

3052

VÄSTERBOTTEN

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Norsjö

17/2 1931

Hedström, Emmy, 1931

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet  
och dess tillredning

41 bl.4:o

5 " " teckn.

3052

Exc.1971 för ordreg.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



Svar på frågelistan nr. 16.  
Brödel och dess tillredning.

Ordet bäka brukas i vrtens mål endast om tillredning av bröd och väfflor. När ordet "baka" användes om brödbakning, åsyftar det hela arbetet med brödets tillredning.

Detaljerna i bakaingsarbetet ha dock sina särskilda benämningar.

Tiden för bakning.

(De seder och bruk, som här komma att beskrivas utgöra minnen från de närmaste förfädersnas tid, och torde i huvudsak dessa skildringar röra sig omkring mitten av 1800-talet. Delvis beröas även senare tidens brunnstätt och seder.)



Man hade i allmänhet bestämda tider  
för stora bak.

höstbäckarsvegnar = höstbakningen skedde  
vanligen i början av oktober och  
pågick i 3 dagar.

vårbäcke = vårbaket skedde i slutet  
av maj med lika många dagar.

vinterbröden a sommarbröden =  
vinsterbröd och sommarbröd fick detta  
bröd heta.

Personer som utförde bakningen voro  
alltid kvinnor. Benämning i  
dessa var: bäckarna = bakarna

bäckarkvinnor = bakarkvinnorna

bäckarkvinnor = do

Alla dessa benämningar äro i plural.

därför äro de alltid voro två vid bak.  
(Indelen a och en bortfaller för singular.)



Förste yrkesbageraren kom till Norsjö på 1890 talet  
och öppnade där bagerirörelse.

De brödsorter, som då voro mest gängse  
vor:

- bägar**kä**kän = bagerkaka eller spisbröd.
- rägl**i**mpa = räglimpa
- fjwä**ä**resbröda = tvåresbröd (mjukor vetebullar)  
i form av ringlor e.d.
- skör**p**en = sporspö
- peppar**kä**kän = pepparkakor
- sok**e**rbröda = sockerbröd = allmän benämning  
på småbröd.

De fyra sistnämnda brödskatterna utgjorde  
dopp till kaffe, då bageren under  
storhelgerna öppnade kafé.

De enskilda hushållen bestodo sig  
även med dessa kaffebröd  
vid släktingars och vänners besök.

Landsmålsarkivet Uppsala 3052  
Emmy Hedström. 1931. NORSJÖ  
VB.  
Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



47  
Brödets betydelse etc. Det noggrant tillvaratagna  
alla smulor som uppstod vid brödets brytning,  
och även på annat sätt med vara sparsam  
och försiktig vid brödets användande, var  
för en oskriven lag för alla.

g<sup>u</sup>st<sup>l</sup>ä<sup>n</sup>e = "gudsläm" skulle handhas  
med varsamhet. — Det vara

br<sup>ö</sup>f<sup>ä</sup>r<sup>s</sup> = brödlös ansågs för stor fattigdom.

m<sup>ä</sup>ll<sup>l</sup> br<sup>ö</sup>d<sup>e</sup> = mjöls bröd, så kallas det  
att äta bröd utan sovel.

h<sup>ä</sup>ll<sup>l</sup> om s<sup>ä</sup>v<sup>l</sup>e = sparsam om sovel.

ä<sup>h</sup>ä<sup>ll</sup> om s<sup>ä</sup>v<sup>l</sup>e = slösaktig om sovel.

br<sup>ö</sup>r<sup>ä</sup> = boöra. Allmänt namn på allt  
som är bakat till bröd.

n<sup>u</sup> br<sup>ö</sup>b<sup>i</sup>t = en brödcik eller en liten bit

en br<sup>ö</sup>st<sup>ig</sup>st<sup>ig</sup> = ett brödlöcke eller ett stort  
stycke bröd.



Brödets egenskaper.

en mj<sup>u</sup>rik brö<sup>i</sup> =

en mj<sup>i</sup>baka brö<sup>i</sup> =

hå<sup>n</sup>a var da s<sup>a</sup>kt a brö<sup>e</sup> =

brö<sup>d</sup>e ge<sup>r</sup> da se ö<sup>p</sup>pe<sup>s</sup>a

a got<sup>t</sup> =

brö<sup>d</sup>e ge<sup>r</sup> na va<sup>t</sup> so<sup>m</sup>a

ra<sup>-</sup>klä<sup>d</sup> =

hå<sup>n</sup>a va<sup>t</sup> da ha<sup>t</sup> a sk<sup>a</sup>t

a brö<sup>e</sup> =

for at fa mä<sup>u</sup>t a brö<sup>i</sup>

ska du ha<sup>v</sup>a gro<sup>f</sup>t a

mjö<sup>l</sup> =

ha ge<sup>r</sup> se ra<sup>n</sup>e ve<sup>r</sup>e

at brö<sup>d</sup>e ha<sup>v</sup> mö<sup>j</sup>fa<sup>s</sup>e =

Ell mjukbröd

Ell rybakat bröd.

Det här var då segt bröd.

Brödet är då så

öpp-pipigt och gott.

Det här brödet var

som rå-kladdigt.

Det här blev då hårt

och skarpt bröd.

För om få mörkt bröd

skall du ha grovt

mjöl.

Det är så lukligt.

väder all brödet har möglat.



En bulle, en limpa, en kaka och en kuse.

Se leckeris (en bull en limp en kaka en kuse)

Bullen var nästan rund till formen,

da däremot limpan var avlång.

