

8389

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

NORRBOTTEN

Nederluleå

18/4 1935

Nordström, Aug., 1935

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet  
och dess tillredning

54 bl.4:o

2 teckn.

8389

Exc .OSD

# Landsmålsarkivets frågelista 16.

## Brödet och dess tillredning.

### I. Inledande frågor om bakning.

Användningen av ordet *baka*. Ordet användes ej endast om brödbakning utan även om plättors, vofflors o. pannkakors tillredning: *baka* vofflan o. s. v. Jämsides därmed säges *gred* vofflan, etc. Ej 'bakade' afborrar l. cementet bakar sig utan c. *brun* ihäop se

När *baka* användes som ovan, betecknar det hela bakningsarbetet, således är degens och smetens tillredning samt alla övriga hithörande speciella arbeten, varom mer i det följande:

Substantiven *bak* o. *bakning* förekommer nog i t. ex. i *hett* *bakning* resp. i *häft* *bak* men tenappast om arbetet. Således i t. f. *än* säga: *dom* göra *up* *töj* a *bakning* säger man: *dom* göra *ist* *baka*.

Tider för bakning äro i regel *vår* (för baken av som-  
I Men när man säger: *Va* *skol* *baka* *at* *viken*, avses dock end. brödbakn.

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
Aug. Nordström. 1935. NEDERLULEÅ  
NB.

Frgl. 16

marbrödet') och höst (för 'vinterbrödet'): våår- o höst-  
båk, två o. tre dagar åt gången. Däremellan förekom  
 mindre bak av limpor och annat onjuktbröd, såsom  
 till jul, påsk, skållern etc. (julk- o påsklömpen, slät-  
 enbröda).

Personer, som baka: båkokarna, pl = -n. 'Bakkarl'  
 existerar ej annan egenskap, än att han i ordningställen  
 lämplig ved till baken, men dessa har ej varit till-  
 räckligt att i sin förskaffa honom rang, heders. värdighet  
 av 'båkokar'. Om inte i en framtid, ty att pekar på att  
 ä landsbygden gör omål, som ansetts som en själöfallit  
 kvinnogöra, t. ex. ladugård o mjölkning ävensom säen-  
 det, attimer blivit en arbete, som mannen får dela med  
 kvinnan. Bakningen är emellertid ännu o. till vidare  
 en kvinnogöra omål, o. en del kvinnor äro nästan  
 jämt engagerade <sup>därmed</sup> och antas från gård till gård.  
 En sådan högt uppskattad var i byn blivik ha  
 råmpdzof-lisa (av namnet råmpdzofha [Rumpgårdan])

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
 Aug. Nordström. 1935. NEDERLULEA  
 NB.  
 Frgl. 16

stället där hon bodde). En yrkesbägar, en bägar, d. v. s. en som bakade vetebröd, gränbröda, kom i ganska sen tid till byarna, kanske ett par decennier före vårt århundrades början. De bakade skorpor, saffranskringlor, pepparkakor, men även spisbröd o. limpor. - Förningen bestod nog, vad jag kan minnas, ej i bakade<sup>varor</sup> (om man ej dit vill räkna ostkakan, 'mieh<sup>ost</sup>stn'), men väl nästn (se Högstidsbröd), kesten var i äldre tider och är väl det<sup>2)</sup> än i dag-rederskornas tillverkning åtminstone vad bröllop angår samt gravöl, som hållas i hemmen.

## II. Allmänna frågor om brödet.

Spannmål, mjöl och bröd benämndes ofta gästlöna 'forfåra gästlöna' ställdes säkert i en visst tankesammanhang med sägnen om flickan, som trampade på brödet för att smulsa ned sina skor o. till straff därför bjönk ned i dyn. Hurvida det hade något religiöst ursprung,

1) Vad gravölen beträffar, har det blivit alltmera vanligt att förlägga dem till kyrkstadens kaféer. 2) dial: vädasken

att man ej fick bryta tunnbrödet 'på tvären', innan man först skilt dess delar åt, är jag ej på det klara med; men jag vet, att de gamla med till pietet gränsande allvar höllo på detta såsom en viktig och väsentlig punkt i alle bordskick. Mången hjärtessuck av tack-samhet till den, som är alla goda gåvors givare, gick över deras läppar i ord sådana som: *gü-se löv för brofäda!* De ha också varit med, då kornet stätt fruset, *spjancæ* (vissnat av torka) eller *ipanset* (kärnlöst genom <sup>visst</sup> hårt i början av mognaden), o när man provat sädesaxet, så har det frasa, ne man gnoga ne mila händron (frasal, när man gnuggade det mellan händerna). De veta, vad det vill säga att vara *bröclös* o i *brönda*, och den som ta bröda fra man a *äino* o berövar honom hans *lèvebröd*, han ger i *äoménustj* (o människa), fastän det ofta är så, at den *äincs* död ger dem *äns* bröd. Som motsycke till uppm. "ät bröd också!" hörde man här istället: "ätin p<sup>ä</sup>ran o sp<sup>ä</sup>ren brö-

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
Aug. Nordström. 1935. NEDERLULEÅ

NB.

Figl. 16

da: " (äten potatis o. sparsen brödet). Om 'meol, bröda' och annan torrskaftning har något ordats i fl. M. 31; bak l. bakavärk är ett allmänt namn på det, som bakas till bröd. Ett brödstycke nämnes brösmöl, en skiva av limpa lömpstjiv, första skivan katsstjiva (torre vara jämförelsevis mykt). Stjiv har dessutom betydelse av ensam arvetagerska: 'stjiv uipa tärnta' Brödkant, brökant, bröstycke, bröstitz (stort sådant) En brödknalle, i knäl (ett hårt litet bröd, skeppsbröd?). 'hah som i knäl'.

Brödets egenskaper Nybakat bröd kallas <sup>väl</sup> gemen-  
 ligen fäskbröd, segt l. halvtorkat <sup>\*)</sup> seighkäka i seig. <sup>\*) jfr dock sid. 37.</sup>  
 bröd, gammalt o. möjligt möghäsa-bröd. Är det myc-  
 ket gammalt blöy a liet miäknärkan utöy-ä. Ej  
 genomgräddat bröd har ofta väråta (väranden), som när  
 det torrat heter stälråta (stälrand) o. brödet stälbärke-  
 bröd

Brödet kan vara pöypat (pipigt) höstrat (häligt)  
 \*) blis det läte mjölmasken rita det.

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
 Aug. Nordström. 1935. NEDERLULEA  
 NB.  
 Frgl. 16.

mera vand.), kläd at (kladdigt), där gat (degigt),  
 miä hfi s (sådant br. som mjöligt på undersidan, la-  
 des på den heta hällen, <sup>och vid gräddningen</sup> brändes och fick gul färg av det  
 brända mjölet).

En bulle, i bül (fr. 1a), var till form och konsistens <sup>lite</sup>  
 men till storlek mindre än en limpa, i lömp, (=fig 1c).  
 en änkars tåk (=fig. 1b), i kaka (=fig. 1d). Formerna enl.  
 frl. synes ej väsentligt skilja sig från här vanliga.

### III. Bakugnen och bakredskapen.

Man hade särskild bakstuga, båkostuga. Dock  
 inrymdes bakugn ibland i köket hos nybygga-  
 ren, torparen o. mer trängt placerade, och sammanmu-  
 rades då med den stora, vanliga hörnmuren (se tecken sid  
 9, som ritats efter en i bazarstuga befintlig bakugn, där <sup>för</sup> även  
 spis och bakugn i torde i regel vara förenade, helst som  
 bakstugan vanligen, åtminstone i äldre tider, sommar-  
 tid användes som bostad för familjen) Planen framför  
 ugnen kallades gråva. Vid dess vänstra sida fanns

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
 Aug. Nordström. 1935. NEDERLULEA

NB.

Fgl. 16

ibland en glugg el. lucka, genom vilken glöden medelst  
 ömskåra (ugnskaran) fördas ned i spisen, när man vil-  
 le t. ex. grädda kimpor efter tunnbrödsbak, då man ville  
 ha håla ren, vilket skedde genom att ytterligare sopa  
 den med en taldärsvåd (tallruska) eller dyl. - Åu i nå-  
 got fall bakugnen sträckte sig utanför stugans vägg med  
 skejul o. s. v. eller att den inrymts i fälus, känner jag ej.

Bakugnens botten bestod, innan eldfasttegllet  
 uppfunnits, av vanligt bränt tegel lagt på flatan.  
 Den var utan "bank", och eldbrasan, <sup>var</sup> ~~stod~~ under bakning-  
 en av det vanligaste brödet, tunnbrödet, förlagd till  
 ugnens innersta del och någon av dess sidor. Ugn-  
 botten var horisontell, o. någon s. k. "bakhåll" min-  
 nes jag inte till. I den rensopade rörgången ovan ugnen  
 plögade husfolket under sommaren, och då ugnen  
 inte användes att baka, förvara eller gömma un-  
 dan diverse saker, varför platsen kallas dziam-  
 næ (gömma n. gömmel). Se sid. 9:3.

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
 Aug. Nordström. 1935. NEDERLULEÅ

NB.

Frgl. 16



Ugnsoppningen, som endast var den stora fram-  
till, stängdes med en järnsläke, som först var av  
trä men sedermera även av järnplåt. Råkgången  
upptill stängdes av en plåtspjäll, när man karat  
glöden ur ugnen. Man ville behålla värmen i den  
samma för gräddning av mjukbröd. I somliga ug-  
nar fanns en lucka, gylleåska(?), genom vilken glöden fö-  
stes ned (sid. 9:6). Redskapet böra, som därvid användes,  
hade det ungefärliga utseende, som visas å sid 9.

