

3349:4

VÄSTERBOTTEN

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Degerfors

27/8 1931

Pettersson, Ingrid, 1930

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet  
och dess tillredning

30 bl.4:o

3349:4

Exc. OSD



Något om brödet och dess tillredning.

Västerbotten  
Degefors sn.

En 80 årig kvinna, Anna Jakobsson från byn Storsävarträsk, vilken hela sin tid gått omkring i gårdarna och prästet, har varit huvudsaklig meddelare till denna listas besvarande.

Uppskriftsnot sommaren 1930 av  
Ingrid Pettersson.

Landsmålsarkivet Uppsala 3349:4  
Ingrid Pettersson 1930. DEGERFORS  
VB.

Fgl. 16



Något om brödet och dess tillredning Lista 16.

Besväradi norra Degersfors.

Västerbotten  
Degersfors sy

Verbet bäka inf. begagnas endast i betydelsen tillredning av bröd.

Ordet bäka åsyftar hela arbetet med brödets tillredning såväl själva bakandet som också gräddningen, ehuru det sistnämnda ensamt uttrycker med verbet grädd inf.

Substantiv betecknande arbetet att baka är bäka best. sing. och bäkning best. sing.

bäka betecknar både arbetet att baka och ören hela brödmängden som bakades på en gång.

Man bakade två gånger om året för gammalt tillbaka.

Landsmålsarkivet Uppsala 3349:4  
Ingrid Pettersson 1930. DEGERFORS  
VB.

Frgl. 16



På hösten när utarbetet var slut bakade man vinterbröd obest sing. vinterbröd, och det skulle räcka till våren. På våren före sésåna, sådden, innan man skurade ut och flyttade i sommarstugan, som ju också var bagarstuga, bakade man sömarbröd obest sing.

De, som brukade hjälpa till vid bakningen kallades båkara obest. plur. Karlarna deltog aldrig i bakningen.

En del kvinnor hade sitt uppehälle av att fara omkring i byarna och hjälpa till vid bakningen. För en 60-70 år sedan förtjänade en sådan 30 öre om dagen förutom maten. En sådan kvinna Anna Jakobsson från



Storrävarträska berättade, att hon började lära sig baka så tidigt, att hon måtte stå på ett upp och nedvänt tråg för att nå upp till bakbordet.

De första 'bagarbröd' som köptes var skörpen obest sing. skorpor. De kallades då siluzskörpen, skilling-skorpor. Men det var ej många som köptes. Bara några att lägga fram för främnande. Man lade fram bara någon litzke en, enda en. qui bevara de he va mytze a lag fram en skorpi, "Gud bevara dig, det var mycket att lägga fram en skorpa," sade den förut nämnda Anna Jakobsson. Man önskade helst få en underskorpa ty i den var

Landsmålsarkivet Uppsala 3349:4  
Ingrid Pettersson 1930. DEGERFORS  
VB.



det mest innehåll, mästa mättn.

II

Dagligt bröd benämnes livebröd obest.  
sing. Gammalt folk brukade säga ha  
ja bara livebröd se ga ha na, har  
jag bara dagligt bröd så går det nog.

livebröd kan här också vara 'det bröd  
jag behöver'. Så att uttrycket kan  
också vara livebröd. Livebröd benäm-  
nes också föa obest. sing. hon ska  
ut a ben se föa hon ska ut och  
hjäna sitt livebröd. Ett talesätt säger  
mättn a bläna jer häl och föa, maten  
och (hjärnmjölk) blanna är halva live-  
brödet.

Att äta bröd utan sovel benämnes att  
mög härbröd.

En bit bröd benämnes bröststyck obest. sing.



eller bröbit obest. sing. En brödskiva  
heter brösjutt obest. sing. En brödsmula  
benämnes brösiner obest. sing.

Ett stort stycke bröd benämnes störstyffe obest.  
sing. ge me störstyffe déna, gif mig  
det där stora stycket. Första och sista  
skivan av en mjukkaka eller limpa  
kallades käta best sing. no vat töke  
knäppla ijen, nog blev sådan knäpnat  
upp.

Det nybakade brödet benämnes färkbrö  
obest sing. Bröd som varken är hårt  
eller mjukt säges vara spjätat. käkan  
jena fer spjätta on a eta Hakan  
(äsyftar tjockt bröd) här är varken hård  
eller mjuk och svår att äta.

Fär färskt bröd ligga blir det först



sekt segt, och sedan syät st.

Om man säger att det torra brödet är skarpt då minnar man, att det är vasst eller också hårt. Torrt bröd törbrö obest. sing.

