

5711

VÄSTERBOTTEN

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Umeå lfs

24/4 1933

Larsson, Evert, 1933

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

40 bl.4:o

2 " " teckn.

Exc. av Eva Grass 1972 för ordreg.VB.

5711

Brödet och dess föredning.

Svar å U. d. M. A. s frågeställa n:o 16.

I denna dialekt användes ordet bäka endast när det gäller föredning av bröd (man gör gör väfflor eller pannkakor); ordet användes ej heller i betydelsen kaka ihop sig eller dylikt. Ordet bäka äsyftar här hela arbetet med brödet föredning, således såväl degen föredning, stöppning, som också själva bakningen, utbakningen. Man säger t. ex. vi ska bäka i mran. Verbet bäka användes ej i sådana fall som låta smeten stå i ugnen och bäka.

Substantiv, som beteckna arbetet att bäka, äro: bäkning, -a, -en. Ex. vi va te na bäkning = gör; ja ha ut tōme = tid, at ga hot, for vi va te bäkningen eller bäkningen.

Ord som beteckna kvantitet är stör bak ev.

Yö!
Väster län
Umeå län
Läsjo

kolen!

Landsmålsarkivet Uppsala 5711
Evert Larsson. 1933. UMEÅ
VB.

Frgl. 16

Accenten

lubbak.

För hade man allmänt två stora bak om
 av, (numera bakas aftars;) ost var köstbaket
 och vårsköt, vid köstbaket frustades så-
 ledes vinterföa och vid vårsköt söman-
 föa. Till sådana bak bakade man i allmän-
 het tunnbröd (ajstär bröd or korvbröd och osten)
 fänkär eller endast brö; i Tre dagar och på
 fjärde dagen käkän, en lumm bröd av råg-
 sikt eller råg- och kornblandning. (jäst)

Benämningar å personer, som baka, äro: entas-
 bakan, flut. bakaça. Kvinnor kallades för det
 kvinnor som bakade, män bakade endast
 i undantagsfall. Dessa benämndes då, allt efter
 sitt speciella arbete kävhar och nägar.

Någon gång, när det t. ex. fanns någon lämpelig
 gammal i huset, fick denna rycka in som
 extra gräddan, eljest var detta någans arbete.

Hva

Närmare be-
 skrivning på
 käkän efter-
 dräs.

/r

Obs!

fj

Här funnos för och fannas ännu kvinnor, som
 ha en sällan huvudsakliga uppehålls- och äro baka
 i gårdarna; de veta dock ej till annan sak
 för att baka, värt att äro avständer för stora.
 Idemna hy har ej funnits någon yrkesbakare.

11. Brödet har här hävits i stor mängd, barnen
 finna grannligen veta, hur det gick glickan,
 som fram påte på brödet. Betecknande för
 den respekt man hyer för brödet, såsom, guds
 länet, är, hur de äldre äro mycket angelägna
 om att väja av huggen kornet tages till vara
 vid den väfning som sker efter kornskörden.

Om vi brant op e bro, da ve gräda, de mo
 lykt ve fol at he va hämmellat o fölat (A.H.).
 Det vill syvas som om ordet gäplame för an-
 vänt i mera vidsträckt betydelse, det avsåg
 således att som till till säd och av säd fram-

stätt, numera gämnar det i de flesta fall endast säden. Om det ansågs som synd att äta fint bröd till vardags, är svårt att säga, men utdöles säkert ansågs det stäsaktigt "ohält", och den som så gjorde blev nog förspädd fattig huset.

Dagligt bröd = brö' fo' d'agen. Uttr. brö' fo' a' fins, ävenså: brö' lösta. Efter kanel: g'u se' l'so, nu ha ve da' h'ome os' b'ote brö' lösta. (Uttr. lösta återfinnes för övrigt i en del av sammansättningarna kavalösta kvinn' fatt' lösta o.s.v.)

Dei rena cheyrepasé leverbröd uttrycker här "mätin", he va se pas d'ähet ja s'akata ju (1867) he mo'z fik r'ara g'ra om dem fik ju tjäna, for mätin (P. 6). När ordvalet börjar väja göra sig lustiga över lueborna, angripa de med förhärlsk dessa a' i um den se' dem: ve ha' p'va ofante (2.50) om dag

se!

1/2 H/3

1/2

o matu; i stordu. säger man nämligen "mata".
 Brödet var här förr i ännu högre grad än nu
 absolut huvudbeståndsdelen i födan, och det
 ansågs mycket olämpligt att beqagna my-
 ket sötet - söveth. da ve fik smäta nä-
 tigen man got, da fik ve os a gämat, men
 no fik a hot (halft) brö (tunnbröd) rak öle
 näting, for ve bert a smäa, smäa ^{bita} bofe nä-
 tigen, se han skal rak löy, o me smör
 ma du tro at ve fik. "du aftava? fik
 ve a tun brö o pa he la mama in smör
 in frösk. sör, o smörre dena he strok
 (stråk) ve ut et a de (antingen) ve tummen
 hälen (em), ve trösa, man tälrik behövd
 ve. (A.K.) Tan kakän var hätti bröd, den
 äto endast söndags frukostar, så man hätti
 kokade den i kittspöa = söva, som på island
 på vardagarna tju kokad med, klinsmjölk.

1/2
 1/2 1/2

1/2 1/2?

hälter?

57

Landsmålsarkivet Uppsala 5711
 Evert Larsson. 1933. UMEÅ
 VB.

Frgl. 16

o. dyl. täubrö äts allmänt på veckodagarna,
 mest som "brösta", man bräde brödet i mjölk
 ofta i dröng, sedan man tagit bort grädden.

