

4213

Lappland

Sorsele m

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

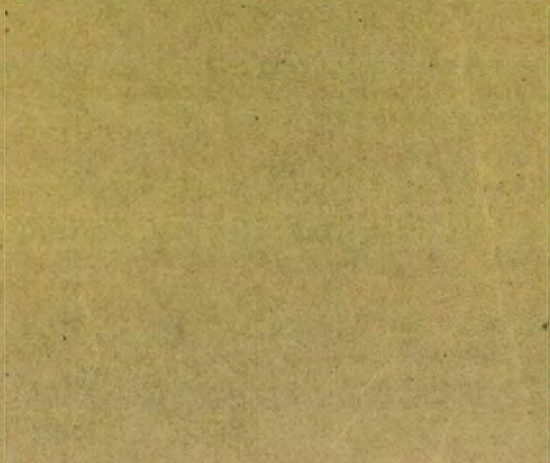
4213

O. P. Pettersson, 1931

ULMA:s frägel. 16 Brödet

och dess tillredning.

143 bl. 4:0 (121 b, c)



240 030

-1-

Brödet och dess tillverkning.

Frågelista № 16.

'Bröd', brödet är av flera slag. Man säger 'bröd' om allt slags bröd. Men om ett enda bröd säger man 'e bröd' eller 'bröde', brödet, och om flera brödkakor, säger man 'bröda', bröden. En hög av brödkakor är en 'brödhöj'. En som gärna äter bröd och mycket därav är en 'bröretar'. Man har kallat brödet för 'gudsbröd', länet från Gud. Men även säden har haft detta namn. Man har satiriskt kallat munnen 'bröbräka', redskapet att 'bräka', krossa, sönder med. Att äta nästan enbart bröd är att 'mouls bröde'. Ständigt behöver man bröd att äta, och den som är 'brölös',

han är välös, den, som är utan bröd,
 står hjälplös. Att en, som skävellä, bland-
 rade brödet och icke ville äta det, bru-
 kade man säga: "da müsä är meēt,
 är bröä bränt", när rätten är mätt,
 tycker den, att brödet smakar bränt.
 Är den blott hungrig, så duger nog
 brödet att ätas. Brödet kan vara
 'frönt', så att det lätt går sönder un-
 der tänderna. Det kan vara 'skart',
 hårt att bita i eller 'sekt', så att det
 är svårt att slita sönder. Brödet kan
 'skärpäs', bliva hårt. Så är det 'skärp-
 bröä, hårt och styft bröd, och av detta
 lämnas gärna kvar 'skärpkäntä',
 hårda brödbitar. Det kan vara
 'bräntbröä', som är bränt till koli
 kanterna, eller 'sväntbröä', då mjö-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.

Fgl. 16

3-
let på kakans båda sidor upp-
hettas så starkt, att det brännes till
sot. Brödet kan vara 'flävo'bröd' då
kakans är trasig i kanten. Det kan
vara 'rågräddat', då det är för svagt
gräddat. En del brödkakor äro tun-
nuna. Somliga äro tunna nästan
som papper överallt. Det är 'tunbröd'.
Andra kakor ^{äro} tjocka överallt och
det är 'tjockbröd'. En kaka är 'kivi';
ovanpå hög på mitten men avtager
i höjd och tjocklek ut kanten. En
kaka kan vara 'hel' & 'vikt', hel
och med behörig form. Den kan också
vara 'suri', sönder, eller 'sünhöed',
sönderdelad, sönderriven. En ka-
ka är delad i 'bröfsliiga' då den
är sönderdelad efter vecken, som ha

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
LPL.

Frgl. 16

bildats vid kakans sammansättning.
 Den kan vara siinhed i bröstycke,
 sönderriven i brödstycken. Ett bröstycke
 brödstycke, är mindre än en brödfjär-
 ding. Kakan kan vara bruten i brö-
bita. En bröbit är mindre än ett
 brödstycke. Kakan kan även va-
 ra sönderbruten i brösmäsen. En
brösmäs är en liten staka, obetyd-
 lig bit av bröd. Tunnt bröd på fäli-
lett, ytterst lätt, för att småsa sunt
 krossas till smulor och bli va smul-
sut, sönderdelat i mycket små sty-
 cken. Men dessa smulor kan man
 lägga i grädfibi, tätmjölk, upp-
 bländad med grädde, då man får
bröta, en rätt, bestående av tätmjölk,
 i vilken man har brutit en mängd bröd-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE

LPL.

Frgl. 16

smulor. En, som icke väl åter upp brödbitar och brödsnulor, han är 'fäli ödygdigt' matu, mycket oordentlig med maten och han skall i framtiden bli 'utfäti, till ytterlighet fattig. Det enda, som måste få lämnas kvar av bröd, är 'skäppkanta', de hårda kanterna av kakorna. Fallor en brödbit på golvet, skall man taga upp och äta upp den och icke slänga undan den i brodkorgen. Det är en fäli, mycket, vär synd att trampa på en brödbit, som har fallit på golvet.

Huvudarterna, 'hivestäga', av bröd, som man har bakat inom Sorsele socken äro 'öjesebröe' eller 'öjestebröe', ojäst bröd, och 'jesebröe' eller 'jestebröe', jäst bröd. Den övervägande

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson, 1931, SORSELE
LPL.

mängden av det bröd, som man har bakat, har varit ojämt bröd. Detta bröd har varit, och är ännu av följande sorter: 'Kornbrö-
 ei', som även kallas 'göbröe', gott bröd, har bakats av rent kornmjöl utan tillsats av någon sämre mjölsort. Detta bröd har även kallats 'härfasbröe', helgdagsbröd. Den brödsort, som bakats i största mängden, är 'mjölsbröe', vilket har bakats av mjölsösa. Detta mjöl är maldt av mjödu. Denna består av en yttre litet mängd 'frånkasthön', groft, fullmoget korn, litet 'lätthön', ej väl moget korn, och en stor mängd aquat och halmstybb, alla tre sorterna väl sammanblandade till en hettlig massa, vilken man torkeat på 'lävånd', brötsarna, i 'bästun', torckhuset, och

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson, 1931, SORSELE

LPL.

Frgl. 16

och malat till mjöl. I mällden har man i bättre gårdar aldrig låtit möllet vara kvar. Mølu är frön ur tagge (Stellaria arvensis) och lidan (Galeopsis Tetralix). Men fattigfolk, som ej ha haft nog av mjöl att baka utav, ha malat den rensade molleu ur tagget och av detta bröd bakat möllbröd, 'møllbrøe', vilket har varit svartbrunt till färgen, men icke smakat illa. Frön av lån har man icke kunat använda vare sig till bröd eller något annat, ty dessa frön ha en bitter, dålig smak. Mälldbrödet har kallats även 'vägasbrø', bröd för behovet under veckans arbetsdagar. Blåningsbrøe, blandningsbröd, bakade man av ungefär en tredjedel kornmjöl, en tredjedel

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.
 Frgl. 16

lätthornmjöl och en tredjedel måldmjöl. Detta var ljusgrått till färgen och smakade ötrost, överförväntan, gott.

Blandningsbrödet ansågs vara ett sämre slags helgdagsbröd. Måldbrödet var brungrått till färgen och något svampigt till sammansättningen, men det dugde gott att äta och av det fiske man frisk mägä, mage och grova och starka benpipor i kroppen.

Jesbröda, jästbröd, bakades av rågmjöl, eller mera sällan av vettmjöl, och då alltid i obetydlig mängd. Vetemjölet måste köpas av 'hänlära' eller 'borjara', handelsmännen. Stor mängd av detta mjöl köpte ingen bonde, somliga bönder köpte inte en snus, minsta mängd, av det. Annat var det med

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE

LPL.

Frgl. 16

väskafföskä; hemskalet: de köpte
 vetemjöl i större mängd. En välbär-
 gad bonde kunde köpa hem till går-
 den högst två till tre pund vetmjöl, och
 den mjölmängden fick lov att räcka
 under hela året, men så fick han
 för detta mjöl betala minst tre rik-
 daler pundet. Brödsorter, som man
 bakade av jäst deg voro 'kakini',
 av rent rågmjöl; 'blåkakini', av råg-
 mjöl, stöpt i blod; rågbula, rågbul-
 lar, av rågmjöl och vetebula, vetebul-
 lar; vेत्रiga, kringlor och skäppan,
 skörpor, av vetemjöl.

I gårdar, där man hade riklig till-
 gång på mjöl, ställde man till med
 två 'störbakningar' eller 'störbaksta', stor-
 bakningar, under året. Långt fram på

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson, 1931. SORSELE

LPL.

Frgl. 16

vårvintern bakade man under flera dagar 'sömarbröd', bröd för behovet under sommaren, och i början av höst-
vintern, sen snö hade fallit, bakade man 'vinterbröd', bröd för behovet under vintern. Vinterbrödet skulle räcka från hösten till den tid, då sommarbrödet bakades. Mellan dessa storbakningar måste man nog baka upp någon mindre stöpa för särskilda tillfällen. Men det var bara till störgårda, rikemansgårdar, man kunde baka så få gånger under året. I gårdar, där man icke hade något spår, i besparing, av korn och mjöl från förra åren, utan måste mala av 'åsväktstj', årets gröda, gång efter annan en mindre mängd mjöl, där fick man baka många

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE

LPL.

Frgl. 16

-11-

gångar om året både vinter och sommar.
Fattigfolket fick baka i den mån,
man kunde anskaffa mjöl åt sig.

Både arbetet att baka och det man
arbetade på och åstadkom vid bakande
kallades 'bäknin' eller 'bakst'. Med
ordet 'bäka' menade man utestutande
att tillverka bröd. Något annat än
bröd har man icke bakat, aldrig
ens vofflor, rån eller pannkakor.
Men mjölet i en säck eller 'mjöslår',
mjöllåda kan av sig själv 'bäka'
ihjöp så, sammanbaka sig till
klumpar, om det blir i någon mån
fulltigt.

De personer, som verkställa bak-
ningen, kallas 'bäckarna', bagerhön.
De äro alltid kvinnor. En karl har

-12-

aldrig i äldre tid 'bakä', bakat, så
mycket som en enda 'brökakä', ka-
ka bröd. I nyare tid har till och med
kommit män, som ha varit kunniga
i att baka allehanda 'brökakäna',
brödkakor. Gårdens kvinnfolk ha
vanligen bakat brödet för gårdens
behov. Men i en gård, där husmo-
dern ej har hunnit med att 'sta' i
baken, vara med i bakningsarbe-
tet, har man nödgats leja 'bakar-
spån', hjälp i bakningsarbetet, åt
gårdens piga, vilken alltid skall ha-
va varit med i bakningsarbetet. 'Eke'
har det varit 'out om', birst på, 'gäm-
stinten', äldre ogifta kvinnor, och
'fättsäligen', hustrur i fattiga hem,
vitka gärna 'ha gat böste', gått i går-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
LPL.

Fgl. 16

darva, och 'jst, hjälpt, 'föskä va bak-
 nina, folk i bakningen. Bakarna fick
 stå vid 'bäkebäsa, bakbordet, från
 att det 'ta på lys ta dan, började lys-
 na om morgonen, ända till dess att hus-
 modern om kvällen hade kommit från
 fähuset, sedan hon där hade gjort
 bort kvällsarbetet och mjölkat kor-
 na. Under hela dagen hade bakar-
 na ej 'fot set se ta benä, sätta sig
 att vila benen ^{men} under de stunder,
 då de hade ätit och druckit kaffe.
 Det 'gjäntas ti benä, var uttröttande
 för benen, att stå och baka den ena
 dagen efter den andra. Det var ett
 'fläpsamt 'jst, uttröttande arbete
 att baka länge. Den lejda kvinnan
 erhöll för sitt arbete 18 till 24 skilling.

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.

Fgl. 16

i dagspenning för sitt arbete och där till mat och kaffe.

Man bakade i 'bäckstämni' eller 'bäckstugun'. På de allra flesta gårdar fanns en 'bäckstubygnis' eller en 'bäckstäv' eller 'bäckstugu'. På många mindre gårdar var detta hus en fyrknyttstuga med ingångsdörren uti, ena sidan av gavelväggen. Men i bättre gårdar var bäckstugan sexknytt. I en sådan stuga finnes ett stort rum, alltid kallat 'bäckstugu'. Detta rum står mellan husets båda långväggar och har varmtak av täljda klövar samt två små fönster, det ena på långväggen, det andra på gavelväggen. I vardera fönstret äro sex små glasrutor insatta, tre i vardera fönsterhål.

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson, 1931, SORSELE

LPL.

Frgl. 16

halvan. Under varmtaket har man
 satt upp två eller flera åsar, fästa i
 taket med starka vidjebånd, vilka
 i taket äro infästade uti järnmåvlor,
 inslagna i takklovorna. Tridorna av
 åsarna äro inborrade rader av björkpin-
 nar. På dessa åsar kunde man lägga
 upp virke, bröd och annat till torkning.
 Dit kunde man ock sätta upp de lå-
 dor, i vilka man hade sättyserna,
 sättpotatisen, där denna fick ligga
 och gro, slå rot. På ändarna av des-
 sa åsar kunde man behändigt stic-
 ka upp hängskorna, så att åsanden
 kom in i skon, där den fick torka, och
 på pinnarna kunde man hänga upp
 allehanda klädesplagg, som voro vä-
 ta, till torkning. Dörren till detta sto-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.

Frgl. 16

ra rum ledde in från förstugan genom en dörröppning genom gavelväggen helt nära ena långväggen. Inne i detta stora rum var eldstaden det mest anmärkningsvärda. Murgrunden till denna eldstad upptog i det närmaste en fjärdedel av hela golvytan. Eldstaden hade sin plats i hörnet mellan den långvägg, som icke hade fönster, och den gavelvägg, genom vilken dörren ledde in i rummet. Eldstads-muren var i äldre ålder tid murad av stenblock uti bakstugan, men i senare tid har man murat denna mur av tegel. I främre delen av eldstads-muren har man invättat en vid öppen spis med rökuppgång från spisen rakt upp mot och genom taket. Bak-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.

