

3818

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

N O R R B O T T E N

Nederkalix

3818

15/2 1932

L U N D B Ä C K, Ernst, 1931

- . Ord och uttryck i nederkalixmålet  
rörande brödet och dess tillredning  
= Svar på ULMA:s frågelista 16,  
Brödet och dess tillredning

1 + 56 bl 4:o

Ord och uttryck i nederkallismålet  
rörande brödet och dess tillredning.

Ernst Lundbäck, <sup>Smul.</sup>

Landsmålsarkivet Uppsala 3818  
Ernst Lundbäck. 1931. NEDERKALIX  
NB.

Frgl. 16

Litteraturförteckning.

Rutberg: Folkmålet i Nederkalix och Töres socknar.

Sahlgren: Grundlinjer till föreläsningar över svensk dialektforskning.  
Norbotten (del I). av skilda författare.

Ordböcker.

Ordbok över svenska språket, utgiven av Svenska Akademien. (SAGB).

Pietz: Svenskt dialektlexikon. (R.).

Förkortningar.

nk.m. = nederkalixmålet.

Nl. = Norrland.

Vb. = Västerbotten.

ök.m. = överkalixmålet.

# Inledning.

Nederkalix målet är ett av folkmålen i Norrbotten. Det talas i Nederkalix och Töre socknar, båda belägna vid Kalixälvens nedersta lopp. In till år 1909 utgjorde de bägge socknarna en enda församling, nämligen Nederkalix. Socknarnas ytvidd är 18 kv.-mil. Folkmängden är f.n. omkring 17500 personer, varav omkring 13000 komma på Nederkalix socken. (Kont. meddelande från kyrkoherden i Nederkalix).

Folkmålet har synnerligen skarpt avgränsat sig gentemot finskan. Sockengränsen går mellan Langis och Lävris, och där går också språkgänsen - såsom den tycks av äldre ha gjort. (Se Rutberg: Folkmålet i Nederkalix och Töre socknar sid. 3). Nästan lika skarp är avgräns-

Landsmålsarkivet Uppsala 3818  
 Ernst Lundbäck. 1931. NEDERKALIX  
 NB.  
 Frgl. 16

ningen gentemot överkalismålet. Språkgränsen följer här också sockengränsen. Trots att Överkalis och Nederkalis till år 1644 utgjorde en enda socken, ha överkalismålet och nederkalismålet utvecklats sig så olika, att två en överkalisks och en nederkalisks ha svårt för att förstå varandra. Som ett exempel på den stora skillnad, som råder mellan de båda målen, kan nämnas, att ökm. utslutande använder akut accent, medan i ukm. fördelningen av akut och grav är ungefär densamma som i riksspråket.

Gentemot ränemålet är avgränsningen icke <sup>fullt</sup> så markerad. Språkgränsen går i nord-sydlig riktning strax väster om byn Pörböle (Rutberg, sid. 3).

Att målen inom Norrbotten kunnat utveckla sig så olika, beror

säkerligen till stor del på den stora iso-  
 lering socknarna emellan, som rått i gång-  
 na tider. Kyrkan och kyrkostaden var det  
 centrum, omkring vilket hela socknens liv  
 koncentrerade sig. Utom sin egen socken kom  
 man sällan. Härigenom kom språkavgräns-  
 ningen att ske efter sockengränsen, och den  
 na blev tillika språkgräns.

Föreliggande uppsats har  
 utarbetats i huvudsaklig överensstämmelse  
 med landsmålsarkivets frågelista n: r 16.  
 Vid upp-teckningen av dialektorden har svens-  
 ka landsmålsalfabetet använts, såsom det  
 är framställt i Sahlgren: Grundlinjer till  
 föreläsningar över svensk dialektforskning.  
 Meddelare av dialektorden ha varit min  
 moder, fru Maria Lundbäck (född i ~~Dörjels-~~

Landsmålsarkivet Uppsala 3818  
 Ernst Lundbäck. 1931. NEDERKALIX  
 NB.

Frgl. 16

lygn, Nederkalie år 1879, sedan 1898 bosatt i Ytter-  
lygn, Nederkalie) och fru Maria Löderlund  
(född 1867 i Ytterlygn och bosatt där sedan  
födelsen).

Beträffande subst. angives först  
obest. form sing. och sedan inom parentes  
best. form sing., obest. form. plur. och best.  
form plur. i nu nämnd ordning. Ett streck  
(-) betecknar, att ifrågakvarande forms är  
lika med obest. form sing. & många subst.  
har i obest. form plur. två former, en lika  
med obest. form sing. och en annan på  
-u. Den förra användes efter 'flera', fler,  
och den senare efter nägjer 'några'.

Av verbens former angiv-  
nas pres. inf., pret. och pret. part. Om  
preteritumformen i plur. avviker från sing-  
ularisformen, angives den avvikande for-

men inom parentes. Verb, tillhörande 1: sta, svaga konjugationen ha alla former lika. Därför angives endast pres. inf.

Vid översättningen av dialektorden har jag strävat efter att göra dem så ordagranna som möjligt. Därvid har mänglet ord och uttryck, som inte är fullt gängbart i riksspråket, kommit in i uppsatsen. Sådana ord och uttryck ha utmärkts med citationstecken (" ").



I. Inledande frågor om bakning.

Ordet böka (1 sv.) 'baka' användes huvudsakligen om tillredning av bröd. Dock är böka även vanligt i uttrycken böka väfeln<sup>1)</sup> 'baka väfflor', böka pannkoken<sup>2)</sup> 'baka pannkakor', böka plätten<sup>3)</sup> 'baka plättar' och böka släben<sup>4)</sup> 'baka slubbor'. I dessa uttryck ersättes emellertid böka ofta av gräd (grède, grède) 'grädda'. Att baka plättar eller "slubbor" kan också uttryckas med det enkla verbet släb (släbe, släbe) "slubba".

När ordet böka användes om brödbakning, ämnyftar det hela arbetet med

- <sup>1)</sup> väfel (väfla; - d. väflu, väflen) f. 'väffla'.
- <sup>2)</sup> kjök (-; -z, -zn) f. 'kaka'.
- <sup>3)</sup> plät (pläta; - d. plät, pläten) f. 'plätta'.
- <sup>4)</sup> slät (släba; - d. slät, släben) f. 'slubba' = 'plätta'.

Landsmålsarkivet Uppsala 3818  
Ernst Lundback. 1931. NEDERKALIX  
NB.  
Frgl. 16

brödets tillredning, vilket framgår av sådana uttryck som: när ska z baka? "när ska ni baka?" och vå hola baka 'vi håller på att baka' som svar på frågan wa dzora z z-dā? 'vad gör ni i dag?'

Arbetet att baka uttryckes med substantivet bakst (-n) m. bakst kan även beteckna den kvantitet bröd, som bakas på en gång.

I bondgårdarna bakar man i regel två gånger om året, den ena på hösten strax efter skördearbetets slut och den andra på våren, innan vårarbetet (vorāna f. "våranden") ute på fälten börjar. På hösten bakar man bröd för hela vintern, vinterbrödet, och på våren för hela sommaren, sommarbrödet. Detta kallas att "baka upp vinterbrödet (sommarbrödet)", baka op väinterbröde

(sömarbrä<sup>re</sup>). [brä (-re; -, -ra) n. 'bröd']

I skogs- och sågverksarbetarehem bakades man förr en gång i veckan, då man inte hade råd att baka större partier på en gång.

