  
 lämplig tjocklek och form, då  
 det gällde de senare sorterna.  
 De naggades eller piggades med  
 med pinne eller gaffel. Efter  
 formningen lades de att jäsa  
 t. ex. på ett bord eller en annan  
 anordning. "U klê va överbradd"  
 Man har också ibland place-  
 rat de formade ämnena över  
 hett vatten.

Man sopade av kavlade ka-  
 kor, innan man sköt in dem i  
 ugnen. På bägge sidorna för  
 övrigt. I mamminne har man  
 därtill använt "a mjölsoj", men  
 tidigare lär det hava skett med

Landsm. Upps. 2773

K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN

JTL.

Frgl. 16



en ringe, "n tyodarven". Målet, som man sopade av benamndes "ävse" (ävsea, ävsen). Det har använts åt kreatur eller höns. Det hände ganska sällan, att man sporrade brödet eller kakan och aldrig annat bröd än knäckebröd. Redskapet här man ha kallat "spörr".

Bullar o. dyl. kunde bestrykas med sirapsvatten, innan de sattes in i ugnen. Det kallades "to smörre" eller "smörre-på", liksom det sätt som nämnes under kap. VIII. Aggula synes ej ha använts vid dylik smörjning, möjligen värt.



## VII. Gräddningen.

Gräddning har benämnts  
 "gräddny" (gräddnya, gräddnyan).  
 "To grädd" (imperf. och sup. grädde)  
 = all grädde.

Provgäddning av bullar i bak-  
 ugn lär ej ha förekommit.

De tunna brödsorterna inför-  
 des, såsom förut är sagt, i ugnen  
 på en stor rund fjöl. — Kakan  
 har, så vitt man nu vet, aldrig  
 infärts rullad på en lång, slät  
 kavle. — Har vänts då den  
 varit halvgäddad. Det har  
 kallats "vänn köka" eller "vänn-  
 a". För gäddades kornbröd  
 på bägge sidorna men nu en-



dast på en. — Att grädda ett  
bröd två gånger i ugnen kal-  
lades "to grädd-*öjv*-*ä*". Den  
åtgärden har vidtagits egentligen  
endast med finare knäckebröd,  
dock endast ibland med det också.  
Bränt mjöl, som fanns på den  
gräddade kakan benämndes "mjölfes".  
Bullar och med den jämförliga  
brödsorter infördes för i ugnen  
med "små bäckstorfjel"; flera på  
en gång gräddades. Fordon lades  
de direkt på ugnsbotten, men  
längre fram plåtar och då blev  
naturligtvis "fjel" överflödig.  
Ugnsofvingen stängde man ge-  
nom "to röjs-för *öjv*bre". Någon



tätning med lera förekom icke.  
Man såg på färgen, när bröden  
vara färdiggräddade.

När brödet blir väl genom-  
gräddat säger man, det är "väl-  
grädda" eller "fermt grädda".

När bullar gräddats vid dålig  
undervärme kan det ha blivit  
"rådeen", som även kunde bero på  
mjölet (se sid. 14). Ett bröd, som  
varit ofullständigt gräddat har  
sagts "ny klant grädda". Om  
"stälramma", "hälla" och "hott" se  
sidorna 15 och 16. — Bränt bröd kal-  
lades "brant a brø". Rörande smak-  
bröd se sid. 15. Ät barn bakades  
ibland "småkokan".



## VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

Efter uttagningen ur ugnen för "to köl'n" lades tumbrödet vanl. på en rissel, helst en grovrissel. Med bullar och rågkakar blev det nog en smula olika olika gånger. De beströkos ofta efter uttagningen med smör för att de skulle få glans.

Det nygräddade brödet sopades nyss förvänt det veks. Det avsojade mjölet räknades som "mjölsker", om det tillvaratogs.

Man brydde sig ej om att med kniv skrapa bort det brända från bröd, som fått brända fläckar.



Någon ristning efter gräddningen förekom icke.

