

28313

LAPPLAND

=====

Fredrika

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

1/7 1971

Nilsson, Almar, 1971

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet och dess
tillredning

65 bl.4:o

+ 1 " " teckn.

8/7 "

Tillägg (avskr.ur brev fr.A.Nilsson
den 7/7 1971)

1 " "

28313

Var på Frågelista 16.

Blad 1.

Brödet och dess tillredning.

I. Inledande frågor om bakning.

Användning av ordet 'baka': I vårt mål användes detta ord om att 'baka bröd'. Alltså allt slags bakning av alla de slag av bröd och kan inte påminna mig att detta ord som verb användes om något annat arbete. (Som substantiv är ordet 'baka' betecknarna som ryggsel av ett skinn). 'Baka' vid brödberedning betecknar i vårt mål hela arbetet med brödtillverkning, en från mjöl till färdigt bröd.

Som substantiv för en bakningsägarer vi 'Bak', 'Hölbak' t. ex. 'Vita' även om 'Bakadagarna' exempelvis samt om att 'baki'.

Tider för bakning.

Den tiden här på frakten när man för

Svar på frågelista, 16.

Bl. 2. mera hade självhushåll i gårdarna ba-
kade man de större "bakon" på sen-
hösten eller följande vintern när man
hunnit med att mala årets skörd av
korn och råg. Andra fram på detta
ärhundrade odlade man även råg för
eget behov här. Ännu längre tillbaka
i tiden under forfars tid ända fram
till 1800-talet hade man ju i lager för
att skydda sig mot de ofta återkomman-
de svågäran. Tre års förslag av korn och
råg. (Enl. den ^{irrigante} 96 del Eriksson i Västerås,
"Vilhelmna och", född i Välljö omkr. 1850.)
Sommarbrödet bakade man på reuvinben,
våren, medan ännu snön låg kvar på
bakon. Detta gällde ju vårt "hunnbröd"
och jäst hunnbröd samt det något tjocka-
re rågbrödet i samma form och stor-
lek. "bakon" av rågmjöl som ju var
av jäst deg! Glömde nämna att på de

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson, 1971. FREDRIKA
LPL.

Fgl. 16

Svar på frågelista 16.

Bl. 3. flotta bondgårdar här faunt Sverige
"kåbbärj", kornbodar med konslårar
på bägge våningar. Dessa var i min
hemby uppsatta redan under 1700-
talet.) På höstarna och även på vår-
vintern kunde man baka i flera da-
gar i stäck på varje bondgård. Vill
minnas att man hann med att ba-
ka ca tvåhundra sådana "kaker" på
arbetsdag på Sverige bagertkor.
Och då gällde det ju att baka så myc-
ket det räckte till nästa "bakada-
gar. Detta beroende av hushållens
störlek och det var ju i regel stora
familjer då. De personer som bakade
kallade vi ibland "bagärskor" ibland
"bakafjäringar". Karlar deltog i re-
gel inte i detta arbetet utan kanske
någon gång med att göra eld
på hållan så tidigt att ugnen

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson, 1971. FREDRIKA

LPL.

Fgl. 16

Svar på frågelista 16.

Bl. 4. var varm och färdig att grädda bröd i när man började arbeta dagen i regel kl. 6 på morgonen. Arbetet fortgick till sena kvällen ibland ända fram mot cha tiden för att åter börja sex på morgonen nästa dag. Karlans arbete var ju att skaffa ved samt oftast dock icke alltid sätta i ordning förbäkningen som att bära in och breda ut ny halvm på den del av golvet där man lade brödet när det färdiggräddats. Att bräcka d. v. s. värma upp ingnen och vika ihop det vitt skedd som slutade av bakningen varje dag kunde man få hjälp av besökande ungdomar från granngårdarna. Brödet veks tre gånger så det blev alltså åtta skivar. Kunde förekomma att man vek det endast två ggr så att det blev endast fyra skivar. Omedelbart efter vickningen la

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson, 1971, FREDRIKA

LPL

Figl. 16

Svar på frågelista 16.

Bl. 5. Det det hopviktta brödet äter på hal-
men för att kalla inna det frak-
tades över i stora låta låra av brä-
der. De kvinna som utförde bakning-
en var först och främst gårdens kvin-
nor men minns även att i vår by var
en förmåns kvinna, kunnig i mycket,
som i början av seklet ofta deltog
i gårdarnas bakningsarbeten. Denna
kvinna "Märta Erika" var också byns
"djurläkare" trots att hon var avsevärd
halt. Den förste yrkesbagaren här
var en Lundberg, tror att ^{han} var små-
lämning. Han hade konnit som sand-
kande gesell och kom att sanna
och gifta sig med en kvinna som
böjät här med ett hem bakeri. Han
kallades allmänt "Bagar-Parä" och
var nog en mycket duktig kvinna.
Lundberg var nog en yrkeslärdbagare.

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson. 1971. FREDRIKA

LPL.

Frgl. 16

Svar på frågelista 16.

Bl. 6. som kom hit på tidigt nittital. Minns till det goda spisbröd, "Helskrätt" som han bakade och som omkr. rekelstiftet och ärtindena framöver utgjorde skogstarnarnas främsta näringjämte amerikanskt fläsk. Denna rätt var för de många skogstarnarna här den tiden. Det någick så mycket överbringor här den tiden. Den enda mat de förtärde i kojorna jämt kaffe. Alla skogstarnare hade var för sig eget huskällvä. Kog kunde man väl grädda kolbullar ibland. Men mycket stödde man på fläsk och bröd. "Bakar Lundberg" bakade från böjjan även ett grovt rågspisbröd. Men det köptes sällan. Han bakade ju även alla slag av "snåbröd", kakor samt vete längden och småbullar jämt skorpar men mest gick väl hans "Pat-

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson. 1971. FREDRIKA
LPL.

Frgl. 16

Svar på frågelista. 16.

H. 7. Lorbullar, "stora runda rågbullar med tirup, samt vanliga rågliungror.

II. Allmänna frågor om brödet.

Visst var man aktsam om bröd, när ett bröd föll till golvets kändes det verkligen som man gjort något mycket dåligt. Minns mig emellertid inte ha hört om några "signerier" om bröd, eller dess behandling. Ordet "gudslän" användes ju om all mat. Och bröd var man nog mera värnadsfullt aktsam mot än mot någon annan mat. Till vardagslag åt man aldrig i hemmen vetebröd till kaffet. Och på tyföreningar i prästgården omkr. eller strax före sekelskiftet bjöds endast en skiva vetebröd till kaffe. Pastorskan brukade säga: "Vi släta inte med brödet." På var det då. Begreppet dagligt bröd, med detta menade vi nog allt

Ivar på Svägelista 16.

Bl. 8. vad som hörde till livsuppehållet. Man kunde ju Ruthers lilla katekes! "Vi hade ju uttrycket "Bröd för dagen" samt "Nu är bröföa räddad för vintern" när man fick välbärgat ofruktet korn. Men med detta att "bröföa" var räddad för viss tid framöver kunde vi ockta säga när vi hade ett förtjänstkerbe-ke och nödvändiga inkomster för viss framtid. "Bätkie brölös än rädlös", "Inmånulor är ockta bröddvar rauhiga salesätt när allt inte var så överhövan väl. Under högvintern eller före jul vintern kunde man ju råka ut för "mjölklösta" samt någon gång före de ordinarie storbaken häst och väi "brölästa". "Mjölklösta" räddades med "sirapsvetä" eller kanoke vört. Blev man utan spisbröd måste man orabb baka hållakakor som måste ätas fäm-

Ivar på Frågelista 16.