Vad ovan sagts om tider för bakning gäller endast lunnbrödet. Högtidsbröd och andra slags bröd bakas i mån av behov.

Bakningen utföres nästan uteslutande av kvinnor. Endast undantagsvis deltar någon pojke däri. En kvinna, som är sysselsatt med bakning, kallas b<sup>ä</sup>k<sup>u</sup>k<sup>u</sup>m<sup>e</sup> [-; -r, -ra] f. "bak kvinna". Många duktiga "bak kvinnor" äro under hösten och vintern sysselsatta med bakning i de olika gårdarna. Förr var det även vanligt, att de reste mellan olika byar för att baka.

Yrkesbagare torde ha

funnits i själva kyrkstaden, så länge man minns. I de olika byarna ha yrkesbagare slagit sig ned först under de senaste årtiondena. Av yrkesbagare [bögar (bögar; -el.-u, -av) m. 'bagare'] köpte man till en början endast bröd till bröllop och begravningar. Numera förser bagaren befolkningen även med andra brödsorter, dock aldrig lunnbröd, som allt fortfarande bakas i hemmen.

## II. Allmänna frågor om brödet.

Ärskövet av bröd kallas bröfä (-ra; -el.-ru, -ren) f. "brödföda": Ex. "hå i bröfära böda jöuñ z-ör" "har ni brödfödan från jorden i år?", d. v. s. "har ni fått så stor skörd i år, att ni har bröd för hela året?"

Att vara i någons bröd uttrycker

jöuñ (-a) f. 'jord'.

med vora z h<sup>ö</sup>ttis o br<sup>ö</sup> ve någu "vara i hus och bröd med någon".

En bit bröd kallas z en br<sup>ö</sup>-br<sup>ä</sup>st (-u; -d. -u, -au) m. 'en brödbit' eller z br<sup>ö</sup>s m<sup>ä</sup>t (-e; -, -a) n. "ett brödsmul". Ett stycke bröd heter z br<sup>ö</sup>st<sup>ä</sup>st<sup>ä</sup>st<sup>ä</sup> n. "ett brödstycke". Dessa tre uttryck ha endast avseende på lunnbröd. F. ö. finnas uttrycken z k<sup>j</sup>öku-sm<sup>ä</sup>t n. "ett kaksmul", z en k<sup>j</sup>ökub<sup>ä</sup>st m., 'en kakbit', z k<sup>j</sup>ökust<sup>ä</sup>st<sup>ä</sup>st<sup>ä</sup> (-e; -, -a) n. "ett kakstycke", z w<sup>ä</sup>t br<sup>ö</sup>st<sup>ä</sup>st<sup>ä</sup>st<sup>ä</sup> (-a; -el. -u, -eu) f. 'en vetebröds-skiva', z w<sup>ä</sup>t br<sup>ö</sup>s m<sup>ä</sup>t n. "ett vetebröds-smul" och z l<sup>ä</sup>m p<sup>ä</sup>st<sup>ä</sup>st<sup>ä</sup>st<sup>ä</sup> f. 'en limpskiva'. 'En brödkant' kallas z en br<sup>ö</sup>kj<sup>ä</sup>m t (-e; -el. -u, -au) m.

'Nybakat bröd' kallas n<sup>ä</sup>g-bokabr<sup>ö</sup>re n. (br<sup>ö</sup>st. f. sg.) och 'färskt bröd' f<sup>ä</sup>st<sup>ä</sup> br<sup>ö</sup>re n., 'segt, böjligt bröd' s<sup>ä</sup>(g) br<sup>ö</sup>re n.

Brödet kan vara klädat 'klad-  
digt', skjarp 'skarpt', dęgat 'degigt',  
mof 'mört', hof 'hårt', męgat 'męg-  
ligt' och tof 'tort'. Bröd, som har blivit  
hårt och skarpt på grund av att det gräd-  
dats vid för svag värme, säges vara spjätat  
"spjättligt". Har brödet blivit segt av fuk-  
tighet, säger man, att det har 'segnat  
igen', sęzne öf. (sęjen, sęzne, sęzne  
'segna', 'bliva seg'.)

Det yttre av ett mjukt  
bröd kallas skärp (skärpa; - el. skärpu,  
skärpen) f. 'skorpa'.

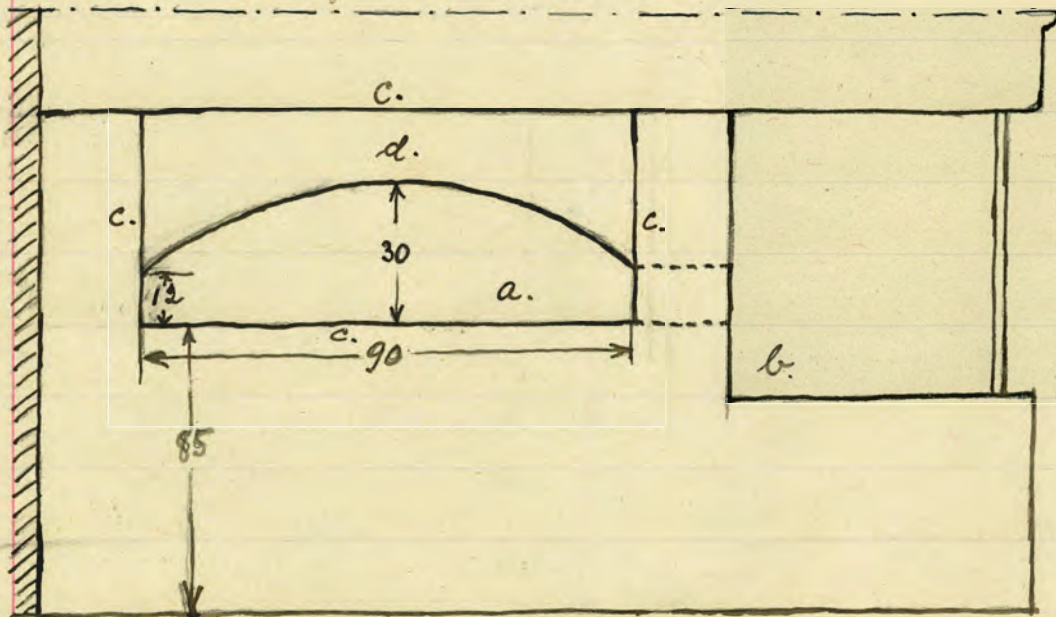
Ordet bęmt (bęmla;  
- el. bęmlu, bęmlen) f. "bulla" betyder  
ett långsträckt, mjukt bröd, unq. vad man  
i Sydsvenske menar med 'lev'. (Se fig. 1 b i  
frågelistan!) Som liten, rund bulla kallas

l<sup>2</sup> l b<sup>2</sup> u l f. "lillbulla" (Se fig. 1 a i frågelistan.)  
 En 'limpa' l<sup>2</sup> æ<sup>2</sup> m p (l<sup>2</sup> æ<sup>2</sup> m p a; - el. l<sup>2</sup> æ<sup>2</sup> m p u,  
 l<sup>2</sup> æ<sup>2</sup> m p e n) f. betecknar ett runt eller av-  
 längt, tjockt och mjukt bröd av rågnjöl-  
 deg. En 'kaka', k<sup>2</sup> j<sup>2</sup> ø<sup>2</sup> k u (-; -r, -r u) f. är tunn-  
 vare än både "bulla" och limpa och har  
 samma utseende som fig. 1 d. i frågelistan.  
 Den kan vara forkad och skarp och kallas  
 då sk<sup>2</sup> j<sup>2</sup> æ<sup>2</sup> r p k<sup>2</sup> j<sup>2</sup> ø<sup>2</sup> k u f. "skarpkaka" eller mjuk,  
 m<sup>2</sup> i<sup>2</sup> u k k<sup>2</sup> j<sup>2</sup> ø<sup>2</sup> k u f. "mjukkaka". "Mjukkakan" är  
 tjockare än "skarpkaka" och är aldrig försedd  
 med häb, emedan den ej skall forkas. Forkas