Gamla personer äto ofta tunnbröd, som kras-
 sats eller smaks på kaffe kvara, detta
 äto sedan jämte smör.

Dräpat allmänt namn på allt som är bakat
 till bröd kallas jöf, med visshet, det skulle
 väl närmast vara "bröfor".

Den bit bröd utän. här "u' bröket" eller "u' brö-
 siner". Ett stort stycke bröd: "u' bröstyf".
 till äta bröd utan smör kallas här "mjögl".

Skänka gånger var nog allt det enda som
 brödet och potatisen.

Brödskena benämnes för "kätusur", de kallas
 man då bakade, kallades nämligen "rökakän"
 när man då skar en röd "rökakä", skar man
 skivorna sut över fullen, sålde blev fösta

och sista skivorna olika; den första skivan
kallas kätin (or kät, egentl. utvilad, käck),
den sista blev tätin, det gick frömostligen för-
gått än för mer sista biten.

Brödets egenskaper. Det är fäiskt = fäst,
fäiskt bröd har vid bakningens slut och bärens
fortfarande är varum omkring fem grammas.
Fåga grammas skada ha tre eller fyra käk.
Medan käk är mjukt, kallas den mjukt-
käk. När brödet misslyckas, säger
man: "he vat käda riktet".

Tockai bröd är skapt = skat eller hädt = hat,
eller tarri = tot. När man går en butik köps
bröd, bullar och skorpar, för 25 öre, begärde
man: "för 25 öre mykä o skat".

Heäla ha vöte se hät, he häu hon hå è hæt
in gämko ve na. När tockai bröd har
mykä, säger man än vet har vöte.

Man förvarade för bröd i "spannar" det fick
 där låg en egentligen smak, spannamaken,
 och hade låg för än mögla; jag kan ej finna.
 att det ansetts nyttigt att äta möjligt bröd.
 Om tunn bröd blev mjälsrent, blev det i uama-
 kande. Jag kan ej komma finna något sär-
 skilt namn på det ytte och inre ar mjuk
 bröd. Det är en buller ej, blir genau gräddad
 säger man: he waf roranc.

Dial. ord. ?

Bulle, likuade k. i frägel. illustration över
 bröd former, kallades här "rökakka".

Desutom bakades ett liku. bröd, fasti tau-
 uore och plattare, "jåk kakan" eller "jer ká-
 kan" eller "färmer kakan". En långsmalt
 bröd kallas "kave" t. v. vett brokave?

III. Bakugur och bakredskapen.

Man har här särskild bakstuga, den kallas
 "bakstuen" någon gång "brjgd" eller "brjgsten".

Den användes ofta, särskilt för, som smör-
maktkärl, och då numera flytta en del ut i bak-
"stugan" för smörrens, då det ej bli så varmt
vid eldning: äppelkris, yperkris som i
järnkris. Bakstugan får nog också många
gångar tjänstgör. som smickarbod.

Här har fäckenämni bakugn, som sträckt
sig utanför stugans vägg, numera finns dock
ej någon sådan; däremot finns sådana,
där ugustumman "omstana" går ut i en
annat rum, detta för att spara utrym-
me i själva bakstugan.

Bakstugans i stugan smör - ugn i fäcken-
sej är ej hör oavlyt.

Bakugnens hatten hålla numera av tejp, för
ofta av järn, är inte sluttande; man klar
en dubbig brasa i hällens mitt, varefter, när
ugnen är tillräckligt upprämd, man medlet

omskrän för kolen till hällens sidor, och
 på gräddning sker så länge värme finns
 i tillräcklig grad. Fristånens bakkan har
 en avstånd här. Stickglugg är i hällen här
 bekant. Bakugnen valv kallas vävva.
 och delvis kant vid öppningen giman eller
 imanen. I känd vilade stenarna i öppning-
 en på en bärjärn- bilstång. Så kallas
 också den järnstång som uppbar ugnskran-
 sen. Något namn på bakugns öppningen
 har jag ej hört. Råken går ut i en eller två
 mindre öppningar ovan för bakugns öppning.
 en rören, i räkfånget. Räkfångets delar
 äro: kranen eller spiskransen omskrän
 den del bakre delen placerades ofta ovan på
 bakugnen. Beteckn. omstänca det är den
 svagt vällda bakdelen av ugnen.

Den stens bakugns öppningen ständes

Bojning!

1/6

Landsmålsarkivet Uppsala 5711
 Evert Larsson, 1933. UMEÅ
 VB.

Fgl. 16

med ett bråde, formai i likhet med öppningarna
 dessa kallas "töpa", och den klenast med lera
 är sj bekant. Waurra heqagwas "töpa" är
 plåt eller i modernaste fall dukkor av gjut-
 järn. De mindre öppningarna täpptes
 med rösterna - röststenarna; då ha had
 bröne diktet, så sätte ve för rösterna
 o om ha va mure så at giman va
 lokt, så sätte dem o dit dem, för at
 ha ut skäl var söga, "då det hade
 brunnit diktigt, så sätte vi för röst-
 stenarna, och om det var murat så at
 giman var låg, så sätte vi också dit dem
 för at det inte skulle bli sögare". S. 6.

A platsen framför bakuznen fanns en häll
 av plåt eller malm, i det inre hörnet var
 ett askrum för själva eldningen öpe spisen. se teckn!
 Bakved. Han använde helst granved för bakning.

bjärkven had se got for o svên - brädet
brändes län när man eldade med björk. A. H.
"skratters" kastrod är mest använd, ej smärad.
Rad udvinnen beträffar han jöy ej kunnat fin-
na än det betraktas som högtidlig handling
att elda upp bakuznen. Man lade först en
tvärträ "in ena omu sedan som rör och
så ved korvis ovan på dessa rören.