Till bakved användes helst björk eller tall. Granved,  
som sprakade kol över brödet, ansågs olämplig. Veden  
avsågades i 6 å 7 dm långa trån. De större klövros i hal-  
vor. Undantagsvis höjps mindre ved för visst slags grädd-  
ning utan sammanhang med tunnbrödbakning.

Eldningen. Man timrade en försvarlig brasa på  
ugnshällen, så att elden fick gott luftutrymme, veter-  
ligen ej under intryck o. känsla av att därmed förrätta  
någon särskilt "högtidlig handling" (frl.). Man öfilar

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
Aug. Nordström. 1935. NEDERLULEA

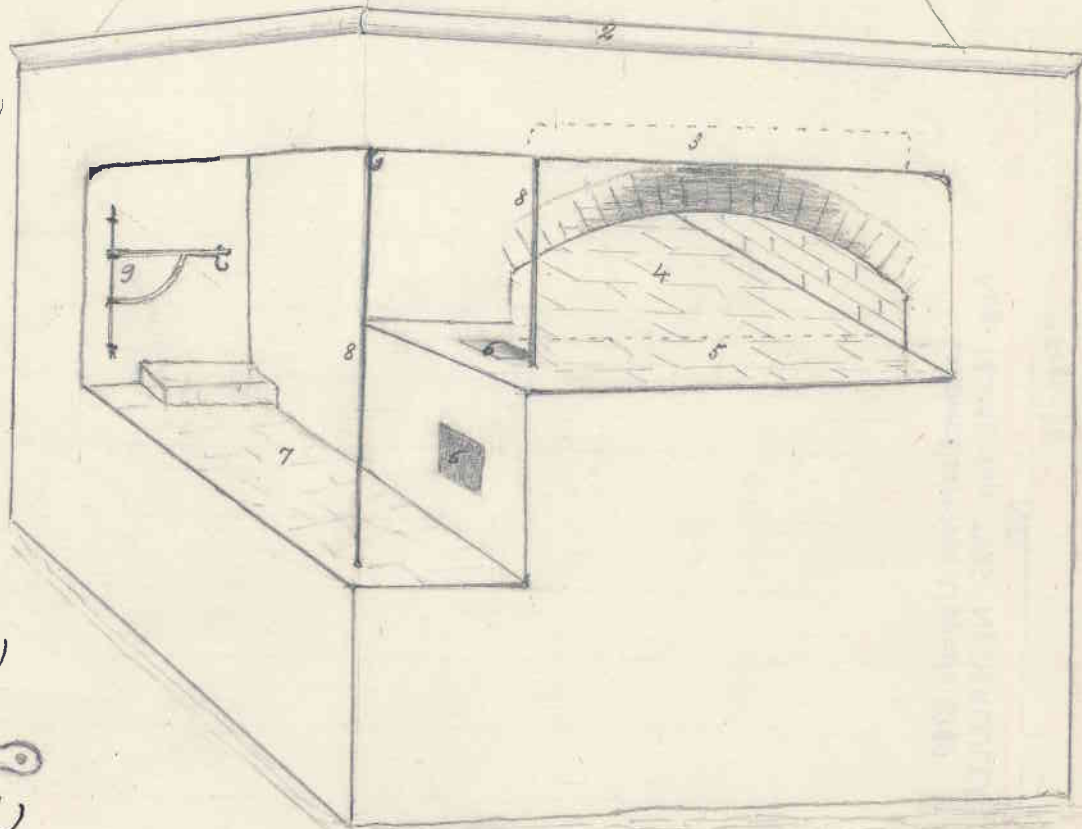
NB.

Frgl. 16

Bakugn (genom-

snittstyp)

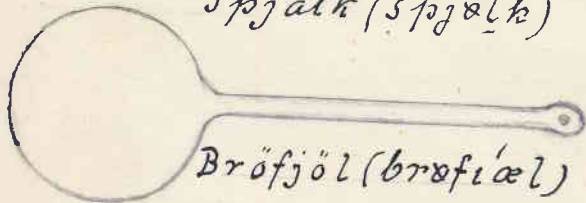
1. skåpa
2. krångr
3. djúcmána (mark)
4. hēla
5. gráa (markerad)
6. glölaoka
7. spísn
8. meúrstálpan
9. gröytrónda



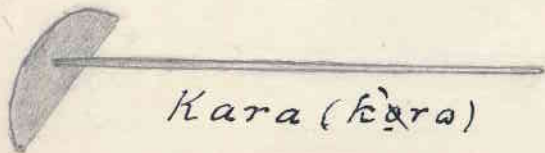
spá, bræspá



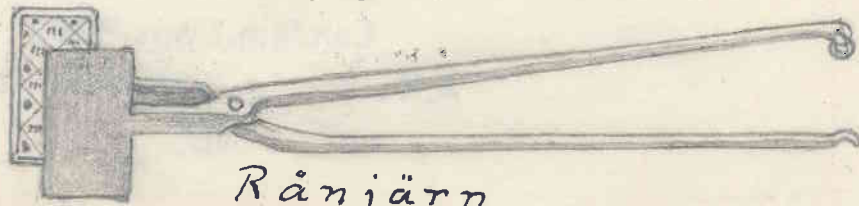
spjálk (spjólk)



Bröfjöl (bröfiæl)



Kara (kæra)



Ränjärn

Bakugn (båkaómn)

(gillar) upps veden vanligtvis på *tvätré* (trätré) som får s. a. s. utgöra *hædgräsk* (huvudgård) för den första uppbläggringen. Råde man veden *kläs* (flätt intill) mot hällen, eller veden skulle befinnas *ra* (rä), lig. an a *kälm* a *raok* a *säot* (ligger den kolar o. ryker o. sotar). Sedan brasan brunnit någon timme, och ugnen uppvärmts tillräckligt, makas bränderna åt sidan o. inät ugnen med brätståkan (brandstak) <sup>eller källa</sup>. När på hällen rensopades med i *därråd* (se ovan), omskväst (ugnskväst) eh. *därkväst*.

Temperaturen i bakugnen utbrötes dy medest, att man tog litet mjöl och kastade in det i ugnen (Ängermanl.) eller satte <sup>in</sup> handen och viftade med den fram och åter i ugnen en antal gånger (20?), som det taljes om en gumma i Kåtsund, kl. *bränheit* (brännhet), *öva*-*navärm* o. *ündevärm* äro brukliga uttr. Om vid gräddning efter flamugnseldning (tunnbrödbak) och

1) *därr* = tall- o granris; *råd* = rustka

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
Aug. Nordström. 1935. NEDERLULEA

NB.

Fgl. 16

därpå följande ugnsräkning ugnen ännu var för het, kunde <sup>man</sup> också avkyla trällen genom att kasta kall aska ä densamma, Lysstickor kunde man ibland be-  
 gagna för att se, men knappast för att åstadkomma värme i ugnen.

Gårdar funnos väl, där på grund av fattigdom ej blott bakstuga utan även bakugn saknades, och vo-  
 ro dessa fattiga hänvisade till bättre lottade grannar vid sina bakbehov, kanske ibland mot någon bak-  
 hjälps som vederlag. Men ett tack ska i hä (tack ska ni ha) var nog vid "gott grannlag" det vanligaste. - Någon kooperativ bakugn känner jag ej till på vår landsbygd; kanske fanns den knappast i staden. Däremot funnos där ännu inom mannaminnens tid i de små gårdarna bakugn för tillgodoseende av gårdens brödbehov. - 'Flyttbar håll' int. f. bakugn okänt. En <sup>pranna</sup> dylik av järn med särskild brandring för plåtbakning har beskrivits i Srl. "Mjölk" etc. Väffelbak är insom väffeljärn (med avbild) är upptaget i Lk

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
 Aug. Nordström. 1935. NEDERLULEA  
 NB.  
 Frgl. 16

s. 79. Till skillnad från väfalz<sup>in</sup>er, som i avtryck ger fyrkantiga regelbundna rutor, ger råmj<sup>(d)</sup>er något olika ornamentering o. varierande mönster. En av dessa visas å sid 9, och som jag innhaft i ett 40-tal år. Till märkandes år, att man här ej tycks veta av fjäkr<sup>d</sup>er utan endast de tunna. Struvar o. munkar gräddades i pannor av lämplig storlek.

Järnspisar med de enda här kända järnbakugnarna började här mer allmänt användas för cirka 50 år sedan.

Bakbord, båkbord. I de bakstugor, som under sommaren beboddes, torde bakborden, då de ej användes, i regel ha flyttats ut, enär de voro mycket sterynmande (rånst<sup>re</sup>öps), dryga 2 m. långa och 1 m. breda. Då stugan endast nyttjades som bakstuga, fingo borden givetvis stå orubbade. När bakning företogs i kök, togs båkbordet (bakrustet l. bakredskapen) endast för tillfället. Det bestod av

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
Aug. Nordström. 1935 NEDERLULEA

NB.

Frgl. 16

hopspontade <sup>jämmt</sup> hyvlade bräder och var på tre sidor  
försedd med dm-höga kantbräder bildande ett  
skrank för degen, mjölet o. handtåharna (handredska-  
pen). Bordet ritade vanligen på två kors med milaslå  
(mittanslå), som säkrades med en kil genom tappen i de  
båda ändarna.