Mört bröd benämnes frönt brö. bröle för frönt, brödet är mört.

Uttryck för att torkat bröd mjuktat är: bröle ha sfejvjan sa, brödet har slagit igen sig; bröle ha rånle ~ bröle ha rögnle. Om brödet kommit i beröring med vatten säger man att ha ha bñtne.

I byarna i Degersfors ha de i gamla tider ej haft många olika brödtyper. Det har varit törbrö obest. sing, käkt obest. sing och nykåkitt obest. sing.

Limpor och bullar äro brödtyper



av nyare datum.

III

Man bakade i sommarstugan som till-  
lika var bagarstuga. Den kallades förr i  
tiden för bäktüstugan obest. sing. Den  
av grästen murade bakugnen stäckte  
sig ibland in i förstugan ibland också  
utanför stugans vägg. Men det skulle  
vara fattigfolk som lät bakugnen  
gå utanför stuguväggen. Hos ett fattig-  
folk bortom Horsävarträsk hade de  
bara ställt ihop risbuskar omkring en  
stor grästenshälla, under vilken de mur-  
rat med grästen. Ibland hade fattig-  
folket bakugn gjulre or böfa grästen  
gillrad upp av grästen i förstugan.

Bakugnarna voro som sagt murade  
av grästen, men hållan och rökgång-

Landsmålsarkivet Uppsala 3349:4  
Ingrid Pettersson 1930. DEGERFORS

VB.

Fgl. 16



en måste vara av tegel.

Beskrivning på bakenugn se tillägg.

Ungsöppningen täcktes med en bräda som var formad efter öppningen. Den kallades ömstöpobest sing; ömstöpa best. sing. Den hölls igen av en träpp, som sattes mot utsidan. Den mindre öppningen var vanligen öppen. Stängdes den någon gång var det med en sten.

Bästa bäktävén best. sing. var björke. Den skulle klyvas i stora stycken. Det var en konst tända i bakenugnen. Veden lades vanligen på tvärvä. Böjades det bara bänna främst i ugnen blev det sotbränder inne i ugnen. Dessa bränder kallades söga best. f. sing. Om lågan kommer ut genom ungsöppningen har



elden tänts för långt fram på hällan och måste om möjligt föras tillbaka.

Ugnen sopades ren med ömskrast bestsing. en krast fäst på en stång. Kol-len rakades ut med ömskürten bestsing. ungrakan, vilken bestod av en brädlapp med hål på mitten. Thälet var en lång stång inkilad. — Nyare tider slås kolen omkring över ungsbotten sedan basen brunnit ut. För i tiden hade man elden i ugnen när både tunnbröd och kakuri gräddades och de sägkakor som gräddades sattes in efter det övriga baket när elden var stocknad i ugnen.

Bakugnens värme kunde provas på olika sätt. En del provade den genom att sätta in handen i ugnen



och röra den fram och tillbaka. Kunde den hållas inne i ugnen medan de räknade till 20 var ugnen lagom varm. Ett annat mer tillförlitligt sätt var, att kasta en näva götk obest. sing. en handfull sädos eller salt in i ugnen. Gulnade de genast var ugnen för het och skulle svi sveda, brödet. Broom det upp utan att gulna, var ugnen ganska bra vad värmen beträffade. Ugnen kyldes stundom av, genom att en del bränder makades undan.

Vid tillverkning av väfflor hade man fördom dels avlånga, dels runda järn vars utseende påminde om s. k. rånjärni. De voro krusiga på innersidorna. De runda järnens diameter var i allmänhet en 10-14 dm och de avlånga järnen



vor omkring en 5x10 eller 6x12 dm. i storlek.

I gamla tiden bakade de ibland ett slags små kakor av agnar och dåligt mjöl, och dessa kakor vilka gräddades på glöden i den öppna spisen kallades grö-hjulen obest plur.

I bäckstugan, bagarstugan, stod det stora bäckbänke, bäckbordet, vars skiva hade en hög kant efter baksidan och lägre eller inga kanter på sidorna, och som kunde togas lös från underredet och stjäpas mot väggen.

När i senare tid järnspisarna kommit i bruk, och det bakades bullar inne i stugan användes stundom undersidan av köksbordet, vilken då vändes upp som bäckbord. bäckbänke best. sing.

Landsmålsarkivet Uppsala 3349:4  
Ingrid Pettersson 1930. DEGERFORS

VB.