Förklaring

När elden brann med stänkta låga, sode man
hög svaf söga eller evast söga. Härmed
meas de sätizen bränderna. När lågan
slå ut en uppsäppu: "he löga bote omu".
Dessa brödde på, än veder låg för lågt framme.

Att föra omkring de glödade kolen eller än
"kärna ut kolen med användes öms björsten" se i

Bakuznen ropades mestadels med en kvas, men
en del brukade också bläsa en räk, som de sätze
på en stång, och varmed de sedan förttade

bakugns hållet. De så provade temperaturen
 i ugnen genom att kasta in en fjäder eller en
 par halustrian om dem de höre (skallade),
 a bra fot, de var e lågom en värme. I. O.
 Jag har e skött uppgift om hur man gjorde
 för att nedbringa ugnens värme. Nu ugnen
 är jämn och uttrycket var helst om en per
 lågom eller lågom varm. Ordet bränhet
 är tamligen särsynt, det betyder "suhet" att
 man bränner sig vid vidrörande. Under värme
 = övernärm eller - - - , övervärme = öva-
 varm, han ska rit för omstapa för a be-
 hal övavärmen. I. O. Jag utskjuter här nå-
 gat om sämning av mjöl: de dem måla på
 ström kvarnen, de var e no na sälms, ma
 du tro, ja ha stot f flera dagar o såle mjöla.
 dem såle dagen fyra dem skal baka, de had
 dem låg'a separ (skäppor) ha va i alla best

etan sepa som he va sköra tu (skäror i), da van
 i dit o draga in sal som va jof höte i kö-
 jur (kaljuren) etan den klän sat (säl at),
 he bara dora (väl av durrä) men hena
 va uti jäst na röket, no vat ja da no les. I. O.

Tydligare

tu elda en liten brasa i ugnen, då den under
 pågående gräddning började bli soa, kallades
 "et på hela". he ze häten om he ze på in
 minne ju vat (mågat för soat) på hela, an om
 he ze för vat I. O. Att man eldte msa stöcker
 i ugnsoppningarna är ej bekant.

Förklarings: /h
ob!

De allra flesta gårdar hade egen bakugn,
 när lödan saknades, bakades man givet i en
 annan bakstuga. Nu en del by nyttjar en
 bakugn har ej förskonmit har i trakten.

Flyttbara bakhällar äro här fullständigt obe-
 kanta. Någon matvareriskä till här efter frå-
 gode rågen finns ej här. När beagrades

för väffeljärn och väj järn (för öppen spis),
 är uny. lika konstruktion, således en avlångt
 fyrkantigt järn uny. 1 x 2 dm. med långa skaft.
 Här finns ej her. pannkakslagg, (en gräddning
 väffel i hjöletan) (^{en} väffelgat) kallas en väffel-
 lag. Reskpannor och munkpannor likaledes
 okända. Järn bakugnar ha aldrig här varit i bruk.
 Här begagnas annani särskilda bakbord, be-
 stående av underrede, stör - korsstämman ben,
 sammankällande slå med kilar, samt en
 lös skiva, håkerhöra. Orägen gång friskom
 mer stark, än man har bakkar under bordet,
 de använd praktiskt med bokor i så fall än
 man eventuellt vill sänka ^{en höja} bordskivan.

Syppåra bakbord användas endast i vissa
 fall vid mindre bakning inom hemmet.

Vårt namn på bakbrag är störpsep - a, - en
 = er; störptrag; en så användes också någon

gåung. Vridskålar användas ofta vid mindre
degar. De vick byg som man rör om degen
med, kallas spöyva dat. form spöyven.

Slappträ användes ej. Man breddar en duk eller
en lukan över degen, när den ställdes på jäsa.
Här förvarar man mest mjält i säckar i bak-

stugan, sin ämbars brakar finns där än till
varataga skrap och sopmjält dit sk. sēde.

Väkttyg för bröds utkarling äro: brökävaren
helsarvad och med nedsvärade ringar eller skåren

ruut hela kaveln, samt rullskaveln näben. *Beckning*

kävaren och käkärarna som äro rälrann
instrument. Då skära av degstycken använd-

des en bötkyvä = matkniv. men ofta doppas och på
hand kanten i mjält och skar ^{man} med denna av
degstycken. Man aff formar kakorna med ha ej

begagnats; ej heller har hör bogits här i kakorna.

Lös än införa bröddamm i ugnen användes en stör-

smud bröfjeh; härav finnes tre olika stor-
 lekar, varav kornbröfjeha är störst. Järn-
 spade användes ej här. Bakstör har används.
 ja ha hot täkas om, at dem skal ha bruke
 ha in stor, som dem liure bro krisom. (P.O.)
 grädspan är en hjälpvektyg som man vän-
 der på kakorna med, ^{i ugnen} när man flyttor kaka-
 na från uakbordet på bröfjeha begagnar
 man bröspjehka (se ill.), således är gräd-
 span hjälpvektyg förbruker och bröspjeh-
 ka för uakbordet. Den sorts kottkaffade
 redskap, kakkuspjehken ha funnits at flytta
 de sk. gräddningskakana, dvs. bröd som bakats
 gräddats i ugn, ut vilken alla kal urakats,
 denna sorts kaka till verkas ej numera här, den
 kaka som nu bakas här gräddas endast i ug-
 nens mitt, med koten på sidorna. När man bör-
 jate baka denna kaka, kallades den framoms-

Landsmålsarkivet Uppsala 5711
 Evert Larsson. 1933. UMEÅ
 VB.