Bl. 9. Igen färskare när de sjust hårdna-
de, Pirapsveta, vät eller lingonvatten
kunde även vid mjälklättta få duga
till kvällsgröten av hemodlat kom-
mjöl. Till pannkakor användes det
köpta vetemjålet. Vafflor däremot
gjordes ofta av kommjöl. Veteodla-
det aldrig här fär men väl havre
samt såväl häst- som väreåg. Det äf-
fande uttryck kan även nämnas sådana
som "Levebröd" var med menades vad man
existerade på, yrke: "Ta brödet ur munnen
på någon, = ta någons arbete. "Don enes
bröd den andres bröd = När någon dör
och någon efterlevande får hans arbete
och inkomster. "Ta brödet på bäddi någon
på'n". "Ta hans arbete så att han blir
arbetslös". "Vara i någons bröd" = "Vara i
annans hushåll. "Han ha många sonar"
"Jägs om den som har stort hushåll."

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson. 1971. FREDRIKA

LPL.

Frgl. 16

Svar på frågelista 16.

Bl. 10. Man säger gärna att någon i ena hus-
håll åt endast sovrel utan tilltugg av
bröd och potatis. Minns en person be-
rättade att han i timmerkojan bjöd
en gammal some på den i kojan van-
liga måltiden fläsk och bröd ur sin mat-
säck. Denne some var van att leva i
huvudsak på torikat kött som mat och
åt endast av det goda amerikanska
fläsket och när min sagentman upp-
manade att även äta bröd tillvarade
samen: "No dsg fläskä utan brö".
Att för lägga fläskotivor på en brö-
gås kallades "vissvel". Vårt allmänna
namn på allslags bröd, även om det
var starkt inblandat med blod, potatis
eller andra beståndsdelar som "Pärbrö",
"Blöbrö" så var det "bröd", även om det var
blott en brödtit eller en brösmula.
Beträffande uttrycket med tillägget

Svar på Frågelista 16.

Bl. 11. "timmer" så användes vi detta "nyöktin-
ner, bröttimer" det jag inte om jag hört
här men torde kunna användas. När
"timmer" i vårt mål ju är beteckningen
för "en liten del." Ett stort stycke bröd:
"Bröskiva", "En liten: "Bröbit", "Brökant",
"Bröskiva" kan vi också säga om "Bröskiva",
hur tunn den än är. "Bröknalle" när
brödet legat och hårdnat.

Brödetts egenheter: Nybakat: Ny-
bakat = "Nybaka bröä". Bröd som ännu
är mjukt säger vi "mjuk bröä" eller "mjuk
kakän". Namn på gammalt bröd som
torokat och hårdnat: "Bröknalle".
Bröd kan vara "välgräddä", eller "klad-
ditt", "Egräddä" eller "degittinnri" som vi
säger på vårt mål. Men kanske "bränt
utavrä" men ändå "degittinnri" om det
gräddats i för het ugn. Torokat bröd
kan antingen vara "vatt", "hårt" eller

Svar på Frågelista 16.

Bl. 12. "märt." uttryck för torikat bröd som mjukrot: "Plejjä" så, "Mjukrä." Något bröd äts av vitta personer utan avsmak men slängdes till kreatursföda av andra. Det yttre på brödet benämndes "skorpä" det inre: "inkräva". Med bulle menade vi först och främst vetebullar, stora och små, men kunde det förekomma att vi sade även rågbulle ist. för limpä = en avlång rågbulle. Runda ej så tjocka rågbröd av jäst deg kallade vi ibland "hälla kakän" ill. "snörgästkakan". Med "kaka" = 3 st bröd, även s. k. "snåbröd" till kaf. fet. "Kusar" var vetebullar bakade i ovanliga former, ibland som gubbar eller djur. Förval försöka göra teckningar å samtliga former bröd.

III. Bakugn och bakredskap.

På de allra flesta gårdar här fanns

Svar på Frågelista 16.

Bl. 13. ämn i min ungdom fram till 1920-tal-
let bagarslugor "Bröjslugan", på de flöt-
ta bordgårdarna. Dessa var antingen
fritående eller byggda samman
med övriga utrymmen som
vedlida, bodar och andra utrymmen.
I regel bestod bagarslugan av ett
stort rum med muren i ena hörnet
med öppenspis och bakugn med
"kappa" uunten. Öppenspisen hade
från "buket" nere vid kusten inköpt
"järnhälla med årtal och köpande
bordens initialer samt "bilstång"
i hörnet av öppenspisen. Slugan
hade därjämte "förluga", "farku",
jämte kammare, "Bröjslugukam-
mare. Denne var väl för använd som
drängskammare men i min ung-
dom bodde i vår sådan ständigt
någon intygas, och så även i andra

Från på vägelista 16.

Bl. 14. Bondgardarna i vår by. Hur bakug-
nen m.m. var utformad söker jag
göra en ritning av. Bakugnens bot-
ten med eldfäst tegel kallade vi
"hälla", "bakugns hälla". Denna var
ju plan, ej lutande, och murad av
fyrkantiga stenar i motsats till
övriga murningar med avlänga ste-
nar. "Laet" längs mot väggen var
ofäst av gråsten. Det var väl mot
eldfaran. Tegelstenarna hade stor-
6 x 12 tum och i hällan 12 x 12 tum.
Oranjerå frumman gick röken
från den enda öppningen fram-
till på frumman där ved och bröd
mata det in, mellan kappan och
övre delen, taket av ugnfrumman,
samt in genom rökgången i mu-
ren. Skorstensgången var vid och
gemensam för öppningsväg i

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson, 1971, FREDRIKA

LPL.

Frgl. 16

Svar på Frågelista 16.

Bl. 15. Bagartugan som bredvidliggande kam-
mare. Man eldade ju ett par timmar i
bakugnen på arla morgonen innan man
kunde börja baka tunn- och "råghakån" vid
sextiden. När bakningen började styrde man
med brannstaken alla kol på övre si-
dor i trällan i ugnen men måste ju läg-
gas något "bedträ" på övre sidor i ugnen
för att hålla hetkan vid sid under bak-
ningsarbetet hela tiden. På dessa bak-
ugnar hade man inga luckor för öpp-
ningar. Bakugnens välv kallades i "kom-
ma". Framkanten ^{vid öppningen} av bakugnen var välv av
tegel å kant som gick ner något längre
än ugnen innanför kanten i "komma".
Genom välvningen erfordrades inga stödjem
för att hålla upp "komman". Något utau-
för denna öppning i kumman var ju en
mur kappa med en åt 4-5 tum kraus
samma hängande runt såväl bakugn

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson, 1971. FREDRIKA

LPL.

Frgl. 16

Svar på Frågelista 16.

Bl. 16. Som den öppna spisen, Ngrsöppringen stängdes aldrig. Golvet i rummet var ju helt täckt av golvlank. Inget jordgolv men hela mureringen stod ju direkt på jord. Bakveden: Till ved i bakugn användes vid tändning och första brasan gärna björkved ibland hela tiden. Den sprätta ju inte ut "gristkol" på golvet som den flesta granveden. Granved från granbetslång med den granstogsaktu inblandning av andra träslag skall dock inte "sprätta" enl. vad en gammal sanna sade. Kunde man använda granved till elerningen i ugnen så var det en stor fördel genom att gran ger mera kol. Veden skulle vara längre och något grövre än den man använde i järnspisen eller den öppna spisen. När man bakade vin

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson. 1971. FREDRIKA

LPL.

Frgl. 16

Svar på frågelista 16.