### III. Bakningen och bakredskapen.

Bakningen utföres i re-  
 gel i en särskild bagarstuga, b<sup>2</sup> ø<sup>2</sup> k u s t u g u  
 "bakrestuga", som utgör en fristående, till  
 gården hörande byggnad. Endast pälban är

bakugnen förbyggd till mangårdsbyggnaden. För  
 var det ganska vanligt, att bakugnen uppfördes  
 i ladugården eller i den s. k. rian (byggnad  
 för tröskning), vilken då fick tjäntgöra både  
 som bagarstuga och som tröskplats. Var bakug-  
 nen placerad i fähuset, bakade man där,  
 fastän korna befunno sig i samma rum. Det  
 tog man ingen hänsyn till.



- a. bakugn  
 (djup 170 cm).  
 b. öppen spis.  
 d. valv, bärjar  
 40 cm. innan-  
 för öppningen c.

Fig. 1. "Bakruer" med öppen spis. Mått i cm.



"Bakmuren" *bäku m<sub>ö</sub>ä r<sub>n</sub>* m.

(se fig. 1) är försedd med en stor ugn, "bakugnen", *bäku ögn* (-; - el. u, -an) m. Ofta är "bakugnen" kombinerad <sup>med</sup> en öppen spis, som får tjänstgöra som eldstad under sommaren, då bagarstugan tillika är sommarstuga. Ugnsens valv och valvets kant vid öppningen kallas *öfziman* (-h; -, -a) m. 'giman' <sup>och</sup> 'hälven' *h<sub>e</sub>l* (-a; *h<sub>e</sub>t* el. *h<sub>e</sub>l<sub>u</sub>*, *h<sub>e</sub>l<sub>en</sub>*) f. 'häl'. Hälven är murad av eldfast tegel, har rektangelform och är fullkonligt plan. Rökgången befinner sig ovanför valvet. Man eldar under bakningen i den innersta delen av ugnen. På grund av draget svepa lågorna fram tillt under valvet mot ugnsöppningen och göra därvid ugnen *het*. Valvets främre kant befinner sig ungefär 40 cm. innanför den främre kanten av ugnsöppningen. Röken

*U m<sub>ö</sub>ä r (m<sub>ö</sub>ä r<sub>n</sub>, m<sub>ö</sub>ä r el. m<sub>ö</sub>ä r<sub>n</sub>, m<sub>ö</sub>ä r<sub>n</sub>) m. 'm<sub>ö</sub>ä r'.*

och lågorna kunna därför icke slå ut i rummet utan fortsätta uppåt mot rököppningen.

Skall gräddning ske i mörk ugn, stänges ugnöppningen med en "ugnslucka", Ögns lök (-a; -el. -u, -lu) f., av trä eller plåt.

Bakveden sägas i längder om 3 kvarter, och klyves så, att den blir något större än vanlig småved. 'Bakved' heter i nkur. bäku vä (-n) m.

Dagen innan bakningen skall börja, inbäres ved, vatten och nyäl i bagarstugan, och en kraftig brasa eldas på främre delen av hällen. Sedan brasan brunnit ned, utbreddes glöden över hela hällen och ugnöppningen stänges till följande morgon, då en ny brasa ländes. Ugnen kan, <sup>sedan denna brunnit ned,</sup> därefter anses tillräckligt varm, för att bakningen

skall kunna börja. Bakar man lunnbröd, fortsätter eldningen hela dagen, men man eldar då i innersta delen av ugnen och lämnar hällen fri från glöd, så att brödet kan gräddas på den.

Att elda bakugnen uttryckes med ēl or bōkuōmnen "eldas upp bakugnen". (ēl, ēle, ēle 'eldas'). Innan bakningen kan börja, måste glöden "<sup>skjutas</sup> ~~sopas~~ inåt ugnen" och hällen sopas ren. Att "skjuta glöden inåt ugnen" kallas stjūt inēt ōmnen [stjūt, skūt (skūt), skūt 'skjuta'] och att 'sopa hällen' sōp hēla (sōp, sōpe, sōpe 'sopa'). Sopningen verkställes med en kvast av tallris, tālsōp (-en; -el.-u,-an) m. "tallsop".

Skall man grädda limpor, vetbullar eller kakor i ugnen, måste all glöden rakas ut med en "kara" och ugnsluckan.

sedan stängas till för att ugnen skall bli till-  
 räckligt het. "Karan", kāru (-; -r, -ru) f., ut-  
 göres av ett vinkelböjt järn, fastsatt på ett långt  
 skaft. Att raka ut glöden kallas scōra (1w.)  
 out ghr̄ā "kara ut glöden". [ghr̄ā (-ra; u. pl.)  
 'glöd']. Temperaturen i ugnen provas genom  
 att en papperstapp lägges mitt på hällen.  
 Blir papperet brunt, är ugnen lagom varm,  
 brinner det är den för het. Förr brukade  
 man kasta in salt, sand el. kall aska i ug-  
 nen för att avkylla den, om den var för het.  
 Nu får den vanligen stå och kallna en stund,  
 kāru r gr̄ā t 'kallna en "gruta"'. "gruta"  
 eq. = 'smula'. Se SAOB 'gruta'. [kāru, (kāre,  
 kāre) 'kallna'].

Med "svanvärme", swanrvärm  
 (-an) m., menas den värme, som alstras av  
 de lägar, som svepa fram tillt under ugnen-

Landsmålsarkivet Uppsala 3818  
 Ernst Lundbäck. 1931. NEDERKALIX  
 NB.  
 Frgl. 16

valvet. Är denna för stark, lägger man ved av rätt virke, råvén, best. f. eg. "råveden", mellan brasan och brödet. 'Undervärme', ständr-värm (-en) m., är hällens egen temperatur. Är undervärmen för svag, måste man avbryta bakningen och elda en brasa på främre delen av hällen. Detta kallas att "eldas framme" il främa.

De bakbord, böku**böuh (-e; -pl-a) m., som användas att baka tunnbröd på, äro så stora, att tre personer obehindrat kunna arbeta vid dem på en gång. 'Skivan', stšziv (astšziva; - el. stšzivu, stšziven) f. 'skiva', är placerad på två par korsställda ben, bildande ett kryss. Kryssens förenas i mitten av en kraftig slä.**

Även mindre bakbord finnas av den typ, som frågelistan fig. 5 utvisar.

ett dylikt, flyttbart bakbord benämnes "till-  
baka bord", lrl bök u böyt (-e; -, -a) n. I  
nödfall bakar man på undersidan av ett ren-  
skurat sofflock.