Frgl. 16

Käkän. De bröder eller hyllos, som man saito
 käkänna au jäsa jäu, kallades också kakku-
 fjäkan. Dessa fjäkan placerades ofta på
 stolar. Oftast användes man en brönsag
 av fjädrar, någon gång någ av järn, "men ha
 viler na va? häbara bro da." stap beqagnas,
 men endast till käkän. Efterföljande polak.
 text är ej känd här.

Sin naggring av tjockare bröd användes Fre.
 en gaffe eller sådant. Man försåg ej brödet
 med ränder eller jrydnaden. Nu skrapa rent
 bakbrödet användes för ofta en glasbit, mmmmm
 skrapa av järn.

II.

Stora var det nådeslag, som här är gammalt
 utgjorde det kurdakliga brödet. Någ
 odlades i jämförelse härmed endast obetyd-
 ligt. Man hade i oerum by föro storakiftit

(mån 1865) en särskilt område, där var om en bonde
 hade sin särskilda rögstyf; området i sin helhet
 kallades "rögstyfa". Huru bröd osv. bröd av
 rent korn kallades här och kallas fortfarande "tän-
 bro". "kåkan" bakades för av blandad, korn
 och "hemrög" d. os. på platsen skördad råg, nu-
 mera bakas den ofta av enbart skördad råg.
 osv. rågsikt. Dessutom är "pärbrö" och "fjär-
 brö" bekant (vödbrod.) Ordon gemensam benämning
 på brödmaterial är ej bekant.

Så, som ej odlades här på orten, t. ex. vete eller vete
 råttare vete mjöl, inköptes givet från Umeå; för
 endast cirka 40 år sedan var vetebröd en stor
 läckerhet och så synligt, som endast vid fest-
 ligen tillfällen kom på bordet; all rågbröd
 givits bara en är ej bekant, däremot fortfarande
 mängder stades ännu sedan all givits bara en vete.
 Brödskeivor utöf gjorts sig förtänta av något

gull.

"jet korn" eller "klyfva" o.v.s. kornet som stannat
närmast aquaria användes till kreatursföda.

Det bästa kornet togs till gröt och bröd, det något
lättare till utsäde. Här är ännu varje läst efter
traskning och mald mycket tag om, hvarvid
mjölet (grötmjöl) är vitt och vacker, detta
är antagligen till dels en kvarlevande sed.
vänja från den tid, när man drabbades av
svaga aftare än nu. Stå man tillräckligt bröd
av dräse dröjan har jag ej kunnat finna,
ej heller än avtraskade sädesar blandats i ma-
terialt. Frågorna om den säd, grynmjöl, grym-
röd kanna ej besvaras. Mjöl av korn och råg
är säm-måta eller säm-mad. Under den
tid man mald säden på strömkvarnar rik-
Favor (pälase) givetvis mjöl; de beståndsdelar
som då fränskides, kallades säden. Dessa

användes som kreatursföda.

Utryddor, som användes till brädet voro: salt, anis, fenikel, koriander. För utdrygning har inom mannaminnen mest används potatis, som man undantagen nödåren 1867-68 då också fjärra bos. bark, användes. (I denna by voro dock inte nödåren så känna. bara, de flesta bänder behövde ej sakna brädföda.)

Dej och jäsning.

Dej, smet och råra synas i ortens mål ha va olika betydelse i fråga om konsistensen; sålunda är dej fastast, röra, (svuröra den mest vanliga (hjämspinnig) läsa, och smet t. ex. pannkäks smet läsa. Man säger således om dej om pannkäksämma. Dejig: ja ha röta se deiga om häuren. Verst deiga finns ej, ej heller deiga. Nu man ätit dej i stället för bröd, har jag ej kunnat finna. Man stöpte i hett vatten och brödde över kärlet

och tår så degen självsä, detta kallas äm
 "sötstöyp". Detta var således "kåkadegen" (r^o)
 man brukade r^okakan av denna deg. Tår degen
 används som socker, är ej bekant.

Tår sätta degen kallas här "stöyp"; detta
 gjordes degen före utbakningens. Materialet
 = chr^oemne. Käll: stöypsep, = frag.

Utr. mjält bakas asr. finns ej. Det förefaller
 att man förr brukat stöpa litet i sänder,
 men nu sättes oftast hela degen med ens.

Det är ej alla som saltar degen, när så sker,
 tillsättes det vid degens sättande, likaså jäst.

Det förekom också, att man satte jäst blott till
 en mindre del av degen. (S. O.) Den färdig-
 beredd degen kallas här "y^odan" (Spärra ar-
 betet med degens beredning kallas att r^og
 degen.) Ett arbete av degen kallas "y^oda"
 eller "y^oda ap degen". Någon ristbild ritade

när julbröd knådas, har jag ej hört talas om.
 Så mycket mjöl används vid degen omarbetning
 är ej ovanligt. Dejen knådas endast med
 händerna; man har ej brukat använda något
 redskap än slå degen. Öns mjölet är dåligt
 siktar över degen för litet arbetad, säger man
 att degen är grå (denna är här en svag biton
 ar a.) subst. "grå". Öns mjöl är av
 god kvalitet ligger det nära iu hands att de-
 gen blir hård (likaså gröt och psaltdeg), man
 säger då, att degen är "stern". Så degen är "sta-
 din" när nog mest av den är "läggen".

Utr

Utr. för degen jämnig: "störpa es;" "he es op;
 "störpa fer över;" st. es över;" he je int jäst näu
 fat på ma - (störpa jäst svagt); "störpa ha
 is över e mat;" "he est int na vidare, se he
 löns vä som han kaka." Det förefaller, som om

man här ej medelst prorbuds brukat prova
gräddningarna.