Bl. 14. Sertidi i detta bagarstugor eldade man nog även i den öppna spisen i bagarstugan för att få in värmen genast från morgonen. Sedan bakningen pågick den tid var ju bagarstugan genomvärm. Eldningen: När man gjorde upp eld i ugnen "kromma" gjorde man denna i södra halvan av ugnen. Fåde veden lite kort och tvärs för att den lättare skulle få fart. Gjorde veden, som vi sade på några underlag för och främst och sedan kors och tvärs. Genom den vida skorstensöppningen var det ju gott drag, men märkte man ju ha kor ved vid bakningen emedan det annars blev "svartsgga" i ugnen. Med ugnsfjänn, även kallad "Brandstakan" förde man kolan åt ömse sidor i ugnen när baket började.

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson, 1971, FREDRIKA
LPL.

Frgl. 16

Svar på frågelista 16.

Bt. 18. Ugnen var ju så bred att man kunde ha eld på båda sidor, långtid i ugnen och ändå plotsatt grädda kakorna i mitten av ugnen. Man använde ugnskvast, hellst av allt ris att sopa hållan ren från kol sedan kunde man med någon slag baste sopa hållan ännu renare innan man förde in kakorna att grädda i ugnen. Temperaturen i ugnen kunde provas på olika sätt, antingen genom att kasta in en nyra mjöl, vilket väl var vad man först gjorde och sedan genom att prova på en "glödkaka", litet bröd. Något speciellt sätt att kyla ner ugnen nämns jag inte till, Man märkte ju "elda med förstånd" när man "elade upp ugnen" under morgon timmarna. Gräddfall dröja någon stund innan man

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson, 1971. FREDRIKA

LPL.

Frgl. 16

Från påfrågelista 16.

Bbl. 19

började bakningen. I våra öppna ugnar torde ett kallt vedhärd i ugnen ha kylt något litet. De bakningar jag minnes var ju de äldre av detta med murade tjocka munnar av gråsten, granit på tiderna av "kamman" som dels var ett bra brandskydd samt dörjämte. Jäntk gjorde med att hålla en jämn värme såväl i ugnen som i rummet, när det bakades i flera dagar i tvekselitet ju var det vanliga. Minns inte någon bondgård i vår by i min barndom som saknade bagartuga. Nog förekom det att någon grannkon och gjorde något litet bak när den ordinarie bakningen var slut för i en gård. Någon flyttlar bakhall minns jag mig inte ha sett i bus i vår trakt.

Landsmålsarkivet Uppsala 28313

Almar Nilsson. 1971. FREDRIKA

LPL.

Frgl. 16

Ivar på Trägelista 16.

Bl. 20. Järn för gräddning av råfflor, god-
ran, ofruvar. I min närfores gård
finns ännu förvarat ett råffeljärn
med långa skaft varmed man kunde
de grädda råfflor i glöden. Likaså
järn för godran. Ofruvar kunde
man ju grädda i en valig stek-
panna med låga kantor. S. k. "jarn-
kakelagg". De första järnspisar-
na här kom i bruk på nittitallet.
Hemma hade vi en fjögurfemmas
flusgrannatpis i köket som använ-
des fram till 1926 då den inte an-
sågs kunna repareras utan ut-
byttas mot en ny. Den gamla ha-
de ju bränts sönder på så många
ställen. Den var köpt före mitt
minne, men kom tyvärr inte att frå-
ga någon av de äldre medan de ännu
levde när den blev köpt. I Kåstamåsjö

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson. 1971. FREDRIKA

LPL.

Fgl. 16

Ivar på Frågelista 16.

Bl. 21. inom Wilhelminabkn. den kauske
förmögnaste byn inom denna sten.
Den tiden blev förta jämtypiden
köpt så sent att bonden Petter
Henriksson, jämnärig med under-
keckvad, såde sig minnas när
den kom till byn. Beträffande
"Bakäbolä", Bakbord, så hade man
ju ett stort sådant i bagarstugan,
samt en mindre skiva med kanter
på tre sidor att använda i köket för
bakar bullar och hållkakor. Bagar-
stugans stora bakbord hade fristå-
ende underede "Bunnen", samt lös
bordskiva att lägga ovanpå. Vid
slakt rändes under sidan upp
att lägga kött att svalna på. Det-
ta bord var så stort att man
kunde ha degen på ena ändan
av bordet, baka på mitten av det

Landsmålarkivet, Uppsala 28313
Almar Nilsson, 1971. FREDRIKA

LPL.

Frgl. 16

Svar på Frågelista 16.

Bl. 22, samt ha redskapen på andra sidan, ändan av bordet. Genom denna delning av bordet var det ju flytt. bort genom dörren när skivan bars för sig och "burnen" för sej. Baktrågen. För tillredning av degen till tunnbröd, ojäst kornbröd, hade man ett "kräkar" med handtag på två sidor. Under bakningen tog man så upp på bordet för ett antal bröd åt gången där degen bearbetades om med mera mjöl till lämplig konsistens. Vid bakning av vad vi kallade "kakän", jäst rågröd, som ju blev något tjockare än tunnbröd bereddets degen redan kvällen före bakningen och ställes att jäsa under natten. Om det gällde mycket stora bak i samma kar, eljest i ett större o. k. stöpslock. Bered

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson, 1971, FREDRIKA

LPL.

Fgl. 16

Svar på Frågelista 16.

Bl. 23. mingen, stöjningen av deg till "rågkakän", rågbrod i stöjkråg stora kråg enl. fig 6. Att röra om degen med hade man den kraftiga "degspaden" av trä. De gen jätte bättre om den överföcktes med något ganska lufttätt, bereddes med tjummet ratten, och fick stå varm under jäsringen. Därför bakades rågbrodet sista dagen sedan lagstugan blivit varm. I annat fall måste man tillreda degen eller åtminstone färra den i varmrum under jäsringen på annat ställe än i lagostugan. Kärlet för mjöl kallades "Mjölbingä." och kunde vara en träå eller låda av trä. Under en fog man efter behov mjöl i en mindre trälåda, "Mjöl-racka". Denna hade lock och

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson, 1971, FREDRIKA

LPL.

Figl. 16

Svar på Frågelista 16.

Bl. 24. baktidan av lädan gick upp nå-
got och var förtedd med ett hål
så stort att det kunde fåna som
handtag för en hand. "Njölwacka"
förvarades mest uppkägd på en
pinne på väggen. Verktyg vid
brödets utkavling. Alla tillverka-
de i svarvotol var karlarna i olika
utföranden, av ett trätycke med
handtag på bägge sidor så att
man kunde använda bägge hän-
der vid utkavlingen. I de figt. vill
kannbröd använde man "slätka-
vel". Vid bakning av råglbrödet lämnade
den runt kaveln reflekterade med fi-
na reflekt. För kannbröd hade
man en "Finnragga". En liten kavel
med järnstift och så tillverkad att
man använde endast en hand
vid detta arbete. Men för råglbrö-

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson. 1971. FREDRIKA
LPL.

Figl. 16

Ivar på Frägelista 16.

Bl. 25. Det "kakän" hade man en "nagg" av
höns fjäder med så många fjädrar
inbundna att man nått och jämt kunde
hålla den i handen när man "nag-
gade" brödet. Man kunde också an-
vända "ullnagga" eller "naggkaveln"
som den också kunde kallas, se fig. 4
i denna frägelista. Kakorna, nagbrö-
den förseddes ibland med ett hål i
ena kanten. Detta gjordes med ett
dricksglas. Detta hål var där för att
kunna hänga upp kakorna på en
stäng på vinden. På bakbordet ha-
de man även en fortkniv för diver-
se behov som att skrapa med eller
skära bort fula brödkanter. Verktyg
för brödets användande eller införande
i ugnen. Under formandet av brödet
på "bakabola", vändning och lyftning,
hade man en ganska lång, tunn,

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson. 1971. FREDRIKA
LPL.