Längre tillbaka i tiden kunde  
de man få se degträ, gjorda av ena hal-  
van av en stor trädstam, som urholkats. Såd-  
na trä kallades för deghälkar, dē(g)härk (-e; -  
-cl. -u, -an) n. 'deghälk'. Nu görs degträ-  
gen vanligen av hopspikade bräder. 'Degträ'  
heter i ukm. dē(g)trä(g) (-e; -, -a) n. Söven  
byttor, degbyttor, och degsär användas  
som 'degkäril', dē(g)tsätar (-e; -, -a) n.  
['Degbytta' dē(g)bytt (-a; -cl. -u, -e) f.,  
dē(g)sä (-u; -cl. -u, -an) n. 'degsä'].

Degen knådas med händer-  
na. Limdeg, som beredes av rågnjäl och  
kokost, <sup>vallör</sup> "stöt" med en s.k. 'limpstöt'

stöt, stöt  
stöt 'stöta'.

Landsmålsarkivet Uppsala 3818  
Ernst Lundbäck. 1931. NEDERKALIX  
NB.  
Frgl. 16

läs m p s t ö t (-n<sub>o</sub>; -cl.-u, -av) m. Måletts uttrycket för 'knäda' är knäda (1 so.)

Det finns olika slags kavlar, kjäveler (kjävaren; -cl. kjäveru, kjäveran) m. 'kavel'. Det gemensamma för dem alla är, att de äro helsvarvade och försedda med ett handtag i vardera änden. Det finns släta kavlar, slät kjäveler m. 'slätkavel', som användas till utkavling av vetebrödsdeg, färfärdade kavlar, som användas till utkavling av tunnbröd och taggiga kavlar, med vilka man utkavlar kakor, som skola torkas till "skarpkakor" (se sid. 13!). En färd kavel kallas färbrækjäveter 'tunnbröds-kavel', breækjäveter 'bröds-kavel' eller bäkukjäveter "bak-kavel", en taggig/<sup>kavel</sup>kjökukjäveter "kak-kavel" eller päzkkjäveter "pick-kavel."

Till att skära av degstycken

användes ett slags spade av trä, vilken be-  
nämnes *dē(g)spæur* (-a; -el.-u, -er) f. "deg-  
späd". (Fig. 2).



Fig. 2.  
"Degspäd"

Kakor formas mestadels efter ögon-  
mått, någon gång med brödform.  
En brödform kallas *kjökuförn*  
(-er; -el.-u, -ar) m. Hålet i kakan  
göres med ett spetsglas, om man ej  
har brödform.

Tunnbrödet införas i ugnen  
medelst en stor cirkelrund "bakufjäl"  
*bäku fäl* (-a; -el.-u, -er) f. Övriga brödsor-

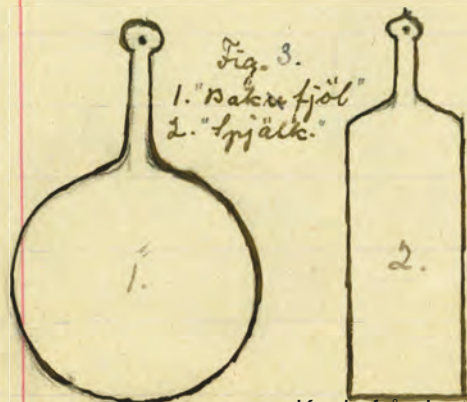


Fig. 3.  
1. "Bakufjäl"  
2. "Spjälk"

ter införas på en s.k.  
*spjälk*, *spjälk* (-a; *spjälk*  
el. *spjälku*, *spjälken*) f.  
"Spjälken" är en tunn böj-  
lig brödspade, som lätt  
kan skjutas in under



brödet. Vid bakning av tunnbröd använder man två slags spjälkar. Med den ena, som är tunnare och böjligare, hanterar man brödet under utbakningens, och med den andra vänder man det inre i ugnen under gräddningen. Den förra kallas "bakspjälk", bakspjälk f. och den senare gräddspjälk, gräddspjälk f.

Innan kakorna förs in i ugnen för att gräddas, läsa de stå och jäsa en stund på "kakfjöl", kjökufjöl (a; kjökufjölra el. kjökufjölra, kjökufjölran) f. "kakfjöl", "Kakfjölarna" utgöres av hyllor med en tvärsäddad stå i vardera änden. "Fjölarna" ställas på varandra, allteftersom de fyllas med formad kakor.

Tunnbrödet naggas med fjädmagg (se fig. 11 i frågel.) och rullmagg. Den fjädmagg kallas kort och gott för någ

(näga; - el. nägu, nägen) f. "nagga" och  
 en 'rullnagg' røllnäg f. kakor naggas med  
 "kakapick", kjöku pærk (-en; - el. -u, -an) m.  
 Detta arbete kallas att "picka kackorna", pærk  
 kjöken (pærk, pærke, pærka 'picka'). Pjocka-  
 re bröd säson tumpor etc. "pickas" med en  
 träpinne eller en strumpeticka.

Ränderna på "risika", rærsk  
 (-a; rærsk el. rærsku, rærskan) f. göras med  
 kanten av "bakspjälken". Om "risika" se  
 sid. 47!). "Risika" av fi. "risika".

Bakbordet rengöres från deg  
 med en 'sickling', særk hæg (-en; - el. -u,  
 -an) m., eller med en 'bordkniv', bøk knær  
 (-en; - el. -u, -an) m. För använde man  
 ofta en smal glasskiva för detta ändamål.  
 Den kallades "skubbglas", skæbgåas (-a; -, -g) m.



Fig. 4.  
 "Kakpick".

Landsmålsarkivet Uppsala 3818  
 Ernst Lundbäck. 1931. NEDERKALIX

NB.

Fgl. 16

#### IV. Varav bröd beredes.

Det ojämförligt viktigaste sädeslaget, varav bröd beredes, är nu liksom för kornet. Lunnbrödet, som är det dagliga brödet, bakas nästan uteslutande av kornmjöl. 'Kakor' och limpor bakas av rågmjöl. Bröd av kornmjöl kallas 'kornbröd', kornbrödet (-ra; -, ~~et~~ -ra) n. Ibland tillsättes kokad och malen potatis till lunnbrödsdegen, och man får då 'potatisbröd' potatisbrödet n. Bröd av rågmjöl kallas 'rågbröd', rågbrödet n., av havremjöl 'havrebröd', häverbrödet n., och av vete mjöl 'vetebröd', vetebrödet n. Under världskriget, då det var ont om säd, malde man ärtor till mjöl. Det bröd, man fick därav, kallades 'ärbrod', ärbrodet n.

Den säd, som användes till bröd, kallas brödsäd (-ra) f. "brödsäd".

eller lät körn (-e) n. "lättkorn". Då man kastade kornet med kastekovel, föll de tyngsta kornen ned lätt intill väggen och bildade där en "rand" den s.k. väggranden. [väg grät (-a; -ränder, -rändren)] f. "väggtrand". Denna säd användes till utsäde. Intill väggranden föll det mindre kärnfulla och därför lättare kornet ned. Däraf namnet "lättkorn".

Den säd, som vid kastningen stannar närmast agarna, kallas 'slypsäd', slyse(-ra) f. Den krossas och användes till kreatursföda. Därför kallas den ofta khöter mät<sup>n</sup> (-en) n. "kreatursmalning", 'kreatursmäl'.  
Av "väggtranden" reserverade man för en del till "smältmjöl", smält. m<sup>z</sup> (-e) n. och "helgryn", h<sup>z</sup>elgröyn (-e; -, -a) n. samt till "gröpenmjöl", gröpen m<sup>z</sup> (-e) n., som användes att koka gröt av.