"da dēgan ze sūrest, da zer a est bote hast
ämne" (P. 6.) Det här sedan länge brukade an-
vända tunnbrädet; "tambro" eller mestadels en-
dast "bro" kallat, är usyrat, samtliga andra
förekommande brödsorter: kakor, är ungefär sam-
ma storlek som "bro", fast något tjockare, samt
"rökakor" eller "bäla" och "ziv" eller "farmor-kakor"
äro syrade. Självsyrning, ar deq är ej här bekant.
Hur man lät degen sötta är förut beskrivet.

Bevarelsen (uppsatt, och "hejast" äro ej här bekanta;
lämna förekom ost än man beredde surdeg genom
än Tilveratoga gammal deg, vilken i och för, för-
varing nedgrändes i mjöl. Det förefaller som
om det osannolika ordet jäst användes om
all slags jäst.

Dricksjäst (driffasjastu) användes både vid

beredning av dricka såväl som vid bakning.
 Man använde bottenatsen i drickstunnor
 som jäst, sådan jäst sparades undan för undan,
 och ansågs mycket bra. "Ja vet färmora, hon
 spara se hon had jastu jämt, hon had in te
 in stön strombakofkast, som to fol de röm
 an hel hän" (P.C.). Man köpte också bryggeri-
 jäst till drickat. Nu friska upp jästen uttrycket
 här "frisk upp jastu": i den här uppsatelsen
 jästen brukade man lägga degstycken för att
 fr. upp den; "han sto längr be da." (P.C.).

Hvad för slags
flaska?

Den jäst som nu användes, blandas man med socker
 och vatten, när man fäskar opp den.

Prässjäst började mer allmunt användas ungefär
 vid sekelskiftet. Midsommarsjäst är ej
 här bekant, ej heller ännu man samlat midsom-
 morsdagg eller spjäskum för detta ändamål.

Stänga se. på överta i avslutning till jäst el.

jäsning har jag ej kunnat finna.

VI. Uttryck för arbetet med att göra den färdiga
degen till kakor är såhär: ut bä ka ut, veta ut:
"bäka ut". Som förut är sagt, deltog två aftas
2 personer i detta arbete, kä rlan och räl ran.
(vid kunnbröds bakning var räl ran "någar".)

"kä rlan" skulle laga upp deg ur stöpsen, lägga
den på bordet, arbeta upp degen, ka rla ut kakäm-
nen, vilka mottogs av räl ran som rullade och
skätte dem gräddningseu. ut arbeta upp degen
på bordet kallades att gö da (degen).


Att "bäka ut" var kä rlans arbete att ifrån form-
ningen av kakämnen till dess räl ran tog emot.



Den del av degen som kä rlan för varje gång la ut
upp på bordet (och som räckte för många kakor)
kallas gö dan. Denna lares i hög i övre vänstra
hörnet av bakbordet. För var kaka man skall
bäka ut skär man ett stycke av degen: kä ka em nä.

(vid tunntröds bakning "bröämnena").

De bakande ha under utbakningen sin plats stå-
ende bredvid varandra.

Utbakning och gräddning av de tunna brödsarterna
finns på: man lägger upp kakämnet, klappar
till det med fjärd flata, mjötkin (mjötkin på kv-
lar så är en här (från ark till sig) mjötkin, oänd
det med spjätka, kavlar åter, samma för faran.
de upprepas ytterligare 2 gånger, (kakämnet blir
således kavlat 4 gånger) varefter kavlan stik
spjätka under kakan och för den till rätan, som
arbetar den med en lind-cum påstrans, fastsatt
på en bakst, som sedan rätan och är därefter
med hjälp av spjätka lägger den på kaka fjärd
(och kakan är här på) varefter kakan pla-
ceras i ugnen (föt in i om) bröfjätka läggs under
bordet på och stå som förhinder brödsvenen; när kakan
är gräddad på en sida, lages den ut med grädepon.

och vänder, varefter den förs in i ugnen så färdig-
 gräddas. När den är färdig, tages den ut med gädd-
 spalen; avarbetas med en borste och dubbelviken - 
 samt lägges sedan på golvet på ett underlag av
 tidningar eller papper etc. Den som bakning
 av den sk. "kåkav" framställd av rågmjöl över
 råg- och kornmjöl i blandning, (den utbakning
 användes helst kornmjöl.) De huvudsakliga
 spikaktigheterna i vad det gäller bakning av tunn-
 bröd består i att man gör i och för sig
 ännu utkoolas tunnare; det nägas fört på
 borst med fjätternas "brönaga", varefter det
 också naggas på "fjättra" samt lätt överfäres med
 stältrådsnaggen. När tunnbrödet så är gräddat,
 lägges det först ovikt på golvet; när så hela
 gräddningen är fullbordad, tas det åter upp
 och lägges i ugnen, (man "brädf" brödet), en person
 sitter invid ugnen med brödfjättra i knäet, tar e-

mat det bräcktä brödet, av bostar det på arispidan
 "äq ää", viker sedan ihop det och bostar rässidan "ät-
 ää" ant efter ihoprikningen; det har nu detta utseende = 
 det lägges sedan på vartannat i lågar så, att högarnas
 utseende sedan oömsfrän blir detta = .