Det var endast formen, som gav upphov till två benämningar.

En kaka var rund till formen och endast halvcentimetertjock. (Storlek 40x40 mm)

En kuse var ett bröd bakat av vetedag och kakt i floll. Brödet stöktes ungefär 10x5 cm. Sammanhål talades ej om

baka kusar utan endast gradda göra kusar.

Deigen till uppsnåmunda bröd skulle kryddas med anis, varför dessa "kusar" även fingo heta anisbröd eller aniskusar.



Bakugnen och bakredskapen.

Förr var det vanligt att i varje gård fanns en särskild ~~bäckstöv~~ eller bagarstuga.

Denna stuga användes i allmänhet även som sommarstuga eller sommarbostad.

Bakugnens anordning. Se beskrivning!

Bakugnens bollar eller <sup>öms-</sup>~~bäckstöv~~åla = ugnshälla stullade ej åt någon sida utan var murad så vägrätt som möjligt.

En murad bank fanns på vardera sidan om ugnen.

<sup>öms-</sup>~~håle~~ = ugnshålet, så kallades bakugnens öppningen.

Röken gick ut genom rökfånget för spiseln.



8

m<sup>är</sup>rkåpa = murkappan, så kallades <sup>den</sup> del av muren, som avsmalnar uppåt och fort-  
tälles med skorstenen = m<sup>är</sup>rkåpa.

m<sup>är</sup>krånso = murkransen, så kallas den del av så väl bakugnar, som andra öppna spisar, som vid murkappans nedre del går ut som en hylla. "Underredet" till murkransen, ett par varv tegelstenar, vilade på ett bastant murjärn, vilket gav stöd åt hela rökfångnet.

ömsläcka = ugnsluckan var av trä eller tjukt järnplåt och denna användes sålän. Den var ej fastsittande.

ömsjäluga = ugnskåringen, så kallades den del av bakugnen, som uppbar och täckte själva bakugnen.

Platsen framför bakugnen var anordnad som för vanliga öppna spis.

Landsmålsarkivet Uppsala 3052  
Emmy Hedström. 1931. NORSJÖ  
VB.  
Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



Bakveden. Björkved var den bästa bakveden, men även granved gick an. Den klövs i småved och var fem à sex kvartar lång (8 à 9 dm.).

Eldningen.

Veden lades längs efter ugnens ena sida med den insluckna delen vilande på ell vedträ, som först blivit lagt på tvärs över ugnens innersta del. Den itända näverna eller tändveden sattes innerst mellan vedträna vilka snart nog fattade eld. Öppen ugn lämnades åt den sida, som var närmare skorsten och härigenom blev det bra drag.

Om elden brann med satande låga och veden kolade sade man att "he. gær sãga äina ömnom" - det är sugga i ugn.

Landsmålsarkivet Uppsala 3052  
 Emmy Hedström. 1931. NORSJÖ  
 VB.  
 Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



En kyppe eller stov användes, sedan brasan  
brunnis ut, att järnka ut de glödande kolen,  
så att de lüchte hela ugnshällan.

Sedan kolen hade fån ligga en stund tog man  
ömsköring = ugnskarom eller ugnsrakan,  
och med denna rakades kolen ut, varefter  
bakugnen sopades med en kvast av  
björkris fastsatt i en kyppe. Tid bak av tunnbröd  
"Se teckning! och ljusugnsbröd eldades "ljusugn" hela tiden.

Tid sådana bak, där gräddning av ryp-  
gäst bröd genast tog vid efter eldningen,  
hände ibland att ugnen var för het, varför  
den fick k<sub>ä</sub>r<sub>ä</sub> = kallras av.

ē<sub>l</sub>ā<sub>η</sub> br<sub>ö</sub>s<sub>ū</sub> = elda av en brasa fick man  
göra mellan gräddningarna, då  
ugn annars blev för kall.

k<sub>ä</sub>k<sub>ū</sub> gr<sub>ä</sub>d<sub>o</sub>v<sub>e</sub>r<sub>z</sub>a = kakugräddning skedde  
efter att nämnda metad för eldning.



11  
Väffeljärn och råjärn användes för vid  
högliden, och när främmande väntades  
skulle alltid en hög med gräddvafflor  
finnas i huset. Det var kalasmat, och  
doften av de i den öppna spisen  
gräddade vafflorna kunde näras in  
i köket vem som helst, som drog förbi.

Degmjölet, som bestod av potatismjöl och grädd,  
bräddes i järnet, sedan det var väl smörjt,  
varefter man klämde ihop "skaklarna"  
och bakade ihop dem. (Se Tekenng.)

Därpå laes järnet i stark glöd, vänder  
en gång och vafflan eller vafflorna  
vora färdiga. Vafflornas antal växlar  
efter järnets storlek. Tre och ända till  
fyra vafflor i storlek 15x10 cm. kunde formas  
i stora järn. Såväl vafflorna som



järnet hade rektangulär form.

Råjärn eller råjärn, som de kallades här,  
innehöll endast en rån.

Rånjärnet användes och hade i det yllie  
samma utseende - som väffeljärnet,  
men genom de gunda fördjupningarna i  
järnet blev detta bröd tunnare än väfflorna.

Bakbord. I bazarstugorna fanns det  
alltid ett stort bord, som vilade  
på en bordstol. (Se teckning!)

För hushåll i köket var det vanligt  
att värmda skivan på köksbordet,  
som då fick tjänstgjöra som bakbord.

bä~~kä~~ bö~~fe~~ = bakbordet i bazarstugan var  
flyttbart.      Bordskivan =

bö~~giva~~ i köket var också löstlagad.