Frgl. 16

Prar på frågelista 16.

Bl. 26. Känsligen bred spjälk, "bakspjälka",
den måste ju vara, d. v. s. bladet utom
skaftet, lika långt som kakans dia-
meter, bredden kantar 11-12 cm. När
bordet togs det med denna spjälk so-
dan det utkastats till rätt storlek
och lades på "bakspjälka" som var
så stor att brödet ledigt fick plats
på denna varefter den pickades med
"brannagga". Då överlämnades "ba-
kspjälka" till den som stod mellan
bordet och ugnen och betöjde grädd-
ningen och införde nu kakan från
spjälka till ugnen för att gräddas.
Den spjälk var med "gräddstau" an-
vända, att använda ^{brödet} i ugnen
var något mindre men kraftigare
än "bakspjälka" och kallades "ugns-
spjälka". Då den ju utsattes för hetta
i ugnen. I land kunde man behöva

Landsmålarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson. 1971. FREDRIKA

LPL.

Fgl. 16

Svar på frågelista 16.

Bl. 27. Sverre sådana "spjälkär" vid kring-
vändningen av kakorna i ugnen.
Men man gräddade ju kakorna
utan att vända ^{dem} övertidau ner och
och ~~ned~~ övertidau upp. Allt efter som
kakorna utstogs för dig gräddade
in ugnen lades de på halmen
som var utbredd på golvet efter
ena väggen. Sedan baket för dagen
slutförts "Dräcktäs" brödet och togs
ihop. D. v. s. varje kaka för sig värm-
des i ugnen, sopades ren från mjöl-
rester med "lundrans sopen" på båda
sidor samt medau det ännu var varmt
och mjukt, veks ihop tre gånger i
pyramidform. Allt på alla stivor.
Brödet sedan att kalla på halmen in-
nan det fraktades till brödlådan, "Bröd-
lingen". Verktygen för att raggas och
plocka brödet voro som nämnts "Brö"

Landsmuseet Uppsala 28313
Almar Nilsson. 1971. FREDRIKA

LPL.

Fagl. 16

Svar på frågelista 16.

Bl. 28. "nagga", en rulle med stålpinna. "Gor-nagga" av hönsfjäder eller "naggkaveln". "Degskrapor" kunde vara av gamla bordsknivar eller av fönster-glasbitar.

IV. Varavbereddhet.

De matbröd alltså reke. eller rågful-lar och limpor som man bakade här i början av mitt minne i början av detta sekel var ju mest lumbroder av kornmjöl samt rågbröd av av hem-växt råg. Detta rågbröd kallade vi "kakän." Det förekom ju ofta att man blandade kokt potatis i bröddegen. Gynnsamhet i början av seklet medan man här odlade de stora "Rödfäran" ej lika smakliga som mandelpotatis som nu nästan helt utträngt "Rödfäran". Detta bröd smakade bäst som färkt och äts givetvis först emedan det blev o-

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson. 1971. FREDRIKA

LPL.

Frgl. 16

Frågor på frågelista 16.

Bl. 29. Smakligare vid längre fids förvaring.
Den räd som användes kallades "brödsäd",
"Brösää" på vår dialekt. Till skillnad
från "Pästkomä" var till användes
det tyngsta kornet som kom längs
fram vid handkastning "framkast-
fä" komä. Nödbröd är vadslag
det bereddets har ju egen frågelista.
Vete har ju aldrig odlats i våra delar.
Mer men väl råg såväl höst- som
vår råg även som havre. Flaven grö-
pades och användes mest till trim och
hästar. Minns att min morbror
Jonas, som var god berättare, omka-
lade att han när ^{han} malade på han-
kravnen i sin ungdom (han var ju föd
1849.) ställde stenarna så att och även
"såden" söndermalades så att man ej
behövde sikta mjölet när man baka-
de tunnbröd därav. Han berättade

Svar på Frågelista 16.

Bl. 30. att det gällde att ställa kvamstenarna så nära varandra som möjligt. Pant att stenarna skulle vara mycket osorgsfullt huggna och pickade. Detta var ju före min tid. På länge jag minnes sikladomau ju mjölet. Pöden användes ju som smörmet. Under förra världskriget rustade vi upp ett par gamla kornkvarnar så att även under besned har förvärt mala på detta ett par år. Kryddor: Minns att mau i mitt barndomshem ibland använde kummin som krydda i rågrödet. Man bakade ju också ganska stora kvantiteter "blodbröd" i ägarderna då. Som krydda till det. Sa brukade min mor använda kokad "mynta". Och isynnerhet när hon gräddade blodpuika sände hon mig att plocka denna mynta.

Landsmålarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson. 1971. FREDRIKA

LPL.

Frgl. 16

Svar på Frågelista 16.

Bl. 31. Beträffande utdrysningmaterial
i bröd använde man i hennes barn-
domsthem under svagåren 1867-68 be-
rättade min mor, istandslar som rou-
sadet torrades och maldes samt ba-
kade man in rotblast som det var
i brödkakorna av mjölet från
de s. k. "Rysskakorna", mjölsäe-
kar där mjölet varit blött och
torokat till hårda klumpar som
måste krossas med klubba. Hon
berättade att hon mindes hur ro-
blasten kvastade mellan fänder-
na när hon tuggade detta bröd. Hen-
nes far var ju dock en fämligen väl-
lärjad bonde och arbetade som flak-
ningsförmän för "bruket" i Clof-
fars och Glutun, vilket det nu var
sedan han flyttat till Wiskaberg.

V. De och jästning.

Landsmålsarkivet, Uppsala 28313
Almar Nilsson, 1971, FREDRIKA
LPL.
Frgl. 16

Svar på frågelista 16.

Bl. 52. 'Deg, smet och röra': 'Deg' avsett tillbröd-
bak av alla de slag. 'Smet': smettill,
pannkaka och kölbullar. "Röra": Sjö-
röra. En maträtt. Med röra i övrigt
menar vi av sammansatta ingre-
dienter som get skakta till smör
o. a. kreatur. "Degig" kan vi säga
allt inuti ogräddade bullar äro.
"Smetig" säger vi om allt som är smet-
ligt, ej enbart smör. Ystestest
man ätit deg ist. för brödanmaten
allt en del barn bruka patta på nå-
mor bakar och ber att få smaka på
degen som den är samt att den som ba-
kar bruka avsmaka degarna när de
färdigstälts till bakning. Ystestest
någon maträtt med namn sammans-
tatt på-deg. "Pösbulle" var en deli-
kates som endast min blivande när-
mor kunde framställa här vid jag

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson. 1971. FREDRIKA

LPL.

Frgl. 16

Svar på frågelista 16.

Bl. 33. Vill minnas att den skulle stå varmt
och töttra (degen). Min svärmor, Märta
f. Nyström var född i Nyliden, Björns-
sten, år 1864. Under den tiden jag gick
i skolan lärde jag mig, näst
år 1920, med följa mästar för vis-
telser på veckor i Norrmetunda
i Amundsjö skola hos en förmögen
bondefamilj. Huru modern där var
mästare i att tillverka maträtter
och degar, många av metost som
huvudbeståndsdelen men minns
inga namn på detta. Minns att
det var så många sorter att vi en
dag inte märkte att hon glömt
sätta fram smörfatet. Det var bruk-
ligt där att man satte fram så mye-
ket mat vid måltiderna att det
knappast märktes att man ätit,
sades det och det kan jag intyga.

