

8214

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Norbotten

Överkalix sn

8214

Brännman, Konrad. 1935.

ULTRA:s fågel. 16 Bröder och dess till-  
redning.

24 bl. 4e

Exc 030



Föreliggande svar på Landsmåtsarkivets  
i Uppsala frågelista M. 16 om brödet och  
dess tillredning avseende förhållandena i  
Ålsätklubben i Överkalix s:u. Nörobeteens läro-  
meddelare är hemmadottern fröken  
Anna Helena Olsson född Ålsätklubben  
den 23 november 1868.

I. Inledande frågor om bakning.

Baka: baka. - äru om vafflor säger  
man: baka; baka vaffelen -

Baka äyfter hela arbetet. Substantiv finnes

g.

Tider för bakning

Om varen, i maj månad, bakade man för  
sommaren. Nu baka en större bak för  
en viss tid kallades: baka op för sommaren,  
- för vaintro.

I höjan bakade man för hösten



9

Brödet från de två bak räckte till jul.  
Strax innan jul bakade man för helgerna  
och januari månad. De två gjordes innan  
man bakade helgbrödet. Vinterbaket  
kom så i februari. De två bröd räckte till  
maj månad och stor baket för sommaren.  
Såsa förkom och före kommer än  
fyra stor bak om året.

Bak kvinna = bakkvinnor.

Endast kvinnor bakade. Dock händer det  
ofta, att unga män, som på kvällarna  
går att hälsa på bageriskorna, hjälper till  
med gräddningen. Det förarbete gjorde  
kvinnorna. Det fanns ej några yrkesbagerare.  
Det hände mycket sällan, att man tog bak-  
hjälp från en annan by, utan man  
hjälpades åt inom byn.

Första bageraren kom till socknen på 1860-talet



Skorpor och vetebröd köpte man hos bågaren. Under marknaderna köpte gossarna vetelängder och skänkte dem till flickorna. Flickorna hade detta bröd till kaffet, då de bjödo sina gossar på teaktering i sina hem. Förmiddagen: nesten bakade man själv.

II. Gudslänet = gussläne, användes om bröd och mat i allmänhet. Fint bröd har man inte ätit i vardagslag. Så äro detta här ansetts såsom en stort klöseri. M.a.o. man har ej haft råd att äta annat än tunnbröd av kornmjöl.

Vardagsbröd: vanligt tunnbröd av kornmjölbröfve. Påttor bröd eller helgdaysbröd bakades av helsiktat kornmjöl i ugnstugan till vardagsbrödet, som var av osiktat mjöl. Helgdaysbrödet kvälades ännu tunnare än vardagsbrödet och kallas tonbröfve.

Brödfödan = bröfvara, är en allmänt



uttryck: en få se oint brøfføra = han får sig  
inte (kan inte arbeta lös) sitt dagliga bröd.

bed. sg.?

brøfføra; motsats till annan mat. Bröd har  
sällan här varit huvudbeständsdel i maten.  
Man har ätit mest ätit mjölk (i form av lamm-  
mjölk), bröd och salt fisk. Först under krigsåren  
med ~~den~~ brödransonering<sup>en</sup> böijade man äta  
kokt mat. Därför ~~är~~ var det inte ovanligt  
än man kokade potatis endast två eller  
tre gånger i veckan. Gräs däremot  
kokades var kväv.

Kakor. Av rågmjöl bakade man kakor  
liknande vanligt knäckebröd, men man  
torkade dem icke, utan äd dem mjuka.

"køtko.  
kaka i sg.?

Tjocka kakor: vispe køko, tjocka tebröd,  
men äro tjockare.

Tunna kakor: tonkembekøko, tjockare  
än tunnbröd, men inte så vida.

acc?



Vil ymniga är säger man om skörden:

1 ar hœ-ne dæ: åboða

?

Åta bröd utan övel:

leva opa tōr medo.

Velebriöd = wäide

Velebriödskeiva = waid sfgæiv

genus ?

limpskeiva = hull sfgæiv

En kaka skärs i fyra delar, en kvartskeka

heter = kökafjühöng

Brödskeivan = bröfita

best. sg.

III. Bakugn och redskap (se teckningar):

Man har en särskild bagerstuga, som på många ställen sommar till användes till sommarstuga.

4) [Väl konstruerad av K.B. - utlöst ut sig? (VR) 7

Bagerstuga = bök<sup>4)</sup> finnes varje gård.

genus ?