Bakträgen. Degen tillreddes i degtråg.  
 Dessa voro inhäskade ur Träslammars-  
 hild av asp- och voro stora nog  
 att cymma en "femkaunstöpa"  
 och mer till. En spade användes att söka degen.

- dä:träga = degträget
- dä:gen = degen
- späda = spaden
- mgjftuna = mjöltunna, en stor tunna med  
 lock att förvara mjölet i.

Verktyg för brödebs utkavling.

Kavlarorna voro av två slag: brökävel =  
 brödkavel. Med denne utkavrades allt bröd.  
 käkükävel = kakükavel, vilken användes  
 att spära tjockare bröd än tunnbrod.  
 Den senare kallades också spärakavel.

Landsmålsarkivet Uppsala 3052  
 Emmy Hedström, 1931. NORSJÖ  
 VB.  
 Figl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



177  
Kavlarne voro tulsvavare med två  
handtag. Nu tuckningen borde framgå  
hur de voro "krusade" eller formade.  
En vanlig bordskerin användes att  
skära av degstycken med.

Tärklapp för brödets införmade i ugnen.

En längskaftad flat fjöl  
storlek 5x5 dm. användes vid spisbröd-  
bak eller vid bakning av den s. k.  
tårn ~~kä~~ ~~kä~~ ~~kä~~ = turmkaka. Dessa kallades  
~~kä~~ ~~kä~~ ~~kä~~ ~~fjöl~~ = kakufjöl.

~~brö~~ ~~fjöl~~ ~~a~~ = brödfjölen var större, ungefär  
8x8 dm., men denna hade kortare skaft.

~~spjäl~~ ~~kä~~ ~~a~~ = spjälkan användes till att  
under kavlingen lätta på brödet,  
så att det ej skulle fastna i brödet.



Spjälkan användes vidare till att flytta kakorna från bakbordet på den fjäl, varmed de skulle föras in i ugnen. (Utmärkt: Se teckning!)

För att värma och lägga till rått bröd i ugnen och för att taga ut det där använde man

gräddspö<sup>g</sup> = gräddspole? Den var tjockare än spjälkan och försedd med längre skaft.

Tänkliga för att nagga eller pika bröd.

Ända till 1890-talet användes naggar

fjäver vid tumbrädsbak. (Obs! För naggar användes samtligt.)

Sedan började man använda rullnagg. (Obs! Enligt teckning en annan modell än i frågelistan.)

Som förut är nämnt användes sk.

spårakavel till att "spåra" tjockare bröd än tumbröd d.v.s. kakubräde a tänk<sup>er</sup> ~~te~~ ~~te~~ ~~te~~.

Landsmålsarkivet Uppsala 3052  
Emmy Hedström. 1931. NORSJÖ

VB.

Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



Bullstapp med 7 å 8 pinnar användes till  
all nagga s. k. halvtjockkaka.

Till nagging av tjockare bröd användes  
en träpinne eller en gaffel.

De skrapor all skrapa deglägel med  
voro av järn med träskäft.

Bakbordit skrapades med en stadig leonshorn.

Här ordbenämningarna i sistnämnda verktyg.

fj<sup>er</sup>m<sup>a</sup>ga = fjädemagg

r<sup>u</sup>lln<sup>a</sup>ga = rullnagga

b<sup>u</sup>llst<sup>a</sup>pp = bullstapp

tr<sup>a</sup>gskrap<sup>a</sup> = trågskrapa

Landsmålsarkivet Uppsala 3052  
Emmy Hedström. 1931. NORSJÖ  
VB.

Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



13)

Varav bereddades bröd?

Av korn och vinterråg maldes mjöl till bröd. Sädslagens namn ingick ej i namngivande av brödet.

De vanliga brödorterna voro:

t~~u~~n bröde = tumbröd

k~~ä~~k~~ü~~n även k~~ä~~k~~ü~~n = tum-kaka eller spöbröd.

t~~u~~n k~~ä~~k~~ü~~n = tumkaka var annan ben. på samma bröd.

k~~ä~~k~~ü~~bröde = kakubröd eller gussrögsbröd

k~~ä~~f~~u~~g~~a~~ k~~ä~~k~~ü~~n = halvtjock-kaka

p~~ö~~l~~ä~~th~~ä~~de~~n~~ = potatis-kläddor.

Det sistnämnda, var till deg bereddades av kokt och sönderslätt potatis, bakades blandad med tillräckligt mjöl - som tjockt tumbröd. Såväl detta, som det egentliga tumbrödet, skulle ej jäsa.



Säden som användes till bröd kallades  
jätkära = lättkorn till skillnad från det grova  
kornet, som användes till utsäde och kokmjöl.

brömmät = brödamme av lättkorn och agnar.

slämkära = slösäd var en annan be-  
nämning på lättsäd.

Bröd av säd, som gjodlades, tillkom först  
kring 1880-talet. Då börjar man kända  
stäsekte mjölet = stälsiktat mjöl från närmaste  
stad eller hamn. Med denna benämning  
äsyftas egentligen rågkikt.

Detta mjöl började sedan användas  
som blandmjöl till kornmjölet.

Degen blev då seg och mer  
göt. a. baka = gott att baka. (Det gick bra.)

i. t. a. baka = ont att baka. (Det gick dåligt  
användes i nöd då på grund av brödammes  
dåliga sammansättning.)

