

3145:3

JÄMTLAND

Frostviken

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Johansson, Levi, 1930-31

Svar på ULMA:s frågelista 16

Brödet och dess tillredning

1 + 61 bl. 4:o

3145:3

Frostvikens socken
Jämtlands län.

Prödet och dess tillredning.

Loar på Landsmålsarkivets i Uppsala frågelista № 16.
Av Levi Johansson.

Föarbetena gjorda å ort och ställe sommaren 1930 med under-
stöd från Landsmålsarkivet; bearbetat och renskrivet i
febr. 1931 under förändamålet åtnjuten tjänstledighet från folk-
skolläraarbefattning och med understöd från Nångmanstea
Kulturfonden.

Landsmålsarkivet Uppsala 3145:3
Levi Johansson. 1930-31. FROSTVIKEN

JTL.

Frgl. 16

Användning av ordet baka och besläktade ord.

1.

"bötko"; obijligt verb. = baka: att framställa bröd medelst ämnets utskapande med handen med eller utan efterföljande utkavling. - Ordet användes icke om framställning av pannkakor, plättar, väfflor och rån men väl om kaffelbröd (skorpor och kakor)

"bötko pö(w)" = baka på: att vid bakning av tunnbröd klap-pa till och kavla ut kakämnet till ungefär dess halva tjock-lek. Vid storbak brukar en mylbörjare få göra detta, varef-ter kakan överflyttas till en mera övad, som kavlar den färdig. Detta kallas att

"bötko ut kätke(w)" = baka ut kakan. Att bita upp degen i lämp- ligt stora kakämnen och älta dem sprickfria kallas att

"joro ämna" = göra ämnena.

"bätkstcr." - n; - a; subst. mask. ut. pl. = bak.

1: = arbetet med att baka. - "häll dotke pö(w) me bätksten i dag?" = "Häver ni på med bak^{et} i dag?" - "hej! dotke pö(w) me b. i dag ö?" = "Härdar ni på med baket i dag också? Obs. skill-

Entredje över-
vakar grädd-
ningen. Det är
"gräddan" och
hans göra är att
"grädd" (grädda)

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3145:3, Levi Johansson, JTL

naden i betydelse mellan "h²all" och "h²ejl." Det förra betyder 2.
sista med, det senare Sysla med fortfarande: framhålla med.
De båda orden förblandas ofta av inflyttade, som försöka lägga
sig till med dialekten.

2: = baket kvanti- och kvalitativt. - "n_o-st^o-n_o b" = en stor
en bakst^{er}: ett storbak. - "n_o-g^o-n_o b." = en god en bakst^{er}: en
deg, som är smidig och lätt att baka av.

Bötköing, - a; - an; subst. fem. ut. pl. = bakning, - "de ber i b.
med dem i deg" = det b^är i bakningen med dem i deg.

Tider för bakningen. - Ett enda verkligt storbak om året
är det vanliga sedan äldre - om man kan åstadkomma till-
räckligt mjöl för ett sådant. Detta företages på våren, innan
värm^{en} blir för stark. Under alla förhållanden bör det vara
undanstökat, innan slättern börjar. Har man nu tillräcklig
mjölmängd, bakar man hela årsbehovet av t^urt (t^unt) bröd.
Skall bakningen gå bra, bör det vara tre personer om arbe-
tet: en bakar på, en bakar ut och den tredje gräddar och
(eventuellt) vikar brödet. Om man inte kan åstadkomma en rik-

ting störbakstär, får man ätnöja sig med att baka sömmorbröc (sommarrödet). Endast de allra fattigaste, som ej kunna anskaffa mera än något tiotal kg. mjöl åt gången, ställa till med bakning under slättern, ty den tiden behövas alla armar och varje stund för arbetet etc. - I gamla tider, då man höll strängt isär brödet till vardagsbruk, väckerbrö (veckorödet), och brödet för högtiderna (och främmande), helgabrö (helgbröd) eller gölbrö, var julbakstär (jullak) obligatoriskt. Det var ett helt litet bak av vitaste och finaste tunnbröd ävensom, ifall man hade någon slags ugn att tillgå, några stycken teaker dvs. runda limpor. - Ett storbak åt en ordinär familj tar en tid av ungefär två veckor för de övriga arbetarskor. Man beräknar, att de hinna med 200 à 250 teaker för dagen. - Den, som kan baka, kallas bakstär, - n, - ra, - ran; det: - a, - om; subst. mask. Den verkligt skicklige benämnes emellanåt störbakstär.

Sällan ha teakarna deltagit i detta arbete och lärt sig konsten. De få gånger det förekommit, har det berott därpå,

att inga flickor funnits i barnkullen och lejd hjälp ej ställt att 4.
jä, varför någon av pojkarne redan tidigt fått bli mors hjälp-
reda. Yöns Hansson i Ankarvattnet, född 1875, är av denna anled-
ning ej allenast duktig bakstrare utan även mycket skicklig
i alla kvinnoslöjder. Bl.a. tillverkar han utsökt vackra och
gedigna täcken i gammal konstsvånad. — I de större byarna
har det i alla tider funnits en och annan kvinna, som varit skick-
ligare än andra i att baka. Sätana ha i största utsträckning bli-
vit lejda till storbak, varvid omedelbart arbetsbyte ofta prak-
tiserats med eller utan mellangift. Bakningens karaktär av
ett kort säsongarbete vållar, att inga yrkespersoner i egentlig
mening kunnat utbildas, de där kunnat ha till närmelsevis
sin utkomst av att gå omkring i bygden och baka.

Den förste person, som i socknen bedrev bageri som närings-
var en ännu levande ogift kvinna, Moja-Hina, född 1841, 1871
inrättade hon på Gättede ett litet kombageri för limpor och
småbröd.

Brödet's betydelse och helgd. — Maten i alla dess former anses

5.
i gamla tider helig. Att klaga på maten eller rosta den var en
stor synd sakt samma, huru enkel och tarvlig anrättningen²
var. Mången gång blev man illamänt av att man åt ^{skämja} födo-
ämnen - ej därför, att det tvänste rättc brist på föda för tillfä-
let, utan emedan man ansåg det vara syndigt att geva det till
spillo, som en gång varit god folkmat. ² Barnen inpräntades
att ^{Gud} vill inte ge oss någon mat, om "ma fer at styktet ma mata."
Som minderåriga skulle de alltit läsa bordsbönen högt. En mye-
ket gammal sädan är denna: "gu böje mitt öngze jätt te-
sann gúss fríktet! ämmen!" = Gud böje mitt unga hjärta till en
sann gudsfruktan! Amen! Denna bön lästes av de minsta både
före och efter maten. De vuxna läste tygt och med knäppta hän-
der de vanliga bordsbönerna ("Allas ögon-"; "Vi tacke dig-"), vil-
ka barnen också fort nog fingo lära sig. - Största vördnaden
ågnade man mjålet av såd och allt, vad därav var framstålet.
Det var gússlöjra (gudslånet), som icke under några förhål-
landen fick missbrukas eller förfaras. Säggen om flickan, som tram-
pade på brödet, vilken man av ålder kände genom den gamla

visan, trodde man fullt och fast på, och man inpräglade dess 6.
tantar så väl i barnet, att detta till sist ansågs ^{det} innebära, att
faran var stor, även om man alldeles oavsiktligt råkade tram-
pa på en brödsnula. Föll en sådan på golvet, skulle man taga
upp den, blåsa och kyssa på den och sedan äta upp den.

Bröd av verkligt gudslän ansågs besitta en viss magisk
förmåga. Man trodde, att det icke gick att med kalen träffa en
brödbit, som var uppsatt till skottfläck eller ett annat före-
mål, i vilket en brödbit var dold, såvida man icke blandade in gud-
län i loddningen. Var börsan förtrollad, så att den icke dödade,
så kävdes den olägenheten, genom att man lade ett såtestorn
i kruset, då man laddade. Olof Hansson i Blånjön hade talat om
för en av mina sagesmän, att han en gång skjutit en massa
skott på ^{stor} en fågel, utan att denna rödde sig, men då tog han och
laddade med gudslän, och - "da trilla triddun, da!" (da trillade
hjässan, då). Ringorm botades på det sättet, att en person av-
motsatt tein ritades te varv motsols omkring sårnaden med en
brödbit, som brändes upp och gavs åt hunden. - Att äta bränt

bröd sates ha det mest sig, att man fick vackra barn. 7.

Att äta godbröd till vardags var väl inte precis någon synd, men väl var det "potok" att göra så. En höst i den gamla tiden blev det ett ovanligt gott år. Några gubbar i Jorm talade efter bärget skörd om huru bra det blivit ur jorden, men då var det en som sade, och det på ramaste allvaret: "jäa, men ma bli no räint öppstället fer no bröämn" = Ja, men vi bli nog rent uppställda (rädlösa) för något bröämn. Han kunde icke tänka sig en så oerhörd lyx som att baka bröd av stridsäd. - Tappade man smörbetan och tråkade falla med den besträkna sidan ned, skulle någon i släkten^{de} sak samma var det, om man tappade matkris eller skel, varför det var rädligast att akta sig för sådant.

Dagligt bröd.

1^e = bärgring - a; - an; sulst. fem. ut. pl. : tryggat uppehålle för någon tid framåt. - "ja, güss al ö(ö)v, na hi me da bärgringa fer vint-
ra!" = Ja. Gud ske lov^{nu} ha vi då bärningen för vintern. Så säger man efter att ha bärjat in skörden och oerhördet höstfisket och

slaktat till vintern och anser förråden tillräckliga.