Allt "törnbrød" veks. "Körnbrød", både vardagsbröd och finare slag, ättveks eller "va ättvekan". Likaså "ättarbrød". "Floutbrød" sexveks, åtminstone ibland. "Knätjebrød" fyveks eller "veks r fyv" eller "va fyvvekan". Även "päddbrød" fyveks. Bröd, som bakades för matsäck, veks för i tiden "r näst", d. v. s. veks så att det erhöill formen av en bok. Det sades efter vickningen "va viken r näst".

Man räknade brödet i antal kakor, ej i tolfter eller tjög.



Kravet på huru många kakor,  
 som skulle bakas på en dag  
 har sakta sänkts. Förmåsta  
 orsaken är väl den, att man  
 börjat senare på morgonen.  
 I mitten av 1800-talet lär det  
 ha talats om att en gumma  
 hade "700-kavlen". Troligtvis  
 kavlade hon aldrig så mycket  
 på en dag eller också var  
 hon, om hon någon gång gjorde det,  
 ej så noga, huru det blev, och  
 började väl i 2-tiden på mor-  
 gonen. På 1870- och 1880-talet an-  
 sägs en god kavlerska kun-  
 na kavla upp till 500 kakor pr  
 dag. Sedan 200-300 kakor. — Det

Landsm. Upps. 2773

K.O. Andrén. 1930. JTL.

Fgl. 16



har ej ansetts farligt att  
räkna ogräddat bröd. "Räkna  
inte ogräddat bröd!" är en okänd  
uttrymning.

Tunnbröd har aldrig underskattats  
någon särskild torkning. Palt  
har ibland utphängt. Brödgrindar  
och brödhäckar äro obekanta.

Brödet plögade förvaras utpe  
i härbärgsjällen. Där lades det  
i högar på stora bord. En sådan  
hög kallades "a riev" eller "brö-  
riev". (Aven en hög av oviket  
bröd kallades "riev".)

Skrock och brödlur äro obekanta  
namn.

Mjukt bröd förvarades olika,

Landsm. Upps. 2773  
K.O. Andrén. 1930. NORDERÓN  
JTL.  
Frgl. 16



t. ex. i en korg, utlagt på ett bord eller annan upphöjning i ett obeboett rum, i låda eller bår nere i en källare o. s. v.

På bordet lades brödet i brödkorg eller annars i högar.

## IX. De olika brödslagen och deras tillredning.

### 1. <sup>Grövre</sup> Vardagsbröd.

Det må först anmärkas, att ordet "vardagsbröd" begagnats sällan i jämförelse med orden "körnbröd", "ättarbröd" och "knätkärlbröd". Man har t. ex. sagt: "Gå till havs att no körnbröd." eller: "gå till no ättarbröd, da!" d. s. s. "Seck me a körn-



brö-stryg!" Vardagsbröd har i sådana fall knappast nämnts. Då man hört "vödagsbrø" uttalas, har man vanligen först tänkt på kornbröd, som använts i dagligt bruk, och i andra hand andra sorter, som plägat vara framlagda under vardagarna. Här må även anmärkas, att fördom somliga kallat kornbröd av sämre slag, d. v. s. sådant som varit bakat av mjöl, vari agnar ingått som beståndsdel, eller elfest sammansmålet av ej så fint korn, för "spressbrø" och talat om "spressbrøkoket". (Nu-tida spisbröd från bagrier näm-



nes på sid. 13. Obs. skillnaden  
i uttalet!) "Sjussbrø" veks i  
sex, vilket meddelas till kom-  
plettering av uttrycken på  
sid. 77. Det berättas om en  
gammal man, som dag för  
omkring 60 år sedan, att han  
räknade sådant bröd nästan  
som ett läkemedel. Vid något  
tillfälle hade han yttrat: "Om  
ja tjänns falit o' et-opp a  
sjussbrökoka, so ta ja på  
svättas skry öuga, o do väl  
ja snatt bra". — Vad angår  
ärtbröd, som också ibland kal-  
lades "ätterdala", är att ihåg-  
komma, att vatten användes till