Fgl. 16

Om spisen har man inväntat baku-
ömen, bakugnen. Denna är uppmurad
av lodrätt stående tegella, tegelväggar,
både i sidorna och i baksidan av ugnen.
Laden såväl i bakugnen som spisen
äro mycket tjocka, ett gott skydd mot
eldfaran. Bottnen i bakugnen kal-
las bäkuhälla eller ömhälla, hål-
lan i bakugnen. Denna hålla är av
tegelstenar, lagda så, att de bilda
en alldeles jämn och fullkomligt slät
yta på ugnsbotten. Hurvida man
inom socknen har haft ugnshällor
av täljsten eller lös skiffer i några
ugnar, vet man icke. Tyman man
skulle elda på denna hålla, måste
man kseim den, bestroka den med
sandblandad, väl redd lea. Over

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
LPL.

Fgl. 16

ugnen har man murat ett 'wälv',
 valv av tegelstenar i halvrunder från
 det ena sidoladret till det andra. Blott
 riktigt kunniga ha 'wälv', murat
 valvet, så, att det har kunnat stå vik-
 ligt säkert. Mer än en gång har ett så-
 dant valv ramlat ned. Längst inne
 i ugnen leder en rökgång genom val-
 vets innersta del och böjer sig åt si-
 dan mot spiselu och inmynnar uti
 'mur', rökgången från spiselu. I
 främre delen av ugnen öppningen till
 ugnen. Den kallas 'bakugnens öppning',
 bakugnens öppning. Öppningen är li-
 ka bred som ugnen, men är lägre än
 valvet och har upptill raka sida från
 det ena ladret till det andra. I vissa
 fall behöfde man stänga igen ugn-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.
 Frgl. 16

öppningen. Man satte då en trålucka framför öppningen och stödde fast den där med en eller två kappor från golvet till luckan. Somliga bönder hade en lucka av järnplåt att stänga ugnöppningen med. Denna lucka var fäst med gångjärn på hakor i ena änden uti ugnens ena sida. Med bakhveden, bakhven, bakhveden, eldar man i bakhugnen. Bakhveden bör vara bra torr, om den skall ge lämplig hetta. Men många, som äro i saknad av torrved, få elda i bakhugnen med 'ra ven', d. s. nyhuggen, frisk ved. Man eldar helst med björkved och barrved i blandning. Med enbart björkved eldar man mindre gärna, emedan denna ved lämnar efter sig så mycket aska på ugnshållan.

vilken vållar att ugnshållan icke kan bli jämt het överallt. Råveden är bewär- lig att elda med, emedan den åstadkom- mer utför swag värme i ugnen.

Tunna för förstugan i bakstuga- bygninga hade man ett litet rum med ett fönster med endast två små rutor. Rummet saknade eldstad och användes såsom bod, i vilken man förvarade en del bakredskap och vär- jehanda andra saker. Rummet kal- las 'bakstugbua', bakstugboden. En stäng fanns vanligen i boden, ty under somm^{er}tidningo ett par per- soner ligga i det lilla rummet. Un- der nävertaket på bakstugan var 'bakstugbötu', en låg mörk vind mellan yttertaket och varmtaket

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
LPL.
Frgl. 16

-24

Väggen mellan bakstugan på
ena sidan och förstugan med boden
på andra sidan var icke ej högre upp
än till varmtaket på bakstugan och
boden. Över förstugan var intet varm-
tak. Från förstugan såg man bottnen
eller vinden såsom en hemlighetsfull,
bred men låg öppning, dit ljuset ej
kunde finna väg genom den min-
sta öppning. Från förstugan kunde
man kräla varjehanda utvotta
och odugliga saker in på bottnen,
men dit upp hade man sällan något
ärend. Vifle man av någon anled-
ning gå dit upp, fick man från för-
stugugolvet resa en stegen till bottnen
och klättra upp på denna, men bära
bort stegen, när man kom ned. En

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
LPL.

Fgl. 16

En yngre person i gården för vad lön som helst hava velat begiva sig upp på bakstugubottnen, sedan skrymningen hade börjat falla på. Man hade en viss fasa för den botten.

'Bäckereskäpen, bakredskäpen, kallade man med ett gemensamt namn alla de kärl och verktyg, som man behövde använda vid bakning. Desskolan här nämnas var för sig. 'Bäkerbänk', bakbordet, var ett stort träbord med lång och bred 'bänsv', bordskiva. Denna låg på ett underrede av städiga fyrkantiga ben, vilka voro förenade med varandra medels breda, tjocka brädslåar, vilka liksom benen voro stramt ståthyvlade. Bordskivan var ovanpå omsorgsfullt ståthyvlad. Men mellan

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE

LPL.

Frgl. 16

- 23 -

de bräder, varan skivan är samman-
satt, var det smala jämnloppande sprig-
en, springor. Ten sådan sprig, springa,
lade sig deg och mjöl, som aldrig bort-
tvättades eller bortskrapades. Dessa
springor ledde sig såsom grävita vän-
der längs bordskivans yta. Under bord-
skivan var fästad en mycket stor
'båsa', bordslåda, som kunde dra-
gas fram och skjutas in. Borelet
var i sin helhet omätat. Det hade
sin plats mellan fönstret på gavel-
väggen och långväggen utan fön-
ster och var skjutet tätt intill ga-
velväggen.

'Båkuträge' eller 'stöpträge' var
ett stort träg att stöpa degen i. An-
ne till ett sådant träg erhöi man

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
LPL.

Frgl. 16

inlöman, rotänden, av en övervöld, övermåttan, stor gran, som var mer än en aln mitjöring, i diameter. Ur en sådan gran högg man i rotänden lös en kluva, kubbe, om två och en halv aln längd. Sedan man hade fört hem kubben till gården, täljde man av klöven på ena sidan så mycket, att man nådde ned till närmare kubbens mitt. På andra sidan täljde man av så mycket till botten, att kubben kunde ligga stadigt på den. Tändarna högg man kubben sned, så att ändytorna lägo snett uppåt och utåt från bottenytan. I breda sidan oran på häsa, urholkade, man ut kubben. Först högg man i den blivande urholkningen med huggysan och se-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson, 1931. SORSELE
 LPL.

Fgl. 16

dan 'hölshä', uholkade, man med
 holkykan. Sedan väggarna vid sidor-
 na av fördjupningen ej voro mera än
 en till två tum tjocka, hylade man trä-
 get inuti alldeles slätt, men på utsi-
 dan täljde och hylade man det blott
 nödtorftigt. Längst upp på utsidorna
 av trågets lutande sidor hade man
 lämnat kvar av veden utstående kan-
 ter, vilka räckte över trågets hela bredd.
 I dessa kanter kunde två personer, en
 vid vardera trågånden, fatta tag med
 händerna, då man ville lyfta eller
 bära tråget, då något fanns i det. En
 sådant 'störstöpstråg', störstöpstråg,
 vände mer än en halv tumna.

Utom detta baktråg hade man i går-
 den ett eller ett par mindre 'stöpstråg', tråg

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.

Figl. 16

att bereda deg i. Även dessa tråg voro av
 gran och likenade till alla delar det sto-
 ra bakutråget. En sådant tråg kom till
 användning, då man ^{tillredde} en mindre deg. Stöp-
 trägen voro aldrig målade. Anna, ämnen,
 till bakutrågen måste vara av kvist-
 ren ven, ved, som icke var genomdra-
 gen av kista kvista, kvistrotter.

Stöpsan, stöpså. När man skulle
 baka en mycket stor mängd av bröd,
 så kunde man ej stöpa all degen, man
 då måste tillreda, i stöptråget, utan,
 man måste även tillreda deg i en så,
 avsedd att stöpa i. Den sån kallade
 man stöpsin. Den sån var andeles
 likadan som andra vanliga såar,
 som man hade i gården.

Bakuspjötkan, bakuspjälar. En

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE

LPL.

Fgl. 16

'Båkuspsjök', båkspjåle, var tillverkad av kvistven granved. Trästypet, som en sådan spjåle gjordes av, var tilltält med en längd av sex kvarter och drojft handelsbrett. Baktill hyvlades det till en tjocklek av vid pass $\frac{3}{4}$ tum. Men framåt fick det bli mer och mer tunt tillhyplat, så att det längst fram, där man avrundade den höven litet, blev till en tunn vass egg. Framtill på spjålen hyvlade man spjåleus sidor tunna och vassa. I tjockändan av spjålan skar man till ett 'håntåg', skaft, lagom brett att hållas i handen och i detta skaft borrade man ett hål, ty man förvarade spjålar-na hängande på spikar eller pimmar i väggen, då de ej voro i användning.

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.
 Frgl. 16

28-
Till sist bifodde man av spjålan med
väspsån, träfilen, och skrapade den
med kniven eller med en järnskiva,
så att båda ytorna på den blevo my-
cket släta och glatta. Ten gård, där
man höll god ordning, behövde man
allra minst hava två par bakspjå-
lor hängande i beredskap på väggen
i bakstugan. Bakspjålan är ett
vackert redskap.

Bakuffjåsa, bakspaden. Denna
är sammansatt av hoppinnade och
sammanslimmade tunna graubräder.
Tena sidan har man sägat in en
draglå genom bräderna tvärsöver.
Bakuffjålen består av fjåsa, ski-
van, och skaftet. Skivan är rund
och omkring fem kvarter tvärsöver.

-29-

Framtill och i hantlerna på sidorna
var fjälen hyplad mycket tunn. Ur
brädelerna ovanom själva skivan har
man skurit till ett mer än aluslångt
skaft. På mitten är skaftet ganska
brett, men det avsmalnar något både
uppåt och åt skivan till. På mitten av
skaftet är ett hål, ty även bak^{fjälen}
den har man hängande på väggen
i bakstugan. Bakfjälén är hyp-
lad och väspåfilad på båda si-
dor, så att den är ytterst slät på
ytorna. Bakfjälarna och baka-
spjalarna tillverkade man alltid
av gran. Av björk kunde man ej till-
verka dem, ty då skulle de bli tunga
att hantera. Ej heller av tall fingo
de vara, ty om de voro av detta trä-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
LPL.

Fgl. 16

stäg, trä, så skulle brödet från dem kunna taga åt sig tjära, så att brödet kunde få tjärens smaken, smakar tjära.

Brödkavlen, brödkavlen, kavlen, kavlen. Blott undantagsvis kunde det hända, att man i en bondgård tillverkade jämva rullen eller valseu till en brödkavel. Men ämnen till brödkavlar tilljde man till. Sådana ämnen av hörd lombjörk lämnade man till en snickare, som hade svarvstol och som kunde svarva. Han svarvade ämnet rent och gjorde handtag på kaveln, även dessa svarvades. I en gård behövde man helst ha flera brödkavlar. Brödkaveln är nära en aln lång, till formen är den en rulle eller vals med

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
LPL.
Frgl. 16

en tjocklek tvärsigenom något mindre än ett kvarter. Två vardera änden hade ett runt handtag, i längd anpassat efter en bevinohands bredd. På kavelu skar man in smala, grunda färor, inskurpa i ringar runt om kavelu sått invid varandra. Mellan dessa ringar bildade träet små vassa upphöjningar, vilka gjorde färor i en del över vilken kavelu rullades. Att rulla kavelu över ett deqstigt, deqklump, så att detta utprässlades och räfflades, kallades tel & kavväs, och den, som verkställde kavlingen, kallades 'kavlsan', kavlaran, den som kavlar. Man hade för vissa ändamål kavlar utan upphöjda träringar. Dessa kallades 'lättkavsa', kav-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE

LPL.

Fgl. 16

lar med slät yta. Bockavtarna
förvarade man jämte stöpträgen i
'båhustubba', båhustugboden.

Stågån, naggorna. Tyärden ha-
de man flera stycken naggor. Alla
naggor voro sammansatta av ving-
och stjärtfjädrar från fåglar. På vår
vintern ^{stjämna} fängade 'gräffagån', 'tjädern
& vörri', 'tjädern och orren, och 'vij-
nen', 'ripor', och plockade dessa för
att använda deras kött till föda, så
plockade man lös och tog 'del' värå'
tillvaratog, alla storfjädrarna ur 'vög-
å', vingarna, och 'stjltå', stjärtlarna,
på dem, ty dessa 'fjævæn', fjädrar,
skulle man använda i brödnaggor-
na. Man blandade aldrig samman
fjädrar av gräffågel och ripor, utan

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE

LPL.

Fgl. 16

förvarade vart och ett 'fjäderflåg', fjäder-
 sort, för sig. Man lade samman fjäd-
 rarha till en bunt mer tjockän, än
 man vådde fullständigt taga om-
 bering den med handen. Buntens band
 man samman runt om på mitten med
 ett starkt snöre. Naggorna av gräfa-
 gelfjädrar kallas 'gädnagan', 'gä-
 dernagor', eller 'grövnagan', 'grovnagor'.
 Dessa hade grova fjäderspetsar och
 gjorde grova hål i degen. Utav rippfjad-
 rarva lade man samman likacla-
 na buntas och band om dem med snö-
 ren, och tillverkade därmed 'rippagan'.
 De kallades även 'finnagan'. De ha
 smala fjäderspetsar och göra små
 hål i degen. Naggorna förvarade
 man stående på en hylla i bakustu-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson, 1931, SORSELE
 LPL.

Frgl. 16

gan eller i boden.

'Brödpickan', brödpicken. I alla äldsta tiden använde man brödpicken, då man bakade 'kåkiin', tjocka kackor av rågmjöl. En brödpick bestod av ett skaft, lagom att hålla i handen. På ena änden var ut träämnet utskuren en trissa, vilken var mindre än ett kvarter i genomskärning och på andra sidan flat. I denna flata sida voro infästade runda, spetsiga pinnar av tonbjörk eller järn. Längden på pinnarna var vid pass $\frac{3}{4}$ kvarter. Med detta redskap kunde man kaska en massa häll uti en utkavlad tjock brödsaka. Brödpicken var tillverkad av tonbjörk. Övre delen av skaftet var ett häll bonat och genom detta hade man

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE

LPL.

Frgl. 16

dragit en snöre, som i ändarna samman-
knutits till en lycka. Med denna kunde
redskapet hängas på en pinne i väggen.