Landsmålsarkivet Uppsala 3052  
Emmy Hedström. 1931. NORSJÖ  
VB.  
Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



sämafa mjöle = sam-malet mjöl användes för allmänt. (Därav de starka tänderna.)

skräkwängen = skrädkvanarna var en otyg, fast det vita mjölet såg fint ut.

sämsekt = samsiktat. Då endast sädorna togits bort

fänsikt = finsiktat. Då både sädos och kli togits bort

stämpikt = stälsiktat. Här menas egentligen rågsiktat.

Thuru allmogebenämningen i rågsiktat uppkommit är obekant, men den första benämningen av detta mjöl var just

stäsekte mjöle och därav fingo olika brödnorlen av detta mjöl sitt namn, vilket angav att det var "fin" vara.

stäsekte baka var en läckerhet då, liksom

stäsekte kaka, såvida den, som bakat kunde sin konst.

Sparsamt folk använde detta mjöl endast till blandning i sämre mjöl.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



Sädon och kli.

sädon = sädomar och eftermjölet = eftermjölet  
har använts till kreatursfoder.

Eftermjölet eller kli-mjöllet kan väl ibland  
används som blandning i brödmjöl,  
men i allmänhet har grisarna fått detta  
mjöl. -

Endast anis och fänköl ha beagnats  
som kryddor i bröd. Orsben, är  
anisee = anis.

fazmkäfaz fänköl.

För utdrygning av brödmjöl användes  
potätan = potatis, som koktes, malades  
eller krossades med ståt samt blandades  
först med rågmjöl och sedan till-  
sattes kornmjöl. Denna sammans-  
ättning lämpades endast för tumbrödsbak.

Landsmålsarkivet Uppsala 3052  
Emmy Hedström. 1931. NORSJÖ

VB.

Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



Deq och jäsming.

Älta gammaldagsbenämning:

dä:je:m = degen. Detta uttryck är numera sällsynt. Nuvarande benämning är dē:je:m.

stā:je:p = stöpa. Så kallas det att sätta deg.

Vid bak av jäst bröd skulle degen stöpas dagen förut, men vid Turnbrödsbak stöptes samma dag som man bakade, men litet i sänder.

Till jästdeg hattes jästen genast efter stöpingen, och av denna jästa deg tog man en del till varje ny stöpa, som sedan blandades ut med vatten och mjöl.

stā:je:pa = stöpa så kallas den beredda degen.

knā:da:je:p dē:je:m = knåda upp degen, så kallas det att arbeta till degen på bakkbordet.

Landsmålsarkivet Uppsala 3052  
Emmy Hedström. 1931. NORSJÖ  
VB.  
Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



utbak~~u~~ mjö~~l~~e = utbaku-mjölet användes vid  
degens omarbetning på bakkbordet, ävenså använde  
man detta under bakningen. Det var givne  
malat än mjölet i degen.

Såväl vid degens omarbetning på bakkbordet, som  
vid brö~~a~~m~~a~~s = brödammens utförnings  
arbetades med händerna, men då degen  
stöpses använde man spade.

sp~~a~~da = spade.

Då degen var för lite arbelad sade man att den var  
för lite rå~~s~~d. Degens övriga egenskaper:

st~~e~~z~~g~~ne = stegrat, så säjer om mjölet svällev

h. u st~~a~~zpa h~~a~~ st~~e~~z~~g~~ne ser där~~j~~an jä~~s~~e h~~a~~l.

bl~~ä~~t~~n~~e = blätmar. Så kallas degens be~~h~~aff~~h~~et

om den på grund av mjölets dåliga kvalitet  
icke blir stadig. l~~o~~g~~o~~m h~~a~~l = l~~o~~g~~o~~m. Om degen

s~~ö~~t~~n~~ = sötmar är det av samma orsak.

s~~ö~~l~~s~~t~~a~~z~~p~~a = sötstapa var alltså hettvatten på mjölet.

Landsmålsarkivet Uppsala 3052  
Emmy Hedström. 1931. NORSJÖ  
VB.

Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



Den degen jäsu. Stark jäsnings ulyckesrå:

ha ger frisk<sub>n</sub> jäst = det är frisk jäst.

ha fräda a jäst = det "fräda" eller fradga och jäsu.

ha ha ese över trägen = Det har jäst över trägen.

ha ger da surése = Det är då surjäst.

Så blev degen, då den jäst långsamt.

Då degen jäst upp två dubbel storlek, och den var full med sprickor, bröjdes bakningen.

(De brödsord som av gammalt användes voro:

tü<sub>n</sub> bröda = tumbröd, som var osyrat.

tü<sub>n</sub> häkän = tumkakan och

häk<sub>n</sub> bröda = kakubrod eller ljusbröd  
var däremot jäst eller syrat.

hälv<sub>n</sub> tsak häkän = halvlyskkaka likaså.

Den användes till kaffebröd i vardagslag, och skulle hållas mjuk.]

Landsmålsarkivet Uppsala 3052  
Emmy Hedström. 1931. NORSJÖ

VB.

Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



Thun bereddes surdegen. Sv potatis, socker, humle-  
 ankak och rågmjöl framställdes jäst, såvida  
 det "döll" i jästkyllan. Annars fanns i  
 varje gård en  
 jäst ~~byst~~ = jästkylla, och i denna hade man  
 en degklump vid varje bak.

Vid nytt bak blötte man upp denna  
 degklump med ljumt vatten, söde i  
 rågmjöl, och sedan den såhunda blivit  
 friske ~~öf~~ = friskat opp, södes den i  
 degen och jästringen började.