Man beqvämte i de flesta fall likadana kavlar till
 "kakor" och "brö", många gånger var brödkavla mera
 tättingad. Kakorna och tunnbrödet göres
 numera av samma storlek som kakaffjäten
 för voro de betydligt mindre. Något uttryck för
 att man hade för litet mjöl på kakan har jag ej kunnat
 finna. Om kakan väkade fastna vid bak-
 bordet, läsgjordes den med spjätka. Man använ-
 der ej mätt för att brödet lika stort. Har ej kunnat
 erhålla uppgift om hur man gjorde ifråga om hallet
 bröd. De tjockare kakorna ar jäst deq sötkakan och
 "girkakan" ställs alltid att jäsa äsa op efter
 utkoalningen, (på bakkordet eller på lufflor.)

/fä

gån mesoclar län en beskrivning ar Fillesouin, an
 ar en föregångare till den här outalade tunna
 kakän, som var något mindre och tjockare och
 som graddades i ek. mörtugw: "ve baka ut kakän,
 o se had ve arkom (ekom) i fjäcker (hyllor) som
 va stald på stötar, o dit la ve dem o esa. (jäm)
 op, ja ve höne no stapp pva o pva mot var ar a,
 da strogd (ströda), ve mätta mjöt mäla; da ve da
 had ilda in rikte brösa (brasa), se to ve ut
 gboa ve huren o söpa ut äska, o se to ve kakän
 på kaka fjäcka. (dena var mindre än den nutida f.)
 o se to ve in kakän o gräde meda he vana in värm. (4. 2. 1)
 do beskovorna bakades en särskild kaka eller hulle
 "skräa bal". Har ej hört några särsk. förest. om såda.
 Det mjöl som man sopade ar från bräde kallades
 sopmjöl "söp mjöt". Det gavs åt kreaturen. Det
 i förening med det dammjöl som sålades
 under åskbrödet, kallas "seder". Man spar.

Landsmålsarkivet Uppsala 5711
 Evert Larsson. 1933. UMEÅ
 VB.

Frgl. 16

rade ej brödet. De tjockare brödsorterna tväppas
 också med sirapsvattnen. (under gräddningens senare
 del). De små kallas ännu "fjvrat" eller "småra" brödet.

VII. Ytterligare om gräddningen. Ordet utbakning
 användes ej här om gräddningen. De tunna bröd-
 sorterna införas i ugnen med det "fjvra", varje
 bröd endast mit i ugnen, där de värdas och lätas
 med "gräddspån", dessa tunna bröd gräddas mycket snabbt.
 De små i "ljusugn". De tjockare sorterna gr. i "mörk-
 ugn", hela ugnen full, rökakärl stod inne cirka en
 kvarts timme. Har ej kunnat finna, att man
 här brukar baka prorbullar.

Ugnen full med bullar kallades en "gräddning".
 När brödet jäste bra upp under gräddningen, sade
 man att "ha ge sig se bra". Man ansåg, att ett bröd
 som ger sig men sedan sjunker tillbaka, heter
 dödsfall. När bröd är dåligt jäst, säger man att det
 är "hårdgrädd" (hård-); när det gräddas vid

dåligt värme = rågräda. Man säger att brödet har
 "rörana" (rörand). Dyukt bröd = mjukt; förkallt bröd
 "töt". Nu skrynkla på brödet, vilken uppsätt
 under gräddningen, kallas smörskrynt. Nu det
 anses förligt äta sådana katter, är g. bekant.

Om brödet under gräddan. Blivt litet bränt = "svent"
 hätt bränt = brant upp

Man gav "fästbrö" eller f. - kakan åt granna.
 Na, detta bröd skulle vara mycket, mycket
 viktigen man dock inga särskilda anstalter för dylikt
 smaksbröd, man tar en par tre bröd ur högen.

Det är vanligt att skänka bara, som kamma på
 bruk, en "lökaka" eller en "lilbro".

"je stinta en lilbro, he je int all daga bakä -
 dägana".

VII. När brödet placeras efter gräddningen är
 förut beskrivet. Det nygräddade brödet sopades
 med borste. Kakan och källbro vekar; det

förre veks endast dubbelt; brö däremot på olika
sätt, det vanligaste är "säckvikabrö" det vikes
försät dubbelt, sedan vikes denna vikning tre ggr;
"ötavikabrö" bevaras vid antiken, såsom
mindre omlösligt, det "starkaste" brödet var dock
"tögsternsbrö", det veks försät i 5 delar i en
led, sedan i tre delar i andra leden, då ^{en} fuk
utseendet är en tejpsten, denna användes att
skicka med männen till skogen eller eljest
när det tunnna brödet stod i färd att brytas.

dem som baka trihanre brö om dag, ha
var inga båkara, men dem som baka
fémhanre, ha va riktiga båkara, men ha
var miner (mindre stora) brö för gammalt, men
da var en ju del a hal på chila dygna, så
got som, ja mins da ja var till kristoms
r sivar, sa var en del o böra (böja) kraka pva
om nata o sa hal på del älva om kvälva, o

da had ja säksta öre om dag, o ha to häsbön
a me da ja hjöme hem, se na var e daks-
pänningen. (M. J.).

Dei förra brödet förovaras numera ofta på
vindrarna, förr alltid i en särskild matbod
eller också i köksboden, där det loves ner
i brödläran "brölag". Med "brölar" menas
här en hoprullad "hopplure" bit mjukt (fäskt)
bröd med smär.

Sjokt, mjukt bröd (bullar och sädan), förovarades
förr usogjäv i sädan.

IX. Nu det är det här efterfogade är förut beara-
rat. Numera vardagsbröd har ej varit använt
ä något särskilt bröd, fast lunnbrödet (det äjsta
brödet) anses vara vardagsmat, användningen av
detta bröd har för örrigt gått mycket tillbaka,
man bakar nu huvudsakligen kakan.