Käkurrållra, brödrulla. Längre
fram i tiden utbytte man brödpicken
mot kakurallran, att picka kakur
med. En kakurallra, 'kakurållri', be-
står av en trärulle eller vals av tom-
björk, 'tårbjörka'. Rullen är mind-
re än två kvarter lång och vid pass
tre tum tjock i genomsnitt. I rullens
yta har man skurit en bred halv-
tum djupa skåror bredvid varandra
rentom rullen och lika djupa skåror,
bredvid varandra längs rullen. I skå-
ringspunkterna mellan skåror ha-
~~der sig~~ ^{der sig} dätten massa små pyramid-
formiga spetsar på rullens yta. När

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson, 1931. SORSELE
LPL.

Figl. 16

vullen föresvullande över en degka-
 ka, uppstå en mängd gropar i denna.
 Att så föra vullen över en ogräddad
 brödkaka kallas att 'ra' 'kåkiu',
 ralla kakan. Pullen är insatt uti
 en långsträckt träram av björk. När
 ramen föres fram och åter över en yta,
 så vullas vullen runt i ramen.

'Brösiöpen, brödborsten. När man
 hade dödat en hund, drog man av hu-
 den hel från djurets svanskotor. Thä-
 let efter svanskotorna stack man in
 en tillspetsad björkkäpp, nog grov att
 alldeles fylla hålet. Käppen stack
 fram ett långt stycke utanför huden,
 och detta stycke bildade söpens hand-
 tag att hålla i söpen med. Med denna
 'söji, borste, söpredshop, söpade man

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson, 1931, SORSELE
 LPL.
 Fgl. 16

man bort det överflödiga mjölet från
brödkakorna, innan man sköt in dem
i bakaugnen.

Fjäderavviga, tjädevingar. När
man plockade fjädern av en fångad tjä-
der, så skar man lös främre delen av
vingen i dess handled. Dessa vingstye-
cken, med alla vingpennorna kvar,
hängde man upp att torka. Sådana
vingstytcken eller vingar hade man
i förvar uti bakaugnan. Med dem so-
pade man samman mjölet på baka-
bordet. Även i kvarnhuset begagnade
man sådana vingar. Med dem sopa-
de man samman mjölet på kvärn-
läran; bitsen, som kvarnstenarna lig-
ga på, och ur mjöläran; mjöllädan
invid luren eller bitsen i kvarnen.

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson, 1931. SORSELE

LPL.

Fgl. 16

'Stöpspöda', stöpspöden. En stöpspöda är ^{en} lång smal, ganska tjock spade av björk, med vilken man vör om och bearbetas degen i stöptråget och stöpsin, under det att man inarbetar mjöl i degen.

'Gröddspön', gräddspöden. Gräddspöden är en lång kvartersbredd spade av granved med långt smalt skaft. Med denna spade vänder man om brödkakan inne i ugnen och tar ut den därifrån, då den är färdiggräddad.

'Ömskvästa', ömskvästen. Detta är en helt vanlig kvast, från vilken man har huggit bort det yttre av kvisttopparna. I hollen på kvästen har man stuckit in änden av en lång

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson, 1931. SORSELE
LPL.
Frgl. 16

-39-

kräpp och bundit fast kvasten vid köp-
pen. Med denna kvast sopar man un-
dan aska, glöd och kol till bakre delen
av bakugnen, så att mellersta delen
av ugnshållan blir väl ren.

I äldre tid hade man en 'jærnfiv',
järnskiva, att skrapa av bordet med,
när deg har fastnat på bordskivan,
och att rengöra färorna med på bröd-
kaveln. I senare tid har man för
dessa ändamål använt en bordkniv

På bakbordet hade man liggande
en täljkniv eller en bordkniv att skä-
ra till kakämnena med ur degullas-
na

I gården, som här är i fråga, bor väl
bårgat folk, och man skall nu i denna
gård baka vinterbrödet. Man har

lejt en äldre, fattig bondhustru till 'bäkarpsop', till hjälp åt pigan i bakningsarbetet inom gården och hon skall komma till gården på söndagsaftonen. Hon och pigan skola få stå & baka, arbeta med bakning, under hela den kommande veckan och där till några dagar i 'nästa viku', i den där på följande veckan.

Men såsom vanligt var, ville man 'blän näringa ti bröe', inblanda potatis i brödet. Det var i 'mjölbröe' och 'bläningsbröe', mjöldbödet och det bländade brödet, man ville inblanda potatis, ty dårigewu skulle de gen till dessa 'bröfläga', brödsorterna, bliva seg och 'hote', hållbar, att baka utan och därtill blev brödet bättre i smaken.

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson, 1931. SORSELE
 LPL.
 Frgl. 16

då det var potatis i det. Men innan
 'pöörina' kunde inblandas i degen,
 måste de malas, och det arbetet mäs-
 te pigan utföra redan under den
 innevarande veckan. Med anledning
 härav fyllde hon en stor järngryta,
 som hon satte 'på elu' över elden, med
 väl sköld småpotatis i. Man 'mälä'
 malde potatiseu i 'pöörufwäna' eller
 'pöörunkwäna', potatishvarnen. Det-
 tä verktyg består av en träcylinder
 i form av en stampad kon, vilken i
 ena änden har litet mindre genom-
 skärning än i andra änden. Denna cy-
 linder är sammansatt av smala, nå-
 got uttälkade björkbräder, vilka
 hållas tillsammans av träband omkring
 ändarna av cylindern på utsidan. Rätt

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson, 1931. SORSELE
 LPL.

Figl. 16

-427

många ha i äldre tid haft potatis-
kvarn med helgjutin cylinder, helju-
ten cylinder. En sådan har man till-
verkat genom att hålka ut ett hål ge-
nom en björkekubbe från ände till an-
de. På en sådan cylinder har man ej be-
hövt sätta några band. Inne i öppning-
en ligger en bult eller kolv av torvbjörk.
Denna kolv fyller alldeles upp hålet
i cylinderns tjockände men är litet spä-
dare i dess smalände, så att en tunn trä-
flisa kan där stickas in mellan kol-
ven och cylinderns vägg. På kolvens
mittstycke är en bred men grund för-
djupning inskuren i spiral ett litet
stycke utefter kolven. Utanför grov-
änden på cylindern är uti en tapp i än-
den av kolven fästad en 'veiv', 'ver', med

vilken kolven i cylindern kan föras runt. Övan på cylindern nära dess groove ände är en liten fyrkantig öppning, genom vilken potatisar kunna släppas in i cylindern. De flesta ha potatishvarnen fastsatt på ett säte, men somliga har den ej fastsatt. Då de mala på en sådan lös kvarn, hava de kvarnen liggande på en låg stol, där de hålla fast den ^{med} vänstra handen eller med knäet. När man hade kvarnen på säte, så var detta så högt, att man under änden av kvarnen kunde ställa en så, i vilken på erudégen eller på rondégen, potatisnöret, fick vinnas. Men då man hade kvarnen på en stol, måste man för detta ändamål ställa ett lågt kärl under änden av

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.

Figl. 16

bevarnen.

Småparina i grytan äro tillräckligt kokta. Pigan öser ett tråg fullt ur grytan och sätter träget på en stol bredvid potatishärnen. Hålv sätter hon sig på sätet och börjar veva omkring bevarnen med högra handen under det hon tar nävar av potatis ur träget och släpper den genom öppningen i bevarncyllindern in i bevarnen. Potatisen är oskalad. När potatisarna gå genom fördjupningen i kolven, prässas de sönder, och när de gå förbi änden av kolven prässas de till mos, som siger ut ur bevarnen och faller i sän, såsom en gröttliknande massa. Om en stund är potatisen i grytan slut och hon får koka och mala ur grytan för andra gången. Till sist är sän nära full av po-

tatimmos och grytan är tom. Pigan har
 malat färdigt. Hon hämtar in en an-
 nan så. I en mindre gryta har hon lå-
 tit vatten kummas. Hon har och tagit in
 ett säll, vilket hon lägger över den tomma
 sän. Nu ser hon några slevor på degen
 i sället, tar vatten i en skopa ur grytan
 och låter det kumma vattnet rinna i
 svag ström över påroniset i sället.

Därvid tar vattnet bort det vita ur
 potatisdegen och de minsta potatiska-
 len och för detta med sig genon sället
 och ner i sän. De större påronskåla-
 potatiska len stanna kvar i sället, och
 dessa tar pigan bort med handen och
 kastar dem i det tomma pårontråge.
 Ater fyller hon pårondegen i sället och
 sköljer och fortätter så till dess att all

Landsmålsarkivet, Uppsala 4213
 O. P. Pettersson, 1931. SORSELE
 LPL.

Fgl. 16

degen är rensad. Men det är icke i alla gårdar, man rensar skalen ur potatis-moret. När pigan je så, upphör, med detta arbete, har hon den andra sän full med deg, och nu liknandenna tesammansättning lös grött. Pigan sköljer ur potatis kärnen, sållet och den tömda sän och bär ut dessa. En karl få fatta i örat på sän med pårondegen i och hjälpa pigan att bära den till båkustugan.

Där lägger pigan lock på sän och överhöljer locket och sän med ett tjockt värtäcke. Därefter lägger hon på en duk-tig brasa i båkustugspisen och antänder brasan, så att det skall bli litet varmt i stugan, på det att pårondegen skall hålla sig tär, upptinad, i sän till måndagsmorgonen. Är det kallt, får man

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson, 1931, SORSELE
 LPL.
 Frgl. 16

elda i bakstugan även på söndags-
morgonen.

Medan det ännu är alldeles köll-
mört på, svart mörket, på måndagsmor-
gonen får den lejda bakaren, bagerkan,
begiva sig till bakstugan för att där
tända på en brasa i spisen och läg-
ga på hälla, lägga ved på ugnshållan,
och börja på att el^a upp bakugnen. Hon
tar en p^ott, tjörig, tunn kluven, firuspö-
la, i handen, tänder på den i spisen och
lyser sig med p^ott^a till bakstugan.

Därinne sticker hon in partan mel-
lan b^ost^anga, b^ortängen och m^ur-
hilla, avsatser på murhåpan i spisen,
i spisen och låter den brinna där, så
att hon skall kunna se att tända upp
brasorna i spisen och bakugnen. Idag

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson, 1931. SORSELE

LPL.

Fgl. 16

-48-

skulle pigan, få gå till fähuset och sköta om där, men under bakudagarna, de dagar, då man bakar, skulle hon icke behöva gå dit, ty under de dagarna skulle husmodern själv ensam stå för skötsan, i fähuset. Övrigt skulle pigan denna dag få hjälpa till inå, i köket, och i bakstugan så mycket ~~så mycket~~ som hon kunde hinna med. Ut i bakstugan måste man elda flera bräsnor både i spisen och bakugnen under dagen, så att icke blott bakugnen utan hela muren, muren, och stugan blev väl uppvärmd. Under det bräsnorna brinna, bär kvinnan in en hop vedbörddor från vedbida, vedlidret, och staplar upp veden invid den ena långväggen

nåra bakugnen. Sedan sätter hon upp
 en gryta med vatten i och låter vattnet
 värmas upp, varefter hon tar in stora
 bakträget och stöpsän och tvätter, dis-
 kar, dem. Därefter följas pigan och
 kvinnan till kornladan, där de ta-
 ga vatt ut, var och en sitt, fång av halm
 och bära dem till bakustugan, där de
 breda ut halmen till en lång halm-
 bädd utefter långväggen som har
 fönster. Sedan detta är gjort lägga de
 mera ved i brasorna och gå därefter
 till köket för att dricka kaffe. Sedan
 detta är drucket tar den ena kvinnan
 en stor mylvåk i handen och den and-
 ra kastar en tomsock, tom säck, på
 armen, varefter de begiva sig till stöps-
 bän, visthusboden på stolpar, häbar-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.

Frgl. 16

-50-

ge. Pigan har 'stöpbrönskärl'; nyckeln till stolpboddören, i handen och läser upp, varefter de på en smal stegge gå upp på 'botn', vinden, i boden, där den ena öser en mängd mäl mjöl i sacken och den andra öser vätskan full med korummjöl och bara sedan, vad de ha 'ti händren', i händerna, till bakstugan. Den som bär mäl mjölet, har det visserligen icke i händerna utan i sacken på ryggen. Kvinnorna få vara i varje handla arbete till fram mot aftonen, men då skola de stöpa för morgondagens bakning. Tidigt på dagen ha de ej fått reda till degen, ty då skulle denna få stå så länge, att den kunde börja jäsa utan någon tillsatt jäst och därvid

bliva sur och 'äholu', ohållbar, att ba-
ka och brödet av den degen bleve dåligt
till smaken

När det liden fram på aftonen, får
den lejda kvinnan gå till bakstuga-
gan för att sköta om bränsorna och stö-
pa deg för morgondagens bakning
Hon värmer vatten i grytan, så att det
blir lytt, ställer fram stora stöptråget
och öppnar sån med påronden i.
Till bakstugan bär man en bytta
full med misubland, något ihop-
kokad ostvassa, och en annan byt-
ta, som är full av tjock surmjölk, s.k.
'sötarmjolk', sur sammanlöp mjölk.
Ur grytan öser kvinnan några sko-
por vatten i lyvatten i stöptråget och
öser sedan i träget mycket av på-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
LPL.
Fgl. 16

vordégen; potatismoset. Denna rör
 hon väl ut i vattnet med stöpspöda,
 stöpspäden, varefter hon öser dit miss-
blåna; vassa, och surmjölk och rör
 om i träget, så att allt, som är i detta,
 blir väl sammanblandat. Hon drar
 sedan måldmjölsäcken till stöpträ-
 get och öser ur den en mängd måld-
 mjöl i stöpan. När hon för varje gång
 har öst dit några slevar mjöl, rör hon
 in mjölet i degen och öser ytterligare
 flera gånger mjöl, så att hon i träget
 får en grötliknande massa, vilken
 hon rör om med ~~en~~ stöpspäden en
 lång stund. Sedan sätter hon upp
 stöpträget på en stol tätt invid spisen,
 där träget skall få uppvärmas fram-
 för brasan. Degeu skall nu få stå

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.