Frgl. 16



Baktrågen kallades dels stögpråga dels båkttråga best. plur. Ibland stöpts i säar som då kallades stögpråga best. sing. ibland i byttor eller i någon orliskål. Man redde degen med degspade som skulle ha så pass långt skaft att man fick makt, fick tag, att röra i degen. Degspaden kallades dëgsprå best. sing. Då degen ställdes att jäsa breddes den över med en gammal säck eller något liknande.

Förr i tiden förvarades mjölet i tunnor i en mörk bod i bredd med bagarstugan eller ibland inne i själva bagarstugan.

Vid brödets utkarvning användes brödkäv, brödkävln, best. sing. som var randig tvärtöver och som i nyare



tid kallas för ränkåven. Kåven vilte  
bagerstkan helst ha med självt. Utom  
kåven användes en rullnagg av trä  
med utskurna naggar. Denna kallades  
rälra ~ räl best. sing. Kåven  
var helgjord med två handtag. Den s. k.  
slätkåven, släta kåven, är en ny-  
are företeelse, som kommit i bruk som  
småbröd böjades bakas.

Dejen skars aldrig med kniv utan deg-  
styckena togs med handen ur den ugn-  
arbetade deggulten på bordet. En van-  
bagerstka hade på kämn huru stora  
stycken hon skulle ta av degen för  
var kaka. Kakornas kanter jämna-  
des med kåven. När hål någon gång  
togs i kakorna användes oftast



korvhornet. Brödet fördes in i ugnen med en långskaftad vid och tunn spade, som kallades bäckfjöh obest. sing. Den, som användes till tumbröd, tumbröfjöh, best. sing. var större och käckfjöh, den till de s. k. kakorna var mindre.

Brödet lossnades från bakkordet och kastades på fjöh med en avlång tunn spade som kallades spjåk obest. sing. Kakan rullades ibland upp på denna och rullades sedan ut på fjöh. Men vanligen flyttades den utan rullning.

Brödet, som skulle jäsa lades på ena sidan av bordet, de s. k. kakorna två och två på varandra.

Tumbrödet naggades med en nagg av fjädrar, brönag, obest. sing. eller



med den förut nämnda kaltran eller rull-  
naggen. En nagg skulle bestå av hörn-  
ra systerina hon var i Örebro,  
hundra fjädrar innan hon är i ordning.  
Går någon fjäder av får bagerstian sätta  
in en ny. Utom naggarna användes  
en s. k. stapobest. sing. käckstap,  
en brödjärk av trä med järnjimmor, med  
vilken käckan staplas, kakorna  
jirkades. Man kunde krusa en del bröd-  
sorter med en slags hemsmidd bröd-  
kam cirka 12 cm. lång, som kallades  
käckkam obest. sing.

Bakbordet sopades med en handsvans,  
brödet med det yttersta av fågelving-  
arna.

Bakbordet skrapades med en skräpa



sjö obest. sing. av glas, som också kallades skräpagnäs obest. sing, skräpagnäs a best. plur. Hellre än man tog kniven att skrapa baktbordet med, hellre gick man till granngården och lånade skräpagnäs best. sing.

IV Bröd breddes av hemmalat, höz mgot, kom för gammalt och senare också av råg. Det mjöl, som användes till bröd kallades brömyöl obest. sing. Till vardags bröd matades jätaste kōne, lättast kornet. Det allra lättast kornet slýða slýdi kōne, höll ej att baka utan utan råg-mjölstillsats. Till finare bröd togs mjöl, som var bakat av främkastkōne best. sing. av det tyngsta kornet.

Nödåren kring 1860 bakades ofta bröd



är enbart störsäd uppblandad med agnar

De brödknyddar som kommit till användning har varit anis, fänkål och koriander. I kammaren i chiffonjen var en låda där anis & fänkål & korian, anis, fänkål och koriander förvarades. De användes endast i jäst bröd.

Som utdrying vid tillredning av bröd har potatis varit mycket vanlig.

V Ordet deg obest sing är benämning på den deg man bakar av. Men man kallar också smeten till pannkakor, vafflor o. dyl. för deg slå ihöp en pannkaka deg, röra till en pannkaks deg t. ex. Ordet smet obest sing betecknar avredning. Ordet röra som substantiv

Landsmålsarkivet Uppsala 3349:4  
Ingrid Pettersson 1930. DEGERFORS  
VB.

Frgl. 16



firms mig uterligen icke. Men man säger  
rör ihop et swina, röra ihop ät svinen.

rör ihop degstöypa, röra ihop degstöpan

Lätta degen heter stöyp inf. Man  
 säger också rör ihop degen ~ rör ihop  
stöypa, rör ihop en kaka deg.

Vad trägen beträffar se avd. 3.