Bakträgen, bökoträga, dægträga, dægbiten  
(auö best. pl). Verktyg att röra om och bearbeta degen:  
dægspéad (degspade, -spadda). Över degen breddes  
under gäsningen en handduk el. dyl. (bökoträg se sid. 15)

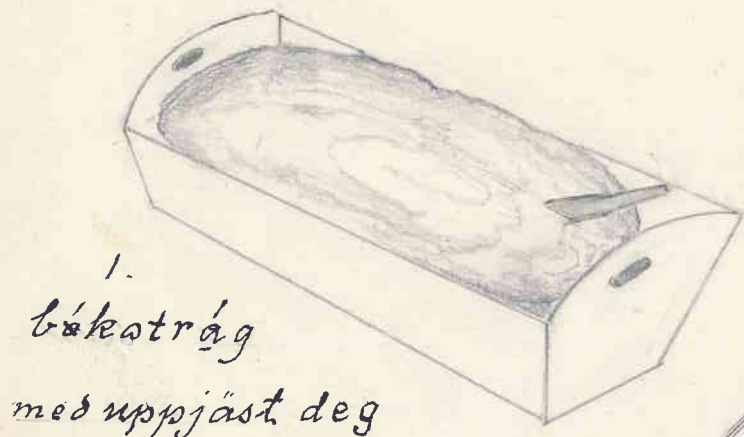
Kärl för mjöl. brömiäha l. bökomiäha förvarades  
i någon säck, som man vid hemkomsten från kvar-  
nen ej törnt i herbrets miähkär (mjölkär) l. miäkh-  
lar (mjöllär) utan ställt in i bökostuga för att va-  
ra till hands förstkommande bak. Därjämte fanns <sup>där</sup>  
vanligtvis tillgängligt en miähkörn (mjölkörn) l. en  
bytta med äolbökomiäha (utbakumjöl), mjöl, som an-  
vändes vid utkavling att hindra brödet att fastna vid bord l. kavel.

Verktyg för brödets utkavling voro: kävhan, näml.  
 brökekäv och för utvalsning av bröd i vanlig bemär-  
 kelse (således tunnbröd, kakabröd t. risken samt  
 kakor, tjock. o. medeltjock.) Den nämndes även böks-  
 käv och var försedd med tätt intill varandra svar-  
 vade färvar, samt helsvarvad eller med genomlöpan-  
 de axel (den senare säkerligen den yngre typen). Vidare  
 slicetkäv för utkavling av deg till diverse bak-  
 ar vete t.ex. ärisbröd, pepparkakan, lov. m. m. samt  
 - om jag ej tar för mycket fel - även <sup>Stundom</sup> de förenämnda kakorna.  
 För naggning av kakor användes även kavel den s. k.  
 kakoksavall<sup>n</sup> med längs- o. tvärgående skärar, som bit-  
 da fyrkantiga pyramider, vilka under kavels rull-  
 ning tjänstgjorde som kakopik. Den äldsta och e-  
 gentliga sådan var den svarvade med handtag och  
 insatta järnstift. Till tunnbröd och kakabröd (se ovan)  
 användes fjädernaggorna, som hade den oornstridda  
 rätten till namnet "nagan" framför andra under

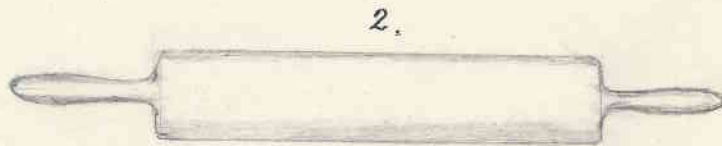
Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
 Aug. Nordström, 1935. NEDERLULEA

NB.

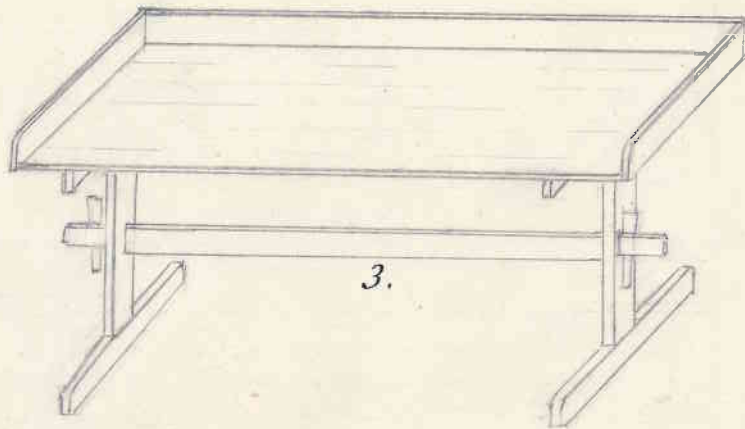
Figl. 16



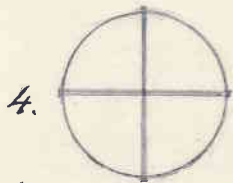
1.  
bäckstråg  
med uppjäst deg



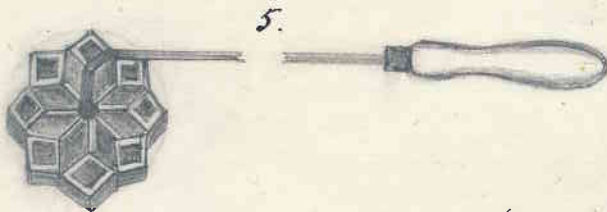
2.  
Typ för kavel (slätkavel)



3.  
Bakbord (bäckbänk)



4.  
kåkfärm



5.  
Rosjärn (rosjärn)  
(skaftet bör tänkas lodrätt  
upp till kröken)



senare tid uppdykande former t. ex Stalnågan, av-  
vikta den troligen första var den med en <sup>plättbeklädd</sup> kavel, som  
var försedd med mycket tätt, genom tränga hål i plåthyl-  
san inslagna piggår av ståltråd, och som med sina bå-  
da ändar medelst axlar var anbragt i ett klykformat  
handtag, samt kunde skötas med ena handen.

Tjuu limpa o. tjockkaka användes rätt och <sup>stätt</sup> en fröjgrä-  
nagäpäl (fröjgrenad gaffel), om de äldre tvärgående bli-  
vit alltför defekta att användas. I värsta <sup>fall</sup> fick en fräp-  
ne duga.

För att skilja av degstycken begagnades degspä-  
da (degspaden), en 3 à 4 dm lång tiutäljd fräspade, av tämli-  
varierande form men merendels med två flakände. De me-  
deltjocka kakorna gavs fingo sin rundning o. lika stor-  
lek av kakaformån, som utgjordes av ett i cirkel böjt  
bandjärn med två i kors däröver fastnitade järntenar  
som handtag. Hålet i kakorna gjordes sedan gammalt  
med ett på tvären avsågat kornens nedre del. Detta

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
Aug. Nordström. 1935. NEDERLULEÅ

NB.

Figl. 16

ej fastsatt vid kakformen. Kanten kring de tjocka kakorna jämnades till med handen.

Verktyg för brödets införande i ugnen. Härtill användes för bröd av den vidaste omfattningen (tunnbröd o. riskor) tönbrödfiåsa, med en diam. av c: 7 dm (se sid. 9) och för kakor en mindre, kakofiåsa, båda med långt skaft. Delar. fiåsh o. skaft. Till att hindra brödet att klibba vid bordet och att förflytta det <sup>till</sup> fjölen bezagnas en tunn, skivformig, kortskaftad spade, spjölka, (s. 9); och att vända tillrättalägga brödet i ugnen samt utläga det, den s. k. bökspäån l. span. Hyllor, dit man lade kakorna att jäsa, funnos i regel, men något speciellt namn på dem annat än 'hüllen', vet jag inte. Möjligen kallas de på sina håll kakohilæn. - Till verktygsuppsättningen hör slutligen spöran, en kuggat hjul av mässing på en axel med handtag (för användning vid vetebrödsbak, såsom anisbröd, lör m.m.), och vertyget eller formen för bakning av s. k. rosor (se Lk. s. 85) räsörjanæ, som jag å sid. 15 sökt avbildad ef-

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
Aug. Nordström, 1935. NEDERLULEA  
NB.  
Frgl. 16

ter ell' här uppbringat exemplar, något olikt dock det i Lik beskrivna. Sist på sladden kommer bakbordets renhållningshjon, den gamla skafllösa bordkuiiven, som ej får saknas, <sup>Sävida han ej</sup> satt sin vikarie glasbøytn<sup>1)</sup> i sitt ställe för bordets renskrapning fra skosnedeggen.

#### IV Varar bereddes bröd?

Det mest använda brödet var kornbrödet, som bakades av det sekunda slag av kornmjöl, som kallades brökmjöl l. brömmjöl. Till kaka o. det slags mjölbröd, som skulle jäsa, jäsbrödde, måste åtminstone någon råg med. Rågmjöl, grovt l. siketa, måhända stundom blandat med vete, använde man till limpa. Brömmjöl kallades den portion dag, man avskilt som ämne för ett bröd, näppeligen av sig det brödmaterialet. Ofta hördes benämningen seskån (korn för utsåde). Hårtill valdes märkvärdigt nog ej det mest mogna i dräsen (drösam) utan mellan-kornet, som ansågs kwikare del spröke (= hade lätt-  
1) glas biten

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
Aug. Nordström. 1935. NEDERLULEÅ

NB.