Frgl. 16

där ända till sena kvällen, så att den skall få 'sötas' eller 'sötn', bliva söt. Vid på kvällen är kvinnan åter i bakstugan, och hon rör nu om degen i träget kraftigt och öser i den mera mjölk, så att den blir som stadig gröt. Träget skall nu få stå övert till nästa morgon. Både i spiseln och i bakugnen äro bränsorna 'utbrända', nedbrunna, och efter dem ligga stora 'glöthögar', glödhögar. Hon 'märka ihop', skjuter samman, glöden i båda eldstäderna och 'futt spjälta', stänger spjället, i murarna både från spiseln och från bakugnen, ty man måste hava varmt åt degen i bakstugan under natten.

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.
 Fgl. 16

Tidigt följande morgon infinna sig pigan och den lejda kvinnan i bakstugan och lysa sig där till a bonvte, att börja med, med den brinnande pårtan. Den lejda kvinnan börjar re op' degen i träget. Hon rör om degen med degspaden, stöpspaden, och sätter till mera mäldmjöl. Under tiden el' eldar, pigan på ugnshållan och i spisen. I bakugnen behöver hon nu ej lag på, lägga in, någon stor brasa, ty ugnen är från gårdagens eldning ganska varm. Kvinnorna skola nu börja baka, men det är allt för mörkt på bakbordet. Pigan går till köket och får där ett litet ljus av husmodern och kommer med detta. I spisen tänder hon eld

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.

Fgl. 16

'i n stik', i en träflisa, och med den och ljuset går hon till bordet och håller ljuset över bordskivan vid dess inre kant, och håller 'elstika', stickan med eldi, under 'jüscen', änden av ljuset, då 'jüstäsjan' ta na 'kscékäs' börjar smälta, och vinner ner på bordskivan. Pigan kläm, prässen, då 'jüscen', änden av ljuset, ned i 'kscéft-täsjan', den smälta talgen, och håller fast det en stund. Då hon släpper det, står ljuset 'for se forv', av sig själv, på bordet och kvinnorna ha ljuset nog omkring sig. Nu lyfter kvinnorna stop tråget på bordet, och pigan, som skall vara 'kävslär', stå för att kavla under bakningen, skall nu ge degen den sista redningen. Hon strör nu ut kornmjöl ur väskan över en vid fläck på bor-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson, 1931. SORSELE
 LPL.
 Frgl. 16

- 56 -

i ett tjockt lager, och öser över mjölet
mer än en tredjedel av degen i träget, var-
efter kvinnorna sätta undan träget. Pigan
knäddar och vältras degen i kornmjö-
let, så att den blir seg och tånjbar, och
skär sedan sönder den i flera stora deg-
stycken. Av vart och ett av dessa stycken
formar hon till en lång, avsmått tjock deg-
rulle, vilken hon vältra till änden av
bordet. Om en stund har hon många
sådana deqrullar på bordsländen.
Under det att pigan arbetar med de-
gen, har den andra kvinnan rövt om
i brasan för att förnå den att fort
brinna ner, och på samma gång har
hon hänt efter, huruvida ugnen är
bliven het nog. För en stund länmar,
hon brasan i fred och tar ned från väg-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson, 1931. SORSELE
LPL.

Frgl. 16

gen två bakuspooken, bakspjälor, stiger på en stol och tar ned från hyllan två tjädernaggar och reser bakspjälorna mot änden av bordet. Sedan återvänder hon till bakugnen och finner, att denna nu är het nog. Hon skjuter nu med brandkärpen undan alla bränder och kol i en samling längst inne i ugnen och griper sedan till ugnskvasten. Med den sopar hon iväg med alla kolstycken och all aska till högen längst inne i ugnen, varefter hon sopar ugnshållan riktigt ren och fin. Pigan tar sin plats vid den änden av bordet, där de grullarna ligga, ty hon skall ju vara kavlare. Den andra kvinnan tar plats på samma sida av bordet närmare den andra

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.
 Frgl. 16

ände, ty hon skall vara 'någar', den
 som raggas brödet. Pigan strör ~~korv~~ mjöl
 på bordet framför sig. Det är 'utbake-
 mjöl', utbakarmjöl, mjölet att baka
 ut i, som hon strör ut. Därefter skär
 hon ut ett brödamn, ämne till en 'brö-
 kaku', brödkaka, ur en av degrullar-
 na och lägger brödamnet i mjölet.
 Brödamnet rullar hon till en boll
 och klappar ut den till en liten tjock
 kaka. På denna strör hon ut en
 'mjölsdunt', litet mjöl, över kakan.
 Därefter fattar hon brödkaveln med
 båda händerna och rullar den fram
 och åter över kakan. Denna vräcks där-
 igenom ut till en rund kaka, lika vid
 som bakufjälen och tunn som tjockt
 papper. Denna kavlade kaka skj-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.

Frgl. 16

ter hon nu i väg till naggaren vid andra änden av bordet. Naggaren har ock strödd ut mjöl på sin ände av bordet. Nu tar hon en fjädernagga, vardera handen och 'nag', nagga, kakau d.v.s hon hakar kakau med fjäderpetsarna i naggan, så att oräkneliga små hål uppstå i kakan. Då denna är färdig naggad, sätter kvinnan från sig naggorna på bordet och tar åt sig bakspjälan. Denna lägger hon med den tunna kanten längst fram tätt invid kanten av brödkakan. Nu spjuter hon bakspjälkan, bakspjälkan, in under kakan och svänger till med spjälkan, så att kakan följer med spjälkan genom luften och lägger sig utan veck och utan revor i kanten upp och ned vänd på ba-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson, 1931. SORSELE
 LPL.
 Fgl. 16

60-
kuffjålen. Den stora konsten för en ba-
kare är att kunna kast kakan på fö-
tå, kasta kakan på bakuffjålen, så att
ingen skavank upp kommer på den. En
ovan bakare får kakan steryukelig och
veckig och oftast trasig i kanterna, då
hon kastar kakan. Hon bakar flävs-
bröd, kakor, som äro sönderrivna i
kanterna. En sådan bakare vill just
ingen hava att baka ut sig. Sedan
kvinnan har fått kakan på baka-
ffjålen, skjuter hon fjålen in på bor-
det och naggas på kakan på den
uppoch ned vända sidan, varefter
hon går med fjålen till ugnen och
satt kaken in i ugnen, skjuter ka-
kan in i ugnen, och låter den halva
av fjålen och breda ut sig på ugnen.

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
LPL.

Fgl. 16

hållan. Hon sätter bakufjålen till bor-
 det och tager i handen gräddspår, grädd-
 spolen. Ett ögonblick väntar hon vid
 ugnen. Denna är het och hastigt är ka-
 kan därinne i ugnen genomhettad och
 nog gräddad, gräddä. Hon tar nu kakan
 i ugnen på gräddspolen och bär och kasta-
 tar kakan på halmen i halmbädden.
 Den som gräddar bröd, får nog vara vak-
 ta sig för att sven bröda, bränna kakan
 utanpå, så att mjölet utanpå den får
 brännas till sot. Ej heller får hon lä-
 ta en kaka brännas i kanterna. Hon
 får varken baka sventbröda eller
 bräntbröda. När ^{uagnen} kakan kommer
 åter till bordet, har karlaren redan
 hunnit skjuta fram åt henne en ny
 kaka, som hon nu får ugga, kasta på

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson, 1931. SORSELE

LPL.

Frgl. 16

frälen, nagga den ämno, skjuta den i ugnen, gradda den där och bära den slutligen till halmbädden.

Bakarna kunna ej passa några måltidstimmar, ty det går ej an för dem att när som helst avbryta bakeningen, så länge de ha deg på bordet, och ugnen håller sig tillräckligt varm. De få sällan äta i sällskap med det övriga husfolket. Men husmodern har berit till bakeslugan en stor smörklump på ett fat och satt detta på bordet, på det att bakarna, om de känna sig snögån, hungeriga, skola kunna få lägga in en brödkaka i ugnen och där hälla upp den och sedan kesu smör, stryka smör, på de varma brödstyckena till smörksmjig, smörgår, åt sig

och äta den.

Men degrullarna på bordet tar en ände. Bakarna lägger in en brasa på ugnshållan och går sedan till köket för att äta. När de komma åter till bakstugan, lyfta de stönträget på bordet och strö mjöl på detta och nu får kavlarven åter ösa upp mer än en tredjedel av degen i träget på mjölet och sedan reda degen och göra den till degrullar. Under tiden sköter naggaren om brasan på ugnshållan och för undan lämningarna av brasan, sedan denna är utbränd, och sopar ugnen. Sedan fortsättes bakningsarbetet. Men när det liden mot skymningen, taga degrullarna åter slut. Man lägger åter en brasa i ugnen och går till köket för att få mat

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson, 1931, SORSELE
LPL.

Frgl. 16

och kaffe. När man återkommer till bakenstugan, är brasan mycket nedbrunnen, men kvinnorna kastar in några vedtrån i ugnen, så att brasan skall räcka ännu en stund. Innan de nu kunna fortsätta med bakningen, måste de först tillreda, stopa förmorgondagens bakning. De skulle även under nästa dag bruka vardagsbröd och med anledning därav nu stoppa av mjölmjöl. Nu kunde de ej få tillreda degen i stora stöpträget, då de redan hade deg i detta. De måste stoppa den nya stora stöpan i stöpan, och i denna tillredde de nu deg omedelbar på samma sätt, som de hade tillrett deg i stöpträget. När stopningen var undan gjord, fortsatte de båda kvinnorna

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.
 Fgl. 16

de omkring 600 brödkakor liggande på halmbädden. Men detta bröd var ännu icke färdigt till användning ty innan det så blev, måste det brädfas, upphettas änyo. Nu fingo kvinnorna gripa sig an med att brädf brödet. Vid detta arbete måste de hålla bakenugnen lika het som vid brödbakningen. De lade upp brödkakorna från halmbädden i höga staplar på bakenbordet. Den lejda kvinnan skulle sköta om själva bräckningen i ugnen. Hon tog en kaka på gräddspolen och förde in henne i ugnen, skötit in a, i bakenugnen, vände henne där, under det att den upphettades och tog ut henne på spolen och kastade den på bordet åt sigan. Den

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.

Frgl. 16

-67-

na sopade av kakan med brödsop-
pen på ena sidan, vände den och sopa-
de av på andra sidan. Därefter vek hon
ena hälften av kakan över andra hal-
van. Sedan vek hon av den samman-
vikta kakan, så att halvorna av den
kommo att ligga över varandra och slut-
ligen veks kakan ännu en gång, så att
vecken kommo att ligga på varandra.

Kakan hade efter vikerungen formen
av en spetsvinklig triangel med väst
rundad baslinje. Bröt man, sedan
kakan hade blivit torr och styv, dessa
veck från varandra, så uppdelade
kakan i fyra 'bröppåsliga', fjärdede-
lar av kakan, men varje fjärdedel
var av dubbet bröd. Sedan allt brödet
var bräckt, skulle det bäras till stola.

-68-

bodsbottnen, Men innan kvinnorna kunde få bära bort brödet, måste de stöja för nästa dags bakning. De skulle då baka 'stäningsbröd', och av det 'bröffläga', brödsorten, skulle de baka blott under en enda dag. I denna brödsort skulle de även blanda in potatis. Husmodern själv hade malat potatisen till den stöjan, de nu skulle tillreda. Men hon hade malat endast stor potatis, än skönt att man hade gott om små potatis kvar. Den stora potatisen hade hon skalat, innan hon malde den. Hon ville nämligen icke, att det ^{skulle brytas} ~~skulle~~ ^{skulle} brytas, ~~skulle~~ ^{skulle} brytas, av 'neronskäl' potatisskal, i blandningsbrödet. Bakarna 'rustä', lagade till stöjan

-69-

i stora bakträget. De rörde först in
'pörevondégan', potatismoset, i litet ljunt
vatten och blandade sedan till gans-
ka mycket av 'sötmslin', ostrassla,
sammanskokad till en lös gröttlik mas-
sa, samt tunn mjölk, söt mjölk, ur vilken
grädden är borttagen, och något korn-
mjölk, vilka sammansättningarna
när väl omrördes i träget. I denna halv-
flytande massa stöpte de in ungefär
en tredjedel kornmjöl, en tredjedel
lättkornmjöl och en tredjedel mjölk-
mjöl, måldmjöl. Bröflägen var ta tre
flätes mjöl a därtill källas a blåmjöl-
bröe, brödsorten var av tre mjölsorter,
och därutav kallades det blandnings-
bröd. Sedan de hade väl inarbetat
mjölet i störan, satte de stöpträget

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
LPL.

Frgl. 16

70-
på en stol framför den öppna spisen,
där degen skulle få stå och sötas, bliva
söt.

Sedan de två kvinnorna hade gjort
stöpan färdig, togo de in i bakstuga
en stor vätkörv, korg av pårtor.
I vardera änden av korgen nära den
överkant funnos hål till handtag, i
vilka man kunde sticka in handen.
I denna korg staplade kvinnorna in
brödkakor från halmbädden. De ha-
de lagt de bräckta och vikna kakor-
na på halmen. När de hade lagt kor-
gen full och vägad, togo de den emellan
sig och buro den till stoluboden och ar-
betade sig upp efter den smala pinn-
stegen till bvalbotnen. Där var halmen
utbredd på golvet utefter ena långväg-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson, 1931. SORSELE
LPL.

Figl. 16

71
gen. På denna hälm lade de ut kakor-
na ovanpå varandra i ett ej utfört tjockt
lager över halva golvet på bodvinden.
Men detta bröd fick man lov att gång
efter annan lägga om, så att icke bröd-
kakorna skulle komma att mögas,
angripas av mögel, eller dånkas, ta
skada av fukt. Fick brödet bliva mög-
lit, överhölit av mögel, eller dånkit,
skämt av fuktighet, så var det öce-
talit, dugde ej att ätas.