Landsm. Upps. 2773  
K.O. Andrén. 1939. NORDERÖN  
Fgl. 16



störämne. Brödet skulle, om mjölk nyttjats, dels ha blivit illasmakande, "trott", sedan det legat en liten tid, dels skulle den ogräddade kakan blivit mycket mer benägen att fästa sig vid bakbordet. Den var benägen därtill ändå. Hjälp av gräarter brukades. Numera bakas ärtbröd sällan. Även om "ättarblanningsbröd" gäller, att det bakats av mjöl och vatten.

Jag tillfrågade för en tid sedan en 80-årig kvinna om tillfällighetsbröd, och hon uppgav att hon hört ontalas, att



det också här hänt, att man  
 prä glöden bakat "glöhoppra".  
 Självt mindes hon dock ej så-  
 dan bakning. Om någon rent  
 tillfälligtvis gräddat bröd prä  
 ugnen, har han ej haft namn  
 prä det. Fullt obekanta sätt  
 äro att klena deg prä husväg-  
 gar och lunda degstrimlar om  
 en kajsyr.

(Inom parentes kan jag med-  
 dela, att jag för ätskilliga år  
 sedan hörde ordet riska i  
 Lyngå nära Medelpadsgränsen.  
 När jag undersökte saken, fann  
 jag, att det bröd man där kal-  
 lade så var av samma sort,

Landsm. Upps. 2773  
 K.O. Andrén. 1930. NORDERÓN  
 JTL.  
 Frgl. 16



som här heter knäckebröd, allt så tunt).

Bröd, som bakats av jäst deg men tunt har kallats knäckebröd. Dock har det ej varit så tunt som kornbröd. För ansågs det nödvändigt att jänte kornmjöl åtminstone något rågmjöl skulle ingå i degen. Om det var "heimrogmjöl" eller köjt s. k. "grörogmjöl" kunde brödet benämnas "vodagsknatja-brø". I stöprämnet till knäckebröd användes ofta messmör, som röddes upp i vattnet. Även kokt, malen potatis kunde ingå i störan. Det ansågs, att

Landsm. Upps. 2773  
K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
JTL.  
Frgl. 16



potatis och messmör passade mycket bra tillsammans i brödet. — Några få ha sagt "grickabrø" i stället för "knäta-brø". (Frägelistan nämmer "tuma kakor, som torkas". Orden, som torkas äro mindre lämpliga, enär de synas antyda, att några särskilda åtgärder skulle vidtagas för att torka brödet.)

Det är svårt att säga under vilken rubrik "köka" — ifråga om benämningarna hänvisas till sid. 18 — bort införas. Emellertid upptages här "köka ta heimrogmjölan", ehuru ej alla hade hemrög och bröd av det.



ta slag många veckor troligen saknades på bordet <sup>även</sup> i de gårdar, där man odlade råg. - Mes-smör kunde användas även i störrämmet "at kökan".

Kavringar ha ej omtalats på orten.

Rågskarpor ha icke använts.

2. Högtidsbröd.

Det må först anmärkas, att intet av orden hällgdagsbröd, högtidsbröd, söndagsbröd, gästakud- eller kalasbröd varit brukat.

Den sort av tumbakat bröd, som förs bäst kunde ha fått tjänat namnet högtidsbröd var "flöutbrø". Störrämmet ut-

Landsm. Upps. 2773  
K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
Frg 146 JTL.



gjordes av grädde och mjölk,  
mjölet av kornmjöl. "E flöut-  
bräskaka" hade mindre yta än  
en vanlig tumbröds-kaka. De-  
gen jäste icke, d. v. s. jäst till-  
sattes icke. Att man ansett den  
na brödsart som den finaste  
i härbärgen framgår också  
därav, att om man följde med  
till ett härbärke för att kö-  
pa något, t. ex. korn, så skul-  
le man ha "n häbassbata",  
bestående av "flöutbrö" med  
gräskuret spickekött. — Numera  
bakas ej dylikt bröd.