-Bakugnen = bök<sup>4)</sup> omnen - var inne i rummet. - På Tarevik hade man en gemensam bagerstuga: allmenninga kærab



Namnet på ugnens olika delar samt konstruktion  
se teckning.

Beldning. På morgonen då man gick  
i bazarstugan för att göra degen, gjordes man  
eld i ugnen. Veden lades på så sätt att  
basta drogs ut och så. Ugnen sopades  
med en kvast av gran- eller tallens  
kvastar = bōteastkvast.

Ugnens värmes provades genom provgräddning  
då ugnen var kall vid öppningen således det:  
omman ger sig främst. Man eldar  
under hela bakningen, och elden upplyser  
ugnen.

En slags flyttbar bakhäll har man använt  
i Ålsåklubben. Det var en hemmagjord halster  
Katers bakade på detta kallades:

hesterkøka. Denna halster bestod av en  
järnring med en flat järnbit och stod på

Landsmålsarkivet Uppsala 8214  
Konrad Brännman. 1935. ÖVERKALIX

NB.

Fagl. 16



fyra långa fäner. Man gräddade på detta  
kallster inne i stugan i den öppna spisen  
Väffeljärn (se teckning. 1): väffeljärn

n. 2

Det fanns olika slags väffeljärn.  
Långa smala med endast en väffla.  
Runda med olika triangel- och rante-  
mönster samt stjärnformiga. Väffeljärn, som  
köptes här uppe, voro tussrikala vid managen  
i Töre. De del voro hemmagjorda

Småkakor gjorde man ej.

Bakbordet: brökbord - sträckte sig utefter  
hela, eller i det närmaste hela, väggen.

Det var i allmänhet väggfast. ~~Späta~~  
~~Skivorna kallas brökbord.~~

Bakträget - tröä - göres ur en trädstam,  
helst furu. Dejen röddes och knådades  
med händerna. Sjungen gjest i tunnbröd.

deg. Kavel: kavel brökbord. Den är gjord

brökbord

genus

Landsmålsarkivet Uppsala 8214  
Konrad Brännman. 1935. ÖVERKALIX  
NB.  
Frgl. 16



är en stycke med handtag i bägge ändarna. Läror gå rund kanten. Tungen genomlöparde Axel, utan handtaget sitt fast.

beskr.

?

Nagg - nöj av vingpennor, användes numera sällan, då man har fabriksgjorda kniv - därskobla av trä.

Brödspadar - böjospjötga eller bogspjötga - av långt blad (0.5 meter) samt en kort skaft (0.75 - 1. meter).

g ?

Denna spade användes till att vända brödet samt kasta det på en stor cirkelrund brödspade som kallas bogofika. Den är 1-1 1/2 meter i diameter. Gräddspade - gredspjötga - till att vända och röra brödet i ugnen under gräddningen.

g ?

g

Brödskrapa - rolygen - är skrapa botten rent från deg. Av järn med handtag av trä

konst. o kval

Landsmålsarkivet Uppsala 8214  
Konrad Brännman. 1935. ÖVERKALIX  
NB.  
Figl. 16



Bröd bereddades och beredes ännu till största delen, man kan säga, nästan uteslutande av kornmjöl. Råg sås man sämre. Men kajsor mjöl anses ännu på många håll såsom lyx.

Såd varar bröd beredes - brödsäira.

best. sj

Om man önskade få såd eller mjöl av såd, som ej mogna de här fick man för hämta dem med båt eller häst från Nideckalix kyrkoby. Före eller därefter. På våren och försommarna roddes stora flottor med plank (handsägad) och tjära ner till kusten efter Kalix<sup>2</sup>elv. Man hade båtar med sig på flottorna. Där vid kusten bytte man till sig matvaror, isynnerhet salt, och rodd så uppför älven och hem. Många fingo där ut upptill 10 mil och mer. Bekantskap med vetebröd och rågbröd samt gott

Landsmålsarkivet Uppsala 8214  
Konrad Brännman. 1935. ÖVERKALIX  
NB.

Fagl. 16



gjordes nog först på dylika färder och på  
 de stora vintermarknaderna i Bränna Ö.k.  
 Ända till i senare år har vetebröd i avlöpsure  
 bjar varit en för barn närapå okänd sak.  
 Av kornmjöl bakades som nämnts brödet  
 Kornbröd - kornbrøere  
 Rågbröd - råbrøere eller kørk  
 Vetebröd - väjete

02  
02

Traditionen i hemmet förbäljer än soyes-  
 manens fars farmor 'bøit eat brøere':  
 d. v. s. gav var och en sin ranson för vart  
 mål. Denna tradition är som, ty far till  
 soyesmannen minnes sin farmor såsom  
 värdinna.