Följande morgon började de två
kvinnorna att baka blänningsbrö-
det. Man gick vid denna bakning
tillväga alldeles på samma sätt,
som vid bakningen av mäldbrödet.
Blott i ett enda fall buro de sig
annorlunda åt, och det var vid

kakornas vikning. När man bräkte
 blandningsbrödet, så vek man den
 mjuka kakan i två halvkakor ^{na} ~~och~~
 varandra och sedan vek man vecket
 av halvkakorna till två veck på var-
 andra. En färdigviken kaka hade
 formen av en rätvinklig triangel med
 rundad bas. Om man bröt sönder
 en blandningsbrödkaka efter veck-
 ken, erhöll man fyra lika stora sty-
 cken eller 'bröfcelliga' av samma form
 som kakan, men dessa stycken ur
 denna kaka voro enkla och ej dubb-
 la såsom i mäldbrödkakan. Bland-
 ningsbrödkakorna kavlade man ut
 så att de blevo litet tunnare än mäld-
 brödkakorna. Dessa kakor voro ljusa
 till färgen och ej gråbruna såsom

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE

LPL.

Fgl. 16

måldbrödkakorna.

På aftonen även denna dag fingo barnna rusta till, tillreda, en stöpa, stöpa, av ojäst deg i stora bakträget för nästa dags bakning. Men de skulle ej göra stöpan större än de kunde hinna baka den under dagen. De skulle den dagen baka 'kornbröd', kornbrödet, eller såsom det också kallades 'göbröd', det goda brödet. Detta bröd var det mest fina och välsmakande 'hädasbröd', hädagsbrödet. I denna stöpa skulle man icke inblanda malad potatis och ej heller någon 'söttermjölk', sammanlöp, sur mjölk. I denna stöpa skulle man ha va litet vatten och i övrigt söt tunn-
mjölk och ganska mycket av söt mju-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson, 1931, SORSELE

LPL:

Fgl. 16

bläna; något sammanbokat ost-
 vassa. I denna stöpa använde man
 rent kornmjöl, malat av främkast-
 kornet, främkastkorn, d. å fullvoget
 korn av stor tyngd. Även denna deg
 lät man stå över natten i värme, för
 att den skulle sötas, bliva söt. När man
 bakade kornbrödet, behandlade man
 degen och formade kakorna samt
 gräddade, bräckte och veko dem
 alldeles på samma sätt, som man ha-
 de gjort, då man bakade blandnings-
 bröd. Endast det är att tillägga, att
 man bakade ut kornbrödkakor-
 na ytterligt tunna, så att de våra nog
 voro tunna som tjockt skrivpapper.
 Både blandningsbrödet och korn-
 brödet bars till stöpsjöbota, vinder

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson 1931. SORSELE
 LPL.

Frgl. 16

-75-

i stolpboden, där dessa brödsorter la-
des var för sig på en halmbädd utefter
bottens andra långvägg. Blandnings-
bröd åt man i gården under vanliga
söndagar och även en och annan gång
under arbetsdagarna. Under årets sto-
ra högtider fick man i regel äta
'göbröd', kornbröd. Skulle man bj-
da 'störfrämling', främling, som man
ville hedra, på mat, så lade man all-
tid fram kornbröd på brödkorgen, om
än det var vardagen, arbetsdagen.
'Simpelt folk', 'allmogefolk' i allmän-
het, som kom såsom främling un-
der veckodagarna, fick nog hålla till-
goda med att äta vardagsbröd, då man
bjöd på mat. Under söndagen fick det-
ta främling i likhet med gårdens folk

'jrest' gästa blandningsbröd eller och
kvinnbröd. Till färdkost använde man
uteslutande de två sistnämnda brödsor-
terna, om man icke hade kakun.

Veckan hade gått, men man hade
ej hunnit baka färdit, baka aut, som
borde bakas. De två kvinnorna mäs-
te därför fortsätta med bakningen
ett par dagar under den kommande
veckan. På måndagen skulle de ba-
ka 'kakinn', tjocka kakor. Till den
måste de stöpa på söndagskvällen.
Men med arbetet i bakstugan fing-
o de denna dag ej börja förrän efter
klockan sex, ty man fick aldrig be-
gå 'sabatbröd', utföra arbete på
söndagen. Men 'stor sak idæ', ej att
fästa sig vid; de fingo väl 'hol på',

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
LPL.
Frgl. 16

-77-

fortsätta, 'des längår', så mycket längre, utefter kvällen; och de var ingen sak, ej något att fästa sig vid. Kvinnorna begävo sig till bakstugan, där de först och främst lade in och tänkte på stora bräror både i spisen och bakugnen. De satte på grytan i spisen för att få varmt vatten att ~~att~~ tvätta diska stöpträget med och dessutom behövde de en skvätt varmt vatten till stöpan. 'Käkustona', deg till tjocka kakor, tillredde de i stöpträget av tunn mjölk, utblandad med litet ljunt vatten och ganska mycket kärmjölk och blötme; degliknande mesost, vilket allt omsorgsfullt omrördes och blandades. I denna vätska inrörde man rågmjöl

i sådan mängd, att stöpan blev tjock som lös gröt. Men i denna stöpa skulle man lägga in jäst, ty 'käkin' är jästbröd eller isebrö. Husmodern lönade åt bakarna en liten 'jästkaki', en liten kaka, som innehöll jässämne. Hälften av denna kaka krossade de sönder på bordet till fint pulver, och detta strödde man i degen och invörde det noggrant. Jästkakorna tillverkade man på följande sätt. När man hade tillverkat dricka och lätit den stå och jása i en så, så hade på såns botten avsatt sig litet jäst såsom en seg, klabbig massa. Sedan man hade tömt bort drickan ur sån, så sammanskrapade man den lilla mängd jäst, som man kunde få från såns botten

och sidor och lade den på botten av en
 liten skål. Över jästen i skålen slog man
 surmjölk och kärnmjolk och rörde väl ihop
 jästen och mjölken. Denna vätska fick
 stå en stund på varmt ställe, varefter
 man rörde i den rågmjöl, till dess att mas-
 san blev tjock som välling. Man lät se-
 dan skålen stå på varmt ställe, till dess
 att häftig jäsming uppstod i skålen.

Då skyndades man att inmänga i mas-
 san så mycket rågmjöl, att denna
 blev till fast deg, som kunde redas
 till såsom vanlig brödddeg. Av denna
 deg bakade man små kakor, vilka
 fingo torka i luften. Dessa kakor
 höll sig jäsamnet vid liv och kraft
 hur länge som helst. I nutiden kö-
 per man jäst hos handelsmannen, och

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson, 1931. SORSELE
 LPL.

Figl. 16

har denne icke jäst att sälja, så står man handfallen och vet sig ingen råd om man är i behov om att baka. Ansat var det i gammeltiden, ty då kunde var och en på sin so följ hjälpa sig själv ur en svårighet. Sedan kvinnorna hade stoft, tillrett deg, lade de mera ved i brastorna, och sedan dessa hade brunnit ned något, satte man upp stöpträget på en stol framför spisen. Där skulle nu stöpan få stå & jäsa, jäsa i fred. Men man fick anpassa så, att icke degträget kom att stå utför nära spisen, så att värmen i degen blev alltför stark, ty om så skedde, blev jäsnigen i degen alltför häftig och långvarig, och då blev degen surjäst, surjäst, så att den kändes sur i smaken, smaka-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.

- 81 -

de sur, och från, lätt sönderfallade, vid bakningen. Nu hade kvinnorna intet vidare att göra än att 'vänt ut bråsinna', vänta till dess att bråorna hade brunnit ned till glödhögar, så att de finge stänga till båda spjällen.

Sedan bakarna om måndagsmorgonen hade tändt bråor i eldstäderna, så gjorde de sig ingen brådska med att bruka upp degen, ty det tålde att elda en god stund, innan bakugnen blev tillräckligt varm. Men de redde i alla fall degen i träget och inarbetade rågmjöl i den. På bakbordet strödde pigan ut ett lager av rågmjöl utreda och knåda degen i, och vid denna bakning skulle man använda rågmjöl till 'utbakmjöl', utbaksmjöl. Efter en stund ställde man

upp tråget på bordet och örte deg i mjö-
 let på bordet. Pigan knådade och åltade
 degen och gjorde av den degrullar att skä-
 ra lös brödlämnen ur. Dessa rullar fingo
 sin plats på änden av bordet. När ugnen
 befanns vara tillräckligt varm, var ti-
 den inne att börja bakningen. Men innan
 dess hade man på bordet lagt fram kak-
 vallran och 'kåkevirjan'. Pigan skar till
 ett brödlämne ur degrullen, trillade detta
 i mjölet och klappade ut det, varefter hon
 kavlade det med slåtkaveln till en 'kå-
 ke', vilken var mer än ett halft finger
 tjock och i vidden vid pass tre kvarter
 tvärsöver, varefter hon sköt kakan över
 till naggaren. Men denna skulle nu icke
 nagga kakan, utan hon skulle 'ral-
 valla' den och detta skulle hon göra med

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.
 Frgl. 16

-83-

kakerallran. Hon förde nämligen detta redskap vullade åt alla håll över kakan, varvid spetsarna på rullrans vulle gjorde en mängd små gropar i kakan. Sedan ^{hon} hade på detta sätt behandlat kakens ena sida, lade hon bakuffjälén på bordet med kanten intill kakan. Under denna sköt hon en bakuppåla och kastade kakan, så att den kom upp och ned vänd på fjälén. Nu sköt kvinnan fjälén in på bordskivan och rullade kakan på andra sidan. Därefter tog hon kakevingen och tryckte ned den på kakan. Den vassa kanten på ringen ^{stör bort} allt av kakan, som nådde utom ringen. Därigenom blev kakan fullkomligt cirkelrund, och alla kakor, som nu ba-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
LPL.

Fgl. 16

brades, blevo fullkomligt lika stora. Degskarvarna, som skurostös från kakan, samlade kvinnan ihop med handen och kastade dem till pigan, vilken lade alla sådana degrensor tillhopa på inre sidan av bordet, där de skulle få ligga kvar, till dess att all degen i rullarna var bakad till kakor. Men därefter skulle hon av remsorna och den deg, hon skrapade samman av bordskivan, baka små kakor. En sådan kaka var en 'skrapakaka', sammanskrapad kaka. 'Käkurigen' är ej omtalad bland bakkedskapen. Den består av en vid pass fyra tum bred och ytterst tunn träribba av björk. Ena kanten på ribban är skuren tunn och eggvas. Ribban har uppmykats i hett

vatten, varefter man har böjt den i
cirkelform och lagt dess ändar tillsam-
man och tvänt ihop, sydd ihop, dem sta-
digt med tågor, så att spjälan eller trä-
ribban har kommit att forma sig till en
ring. Över ringens övre sida är en ribba
fastsatt till handtag. Sedan kvinnan
hade gjort kakan färdig med teak-
ringen, sköt hon in kakan i ugnen.
Där vände hon den med gräddspro-
len, och sedan den var tillräckligt gräd-
dad, tog hon ut den på 'gräddspån'
och kastade i väg med den till halms-
bädden vid väggen. Kakan var
lätt att baka. När man hade bakat
upp all degen och hade ett par hundra
'kåkuna', kakor, på halmen, så ha-
de man bakat färdigt, vad angick

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE

LPL.

Frgl. 16

denna brödsort. Kakun behöfde man nämligen icke bräcka, utan man fick med en lågga kakorna i korgen och bära dem till stolpbodbottnen. Där bredde man ut kakorna på hyllor, uppsatta på väggarna. Kakun hade lätt för att bliva möglig, var för det var nödigt, att den fick ligga så till, att den fick ver^us, beröras av den friska luften. Kakun var av det bästa bröd, som en människa kunde få äta. Att få äta sig nögd ve k^ukun & smör^e, äta sig belåten av tjockkaka och smör, det var den bästa 'pöstring' välfägnad, en kunde få. Imatsäcken var kakun särskilt lämplig, ty den smö^säs mt sunⁿ, smulades ej sönder, till smulor.

Annu en dag måste man baka och

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.
 Frgl. 16

och en stöpa ännu måste man vest
 laga till, ty nästa dag skulle man
 baka 'blöbröd', blodbröd. Men av
 denna brödsort skulle man ej tillver-
 ka någon stor mängd, ty det var
 dyrt och väckte länga. På aftonen
 denna dag skulle man stöpa 'blö-
 brodegen' och även denna deg skul-
 le göras i bakuträget. I detta håll-
 de man blod och tillblandade i den
 ganska mycket vatten och litet tunn-
 mjölk och rörde sedan in rågmjöl
 och lade i stöpan jäst. Under afto-
 nen och natten fick denna stöpa
 stå nära spisen och jäsa. Men
 stark ~~stark~~ värme fick man ej ha
 åt 'blöbröstöpa', ty denna hade lätt
 för att bli 'surjäst', surjäst. Sent på

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson, 1931. SORSELE
 LPL.

Fgl. 16

kvällen på kvällen rödde man in
 mera rågmjöl i degen, och på morgo-
 nen brukade man upp degen i trä-
 gget och öste sedan upp den på baka-
 bordet, där man knådade den i korn-
 mjöl. Utav denna deg bakade man
~~man~~ kakor, som till tjocklek och vidd
 voro alldeles lika med kakuka-
 korna. Dessa kakor naggade man
 med tjädernaaggorna. Här måste
 tilläggas att kornbrödkakorna nag-
 gades med ryymaaggorna. Nu ha-
 de naggaren intet annat att göra,
 sedan kakorna voro naggade, än
 att på bakuffjulen föra dem in i
 ugnen och där vända dem och låta
 dem gräddas ganska hårt. Blodbröd-
 kakorna bräekte man i ke. ~~Man~~

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson, 1931. SORSELE
 LPL.

Frgl. 16

-89-

Man lade upp blodbröden på käll-
par och brädstumpar, vilka man la-
de upp över åsarna under taket i ba-
keustugan. Blodbrödkakorna måste
man ha inne i ett rum, som kunde
hållas i någon mån varmt, till dess att
de blevo väl torra och styva, då man
kunde bära dem till stolpbocken. När
man skulle tillreda blodbröd till mål-
tiden, behövde man allenast bryta
sonder ett tillväckligt antal kakor
i mindre stycken och lägga dessa i
en gryta med vatten i och koka dem
en kort stund. Man åt blodbrödet
med smör till. På de heta blodbröd-
styckena lade man smörklickar, vil-
ka man 'besut ut, besut ut' strok-
ut, på brödet, och åt det sedan och

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson, 1931, SORSELE
LPL.