Frgl. 16

tare för all gro). Vanligtvis var det härav, som brödmjöllet maldes. Den tredje sorten i dräsen (som stannat närmast agnarna (korn, agnar, ogräsfrö), betecknat slösäda, torde även ha bezagnats till brödmjöl eller gröt under svåra tider, sedan det behörigen pensats. Någon väsentlig skillnad mellan helg- och vardagsbröd (då det ej var fråga om de stora högtiderna) förekom nog ej.

Mjöl o. bröd av ren säd med fränskilda sådor (sikttemil) kallades skræda, skrædebröd' dom äta bärra skret'. All mat, som kommit från säd av olika slag gemensamhetsnamnet grynråda l. gröynråda och detta oavsett om det var såmanmjöl, finsiktat eller gryn. Det fr. säden efter malning genom siktning - sådan utförds också för hand genom handsikt - avskilda khyä jämt säden (kriet-sädorna) an- l. khyä användes att 'mjäl uppä' (mjöla på) at kyon, d. v. s. friska upp kossornas aptit på döda<sup>en</sup> rätt, som bestod av agnar, hopskuapat hö och halmströvil-

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
 Aug. Nordström. 1935. NEDERLULEA

NB.  
 Frgl. 16

ket varvtals lagrats i k<sup>o</sup>ämbra (koämbaran),  
 och varöfver sedan slops säd (koktett vatten). Sei fick  
 deê hela "stå och dra" t. v. öfver natten. Med tillsats av  
 sädmjölet o. k<sup>l</sup>iet äts det med begärlighet av kreturen.  
 Tilläggas bör här, äf lantmännen vid foderbrist in-  
 blandat t. o. m. hästdynga i utfodringen. - då efter  
 kokning i fåsgröyta (fåhusgröytan).

Utdrygning av bröd genom surrogat skedd i  
 firta rummet medelst kokt o. mosad potatis, med  
 denna ingrediens hette tunnbrödet perbröd och  
 höjde dettas värde.

Kryddor användes äfven och voro: k<sup>u</sup>mmen (hem-  
 maplockad), fäyk<sup>o</sup>l, k<sup>o</sup>r<sup>o</sup>änder, äns o. p<sup>o</sup>meran-  
 sk<sup>o</sup>l. Bland tillsatser märkas äfven bh<sup>o</sup>b<sup>o</sup>ra (blåb<sup>o</sup>ra)

I detta sammanhang och då jag knappast tror mig  
 för den bevärdade särskilda f<sup>o</sup>rl. om barkbrödet få st<sup>o</sup>tt  
 mer <sup>därrvidlag</sup> än beskriva, anföra vad jag hörde berättas av 77-åriga  
 Maria Roman (fd. i Mätisund) rörande vad hon som färis

minnes från de hårda nödåren och vad han tillsatte  
brödet för att utdryga det. Vid julen berättar hon,  
"fick vi var sin limpa av grovrågmjöl att hushålla  
med under helgdagarna. Det var en läckerhet, som  
man ej nåndes skära tjocka skivor av. Den ville man  
skulle räcka länge. Fick man sedan till vardagsma-  
ten någon kakbit av rent mjöl, så var det som ett so-  
vel till det övriga brödet. Barkbröd och halmbrod var  
det bröd, som i vardagslag lades fram på bordet.  
Barken togs av björk eller tall, torkades tills den riktigt  
mör, varpå den stöttes i ett tråg till småbitar och mal-  
des sedan i någon kvarn till mjöl. Barkmjölet tön-  
des så i en tunna med sprund, på vars botten man  
dessa förinnan lagt ett filter (av säckvar, <sup>handduksväv</sup> eller annat tyg)  
för avlägsnande av <sup>den härskel smaken</sup>. På barkmjölet slops kokett vatten, och med mjölmäs-  
san, som stannat kvar, sedan vattnet avrunnit,  
blandades matmjöl (rågmjöl ur de ryska matterna)  
eller <sup>av</sup> annat man hade, mer eller mindre efter tillgång - så

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
Aug. Nordström. 1935. NEDERLULEA

NB.

Figl. 16

mycket dock, i varje fall, att baket kunde hålla ihop  
d. v. s. kunna utbakas. Gräddades sålign på vanligt  
sätt. Halmen som surrogat hackades först i hac-  
kelsesmaskin (halm-sjferan, en lādliknande rånna  
med en lieliknande skärkniv, försedd med ett <sup>skaff</sup> i sin öv-  
re ände och nedtill så fastsat, att den kunde föras i, ~~och upp-~~  
och nedgående led o. därigenom gjorde det möjligt för  
den som höll i skaffet och kunde manövrera det<sup>1)</sup>). Sedan  
den så hackats i mycket korta bitar, maldes den liksom  
barken till mjöl, som, utan att genomgå barkmjöllets filt-  
reringsprocedur, blandades till en deg med sådesmjöl-  
let, bakades ut och gräddades; så var ~~fast~~<sup>halv-</sup>bröda färdigt  
att ätas. De tre slags bröden voro nödbröd, o. vad  
smaken beträffar o. näringsvärdet, så var detta givet-  
vis beroende av huru mycket man hade åt legumti<sup>2)</sup>  
(att lägga i, näml. av mjöl). Bjärkbröda hölls emellertid <sup>för</sup>  
vara bättre än fjörbröda (vid en jämförelse barkbröden emellan)

<sup>1)</sup> parentesen av upptecknaren

Mjölet måste under och efter det hårda året 1867  
 lagas från Ryssland. Det var de ryska mjölmattorna,  
 som inom dubbel bassträv rynde omkr. 20 lisp. = 170 kg.  
 rågmjöl o. betaltes med 3 riksdaler pundt. Det taltes  
 även om tundsättningsmål, som av namnet måste  
 vara skänkt från sydligare landsändar. För att komma  
 i åtnjutande av detta fick folket tillverka slöjds-  
 ker, skovlar, slevor etc, som de fingo överlämna till i  
 byarna och Staden utsedda betrodda män. Dessa, som  
 sedermera skulle auktionera bort sakerna och  
 såmedelst göra pengar av dem för vederböran-  
 des räkning, lämnade till dessa i utbyte av tundsät-  
 ningsmått spannmål (varibland nämnes mjöl och grov  
 troligen även omalen spannmål) samt löfte om att  
 få mer efter det slöjdarbetena auktionerats ut.

Som fallet merendels är vid dylika utdelningar  
 klagadas även här med rätt eller orätt från mer än  
 ett håll över att de i utsikt ställda auktionerna ald-

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
 Aug. Nordström. 1935. NEDERLULEA

NB.

Frgl. 16



rig kommo till stånd eller <sup>över</sup> att redovisning för  
slöjdalstren uteblivit. Som exempel på huru högt  
man värderade dessa vid varuutbytet säger min  
berätterska: Min far Lars Henrik Boman lämnade ut  
en ny hyvelbänk, som han firfärdigat, och erhöll i veder-  
lag därför 1 pund mjöl.

Från år 1867 berättar hon vidare: Det blev ett riktigt  
svagår det året. Grödan, som stod med gröna halvmo-  
na ax, slogs ned av hagel, större än sviskonstenar, så att  
spår därav syntes på väggarna, och fönsterrutorna slo-  
gos sönder. Min far hade här om antecknat i sin bi-  
bel: 'Snö var på alla hagar nyersmäss (18 Maj) och  
isen på björckhavet om midsommar, så att ingen  
båt kunde komma in förrän dagen efter mid-  
sommardagen'. Handlarena i Luleå lånade  
mellan varandra det ryska mjölet under vän-  
tan på båt."

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
Aug. Nordström. 1935. NEDERLULEA

NB.

Fgl. 16

### V. Deg och jästring.

Av orden deg, rör och smet bet. deg det tjockaste, av de övriga torde rör(röra) komma i andra rummet. Om deg eller grät blivit för tunn i tillredningen, uttryckes detta med ordet lak. Felet "för lak" avhjälptes så med mera mjöl. Ett ord, som vitsordar mjölens godhet är, att "ha st<sup>ä</sup>gan" (det tjocknar). deg(dega) är ett vanligt uttr: "deg cent ned" (dega inte ner dig). Adj. degig (degig) och subst. degghömp (d - klimp) äro även förekommande.

Att man åt deg istället för bröd, har jag ej hört omtalas. Maträtter på "deg", t. ex. bjuggdeg, ärensom självjäst deg obekant. Stöpt deg (stöpt deg) lagade man genom att stöpa (st<sup>ö</sup>pa), vilket tillgick så, att man på rågmjöl i ett kärl öste gjummat vatten. Det gällde här deg, ämnad för jästring t. ex. kak<sup>o</sup>deg. Skedde dagen före utbakningen. Tunnbröddegen behöfde ej denna förberedelse (enär den bakades ojäst) ritan tillreddes i tidig morgon på bakdagen. Men vi återgå till den för jästring bestämda degen. Som är det föregående

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
 Aug. Nordström. 1935 NEDERLULEÅ

NB.