Dricksjäst ansågs bra att blanda i jäll.  
 Präsgäst kom först i bruk här i orten  
 omkr. 1890-talet.

Något skrock i samband med brödet  
 jästring förekom ej.

Landsmålsarkivet Uppsala 3052  
 Emmy Hedström. 1931. NORSJÖ  
 VB.

Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



Brödlämnels behandling före grädningen.

Vid tunnbrödsbak och när man bakar käckbröde, var det alltid två personer som bakade. En käckning kunde <sup>många</sup> bakas av ensam person.

Vid de två förtämnade brödsorternas utbakning var arbetet fördelat så, att en av de bakande stod vid bakbordets bords ände, formade, "klappade till" och kavlade ut brödet med den så kallade brödkäven = brödkaveln.

I käcklärens ycke ingick dessutom att släpa degen och knåda <sup>den</sup> på bakbordet. -

Med spjälkan fördes sedan brödet till den ändan av bordet, som var närmast ugnen, och nu vidtog <sup>brödgårens</sup> = naggarens arbete, såvida det gällde tunnbrödsbak.

Landsmålsarkivet Uppsala 3052  
Emmy Hedström. 1931. NORSJÖ  
VB.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



(Obs! De bakande hade sin plats vid samma sida av bordet.)

26

För, då man använde fjädernagg hade  
naggaren ett fastigt göra med att himna  
med sin syssla, omedan nästa bröd kaulades ut.  
Först naggades brödet, så det låg på bordet.

(Obs! Två naggos användes samtidigt!) Sedan  
spade man över brödet så att där be-  
finnligt mjöl skulle jämnas ut och ej  
någon större mjölbränd skulle orsaka  
sväna. grädning = vidbränd gräddning.

Därefter skulle man

kasta på fjöla ve spjälka = kasta  
på fjöla med spjälkan, så att den del  
av brödet, som blivit naggal vändes  
ned på fjölen. Därpå naggades den  
andra sidan av brödet ut brödet skäls  
in i ugnen, där det vändes en gång  
och var så färdigt. grädspån = gräddspån  
användes vid brödets gräddning.



Tillvägagångssätt för p. k.

käkbröd var ungefär detsamma med undantag av att det skulle kavalas tunnare tjockare och ej raggas utan i stället späras med käkbrödsvef eller spärbrödsvef. Ljusbröd är modern benämning på detta bröd.

Kavlingen av de tunna brödsorderna skedde på så sätt att bröddämmet kavades ut kors och tvärs, vändes och kavades ännu till det var tillräckligt tunt.

Tunbröd och ljusbröd gjorde man lika stora som fjälén, tunbrödet löstunnt, men käkbrödet något tjockare.

Om bröden under bakningen våkade fastna gjordes de lösa från bakbordet med spjälken.

Landsmålsarkivet Uppsala 3052  
Emmy Hedström. 1931. NOR SJÖ

VB.

Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



Vid bak av l~~u~~n~~u~~kä~~u~~kien gjorde man hål i dem för att vid torkningen kunna tröda dem på käppar. Kälen placerades vid kanten av kakan. Den här mäll användes ofta en s. k. li-holk. k~~u~~kien "spårades" efter kaulingen med spårakavel eller katukavel. Sistnämnda brödet ställdes i jäsving efter att ha utbakats. Bred, breda bröden o. d. användes att lägga kakorna på vid jäsvingen. Kakorna vekes därvid dubbla eller lades två och två på varann för utrymmets skull.

Skruvorna av degen bakades till en så kallad skrä~~u~~pabull = skrapabull, vilken barnen fingo kalasa upp.

Pullar och limpor "stappades" med stappsimme av trä.

Brä~~u~~ffjak~~u~~ k~~u~~kien naggades med brö~~u~~st~~u~~st~~u~~st~~u~~.







Gräddningen.

Sedan tunnbrödet och kakbrödet bakats färdigt  
 och skjutits in i ugnen, ble det bränt att  
 med gräddspon börja lyfta på brödet,  
 ta ut det en gång, vända på det och  
 sedan kasta det i ugnen en gång  
 till, då det forl nog gräddades. Tunnbrödet  
 kastades däreflu oerikt på golvet, där  
 ett lager halm fick vara underlag.  
 Käkbrödet skulle däremot genast  
 passas och vickas dubbelt. Vid gräddning  
 av vvarmännada brödestu eldades  
 ugnen hela tiden gräddningen  
 pågick, men vid gräddning av  
 bröd, som skulle jäsa efter utbakningen  
 gräddades i ugn där all glöd var utsträdd  
 eller mörkugor.

Landsmålsarkivet Uppsala 3052  
 Emmy Hedström. 1931. NORSJÖ  
 VB.

Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



Endast tunnbrödet skulle bräckas eller ortops.  
brä:ffas. Detta skedde efter bakningens slut,  
då ugnen ej var så het.

Brödet infördes då i ugnen och sedan  
del mjuknat hogs del ut, sapades och  
viktes i fyra, ~~sex~~ eller åtta delar, allt  
eftersom man ville ha det  
störviken = storvikt eller  
småviken = småvikt

Bräckningen av brödet skedde egentligen  
för att man skulle kunna rika det.

Vid grädning av de tyockare brödsorterna  
använde man alltid den mindre  
fjälan eller kåhög. På denna  
lyftes kakorna med tillhjälp av spjälkan  
och sattes sedan i ugnen, fyra i sex i ränder.  
Detta kallades ör öns fjäl = en ugnsfyllning.

Landsmålsarkivet Uppsala 3052  
Emmy Hedström. 1931. NORSJÖ  
VB.

Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



Harligt gräddat bröd kallades  
fjwergräde = tvågräddat.

Fullständigt gräddat bröd hade  
stäfräna = stälrand sävida det inle var

rägräde = rågräddat

blägräde = blågräddat var brödet mid för

svag ugnsvärme.

smörskrujungu = smörskrynklor fick brödet  
om det bildades verk på det när det sköts

in i ugnen.

en smähbrö eller all

mgähbrö skulle varje bäckare ha, som  
hållade på i bagarstugan när man  
bakade.

Landsmålsarkivet Uppsala 3052  
Emmy Hedström. 1931. NORSJÖ  
VB.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



Brödets behandling efter gräddningen.

Som förut är nämnt avslutas brödet efter gräddningen på gyluel, där halan utbrettts till underlag.

Bullar och limpor beströkas med sirapsvatten efter gräddningen sedan de sopats fria från arken och mjölkdammer.

Brödet sopades i allmänhet med en hjädning efter gräddningen.

(Vid brödets sopning under bakeningens omvändes en hundsvans.)

Duktige bakare hinner med fyra-å femhundra bröd per dag, men då voro de bita ~~öpa~~ ~~öpa~~ ~~öpa~~ så ~~nt~~ ~~sä~~ ~~ng~~ = bittida ~~appa~~ ~~oh~~ ~~sent~~ i säng. För det unga flickor som bakade, fingo de alltid hjälp "över bråfjs" av byns ungherrar.

"Det hande att 700 bröd bakes med på en dag."

Landsmålsarkivet Uppsala 3052  
Emmy Hedström. 1931. NORSJÖ  
VB.

Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



Bröders torkning. Egentligen var det ej  
annat bröd än tränkäkug, som  
behövde särskild torkning.

Mellan 2 st. hyllor under taket placerades  
kåppar i vilka käkug var påsatt  
så att vårsidorna kommo mot varandra.  
Punnbröd och kakubrod behövde ej annan  
torkning än att brödet lades ut på  
gulubalmen, på bord och bänkar över  
matten, varefter det packades i träläsar.  
på vinden i beringshuset eller i gårdens  
"bod."

För nämnda pötatkläd skulle  
torkas. Dessa bröd, som länge håll sig  
mjukt, veks över stänger, vilka även  
de voro placerade mellan de två  
hyllorna i bazarstugans tak.

Landsmålsarkivet Uppsala 3052  
Emmy Hedström. 1931. NOR SJÖ  
VB.

Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



brälär = brödlur eller smörlär, så kallade  
man en lurformig av mjukt tunn-  
bröd hapsullad smörgås

Bullar, limpor och halvtjockkator förvarades  
i bexlor eller brödkistor, för att de längre  
skulle hålla sig mjuka.

På bordet lades brödet upp i högar. I  
senare tider begagnas brökäry = brödkorg.

käfläla = <sup>Degung</sup>kalbullar. <sup>litraddes</sup> av valten  
och velenmjöl till en ganska tjock deg,  
som därefler hälldes i stekpanna  
med så pass floll, att kalbullen  
egentligen kokades i floll.

Denna maträtt är speciell för  
skogsarbetare och gräddas i öppen  
spis eller i timmerkojans eldhård.

Landsmålsarkivet Uppsala 3052  
Emmy Hedström. 1931. NORSJÖ  
VB.

Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



Höglidsbröd. Forra tides höglidsbröd bestod av råglullar, bakade av sornsiktat eller finsiktat hvarsig. Nu levande äldrengas minnas, med vilken förtjusning de mottoga sina julbullar, då mor hade bakat, så de fingo en var husets samliga middagsmat.

Smör <sup>flä</sup> ~~ng~~ <sup>er</sup> ~~er~~ <sup>er</sup> = smörkläringar eller den bullformiga smörbilen, som trycktes fast ovanpå bullen, ökade värdet av den sållsynna godkilen, vilken nu barnen förlorade om att spara länge. —

Höglidsbröd av velinjöl började här i orten användas först kring 1890-talet.

Smörbröd-de sorler som i det föregående ommärks — infördes ungefär samma tid.

Landsmålsarkivet Uppsala 3052  
Emmy Hedström. 1931. NORSJÖ

VB.

Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



Maträtter som slå på gränsen till bord.

Täfflos och rår är nämnda i föregående.

Pannkakor eller rårben. ~~pois~~ ~~hå~~ ~~kün~~  
gräddades i ugnspanna, sedan jämspisarna  
beröjda användas.

Blodpannkaka bestod av mjölk, blod och  
kornmjöl. Stundom ströddes rypskuren  
färdiga först i långpannan, varepå man  
hällde i smeten och gräddade pannkakan.

~~rev~~ ~~pan~~ ~~kä~~ ~~kün~~ = rev-pannkaka var  
en vanlig höstmat. Man "rev" potatis  
på rivjärn, blandade i kornmjöl och  
något vetmjöl till en tjock smet,  
som gräddades i varm ugn.

Många ansågo denna pannkaka vara  
en läckerhet.

Fläckpannkaka tillreddes som blodpannkaka,

Landsmålsarkivet Uppsala 3052  
Emmy Hedström. 1931. NORSJÖ  
VB.

Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



man utan blod. I stället för färfer  
användes då fläckläringar.

panffäten = pannflättor? var en gam-  
mal benämning på tunna pannkakor,  
som gräddades i stekpanna, dels på  
glöd i äppen spis, dels "ovanpå" järnspisen.