8.

2: "matn för dan" = maten för dagen: nödloftigt uppehåll
dag för dag. Om den, som har det så knallt, säger man, att det
är "bära so mott, att de slin²ter o-²blozzy - en dag i s²ann"
bara så mätt (pass) att det slin²ter och slän²ger en dag i s²änder.

3: "l'evbrod" = levebröd; bröd till döddagar. Ordet användes mest
om dem, som skaffat sig födo²råd eller undantag.

"brödlös" = brödlös: alldeles utan bröd; betyder ej det sam-
ma som utan mat ("matlös"). - "de - e. likar - o v²oro b.

enn r²ö(ö)lös" = det är likare (egentlig^{en} mindre illa) att va-
ra brödlös än r²ölös.

"matlös" = matlös: alldeles utan mat.

Levebröd (Se ovan under 3:)

"fö, - a; fön; subst. fem. ut. pl. - "hann - mo - no - fl² tien fö a ti - se,
nor hann - e so(ö)n stor" = Han må nog väl (kunna) tjäna
födan i sig, när han är så stor.

"ta bro ifro múnna" = ta bra brödet ifrån munnen: beröva nå-
gon hans levebröd.

"- unnu-om-int te o lövo" = unnuar honom icke till och (att) le-
va; unnuar honom icke hans nödströft.

Vara i någons bröd: "dem hi jett se-i brø ma dem" = de ha
givit sig i bröd med dem, säges man om födorädsfolk, som
avstätt sina förmåner: köföda, potatisland, fisk etc. mot att
få äta vid bondens bord. Även: "dem go (gö) te brø, ma dem" = de
(gamlingarna) går till bords med dem (bonden och hans familj)
"de-e månz-om brøbitan" = det är många om brödbitarna, sä-
ges man om dem, som äro så många i en familj, att födan inte
vill räcka till.

I gamla tider uppmanade man aldrig någon att äta mycket
bröd. Det äcket har parollen varit "ät mjälka!" = Ät mjölken och
"stö på panna!" = Stöd på potatisen! det sista likvisst endast
under goda år. En, som gick hårt åt brödet, sades vara "u rätt etc
brømdular". - "mæul brø": äta brödet utan sovel - egentligen hejda
på mjölken, osten och den övriga rikligen förkommande mjölk-
födan på det svåranskaffade brödets behöfnad. Att göra så var
all icke rekommenderadt.

En beta bröd: "n-bröbötto."

En bit bröd: "n-bröbit."

En brödsnula: "i-brösmöl."

En hel kaka: "i-brökötka"

En fjärdedels kaka: "n-fjörning"

En stycke bröd: "i-bröstyttj"

Dessa benämningar avse här 10.

bröd dvs. ajärt tunnbröd och

järt säbant (tjückbrö, som inte

alls är tjockt - bara lite mindre tunt.)

Av brödfjärdingar finnas två slag:

"n-störfjörning", som uppstår, då

kakan vikas i fyra, och "n-lillfjörning", som är en sjätte dels ka-
ka. I gamla tider delades brödet ^{vid måltiderna} i regel och då i jämna fjöringar. För

att spara in på det fina brödet, vete man detta i sex, varför en

sänt brödsckter också kallades "fjörbröfjörning" eller "hölqabrö-f."

Den andra sortens fjörning, som var av såure sort, fick heta "vücku-

bröfjörning". Man skiljer också på "tunnbrö-" och "tjückbröfjörning."

Först "tjückbrö", som alltid är mjukt, brukar man dela sönder med en

skärning på det sättet, att man lägger kakan på en bräda s.d. och

skär med spetsen av en teniv - "räpp sänn", som det heter ~~här~~. Här

vid uppkomma ofta sckterformiga bitar, som äro mindre än $\frac{1}{6}$ cir-

kel. En sänt kallas "n-brösnöppö" = en brödsnibb.

En skiva av en limpa eller tunn kaka kallas "i-käksuiv".

En större bit av ett sådant bröd: "käkustytty". Första skivan 11.

av en limpa heter "kökstiva". Om man äter den, skall man bli "kökt" dvs. kvick. Med sista skivan är det motsatsen, varför den kallas "lätsiva". En brödkant heter "bröstödden" men endast ä tunnbröd. Brödkant: "käkustälk" (utesfä limpa o.d.)

Brödets egenskaper:

nybakat bröd = nybakat bröd. - "nybakat bröd o-nyttjuna smör o-nykoka pärr-ö-höu, ke-de-a gött!" = Nybakat bröd och nykärnat smör och nykokat potatis - ä hu, vad det är gött! Detta har blivit ett bevingat talesätt efter för länge sedan avlidne Lars Fredriksson i Storjola (Hans hustru lever ännu 1930 - 101^{är} gammal, boende i Sotme, översta gården i Norrka An.)

Färskt bröd skulle egentligen heta "färkbröd" eller "fätt i-bröd" ^{orden} men förde knappast användas annat än möjligen om limpor och tunnkeakar. Det färskaste tunnbrödet benämnes "nykbröd", emedan det i motsats till det torrade brödet är böjligt. Sedan det torkat och blivit sprött, är det "skett" = skarpt. "tött" = torrt, sagt om bröd eller mat i allmänhet, uppfattas nog närmast

brödstade

1/ä

Landsmålsarkivet, Uppsala 3145:3
Levi Johansson, 1930-31, FROSTVIKEN

JTL.

Frgl. 16

Obs.

(som föga aptitligt:
ej salivlockande

Mjuktbröd i ovan använda betydelse gives som smaktaka, då nägon kommer i bakstugan, och benämnes då

lâmmis, -a, -, -an; dat. -n; -om; subst. fem.

"gammalbröd" = gammalbröd: bröd, som är kvar av föregående storbak (årsbak), sedan det nya baket är gjort. - Storpipigt bröd är "höli" (häligt), mycket småpipigt och tungt: "tratt". Ett ogråd-^{deg} parti i en limpa kallas "röjran" = råranden. Bli det hårt yta på en limpa under gräddningen, säges hon ha blivit "särpa" (störpt). Samma säges om tunnbröd, som gräddas så hårt, att det är styt, då det tages ut ur ugnen. Torkat tunnbröd, som är hårt och kännes likasom vasst i munnen, säges vara "skatt" = skarpt. Är det svårt att bita sönder på grund av hårdhet, är det "kat" = hårt. Torkt och lättuggat bröd är "m(i)!" = mört. Då torkat bröd mjuknar på grund av fuktighet i luften, säges det "säzn" = segra: blisegt, eller ock "slötat-se" = slå åt sig. - "mijgglot" = möjligt bröd förekommer sålän, då man har nästan borta tunnbröd, dock kan det inträffa, att det mögler, om man trevar ihop det för snart efter gräddningen; ingen övertro om möjligt bröd är känd.

^u = kompakt all-
mänhet.

Landsmålsarkivet. Uppsala 3145:3
Levi Johansson. 1930-31. FROSTVIKEN

JTL.

Frgl. 16

De olika brödsorterna. - Det allra mesta brödet för i tiden var 13.

Ojäst tunnbröd. - Av sådant hade man två huvudslag.

1^o "vikkubröd" = veckobröd: bröd för vardagarna; härav tre sorter:

a) Vad man skulle kunna kalla "rättala": riktigt eller verkligt bröd. Huvudbeständsdelen i detta utgjordes av "mäddarmjöl": mjöl av starkt förorenad slösäd s. k. "mäddar". Detta bröd var "rättala" från den synpunkten, att det bestod av "gässlösn" om ock svagt sådant.

b) "möllbröd". Mjöl av molla och andra ogräsfrön utgjorde huvudbeständsdelen i detta. Korn- eller rågmjöl, vanligen först kokat till välling, var tillsatt endast till den myckenhet, att degen blev omedelbar nog att kunna utkaolas. Sådant sammansbindande tillsats benämndes "brödhäll" = brödhäll. Att vid brödhällets framställande låta mjölet förklistra sig och därigenom erhålla större bindförmåga förstod man sig icke på. Äg, som ville spricka sönder vid utkaolingen, sades ha "klaint-i-hall."

c) "börrebröd" = bärbröd, framställt huvudsakligen av

granbarkmjöl. Furan år i dessa trakter så sällsynt, att 14.
dess bark icke kommit till användning annat än möjli-
gen på prov någon gång.

De under b) och c) upptagna brödsorterna äro icke
att anse såsom nödbröd i den betydelsen, att de tillgrepos,
då hungersnöd förelåg. De ingingo tvärtom i den normala
hushållningen även under goda år av den anledningen, att
åkerarealen var så ringa, att man aldrig kunde producera till-
räckligt av ren såd till behovet. Or och annan i en senare
tid (60-talet t.ex.) hade nog under goda år kunnat bestå sig bröd
av riktigt godslän, men då måste den tänka på lagring av ut-
sådeskorn ej blott för egen del utan ock för att kunna hjälpa
andra därmed.

"bröämmna" = brödamnet är den såd o. d. i allmänhet, som är
avsedd att förmalas till brödmjöl, men i första hand avser or-
det "maddan", ty den var utgångsprodukten för normalbrödet
sin vardagsbruk. Detta, den bästa sortens vetebröd, ^{var sådant} att man
svärligen skulle kunna förmå nutida fjällbyggare även i nge-

test blygsamma omständigheter att åtnöjas därmed. Måldern 15.