Frgl. 16

de framgår <sup>denna</sup> togtvå dagar i anspråk. Första dagen i rördes endast något mjöl jämte salt och jäst (denna kallades friska då den, som det vanl. tillgick, tagits ur dan och förvarats från ett föregående bak). Friskan kunde länge behålla sin jäsningsförmåga. Vid användandet mjukades den först upp i vatten, varefter litet mjöl tillsattes. Den lilla degen fick jäsa upp och lades därpå i träget eller byttan (däggbita) tillsammans med den större, vilken på så sätt genomsyrats av "den lilla surdegen". På bakdagens morgon tillsattes mera mjöl och kanske även stöpsämne (vilket kunde vara både vatten och mjölk), om man ville ha större sats. Arbetet härmed hade olika namn: djera up deigen, tröda up deigen, knöda d. Ofta, kanske i regel, tillsattes vid knådningen annat mjöl, kornmjöl, till gårdagens blandning. Dejen knådades med händerna (blottad underarm) samt spöda (sid. 15:1) i degens tidigare skede, d. v. s., innan den

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
Aug Nordström. 1935. NEDERLULEA

NB.

Frgl. 16

tagit för fast konsistens (<sup>hax</sup>Stagnæ). Uttryck för äm-  
 den jäser: deiggen gas-rüp, gas över, (jäser över). Om de-  
 gen får jäsa för länge blir brödet seöfissi (seor-  
 jissibröd = surjäst bröd).

Man sötnar en deg på följande sätt. Rågmjöl läg-  
 ges i ett kärl. Man uppvärmer vatten så mycket, att  
 det pärlar på ytan men får ej koka, slår det så i kär-  
 let. Där sammanröres det med mjölet till en ganska tjock  
 deg, varpå man täcker kärlet och sätter det på ett varmt  
 ställe, där det får stå t.ex. över en natt. Följande morgon  
 lägges jäst i och mera mjöl iröres, varpå degen, sedan  
 den blivit genomjäst, är färdig till bakning av limpa  
 selstöptlimpa, var till den var avsedd.

Om friska o. fäska up genom tillsats av vatten och  
 mjöl se ovan jämf. med s. 77 Lk, där även dricksjäst om-  
 nämnes. Jäst från bryggerierna torde ha använts i-  
 bland av staden närboende. Prässjäst var en sen-  
 kommen produkt. "Midsommarjäst o. jäst av samlad

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
 Aug. Nordström. 1935. NEDERLULEA

NB.

Fgl. 16

Sjöskum okänt.

VI. Jag övergår nu att beskriva tunnbrödbaket - det ojämförligt mest ~~o~~ mest förekommande. Degen har omnämnts å sid. 25 och behöver såsom ojäst ingen ingående beskrifning. Den bereddtes i bökoträgg (s. 15) och det mjöl, som användes var i regel kornmjöl. Det tillsattes med <sup>(kallt d. \*)</sup> ljumt vatten, som sammarrördes med mjölet. Båda ingredienserna tillsattes sedan under degens knådning ömsevis allt efter behov, till dess bagerskans vana händer gävo utslag på, att degen erhållit sin ordinära fasthetsgrad, och bakningen kunde börja. \*) Uppgifter här om variera.

Som förut (s. 2) sagts, var baket ett kvinnogöra och tunnbrödbaket krävde två, stundom - då man ville att det skulle gå undan - tre personer. Vanligast dock två; vi kalla dem kävleska (kavlerskan) och någaska (naggerskan). Tilläggas bör, att de icke äro "specialister" var på sitt område utan byta sysslor emellanåt, när be-

hov av omväxling inställer sig. Den tredje bageriskan (då sådan finns) har att övervaka o sköta om gråddandet, vilket annars ombesörjes av naggeriskan.

Alltså, det är tidigt på morgonen och bakandet skall börja. Degträget är placerat på ett säte eller en kullagd stol vid den gavelände av bordet, som är belägen längst från ugnöppningen. Kavlerskan, som här har sin plats, avskiljer nu med <sup>deg-</sup>spåda från degen en stor men "hantlerlig" degklump, "u upptag", och lägger den i det henne närmast befintliga bordhörnet. Därefter avskär hon <sup>äter</sup> med <sup>deg-</sup>spåda (degspaden) eller en bordkniv ett stycke av upptaget avsett för ett bröd. Det kallas brödmäna. Detta lägger hon på bordet, sedan hon på bordet strött litet <sup>utbaksmjöl</sup> (utbaksmjöl) som underlag, på det att degen ej skulle klibba vid bordet. (Detta mjöl hade sin plats bredvid upptaget). Brödmänet formar hon sedan runt, tillplattas det, strör en nypa mjöl över det och låter sedan brödkaveln rulla några varv

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
Aug. Nordström. 1935. NEDERLULEÅ

NB.

Frgl. 16

å detsamma, men kors o. tvärs för bibehållande av dess  
runda form. Alltefter vad det ökar i omfång tar hon  
spjälka (s.g.), med vilken hon ömsar o. lättar på det  
beströr det med mjöl där så behövs o. låter kaveln  
äter gå, tills lagom vidd 7 à 8 dm i diam. <sup>uppnäts</sup> (då brödet har  
en tjocklek av knappast mer än en mm. Sen makar hon  
det åt sidan till naggerskan, som med en fjädernagga,  
s. nög, i vardera handen o. i skiftevis takt låter nag-  
gorna gå över brödets alla delar<sup>x)</sup>. Då detta skett ställer<sup>x)</sup> = <sup>au</sup> nög  
hon naggorna från sig. Hon fattar nu spjälka med höger  
hand och skjuter den under brödet, och genom en<sup>skicklig</sup> rö-  
relse vänder hon detta, samtidigt som hon överflyt-  
tar det på fläsa<sup>(s.g)</sup>, som hon håller i beredskap med  
den vänstra. Så följer naggning på brödets andra  
sida<sup>1)</sup>. Innan hon skjuter in det i ugnen, rycker hon  
ett par gånger i fjölen för att förvissa sig om att brö-  
det ej klibbar fast vid den, skjuter den så in på den

1) Numera hör man somliga nagga brödet från ena sidan alltså.

heta ugnshällen, drar den hastigt tillbaka och brödet lämnas kvar att gräddas. Ten händvändning var tunnbrödet gräddat, men det måste både vroydas<sup>1)</sup> o bröas<sup>2)</sup> (vridas o. bröas) under tiden. Detta skedde med tillhjälp av span (s.g.) o. i avsikt att få det jämt gräddat. Bränt mjöl under brödet gör mjälfisbröd. brêk (bräcka, torka) bröd förekom men endast av kakor. span använder hon även att taga ut brödet ur ugnen och till att - sedan hon med växyggen el såpan farit över det - vika brödet. (lägger span mitt övra brödet o. viker det i två, därpå i fyra delar, d. v. s. fyrdubbelt).

Under tiden har kavlerstkan en nytt bröd färdigt, vilket i sin tur får undergå samma behandling.

Det maximum ett par bagerskor kunde prestera på dagen har jag hört uppgivas till 400 bröd, men då fick man också vara uppe i tid o. enl. stävet "ta dägan fra mörjan". (ta dagen från morgonen).

1) Enligt uppgift 3 gånger. 2) vändas

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
Aug Nordström. 1935. NEDERLULEÅ

NB.

Frgl. 16



Kakor, såväl tunna som tjocka (på dial. *käkern* o. *fjåkåkin*, best. pl) utkavlades med tunnbrödkaveln (sid. 16). De förra maggades därpå med *käkokävat* (s. 16). Därpå tog man till *käkoferman* (s. 15), som markerade kakans storlek. Vad som fanns av deg därutånför kallades *skåovan* o. tillvaratogs<sup>1)</sup>. Slutligen kom *kohornet*<sup>2)</sup> fram och utmärkte, var kakan skulle ha hål. Detta kunde placeras litet olika, vanligast dock i kakans mitt, och det skulle som bekant vara till för kakornas upphängning på *kakostäka*. Denna i sin ordning sattes upp på åsarna under stugutaket. - Kakorna lades medelst spjötke från bakbordet på särskilda hyllor, *hålan*, - där man så hava kunde - för att ytterligare jäsa. Öfver brist på utrymme lades trä och två ovanpå varandra. När dessa sedan skola skiljas för att gräddas, lägger bagerstkan spjötka på den

1) Det härav bakade kallade man *skeråpabúla* (skrapbúla);  
 si ngt häu är *stjótébansbúla* (stjotamb.) 2) ibland i dricksglas

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
 Aug. Nordström. 1935. NEDERLULEÅ

NB.

Figl. 16

övre kakan, viker över en flik av denna och lyfter sedan vackert över den på kākofičha (tjuformen lik brofičha (sid. 9) churu mindre), på vilken hon sedan befordras till den med lagom värme i ordningställda ugnen (se sid 10), där i genomsnitt 12 kakor på en gång kunnna gräddas, vilket kallades "gräddning". Tid: "en liten stund".

Även de tjockare kakorna underkastades jäsnings efter utkavlingen och lades på brödbräden eller hyllor en o. en samt naggades med kākopsik eller endast med en gaffel. Gräddades var för sig, o. gräddningstiden vid normal ugnsvärme angives till ungefär en kvarts timme.

Limpor såväl som de tjockare kakorna formades med handen. Även infördes dessa i ugnen med kākofičha (se ovan). Jag märkte som barn ~~spår~~ under de gräddade limporna spår efter halmstrån och har sedan hört, att halm lades - kanske då ugnen var för <sup>hett</sup> kanske även annars - ~~bränd~~, trol. råghalm, som underlag på källan.

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
Aug. Nordström, 1935. NEDERLULEÅ  
NB.