Fgl. 16

sköljde ned det med tunn mjölk. I äldre tid har man aldrig lagat till någonslag sås att användas till blodbrödet. Men detta bröd var gott att äta och 'myt', bekvämt att laga till. Bästa blodbrödet erhöi man av fårblod och renblod.

Allt ifrån äldre tiden har man inom socknen haft för sed att giva 'mjukbröd', nybakat bröd, åt varje person, som har kommit in i bakstugan under 'bäken dagarna', de dagar, då man har bakat, den må ha kommit ifrån granngården eller från en annan by. Men åt beringfarande personer, vilka icke hava haft sitt hem i socknens byar och varit 'äfsjemi' främlingar, har man icke givit sådant bröd. Mjukbrödet har bestått av en eller flera kakor av den brödsort, man har va-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE

LPL.

Frgl. 16

-91-

vet i färd med att baka vid den främman-
des ankomst. Mjukbrödet, som man givit,
har man även kallat 'småkakakäkin',
bröd att smaka på. Den främmande har
fått brödet att smaka på för att få be-
grepp om, hurudant bröd, man har kun-
nat baka i gården.

Nu hade man bakat 'vinterbröde',
bröd för vintern och det brödet 'träd-
ten & väck', borde räcka till fram på
vår vintern. Nu behövde man ej lång-
re hava kvar 'bäkarjisspa', hjälpsvin-
nan i bakning, i gården. Nästa morgon
fick kvinnan lön för sitt arbete. Hon fick
24 skilling 'om dag', för dagen, ty hon
var icke 'nöjd' en avsigkommen, utan
'en rikta kvinn' till 'bäka', en kunnig
och duglig kvinna att baka. Men utom

lönen erhöll hon ett par kakor av alla
 brödsorter, hon hade varit med om att ba-
 ka. Hon hade många kakor att stop-
 pa ned i sin matsäck, ryggsäck av lä-
 der. Sedan hon hade ätit måravitt,
 frukost, så gick hon omkring och tog
 alla fullväxta i hand och tackade och
 sade 'färväl', innan hon för gick,
 ut genom dörren. Därute gick hon bak-
 om väggen och tar ned sina skidor,
 som stå öpvita, uppresta, mot väggen,
 binder skidorna på fötterna, sedan
 hon kastat säcken på ryggen och
 'våna', gick på skidor, efter skidspä-
 vet, som ledde till hennes hem bortom
 skogen och bergen.

Sedan kvinnan hade varit, fick
 nigan taga sig till med att göra stök

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.

Fgl. 16

Sit, myggt, i bakstugan. Först bar hon bort all halmen från stugan till 'föhusladan', föhustadan, och sedan tog hon ut och bar bort all aska, uppsela och bakugnens. Men hon märkte att bakugnshällan 'had vutit sin brant' hade blivit sönderbränd, på några fläkar var under bakningen, så att den behövde 'känas', överstrykas med feva, innan man skulle baka nästa gång. Sedan gick hon till köket efter en 'cëmar', bytta med vidjehandtag, varmt vatten och tväta, diskade, av alla 'bakutgörelser', kärl, vilka använts vid bakningen, och tvättade sedan bordet. Till sist sopade hon av golvet i bakstugan och förstugan och stängde till sist igen bakstugdörrarna.

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.

Fgl. 16

och gick till köket.

Under veckorna närmast före jul måste man baka ämgo några dagar. Men nu skulle man baka blott av smä stopor, så att man nu ej behövde leja någon bakaerhjälp. Husmodern och pigan skulle nu sköta om den bakning, som nu kom i fråga.

En dag fick pigan 'elopi', tända brasa i spiselru uti bakstugan och sedan där hade blivit litet varmt, fick hon 'kåsem' baka hållan, men ej tända eld på den, förvån den hade fått torka till något under ett par dygn. Men så en afton fick pigan tända eld både i spiselru och i bakaugnen, ty nu skulle man baka 'kåskin'. Vackerligen hade man svar av 'kåskin' från höstbakningen, men man

-95-

vilde ha' fäskan 'bakku' till stövhäl-
pa, julhelgen, både för att lägga i 'görk
nöt', kyrkematsäcken och för att ätas
av dem, som kom att vara hemma i gården
under julhelgen. Sedan det hade bli-
vit något uppvärmt i bakstugan,
fick pigan reda till en 'bakstugi',
störa till tjocka kakor, ett mindre,
stopträg och ställa upp stöpan att jä-
sa. Nästa dag ställe sig de båda kvin-
norna att baka, sedan de hade varit
i fåhuset och lagat morgonmålet åt kar-
larna i gården. Men de fingo ej stå vid
bakbordet längre än till middagsti-
den, då de åter måste gå i fåhuset för
att 'stul kräka' fodra kreaturen, och till
köket för att laga mat. När de åter till
bakstugan, fingo de 'raska' att va

dem var gä för, aut vad de förmädde,
 om de skulle hinna baka op, baka till
 slut, stöpan, innan de om kvällen skul-
 le göra bot dæri fêhuse, fodra kreaturen
 och mjölka, och laga kvälsmäti, seväll-
 mältiden, ut fôskê, husfolket. De baka-
 de nu och lade upp kakorna i två kâ-
 kuhöpa, pakhögar, på bakhordet, ty
 vid denna bakning had den sut idas,
 hade de icke brytt sig om, att bära in nå-
 gon halva på stugugolvet.

Men nästa dag skulle de baka våg-
 bula, och till dem skulle man stöpa
 sist på kvällen. De gen till bullarna
 redde man till av sötmjolk, tillblan-
 dad med sötnusin, löshod met-
 ost, och vågmjöl. De gen blandade
 man in jäst och lät den sedan stå och jä-

Landsmärkearkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson, 1931, SORSELE

LPL.

Frgl. 16

-97-

sa till nästa dag. Följande morgon
stogs de upp degen i rågmjöl och knä-
dade den noggrant och gjorde deggrul-
lar. Ur dessa skuro de ut kakammen
och formade dem till kakor på råg-
mjöl såsom utbakmjöl, vilka dels
voro vida som stora tallrikar, dels
vida som kaffefat, och alla kakor-
na voro formade kupiga ovanpå.
När man hade bakat en hel hop så-
dana kakor på bakubordet, så spet-
sade de till en björkspinne, och med den
stucko de en massa hål i varje ka-
ka uppefrån. Därefter togo de kaka-
 efter kaka på bickuspjöska och stä-
clade in dem tätt invid varandra
i den lämpligt pepphettade bakug-
nen och stängde till ugnens öppning

I kanten av luckan stängde de till
 varje liten öppning, som där kunde fin-
 nas med flärvän, lygtrasor, och sedan
 gingo kvinnorna ut på en stund. Innan
 de hade skjutit bullarna i ugnen, ha-
 de de bestrukt dem med vatten. När kvin-
 norna åter kommo in, öppnade de ugns-
 luckan och funno då, att bullarna ha-
 de svällt upp och blivit höga och runda,
 men flera av dem voro svartbrända o-
 vanpå. Bullarna voro ej blott nog gräd-
 dade utan somliga av dem hade därtill
 mennit brännas utanpå. Kvinnorna fing-
 o frött med att taga bullarna ur ugnen
 En ny uppsättning bakades och gräd-
 dades. Innan^{medan} för varje gång skulle läg-
 ga in bullar i ugnen, sopade man av hål-
 lan ytterst väl, och blott ett litet antal

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.

Frgl. 16

bränder fingo brinna wagt långst inne
i bakre delen av ugnen. Man bakade
ett ganska stort antal sådana bullar.
De stora bullarna fivē; man sönder
till tjocka skivor, kē; tincē; strök ut, smör
på dem och ^{ät} dem till kaffe eller mera,
vanligt till tunn mjölk. Till filā; lat-
mjölk åt man aldrig bullskivor. Men
då man stekte fett kött i pannan och
det blev flott i denna, doppade man
skivorna i flottet och åt dem gladelig-
gen. Däremot doppade man aldrig med
bullskivor uti spradet i en köttgryta.
Under julaftonen skulle var och en,
som var hemma i gården, ha va en
av de mindre rågbullarna uti sin
matlott på julbordet uti de gårdar,
där man hade råd att baka rågbul-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE

LPL.

Fgl. 16

-100-

lar. Men det var långt ifrån, att man
hade dem i flertalet hem. Både stora
och små vågbullar hade förmögna
folk med sig i 'jörkematspan', keistan,
i vilken man förde med sig mat för
vistelsen på 'jörkpsäsn', i kyrkobyn,
under kyrkhelgen. 'fiv', impf. 'fivä' bety-
der skära sönder i skivor. Sedan ^{mogut} ba-
kat upp all degen på bakstugbordet,
lade man in alla bullarna i en 'vät-
korg' och bade dem till förstugkam-
marken, där den fick stå. Över korgen bred-
de man tyg.

Under en dag längre fram, skulle man
baka 'vätbröa', vetebröd, nämligen 'vät-
biila', 'skörpän', skorpor, och vétrisa,
kringlor. Men det var endast hos väl-
bärgat folk, man hade råd att baka

-101-

sådant bröd. I de allra flesta hem fick man aldrig skåda eller smaka sådant bröd. Även i en välbärgad gård fick man inte få på stort, vara överflödig, med att baka vetebröd. I stolpboden hade man visserligen ett par pund vetmjöl i en 'lörtypåsa', påse av läroft, men den mjölmängden skulle räcka under hela året. Men till jul skulle man i denna gård baka vetebröd, så att var och en under helgen skulle kunna få en vetbulle, en skorpa och en vetving. Vad man sedan hade kvar av det, skulle man väl förvara uti skåpet i farsugukammaren för framtida behov. Äter måste man bränna brasor uti eldstäderna i bakstugan. I egen till vetbullarna stöpte man av sötmjöl, nysilad mjölk, och ve-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
LPL.

Frgl. 16

temjöl och tillsatte jäst. Vårken smör eller socker fäde man i degen. Det skulle ha varit aut för öhitt, lösaktigt, att så göra. Bullarna bakade man, och gradade man alldeles på samma sätt som rågbullarna. Men man hade ej så stark värme i bakaugnen och till utbaksmjöl använde man vetmjöl. Aldrig gav man bullarna formen av limpor och och även de största vetbullarna voro mycket mindre än de stora rågbullarna. De små bullarna lade man fram hela, men de större skar man i mön av behov sönder till skivor, 'vetfivan', vilka man använde till kaffebröd.

Degen till skorpor och vetringar tillredde man av sötmjöl och vetmjöl. Men i denna deg blandade man

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
LPL.

utom jäst även ganska mycket smält smör. Innan^{man} använde smöret i degen tvättade man ur det saltet i vatten. Tidse tid hade man allmänt starkt saltat smör i gårdarna inom socknen, och saltet, som man själv hade stött sonder, innehöll ganska stora saltsycken, vilka måste noggrant borttvättas, innan smöret skulle smältas och användas i degen. Locker använde man aldrig i dessa brödsorter. Av degen rullade man till små degbollar, vilka man lade in i bakugnen tät vid varandra och stängde till regnsoppningen. Efter en kort stund tog man ut de hela bullarna på bordet, där de fingo svalna. Sedan de hade svalnat, skar man sonder varje bulle i två halvor

och lade in dessa halvringar med
flatsidan nedåt och lät dem bliva upp-
hettade en kort stund, varefter man tog
ut dem och lät dem stälva, då de blevo
betydligt hårda och torra. Det var skrypan.

Vetringarna bakade man av samma
slags deg som skorpona. Sedan man
hade krädat degen i vetmjöl och strött
ut sådant mjöl till utbakmjöl, så skar
man ut en 'degbit', litet degstycke, och
trillade den ~~bit~~ med flata händerna,
så att den formade sig till en lång deg-
sträng, föga grövre än ett halustrå. Den-
na degsträng skar man av i lämp-
ligt långa stycken. Ett sådant stycke
vek man ihop på sådant sätt att det
bildades en större ring och inom den två
mindre halvringar bredvid varandra

inom den större ringens båg. En vet-
 ring var litet längre än en finger och
 dess bredd var något större än halva
 ringens längd. Dessa vetringar grädda-
 de man i bakugnen, vilken vid grädd-
 ningen var svagt uppvärmd och igen-
 stängd med luckan för öppningen. Små
 bröden av ~~vet~~ vetmjöl förvarade man
 oftast på hyllorna uti skåpet i för-
 stugukammaren, somligtädes i en kis-
 ta med lås på.

Dessa bakverk av vetemjöl jämte vån
 voro de enda finbröd man kände till
 inom socknen i äldre tid. De bakades
 vist icke i alla gårdar, utan endast
 i förmögna hem. Under julhel-
 gen och vissa andra högtider brukade
 de var och en av husfolket få en vete-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson, 1931. SORSELE
 LPL.

skiva, en skoppa och en kringla, vet-
ring och någon gång till och med
ett kran. Fullväxta personer, som fäng-
o kaffe, äto vetebroden till detta. Bar-
nen äto dem enbart eller och kunde de få
gräddblandad mjölk att doppa
vetbroden i. Men det kunde hända
en och annan gång, att husmodern
'flo va sa', blev så mild och spen-
dersam, att hon på vana vardagen
kunde ge sitt husfolk vetebrod till
kaffe. Helst kunde detta inträffa
när gårdsfolket hade något vik-
ligt stövarbete, stort arbetsföretag,
att utföra, såsom när man var upptäl-
satt med att timra upp ett nytt hus,
eller förde bort gödseln ur den stora
'ködlyhäsa', gödselstacken utanför

Landsmålsarkivet Uppsala 4213

O. P. Pettersson, 1931. SORSELE

LPL.