"Helgryn" fick man genom att låta "skava" kornet i kvarnen, d. v. s. skava av sädorna, så att endast kärnan var kvar. [sköva, skou, (pl. sköu), skivz 'skava'].

Under de stora nödåren på 1860-talet och även senare finnes många exempel på att man blandat agnar, bark och frukter av vissne i det korn, som maldes till "brödmjöl," brödmjöl (-e) n.

För var det mera vanligt än nu, att sädorna vid malningen ej skiljdes från kornet. Man fick då "sammanmalst mjöl," sammalst mjöl (-e) n. Att fullständigt skilja sädorna från kärnorna kallas att "skräda" kornet, skre (skräd, skret). Det mjöl man får, när kornet skrädes, kallas "skrädmjöl," skret mjöl n. Det användes huvudsakligen till smältmjöl. Bakar man kakor av det,

får man "skräd-kaka", skräd-kjåku f. 'liktat  
njäl' kallas sēkte mīk (-e) m. Lådorna an-  
vändas till kreatursfoder. [sør (-a; sör el. söru,  
söre m) f. 'säd'].

Till potatisbröddeg tillsättes  
salt, salt (-e) m., till limpede pomeraus, fän-  
kol och koriander. och till vetebrödsdeg kards-  
numma (kåde mōu ma) f. och anis.

## V. deg och jäsnig.

Målets namn på 'deg' är  
dē(g) [-an; dē(g)a el. dē(g)u, dē(g)au] m. Egen-  
skapen att vara 'degig' uttrycks med dē(g)a.  
För verbet "dega" fännes även, t. ex. i ut-  
trycken dē(g) mē "dega ned", dē(g) fäst  
"dega fast" etc. 'deg klump' heter dē(g) kħāzup  
(-en; - el. -u, -au) m.

Allt sätta degen kallas

att "göra degen", dzöra dē(g)en. (dzöra, dzôuř, dzouř 'göra'). De gen "göres" på bakdagens morgon. Deg, som skall jästas, "göres" ibland kvällen innan. Hela degen sättes på en gäng. För i tiden, när det var ont om jäst, gjorde man först en liten deg och lät denna jäsa, varefter man knådade in den i en större deg. En dylik deg kallades "raska" (raskdeg), rāsk (rāska; - d. rāsku; rāskem) f. eller "friska", frāřsk (frāřska; - d. frāřsku; frāřskem) f. Den våtska, som degen sättes i, benämnes dē(g)spār (-e)n. 'degspad'. Jäst tillsättes till alla degar utom den som skola bli till lunnbröd.

Att arbeta om degen kallas att "knåda upp degen", knōra op dē(g)en, (knōra 'knåda' /sv.) eller "knåda degen till ändes", knōra dēgen till řtes. [řřř /řřř i

- el. it, itan) m. 'ände']. Om degen är för litet arbetad, säges den vara "klickrig", ts̄ēkra, eller "klimpig", khǣzpa. Att mjölet sväller uttryckes med "mjölet stagnar", m̄ika st̄ēgen. (st̄ēgen, st̄ēzne, st̄ēzne "stagna"). Är degen stadig, säges den vara 'lagom', l̄ōgu, annars för 'lös', l̄ōs. Bli<sup>icke stadig</sup>er den på grund av mjölets beskaffenhet eller på grund därav, att den står på för varmt ställe, säges den "lossna", l̄ōs. (l̄ōsne, l̄ōsne).

Att degen jäser uttryckes med d̄ēgen j̄ēs 'degen jäser'. [j̄ēsa, j̄ēs (j̄ōs), j̄ēsa 'jäsa']. Att den har jäst så, att den är färdig till bakning, kallas, att den har "jäst upp", j̄ēsa ōu, eller 'jäst färdigt', j̄ēsa f̄ēkat. Jäser den över sigträget, säges den 'jäsa över', j̄ēsa ōu, eller



'jäsa utöör', jäsa öötör.

Degeu kan vara 'läk<sub>1</sub>jäst',  
lä<sub>1</sub>t<sub>1</sub>jä<sub>1</sub>st eller 'tungjäst', tö<sub>1</sub>ngj<sub>1</sub>st. Har den  
jäst för länge, är den 'surjäst', sö<sub>1</sub>urj<sub>1</sub>st.

Tunnbröd är alltid osy-  
rat. Men kakor, både hårda och mjuka, lim-  
por och vetebröd äro alla bakade av syrad  
deg. Självyrning av degen förekommer nu-  
mera mindre än förr. Lärskilt var den van-  
lig i fråga om limpdag. Deuna sattes av hett  
vatten och uppvärmt mjöl. Degbyttan om-  
virades med fittar och fällar, så att den  
skulle hålla sig varm. Degeu fick därefter  
stå några timmar och 'sötna', söt<sub>1</sub>na (söt<sub>1</sub>ne,  
söt<sub>1</sub>ne). Limpor av självgrad deg kallas  
söt<sub>1</sub>feldä<sub>1</sub>mp (-a; -el.-u; -en) fr. "söt<sub>1</sub>nad  
limpa".

Pressjästen kom i allmänt

bruk först omkring år 1900. Vidägarare använde man 'dricksjäst', dr<sup>ä</sup>ksj<sup>ä</sup>st (-u) m., eller 'analtjäst', mä<sup>l</sup>t<sup>ä</sup>st m. Dricksj<sup>ä</sup>sten köptes från bryggerierna eller togs från hemgjort dricka.

Att 'friska upp jästen' uttryckes med fr<sup>ä</sup>sk<sup>ä</sup> op<sup>ä</sup>st<sup>ä</sup>.

## VI. Bröddämnets behandling före gräddningen.

Det gemensamma uttrycket för arbetet med att göra den färdiga degen till kakor ~~är~~ eller bröd är 'baka ut degen', böka ut ~~degen~~.

Vid bakning av tunnbröd deltaga vanligen två eller tre personer i arbetet, beroende på hushållets storlek. Den ena av dem har till uppgift att forma och kavla ut bröddämnena, den andra ett nag-

ga brödet och den tredje att grädda det. Den, som utför kavlingen, kallas "kavlerska", kjäv resk (-a; -el.-u, -en) f. eller "kavelkvinnna", kjäv et kü nu (-; -i, -in) f., den som naggat "naggerska" nä gesk (-a; -el.-u, -en) f. och den som gräddat "grädderska", grē das sk (-a; -el.-u, -en) f. "Kavlerskan" skall också arbeta upp degen på bordet, vilket uttrycks med "ta upp kaveln", tā op kjā van, eller "ta upp ett upptag", tā op i ō p tā (g).<sup>2)</sup> "Kaveln" eller "upptaget" är ett stort, kavelformigt degstycke, från vilket man tar "brödämnen", vilka formas till bröd. ~~Denna smår~~ [bröämn (-e; -, -a) n. "brödämne"]. Ett brödämne formas med händerna till en liten rund kaka, som sedan kavlas ut kors och

<sup>1)</sup> tā, tō (pl. tōu), tā 'taga'.  
<sup>2)</sup> ōptā (g) (-e; -, -a) n. "upptag".