De brödsörter, som hara namn efter materialen

ära pär brö, (där potatis är tillsatt som utdryg-
ningsmedel) brö kakän en sort med samma
bakningsväte (färd med tillsatt av blod) som å den
vanliga kanna kakän, samt en likadan fast
mindre i omfång och tjockare. Dessutom också
blåbär brö en liten rund kaka utkarlad
blåbär lägs på en oaksuddar samt gräddades.
Blåbärsbrödet var mest avsett för barn. ✓

En liten bröd, som gräddas på glöden, kallas här
grö hyppa, det framställs av potationmjöl och
vatten. Övriga under 18 efterfrågade företeelser
som kanna ej besvaras.

Käptids bröd.

Sambliga de här förut nämnda företeelserna ha-
va också används vid löptider, undantagna de
kannbrödet (korubr.) vilket mera haft prägel av
vardagsbröd. Så inryngs de tjockare vägnmjöl-
sorterna rök kakän och fär mor kakän i den sk.

rätkoma dvs. det fästa samgästerna fingo
i matväg vid högtider. fätmätu bestod
vid brällor av 2 st. storkringlor (ca 40 cm. i diam.)
kåpgrän, tårta tötä ar smördeg samt tebröd
féaro. Vid begravning endast en kringla.
Jag har förut i annat sammanhang insänt
beskr. i s.k. pästnydell från denna ort.

Här har ingen något minne av, att särskilt jul
bröd tillreds; man bakade vid vissa tillfällen en-
dast det vanliga mjöklödet.

Under 3 finns intet att anteckna. 4. Rån göras
hava bakats här; pannkakor pänkakor ha varit
och äro mycket vanliga, likaså palt pältu
börpaltu, leverpaltu, pärpaltu. Blodvöd
är förut ommänt.

5. Fackro och -sed rörande bröd och bakning.

Man har brukat baka pyälchokkakor
för att utöna förhållandet mellan två un-

domar; man bakar ut en liten kaka; fryker
 med äppelkaka in en skära mitt på deussamma,
 den vänstra delen av kakan är gossens, och
 högra flickans del. (Man bör lämpligen klappa
 ut kakan med vänstra handen, och den är ko-
 kan som vid gräddan. Je ap sa bättre, "vill" också
 mossa; om hela kakan går upp jämt och fint, så
 är detta ett gott förebud.

- Om en bröd först jäser otydligt, men sedan
 sjunker ihop, är det fej marka.
- Bröd har mycket använts, ^{och} man vetat "Fryd
 koden".
- Om man skall kunnat tala med en som går
 in, skall man bara en brödbit i munnen.
- gä larna bakom bakskruven på en kassa
 skivade må för göring.
- Man brukar också kasta två krusfjäder
 eller två likalånge kullerstenar (vågstrån) i den

heta ugnen, varvid den ena var gräsen, den andra
den fiska, "den fjära, som fögt zäre op, hon
vile mer förtos, och an rågstäna bränno
jämt och förtädes på samma gång, så var det en
en gån förebud.

- En skämt, som man roade sig med, var, att man
mycket, som kom till bakstagan och hälsade på, att
försöka skjuta en bröd som endast var naggat
på ena sidan, i ugnen, det är svårt, därför
att ingen luft kommer emellan "fjära" och
brödet, varför också de många ovana mestadels
finns brödet tillbaka i askan "öpe elstän".

De gjorde emellertid fruktansvärda ansträngningar
att arbeta sig brödet från "fjära", och som fick
brödet i askan var nämligen inte "månson"
oss. att det var en pojke hade han förlorat sin "ven-
den" att en flicka var inte längre, (dvs. det var en
flickan till att hon inte var jämförbar. (A. G.)

- Den barbara amsa om bakning: Garnet sätts
i kluven, så går man en runtgående rörelse
med barnets händer: bäka, bäka bäla, lag
möra (eljest injöra) mäla; man klappar så bar-
nets händer mot varandra: stap, stap, stap,
var efter man skjuter ut den ena handen från
den andra i riktning utåt: stut in ömn; raka-
son lyder sålunda: bäka, bäka bäla, lag mö-
ra mäla, stap, stap, stap, stut in ömn.

- da mäsa ge mät, ge brö bärst (best).

- den som bakar ofta (och lite i taget), säger
"eta böta bröspän"

Lagomän: (P.O.) arbetslösa Sofia Ollson
född i Hälsjö, Umeå s. år 1872.

(A.K.) broderns Augustia Karlsson, född

i Hässjö år 1875.