Om man tråkade i sia, tog man  
 först ur säd för kommande sädd.

Resten matkornet - mädtkor(e) delades  
 upp för malning till kornmjöl - kornmjøl



och tju bakmjöl. Komet som var avsett tju  
kokenmjöl gjordes renare än det för bakning.  
Man hade vidast en slags mjöl tju bakning

Tju säd togs korn från tyngrer jord, s. k.  
djupjord. Sådan kom ansägs gro lättare. Från  
sand- och stenjord tog man matkorn.

Flörsäd - betekor - blandade man ibland  
i matkornet, ibland tog man det tju djur-  
föda.

Sädeskorn - seiskor eller seira  
dräsa - drossa. Dräsamjöl, aldrig högt  
omtalas.

Lammamålet mjöl har man i alla  
tider haft så länge man hade och an-  
vände sig av bäckkvarnar, vilket man  
gör än idag på vissa ställen.

Lammamålet - sammor.

Först gången man hade skrädmjöl var

ble!  
Övermålar!  
utgräp.  
Dräsa mäst.



år 1876 och 77. Skrädmjöl - skrettemit  
 De från mjölet avskilda delarna kallas  
sären

pl. best. 2

Kryddor användas sålunda. Melet har  
 anis - Onis - kornmit till användning,  
 kummin plockade man spälv och  
 tröskade.

V deg och gärning.

deg - där - gemensamt för smet, deg och röra

Dezig - därå

Deza fast - kräim ve

Läta degen - dæra därå - degen vätes  
 på mangonen strax innan bakningen  
 började om det gällde tunnbröd. Tunnbrödsdegen  
 består av väten och mjöl. Vänet är  
 karat vid rövningen. Degen göres i  
 träg. Man gjorde deg för ca 100 bröd i faget.  
 100 kg. mjöl till 400 bröd. Brödets diam. 180 cm



Varken saet eller kryddor användes till tumbrod  
into heuser jäst. Si man bakade kakor  
hade man jäst. Lita degen jäsa - jesa dägen.  
Begen till dessa gjordes på kvällen innan bakningen.  
Till jäst användes - Øjestrø -, vilken man  
fick vid byggen. Tarmt väten och mjöl  
rördes ihop och i detta slog man josten. Detta  
kallas: fräisk øjestrø, och den då erhållas  
degen: fräiska.

De gen knådas med händerna.

Josten förvaras på flaskor.

Fräsjäst kom efter sekelskiftet, ungefär 1905.

Si hemma josten av någon anledning  
blev oduglig, tog man en näve mätt-  
moltt - och kokade upp den i väten.

Blandningen fick stå och svalna tills den  
blev lym, därefter slog man den i den  
gamla josten och fick så ny god jäst.



genus

VI. Det er degen gode kakor for utkavling, bakes.  
 - d'era brøemana, brøem = 'brøelåmne'. man  
 tager en stykke deg og av detta skär eller  
 river man av en mindre stycke till en  
 bröd. Detta formas till en boll och rullas.  
 Därefter klappas man bollen så att den får  
 formen av en kaka av c:a 8 dm. diameter  
 och 5 cm tjock.

Tre personer deltaga i vanliga fall i arbetet.

- 1:an kavlar - kavat
- 2:an naggas - nagg
- 3:an gräddar och gör bröelåmnen - gred - d'era  
brøemma.

Man turades om med arbetet. Prytet skedd  
 efter var bouddeg - boudäg - deg som lades  
 upp för 30 bröd i lovet. 3:an tog då 1:ans plats,  
 2:an tog 3:ans och 3:an 2:ans.

Sedan 3:an format kakan, tar 1:an hand

Landsmålsarkivet Uppsala 8214  
 Konrad Brännman. 1935. ÖVERKALIX  
 NB.  
 Frgl. 16



om den och kavlar ut den till ett färdigt bröd.  
 Denna göres mot bordet. Efter utkavlingen  
 tar 2:an hand om brödet och naggas det  
 på den sida som då är uppåt, - denna sida  
 blir brödets undersida - då brödet naggats färdigt  
 på den sidan tar 2:an 'bordspörgä' - och  
 kastar brödet upp på 'bögofin' samtidigt  
 som hon vänder det. - nu kasta upp brödet  
 på den stora brödspaden kallas bögigt  
 bröfve opa bögofin - Brödet naggas nu  
 på ovann sidan eller rätan mot spaden  
 då brödet är färdigt naggat skjuttes  
 2:an in det i ugnen. Tidigare användes  
 den stora runda spaden. Ugnen tar  
 3:an brödet om hand och sköter gräddningen  
 - smet bröd sison kakor bakas en kvinn  
 usann -