Frgl. 16

Plåtar voro knappast i bruk den tiden. För ugnsoföppning-  
 en sattes lock vid gräddning av kakor och limpor,  
 o. i förekommande <sup>fall</sup> vid torkning och bräckning i "lång-  
 värme" av skorpor och de tunna kakorna. Limpornas fort-  
 gående gräddning prövades på så sätt, att man stack ige-  
 nom dem <sup>med en</sup> träpinne, som visade, om den var degig, <sup>all de</sup> ~~de~~ <sup>bränslen</sup>  
 ännu ej var gräddade. Detta tog i allmänhet omkr. tre kvarts-  
 timme i anspråk. Ugnens värme grad spelade i varje  
 fall härvid en avgörande roll. Intet i genkylande av  
 ugnslotket kom ifråga.

Om vid gräddning (så pasta bagerskorra) brödet ej släpp-  
 te utan följde med fi åka tillbaka, så att det blev hängan-  
 de ut ur ugnen, så betyder det, att grädderskan har en  
 efterhängsen fästman. Detta gällde givetvis de tunna bröden.

### VII Gräddningen.

I samband med brödamnets behandling har ä-  
 ven gräddning befunnits lämplig att delvis be-  
 handlas, vad som här medtages endast, vad som kan

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
 Aug. Nordström. 1935. NEDERLULEÅ

NB.

Frgl. 16

vara att tillägga.

Kakorbrödet, som även nämndes riskan, och som bakades på samma sätt, som tunnbrödet fastän av jäst deg, gräddades liksom detta under ugnflammens värme men behöfde på grund av en något större tjocklek en något drygare tid. I mörkugn gräddades även de s. k. ånkaståkan, de avlånga limporna, och behöfde liksom de runda den längsta tiden ( $\frac{3}{4}$  timma) för att bli genomgräddade. Något bröd, som behöfde 24 timmar, känner man ej här. - Skorpor, skörpan, bakades ej ute på bygden, förrän järnspisarna kommo, skulle jag tro, då det så småningom blev vanligt att med detta, det mest vanliga 'bagarbrödet', öka det annars magra förrådet på skorpkörjan i vardagslag. En vetebulle av lämplig storlek bakades, gräddades på plåt i järnspisugnen. Sedan den efter uttagningen kölnæ (kallnad) skars den - om den var smalbrödt i skivor, vilka sedan delas i en <sup>del</sup> i två diskor o.

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
Aug. Nordström. 1935. NEDERLULEÅ

NB.

Fagl. 16

en övanaskörp. Är bullen bred nog, skäres den först längs mitten, varefter med halvorna <sup>förjares</sup> (som här ovan med den hela. Skörpsorna läggas så åter på plåten o. torkas i lågrvärme, tills de lagom möra tagas ut ur ugnen.

Utt. ta-up-se, går-up (tar upp sig, går upp) bet. att degen jäser upp bra. När brödet sjunker ned igen i ugnen, lär bero på fel i mjölet.

Bröd, som hastigt gräddat sig, säges vara tvan-gräda, snargräda. Bruna fläckar på limpor tyda på dålig uppjäming. Väl genomgräddat kallas v<sup>e</sup>äthgräda, dåligt l. för litet gräddat: len-gräda, rågräddat - rågräda; bröd med rårand (r<sup>ä</sup>rät) får <sup>dä</sup> det torkar, stälrand (stälrät).

Uppstående skrynkla l. veck å bröd vid kavling benämnes smörveck. Ligger sig veckit mot kavlerskan betyder det, att hon får en beundrare. Om veckit vänder sig från henne, mister hon beundra-

res-saopmiäka (Sopsmjölet), det från kakor o. annat bröd avsågade mjölet, användes givetvis till kreatursmat. - Att sporra spisbrödet känner man inte till ej heller att "måla" bröd. Limplbröd o. stundom fjockkakor beströk<sup>smorde</sup> (småck) man ofta med sirapsvatten, när de tagits ut ur ugnen. - Ustr. swet (svett) ifråga om bröd avser att brödet blivit obetydligt (i kanten o. avfågor) vidrört; brennt: i högre grad, till förkolning, skadat av hälla eller lign.

Smakbröd betecknas med fastbröd, men namnet säger tillika, att grannen eller vännen, som skall få det, bör få det mjukt och nygräddat o. till alla delar välbakat samt 8-dubbelt viket (i likh. med fig. 15 fol.) Ordet fastbröd är i språkbruket så förbundet med föreställningen om ett smakbröd, att jag vågar påstå, att det knappast förekommer i annat sammanhang!

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
Aug. Nordström. 1935 NEDERLULEA

NB.

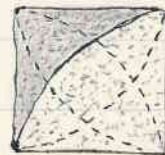
Fgl. 16

### VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

Tunnbröden viktes omedelbart sedan de kommo  
ur ugnen, medan de ännu voro mjuka, som å sid. 31  
angivits. En sålunda 4-dubbelt viket har form av en  
cirkelsektor med rät vinkel ungefär så:



Allt efter som bröden gräddas, läggas de  
i travar å något närbeläget bord eller å utlagda  
bräder. När utrymmet här blir för litet, bäras de un-  
dan, måhända direkt till visthuset, häbræ, och läg-  
gas där i mindre skrymmande, fyrkantiga högar. Dessa  
uppleggdes så, att brödens rätvinkliga hörn i tur  
och ordning lades - låt mig som åskådningsmat-  
riell använda de fyra vädersträcken och säga: mot norr  
mot söder, mot öster, mot väster, och så omigen



En sådan brödhög sedd uppifrån i ritken de  
prickade linjerna utmärka kanterna av de  
tre närmast under liggande bröden, skulle alltså i genom-  
sikt te sig som bilden härövan.

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
Aug. Nordström. 1935. NEDERLULEA

NB.

Frgl. 16

Sopning av ugnshällen förekom åtminstone i början av en bakning (emedan å hällen ännu fanns kvar någon aska efter ugnens uppeldning) samt vid den uppsensning av ugnen, som nämnes å sid. 7. Det skedde med en tallruska el. ugnskväst, omynskväst. Då bröden togs ur ugnen, sopades de med en vöyng l. en såp (en vinge l. en sop).

Om halvbrödets upphängning på stång se sid. 32. Tunnbröd bestodos ej annan torkning, än den de kunde erhålla för dagen i traven (sid. 38). Utom tunnbrödet veks även kakorbrödet o. andra med detta jämsställda jästa bröd med varierande, delvis nyare tillkomna namn: prestbröd, riskäen, framugnsbröd. Men dessa veks endast dubbla o. mitt efter, och någon vidare torkningsåtgärd ågnades ej heller dessa.

Mjukt bröd förvarades vanl. i tillykt kårt t. ex. en större bytta ss. dägbita med lock på, i källare eller virsthus. Brödet lades vid måltid på bordet utan bröd-

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
Aug. Nordström. 1935. NEDERLULEA

NB.

Figl. 16



korg).

IX. De olika brödslagen och deras tillredning.

Detta kap. torde i huvudsak redan ingått i vad som förut anförts. Följande må tilläggas.

Namnen helg- o. vardagsbröd i vad det gäller brödet på matbordet, förekomma ej, då någon skillnad i bröd-  
<sup>(ej råder)</sup> väg mellan in örtäg (örtdag, vard.) o. in wädasönda (var-  
 dagssöndag, ensam sönd.) eller som termen lyder: syggaen sfsäl-  
 na mila häljända o ört (ingen skilln. mellan helgdag o. var-  
 dag.) Detta om man undantar, äu den mer sällsynta  
 limpan eller tjocka kakan kunde ibland komma till  
 synes under söndagsdygnet. Jag inregistrerar dock  
 även dessa ibland vardagsbröden i likhet med frl.  
 och dessutom: tönbröd, kaksbröd mfl (sid. 39), kaka.  
 Efter sådessa (material): kånbröd, rabröd (rägbröd), ro-  
 bud, wärtbröd, skedbröd, och i nödtid: hälmbröd  
 o. bärbröd; päbröd, blåbärskaka (blåbärskaka)  
 Bröd av ojäst deg Hit räknas tunnbröd vartill jag

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
 Aug. Nordström, 1935 NEDERLULEÅ

NB.

Fgl. 16

hänvisar (Sid. 28 ö. följ.).

Några tillfällighetsbröd<sup>2</sup> kan jag ur minnets göm-  
mor inte uppleta. Det i fr. upptagna 'riskå' är visserligen  
bekant men är <sup>här</sup> tunnare, jäst och icke tillfällighets-utan  
mycket vanligt bröd, (se sid. 39)

Potatisbröd var ett allmänt omtyckt tunnbröd, per-  
bröda. Det bakades ofta på hösten, vid potatisens  
upptagande, då denna hade det tunnaste flösa (ska-  
let) och ej behörde (flösas (skabas). Den sköljdes, röbäsa,  
först ordentligt med en avrött krast i en fjärbagg (fjär-  
ding-laggkål) el. annat lämpligt, stort kärl, varigenom den  
till en stor del befriat<sup>de</sup> från skalen, kokades sedan och sänder-  
stöttes med perstöttn (p-stölen) till mass (mos), knåda-  
des därpå samman med mjöl och tillsatt vatten, tills  
degen fick en konsistens i likhet med en vanlig tunnbröd-  
deg<sup>2</sup>) samt utbakades som tunnbröd.

U eller kervat, vid större deg perlevan<sup>2</sup>) Degens beredning  
skedde dock här i två repriser med en natts mellanrum.

Bröd av jäst deg beskrivas å sidd. 32-35.