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson. 1971. FREDRIKA
LPL.

Frgl. 16

Svar på Frågelista 16.

Bil. 34.

Att sätta degen kallas här på väst
mål "Stöjn" och degen kallas "Stöjna".
Därav det skämtsamma uttrycket: "Här
kall dämm deg för Stöjna." (Deg = Dej.)
Gällde det lunnbröd av kornmjöl
som ej jästes så "Stöfft" man på ma-
garen, gärna av gummelvattnen som
gjorde stöjningen lättare, samma
arbettdag. Gällde det däremot råg-
bröd som jästes (degen), så "Stöfft" man
kvällen före. Gummelvattnen och skum-
mjölk användes då vid beredningen
av degen som måste få stå någon-
da varmt under natten. För rågmjöl-
degar var det gällde större sådana kva-
de man "stöjn" i samma åsar som
man använde för lunnbrödsdegen
av kornmjöl. Mindre rågbrödsdegar
stöptes i "Stöjnslocka". Se fig. 6.
Salt och jäst som väl "uppfiskats"

Landsmålsarkivet Uppsala 28313

Almar Nilsson, 1971. FREDRIKA

LPL.

Frgl. 16

Svar på frågelista 16.

Bl. 35. blandades med det tjumma degspadet. Den färdigbereddade degen kallade vi "stöpan". När man på morgonen tog upp under natten jäst deg ("stöpa") måste man ju "reka" om stöpa med mera mjöl till lämplig konsistens. På "bakä" "balä" "kräddades" degen med mjöl varvid endast händerna användes och fört när man antog att degen var lämplig började bakningen, utkaoling och gräddning av brödet. I stöpan använde man ju degspaden och "reka" "stöpan" med. Endast vid bakning av fröt och rålling användes "tojärän" denna var tillverkad av en falltopp i mindre storlek. Var degen ej tillräckligt bearbetad, kräddad kunde den bli "fickrig", eller blev brödet grovt i konsistensen. Att degen jä-

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson. 1971. FREDRIKA

LPL.

Frgl. 16

Svar på Frågelista 16.

Bl. 36. under jäsmingen (träller) kallar vi aff-
den "gäs opp" så den kan "jäsover" kan
let vari den jäser om nu kärlet är
för litet, ej är tillräckligt stort att
rymma den uppsvällda degen. Jäs-
ningen provas genom att sticka
igenom degen för att känna om
den är genoryäst från botten och
upp runt genom att probata en
"glödkaka". Dejen kan sägas vara full
jäst, "Surjäst" om det ställt för länge,
eller för lite jäst, den kan kanske
ha ställt i för kallt rum. Den deg från
föregående bak som vi tillatte som
jästämne för (om köpes ju alltid jäst)
kallade vi "surdeg". Den förvarades
farkad till dagen innan den skulle
användas då den "frisledes upp".
Det skeddde så att den blandades i
gummet ratten, eller kanske med

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson, 1971, FREDRIKA
LPL.

Frgl. 16

Svar på frågelista 16.

Bl. 37. Hittats av litet mjölk och fick då stå till dess den bājade jäsa till dess den kunde blandas i degen för bakning. en. "Dricksjäst" var väl den jäst som man bājade sälja, fraligen någon gång i slutet av förra århundradet och sedan bājade användas i all slags bakning då någon person bājade ha den i lager för försäljning. Den första jag minns som här sålde jäst var en kvinna som sammanbode hos den mycket omtalade värmeläningen Plog som även hyste "lastkörare" som fraktade varor till södra lappmarken från den 8 mil här nedanför liggande Nyövers järnvägsstationen. Det var den s.k. "prestjästen". Minns att man i min barndom brukade köpa jäst hos henne för fem öre åt gången. Ploga kopade

Svar på frågelista 16.

Bl. 38. en gång vid ett sådant tillfälle när min äldre bröder, Valdemar, bad att få köpa jäst, till sin "Pojta", "Glär" är en härling som vill köpa jäst för fem öre. Tyvärr känner jag inte till några ochulla berättelser om jäst och dess förvaring.

VI. Brödets behandling före gräddningen.

Det gemensamma rammet här för arbete med att göra den färdiga degen till kakor var väl "Baka ut stöjra". I regel var man henne bagerstör vid utbakningen. Arbetet var fördelat så att den ena bagerstör stod på andra sidan bakbänk, och kavlade ut kakorna ur lämpligt stora bitar ur degen, fagna efter som ur denna. Hon kavlade först ut den på ena sidan, vände och förd över på bakaffala där den yt-

Övar på Frågelista 16.

Bl. 39

terligare kavrades ut till rätt stor-
 lek och naggades ^{inifrån} och ut ^{inifrån}. RV
 på "fjala" med grannägga varefter
 grädderskan som stod mellan brödet
 och ugnen fick ta hand om "bakä-
 fjala" och det färdigutkavade brö-
 det och föra det i ugnen från "fjala"
 med hjälp av "ugnsprjälka" för
 gräddning. Fick hon tid över vid
 gräddningen av brödet så kunde ju
 hon utföra naggningen av brödet
 i ugnen måste hon ju passa brödkä-
 kan så att den blev lämpligt gräd-
 dad runt om. Det kunde ju hända att
 hon med "ugnsprjälka" måste vän-
 da kakan i kring i ugnen om den
 brände mera på något hörn. Men
 aldrig upp och ner, den låg på samma
 sida hela tiden under gräddningen. Det
 är värt tänkas att en bredje bagers-

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
 Almar Nilsson, 1971. FREDRIKA
 LPL.

Frgl. 16

Ivar på Frågelista 16.

Bl. 40 ska skalle kunna hjälpa till vid ut-
lakningen av brödet. Men i slutskedet
på tväckarna som var länge i detta
arbete kunde ju komma någon och
hålla på i bageristugan och då hjälpa
till med "bräckningen" av brödet med
något "passupp" arbete som att lägga
kakorna från halmen på golvet
till den som skötte ugnen samt sedan
lägga de hopvikta kakorna tillbaka
på halmen och kalla inna de
fraktades till förvaringsstället. Somt
måste ju ved bäras in vilken ju räk-
nades till kaul eller barn arbetet.
Innan bröddagen "stöpa" sogs upp ur
"stöpsån" eller "stöpsläckä", måste
den ju rehas upp med ytterligare
mjöl, om så ansågs erforderligt, samt
läggas upp på ena kanten av "bäck-
bälä" och där ytterligare krädas

Landsmålsarkivet Uppsala 28313

Almar Nilsson, 1971. FREDRIKA

LPL.

Frgl. 16

Från frågelista 16.

Bl. 71. för hand och även då event. med mera mjöl som så erforderad för att den skulle få för utbakningen lämplig fasthet. Därefter böjades den som karlade forma lämpliga bitar allteftersom hon karlade till kakorna. På "bakabola" måste ju även finnas en liten hög mjöl att användas även också vid utbakningen av kakorna. Gällde det tunnbröd så skulle ju detta vara så tunn som möjligt som det ändå kunde hålla ihop utan hål under bakning och gräddningen. Detta arbete var att "baka ut stöpa". Varje uppstapning av stöptån kallades "uppstap" men vill minnas att vår gamle bakare kallade det "uppstap". Dessa degstycken krävades med mjöl som nämnts till lämplig fasthet med händerna och kallades "krävade degen".

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson, 1971. FREDRIKA

LPL.

Fgl. 16

Svar på frågelista 16.

Bl. 42. Har även ^{hört} personer här kalla detta degstycket "knsda". Tror att denna benämning är speciellt gammalt Ryektelemål! (Kraften?)