P. Ö., Gårda bondhuset i Hässjö, född
i Hässjö år 1870.

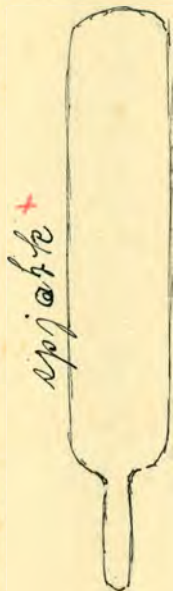
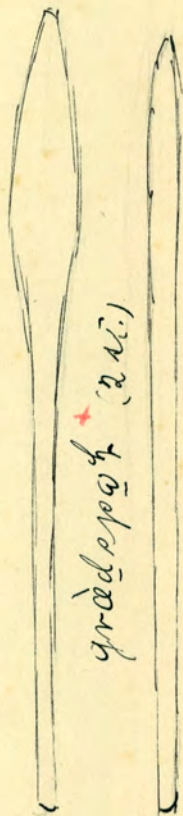
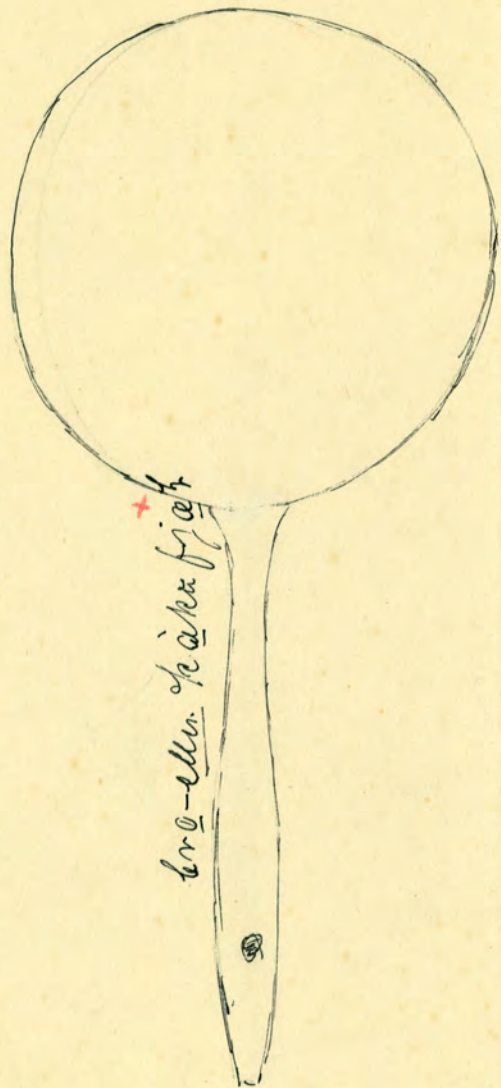
Landsmålsarkivet Uppsala 5711
Evert Larsson. 1933. UMEÅ
VB.

Fgl. 16

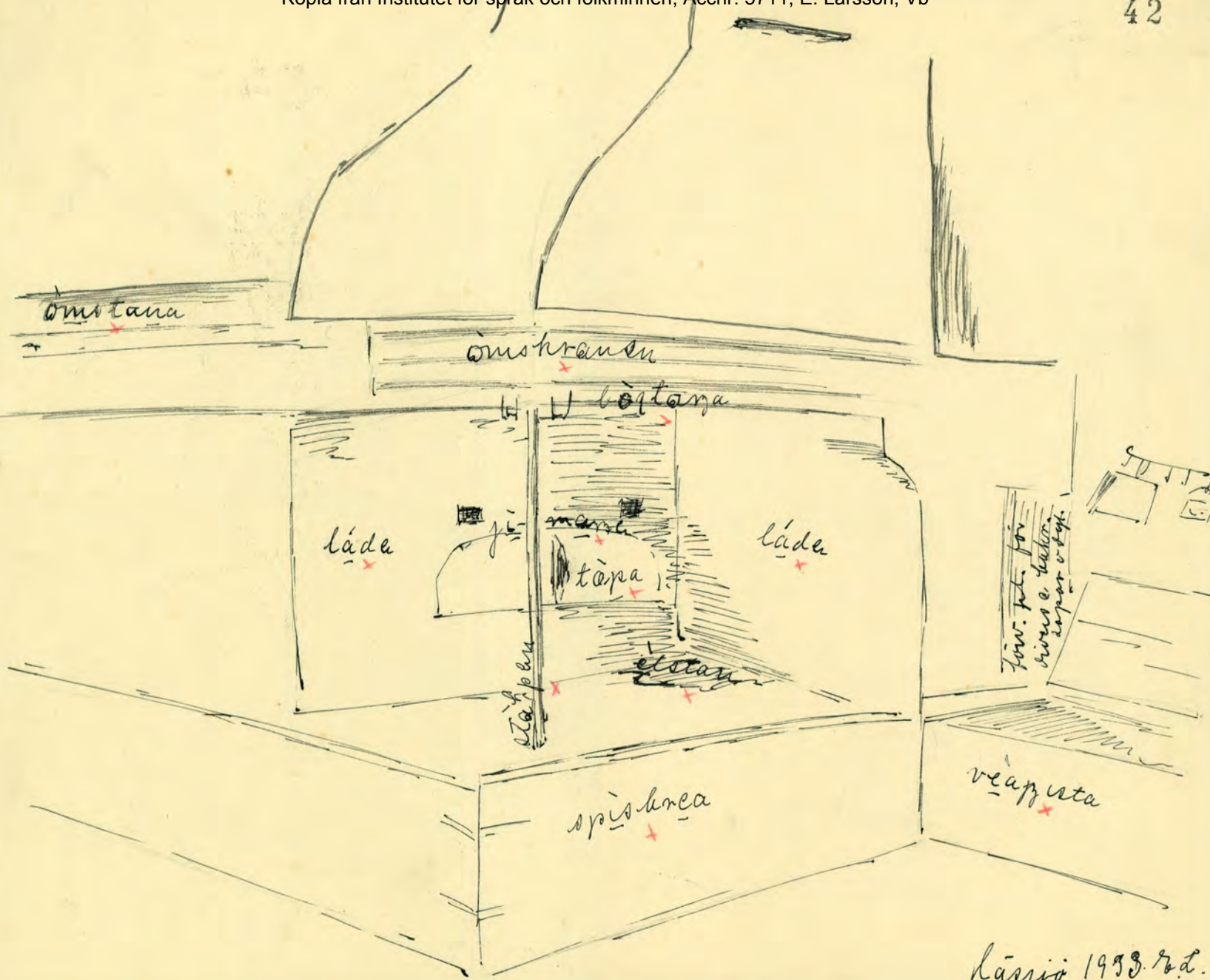
Hässjö, Musei Ms. 1933. Evert Larsson.

omskärta*

41



Käsejö 1933. 6.1.



Kärjö 1933. 2. d.