Mjuka, mer eller mindre tjocka kakor, nämnes mjöklebröd. Formen, ej materialet, är bestämmande för namnet limpa. Benämningar: rotlimpa, skredlimpa, sötstöptlimpa, sötse/or limpa, grävarömiäklimpa (gravrägmjöllimpa), kröglimpa. Kryddas till denna var älskt kummin<sup>8)</sup>, som plockades o. turkades.<sup>9)</sup> kumman

Till högtidsbröd hörde givetvis färsk limpa och annat mjöklebröd för stundande högtid, jul, påsk m.fl. samt bröd av vete: säfransbröd, krögghan, änsbröd (äns-pajkan<sup>1)</sup>), lov, s. k. råosan<sup>1)</sup>, strösan<sup>2)</sup> m. m. för särskilda tillfällen dessjämte, ss. vid djäsbröd<sup>3)</sup> och gravök.

För speciellt jul var det julbröd i olika former: julkböken med de krokiga hornen julkbösen (j-kusen) med röda teckningar, tämtn med tåpmösa, gröys (gris), daka o. s. v. En här boende bagerska, Mia Livborn, som för 40 år sedan praktiserade yrket i Haparanda, säger sig minnas hur dylika julbröd där började bakas i ett 1/ bakade med rosjärnet (sid. 15).<sup>2)</sup> Struvar.<sup>3)</sup> Gästabud-bröllöp.

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
Aug. Nordström. 1935 NEDERLULEÅ

NB.

Frgl. 16

bageri och hur tillverkningen därifrån överfördes till Fors-  
lunds bageri i Sula och så småningom införlivades med  
landsbyggdets julbak. Allt döma av denna uppgift, skulle  
de nämnda julbaken ej ha gamla anor häruppe. Självt kan  
jag ej med tillhjälp av minnne eller andra fukta gendriva  
den som felaktig. Möjl. förekom dyl. julbak något tidigare i beträffans hems.

Här beskrifning på förutnämnda gästbuds- o. grav-  
ölsbröd.

Till struvor gjordes en tjock smet, som fick rinna ge-  
nom en tratt ned i en panna, lagom stor som form åt stru-  
van (drygt 1 dm i diam.) Smeten fick ringla o. forma sig  
samt gräddas i det i pannen befintliga smör- eller is-  
terflottet. När struvan sedan upptages liknar den när-  
mast de ringlade rottägorna i en krukväxt.

Till anisbröd göres en vanlig vetebrödsdeg med inblan-  
dad anis. Degen utkaslas med sliakvävel (se s. 15) till cir-  
ka 1 cm tjocklek, delar den med sporre i rektangulära  
stycken, så stora man vill ha dem (vanligast en  
vid försäljning.)

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
Aug. Nordström. 1935. NEDERLULEA

NB.

Frgl. 16

dryg dm länga o. ca 5 cm i bredd<sup>1)</sup>) Styckena delas sedan genom en skära på halva bredden i trenne flikar



och gräddas, sedan de jäst upp, i flott.

Detsamma är förfarandet med två andra anisbak, krän<sup>2)</sup>sn (kransen) och kärda, som endast till formen skilja sig från det egentliga o. riktiga anisbrödet. Hit kan även räknas ma<sup>3)</sup>nykan (munken) den är allom kände.

Degen till lovet, löva bestod av, utom vetemjöl, grädde (sombiga uppsgiva sur grädde), socker, soda (sen. hjorthornsalt) med tillsatt kardemumma efter smak. Degen ojäst.

Utkavlades till en knapp  $\frac{1}{2}$ -centimeters tjocklek och delades så med sporrrens tillhjälp först i dm-breda remsor och dessa sedan i stycken om ca 2 dm längd. Den sporre, som här till begagnades lammade uttliga spår, så att lovet när det var färdigt att läggas ned i stekflottet st<sup>4)</sup>ekflåta, hade vackert garnerade kanter. När det sedan efter grädd-

1) De för kalasen (ss. gravöl) avsedda voro betydligt större.

ningen blivit påströft det ä rövjärnet pulvriserade sockret och serverades, var det en högt uppskattad påhögning (förplägning).

Saffransbröden, kröypta o. kaffebröda, bakades av vanlig vetebroödsdeg med tillsats av saffran och rusin samt gräddes i ugnsvärme. Bäda - bakade av riddarna i bröllopsgården eller sjukhuset - voro respektabla till storlek<sup>1)</sup>. Kringlan hade den vanliga välkända formen och serverades jämte limpan och struvan (eller kröypt) åt gästerna när "sista varvet", sistvärva, bjöds omkring. Kanhända sägs kaffebrödet med i nästn ären till omväxling med något av de förnämnda. Det var skuret i drygt kvdm-stora rutor med avsevärd tjocklek.

1) För mer än 50 år sedan såldes i byarna kringlor av mindre storlek (trol. hemtagna). De hörde mera till vardags o. väninnor emellan, o. det strämtads hur kringlorna gingo s. a. s. som "handlän" emellan dem kringbyn. Man nämder, när man blev "plågad", ej förtära kringlan utan förde hem den för att i sin tur traktera någon väninna, som också sparade den.

De i frl. i övrigt upptagna begravningsbröden äro, om jag undantager kryddlimpan (sid 42), så långt jag vet, här okända. I den sistn. inlades ibl. t. jul syltade pommaransskal.

Bland småbröd förekom den bruna peparkakan allmänt.



1.



2.



3.

1. peparkåke, brun: av mjöl, sirap, ingefära, kanel, nejlika samt pottaska (den sistn. för jästring)
2. " " " fyrkantpeparksåke av samma ingredienser<sup>1)</sup> men bakas t. mer högtidliga tillfällen, nästan obligatoriska vid begravn.
3. Typ för krok, krack: En gammalt förekommande lär ha benämnts torrrok, förkrack, som bakades av vetedeg uppblandad med smör och kanel <sup>samt</sup> med intryckta två mandlar <sup>gemensligen</sup>. Annars uppgiver fru Livborn att småbröden kallats söckerbröd o. merendels innehöll socker, mjöl o. mjölk, (sällan smör).<sup>1)</sup> På uppsidan intrycktes två mandlar, se bilden.

Mera sällan bakade bröd. Sötstöpt bröd se sid. 27.

Blåbärskaka, blåbærskaka, var ett sommarbröd, som man emellanåt under blåbärsnagnaden o. efter någon bakning passade på att grädda i den ännu varma ugnen. Den utkavade kakan påbreddes de mogna blåbärena, och kanterna på kakan uppviktes en liten mån för bärens bevarande i densamma.

Surrogat för utdrysande av "kaffebräcka" bakades någon gång o. bestod av mosad potatis, blandad med gräroroniak (groft rågmjöl). Efter degens utkavning uppdelades kakan med sporan i små fyrkantiga rutor och gräddades i ugn. Sedan bröts rutorna från varandra, rostades och maldes som kaffe samt blandades och koktes med detta.

Maträtter på gränsen till bröd. Våfflor (se Sk. sid. 79).

Pannkakor (se frl. I Mjolk etc. Kap. II). Rörande potatispannkaka är tillredningen följande: Rå potatis skalas och rivs på revjåna. Revet utröres med kormjöl (västmjöl)



till en lagom tjock smet o. tillsattes med salt. Vill man ha den riktigt god, skär man fläsk i tårningar, vilka sedan de stekts i panna, inröras i smeten. Denna hålles så i stekpanna och gräddas över elden i öppen spis (pannan på pannfoten) eller i ugn. fläskpannkåka göres även enbart av mjölk, mjöl och fläsk utan potatis.

Rullrän<sup>1)</sup> bakades av en smet bestående av vete-mjöl, grädde och socker. Sedan det runda ränjärnet smorts med smör eller iser, o. värmts på åsjan i den öppna spisen, hölldes smeten däri och gräddades i likhet med väfflor (Lk. s. 79). Samma ingredienser används i de rektangelära rana (se ränjärn å s. 9) och även samma förfarande med det undantaget att de <sup>alltid</sup> ej rullades. Som rullade kallades rän <sup>(d. v. brödet, <sup>mjöl</sup> röt)</sup> är. <sup>(d. v. ngt rörformigt)</sup> Filråd (av <sup>fil</sup> = ngt rörformigt)

1) Benämningen rullrän kommer sig därav, att rändae omedelbart efter gräddandet rullades omkring en fingertjock pinne, i vilken form det förblev o. serverades.

Paltbröd har, såvitt känt är, ej bakats eller varit i användning i orten.

7. Folketro och folkseder rörande bröd o. bakning.

(Upptecknat efter bagerskan Agnes Engström Ahlvik)

Ett fint "upstag" (s. 29) betyder en vacker fästman.

En sprucket upstag - en skyldig (en med skulder) fästman.

Om båkskåpa har för litet mjöl på bordet, blir hon snål med swarmåora (svärmar).

Om hon har för mycket damm o. dyl. på båkboåsa, får hon en snusig karl.

Smuts i gråsa (s. 9) bet. att hon kommer att "hålla smutsigt kring karlen", om hon får någon.

Gnäller det i ugnen, betyder det främmande.

Kvinnan är aldrig så falsk, som då hon viker brödet (döljer det brända o. fukt)

Sanningen räcker <sup>aldrig</sup> inte till för bakkvinnor.

Om bagerskan driver spjälken genom brödet kommer någon som väntar 'somäfolk', eller får hon veta nyheten om en sådan.

Om brödet gick sönder, då någon kom in, sade man, att den kommande var kakosnål (snål efter kakor).