Andra sorter av tumbröd, som  
användes vid högtidliga till-



fallen krusna räknas som bättre vardagsbröd. Hitt föres även mjukt bröd av finare rågmjöl.

Man lär ej av gammalt ha använt vetebröd i orten. Men det kan ej nu sägas när man så smält böjades bruka det.

Vetebröd har benämnts "vettbrö", och man har nämnt olika slag såsom "vettball", "vettren", "saffransbrö", "skorpan", "sockarskorpan", sälinsbrö (= snäckor, vilka brukade kosta två öre). På skorpana hade man även indelningen "lön-skorpan" samt "rönnskorpan" eller "klingskorpan".

Landsm. Upps. 2773

K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN

JTL.

Frgl. 16



När man fordom talade om "julfbröd", åsyftade man närmast de bröd, som under julhelgen lägo framme till beskådande på ett gammaldags julbord, nämligen några rågbullar och "någor halvtyckbröskaka". Bröd bakade i former av symbolisk och rituell betydelse synes man här ej ha känt till. Och någon kaka förvarades ej till våren, så vitt nu är känt.

Fettisdagsbullar ha först i senare tid börjat användas.

För några tiotal år sedan hade man "grävassrynan", ganska stora kringlor, som gäster-



na erhöles vid slutet på ett gravöl. I vanliga fall ingick saffran i dem. De torde oftast ha beställts vid bageri i Östersund och varit omkr. 25-30 cm långa.

Bröd och andra matvaror, som medfördes till kalas, t. ex. brällor, sammanfördes under benämningen "gäp".

Wågbröd och kärlekskaka äro obekanta ord.

Angående "floutost" vill jag först anmärka, att det äldre namnet är "floutsopp". Vidare att grädden ej behövde vara sur. Till en del grädde har



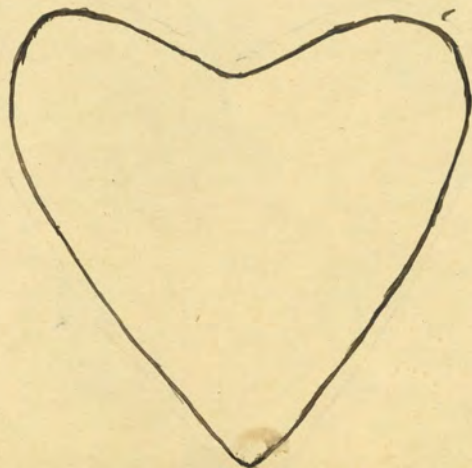
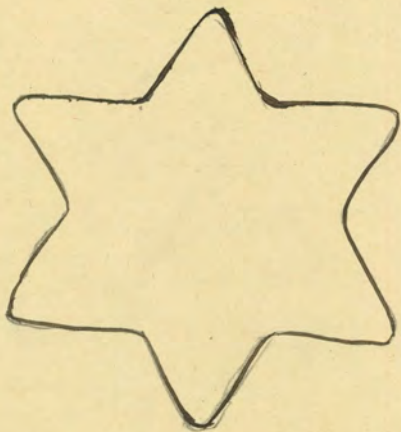
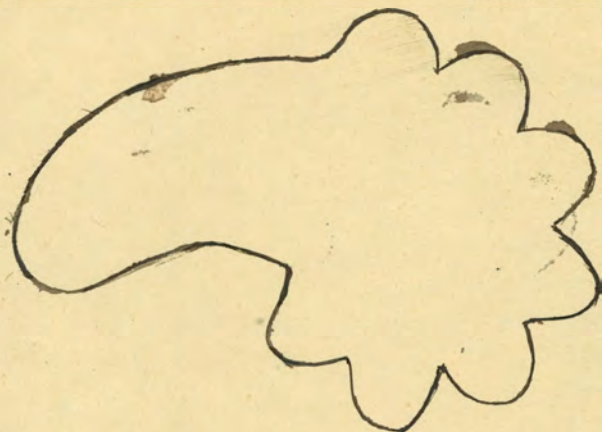
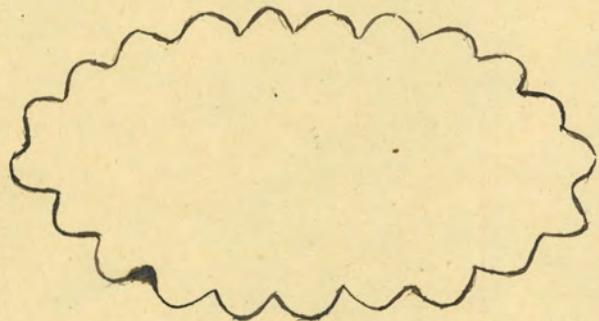
tagits två delar mjölk. Det mjöl som användes var för i tiden kornmjöl; numera brukas vetemjöl.