("måddan") var dålig grismat helt enkelt. Då kan man tänka sig, huru brödtyperna b) och c) skulle vara beskaffade. - Den andra typen av det ojästa tunnbrödet var

2^o helgabröd (helgabröd) eller "gäbröd", framställt av mjöl av s. k. "smö(ö)körn" = småkorn: minsta och lättaste sorten av det nägotunda rena kornet, och utbakat i "kvitt-i-mjöl" = vitt ett mjöl, dvs. mjöl av stidsåd eller ock köpmjöl. Ofta var helgabrödet ingenting annat än veckabröd av a)- och t. o. m. b)-typ, som genom utbakning i riktigt mjöl gjorts "väckerar tēs(ö)anes" (väckerare tillscendes)

Veckabrödet veks omedelbart efter gräddningen så, att kakan delades upp i fyra lika delar, varför det också kallades "fjörvikkebröd" (fjörvikkebröd). Helgabrödet veks i sex och kallades därför även "säktsvikkebröd". Varje sådan del kallades, som redan förut nämnts, "n-fjörning". I den gamla tiden - t. o. m. i författarens minne - portionerades maten åt gårdsfolket. Den normala brödransonen var åt en arbetarkarl

två "fjöniga", åt övriga en. I vardagslag blev det alltså $\frac{1}{2}$ ka- 16.

ka på arbetskarlen men i helgen (söndagen) endast $\frac{1}{3}$ kaka.

Under högsta julhelgen "bjuttas", dvs. delades ej maten, och "dägga folk" (dagafolk: - hjon) torde i allmänhet ha fått taga brödet "öbjutt". Härvid gjorde de för sitt anses endes skull beakt i att besinna och iakttaga, vad som såges nederst å sid. 9. -

Detta sätt att genom omäktelig men ständigt och konsekvent genomförd avknappning småningom inspara till ett helt av något slag, tillämpades av många, för att icke säga de flesta, husmödrar även i fråga om mycket annat. Man tog en liten nyppa mindre mjöl i vällingen, än vad det egentligen skulle ha varit, och sparade på det sättet småningom ihop till en hel gryta välling - fick ett mål gratis. På samma sätt med kaffe, socker, smör etc. Förfarandet har sitt speciella verb:

"äll, - , - ä -", vilket ord nu kan betraktas som alldeles utdött.

Subst. välling, - a; - en; fem. ut. pl. har ock förekommit. Helgabrödets välling i set i stället för i fyra var helt enkelt en form av "välling".

Obs!

Klänningströ = kliningbröd. — Detta är en skärskild form 17.
av helgabröd, som funnits så långt tillbaka, som traditionen går.
Till de stora helgerna skall man nödvändigt ha haft "klänning"
(klining), huru fattigt det än varit i huset, och fortfarande är
en jul utan klining nästan otänkbar i de flesta hem ovan-
för Gårdede. Kliningbrödet i gamla tider bakades av det
bästa kornmjöl, som man kunde åstadkomma. Det skall va-
ra något tjockare än det vanliga helgabrödet och får ej nag-
gas mera än på ena sidan. Med gräddningen får man va-
ra mycket försiktig. Råkar kakorna bli "särpå" (sprödgräddad)
är den oduglig att framställa klining av. Detta bröd vikes ej
utan lägges att kallna på halm, utbreddt på golvet, sedan det är
färdigt behandlat. Bakandet av kliningbröd förlägges till en tid,
då man har tillgång på råmjölk, ty kakorna skola å ena si-
dan likasom glaseras (Smöris = smörjas) med råmjölken.
På den tiden, då inga bakugnar funnos, och alltför där så-
dana saknas, tillgick ^{och tillgär?} smörjningen av kliningbrödet sålunda:
På den öppna spisen gör man en stor, ej sprakande eld. Rå-

mjölken vispas, tills den bildar ett vitt skum. Med hjälp av
 en hartass bestrykes ^{ka} kaks onaggade sida med "smörningen". Skul-
 le denna visa sig vara "ecik" (vck: svag, tunn), invispas man
 en smula vetemjöl. Är smörningen ganska mjölstark, brukar
 man efter dess påstrykande mönstra kakan genom att
 likasom kamma den med den fintandade smörspaden, som kal-
 las "smörkammen" (smörkammen). Så behandlat bröd
 blir det "kammaklänning" (kammaklänning), som förr ansågs
 vara synnerligen fin åtminstone "tësöjancas" (till seendes). -
 Förf. minns sig från sin barndom, att han såg kammaklä-
 ning, vars mönstring tydligt visade, att den var åstadkommen
 med grovsidan av mässing- dvs. lustkammen! - Den insmor-
 da brödkakan hålles hängande över en kapp- "klänningspäd-
du" framför elden, tills smörningen blivit väl torr, helst li-
 tet brunsvedd. Då halva kakan är färdigtorkad, lämpas den andra
 halvan över mot elden. Då även den är klar, lägges kakan tillba-
 ka på halmen, varvid man tillser, att underlaget är jämnt, ty i
 annat fall "teröffnas" (skrumpnar; brutar) sig kakan.

Sedan hela partiet är färdigbehandlat och har kallnat, staplas 19.
de nu styva kakorna samman och bäras i "bära" (hållbåret) för
att sedan i mån av behov förarbetas till färdig klining.

Att göra kliningen färdig kallas "te o klin" (till och/att klinka).
Kliningsbrödkakorna bestånkas först med vatten och läggas
sedan samman för att bli mjuka. Med hjälp av smörkamm-
men breddes ett ganska tjockt lager av smör å brödkakans
hela osmorda sida. Man brukar ha mycket lensaltat smör.

Om man så vill, kan man strö över lite socker. Fordom strökte man
gärna sirap över smöret. Den sötade kliningen skattades då
för tiden mycket högt för att numera knappast gillas
av någon, vilket beror därpå, att gamla tidens människor
ledo permanent sockerbrist, vilken nu icke förefinnes. - Ka-
kan vites nu dubbel med smör mot smör och sammantryckes.
Med en sax avlägsnas kakans ojämna rundkant. De avklipp-
ta strimlorna kallas "klänningsskeréa" (kliningsskeradet) eller,
mera skämtsamt, "sluggurciman" (slagremmarna: tröstesla-
gans remmar.), emedan de till utseendet påminna om dessa.

Då man har till-
gång till bakaugn,
torikas de insmorda
kakorna bekvämt
genom att läggas
in i och kringori-
das i den måttligt
varma ugnen, men
resultatet anses
bli bättre på det
fina sättet.

Från mitten av kokans raka kant kan man nu dela den radialt på två sätt: antingen i två halvor - "håilklänninga" - eller i fyra lika delar - "håilvoklänninga" eller som en sådan del vanligen kallas "i klänningssne*ä*". Halvokliningar förekomma sj längre, men fordom voro de vanliga, ty då man kom i en annan gård och skulle få traktering "po hånna" (på handen: i hand), som det hette, var det sed att giva en halvoklining med ost eller annat pålägg, och skulle det vara riktigt "uti mön*n*" (i mestalaget) eller "övinmö*n*n*s*" (över hövan), lade man en snej ovanpå. För gästen var emellertid senare sättet ingen fördel, emedan god ton fordrade, att man skulle äta upp snejen med pålägget och lämna tillbaka halvokliningen - naturligtvis under mer eller mindre uppriktigt menade protester från husmors sida. Tregel blev väl slutet det, att man fick ta halvokliningen med sig hem, men husmödrar fannos, som gladeligen lade den tillbaka i "klänningssne*ä*", dvs. den trekantiga lockast, som varje hus ägde till klining^{en}s förvarande både hemma och på resor. Vartårlet laggat, kallades det "klänningssdåll" ("dåll": lockbytta). Kört av båda typerna,

en del avpassade för halokliningar och andra för snajor, finnas ännu i de flesta gårdar, men nya göras knappast längre.

Att kliningen fortfarande håller i sig, trots att den är både besvärlig att göra och teräver mycket smör, torde helt få skrivas på vamaus konto, ty den smakar visst inte bättre än traktens nutida goda bröd med smör. Det erkänna de flesta.

Jästbröd. ("äsa brö")

1^o "tjūktebrö" = tjockbröd: bröd av sammalet rågmjöl (numera vanligen rågsikt). Kakan utkavlas till ungefär dubbla tjockleken av en tunnbröds kaka. Vid gräddningen påsen den upp, så att den blir betydligt tjockare. Brödtypen är den samma som andra trakters "husagnsbröd." Efter utkavlingen lämnas kakan icke att jäsa upp utan lägges omedelbart på järnet eller i ugnen. Å järnet gräddas den först på den ena sidan och vändes sedan med spjälken för att gräddas på den andra. Proceduren tar knappast mera än en minut, om järnet är ordentligt varmt, och det måste det vara, ty annars blir brödet "daugrädda" (dödgräddat) - hårt och kompakt. I ugnen

går gräddningen ändå fortare än på järnet. Här våndes 22.
icke kakor, men den måste passas väldigt noga och blixt-
snabbt vridas, om värmen tar för hårt på inkant-²närmast
elden. För tid göras kakorna så stora, som man bekvämtigen
kan hantera ("ännööv") dem. I gamla tider äter voro de helt små,
ungefär 3 cm. i diameter. De och os ej utan skuros mot underlagi
fjorningar. Endast ett fåtal kakor bakades åt gängen till de
stora högtiderna. Man brukade då förvara tjockbrödet i spannar
eller andra låta kärll, för att det skulle hålla sig mjukt. Numera
är tjockbrödet det vanligaste brödet i de flesta hem även till ver-
dags. Sontliga vika det i fyra omedelbart efter gräddningen,
andra låta det torka plant.