Den som *šwälttcheh* (bråller ihjäl) bakkevinnorna, blir inte salig, då han dör.

*tifza* (tyckes-kaka, kärlekskaka) gjordes, när man ville veta om det skulle bli ett par av två förälskade:

Man formade en liten kaka, i vars mitt man gjorde två skårar, en för vardera kontrahenten. Om de båda jäste upp och förenades betydde det äktenskap; i annat fall inte. Jäste endast den enes skåra upp, så vittnade detta om att han var uthållig i den trofasta kärleken.

Som motstycken till de i förl. upplagna ex. anføres följande: Det anses båda regn, om en smörgås råkar falla med smöret nedåt.

Med en brödbit "ritade" man bort ringorm i huden, då kloka gumman drog brödet 3, 6 eller 9 gånger runt stället o. motsols. Spottade slufiligen på stället och gav

brödbiten åt en lund.

Lund triggade (tryggade) man genom att ge honom en  
brödbit, som man haft intill kroppen, så att den blivit  
berörd av svett.

### XI. Talesätt.

ha ränt miäk i pösan (ha rent mjöl i påsen)

hun sköna blöy andra bular (här ska'di bli andra b.)

man skönt dji bägarbana bröd (man ska'inte ge  
bagarbarn bröd)

betar brölös en rälös (anr. ären i riksspråkets form)

hejan <sup>i detta ger</sup> dji ant bröd i <sup>tungel</sup> hessa (  $\text{d}_2$   $\text{d}_2$  )

ha fny ant bröd i höncköja (  $\text{d}_2$   $\text{d}_2$  )

hejan<sup>1)</sup> ta kaka anda ärmen (dessa tar kakan under armen)

"smör a bröd <sup>är min</sup> ger men <sup>basturöken</sup> dod, bastaröken ger men hälsa"

(härn efter födoräds gubben, som därmed räddade sig,  
när hemmansfolket, som tyckte honom hava levat lång-  
e nog, ville röka in honom i röjkästa.

<sup>1)</sup> ett tungt arbete, som gör folk matfriska.

# Grammatiska anteckningar

över dialektord i frågelistan 16 (accentförändringarna torde observeras)

A.

änkaståk (-æn; pl =, -an) m. 6, 35	bäck (-æ) t.	31
änis (-n) m. 20, 43	bül (ä; pl =, -æn) f.	6
änisbröd (-æ; pl =, -a) n. 44, 42	bäka (=) t.	1
änispöjk (-æn; pl =, -an) m. 42	bäcksträg (-æ; pl =, -a) n.	15

B.

bak (-æ; pl =, -a) n. 1	" -back (-æ; pl =, -a) n. 12, 49	
bägar (n; pl =, -ran) m. 3	" -mäck (-æ) n. 13	
bäver (-æ; pl =, -a) n. 40, 47	" -stügg (=; pl ~ v, -vn) f. 13	

D.

" -stak (ä; pl ~ v, -vn) f. 40, 49	dägg (-æn; pl =, -an) m. 13, 25, 27	
bröd (-æ; pl =, -a) n. 4, 5, 51	" -bit (-ä; pl =, -æn) f. 13, 25, 29	
brat (-n; pl =, -an) m.	" -späd 13, 25, 29	
-staka (-n; pl =, -ran) m. 10	" -a (-t) a. 25	
brämäck (-æ) n. 13	" -né (-æ-né) t. o. i. 25	
brämn (-æ; pl =, -a) n. 18, 29	däg (-æn; pl daga, dagen) m. 31	

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
Aug Nordström: 1935. NEDERLULEÅ

NB.

Frgl. 16

dzjáman (-æ; pl =, -a) n.	7	Jl.	
dzítar (-ræ) t. o. i	8	hétar (-ræ; pl =, -ra) n.	38
dzásböd (-æ; pl =, -a) n.	42	hít (-a; pl =, -æn) f.	32
F.		hámbrod (-æ) n.	40
fiáh (-a; pl =, -æn) f.	17, 30	J.	
fiása (=) i.	4	jísbröd (-æ; pl =, -a) n.	18, 37
fiás (-æ; pl ovanl.) n.	41	jása (jást, <sup>jásu</sup> jást) i.	27
fiási (fióst, fiást) t.	41	K.	
fástbröd (-æ; pl =, -a) n.	5, 37	káka (=; pl. -r, -æn) f.	6, 14, 18, 31, 40
G.		" - pik (-æn; pl =, -æn) m.	14, 33.
gnög (-æ) t.	4	" - fárm (-æn; pl =, -æn) m.	16
ghöd (-a)		" - fiáh (-a; pl =, -æn) f.	17, 33
" - léök (-a; pl =, -æn) f.	8	" - sták (-a; pl =, -æn) f.	32
grêd (-æ) t.	1	" - bröd (-æ; pl =, -a) n.	14, 39
gráw (-a; pl =, -æn) f.	6, 49	" - snáh (böjn. ovanl.) a.	50
gravól (-æ; pl =, -a) n.	42	káfabröd (-æ; pl =, -a) n.	45
grät (-n; pl gröta: eta þeir grä-		kård (-a; pl =, -æn) f.	44
ta'. Best. pl. ovanl.) m.	25	kíman (-a) n.	42

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
Aug. Nordström. 1935. NEDERLULEA

NB.

Fgl. 16

khöy (-æ) n.	19	A.	
knäl (-a; pl. =, -an) f.	5	näst (-n; pl. =, -an) m.	45
könbröd (-æ; pl. =, -a) n.	40	näg (-a; pl. =, -an) f.	30
kröydlömp (-a; pl. =, -an) f.	42	näg (-æ) t.	30
kröyngöel (-ha; pl. =, -han) f.	42, 45		Ö.
kränf (-n; pl. =, -an) m.	45	ömn (=; pl. =, -an) m.	3
kräök (-æn; pl. =, -an) m.	46	ömtsläk (-æ; pl. =, -a) n.	8
krütäl (-æn; pl. =, -han) m.	14, 41	ömtkräst (-n; pl. =, -an) m.	39
kröta (=, pl. -r, -in) f.	8	övanaskörp (-a; pl. =, -an) f.	36
	L.		P.
lak (-ara, -ast) a	25	pär (-a; pl. =, -an) f.	4
lömp (-a; pl. =, -an) f.	6, 42	" -bröd (-æ; pl. =, -a) n.	39
lov (-æ; pl. =, -a) n.	44	" -kvän (-a; pl. =, <sup>-æn</sup> -an) f.	41
	M.	" -stätt (-n; pl. =, -an) m.	41
miökbröd (se bröd) n.	42	päparkäka (=; pl. -r, -in) f.	46
miäl (-æ) n.	13, 51	pük (-æn; pl. =, -an) m.	14
" -körti (-æn; pl. =, -jan) m.	13	päsa (-n; pl. =, -ran) m.	51
" -kär (-æ; pl. =, -a) n.	13	pléganöyng (-a) f.	45

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
Aug Nordström, 1935. NEDERLULEA  
NB.

Frgl. 16

R		smät (-n) m.	25
rärät (-a; pl. =, -an) f.	5, 36	smörvek (-a; pl. =, -a) n.	36
räsk (t d <sup>æ</sup> el. réok, réokt) i.	10	snäo (-d, -t) t. o. i.	31
rējdash (-a; pl. =, -an) f.	3	s-ät (-a) t. o. i.	10
revjan (-a; pl. =, -a) n.	47	sökarbröd (-a; pl. =, -a) n.	46
reyn (-t-ara) a.	51	spjåk (-a; pl. =, -an) f.	17, 30, 32
risk (-a; pl. =, -an) f.	35, 39	spa (-n; pl. =, -an) m.	17, 31
röd (-a; pl. =, -an) f.	10	spära (-n; pl. =, -an) m.	17
robrod (-a; pl. =, -a) n.	40	sprik (sprak, spraka) i.	18
rolömp (-ä; pl. =, -an) f.	42	stjiv (-a; pl. =, -an) f.	5
rät (-a) t.	41	stakrät (a; pl. =, -an) f.	5
rad (-a; pl. =, -a) n.		störp (-t, -störpt) t. o. i.	25
" -jan (~a; pl. =, -a) n.	9, 12	sträo (-a; pl. =, -an) f.	42
räos (-a; pl. =, -an) f.	42	swält (-a; <sup>swölt</sup> swälla, swult) t. o. i.	50
" -jan (-a; pl. =, -a) n.	15	scöp (-an; pl. =, -an) m.	31
f		T	
skräda (=)	19	tamt (-a; pl. =, -an) f.	5
skörp (-a; pl. =, -an) f.	35	tifs (-a; pl. =, -an) f.	50

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
Aug. Nordström. 1935 NEDERLULEÅ

NB.

Fgl. 16



tänbröd (-æ; pl =, -a) n. 40

tråg (-æ) t. 51

U.

vindskörp (-a; pl =, -æn) f. 35

inptåg (-æ; pl =, -a) n. 29

V, W.

vika (=; pl = t, -en) f. 1

våffel (-la; pl =, -lan) f. 1

" -gan (~a; pl =, ~a) n. 11

vågg (-æn; pl =, -an) m. 31, 39

Ö

örtåg (-æn; pl = <sup>ört</sup> äga, <sup>örtäga</sup> -ran) m. 40

Skurholmen den 8 April 1935  
 Aug. Nordström

Landsmålsarkivet Uppsala 8389  
 Aug Nordström. 1935. NEDERLULEÅ

NB.

Frgl. 16