Om man stöpte i varmt vatten kallades det  
 att sötstöyp inf. Det vatten, man då skulle  
 stöpa av, skulle vara så uppvärmnt att små  
 blåsor visade sig på dess yta i grytan. Men  
 sade det skulle stöpas när hå sprunt löpen  
på gryta, när det springer 'löpni' på grytan.

När jäst bröd skulle bakas, gjordes de-  
 gen dagen förut men stöptes på efter behov.

Deg till ojäst bröd gjordes samma dag och  
 när den degen var uppbakad gjordes en ny.



Degen rördes först i träget, och var det deg till jäst bröd tillsattes jästen när degen svalnat något. Både den jästa och den ojästa degen arbetades sedan på baka-bordet. Den, som stod för kavlingen, skulle som regel också arbeta op degen på böfe, arbeta upp degen på bordet. På bordet arbetades degen med händerna. Då användes ofta rågmjöl, ehuru degen var stöjt av korn. Mjöl, som då användes, kallades bakmjöl, obest. sing.

Om degen är klimpig säger man att den är tzikra. En sådan klimp i degen kallas tziker, obest. sing.

När mjölet sväller säger man att degen ha stärne, degen har hårdnat.  
När degen är tillräckligt hård säger



man den är lägom hal ~ lägoma rez  
pa böle ~ bölom.

re 2

Att degen jäser uttrycks dégen es; att  
 degen jäste dégen est + ist; degen har  
 jäst dégen ha is.

[2]

Den jäst, som använts till brödbakning  
 har dels varit drickjäst dels jästdeg.  
 Pressjästen kom till dessa trakter när ba-  
 nan genom övre Norrland byggdes.

VI Det har vanligen varit två som ba-  
 keat, en som 'tog bröddämnet' och som kav-  
 lade och en som naggade och gräddade. Och  
 som förut nämnts, var det den, som kavlade  
 som också skulle arbeta upp degen på bak-  
 bordet. Numera är det tre, som arbeta,  
 en som tar bröddämnet och kavlar, en  
 som naggar och en som gräddar. Ofta fö

Landsmålsarkivet Uppsala 3349:4  
 Ingrid Pettersson 1930. DEGERFORS  
 VB.

Frgl. 16



två klara sig ensamma nu också.

Man tog en del av stöpan i häget och arbetade upp den till en stor klump. Från den togs då med handen stycken lagorna till varje kaka. Varje sådant stycke kallades brömn obest. sing. De båda arbetande stodo bredvid varandra vid bakkbordet.

Både det ojästa kornmjölsbrödet och det jästa brödet, som benämnes käcken - käcken best. sing. kavrades med randkaveln först åt ett håll sedan åt ett annat, varefter det vändes och kavrades på samma sätt på andra sidan varefter det fördes över till den andras plats. Var det nu ojäst kornmjölsbröd, tunnbröd, så naggade hon det med fjädersaggen.



var det däremot den jätta och tjockare  
käkten naggades den med rullnaggen  
rålra best. sing. Kakorna fördes över  
 från kavlararen till naggaren med spjåk ka.  
 När de voro naggade på ena sidan kasta-  
 des de med spjåk ka, brödspaden, på  
fyå o, den stora spaden och naggades  
 på den andra sidan. Om kavlararen hade  
 för likt mjöl på kakan sådes kakan  
 vara ra och den som höll den så skulle  
 bli snål med gubben sin. Man sopade mjö-  
 let från kakorna med en fågelvinge.

Bländ förseddtes de jätta kakorna, som  
 voro mindre med ett käl på ena sidan  
 med det förut nämnda korvhornet.

De tjocka mjuka brödkakorna lades  
 två och två på varandra på ena sidan



av bakbordet för att jäsa. De varken naggades eller rallrades utan stämpas och stäpan prickades med pirken. Dessa kakor bestöks med vatten eller sirapsvatten innan de gräddades. Om de inte bestöks med något före gräddningen så stöks eller tvättades de över med vatten efteråt i stället.

Turnbrödet och kakubrödet gräddades i ugn där eld brann under gräddningen. Sedan det naggats eller rallrats på fjälen fördes det från den in på ugnshälfan. Hakorna vredos inne i ugnen, för att de skulle bli jämnt gräddade. Ibland togos de ut och vändes så att den kanten, som varit innåt kom utåt. För i tiden brakt, d. v. s. gräddades hastigt om brödet så att det skulle hårdna, bli kröft, man turnbrödet



men inte den tjockare kakan. Numera bräcker  
 man inte tunnbrödet, ty en kavalas det så  
 tunnt och gräddas så väl att det inte behövs.  
 Det bröd, som förr och ännu med föresten  
 kallas kakan, men som motsvarar det  
 s. k. gjesugnsbrödet bräcktes inte förr i tiden u-  
 tan fick själortka. Dock kunde ju förfarings-  
 sättet variera något beroende på om någon  
 av bagerierna varit i någon präst- eller  
 herrskapsgård och lärt sig några nymodig-  
 heter.