tvärs. För att brödet vid utkavlingen ej skall fastna vid bakbordet, står man litet 'utbakningsmjöl', ett böku m<sub>3</sub>4 (-e) n. på den plats, där det utkavlas. Att 'kavla ut brödsämnen' uttryckes med kjåvet ett brödm-na. Detta arbete utföres av 'kavlerskan'. Hon kavlar ut brödet till 2 ä 3 mm. tjocklek och överlämnar det därefter till 'naggerskan', ~~och~~ som kavlar ut det lövtunten och naggas det en smula med en fjädernagg. Denna naggning kallas att 'nagga under', någ sm<sub>u</sub>ndr. (någ, någe, någe 'nagga'). 'Nagga under' betyder eg. 'nagga på undersidan'. När brödet fått denna första naggning, förs det upp på 'bakfjällen' (se sid. 22!) och vändes därvid med 'bakspjälken', så att den naggade sidan blir undersida. Därav uttrycket 'nagga under'. Att med

"bakspjälken" föra brödet upp på "bakfjälén" uttryckes med slō opa bōku fēva "slå upp på bakfjälén". På bakfjälén naggas brödet omsorgsfullt med rullnagg och fjädersnagg. Denna naggning kallas att "nagga på", någ opa ej. "nagga ovanpå" = på övervidan. När naggningen är färdig, skjuter "grädderskan" bakfjälén med brödet in i ugnen och drar hastigt undan "fjälén", så att brödet blir liggande på hällen. Detta kallas att "skjuta in i ugnen", stj<sup>3</sup>st<sup>2</sup>st<sup>1</sup>st<sup>4</sup> z m z ō u m n.

Deltaga endast två personer i bakningen, är arbetsfördelningen något annorlunda än den ovan skisserade. Då utkavlar "kavleriskan" brödet helt och hållet och "naggas

<sup>1</sup> slō, slōu (pl. slōu), slō 'slå'.

<sup>2</sup> stj<sup>3</sup>st<sup>2</sup>st<sup>1</sup>st<sup>4</sup>, skœut (pl. skœutu), skœute, 'skjuta'.

under". "Grädderskan" biter "naggar ovanpå" och gräddar det. Iven annars biträder "grädderskan" vid naggingen, om hon tinker med det.

Alla utkastade kantar kallas "ljockbrädder", ljöckbrädder (-a; -e, -u, -eu) f. "ljockbrädd". Har man för litet mjöl på brödet, så att det blir blött, säges det "bläna", bläna (bläne, bläne). En, som läter brödet "bläna", säges bli smal mot sin man. Täl naggat bröd säges vara "sparvaggat", spärväge. Till mat & för tillfället bakar man ibland snaggat bröd, "flasigt bröd", flösabröd (-re) n.

En "kavterska" eller "grädderska", som under bakningen trasas sönder brödet, kallas pärgälr f. ung. "trasma-kerska". [pär (pära; -e, -u, pären) f.

"pöra" = 'krasa'. Jfr Rietz 'pören' sid. 518.  
 gälz (kanske släkt med 'galen') namn med  
 förklenande betydelse, använt om kvinnor.].  
 Ett annat, men mindre vanligt uttryck  
 med samma betydelse som ~~just~~ pör gälz  
 är pör slöpk (-a; -d-u, -en) f. slöpk  
 borde vara finskt lånord.

Bakar man kakor, for-  
 mas hela degen på en gång till kakor,  
 vilket kallas, att "baka ut kakorna", baka  
 ut kjäkern. Vetebrådsdeg och limdeg ba-  
 kas också ut på en gång i matsats till  
 tunnbröd, som bakas och gräddas ett efter  
 ett. Kakor utkavlas först med 'slätkavel'  
 och därefter med "pikkavel", om de skola  
 forkas till "skarptkakor". "mjukkakor" kav-  
 las endast med slätkavel. Vetebrod och  
 limpor formas med händerna. (Aug. olika

kavlar se sid. 21!).

Da kakorna blivit utkavade, "pickas" de med kakpick (se sid. 24).  
Förr pickade man dem på bägge sidorna men numera blott på den ena. I kakor, som skola hängas upp till torkning, gör man hål före "pickningen". Hålet gjordes förr i mitten, men nu mera åt ena kanten. Att göra hål i kakorna kallas att "ta hål på kakorna", ta hålen opa kjökru.

Sedan kakorna eller limporna utbakats, ställas de på "kakfjölur" (se sid. 23!) för att "jäsa upp", jäsa öpp.  
"Kakfjölarna" äro vanligen placerade vid bakkbordet i närheten av ugnen.  
Limpor och kakor flyttas

jäsa, jas (pl. jäs), jäsu, 'jäsa'.



med "spjälk" från bakbordet till "brödfjälarna". Kakorna lades förr två och två på varandra under jäsmingen. Nu låter man dem ligga enkla.

Imman kakorna eller limpona skjutas in i ugnen, sopas man av dem med en fjädervinge. Det nyjäl, som därvid erhålles, kallas "rosknijäl", räs kni<sup>it</sup> (-e)/n. (R. räk = boss, skräp m. m. Kb. Kl.)  
Det ges åt kreaturen.

## VII.

### Gräddningen.

Immanbröd gräddas i ljusugn. Sedan ett bröd införts i ugnen för att gräddas, får det ligga orört, tills det blivit så fast, att det hål vid att hanteras utan att gå sönder. Därefter vänder det och gräddas på andra sidan.

Sedan denna är gräddad, väntas det ännu en gång och gräddas ytterligare. Under hela tiden gräddningen pågår vridet brödet då och då för att det skall bli jämnt gräddat.

Kakor, limpor och vetebröd gräddas i mörkugn. Skola både kakor och limpor gräddas samma dag, gräddar man kakorna först, medan ugnen är varmest och sedan limporna. Kakorna gräddas direkt på ugnsbotten, liksom limporna. Vetebröd gräddas alltid på plåtar. För att få luft mellan ugnsbotten och kakorna vrider och vänder man dem flera gånger under gräddningen. Detta kallas att "sno kakorna", snou<sup>u</sup> kjökr u. Dessutom få efter en stund de kakor, som ligga på den yttersta delen av ugnsbotten ~~läg~~ byta plats

snou, snoud, snout 'sno'.

med den, som ligger innerst i ugnen, för att alla kakorna skola bli lika mycket gräddade. Gräddningen prövas med en vispsticka. Fastnar ingen deg på den, är kakan eller limpan nog gräddad.

Med <sup>en</sup> "gräddning" menar man den mängd kakor eller limpor, som kan gräddas på en gång i en ugn.

gräddning (-a; -el.-u, -en) f. "gräddning".

Gräddas brödet hastigt, blir det "tvärgräddat", tvärgräde, gräddas det långsamt, är det "seggräddat", s<sup>ä</sup>(g)gräde. Är värmen för svag, så att brödet endast forkar, men inte gräddas, blir det "spjättligt", spjättat (se sid. 13!). Är undervärmen svag, blir brödet "blågräddat", blågräde. Om mjukt bröd är degigt inuti, säger man, att det

har en 'degraud' eller "rärand", däg-  
rät (-a; -ränder, -ränderen) f. 'degraud'  
 och rörät (-a; -ränder, -ränderen) f.  
 "rärand". Hårdnar 'degrauden', kallas den  
 för "skälrand", störät f. Ofullständigt  
 gräddat bröd säges vara "rätt", rø,  
røf 'rä', 'rätt'. Bliu brödet gult av bränt  
 mjöl, säges det vara "hällfiset", hèlfisr.  
 Under gräddningen svett bröd är "svet-  
 bränt", swènbrènt.