Man kavlar brödet endast på en sida



Man kavlade ut brödet iö area läsa och mjölsade  
 ant efter bakoo under brödet för att det ej skulle  
 fastna vid bordet - sp e äint skull sesse-ve boosten  
 ever sp e äint skull kträim-ve boosten.

boosten form

Brödet rullas aldrig på kavlén.

Mjöl för utbakningen - eat mitas mibe -

Om en kvinna var snäl om utbakningsmjölet  
 och lät brödet fastna med bordskivan, sade man att  
 hon var snäl: hon so nuka bröfve läide  
 vet snät ve sweermoy.

Hälkakor - hotkøka - liknar vårt spisbröd.

Häl - hot - gjordes med ett litet mätte 4-2,5 cm  
 i diameter. Mättet kallas jomfrumot - jomfru-  
 män. Bitarna togs ibland bort ur hälen  
 och knåddes in i ugnen, ibland lät man  
 dem sitta kvar och gräddade dem samtidigt  
 med brödet. Bitarna ätos upp mjuka.

Kakorna skötas in i ugnen med den

?

Landsmålsarkivet Uppsala 8214  
 Konrad Brännman. 1935. ÖVERKALIX

NB.

Fgl. 16

kv antefeld?



avlämna brödspaden.

alla, som komma in i en bazarstuga under det baket pågår, får en nygräddat bröd med sig såsom smakebit.

Vid jäsnings lade man ingenting över brödet

När man bakade d. s. k. ~~tonkøken~~

~~en~~ tonkøken, lade man dessa över varandra för att jäsa. De två kallas: lätta jäsa och mör. 'Tonkøke' naggades inte utan pickades - på g med en träpinne. Skoma smordes med sirap och smör efter gräddningen. Till detta användes en fjäder.

VII. Gräddning

Först bakar man ut (endast om kakor) - bäkä ost - sedan gräddar man.

Furubrod - tonbrøve -

Den som naggas (2:an) skjuter efter naggningen in brödet i ugnen på den

Landsmålsarkivet Uppsala 8214  
Konrad Brännman. 1935. ÖVERKALIX

NB.

Fgl. 16



Stora runda spalen. Nu skjula in biödet  
i ugnen heter: bregt lörpore a omma  
3:an gräddar. Sked till hjälp av gräddspaden  
snor hon biödet runt i ugnen och vänder det.  
Det skall se fast och jämt ut, får inte  
finnas någon fläcke med blå nyans,  
Om biödet blir dåligt gräddat, ser man  
efteråt gråa fläckar på det. Dåligt gräddat  
biöd kallas råktod. Ktod en var över-  
sån ord, skulle väl närmast betyda något  
som klubbas eller kladd. Om en vänster-  
hänt person säger man vänsterktod  
(föialat fullt.)

Tid för gräddningen: beror på hur het ugn man  
har

Kakor: nu säta kakor i ugnen heter:  
seiii kōka en omma. De skulle gräddas  
till dess man ser och kände att de var färdiga

Landsmålsarkivet Uppsala 8214  
 Konrad Brännman. 1935. ÖVERKALIX  
 NB.  
 Fgl. 16



Vid gräddning skences jännen eld hiecas  
i ugnen: kol en omma sp-ne gred.

Kakor vändas ej i ugnen.

Grädda om ett bröd heter: gred op-e  
veta måste man göra då man har dåligt  
mjöl (fuset)

Mjöl fick ej finnas på brödet vid gräddning  
Sådan var slöteri

Kakor gräddas i hus ugn. Elden på ena sidan,  
kakorna på den andra i ugnen

Det bröd sätes på ugnställen, ej på plåtar.  
Då brödet är dåligt säger man: he he gå  
op dot.

De barn, som kommit in i bayarstugan, har  
man bakat små kakor: små kökin.

viii Tunnbröd fick ligga och svalna - svalka -  
på kalen på golvet. Först efter det brödet svalnat,  
har man viktit ihop det

Landsmålsarkivet Uppsala 8214  
Konrad Brännman. 1935. ÖVERKALIX

NB.