2^o "käku": runda limpor av sammalat rågnjöl. I gamla ti-
der - innan kokospisarna kommo - var denna brödtyp mycket
sällsynt, emedan den svårligen kan framställas utan ugn och
sådana voro sällsynta. Hur man då förfor beskrives längre
fram. En variant av föreg. är "fünnkäku". Beskrivning på in-
gredienser och framställningssätt kommer i fortsättningen. I

Kokspisarnas ugnar - knappast aldrig någonsin i den mu- 23.
rade bakaugnen - framställas numera limpor^{och "bullar"} av olika slag
efter ursprungligen kokbates - eller tidningsrecept. Till alla
sådana moderna brödtyper tages här ingen hänsyn.

3: "blåbrö" = blodbröd: bröd av sammalet rågmjöl och oftast
något kornmjöl samt vattenspätt i blod till stöpsämne. Gör-
na blandades också i något mes smör. G. äts antingen torrt
med smör på, eller också kokade man en mjöllesås, i vilken
man bröt ned det torra - alltså icke kokta - blodbrödet. G. var i
gamla tider sållynt, emedan rågmjöllet var dyrt och svårän-
skaffat. Icke heller i vår tid är det allmänt. Det bör kanske
anmärkas, att det alltid varit av den finst beskrivna tjock-
brödstypen - icke bullartat.

Mera undantagsvis förekommande brödtyper.

1: "pärbrö" = potatisbröd. - De gånger, då man råkat ha
riktigt god tillgång på potatis, vilket dock sällan var fallet,
kokade man sådan, skalade den, om den var stor, och malde den
på en kvarn av trä: "pärkväanna", vilken till vorknings-

sättet påminde om en vanlig köttkvarn i så måtto, att 24.
malningsgodset drevs fram genom en cylindrar av en steruv-
formad bult. Hängst fram var bulten alldeles rund och slät.

Genom den smala springan mellan bulten och den omgivan-
de cylindern pressades potatisen fram, varvid den finmo-
sades. I detta mos blandade man så pass mycket mjöl, att
det bildades en bakningsbar deg, av vilken ojäst tunnbröd
framställdes. Det blev ett alldeles utmärkt bröd: vitt, vålsma-
kande och mörkt, och det var givetvis mycket närande. Små-
potatis malde man ostkalad, och skalen fingo gå med i brödet.

En särskild typ av potatisbröd utgjorde den s. k. "glö-
höppa" = glödhoppa. Av deg, liknande den förut beskriv-
na fast ännu mjölfattigare, formades medelst utslapp-
ning med handen kakor av ett litet tefats storlek och en
5 m. m. tjocklek, vilka gräddades på glöd. Därav namnet.
De bakades endast för det allra närmaste behovet, och den
erforderliga lilla potatismängden mosades i en träskål
medelst en trästöt: "pärstappan."

Sedan kokugnar och kokspisar kommo i bruk, övergick 25.
man till att grädda glödhopporna ovanpå dessa, vilket var
vida bekvämare och renligare, varför detta bröd en tid (1880-
90-talen) blev mycket vanligt. Det gamla namnet utbyttes
mot "pärkäöring", vars senare led är lån från norskan.

"pärkikkal" är ett i senare tid uppfunnat smeknamn
på samma sak. "pärkökka" (-kaka) har brukats omväx-
lande med alla de förra namnen. Under de sista tio åren har
denna brödtyp börjat utträngas av havregrynskakor ("käöring") "Även: "tjriktes"
i samma storlek, vilka gräddas på plåt i stekugn.

2^e Syrbröd = syrbröd. - Då sårtles stor brist på mjöl råd-
de, plöskade man på försommaren "Syra" (Rumex), som man
hackade och kokade till en gröt ("Syrgröret") I denna blau-
dade man nykakat messemör och mjöl, vanligen av bärk- tills
man erhåll en de g, fast nog att kunna kavlas ut till tunn-
bröd. Dejen var ganska smidig, och brödet, churu alldeles
svart, beskrives som vålsmakande, men det var så arbets-
samt att åstadkomma, att man grep sig an dörmet ytterst

ogärna. Syrbrödet står på gränsen till verkligt nödbröd. 26.

Syrgröt utan någon som helst tillsats av mjöl åt man i den gamla tiden ganska flitigt till tjockmjölk. Det förekom t. o. m., att man i mjölkblandat, jäst tillstånd sparade kaggar av syrgröt till vintern. Nu är syrgröten alldeles bortlagd, vilket är stor skada, ty den är ingenting mindre än en verkligt god och sund - Spenat.

Kaffbröd. - Sv sådant hade man i gamla tider endast två sorter nämligen:

1^o "givröta", - a, - i, - in; - n, - om; subst. fem = godrän.

g. finns fortfarande nästan ständigt på lager i alla hem i trakten. De grävtas i urgamla "rö(n)järn" på glöd. En del av rånjärnen äro för generationer sedan köpta i Norge, andra äro tillverkade av en i Giddede bosatt delbar, benämnd "gammalsmēn", som var en gammal quibe i fjörft berndom. Plattorna äro av gjutjärn, de långa skalmarna smidda. Hans järn påstås göra de bästa ränen, emedan brusen äro många och djupa. Rånjärn, som nu föras i handeln, vill man inte gärna

ka, emedan de göra för tunna och slåtstrubna rån.

Ämne till godran. - Tunn grädde, vete- och eventuellt något potatismjöl och helt litet socker hopröres till en helt tunn smet: "smältt" = en smälta, ^{så benämnd} emedan man "smältt ti" dvs. vispar eller rör i mjölet. I gamla tider, då vetemjöl var mycket dyrt och svårt att få tag på, bakades godran ofta av enbart potatismjöl.

Gräddning av godran. - Finns öppen spis i en stuga, håller man helst till där, eljest trädes järnet in i kokspisens eldrum. Det uppvärms på båda sidor, så ^{att} det fräser men ej bränner smörjämnet, som utgöres av en bit smör i en linne- eller bomullstrasa. Smeten löses med en träsked, järnet lägges samman, och den efter kanterna framträngande, delvis ^{halv-}gräddade överloppsmeten avsträpas med en bordskniv. Mängden äter upp det avsträpade; gammalt gjorde man alltid så. Järnet lägges nu på glöten och vändes om en stund. Råna gräddas svart. Undantagsvis bli de ljusbruna. Man "stâik" (steker) rån - bakar dem ej. Numera får man nog ofta höra sägas,

att man skall grädd (grätta) rån, men det lär vara ett nytt 28.
påhitt. - Råna doppas i kaffe och givas emellanåt som till-
tugg till mjölk eller grätte. Godrån, klining och "släkttrög"
(sliktetrög: gräddtrög) jämte "mölltrög" (hjordroms) mar-
kerar höjdpunkten av den gamla tidens kulinariska möjlig-
heter.

2: Krusa = krusen: motsvara nutidens kaffekakor eller
småbröd. Namnet kommer av kakornas (vanligen) ut-
krusade form. Ända till in på det nya seklet hade man en-
dast ett småbrödsrecept. Till ett visst tevantum sötmjölk
eller tunn grädde tog man ungefär samma viktsdel soe-
ker - aldrig mera men ofta betydligt mindre. I detta "motek"
(stöpämne) inarbetade man så mycket vetmjöl, att man
erhöll en deg, som gick kavla ut. Samtidigt med mjölet blan-
dade man i "jörtromsält" (hjordromssalt) på gehör och van-
ligen andeles för mycket. Synnerligast de nygräddade bröden
både luktade och smakade starkt av saltet. Ur den utkavla-
de degen tog man med lättomätt ut olika formade bitar, som

gräddades i en stekpanna. Övervärme skaffade man 29.
åt brödet genom att över pannan lägga en plåt eller stiffer-
hålla och där ovanpå glödd. På 1880-talet hade man i en del
gårdar ett par tre kakmätt av bleckplåt, men de flesta
hjälpste sig fram på det gamla sättet: Med en kaffekopp e. d.
tog man ut runda kakor, som man sedan hälade och tand-
de med en syring. Förf. har nägon gång även under senare
åren blivit bjuden på dylika gammaldags "kru^{ket}s", men i allmän-
het har man numera småbröd av de vanliga typerna, vilka man
själv bakar efter recept. Traven av godran av den alltigen-
nom gamla, äkta sorten ger fortfarande åt brödkorgen en viss
pampig särprägel.