Frgl. 16

fåhusväggen, eller arbetade på
 åkerarna under 'säsåna', sänningsti-
 den, eller då man hade 'fler' fäst i
 'jästa', hade slagit färdigt på inägor-
 na. I 'gästbä', brölloren, 'bäsöla', bams-
 ölen, dopkalasen, och 'grävöla', gravö-
 len, hade man med högt sällsynta
 undantag endast ovan omtalade
 kaffelbröd att bjuda 'jästa', gäster
 na på. Sedan bruket att dricka
 kaffe hade spritt sig till alla går-
 dar, inom socknen, så blev det all-
 mänt vanligt att bjuda varje per-
 son, som var fullvärd på kaffe, när
 denne kom in i en gård. Men var det
 en person från byn eller närmaste
 grannbyarna, som ofta kom till går-
 den, så bjöd man honom bara på

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL

Frgl. 16

108-
Göetkåfa; slättkaffe, d.v.s. man bjöd
på två koppar kaffe och två socker-
bitar, men bjöd icke på bröd till detta
kaffe. Men kom en långvägfärdling
långvägfärdling, d.ä. en som hade
färdats lång väg från sitt hem, in^{trän}
nädde från till denna ^{gäst} eller en person,
som var förmer litet mera betydande,
än andra, och humoderna ville giva
den, som hade kommit kaffe, så tog
hon in litet kaffebröd, och sedan hon
hade slagit kaffe i koppen, reste hon
upp en skopa, en vetring och en vetki-
va, stäende på kant, omkring kopp-
pen på fatet. När hon kom fram med kaf-
febrickan till den främmande och räck-
te fram den åt honom, så sade hon åt ho-
nom: 'lägg till, lägg i!' Hon menade där-

med att han skulle taga ett par
 sockerbitar ur 'sötkarsäverä', sockerkä-
 len, och släppa dem i kaffekoppen in-
 nan han slog i den gräddde och lyfta-
 de koppen åt sig för att doppa ned
 och blöta de bröd som lågo ^{na} fatet i kaf-
 fe och äta dem mellan munnar ur kop-
 pen. Kom prästen eller länsmannen
 eller hustru eller hustru från en
 'rikmansgård', rikmansgård, till går-
 den, och husmodern skulle bjuda 'sont
 folk', sådant folk på kaffe, så måste
 hon gå och lägga upp mycket av alla slag
 kaffebröd, hon hade, på en liten bröd-
 korg, och sedan uppmana den framman-
 de att 'lägti' lägga i, och att taga för
 sig 'ta' att 'fläga', av alla slagen, alla
 sorterna i korgen. Det bröd, man bjöd

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE

LPL.

Frgl. 16

-119-

till kaffe kallades tilägningen, i-
läggningen, ett ord, som numera knapp-
ast användes av någon yngre person.
Att få tilägningen ätvä kaffe, bröd till
kaffe, var nog en fäli stor gästning, en
mycket stor välfägnad. När man bjöd
en person på ett glas brännvin, så bjöd
man honom samtidigt på en vetring
eller ett rån till brännvinsbröd, såsom
tilltugg ovanpå supen. Men bästa brän-
vinsbrödet var nog att få en skiva tor-
työt, torokat kött, efter supen. Det har
förut nämnts, att man i fattig^{va} gän-
dar sällan eller helst aldrig hade råd
att baka vetebröd. Men det kunde ju
hända att husbonden i en sådan gård
körde till mätningen i marknaden, i Lyck-
sele för att därifrån förslå upp varor

Landsmäsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson, 1931, SORSELE
LPL.

Figl. 16

åt en handelsman i socknen. När man
 neu efter en sådan resa kom till hem-
 met, kunde han hava med sig någ-
 ra skorpor och vetringar i ett kumte, vil-
 ka han hade köpt på marknadspat-
 sen, och då kunde hustrun och barnen
 i hans hem få 'kälåsära', hålla kalas,
 på vetebröd en gång för ovanlighetens
 skull. 'Ti väskapsgåsa', prästens och
 länsmannens hem, bakade man my-
 ket vetebröd, 'la moy a olika ffigja'
 av många olika sorter, ty där kunde
 man 'jop in en hel ventyssick om ävle',
 köpa åt sig en hel säck vetmjöl om året.
 Flickor från fattiga hem, som tjänade
 i dessa gårdar, fingo nog lära sig att ba-
 ka både många sorter vetebröd och an-
 nat bröd, men då de kommo till hem-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.

Frgl. 16

-112-

hemmet, hade de ingen nytta av lärdomen, de hade fått, ty där fanns så litet att baka utav. Stintan, flichorna, döttrarna, i storbougäsa, rikemansgårdar, togo ej sällan tjänst på en herrskapsgård, på det att de där skulle få lära sig att baka och sy och mycket annat därtill ^{och} på samma gång lära sig fötkförelsen, lära sig att uppträda anständigt bland folk.

Till bröd får man väl även råksa pannkakor, vofflor och rån. Till alla dessa bröd lagade man till deg. Man ristade til, lagade till pannkakudegen, pannkakessmet, voffeldégen, voffelsmet och råndégen, smet till rån. Pannkakor, vofflor och rån gräddas man icke utan dessa stek, steker, man.

-113-

Från gamla dagar hade man uteslutande plåtpannor, pannor av tunn järnplåt, att steka pannkakor i. Längre fram i tiden kunde man få köpa målpannan, pannor av malm gjut järn. För dessa dessa gick det bättre att steka än i plåtpannorna, ty i målpannorna brändes, det man stekte ej så fort. Man steker många slag av pannkakor. Varje sort av pannkakor har sitt namn efter det, som degen är tillredd av. De mest vanliga pannkakorna äro följande: Kvarnspannkakor. De gen till denna tillredes av tunn mjöl, i vilken man inreder så mycket kornmjöl, att degen blir som mycket tjock välling. Man sitter stekpannan på

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson, 1931, SORSELE
LPL.

Fgl. 16

glöd och låter den upphettas ganska starkt. Man lägger ett stycke torkat fett i en bästsflärv, lävftstrasa, och smörjer pannan inuti med fettet i trasan, så att den inuti blir överstruken med fett, varefter man öser degen i pannan, och ställer den på glöd. Efter en stund känner man efter, om kakan fläp, losnar från pannbotten. När den gör så, vänder man kakan med hjälp av en kniv i pannan, och låter den stekas på andra sidan. Då man märker att kakan är tillräckligt stekt, gräddad, tar man den ur pannan och lägger den på botten av ett träg eller en skål, eller om man så har tillgång till, på en tallrik. Sedan smörjer man pannan ånyo och gräddar en

Landsmålsarkivet, Uppsala 4213
 O. P. Pettersson, 1931. SORSELE

LPL.

Figl. 16

en andra kaka och fortätter med stekningen, till dess att man har en hel hög pannkakor i stapel på varandra. Dessa pannkakor äro halvfingertjocka torra och mjöliga. Ofta breder man smör på en sådan pannkaka och äter den såsom 'smörkexen', smörgås, men mest vanligt har varit att äta den till tunn mjölk.

Vetmjölspannkakin. Degen till den har man 'röstet', tillrett, av sötmjöl och vetmjöl. Denna pannkaka har man stekt alldeles på samma sätt som kornmjölspannkakorna. Dessa pannkakor har man gjort helt tunna. Men även dessa kakor äro hårda och mjöliga, ty även ~~den~~ dessa göras av tjock deg. Så ha de hem varit, där man har haft råd att steka vetmjölspannkakor.

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson, 1931. SORSELE
LPL.

Figl. 16

Blöpankakari; blodpannkaka.
 I denna använder man blod. Av renblod
 och fårblod erhåller man den bästa blod-
 pannkakan. När man tillredde degen
 till denna, slog man upp blod i träget
 eller skålen och tillsatte i blodet litet
 vatten. Vardet renblod, man använ-
 de, fick man sätta till ganska my-
 ket vatten, ty renbloden är mycket
 kraftig. I blodet inrörde man kom-
 mjöl. I degen inrörde man litet fintött
 salt och en betydlig mängd av torokat
 fet, som man hade hackat sönder i
 mycket små bitar. Man behövde icke
 smörja stekpannan, när man skulle
 steka denna pannkaka, ty det fanns
 ju så mycket fett i degen. När man slog
 degen i panna, låt man kakan av

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.
 Fgl. 16

-117-

av den bli mer än tumstjock. Man be-
hövde stark hetta i spisen och mycket
glöd, när man skulle steka blodpan-
kakor. Under stekningen svälldes
kakan upp, så att den höjde sig till
mer än två tredjedelar av pannans djup.
Denna kaka vände man icke i pan-
nan. Sådana kakor behövde man
icke steka många av. Ett par kakor räck-
te till måltid för ett medlag av många
personer. Man åt denna kaka enbart,
men sköljde ned den genom att dricka
tunnmjölk under ätningen. Blodpan-
kakor är mycket fet och berömmes för
att vara välsmakande och säges vara
en kraftig och mättande mat.

'Perupankakun' eller 'peronpanka-
kun', potatispannkaka. Denna pann-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
LPL.

Frgl. 16

-1/28-

teakeg var tidsödande att tillverka.
Men det oaktat tillverkade man den
i de flesta gårdar ofta. I denna pann-
kaka använder man rievuriva eller
'rievouriva', riven potatis. Detta erhåller
man genom att riva potatis. Man river
potatisen på ett 'rievjärn', rievjärn. Det-
ta är ett redskap av mer än två kvar-
ters längd och något mindre än ett kvar-
ters bred, litet bredare i övre änden
än i den nedre. Rievjärnet är tillver-
kat av 'blekpsaitu', bleckplåt, då järn-
plåt, som har överdragits med tenn, var-
före den är silvervit till färgen. Red-
skapet har formen av en liten rånna.
I tvärsnittet fördjupningen i rånnan är
tre smala plåtpränger fastlödda i rån-
nans sidokanter. Uti plåten är en

-119-

massa små hål. Dessa ha från riv-
järnets vänstra slagits upp med en
stålspets. När stålspetsen har slagits
genom plåten, har denna vikit upp sig
omkring hålet och står ut som små vas-
sa spetsar omkring hålet. Det är dessa
spetsar vid varje hål, som river sönder
potatisen till mos vid rivningen. Endast
stora potatis rives på rivjärnet. När
man skall riva pevina, potatisarna,
sköljer man dem väl. Ett större tråg
håller man med vänstra handen riv-
järnet stående i sned riktning mot trå-
gets botten, fattar en potatis ur pevru-
träge, potatisträget, med högra han-
den och ställer anden på potatisen
mot rivjärnets utbuktiga sida och
för potatisen upp och ned på rivjär-

-120-

nets sida. Hårt får man pråssa po-
tatisen mot plåten, varvid de små spet-
sarna på rivjärnet inom några ögon-
blick river sönder potatisen till mos, så
att man har kvar av potatisen blott en
tunn yfkanth, vilken man bestar i
potatisträget, varefter man tar en an-
nan potatis och river den. Den massa,
man under rivningen har fått i träget,
kallas 'pårurév' eller 'pårurör'. När
man tycker sig hava fått nog av detta,
lyfter man rivjärnet ur träget och sköl-
jer av det med rent vatten och hänger
upp det på en spik i väggen. Påurör-
vet innehåller ganska mycket vatten.
Skall man använda det att göra 'pår-
urpalt' av, måste man slå det i
en påse av glestyg, så att vattnet får

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
LPL.

Figl. 16

rinna bort genom tyget. Men skall
 man använda revet till perugröt,
potatisgröt, eller till perupankakä,
potatispannkaka, så behöver man icke
 vråsa bort vattnet ur det. Typ peruvrö
 uti träget tillblandar man något
 mjölk och invör i det något kornmjöl
 och har därmed pankakedeigen fär-
 dig. Den öses man, sedan man smort
 pannan starkt med fett, i panna och
 ställer den över glöden i spisen, där den
 får stå, till dess den är tillräckligt stekt,
 gräddad, då man står upp den. Pota-
tispannkakan äter man till tunn mjölk
 Man anser den icke vara dåligt mat,
 men den säges ej vara sådan, att man
 'bi' motdär hungerkänslor, länge efter
 det, att man har ätit den. x)

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.
 Frgl. 16

1210. x)

Då en ko hade buren fattig, så hade man i gården råmjölkei under några dygn och då stekte man av denna mjölk råmjölspannkakor. Dessa pannkakor var förfärdigt, högeligen, rik, bekväm, att steka. Man behövde allenast fylla färsk råmjölk i en skål och sätta till den litet finsalt och vispa till, vispa i den korummjöl i ytterst liten mängd. Därmed hade man degen färdig. Dessa behövde man nu endast ösa i den väl smorda malmpannan och ställa kakan att stekas. Under stekningen löpte degen ihop i fast form och kakan vällde upp, så att den nådde till och med över pannans bräddar. Sedan man hade

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.
 Frgl. 16

121C x/ ^{den}
lagit kakor ur pannan och hade
fätt kallna, så skar man sönder den
i fyrkantiga stycken. Trittlet voro des-
sa stycken jämna som lever och gula
till färgen. Denna pannkaka var
'jövve gömätü, den rätta goda maten,
och man åt den med välbehag liu tün-
mjöskä, lunnmjölk.

Landsmålsarkivet Uppsala 4213

O. P. Pettersson, 1931. SORSELE

LPL.

Frgl. 16

'Vöflän', vofflor. Man säger: en vöf-
 el, åtten vöflä, vöflä hon' och fyra
 vöflän'. Allt sedan gammaltid hava
 vofflor varit i bruk inom socknen. Man
 har tycktat det har varit så rymt, be-
 kvämt, när en främmande har kommit
 till gården och man velat giva den nå-
 got att äta till kaffe, att kasta vöfalfa-
 rna i en kast på 'gösa, glöden, och 'stek'
 grädda, några vofflor att bjuda den
 främmande på. Voffeljärn ha funnits
 i gårdarna. Alminstone har man i nå-
 gon gård inom byn varit ägare till ett så-
 dant, och detta ha fått 'ga i länä', ut-
 länas, från den ena gården till den
 andra. Man har 'stekt', gräddat, voff-
 lorna i voffeljärnet, vöfalfarsa.
 Detta består av två ganska tjocka, rät-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.

Fgl. 16

vinkeligt fyrkantiga järnplattor med
 en längd vardera om vid pass åtta tum
 och en bredd av omkring sex tum. Dock
 hava dessa plattor varit olika till
 storleken hos olika voffeljärn. Dessa
 plattor ligga i järnet mot varandra
 med var sin bred sida. På de mot var-
 andra liggande sidorna av plattorna
 löpa trekantiga, ganska djupa få-
 vor längs efter och tvärs över skivan, jäm-
 löpande med plattans kanter. Thör-
 nen mellan dessa fåvor höja sig små
 pyramidlika spetsar, vilka göra ~~en~~ fyr-
 kantiga gropar i den del, som fylles
 på plattan, och när den andra plat-
 tan lägges över degen, göres i den lika-
 dansa gropar i dess övre sida. När nu
 plattorna upphettas, får man mellan

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.