När man i orten började att införa småbröd kan ej sägas. Namnet "krus" har nog haft en vidsträcktare och en inskränkta-re betydelse. "Krus" kan, åtminstone på skämt, ha använts om allt som varit framlagt såsom "däpp", men "krus" i inskränkta-re mening äro de sorter för vilka särskilt namn för varje sort saknas. "ti päpparkoka" t. ex här ej till "krusom" i egentligaste mening. "Krusa" ha van-



Varr krüsform.

93





ligen skurits ut ur den ut-  
kavlade degen "må krisfor-  
monn". De andra namn kunna  
"smörbakelsan", "bakelsan" och  
"rygar" nämnas.

3. Bättre vardagsbröd.

Jag har förkortat denna rub-  
rik. Även må det här anmärkas,  
att jag ändrat 1:a underrubriken  
i detta kap. till "Grövre vardags-  
bröd" i st. f. "Vanligt vardagsbröd".

Angående sötstäpt rågbröd  
se sid. 57. Rågbröd har räk-  
nats som bättre eller finare  
också när det varit stäpt av  
mjölk eller bakat av köjt råg-  
sikt.

Landsm. Upps. 2773  
K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
JTL.  
Frgl. 16



Tunn mjölk, tjockmjölk och kärnmjölk har kunnat användas som stöjamne i tunt bröd. När "mjälkstoftbröd" nämnts har man i regel tänkt på finare kornbröd. I min barndom hörde jag en kvinna, som led av bristande aptit, säkna upp en hel del matvaror, som hon ägde. Det tunna brödet nämnde hon i följande ordning: "Ma ha vodatbröd, ma ha mjälkstoftbröd", ma ha knätjelbröd, ma ha flöutbröd". I den uppräkningsen var "mjälkstoftbröd" detsamma som finare kornbröd. På sid. 48 har jag nämnt några flera namn







bättre kornbröd det vanligaste vardagsbrödet.

Bärbröd med lingon eller andra bär inblandade i degen är obekant. Ordet äbröd finns icke.

4. Maträtter, som stå på gränsen till bröd.

Rån ha bakats av deg, gjord av grädde och mjöl. Numera anses också äggulor nödvändiga i degen. Somliga lära förr ha anvant en sorts smet i st. f. deg och kunde till smeten sätta även potatismjöl. Fordom torde man ha brukat kornmjöl.

Väfflor ha tillverkats med olika godhet. Inman vetemjö-

Landsm. Upps. 2773  
K.O. Andrén. 1939. NORDERÖN  
Frgl. 16



let kom i vidsträcktare bruk, torde smeten ha gjorts av skummjolk, något grädde och kornmjöl; grädden utestöts nog av somliga. (Kanterna på rånen ha gjorts jämna och fina med en sat, vissa gånger även på väfflarna).

Pannkakor gjordes tunna. Någon bestämning till ordet "grämkaka" har man ej tillagt. Fläsk stektes först, och flattet hållades i en kopp. Något av flattet togs sedan i pannan för varje grämkaka. Smeten av samma slag som för väfflar.