Palt har varit och är en mycket använt  
maträtt. - Paltsmelen liuddes som  
till rev-pannkaka, men degen skulle  
vara så stadig, att den gick att hantera  
med händerna. Nu paltdegen formades  
runda bollar vilka klappades till  
på mitten oragat. I denna förhoppning  
trycktes sedan fast några fläckläringar,  
varpå kanelerna vekes över och paltten  
änno formades så rund som möjligt.  
Stekades sedan i saltat vatten.



Denna pall kallades  
 fäitpäit = fetpall. Samma dag användes till  
 fläitpäit = flatpall. Namnet angiver formen.  
 läip-päit = lapppall var en sådan pall  
 som var <sup>av</sup> så lös smet, att den lades i grytan  
 med slev i stora klumpar. I denna pall  
 smet blandades blod, men ej potatis.

Många tyckte om att blod blandades  
 i fetpall också.

Patteröid, tillverkat av gjel dag blandat  
 med blod och bakat ungefär centim.

kyök, har förekommit, men ej i allmänt  
 bruk. Detta bröd toskades efter  
 gräddningen. Vid användningen  
 hakades brödet i sallad vatten och  
 serverades med smör eller mjölksås.

Landsmålsarkivet Uppsala 3052  
 Emmy Hedström. 1931. NORSJÖ  
 VB.  
 Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



Folketro och folk seder rörande bröd och bakning.

Om den, som kavlade ut brödet var aut för  
sopansam om mjåkt, så äre brödet var "blått",  
skulle hon bli smäl och ogin mot sin svärmor.

Målsaten vid mjålets användning betydde  
att svärmornen skulle få riklig undehåll.

Della hade sin betydelse för s. k. förgångs-  
folk.

Löjta-tycken eller kärlekskakor bakade  
man för all få vela, vem som var  
mest kär, flickan eller fästmannen.

Kärlekskakorna bakades som små tunna bullar,  
vilka medelst en inlyckt rand delades  
i två delar. Dessas höjande eller sänkande  
vid gräddningen klargjorde respektives  
känslor för varandra. Om högra sidan av kakan

"steg upp" men den vänstra sid. låg platt då  
var det klart om den senares känslor o. s. v.

Landsmålsarkivet Uppsala 3052  
Emmy Hedström, 1931. NORSJÖ  
VB.

Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedström, Vb



Om brödet under bakningen blev bränt  
hade man allt vänta en hungsig  
besökande.

Gjorde man med spjälkan hål på mitten  
av brödet skulle den först besökande  
vara en "horaklig" person.

Blev brödet av glömska "kastat" på fjölen  
utan att först vara naggat var detta  
ett förelend att en flicka var i  
grossess.

Föll en brand på brödet inne i ugnen,  
var den besökande en svartlysk person.

---

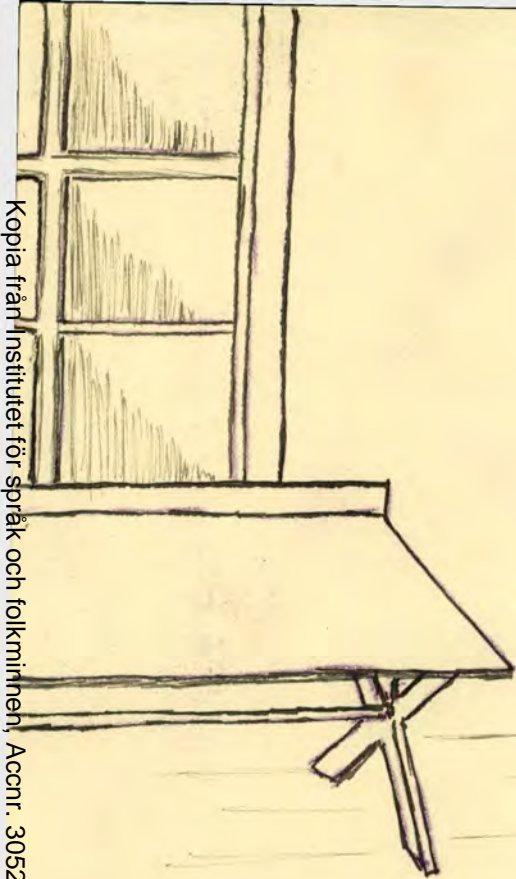
Landsmålsarkivet Uppsala 3052  
Emmy Hedström. 1931. NORSJÖ

VB.

Frgl. 16

41





bä~~k~~u~~b~~o~~f~~.



2 m.

öms~~s~~gä~~'~~laga

ovnens längd 15 dm.

ovnens höjd cirka 4 1/2 dm.

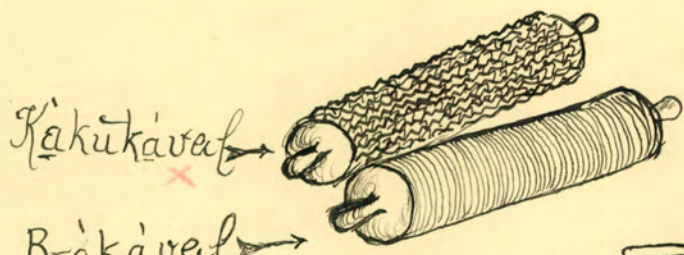
bä~~k~~u~~m~~är.



Tuberios av lagarstuga.



Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E: Hedström, Vb



Kakukavel

Brökavel

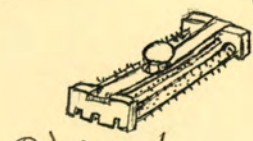
Fjernerig.



Stap.