Bakugnen ("bäktst-römn"). - Infällt i själva muren, unge-
fär 3 dm. över spishållen inne vid eldhårdens vrå, låg det i de rikt-
tigt urgamla stugorna ha funnits en liten ugn, ca 5 dm. i kvadrat
och omkring 25 cm. hög. Den kallades "bäktst-römn" till skill-
nad från "vê-römn": utrymmet mellan muren och väggen, där
torveden till lyssticketorna förvarades. Detta är den äldsta för-

bil framom ugnöppningen i samma plan. Platsen kallas
"Ömbygröva". (Så benämnes även den å de gamla kokugnarna av
järn framför ugnsluckan framspringande bottenplattan, som
har till uppgift att förhindra kolens nedfallande på golvet.) Mitt
över ugngrävan befinner sig rökfångst, som är minst lika
brett som ugnsluckan och även i övrigt mycket tymligt. De gam-
la, för trakten typiska bakugnarna av denna sort hava hela
ugnsrummet inklätt med täljstensplattor. Valvet är ^{ett} lågt va-
delvalv av samma material. Dessa ugnsinredningar äro till-
verkade av bönder i Permon, där en täljstensgruva finnes. I
Björkevallnet lade förf. märte till ett par bakugnar, murade av
den i trakten ymnigt förekommande talkskiffern. De voro mura-
de så, att stenarnas brötytor - cyklyv- eller lagringssidan - träf-
fades av elden. Så anbringat lär bergarten vara tyngre eligen eld-
tålig, medan den fort flagnar sönder, om lågan träffar dess lag-
ringssida. Dessa ugnar voro murade med tunnvalv. Bottenhål-
tan var av täljsten. Täljstenshållarna måste alltid sägas ut ur block,
vilka i sin tur huggas ut ur mineralgängen i berget. - I början av

31.

men av verklig bakugn, som man känner. Äldre personer min- 30.
nas sådana små ugnar i användning, men nu äro alla de mu-
rarna rivna. En sådan ugn bakades endast "kåka". Innan den
varje gång skulle användas, eldade man i den en stund ^{med} mycket
små ved. Den blev fort varm, emedan den var förvärmad genom den
ständiga eldningen på hårdan. Innan brödet sattes in, rakades
glöd och aska ut med ett särskilt verktyg, som kallades "ömlufteörro".
Det finnes beskrivet och avbildat: ords. under ugnsstara. Under
gräddningen stängde man för ugnöppningen med en avpas-
sad bräddlapp.

Numera finnas bakugnar ej blott i alla större byar utan
även i flertalet enstaka gårdar, som ligga avsides. I regel har man
bakugnen i sommarstugan eller ock i särskilt rum. Själva ug-
nen är rektangulär och lämnar rum för endast en tunnbröds-
kaka åt gången samt den längr in under bakningen stän-
digt underhålla elden. Råken och lågorna följa valvet fram-
åt mot öppningen, som är lika bred som själva ugnen och i av-
saknad av lucka att stänga med. Ugnshållan fortsätter en

1890-talet gjorde sig en del jörmbor bakugnar genom att gjuta val-
vet av sandblandat lerbrak. Det blev vackra men oöfveraktiga
ugnar. Vilket material man än beagnat i ugnen, har dess
konstruktion varit den förut beskrivna. Ugnens golv kallas "ömn-
hjul" (ugnshylla eller-håll), taket "ömn/kvölv" (ugnsvalv). Det
är först under de sista 20 åren bakugnen blivit allmän i trakten,
fast än den länge varit sånd. Äldsta gumman i Jorm, Karin
Bengtsson; född 1843, minnes, att gummor från Jorm i hennes
barndom emellanåt foro den 1/2 mil långa och besvärliga vägen
till Jormliden med sina stöpor av kakudag. Där fanns redan
då en riktig bakugn. - Ände man icke någon sorts bakugn, då
man skulle baka bröd av kakutyp, hjälpte man sig fram på
något av följande sätt:

Stekpannan som bakugn. - I den först något uppvärmda stek-
pannan av gjutjärn lades det tillbakade kakämnet, pannan
placerades på en god glödbädd i den öppna spisen, ovanpå pan-
nan lades en tunn skifferhåll eller en järnplåt, och ovanpå den
na östes glödande kol för ätadtkommandet av öfvervärme. Me-

loden var ytterst "jevänn" (otillförlitlig, vanskelig) Somliga gånger lyckades det rätt bra, men för det mesta misslyckades det totalt. Det minnes förf., sedan hans mor höll på åvlas därmet (1889)

Bastuugnen som bakugn. - Sedan man fått till en lämplig ("gä" = god) glödhög i bastuugnen, lade man fina, gärna bra-
nog tjocka skifferhällar på denna och ovan på dessa brödet, varefter man stängde för öppningen med en stenhäll. Brödet blev ofta alldeles ypperligt. Metoden var besvärlig och tillgreps därför endast vid storbak såsom till bröllop.

Öttagugnen som bakugn. - Någon gång i fjörra hälften av 1800-talet började de mera välsituerade bönderna inköpa värmeugnar av gjutjärn till sina stugor. Många sådana ugnar finnas ännu i behåll och bruk. De äro av flera olika typer, som dock i princip äro lika. Nederst är eldrummet, som åtkenas rost. Över detta ligga en eller flera ganska rymliga kamrar, som medelst rökgångar stå i förbindelse ^{med} varandra och eldrummet. Ugnen är alltså uppdelat i likasom våningar, varav förf. drar den slutsatsen, att deras lidmålsnamn, "fásiömn", är en förvanskning av

33.

* Torkhus -
badstuga.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3145:3
Levi Johansson, 1930-31, FROSTVIKEN

JTL.

Frgl. 16

etageugn eller något liknande ord. De olika ugnsvåningarna
^{ät-} skiljas genom öppna nischer. I dessa har man brukat grätta
^{ä båda sidorna}
"kåku", varvid öppningarna stängts för med skifferhållar el-
ler plåtar. Det gick något bättre än i stekpannan men inte
riktigt bra. — Den äldsta och primitivaste anordningen för
gräddning av bröd är, om man undantar glödhögen

Bakhallan ("bäkekst-hylla") — Ännu i författares min-
ne har det funnits gårdar — t. ex. hos Daniel Andersson i Rauka-
sjön i början av 1890-talet — där man grättat allt sitt tunn-
bröd på en naturlig skifferhåll. Den placerades i den öpp-
na spisen på tre ^{lösa} stenar, som voro så pass höga, att man
kunde elda under hallan. I äldsta tider lär den ha varit all-
män i trakten, vilket inte är att undra på, så lågt som här är
att få tag på dylika i vilken vidt och tjocklek man önskar. De
brännas emellertid sönder mycket fort, och därför ha de blivit
undantagna av

Bakjärnet ("bäkekst-järna"): en med ett greppformat, från
kanten framspringande handtag försedd cirkelrund gjut-

järnshåll av omkr. 1 cm: tjocklek. Storleken värlar något
men torde i allmänhet hålla sig omkring 60 à 65 cm. Bakjärnen
ha funnits i trakten, så länge någon minnes. De ha liksom
stasiugnarna inköpts i Norge, de flesta före mannaminne.
Bakjärnet kommer än i dag till användning, även i gårdar
där man har bakugn, då det endast är en mindre stöpa, som
skall avvärkas.

Bakbordet (båkest-båle) - I gamla tider hade man intet
särskilt bakbord, utan man beqvagnade det stora matbordet,
och nutidens bakbord, åtminstone i de gamla gårdarna, äro
just dylika gamla tidens matbord, vilka kasserats för sitt ur-
sprungliga ändamål. För bakning äro de ypperliga - både
rymliga och starka samt försedda med en mycket stor låda
(bålskåff) under skivan, där det är god plats för bak-
ningsverktygen eller "båkest-görnyrin". En uppmålt vä-
dan bordskiva var 2,32 m. lång och 0,86 m. bred.

Bakträget kallas "knöddotträgg" (knädoträg) och sådana
finnas två typer:

35.

Landsmålsarkivet. Uppsala 3145:3
Levi Johansson. 1930-31. FROSTVIKEN

JTL.

Frgl. 16

gysällan en tomsäck. - Mjöl, som skall användas under bakningen, har man för bekvämlighets skull uppöst i en lockbytta: "mjöldallen". 37.

Verktyg för brödetts utkavling. - Alla för baket nödiga verktyg i egentlig mening kallas, som redan sagt, "bäkestgörygn". Dessa jämte bord, tråg osv. utgöra "bäkest-hjñ". I analogi härmed talar man om "snickargörygn" och "snickar-hjñ", "smèddi-g" och "smèddi-h" etc. etc.

Brödkaveln ("brötjävla", neutr. best. f.) av björk, omkr. 40 cm. lång utom handtagen och c: 10 cm. tjock, helsvarvad och tätt rundräfflat ("öppskärva" = uppskärad.) - I gamla tider hade man långdräfflade kavlar, men dessa kommo alldeles ur bruk för snart en mansålder sedan. De voro besvärliga att tillverka och hade lätt för att bli ikladdade med deg. - Efter en längre tids användning bli ryggarna mellan räfflorna genom nötningen för breda, och då lämnar man kaveln till en svarvare för att få den omsvarvad. Låta kavlar tyckas icke ha förekommit gammalt, men nu börja de komma i bruk för ut-

1: Det er ett enda stycke trä framställda verkliga träget. 36.

De största rymma mellan 20 à 30 liter. De äro allit av gran, om det tillräckligt grov björk ej funnits till så stora träg.

2: Det är bräder hopsatta. Det är en låta med sidorna något utåtlutade. Ygavlarna är det vanligen avlånga hål till handtag. Typen № 1 är vanligast.

Desutom förekomma virskälar för samma ändamål. Vanligen äro dessa avsedda för småbark, men ^{och} äro "knöddoskålar" är så stora, att den ersätter träget. De äro gjorda av granvirklar. Björken har aldrig så stora körtelbildningar (utväxter) - Vid storbark kan det någon gång inträffa, att man stöper i laggbark dock endast de, som skall gåsa. Specialbark här för ha dock ej lagrats.