Sjettekaka obekant.



5. Paltbröd.

Bröd med blod som späd kallade man "paltt" eller "paltt-brö". Blod av nöt, får, svin och getter användes. Blodet spädades alltid ut. Somliga spädde med vatten, andra med köttspäd. De senare spädde mera, ty de räknade köttspädet som en sorts ersättning för blod. Vanligen rörde man i kornmjöl, men även grövre rågmjöl nyttjades, ja även bägge sorterna tillsammans. Potatis blandades ej i degen. Om kryddor och smaktillsatser togas med, vilket icke alltid skedde, hade man att välja mellan kyndel,

Landsm. Upps. 2773  
 K.O. Andrén. 1930. N. J. L.  
 Frgl. 16



mejsam <sup>och</sup> eller pnyppar. Degen kal-  
 lades "pärstbrödeg". Kakorna  
 ristades icke. Man hade två sor-  
 ters palt, nämligen vanlig palt  
 av samma tjocklek som knäcke-  
 bröd samt "digerpalt". Degen  
 varav "digerpalten" bakades fick  
 jäsa och kakorna liknade "här-  
 tjockbröd". Det tunna paltbrödet  
 veck och upphängdes vanligen  
 på kappor uppe i härbärgsjällen.  
 Även den tjocka palten upphäng-  
 des. Det hände, att man sma-  
 kade på den tunna palten, när  
 den var nybakad; dock använ-  
 des den ej vid måltid i stället  
 för bröd.

Landsm. Upps. 2773  
 K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
 JTL.  
 Frel. 16



X Folketro och folkseder rörande bröd och bakning.

Ordet brödtur har man ej känt, ej skrattat över jätten, ej gjort något för att hindra trollen att baka efter.

Det har ej ansetts farligt för karlar och präjkar att baka. Emellertid är det ej känt att någon man lärt sig kavla.

Brödets egenskaper, tur och otur med bakningen eller andra förhållanden ha endast i ringa grad ansetts vara tydor, ja det lilla som funnits har knappast räknats som verkliga tydor utan som skämt. Man lär, om bakan



gått sönder, då en person kommit in, ha sagt till denne: "Du e högra, du, köka går-somn". - Till en flicka, som gjorde lång, oregelbunden "deigtallar" kunde det sägas: "Oj, so loy a stregg a svermor du får." Och den flicka, för vilken kakor ville fastna, då hon kavlade, fick veta, att hon skulle komma att "bli snål ma göbba".

Man har ej trätt att något vid bakningen utgjort förbud om födelse, dödsfall eller väderleksförändring.

Om bröd som läkemedel se sid. 82!



Att förgöra bössor med bröd  
och att vid drunkning lägga en  
brödkaka på vattnet är obekän-  
ta påhitt. Obekant är också ta-  
let om maktbiten.

XI. Talesätt och liknelser.

Brödhvy, brödstart, brödsvullen,  
brödkvarn och kakstad är okän-  
da uttryck.

I stället för "Alltid gör det  
något, sa bagarn", har man här  
på orten: Han ska fall komma  
der han o - sa tjärnya, nor  
hu kasta gaster åt minn orn.

Beträffande uttrycket: "Bak-  
ugnen har ramlat", så kan

Landsm. Upps. 2773  
K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
JTL.  
Fgl. 16



omtalas, att en person, som för några år sedan flyttade in från Berg (Berg ligger fyra mil i söder) en dag sade till en gammal nordderöbo: "Båkonyn ha föra chov r natt". Nordderöban begreps ej alls vad det var fråga om utan måste få förklaring.

"Ha rent myö. te joso" (ej brö, ty man har ej haft anledning att tala om brödjäsar).

"Håka råk måka" i stället för "Kaka söker maka".

"Da va ännar bälla, da!"

Landsm. Upps. 2773  
 K.O. Andrén. 1930. NORDERÖN  
 JTL.  
 Frgl. 16