Kavlingen av tunnbröd.

Till detta påstods erfordras stor övning och de bagerkor man särskilt lejde vid bakningen fick oftast skötta denna del av arbetet. Man kavlade mörvis i båda riktningarna här och tvärs, mjölade då och då om degen blev för lös. Man var särskilt noggrann i att kavla alla kanter så att brödet blev lika tunn överallt utan att därför spricka sönder i kanterna. Storleken på kakorna bestämdes av "bakmjölets" storlek. Vissst kallades det mjöl man lade på bordet "bakmjöl", men var av samma kvalitet som det var av stäptes. Glädde man varit för trål med detta på bordet eller på

Svar på frågelista 16.

Bl. 43.

bakafjäl så märkte man lottan brödet med stjälken, i värsta fall med bordskniven som hörde till verktygen på bordet. Tunnbrödet naggades. Tunnbrödet kunde som nämnts även naggas av gräddskan här och tvärt och även av henne mjölas om så erfordrades, d. v. s. degen var lösare än vad som kunde anses vara lämpligt. Det fick ju inte fortas i pigarna på "finnagga". En van karlar tog alltid lämpligt stora bitar till varje kaka så att något "kakmål" för degen erfordrades ej och minns mig aldrig ha sett något sådant i vår trakt. På tunnbröd gjorde man inga hål. Men på "kakän", rågrödet kunde det förekomma om man tänkte förvara brödet hängande på en stång på vinden, vilket kunde förekomma. Detta håll gjordes med ett dricksglas i ena kanten av kakorna.

Svar på frågelista, 16.

D. 44. Att flytta över kakan från bordet till fjä-
la gjordes med den breda "bakspjälka",
"bakspjälka". Orsaken kunde ju ha varit
svårigheter vid denna överföring när
det gäller det tunna kombrodet. De
något tjockare rågbröden av smidiga-
ne deg men av samma storlek gick
betydligt lättare att flytta över från
bordet till fjäla. Man kunde kanske
endast behöva lyfta kakorna med
spjälken på ena kanten och skjuta
fjäla in under kakan. Dlev det någ-
ra skovor över av den jästa rågnmjöls-
degen kunde man någ baka några
tjockare kakor att äta första.
Skovorna från tunnbrodsbaket gick
nog otfart till sin moten. Emeller-
tid minns jag att vi barn lyckades de
färska tjockkakorna av råg som var
goda men kanske inte så hållbara

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson, 1971. FREDRIKA
LPL.

Frgl. 16

Prar på kugelista 16.

Bl. 45. De fick inte hårdna, då blev de ingen
delikatess längre. Rågkakor naggades
med med grov raggkaveln eller med
"hönshjäder nagga". Minns även från min
tidiga ungdom att man sakade "rundbul-
lar" av rågmjöl från gårdens skörd. Des-
sa "pickades" med en gaffel så att hålan
var tre och tre i bredd. Dessa kunde ej
förvaras längre tid emedan de då hård-
nade om de fick ligga öppna. Eller mög-
la om de lades ner i täckt köll. Ett
sopra av kakor innan man sköt den
in i ugnen hade man en "hundvans-
sop" eller en "hjädervinge". Överblivet
'sopmjöl' lade man i en träpytt och
fick senare blandat ut i trinmaten.
De förut nämnda "rundballarna" av råg-
mjöl bestroök man genast efter grädd-
ningen medan de ännu var varma
med Linarsvotten, äggvita eller vört.

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson. 1971. FREDRIKA
LPL.

Fgl. 16

Svar på frågelista 16.

Bl. 16. "Smörj bulla" sade vi om detta arbete.

III. Gräddningen.

Vi talade om ett "baka ut degen (stora)" = såväl utkavling som gräddning av brödet, vilket ju måste ske i en följd. Lunnbröd och rågbröd "kakän" eller "eggkakän" som benämnda jäst rågbröd av samma form och storlek fattän något tjockare än lunnbröd som ju alltid var av jäst kornjältsdeg, gräddades på samma sätt i ugnen. Den tidigare nämnts infördes dessa bröd direkt i ugnen från "bakfjäl" efter utkavlingen. Den som gräddade hade en något kortare men kraftigare "spjälk", "ugns-spjälka" med vilken hon tog brödet från fjäla och i ugnens mitt där hon sedan fick "sva i kring" kakorna om de brändes på någon kant där ugnen

Ivar på Frågelsta 16.

Bl. 44 var hetare än på övriga ställen.
Ugnen måste ju hela tiden vara lämpligt varm. Och den värmen underhölls genom att lägga in något vedträ då och då på ^{den} övre sidan av ugnen och även längs in i ugnen. Bullar och kjuokare brödtorlar de. s. k. hållakakorna gräddades så långt jag minnes i järnspirens ugn i köket. De bakugnar i våra bagerstugor här hade inga luckor för ugnöppningen och var alltså "linsugnar". Varför vet jag inte men vid storbak här i gördoms gräddades först det jätte tunnbrödet av kornmjöl och sedan de jätta nöjkakorna. Det var väl så att då behövde man inte låta rågdegen stå och jäsa i köket. Bagerstugan blev ju varm när man bakat tunnbröden dag eller två. Det först gräddade brödet har jag

Svar på frågelista 16.

Bl. 48 aldrig här hört något speciellt namn för.
Det såg ju färdigt och var då smokligt.
Fick det ligga någon tid. blev det nog
kreatur föda, bränt och hårt som det
var när det legat en tid. Funnbröd
och rågröd gräddades hela tiden
liggande på samma sida. Detta tunn-
bröd och "rogkakän" bräcktes ju varje
bakadagskväll, d. v. s. värmdes upp i
ugnen soprad av med sopren och vete
ihop i tre ggr i tre kanter så att det
blev åtta trekantiga skivor. "Rogka-
kän" kunde det ju hända att man in-
te vete samman utan hade man då
hål i dem så att de kunde "trädes"
upp på stång på vinden. De nämnda
brödslagen var ju så stora att endast
en kaka åt gången kunde gräddas
i ugnen. Vete bullar och rågtimpor,
vid tillfällighetsbakning även hålla-
kakor

Svar på Frågelista 16.

Bl. 49. Bakade man i köket och gräddade i järnspisugnen där. Ofullständigt eller dåligt gräddade bullar på grund fel värme i ugnen som blev råa inuti sade vi att de hade "Jegranna inni". Bränt bröd = "Bränt knolla". Mycket bröd som hårdnat = "Knolla". Brända kantar: "Bränt kanta". Tunnbröd som gräddats på för het hälla så att det fått brända svarta blåsor här och var över hela kakan kallade vi "fisbränt". Det var sed här för att alla som kom och hälsade på i en bagerstuga under pågående bakning skulle ha en hopvikt färdig kaka med sig därifrån.

VIII. Brödet's behandling efter bakningen.

Som tidigare nämnts lades de färdiggräddade "bräktä" och hopvikta brödet på halmen på golvet för att kall-

Prar på frågelista 16.

Bl. 50. och fick ligga där till den avskilade
bakningen för dagen varefter de då
eller på morgonen innan nästa dags
arbete började blev lagda i de utlösa
fäta brödlådan av bräder med fästa
shutande lock. Bullar, limpor och
ibland hållkakor som gräddats
i järnspisugnen bestötes omedel-
bart sedan de tagits ur ugnen med
sirapsvatten, sockerlag eller vört.
Det mjöl man fick när man spä-
de kakorna lades i en pott eller
låda och blandades sedan med soj-
maten eller annan kreatursföda.
Gopen var en fjädervinge eller hund-
svans på trätkaff. Brända kanter
skrapades bort med kniv. Det mj-
gräddade ristades ej. Detta skedde
först när det skulle användas, när
man lade det på bordet eller för

Landsmålarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson, 1971, FREDRIKA
LPL.