Deqspaden ("däqis på din") av trä för deqens bearbetande förekommer men har aldrig varit allmän, utan man har i stället använt en större, ^{blev} i "ösa" (en ösa), vilken dessomellan brukats för andra ändamål. - Deq, som ställas att gåsa, överbredes med något skytse,

kauling av deg till småbröd eller "korus", varför en sådan kauler också benämnes "koruskävel" (det gamla "hjävolä" heter utträngas ur dialekten av "kåvan" eller "kåvön")

Brödrullen. ("bröruellen"): rullnagg av trä med ^{de} fyrkantigt pyramidiska taggarna utskurna i själva rullen. En taggs basgenomskärning är ungefär 1 cm. i kvadrat. Rullen, omkr. 20 cm. lång och 3 cm. i diam. roterar i en med svartat trähandtag försedd gaffel av järn eller trä. Detta verktyg, som användes endast ^{s.k.} å fjöckbröd, sedan detta nästan färdigkavlat med "hjävolä", både tånjer ut och naggar kakan.

Knädstreden ("knöddosäijä"): större träsked att tra i knästräget dels för att dela upp degen i ämnen med och dels till att storapa loss vidhäftad deg med. Numera hör även en gammal bordskniv med i degsträgets utrustning.

Bakfjälén ("bätkstfjölä"): cirkelrund spate av gran något större än en tunn bröds kaka. Den är försedd med ett långt skaft, emedan fjälén måste manövreras med båda händerna. Skaftet är utformat ur fjäléns mittbräda, som för detta är

damäl tagits läng. Bråderna i fjölen samlas dels 39.
av små "dömlinga" (dymlingar) dels av en på fjölens under-
sida helt infälld gradslä s. k. "rättestöen". Åskaftet är all-
tid ett hål för verktygets upphängande, då det användes.

Brödspaden ("bröspäddu"): meterlång, tumstjock, i tvärsnitt-
ion svagt oval, mot ena änden långsamt avsmalnande och
där skarpt spetsad slät kåpp av gran. Kakan upprullas på
b., då den skall överflyttas från bordet och på fjölen, där den
rullas av från från b. Då man gräddar på bakjärn, avrullas
kakan ofta direkt på järnet. Den stora fjölen har för övrigt
icke funnits i alla hem.

Brödspjälken ("bröspjälka"): samma verktyg som fråge-
listans "flöjel" från Dalstana. b. har i senare tid invand-
rat från Dorotea och Vilhelmina, där den under namn av
"bröspjälka" alltså brukats, och där även "bröspjälka" (Vil-
helminamäl) varit obligatorisk. Den spetsiga kåppen (bröd-
spaden här ovan) är däremot ^{de} är känd endast ryktesvis och
förhånas ("bröstön" = brödstöen). Den är likvisst ypperlig.

Brödsöpen (brösöpen). I gamla tider använde man här till nästan uteslutande ^{vingar} och stjärt (stiöl. = ä) av fjädrar. Fågeln stjärt parti med vidsittande stora fjädrar skars loss och torkades med fjädrarna sammanförta. En del använde hundsvansar, vilka för det ändamålet fläddes hela (utan att rist as upp) och råa trängtes upp på en kåpp, som bildade skaftet. Dessa billiga och goda vestrityg ha nu nästan undanträngts av små fågelsopar, vilka dock vanligen tillverkas av husets karlar själva.

Brödnaggen (brönägga, fem.): en på mitten med ett stort snöre hopbunden bunt vingpennor av ripa. Naggen skall vara så stor, att man nått och jämnt kan hålla fast den med handen. Man brukar numera plocka vingpennorna av de ripor man säljer till uppköpare, eftersom man inte längre använder fågeln i hushållet. Den betalas så bra, att det är bättre sälja den och köpa annan mat. I gamla tider såldes mycket brödnaggar härifrån till andra trakter. Priset här hemma var 1/2 br. stycket och varan så kerant, att man

ofta använde den i stället för pengar sig emellan, även om
mottagaren icke behövde naggarna för egen del. Fjäder-
naggen kan sväriligen ersättas av något annat verktyg
vid tunnbrödsbak. Den är också mycket slitstark.

Vid gräddningen använder man sig av en kåpp - egentligen
gammal "brödspade" - eller en förnött brödspjälk: "grädd-
darspöddu"; "gräddarspjälk".

Varav brödet fordom bereddes. - Den förnämliga brödsåden
i äldre tider var det hemmavuxna kornet. Den smularäg,
som användes, köptes, vanligen omalen. Vid sådens kas-
tande för hand delades ~~den~~ automatiskt upp i de för-
olika ändamål lämpliga ansedda sorterna. Närmast
kastaren lade sig den stora högen av agnar och annat
lätt gods. Vetsligt har "ägnarna" (agnarna; ännu namnjald-
rig använts som människoföda utan i form av sörpa gi-
vits åt mjölkkorona. Frammanför agnarna lade sig den s. k.
"msiddan", bestående av med ogräsfrön, kalmstumpar
o. d. starkt bemängt slösåd. Den dryftades på lojen i ett träg

41.

för avlägsnandet av agrar och damm, som kommit med. Cf. 49.

Der torkningen på bastun hålldes den i en liten sä och skejflades (högs) med en gammal järnspade, för att ^{knäcka} kal, halmstumpar o. d, så att godsset skulle bli så pass finfördelat, att kvarnen skulle kunna mata åt sig det samma. Hade man god tillgång på såd, sållade man ur ogräsfröna, plöskade bort tomma äddelar och halmstumpar osv., men det var sällan man hade råd vara så petig. Av maldernmjölet bakades veckobrödet.

Framför maldern på logen låg smörkorv (små-kornet) eller lättsåden. Det sållades alltid rent från ogräsfrön och drofftades och rensades i övrigt ordentligt. Av denna såd erhöles man det verkliga brömmjöl av vilket helgabrödet bakades. Var det smått om gudslån, kokade man även av detta mjöl, synnerligast "süpa", d. v. s. välling.

Det längst fram på logen liggande stör- eller gröpkörv ("gröp" = grov) maldes finare än de andra

sorterna och användes huvudsakligast till gröt. Det 43.
var "grötmjöl" (grötmjöllet) eller "körmjöl". Endast
kliningsbröd bakades härav.

Det mjöl, som man knådade eller stöpte deg av, sik-
tades icke, om det var fint malet, men om det var my-
cket storådigt, måste man, ty eljest blev degen "ohölldug"
(ohällig: sprödd) Höll det bara bak ut, gjorde det ingen-
ting, om brödet blev "sö(ö)st" (sådigt). Folks avföring denna
tid var ej sållan så torr och sådmångd, att ändtarmen sårades,
så att det blödde. Det vet förf. av egen erfarenhet sedan bar-
na- och uppväxtåren, då naturligtvis inga hemorrojder förefun-
nos.

Bakmjöl ("bäktstmjöl"). Härmed menas det mjöl, som använ-
des att strö på bakhordet och degen, för att denna vid utbak-
ningen ej skall kletas fast ("kläim es äti") bordet eller bröd-
kaveln. Deg, som gärna vill göra så, säges vara "kläimin". Till
b. användes alltid siktat mjöl. Genom att taga ett vitt, fint
b. kunde man förbättra ett bröds utseende, men detta gjordes

endast i det fall, att degen var alldeles för svart. Tregel sik- 44
lade ("sikteta") man upp till bakmjöl av det i stövan använ-
da mjölet. Det vid siktningen avstilda kallades "st(ö), - a,
- i, - in; - n, - om;" fem., som är dels benämningen på de stit-
da sädgränden, dels ämnesnamn, i vilket fall pl.-formen
förstås utgår.

Vid riktigt dåliga är skall det ha inträffat, att någon
försökt mala dräsen utan föregående^{kastning} - man har endast
rislat den - men detta har utfallit långt sämre än att
hacka, torka och mala den gröna, sötaaktiga svagårskel-
men, vilket därför oftare förekommit.

Även då man ämnade begagna ogräsfrön i brödet, sål-
lade man gärna ur dem från såden och bastutorkade
dem för sig själva, emedan de krävde så hög värme och
långvarig torkning, att kornet tog skada därav.

Då såden var så liten, att bokmjöl ej kunde erhållas,
sorterade man icke upp dem utan malde "sammjällt",
som termen lydde.

Siktarna i den gamla tiden voro alltid av tagel. Man ha- 45.
de "gröpsiktet" (grovsikten) och "fönsiktet" och skilde mel-
lan "gröpsiktta" och "fönsiktta" mjöl. - I Småvallsbräu-
na levde till år 1900 en kvinna, Ölin Andersdotter, som väv-
de tagelduk. Helt säkert hade hon lärt konsten av någon
äldre.

Brödkryddor. - Av sätana kände man endast kammin ("keirr-
vigg") och anis ("änisa"). Den förra samlate man själv. Den
användes i tjockbrödet, anis i kaka. - I detta samman-
hang kan påpekas, att befolkningen visat en nästan abnorm
benägenhet efter kryddor, då de kommit över dem, och en besyn-
nerlig smak vid deras användning. Förf. erintar sig från sin
tid i Bläsjö (början på 1890-talet), att de där kommo över krydd-
peppar ("röppor"). Den använde de inte bara på kött och fisk
utan även i väfflor, pannkakor och mjölkams. Under en min-
uppteckningsresa här om året gjorde jag i en gård en rötsvamps-
stuvning, som för öfrigt lyckades riktigt bra. Gårdens folk fann
anrättningen "ömässlein" (omatlig; ej duglig till mat) i den form,

vari jag lämnade den. Det var ju "sopp". Om den inte varit så 76.
"pökössta" (påkostad) med smör och gräddde, hade de givit

den till spillo. Nu plägade de i sig sina portioner, men först
setan de strötk över med kanel, så att det var alldeles svart.