Flastigt gräddat bröd säges vara brögrädd.  
 När det gräddas vid dålig undervärme rögrädd.  
 Ofullständigt gräddat bröd säges vara  
klädd eller dögat. Lådant kan sägas bä-  
 de om det svjuka och det sygräddade tunn-  
 brödet. Mycket bröd kan ha rörån, rårand,



och stäl, rån, stälrand.

Om brödet varit mjöligt under gräddningen och bränts, då säger man att brödet blivit swent <sup>~swid</sup> imperf. Glade det i övrigt bränts sade man att det var brönt imperf.

Personer, som kommo på tillfälligt besök i bagarstugan, fick ofta något smakbröd med sig hem. I större byar brukades det att en 2-3 smakbröd gävos åt grannarna.

III När tunnbrödet var gräddat lades det på golvet i bagarstugan på ren och riktig halm. När det var bräckt veks det. Pösdet, som skulle ätas hemma veks 8 dubbelt. Det bröd, som karlarna skulle ha med i matsäcken, veks i fyra delar, så att det fick form av en tegelsten.

På en dag bräknades att det borde



bakas en 400 tunnbröd, om arbetsdagen började kl. 5 på morgonen.

Kakubrödet torkades på en del ställen på gatorna på en del ställen i en brötörk obest. sing, som såg ut som en grind och som hängde under taket, för riktigt gammalt tillbaka i vidjeryp, sedan i snören. Denna brödtorka kallades bröbär obest. sing.

Sedan hållkakor tillverkades, så torkades dem uppnädda på käppar, vilka hängde under taket.

Både tunnbrödet och det torkade kakubrödet förvarades upp på bagarstuguvinden. Dit upp lades omkring 2000 tunnbröd och en 3-400 törkäcken obest. sing. för varje gång ett bak på våren eller hösten var avslutat. Det mjuka brödet



förvarades i träspannar i källaren.

Brödet lades upp ibland på en brödkorg  
men vanligast direkt på bordet.

IX 1.

Av gjäst deg har som förut nämnts en-  
dast bakats tunnbröd. Det bakades all-  
tid av kornmjöl. Mycket ofta gjordes  
degen med tillsats av potatis, vilken ko-  
skades, skalades och malades på pärkwärya,  
potatiskoarmen av trä.

Av tunnbrödet breddes ett lite bättre  
bröd på följande sätt. Tunnbrödet togs  
medan det var alldeles färskt och breddes  
över med en deg tillsedd av kokad och ma-  
lad potatis utörd med litet rågmjöl. Massan  
breddes jämnt över brödet med en spade,  
varifrån den krusades med den förut näm-



da käkekämen best. sing. När brödet  
var krusat sattes det in i ugnen och gräd-  
dades ånyo. Denna anrättning kallades  
pèrdasa best. sing. och äts med smör  
och mjölk vid mera högtidliga tillfällen.

Av kärven potatis, pèrèva best. sing. ~ pèrèzva  
och kornmjöl brukade en del personer  
göra små kakor omkring 2 cm. tjocka.

Mitt på kakan gjordes en grop, gräb obest.  
sing. med fingret och i den lades något  
fett, iskr eller färfa - det var inte så  
lägränt, noga, bara det var feta. Så  
sattes kakorna in i ugnen, där de fick  
prysas, stekas egentl. brynas, genom.

Jena på detta ord prys, pryst ~ prysa  
no jar påna prysa ~ pryst oue.

Detta sist beskrivna bröd blev godare



ju mera fett man hade att lägga på. Detta slag av bröd var tillfällighetsbröd liksom de på sid 11 omnämnda ghöhypan

Det vardagsbröd, som tillreddes av jäst deg var käkön, vilken <sup>deg</sup> stöptes av hemmalät rågmjöl och sedan blandades med kornmjöl. Ju mer rågmjöl degen bestod av ju godare blev brödet. Torkades den kallades den törkakön b. sing., äts den eller förvarades mjukt kallades den mykakön b. sing.

Utom detta bakades tjocka kakor eller runda kakliknande bullar av enbart rågmjöl och dessa kallades rågakön eller rökakön. Innan sistnämnda brödsort hör egentligen till högtidsbröd varom det övriga kommer att handla.