Sop.

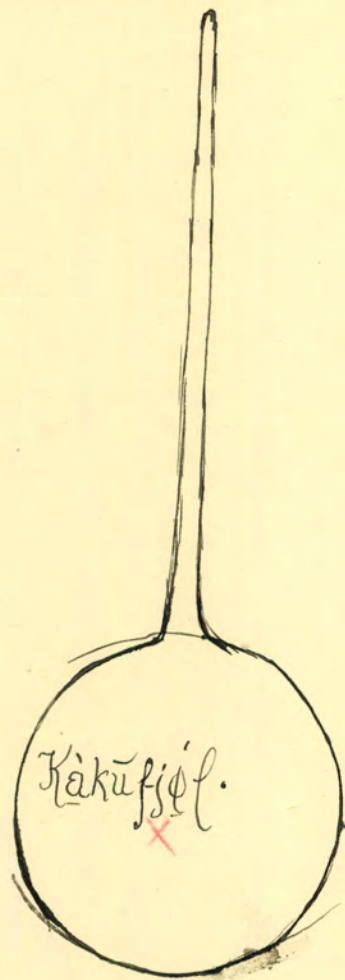


Riclnerig.

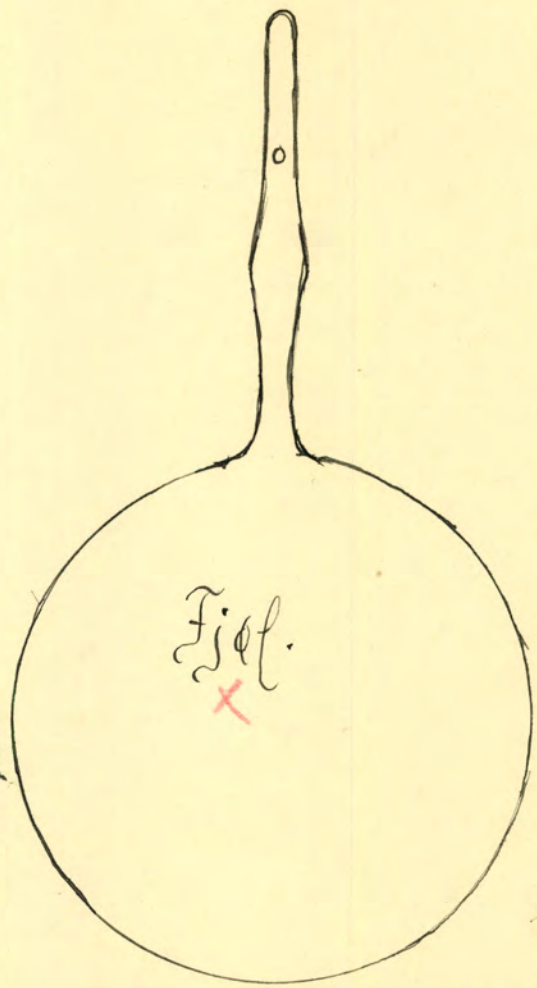


Spjälk.





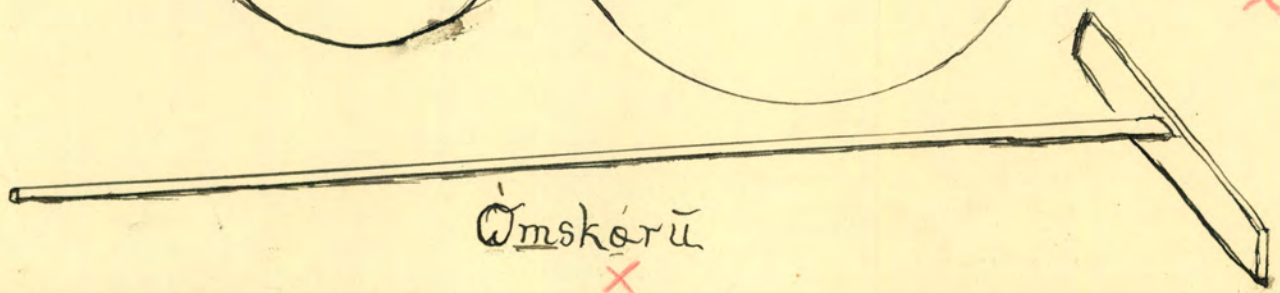
Kakufjöl.  
X



Fjöl.  
X



Grædspjöl  
X



Ömskörü  
X

AS

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3052, E. Hedstöm, Vb

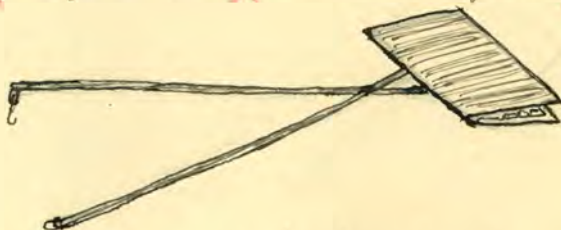




stämpdrag spänd trägskråle



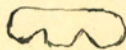
wäffel



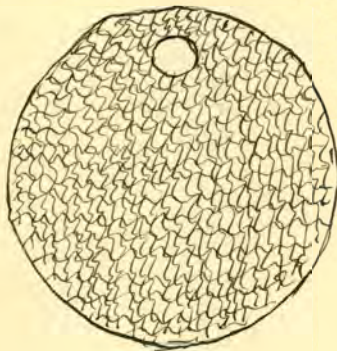
wäffeljärn

al.





käis



Kakū. =

tün käku



Būf



Limp.