Dejen. - däijä, ä; i; subst. neutr. ut. pl. = ämnet deg. Ön-
dast om massan är så fast, att den kan hanteras med händer-
na, kallas den d. - Smet till godran kallas "görtök mötk", till
pannkaka "pännstai smötk". Mjölörora heter "smäilt, ä;
dat. i n"; fem. ut. pl. Är den avsedd till avredning, benämnes den
"örör, ä; dat. örön" = avröra. - "däijä ot" = degigt. - "däijä
ne - sa" = dega ned sig. - "däijä gräinn" = deggrand = "däijä gruit
tu" : liten degbit. Uttrycken brukas även om en helt liten stöpa.

"köunn mjö s däijä" = kornmjölsdeg: deg av rent kornmjöl.

"mädd armjö s däijä" = deg av mäldermjöl.

"rägmjö s däijä" = rågmjölsdeg. - I gamla tider låra åtminsto-
ne en del ha kallat kom för "bygg" = bjugg och kornmjöl: "byggmjöl",
men detta förkommer ej längre och stämplas som inblandning
av norska. - Ogräddad deg kallas "röd däijä" = rådeg. Att man

ätit deg i skället för bröd, har man sig ej bekant. Endast jäst rågmjölksdeg har av en eller annan ätits rå doakt ej för fö-
dars skull, utan emedan man tyckt, att den smakar gott.
Att sätta deg kallas att "knöddo"; obijl. verb, som betyder det-
ta allena och icke knåda i allmänhet. Degstöpan heter
"knöddo, -i, -in; -a, -om"; fem.

Det flytande ämne, som användes i degen, kallas "mokk,
möttje; dat. mötjji; neutr. ut. pl. Man skiljer på två två huvud-
slag sådant: "fajtt i mokk" (fett ett mokk) och "mågat i m."
Ygentlig mening fett m. användes endast i godran och
kanske någon gång i väfflor och pannkakor. Allt m. skall
vid mjöllets irörande vara kallt.

Tunnbrödsdegen. - Här avses det ojästa tunnbrödet. Stöp-
ämnet till sådant kan vara av följande slag:

1: Skummjölke. Den är numera det vanligaste stöpämnet.
Y gamla tider ansåg man sig sållan ha råd att stöpa i enbart
mjölke, även om tillgången råkat vara god. Det gällde nämli-
gen att få till så mycket ost som möjligt, ty denna var ett

viktigt brödsurogat. (Sådana komma att utförligt beskri- 48.
vas i svaret på frågelistan om nödbröd)

2: Skummjök, spådd med vatten. - I båda dessa fall har
man gärna blandat mesmör i stöpannet, emedan brödet
anses få en bättre smak därav.

3: Vatten, i vilket man slammat upp mesmör; vanligaste
stöpannet vintertiden fordom, emedan man i regel hade smält
om mjölk denna årstid.

4: Röriven potatis. Hela revet kokades upp och fick svalna.
Detta moek, som var ganska segt, användes endast, då mjölet
var så dåligt, att det ej på annat sätt kunde bilda bakebar
deg. Vanligen uppblandades det ^{med} vatten, i vilket man slam-
mat upp mesmör, Potatisrevet var egentligen ett Aorts "bröd-
^{håll}"

5: Örbart vatten; har förekommit ytterst sällan.

Degens framställning. - Det mesta av den mjölmängd, som man
änner baka av, tömmes i bakträget och en del moek ihäl-
les. Med sleven eller spaden ³ ² iröres mjölet i moeket, tills de-
gen blir så pass fast, att man ^{kan} börja arbeta den med händer-

na: "mjöjtj. -, mykktet. -": mjuka upp till smidighet endast med händernas hjälp - knåta, gnugga, slemka --. I mån av behov tillsättes mera av mjölet eller smocket.

Inte alla ha brukat salta i degen. Grovsalt löses i stöpan; finsaltet blandas i mjölet. Ojämt deg knådas färdig på en gång, men om stöpan är stor, hånder det, att degen "hån" (hårdenar), så att man måste "mjffjörp" stöpan. Om det ~~det~~ är "svagt mjöl", t. ex. av frostskadat korn, inträffar motsatsen: degen "mjuktön" (mjutenar). Även då måste den mjukas upp och mera mjöl knådas in. - Deg, som är mycket så klent, att den innehåller små mjölklimpar ("mjölknöla") säges vara "knölot". Färdig att baka av är degen "fällknöddö" eller "fällmjökt".

Jästen (jäst. -'n; -'a; mask. ut. pl.) Sådan beredde man sig själv i gamla tider genom att i kårnmjöl inröra rågmjöl, tills det blev som en tjock välling. Kårlcet övertäcktes med en trasa och sattes på ett varmt ställe, då självejäsning inom ett dygn inträdde. Helst borde mjölken vara sur. Man gjorde

så stor sats på en gång, att den utan omödling räckte till den 50.
tillåmnade stöpan. Något visst mått på den erforderliga
jästmängden hade man icke, utan man tog på gehör och
mera eller mindre beroende på jästens styrka. Då jästen
är starksmakande, såges den vara "frik". Den nu beskriv-
na jästen kallades "jinnmälkesjäst" (kärnmjölksjäst)

Att få till en bra jäst efter denna metod var ganska
svårt, varför man försökte spara jästen, då denna blivit
riktigt lyckad. Sätten här för voro tre:

1^o Jästen hölls på en flaska, som hölls väl korkad. Omel-
lanät släppte man ned degkulor i flaskan, för att jäs-
ten skulle "hållas med måket" = hållas med eller vid måket.

2^o Av bakeningsdeg, som jäst bra, tog man ett stycke så pass
stort som ett kakämne, formade det till en boll och grävde
ned den i ett käril med mjöl.

3^o Den till jäst avtagna degbiten klappades ut till en liten
kaka, som lades upp på en hylla i spisens närhet för att tor-
ka fort och fullständigt. Denna jäst måste blötas upp i

mycket god tid, innan den skulle användas, ty det tog om 51.
ganska länge, innan torkad jäst "tå.se" = tog sig: levde upp
igen. Detta kallades att "friska upp" (friska upp) jästen.

I gamla tider ville man nödvändigt ha "öl", dvs. svag-
dricka till jul och slättanden. Sånt dricka bryggde man
själv. Då drickat jäst ifrån sig och jästen "sikkna", dvs. sjun-
kit till botten, öste man av drickat ur jästkarot. Botten-
sassen östes upp i en handduk eller liknande och fick
självrinna. Sen degliknande jästsats, som man nu fick,
kladdades ut till en kaka, som var ungefär 1 cm. tjock. Denna
skars i tärningar och torkades. Innan man i var gång gav
sig till att göra dricka på allvar, ställde man till en liten
kvantitet stark vört, i vilken den torra jästen inblandades.
Man friskade upp jästen. Sånt "öljässt", som den kallades,
räknades bäst även för bakning. - Vid jästen har den över-
tron varit knuten, att den förlorar sin kraft, om man ställer
sig att kasta sitt vatten, då man bär den, en sak varom man
fordom inte glömde underrätta barn, som stichades till

granngårds att låna jäst. - Pressjäst har varit känd i trakten omkring en 30 år och har sedan en 15 à 20 år alldeles utträngt hemmajästen. - Jäst göres ån i dag som medicin åt kor, som fått torrsjuka i bladmagen.

52.

Veget jäsa: "ês, -, essst. -"

Subst. jästning: "èsing, -a; -an", fem. ut. pl. - Man skiljer på "bra i-èsing" och "klain i-èsing" = bra och klen eller dålig jästning. - Då degen är färdigjäst, säges den vara "full'essst."

Får degen stå för länge, innan den bakeas, blir brödet "süt'essst." - Själösyrning av deg har man icke betjänat sig av.

Framställning av deg till s.k. fjöckebröd. - Sedan man i stöpämnet inrört litet mjöl, står man i jästen och blandar om alltsammans väl med sleven eller degspaden, varpå så mycket mjöl tillsättes och iröves, så att degen kan arbetas med händerna. Nu breddes degen över med ett skynke, vanligen ^{en} tomsäck, och sättes på något varmt ställe, vintertiden ofta under fällen i sängen. Då degen jäst upp,

så att den blivit pösig ("pösin") och söndersprucken ovan- 53.
på, blir det att "mytjopp kenöddo", då mera mjöl inarbe-
tas, om så behöves. Anser man det vara nog jäst med det-
ta, anställtes bakning omedelbart, eljest sättes den att jäsa
mera. I tveksamma fall bakar man en liten provkaka,
som man steker på glöd. Ugnen eldas nämligen icke upp,
förrän degen är färdig. Om utbakningen och gråddningen
är talat förut.

Bakning av kaka. (i fornatider) - Degen gjordes som före-
gående, men om man hade, tog man ganska mycket si-
rap ("syröp") i moeket, vilket till jäst bröd alltid utgjör-
des av skummjöl. I brist på sirap blandade man i mes smör.
Degen behandlades lika som till tjuckbröd, men de tillba-
kade ämnena fingo stå överbredda en stund för att jäsa
upp, innan de sattes till gråddning. I den vanliga bak-
uqnen skulle elden vara nedbrunnen, glöden makad
långst in samt ugnen något avsvälvad ("keänä" = kall-
nad.) Man avgjorde "pöi-höfft" (på en höft), när den var

lagom varm. Bröden infördes ^{i ugnen} med hjälp av någon liten bråt- 54.
stump ("i lita fjöl"), och en bråda ständes för ugnsoppnän-
gen. Då bröden togs ut, beströkos de genast med i "smöör-
bot" dvs. en trasa med en smörklick i, för att förhindra upp-
komsten av hård yta. Om smöret "skäma" (skummade) vid
bestrykning, ansågs det vara tecken på att kakan var bra
gräddad. - Den kakusort, som benämndes "fämnkakä",
var färdiggräddad endast omkring en halv tum tjock.
Den gräddades ofta på bakjärnet utan övervärme, var-
för man vände den, då den höll på vara färdig.