Får brödet under grädd-  
 ringen f skrynklar eller veck, säges det  
 "skjuta fallar", sjsjut fälam.

Personer, som besöka  
 en bagarstuga, under det bakningen pågår,  
 få alltid ett eller ett par bröd med sig  
 hem. Smakbröden äro tunna och mjuka.

<sup>1</sup> fäl ( fälm; fäl el. fälu, fälam) m. 'fäll'.

Landsmålsarkivet Uppsala 3818  
 Ernst Lundbäck. 1931. NEDERKALIX  
 NB.  
 Frgl. 16

Baru få en s.k. "klodda", kläd (kläda;  
- el. klädu, kläden) f., i stället för  
smakbröd. Men "klodda" bakas som ett lunn-  
bröd, men göres något tjockare och naggas  
mindre. Att få ett smakbröd kallas att  
"få ett mjukbröd", för 2 mjukbröd.

Men lejd "bakkvinnorna" får  
alltid en "lillkaka" med sig hem till barnen,  
om hon har sådana. [lillkåku (-; -z-zu) f.  
"lillkaka"]. Det är en liten onaggad kaka,  
som efter gräddningen smörjes med smör  
och ännu en gång föres in i ugnen för  
att "fräsas upp", fräs<sup>2</sup> öp, i ugnsvärmen.

Skorpor torkas av vetebröd.

De skäras av tjocka vetebröds-skivor, som  
placeras på plåtar, vilka införs i ugnen

✓ fö, fä, fa 'få'.

✓ fräs, fräst, fräst 'fräsa'.

vid gräddningen. 'Skorpa' heter i nkm.  
 skärp (skärpa; - el. skärpu, skärpen) f.  
 och 'torra skorpar' tårk skärpen. (tårk,  
 tårke, tårke).

### VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

Tunnbröd hopvikas genast  
 efter gräddningen. Det vikas två gånger, så  
 att det vika brödet får formen av en kvad-  
 rant. Matsäcksbröd vikas till fyrkantiga  
 plattor och kallas därför "tegelbröd", tēgēlbrōn.

Bullar, limpor och kakor  
 bestrykas med en blandning av sirap och vat-  
 ten, sedan de tagits ut ur ugnen. Detta kal-  
 las att "tvätta kakorna" (limparna etc.), twēt  
 kjōkrn. (twēt, twēte, twēte). Före g  
 "tvättningen" avspas de med en fjädervinge,  
 sōp kjōkrn. (sōp, sōpe, sōpe). Det mjöl,

som därvid erhålles benämnes br<sup>ä</sup>t m<sup>i</sup>t (-e)u.  
"brändmjöl" och ges åt kreaturen.

Endast s. k. "halvtjockt bröd"  
(ä. kallat 'ringlat bröd'), h<sup>ä</sup>v t<sup>j</sup>o c<sup>k</sup>t br<sup>ö</sup>d (-re)u.,  
ristas. Ristningen innebär, att brödet med  
en kniv delas i två halvirkelformiga halvor.  
Att 'rista bröd' heter i ukm. r<sup>ē</sup>z<sup>st</sup> br<sup>ä</sup>re.  
"Halvtjockt bröd" bröd är tjockare än tunn-  
bröd och bakas av syrad rågmjöldeg.

Brödet räknas i stycke-  
tal. För i tiden, då arbetsdagarna voro  
längre, bakade man 400-500 tunnbröd per dag.  
Nu torde antalet vara ungefär 300.

"Skarphakor" torkas på 'kak-  
stänger' under taket, k<sup>j</sup>o k<sup>u</sup> s<sup>t</sup>ä<sup>g</sup>k (a;  
-s<sup>t</sup>ä<sup>g</sup>ger, -s<sup>t</sup>ä<sup>g</sup>gren) f. I tunnbrödet läg-  
ges genast <sup>efter bakningen</sup> i en stor hop på "brödbordet",

r<sup>ē</sup>z<sup>st</sup>, r<sup>ē</sup>z<sup>ste</sup>, r<sup>ē</sup>z<sup>ste</sup> 'rista'.

brö b<sub>ö</sub>u<sub>k</sub> (-e) u., om bakningen sker under den kallare årstiden. "Brödbordet" står vanligen på "stolpbodvinden". [Den "stolpboda", stolpbö<sub>u</sub>r (-a; -el. -u, -än) f. är ett slags förvaringsmagasin för säd, bröd och övriga livsmedel]. Sker bakningen på våren, utlägges lunnbrödet först över hela "stolpbodvinden", där det får torka ett par dagar. Veckor. Därefter lägges det i en hög på "brödbordet". För inte brödet torka, innan det lägges ihop till en hög, uppstår mask däri.

Mjukt bröd förvaras i byt. tor eller andra laggkär, placerade på ett svaltt ställe.

IX. De olika brödslagen och deras tillredning.

Angående namn på brödet efter olika sädeslag och mjölsorter se sid. 25!

Landsmålsarkivet Uppsala 3818  
Ernst Lundbäck, 1931. NEDERKALIX  
NB.  
Frgl. 16



1. Vardagsbröd.

Det sjämförligt vanligaste vardagsbrödet är tunnbrödet, som antingen utgöres av kornbröd (se sid. 25!) eller potatisbröd (se sid. 25!). Till vardagsbröd kan man numera även räkna kakor och limpor. Ett ganska vanligt vardagsbröd är också "halvtjockt bröd" (se sid. 45!). Tunnbrödet och "risikan" (se sid. 24!) bakas av osyrad deg men alla övriga av syrad. Endast "tunnkakor" torkas till "skarpkakor". "Tunnkakor" kallas också på tekjökn "pickade kakor" eller gräst nägarkjökn "grästnaggade kakor" (gräst 'gles', 'otät'. I AOB gröst.) Övriga brödsorter av syrad deg ätas mjuka.

"Risikan" bakas av osyrad kornmjölsdeg. Den är tjock som en "tunnkaka" och ätas innan den tunnits torka. "Risikan" är en vanlig brödsort i Finland och Tornedalen där den även torkas.

Av tillfällighetsbröd nämnas "glödkakor"; g~~l~~ökjökn (best. f. pl.) eller t~~ä~~n kjökn (-; -z; -zm) f. "tunnkaka".

Landsmålsarkivet Uppsala 3818  
Ernst Lundbäck. 1931. NEDERKALIX NB.  
Frgl. 16

"glädhoppor", *glädhöppor* (best. f. pl.), som gräddas på glöden i spisen. Sådana bakades särskilt under nödåren på 1860-talet. Numera förekomma de ej. Till tillfällighetsbröden kan även "risken" och "kloddan" (se sid. 43!) räknas. Bakar man endast några bröd för tillfället, uttryckes det med *kladd* *enz* *gröt* "kladda in en smula, vilket <sup>ung.</sup> betyder 'baka några "kladdor" för tillfället'.

*glädhöppor*  
(-a; -el.-u,  
-en) f. "gläd-  
hoppa".

Ang. betydelsen av ordet 'limpa' se sid. 13! Sötvara limpor benämnas *söfte lämp* f. "sötad limpa" eller *sät-söter lämp* f. "sötur limpa".