Frgl. 16

Svar på Frågelista 16.

Bl. 51. matsäck. Tunnbröd bräts i lämpligt stora bitar även ledet när det skulle användas i gården eller för matsäcken. Rågkakor som ännu var mjuka skars upp på skärbrädan. Bröden räknades i styck och "vorne dagerkor" bakade på en dag¹⁾ - bagerkor ombring tvåhundra kakor. Denna arbetsdag kunde räcka från sex på morgonen till elva på kvällen. Dessa bröd skulle inte förkas. Men itymerhet om man förvarade rågkakor med hål i på en stång på vinden eller någon matbod så blev de ju så småningom karbade. Det tunnbröd som förvarades i den stora brödlådan höll sig oftast mjukt ganska länge. Mjukt bröd som bullar, råglimpor och hållkakor förvarades i säta lädor eller kaggas

Läs på Frägelista 16.

Bl. 52. Men fick ej förvaras länge som Ann-
bröd och rågbröd i stora kakor. eme-
dan det mjuka brödet hade så lätt
för att mögla om det låg inne-
slutat eller torra och hårdna om
det förvarades öppet. För dagt beho-
vet hade man brödet på särskild
sida i bordlådan på köksbordet.
På andra kanten av bordlådan
hade man bordsbesticken, träsked
gaffel och kniv. På bordet lades brö-
det i en brödkorg "Bröksjäm". Även
i min ungdom hade man alltid en
stor låda i köksbordet "Bos låda".
Tycker att det här kan berättas om
den förmögne skogsbonden Marcus Da-
nielsson i Tenjö inom Brelesten
där min sju år äldre bröder Raff och
jag arbetade upp en myrodling som-
mare 1912. Marcus berättade en kväll

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson 1971. FREDRIKA

LPL.

Fgl. 16

Från på Frågelista 16.

Bl. 53 när han som vanligt kom och hältade på i bagarstugan där vi bodde under vår vistelse där att han hade så svårt att somna om kvällarna om han blev på det minsta störd sedan han gått i säng. Före, sade han, när man ätit kvällsgröten, slickat träskeden och stoppat den i bordlådan så var sedan allt lyst och lugnt och inget som störde natten. Man om skall det, sade han, slarvas i alla slags käril, tallrikar, separator och allt annat som diskas varje kväll. Och sedan Alma, älskade dottern kom hem från hus-hållsskolan blev det ett ja här använde den annars så städade och välbalanserade Marcus kraftord.

IX. De olika brödlagen o. deras tillredning.

1. Vanligt vardagsbröd.

Svar på frågelista 16.

Bl. 54. Det man bakade själva i hemmen var de nämnda brödotterna, "lunnbröd" och "rågkakän". Samt de sedan järnspisar kommit i bruk de s. k. källkakorna som bakades någon gång vilket var något av en fest. De köptebröd man köpte hos bagaren var "stredkakän" av fintiktat rågmjöl, hårt men näringsrikt och smaktligt. Detta slog helt ut "Grovrågbröd" som samma handelsbagare även förde under och strax efter tekelstiftet. Bagaren sålde även "Smörgåskakän". Dessa var tärtskilt i bruk omkr. 1910-12. Vår bagare var också en mätare i att baka "Pallarbullar" som då var en stor artikel här. Minns en arbetare här som brukade skära lika stora kärvingar av det amerikanska fläsket som av pallarbullen. Flansval-
språk var:

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson. 1971. FREDRIKA
LPL.

Frgl. 16

Svar på Frågelista 16.

Nr. 53. "Man skall intaga kraftig föda så slipper man så fort intaga sängen." Namn på brödet efter rådes slag och mjöl-sorter som de bakats av: "Kornbröd," "rågbröd," "rågbulle" "Girapsbulle," "Pörlbrö" eller "Potatisbrö," "Fkreddkakän" av siktat rågmjöl, "Grovrågbrö" av grovrågmjöl, "Vetebrö," "rågbrö," "havrekakän" av havremjöl. Bröd av jäst deg: "Fambröd," av kornmjöl jästes ej degen och äts både mjukt som färdigt och fort när det blev äldre. Tillfällighetsbröd som bakades vid tillfällen, då man var brödlös var hållkakorna "Hållkakän." De bakades av jäst råg- eller vetemjöl, eller blandat av båda dessa mjöl-sorter, av jäst deg centimeter tjocka, något tjockare för digjasta och gräddades sedvanligt i jämspirugn. Har hört berättas att

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson, 1971, FREDRIKA
LPL.

Frgl. 16

Ivar på Svägelista 16.

Bl. 56. De före järnspisken i bruk gräddades på en benföredd järnhälla som man kan se i en del gamla gårdar här. Denna ställdes på glöd i den öppna spisen under gräddningen. Om bröd som gräddades direkt på glöden har jag väl hört namn som "glötkakor" och "sokere" men vet inget mer om dessa. I timmerkojorna färs med "eldpall" i mitten av kajan förekom när man någon söndag var kvar i kajan att man gräddade "törtkare" i stekpannan, d. v. s. en sorts socker och mjöldeg som man gräddade genom att hända stekpannan över denna sockerdeg låg mat elden hetkan och så att säga förkoka mer än gräddade denna sorts sockerkaka. De- gen var in av vetmjöl och socker och litet fläskfett. Ett hastig-
hopsbröd

Landsmålsarkivet Uppsala 28313.
Almar Nilsson. 1971. FREDRIKA
LPL.
Frgl. 16

Svar på frågelista 16.

Bl. 54 som ofta återkommer här i en del gårdar avsett till kaffet är dock "hastighetsbullarna" av vetmjöl socker och ägg med tillsatt av bakpulver. Tunnbröd bakades av jäst kornmjölsdeg och mycket smitt. Bröd av jästdeg. Vanligt rågbröd som vi kallade "kakän", "flä-läkakor", "kallarbullar", "råglimpor", "te-längda", -kransar och -bullar i olika storlekar. Bröd av råg eller vetemjöl i alla former bakades av jästa degar. Kavring var förstås inte känd här i gamla tider innan ett modernt handelsbageri kom till byn och användes även sedan yst-ferst tällan i våra frakter.

2. Flögidsbröd.

Minnis från min mycket tidiga barndom omkring sekelskiftet att till jul

Trar på Frögelista 16.

Bl. 58. bakades många olika slag av såväl matbröd som krusar och andra former av röstbröd samt många olika tyllar från slakten. Giss huvudet var av "slavtyll" t. ex., samt blodkorv och annan korv. Men kan om möjligt minnas namn på alla och alla mina systrar som ju var äldre än mej är om borta så att jag har ingen om att fråga om hur det utföriligt kan beskrivas. Brödförändra ärtider var "Innstikatter", "Fettisdagsbullar" och semlor, med mandelmassa och rispad grädda. Vill begravingar skulle även vara förutom en del olika kakor och kaffebröd även en kikaka, en stor rund vetekrans samt när man gick därifrån i en papperspåse begravningskringlan till varje gäst.

Svar på frågelista 16.