Brännfis ("bränfis") kallar man det mjöl, som man efter
gräddningen sopar av brödet. I gamla tider sparade man
ihop detta. Då man på våren skulle släppa ut korna första
gången, rörde man till en smet i koskållan av vatten och
b. och gav alla djuren därav. De skulle då följas åt snällt
under sommaren och gå hem på kvällarna, trodde man.
Anm. I Medelpad kallas detta mjöl "äinmjöl" och använ-
des i forna tider jänte salt, malt och vanligt mjöl i den

s. k. "jämaten", som under sommarens lopp då och då gavs 55.
åt kreaturen för deras trösel.

Smör-skriyttj = smörsterynkla (skriyttj, ða, -, ðan; ðan,
ðom; subst. fem. = sterynkla.) Så teallas ett vete, som upp-
kommer på tunnbrödstekkan vid utkavlingen. Nam-
net kommer därav, att smöret vid påbrödingen fast-
nar i sterynkla.

Lämsa, (Läms, ða, -, ðan; ðu, ðom; fem.), smatka-
ka, som man får vid besök hos dem, som hålla på baka;
färskt bröd, som man skickar till grannarna vid bek-
ning. Att ge l. har varit och är allmän sed.

Källkaka ("liljekäkka") kallas miniatyrbrod, som man
bakar till lämsa åt barn.

Brödets behandling efter gräddningen. - Sedan man
tagit brödet (tunn- och tjockbröd) av järnet eller ur ug-
nen, lägges kakan på en mjölfri del av bordet och so-
pas ren från den löst sittande brännfisen, som föres åt
sidan för att numera gå i skulvorna åt korna. Det ojä-

Åa tunnbrödet viktes omedelbart i fyra eller sex bervoar 56.
på, om det är vecko- eller helgabröd, varefter det läg-
gas enkelt å på golvet utbredd halm för att kallna.
Det jästa brödet ("tjukkbröda") sopas på samma sätt men
viktes i regel ej. Om det viktes, blir det i fyra. Då utrymmet
börjar tryta på golvet, bäres det kallnade brödet i tvåbbä-
ret, där man ofta har en särskild brits för brödet. 3 "bur"
med loft placeras brödet vanligen direkt på loftgolvet.
De ovikta kakorna staplas ordentligt ovanpå varandra. De
vikta läggas 4 eller 6 i ett cirkelrunt bottenvarv och sedan
kaka ovanpå kaka - ej i förband - till man har en stapel
eller "brödhög" (brödhög] på 100 kakor. Det kallas en "brö-
spänning" ("spänning, - en, - a, - an; - a, - om; mask). Många
och stora brödhögar äro varje husmoders stolthet. Brödet räk-
nas vid balsning i "spänninga" eller "hunnar" (hundraden).
Då det är smält om utrymme, kan man må lägga ett par spän-
ningar i travhåjden. - Brända ställen å kakorna gör man ingen-
ting åt, men väl brukar man sortera ut på ena eller andra sätt-

det skadade kakor och förbruka dem först. Genom att man under gräddningen direkt bevakar brödet, inträffar sållan att någon kaka alldeles förstöres. - Det är ett gammalt talesätt, att man skall få vackra barn, om man äter bränt bröd. - Kaka bestrykes omedelbart efter uttagandet utuqven med smör eller någon gång med sirap. Att på något sätt undersöka, om den är grädd^{ad} eller ej, anses riskabelt. Den kan så lätt "fäll ihop" (falla ihop eller sjunka samman) och bli "rö(a)" (rå) eller "dä(i)öt" (degig). Man får icke ens lägga ned den hårt. Som viest redan förut är nämnt, gräddar man numera allt bröd av kakutyp i kokspisens stekugru. Allt bröd, som man någon tid vill hålla mjukt, främst kaken, lägges ned i stora, tätat träaskar: "brölåpa".

Brödet på bordet. - I gamla tider portionerades maten åt husfolket både i helg och söcken, högst a julen undantagen. En eller två brödfjorningar lades härvid för varje person direkt på bordet och ovannå brödet sovelmaten. Brödstycket kom alltså på samma gång att tjäna som tallrik. För mera smet-

57.

Jfr.: "Barnet I"
sid.

Landsmålsarkivet. Uppsala 3145:3
Levi Johansson. 1930-31. FROSTVIKEN

JTL.

Frgl. 16

sam ("sütt sämm") eller skrymmande ("vispråköt" eller "rämm- 58. 422?
stör") mat hade man trätallrikar eller tråkoppar. Skedma-

ten ("süpan mätü") äts ur ett gemensamt större kårl. Främsnan-
de på mera tillfälligt besöke ^{gav man} "pohänna" (på handen) eller
på "fingra" (fingrarna) en "mätlött": en klining med pålägg
eller en eller ett par brödfjorningar med smör och pålägg.
Då mat sattes på bordet åt den främmande eller åt gäst-
folket i julen, lades det tunna brödet i bitar på en tallrik
i riklig mängd. Kaka, då sådan fanns, framlades påbörjad
men ej uppsturen med en vass hemsidd bordskniv ("jätg")
bredvid. Tunntkaka var delat i fjorningar.

Högtidsbröd. - De förut nämnda "krisa" undantagna, har
utsvrat bröd ej brukats. Den kammade kliningen kan ju och så
möjligen räknas dit. Rituell utsmyckning har i varje fall icke fö-
rekommit å bröd. - Önta formen av högtidsbröd var "jultkaka": run-
da, släta bullar i det största format man bekvämligen kunde
ästadkomma. I förhållande till de stora buller, man ä en del ant-
ra trakter brukat, voro de alltit blygsamma. På julkvällen la-

Landsmålsarkivet. Uppsala 3145:3
Levi Johansson. 1930-31. FROSTVIKEN
JTL.
Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen. Accnr. 3145:3. Levi Johansson. JH

des två runda högar finaste helgabröd mitt på bordet. Det var
 mängfotal kakor i varje hög. Överst på varje hög lades en ka-
 keu, nedanför flera ostar och ett eller ett par stora, utsirade
 "jöl-" eller "leönnosmör". Denna mat fick ej röas förrän efter
 nyår. Den låg där endast som skädebröd och till ett vittnesbort
 för främmande om husets (kanske rent tillfälliga) matsresurser.
Begravningsbröd. Då gravöl hölls på Gåddede, brukade man
 emellanåt ha "gravösterinnsa" (gravösteransar), runda
 veteeringar, som voro omkr. 2 dm. i diam. samt "gravösterbulla"
 (gravösterbullar), nästan lika stora som de förra. I stället för
 att bjuda ^{begravnings-}gästerna på mat, utdelade man sådana bröd till dem.
 Detta var ett avsteg från gammalt inhemskt begravnings-
 bruk. Det blev aldrig allmän sed. Bröden voro tagna bostifrån,
 antagligen från bagare i Strömsund. Det var på 1860-talet.

Nå man blev bjuden till bröllops, skulle man alltid "läro mat-
 hjälp" (bära mathjälpen) dit. Av bröd gav man vanligen kliving,
 på vilken ätzängen var mycket stor.

Tygor vid bakning ha ej varit många. - Råkar man sticka

kål på tunn brödsbakad, kommer det snart en horaktig per- 60.
son till gärd. — Den flicka, som är snål med mjölet på bakad, då
hon bakar, skall bli snål med maten åt gubben, då hon blir gift.
Mera synas mina sagesmän inte ha kunnat komma ihåg.

Bröd åt hunden. — För att en köpt hund skall tryggas till
den nye husbonden, skall denne ~~denne~~ giva hunden en bit
bröd, som han haft liggande på bara kroppen i sin vänstra
armhåla; så att den blivit svettdränkt. Det kallas att "stee,"
dvs. städsla eller binda djuret vid sig.

Slutligen bör kanske påpekas, att en ^{manlig} yrkesbagerare icke
benämnes "bäckstrar" utan "bågar", ð n, ð ra, ð ran; ð a,
ð rom; mask. Ontkvinntlig: "båga ste", ð a, ^x, ð an; ð en, ð om.
Bageri: "bågeri", ð e, ^x, ð a; - n, ð om; neutr. — På detta sätt
riktar sig dialekten ideligen med nya ord: godtar (i regel) ordets
grundform men böjer det efter sina egna lagar. Det alldeles nya
a bil heter sålunda: "bil", ð n, ð a, ð an; ð a, ð om. Men det
sorgliga är, att det inte är bara dylika nödvändiga nyanstopp-
ning av ord, som sker, utan därtill i rent förfärande omfattning

ett alldeles onödigt utbyte av gamla, praktiska ord mot sooms-
ka, vilka till på köpet många gånger täcka begreppet mindre
bra. Tidmålet dör trots sin grammatikaliska konservatism,
och det går hemskt fort.

Landsmålsarkivet. Uppsala 3145:3
Levi Johansson. 1930-31. FROSTVIKEN

JTL.

Frgl. 16