Fagl. 16



Man har vikt brödet på två sätt

1. Vanligaste sättet: 4-dubbelts se teckning.
2. Tegelbröd - tebröföre - i form av en tegelsten. Bröd, som skulle baka till mest i skog och mark, veks på detta sätt.

Tunnbröd sopades ej.

Kakor sopades med en ving.

Bröd räknas i hundrade. 500 bröd om dagen var maximum för 3 kvinnor.

Hällkakor toskades i bagerstugan på stänger, som gingo under taket. De fingo hänga där till dess man bager in dem på bordet.

Eljst förvaras och bröd i häblare utbrunna på skullen - ofta heberskulla. Där vändes och ansades de till dess det blev absolut torrt och reört. Sedan pluckas det ihop och lägges i travar - bröfhoop. - dräna för att det ej skulle luftas - veeres. Bröd lägges

vad är skullen  
i häbrot?



på bröd

IX. Avg. vardagsbröd, jäst- och ojäst bröd se föreg.

En tinfjällsbröd se avg. halster sid. 6.

Högtidsbröd: Såsom högtidsbröd användes kakor och vetebröd. - ~~De~~ Då nyssmannen var ungefär 6 år kom risgrön och vetemjöl första gången till Ulsåklubben.

Bröllopsbröd - bröllopsbröder -

Vid ett bröllop för 61 år sedan hade man en kvinna, som kokade maten och bakade.

En dyg. kvinna kallade man läst.

Vid ovan nämnda bröllop följde:

korsbröd - minnes ej namnet på B.k.

bagelser - bagels - av smördeg, som krolades ut tunt samt skars i kvadrater. Hörnen på kvadraten vikas in och ett russin läggs i mitten. Något annat bröd har hon inget minne av.

Landsmålsarkivet Uppsala 8214  
Konrad Brännman. 1935. ÖVERKALIX

NB.

Frgl. 16



Något annat julbröd är kakor - matbröd -  
var ej vanligt.

Preppningsbröd: samma som vid bröllop, men  
då förekom även buccar och sorpingar eller  
sorgkransar - sorvröding(a) dessa ringar fingo  
gästerna då en annan traktering - pteandring(a)  
var slut. På så sätt motvare de handskvälling-  
hanskvälling(en). Kransarna togs gästerna  
med sig hem.

Kärleksbröd - fjétegstekka - bakades alltid  
för en bestämd pojke och flicka vid varje  
tunnbrödsbakning av tunnbrödedeser.

Kakan liknar ogräddad vit 'brödmulle' och  
varken mallas eller pickas innan gräddningen  
den är ungefär 1 dm. i diameter.

Om hela kakan påte upp jämnt och  
vackert, då blev det fiers och giftermål  
för de två utsedda personerna. Om den ena



halvan pöste upp och den andra sjönk, då blev mycket bräccap av. Så det hela gick i stöpet, berodde på den parten, som representerades av den <sup>in</sup>spunkna halvan. Innan kakan sattes in i ugnen bestämdes vilken halvva, som skulle representera gossen och vilken som skulle representera flickan.

Pastöbröd bakades sålunda. Om det någon gång bakades, gjordes det såsom råghöd med jäst. Efter gräddningen skulle pastöbrödet torkas väl. Av blod gjorde man kams-kams(a)-smeten till kams göres av blod, sacö och kammjöl. Av smeten formas små kakor, vilka kokas i vatten. De ätas vanligen med smör.

### 8. Färdtår och seder

Kan do ämt hög ihop brödre, da me  
ger sond, so kan do ämt hög b'ksa



at kora. 'kan du inte lappa ihop en bröd, då  
det går sånder, så kan du inte lappa byssema  
äo mannen.

Da en brand rull opa brögen man  
amma, so fa man veta a en banad  
steint. 'Da en brand rullar på brödet i  
ugnen, ~~kan~~ <sup>man</sup> få höra om en flicka,  
som är i grosser. Di en bröd blivit skrynkligt  
vid gräddningen har man sagt, att man  
får smör på brödet. Skrynklorne kallas:  
smörskrynd<sub>7</sub> (a).

Boða soliten o brögen vey waidrø.  
'Av sau ok bröd blir man gusröd.'  
He ho woy ayn siu bisinelia brægg,  
se fjelinga, o soape bögsammen ve  
kettin. 'bit har var ok en siu bespuesliga  
bukk, sa karingen ok dopade ugnen med  
katten.

Landsmålsarkivet Uppsala 8214  
Konrad Brännman. 1935. ÖVERKALIX

NB.

Fagl. 16