Frl 59. Gamtliga brödsiden begravningstul-
le vara kryddade med saffran. Samt
gjorde man "begravningsgotta" av en-
bart sammakokat socker. Min mor
berättade att i hennes ungdom på
1840-talet var det sed att ha "förmig-
bröd" med sig till de bröllopsmän
var bjuden till. Småkakor och pep-
porkakor var väl för endast öka-
de bröd. Fanns med på bjudnings-
faket men förkärdes inte av de som
förstod varför de var framsatta.
Flörde vid viltelxi en gård här i sock-
nen på trettitalet att en fru som till-
fälligt var på besök hos furi i huset
säga när denna tatte fram "kakfaket"
till kaffet: "Ha kvar småbrö" du små-
brö" som är så skaltit." Småbrö" är vår
beteckning på kaffekakor och med
skaltit menade hon "vårt att ansträffa".

Sivor på Frägelista 16.

Pl. 60. och borde inte släpas med i orödan.
Sivor knappast att man gjorde här
här i gamla tider.

3. Bättre eller mera sällan bakade vardagsbröd.

Detta var väl bröd med sötmjölke eller
kärnmjölke som "stöpsnad". Samt på
höstarna när de första blåbären blev
mogna skulle man alltid baka "blå-
bärskaka". En kaka med blåbärs-
fyllning samt kokade man då "blå-
bärsgröt". Kanterna på "blåbärskakan"
reks upp och kakan fylldes med färdig
blåbär. Till matsäcksbrödan användes
mest "rägkakor" skurna i sivor.

4. Maträtter som stä på gränsen till bröd.

"Rån", "Gorån" hade man bäst till
öppent järn för med långa skaft.
Och minns att när jag följde min
16 år äldre syster när hon höll skola
i Hill-Frögda inom Arele sten 1903-1905

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson, 1971. FREDRIKA

LPL.

Frgl. 16

Gvar på Frågelista 16.

Bl. 61. När vi någon kväll besökte en därbo-
satt äldre förmånskvinnas, moster till
min far, så brukade hon grädda "Gv-
ran" i den äppelkåsen, troligen av
kornmjöl som jag fick tillsammans
med ett glas mjölk med en socker-
bit i botten av glaset. Poeket fick
inte barn den tiden i vardagslag och
knappast någon gång. Vafflor,
dessa bakades här ofta av kornmjöl
och varma smaka de mycket bra.
Numera är ju "gräddvafflorna" så
populära. Kan inte låta bli att
de smakigaste gräddvafflor jag
ätit bakades i "Wilhelmina socken".
Därjämte den godaste kaffet. Många
resande från andra orter ha gjort
samma erfarenhet. ~~Mycket~~ span-
kaka var här en ständigt rätt
i våra baxter för inte så länge se-
den.

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson 1971. FREDRIKA

LPL

Frgl. 16

Svar på frågelista 16.

Bil. 62 Och då oftast med fläsk s.k. "fläsk-pannkaka". Tunnpannkakor med ryllt emellan var nära på festmat här till för några år sedan men alla pannkakor äts numera i mindre utsträckning än för. "Pärpannkaka" och "pärplättar" var också en mycket ätten rätt här och var smakliga om de äts varma. Blodbrödbakades tillsammans med annat gästugnsbröd och värmdes upp med tår när de skulle ätas.

5. Paltbröd.

Många gillade ju detta "paltbröd" blodbrödet, men inte alla. Man lägger ju även andra maträtter av blod. Blodpudding t.ex. som kokades i flott var för många en ren delikatess. Men nu är det ju så att inte alla gillar och väl blodmat.

Svar på frågelistan 16.

Bl. 63. X. Folkstro och folkförolämpningar rörande brödsbakning.

Har tyvärr nu inte träffat några personer som kunnat berätta något som faller under denna rubrik och själv har jag inte tidigare inbitterat mig så mycket för okulta ting så jag har inte mycket att berätta i detta ämnen. Det innebär inte att det inte varit mycket skrock även här som på andra ställen. I synnerhet om en så viktig och väsentlig sak som brödet enar det i gamla tider här på grund de då och då återkommande "vågorna" utakade av frost och andra svårigheter kunde bli svårt med just brödet som föda. Minns nog från min barndom vilken aktning man hade för brödbitarna, inte en brödmula fick förfaras. Detta var nog ett arv från forna tiders vägar. Behöf-

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson 1971. FREDRIKA

LPL.

Frgl. 16

Från påfrågelista 16.

Bl. 64. skulda historier minnes jag en "Nils
i Bontjon", djurbatare och mångkunnig
man, som en kväll under vår vistelse
hos Marcus i Fensjö sommaren 1912
satt och berättade om skulda ting
och bland annat nämnde att om
man fick sitt gevär "förgjort", vilket
han sade sig ha råkat ut för så ett
har han en siktade så blev det bön.
Han berättade att om man då "stör-
te" en silverkula och hade ett bröd,
mins jag nått så skulle det vara ett
ablat, nattvardsbröd, till förläddning
så skulle geväret sedan vara "fria"
från all skoldom. Han även hört
att man för länge sedan här lade
brödlitai i plogfåran av fjolårets
skörd men skulle det brödet vara
bakat någon viss tid. Ja, något me-
na om sådant faller mig inte in i
minnet.

Jivar på frågelista 16.

Bl. 65.

XI. Valesätt och liknelser.

"Imör och bröd gör kinden röd" sades när barn tyckte om smörgåsar. "Bröd-kvorn" kunde en del personer kallas som var starätiga. Jön f. ex. den man som vallade korn, blagade på för litet mat i korgen, fick slätterkorgen full med bröd en dag och på kvällen sade att han hade "sista" saggga ti mjöm." Vi ha ordspråk: "Kaka söker maha", samt "ha rent mjöl i näsen" om den som har ärliga avsikter samt "Dä va andra bullar än därn bagarnbakka". Gällde nog om man fick en tillrättavisioning på ett eller annat sätt i stället för tillfäkt medhäll. Bilägger en enkel teckning på den bakugn vi hade i mitt barndoms hem jämte bakbord. Det har ju blivit många upprepningar då jag följt frågelistan.

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson 1971. FREDRIKA
LPL

Frgl. 16

Bl. 66

AVSKRIFT

Ur brev från Almar Nilsson 7 juli 1971.

Tillägg till svar på ULMA:s frgl. 16, "Brödet och dess tillredning".

Med största intresse mottagit Ditt brev av 1 ds. med bilagt "Frågelista 7" samt beträffande "kåtsjiva" har jag inte i minne att jag hört detta uttryck om första och sista skivan i en bulle. Beträffande "Ralln" och "Rallär" så skulle jag tro att detta är en av de skillnader som vi och Vilhelmina ha i uttalet av samma ord. Även i Åsele-målet ja även i Tallsjö bland de äldre uttalas ofta ord som vi i övrigt här i socknen uttala m. 'ü' eller '8' med kort a-ljud.

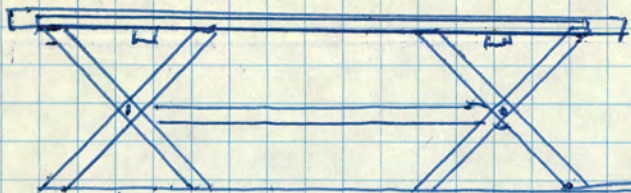
Det verktyg som jag i Frågelista 16 benämnt "Finnagga" har nog ofta här fått heta "Rülln" och kanske att det ofta fått heta att "rüllla"¹⁾ brö´ä" när man använt denna "Finnagga".

/Jfr brev från Rune Västerlund (RV/CD) till Almar Nilsson 1 juli 1971!/
2) 1.24

Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson 1971. FREDRIKA
LPL.
Frgl. 16

1) = "rüll".
(RV)

Bl. 67.



Frögl. 16
Landsmålsarkivet Uppsala 28313
Almar Nilsson 1971. FREDRIKA
LPL.