Frgl. 16

-24-

dem en kaka, som på båda sidor är
uppfylld med en mängd fyrkantiga, små
gropar, liggande i rader längs efter och
tvärs över kakan. Denna kaka är en
'vöfel', voffel. Plattorna äro fasta
på ändarna av två 'skåsmå', skånk-
lar eller skåft. Dessa äro av järn, fäng-
a och smala. Skålmarna ligga över
varandra med ändarna nära plat-
torna. På det ställe, där skålmarna
ligga över varandra, är ett groft, runt
hål genom dem, och genom hålen är in-
slagen en rund 'sprut', dubb av järn,
vilken är starkt 'nädd', nitad, på
skålmarnas båda sidor. I denna led,
som härigenom har uppkommit, äro
skålmarna rörliga mot varandra.
På de korta styckena av skålmarna ne-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE

LPL.

Frgl. 16

+ 25 -

dan för leden äro järnplattorna fästade
med de förade sidorna mot varandra.
När man upptill för skalmarna från var-
andra, så vikas plattorna från varand-
ra och voffeljärnet blir då öppet. För man
äter skalmarna mot varandra, så till-
slutes järnet. Här må i förbigående
nämnas, att skalmar icke finnas blott
på voffeljärnet, utan de finnas på
flera andra redskap och saker. Skal-
mar äro saxens tvänne hälfter, sido-
bågarna i vävstolen, dragstänger-
na i skotthävarn och parmarna i en
bok. Möjligt är, att det finnes ännu
andra skalmar.

Voffeljärn av ovan beskrivna slag
kunna användas endast i öppen spis.
När man skall stek, grädda, vofflor,

126-
så vleder man till 'vöfaldégen', voffel-
smeten, i en skål eller ett tråg och sätter
detta nära kanten av spiselhällen och
gräver fram glöd ur brasan, samt murar
upp en liten ugn av vedtrån över glöd-
högen till ett litet valv, som snart börjar
brinna. Men under vedtråna får man
fått en liten ugn. Invid spisen ställer
man en stol med hög karm och bred-
vid denna en annan stol med ett tom-
tråg på stolitsen. Man sticker in vof-
feljärnet i den lilla ugnen av vedtrån
och låter det ligga en stund på glöden för
att bliva hett. Man lyfter då järnet från
glöden och lägger det på stolkarmen och
låter dess ena skalm falla mot golvet, då
järnet öppnas. Nu smörjer man järnet
inuti med fett, som man har inlindat

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE.
LPL.

Fgl. 16

i ett tygstycke och öfver sedan med en
 sked voffeldeg i järnet, sluter det ge-
 nom att föra den näst hängande skal-
 men mot den andra och sticker in vof-
 feljärnet på glöden i den lilla vedug-
 nen uti spisen. Efter en kort stund vän-
 der man järnet och om några ögon-
 blick flyttar man järnet över till stol-
 karnen, öppnar det och tager ur det
 den grådclade vofflan med knivred-
 dens hjälp och lägger den i det tom-
 ma träget bredvid, varefter man smör-
 jar järnet inuti, fyller det med deg
 och börjar steka en andra voffla och
 fortsätter att steka, till den andra degen i
 träget på spishällan är förbrukad.
 Man stekte olika slag av vofflor.
 Mest var det kvinnvofflor, man

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.

Fgl. 16

tillverkade. De gen till dessa tillredde man av råmjölk, skummjölke, och kornmjöl av samma sort. Dessa vofflor voro tjocka, sega och torra till smaken. Det var värdarvofflan, vofflor för arbetsdagarna, som man åt till mjölke. Men dessa vofflor voro bra att drygen ut bröda va' göra bröd drygt med, ty då man åt vofflor, så åt man icke bröd, och detta blev därigenom drygt och räckte länge. Men man stekte även bättre kornmjölsvofflor än dessa av sötmjölke och finaste kornmjöl. Dessa vofflor använde man såsom tillbehör, kaffebröd, då man bjöd på kaffe åt främmande personer, och gårdens folk kunde en och annan gång få smaka av dessa vofflor.

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE

LPL.

Fgl. 16

'Vetmjösvofflan' av sötmjölke och vet-
mjöl gräddade man i vårbärgade
gårdar en och annan gång under å-
ret vid några högtidliga tillfällen,
'Ärädvofflan', gräddvofflor, av grad-
de och vetmjöl kunde man vid något
särskilt tillfälle grädda någon en-
staka gång. Ofta kunde detta ej
få inträffa, ty man måste ständigt
vara helt om gräddu, sparsam med
gräddan, ty av den skulle man kär-
na smör, och det gällde i varje gård
att under året spara samman så mäng-
a smörpen, ~~ett~~ pund av smör, som möj-
ligt för att hava något att utveta,
sälja från gården, för att få in en
liten penningssumma till huset.

Uti gårdar uppe i fjälldalarna bru-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
LPL.
Frgl. 16

hade man, om man i gården hade
 bevinfolk, som voro flent, dugliga,
 ett laga till mat av allt möjligt och
 om man under året hade fått stormängd
 av potatis från från jorden, steka
 'pöruvöflan' eller 'pöruvöflan', voff-
 lor av potatis. Till det i sådana voff-
 lor använde man 'pöronmos', pota-
 tismos. Sådan mos redde man till
 av kokt potatis, som man stäm-
 per, stötte sönder, med 'pöronstäm-
 pan', ett slags stort mortel av tor-
 björk, vilken var vid i ena änden
 men avsmalnade åt andra änden
 till en för handen lämpligt skaft.
 I det stampade 'pöronmoss', potatis-
 moset, inblandade man en skvätt sot-
 mjölk, kornmjöl och litet finsalt och

stekte vofflor av den deg, man på det-
ta sätt hade tillredd. Rörvofflen vo-
ro ganska goda att äta.

'Rånä', rån. Sådana hade man
gärna förvarade i varje välbärgad
gård. Man hade dem nedlagda i en
spann eller i en liten låda i skåpet
uti förstugukammaren. Men yttre-
st sällan vankades det att smaka av
dem. 'Rändegen', deg till rån, tillred-
de man av sötmjöl, i vilken man
hade tillblandat litet söt grädd-
e, och vetmjöl. Men intet socker in-
blandade man i degen. Rånen stek-
te man i 'rånjärn' i öppen spis. På
det yttre hade rånjärnet samma
form som voffeljärnet, men järnplat-
torna i rånjärnet voro betydligt tunn-

vare och mindre till omfånget än
 plattorna uti voffeljärnet. och därtill
 hade rånjärnet kortare och spädare
 skålmå, skånklar, än voffeljärnet.
 På plattornas innersida voro grunda
 fåror insänkta i ^{metall}metall, gjutjärnet.
 Dessa fåror löpte i många handa
 keror och svängar och inom sväng-
 arna voro i metallen insänkta stjärn-
 mönster. Ett rån blev därför i rån-
 järnet högeligen ^{krusigt}krusigt, utpyntat
 med linjer i bukter på flera handa sätt
 och med bilder av stjärnor i upphöjd
 deg. Rånen voro mycket tunna och
 mycket högeligen välsmakande. De
 räknades vara det allra finaste kof-
 kaffebrödet. De som skulle hålla bröl-
 lop, behövde steka så stor mängd av

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.

Frgl. 16

av detta bakverk: så mycket rån, att de
 fynde en stor korg därav. Men i bröllopet
 gingo vänen hastigt åt såsom tillägg-
 ning till den mängd av kaffekeppor,
 som gästerna tömde, och till brännvinsbröd
 ovannå alla supar, som männen och ej
 sällan även kvinnorna stälpte i sig.
 Rånka inom socknen använts sen långt
 tillbaka i tiden.

Till sist vill jag ytterligare skriva om
 ett bröd, som man en och annan gång
 har bakat inom socknen. Om detta
 bröd borde hava skrivits förut i an-
 nat sammanhang i denna uppsats,
 men det kom icke med där. Detta bröd
 är 'p^{er}er^unkakiu' eller 'p^{er}er^onkakiu'.
 Till detta bröd stöpte man degen
 av 'p^{er}er^ondeg', malad potatis eller

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE

LPL.

Frgl. 16

potatismos, i vilket man rörde in
 rågmjöl i så stor mängd, att degen blev
 stadig som vanlig 'båhuddeg', deg som
 man bakar brödkakor av. Man öste
 upp degen på bakubordet och knä-
 dade den väl i rågmjöl. Av denna
 deg bakade man kakor, som voro
 mindre till omfång men tjockare än
 kakorn. Dessa kakor sköt man in
 uti bakugnen, då den var starkt
 upphettad. Kakorna fingo ligga kvar
 i ugnen, till dess att de voro brunsvart-
 brända, då man tog ut dem ur ug-
 nen och lät dem kallna på baka-
 bordet, varefter man lade dem i för-
 var på ett torvt ställe. Vid behov tog
 man fram en sådan kaka och kras-
 sade ett stycke av den i småstycken

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
 O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
 LPL.

Fgl. 16

135-
av ungefär en kaffebönas storlek.
En viss massa av dessa småstycken
blandades med obränt kaffe och
och lade blandningen i kaffebrynni,
kaffebrännaren, och brände den i den
öppna spisen på samma sätt som man
brände rent kaffe. Under det att ka-
festyckena brändes och utsattes för
'kaffaröken', kaffeångorna, i brän-
naren, förvandlades de, så att de ble-
vo 'rakt', nästan, lika kaffe både till
lukt och smak. Man malde denna kaf-
feblandning och kokade starkt och gott
kaffe av den. Denna kaffetsättning
var ett utmärkt bra medel att 'dryg-
an', utdryga, kaffe med, så att det
väckte länge.

Att i värdiga personer inom sock-

-136-

nen med redigt huvud och gott minne
kunna giva en och annan upplysning
om huru de äldsta inbyggarna inom
socknen skaffade sig bröd och om hur
ru deras bröd timverkade. De hava i
sin barndom och ungdom hört sina för-
äldrar och förfäder berätta om dessa
saker. Personer i sextioårsåldern
hava i sin barndom själva ätit av
de i gamla tiden vanliga, allmänt
använda brödsorterna och veta gans-
ka väl, hurledes man i äldre tid
bakade sitt bröd. De kunna därfö-
re giva underrättelse om brödet och
brödbakningen under tiden före
den stora timmeravverkningen inom
Lorsjö socken. Den tid, under vilken
denna timmeravverkningen har be-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE
LPL.

Frgl. 16

-137-

drivits, kan väl lämpligast kallas
timmeravverkningstiden. Personer under
sextio års ålder veta litet eller intet
om förhållandena inom socknen i åld-
re tid. Om man för personer i trettio-
eller tjugooars åldern berättar t. ex. om
det bröd, som de gamla fåderna fing-
o hålla tillgodo med, så förklara des-
sa unga helt frankt, att sådant tal
är ideligen osanning. De uppgifter,
vilka hava blivit sammanställ-
da i denna uppsats, hava erhållits
av personer i sextioårs åldern, vad an
dessa uppgifter äro att hänföra till
tiden före skogavverkningstiden,
således till tiden före 1880 talet.

Timmeravverkningstiden tog i den-
na socken sin början under 1880 talet

138
och med den tiden följde stora förändringar i sorsebornas levnadssätt, seder och bruk. Gammalt fick då vika undan, och nytt kom i stället. Männingar i hoptals kommo från fjärran orter och slog sig ned inom denna socken. Dessa främlingar införde bland sockenborna nya seder och bruk och gävo dem nya tänkesätt. De gamla sederna och bruket övergävos då och föllo sedan i glömska mer eller mindre. Till och med folkmälet ~~här~~ i socknen har förändrats under denna tid så kraftigt, att den yngre befolkningen numera talar i det närmaste vanligt folkspråk. Men under början av denna tid kom mycket penningar till socknen och bönderna här hade snart penningar i

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson, 1931. SORSELE
LPL.

Frgl. 16

sådan myckenhet, att de gamla fäderna aldrig skulle kunnat hava en aning om, att människor skulle kunna hava så mycket penningar i sina händer; de som vågade en person med en hundravitidaler på fickan såsom en väldig penningkär. Men penningarna förledde sockenfolket från den gamla sparsamheten och från de gamla beprövade näringsgrenarna och uppväckte tillit till en aldrig sinande inkomst från skogen, och man vände sig att slå på stort.

Om brödet och dess tillverkning är att säga, att våldbröd och blandningsbröd icke har bakats inom socknen efter timmeråverkningstidens inträde. Det tunna kornbrödet har hål-

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SORSELE

LPL.

Fgl. 16

lit sig kvar och bakas ännu ganska allmänt. Bruket att inblanda malen potatis i bröd är ännu kvar. Kakaubakas ännu. Mjukt rågbröd bakas nu i stor mängd och i rågbröddegen tillsättes sirap. Men blott en ringa del av det rågmjöl, som användas i detta bröd, är malet av råg, som vuxit på böndernas åkrar. Det mesta av detta mjöl föres till socknen från andra orter. Vetemjölet har kommit till stor användning. En hufvader köper det nu icke i pund utan i säcktal. Många sorter av vetebröd äro numera i bruk och i detta bröd användes mycket socker. Det gamla sättet att tillverka jäst har fallit i glömska. Blodbröd bakas ännu om än i små mängder. Pannekaka

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson, 1931. SORSELE

LPL.

Frgl. 16

-141-²

av riven potatis gräddas ännu i en
och annan gård. Sedan järnspisarna
kommit i bruk uti flertalet gårdar, så
bakar och gräddar man ej längre råg-
och vetebröd i bakstugan, om än sjät-
va stugan står kvar på de flesta gårdar-
na. De gammeldags voffel- och rånjär-
nen äro till det mesta övergivna och ide-
ras ställe har man skaffat sig järn, vil-
ket passa till järnspisen.

Landsmålsarkivet Uppsala 4213
O. P. Pettersson. 1931. SÖRSELE
LPL.

Frgl. 16