Rägschorpor, *raskärp* (-a; -el.-u, -en) f. 'rägschorpa', bakades endast under kriget i stället för skorpor av vetmjöl.

Landsmålsarkivet Uppsala 3818  
Ernst Lundbäck. 1931. NEDERKALIX  
NB.  
Fgl. 16

## 2. Hög tidsbröd.

Till högtidsbröden räknades förr även limpor och "njukkakor". De bakades nästan endast till de större högtiderna och till bröllop och begravningar. När man for på bröllop eller begravning hade man vanligen en stor limpa med sig som "färdmat," fermat (-m) m.

Vetebröd och småbröd blev mera allmänt föret vid sekelskiftet.

Vid begravningar och bröllop hade man stora tre- eller fyrkantiga vetebrödsstycken, vetekringlor, wät-käzzer (-ra; - cl. m, -ren) f. (se fig 5!), 'anisbröd' (se fig. 6!) änsbröd m. och "munskar" (se fig. 7!), mönk (-en; - cl. mönku, -an) m. "munk". (Anisbröd och munkar strö-  
" Sv. wäträng (-en; - cl. -u, -an) m. 'vetering'.



Fig. 5.

Vetering el. -kringla.

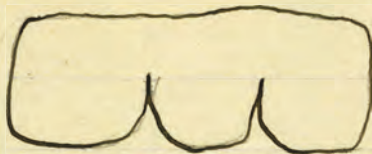


Fig. 6.

"Kuisbröd".



Fig. 7.

"Munk".

kas i flottyr och rullas i strösocker) Dessutom hade man avlånga pepparkakor<sup>1</sup> med en mandel i samt smörbakelser<sup>2</sup> och rå.<sup>3</sup> (Se f.ö. Rutberg: Dialekter, folk seder och hemkultur i Norrbotten av skilda förf. I. sid. 54). Hästerna trakterades rikligt med ovan nämnda bakverk och fingo ett försvarligt parti därav med sig hem till barnen. På

På marknaderna var det vanligt, att pojkar köpte veteringlor och bjöda

<sup>1</sup> pepparkjök ( -i; -z, -zn) f. 'pepparkaka'

<sup>2</sup> båkels (-a; -el.-u, -eu) f. 'bakelse'

<sup>3</sup> rå (-re; -, -ra) n. 'rå'.

flickorna.

### 3. Bättre vardagsbröd.

Bärbröd bakas numera sällan men var vanligt för några årtionden sedan. Det vanligaste bärbrödet var "blåbärs-kakan", *bhøberkjøken* (-; -z, -zm) f. Innan bärdegen smetades på, vek man upp kanten av kakan och gräddade den sedan.

Av finare kornmjöl bakade man "blötbröd", *bhøtbrø* n. och "barnsängsbröd", *bæsængsbrø* n. "Blötbröd" dognades i kokt mjölk eller fj köttspad, rullades i smör och äts sedan. Det kallades att "äta blöta" *äta bhøta*<sup>2</sup> eller endast "blöta", *bhøt* (*bhøte* el. *bhøt*, *bhøt*).

~~Ang. munkar och auisbröd se~~

<sup>1</sup> äta, *æt* (pl. *æt*), *itte*, 'äta'.

<sup>2</sup> *bhøt* (*bhøta*; - el. *bhøtu*, *bhøten*) f. "blöta".

4. Maträtter, som stå på gränsen till bröd.

'Rän' se sid. 50, munskar och  
anisbröd sid. 50.

Pannkakor, pänkjöken  
(best. f. pl.) och "potatisost", potäts öust  
(-u; -el.-u, -an) m. bakas i fyrkantiga  
plåtådor, som ställas in i bakugnen eller  
järnspisen, medan innehållt gräddas. "Pota-  
tisost" ser ut som en pannkaka. Deigen "gö-  
res" av mjölk, mjöl samt kokt och malen  
potatis. Rummin tillsättes som krydda.

"Palt", pölt (-u; pölt + el.  
pöltu, pöltan) m. är ett slags kokta bul-  
lar av mjöl och mjölk eller mjöl och blod.  
Palt kan även kokas av riven potatis eller  
rou. Det finns olika namn på palt, alltefter  
ingredienserna; m. & pölt m. 'mjölpalt', po-  
täts pölt m. 'potatispalt', b. & pölt m.

'blodpalt' och råmpalt m. 'rompalt'.

5. Paltbröd.

Paltbröd kallas för "blodbröd", bhabrē n. Deigen sättes av rågnjäl och blod, som utspätts med vatten. Jäst tillsättes. Paltbrödet bakas som "skarpkaka" (se sid. 37!) och torkas som denna. Det kokas innan det ätes.

X. Folktro och folkseder rörande bröd och bakning.

Här ett lunnbröd sönder i mitten under gräddningen, säger man: nu fa va hör<sup>1)</sup> a z bänatstärnt<sup>2)</sup>, vilket betyder: "Nu fa vi höra, att någon flicka (eg. stunta) blivit med barn." (bänat 'havande', 'med barn.')

<sup>1)</sup> hör, häd, hof 'höra'

<sup>2)</sup> stä<sup>2</sup>nt (stärnta; - d. stä<sup>2</sup>ntu, stä<sup>2</sup>nten) f. 'stunta'.

Jfr R. 'bänog' sid. 24.)

Slitar man ett horn i  
brödet under bakningen, lägges det ovanpå  
dörsträet, och sedan avvaktar man, vem  
som först skall inträda i bakaistagan. Är  
den inträdande en man, skall fästmannen  
till den som lagt upp hornet, ha samma  
namn, som den inträdande. Är det en  
kvinna, som kommer in, skall svärmor he-  
ta som hon.

Nyinköpta kreatur tryggades  
först med en brödbit, som hållits en stund  
i ägarens armhåla. Man trodde, att crea-  
turet genom att äta bröd, som fuktats  
med ägarens armsvett, sedan skulle så  
att säga vädra sig till sin husbonde och  
hålla sig till honom.

Exsem brukade man "räkna



bort", rēken<sup>y</sup> bāf, med en brödbit.

Historien om flickan, som trampade på brödet, är också känd. Dess innehåll är i huvudsak följande:

En fattig flicka hade tagit tjänst i en bondgård. För de pengar, hon förtjänade, köpte hon sig fina kläder och skor, men gav ingenting av sin lön åt sina fattiga föräldrar. En dag fick hon några bröd av sin matvader med uppmaning att bära dem till sitt hem. Flickan gick, men kom snart till en snurpig plats, som hon måste över. För att inte smutsa ner sina fina skor lade hon bröden på marken och trampade på dem. Men just som hon började att gå på bröden, sjönk hon ner i jorden. Hur mycket man än ansträngde sig för att hjälpa henne, kunde man inte få upp henne

<sup>y</sup> rēken,  
rēk<sup>na</sup>,  
rēk<sup>na</sup>  
'rāk<sup>na</sup>'.

Landsmålsarkivet Uppsala 3818  
Ernst Lundbäck. 1931. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 16

utan hon sjänke ständigt djupare.

Även - en visa med samma te-  
ma lär ha funnits, men jag har icke ly-  
kats påträffa någon, som ännu minns den.

---

Landsmålsarkivet Uppsala 3818  
Ernst Lundbäck. 1931. NEDERKALIX

NB.

Frgl. 16