

9464

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Norbotten

Nederkerlit - Töre s:man.

9464

Carlsson, Otto. 1936.

ULMA:s frigel. 16 Brödet och dess
tillredning

43 bl. 4^e.

1 teckn.

EXCOSA

Upppteckningar å Neder-Kalix-Töre lands-
mål utförda enligt den dialekt som före-
kommer i Över-Mojärn och kringliggande byar.

16. Brödet och dess tillredning

I. Inledande uppgifter om bakning

Baka: böka. Ordet brukas för arbete med tillredning
av bröd, men även om tillredning av väfflor & pannkaker.

Någon vidsträckt betydelse torde det ej annat än tillfälligt-
vis ha haft i andra sammanhang, men exempelvis kan au-
föras ett par sådana: sta a böka se opet spæzzu = 'stå
och baka sig upp efter spisen'; böka ot znr læzzu = ba-
ka igen i liden, fylla igen uppkomna hål sprickor m. m.
i spiselmuren; böka mjukt = 'baka mjukt', åka spidor vil
klabbföre, 'slita hund': böka ot = 'baka igen' vilket i in-

2
stränkt bemärkelse åsyftade att 'ge igen', hämnas eller gottgöra, ordet har använts i båda bemärkningarna.

Om brödbakning åsyftade ordet baka hela bakningsproceduren och delades de olika arbetena därvid som underordnade sysslor. Exempel på fraser: baka $\text{z} \text{ n} \text{ z}$ = 'baka i'; $\text{b} \text{ ut}$ baka z $\text{d} \text{ ä} \text{ k} \text{ s} \text{ t} \text{ a} \text{ n} \text{ d}$ = måste baka en dagsstund; baka $\text{h} \text{ ä} \text{ l} \text{ z}$ bröde = baka helbröd m. fl.

I sammansatset baka $\text{u} \text{ t}$ = 'baka ut', åsyftade ordet dock endast att skära till och kavla ut degämnen.

Substantiv som betecknade arbetet med bakning: $\text{b} \text{ ä} \text{ k}$ = bak; $\text{b} \text{ ä} \text{ k} \text{ s} \text{ t}$ = bakst. Dessa ord betecknade endast själva arbetet. Ex. på fraser: $\text{z} \text{ n}$ $\text{r} \text{ ö} \text{ y} \text{ s} \text{ t} \text{ z}$ $\text{s} \text{ t} \text{ ä} \text{ r} \text{ b} \text{ ä} \text{ k} \text{ s} \text{ t}$ = en ryplig storbakst; z $\text{f} \text{ ö} \text{ r} \text{ f} \text{ o} \text{ s} \text{ e} \text{ t}$ $\text{b} \text{ ä} \text{ k}$ = ett 'förfosligt' bak.

Exemplet: $\text{z} \text{ n}$ $\text{d} \text{ ä} \text{ k} \text{ s} \text{ b} \text{ ä} \text{ k}$ = ett dagsbak förde dock ha åsyftat kvantitet som bakades på en dag.

Tider för bakning. Man bakade på hösten och på våren i tidsperioder å fem dagar, men när brödet tröt så bakade man någon enstaka dag däremellan och trä

böka væzentærbrære = baka vinterbrödet; böka sōmarbrære
= baka sommarbrödet. De däremellan förekommande bakning-
arna benämndes: hælebrære = helgbröd; bænzysbrære = brög-
ningsbröd; slätterbröd; khat ziz för hælgæn = kludda i
för hælgen; baka för hælgen.

e lakt böku fēse kræzgu hela bōyn z da = det lutetar
'bakufes' omkring hela byn i dag.

e blas böku tēvæn = det bläser 'bakuter' bakningsluften.

Man bakade med hången till familjens stortete men
upp till fem dagar i sträcke.

De tevimor som bakade kallades med ett gemensamt namn:

böku künen = bakutevimor. Karlarna bakade endast i myc-
ket få fall och finna i så fall finna nig i att sortera un-
der samma benämning enär det ansågs som okarlaktigt:

æt na kōra gjöra = inte något karlgöra som termen lydde.

Karlerna hjälpde till med förarbete m. m. samt ved. —

hæk böküven = hugga bakaved.

Många tevimor hade sitt unnehäälle av att baka i gär-

4.
darna. Färdmellan plågade man även baka åt varandra
— göra arbetsbytt = göra arbetsbyte.

Yrkesbagare — bökare = bakare — borde ha kommit till or-
ten i detta fall Morjärv under järnvägsbyggnaden (1909)

Därförut hände det nog att någon gumma fuskade i fin-
bagaryrket och där köptes ev. behov av: fe_l mät_n = färdmat'
förning.

II Allmänna frågor om brödet

Brödets betydelse och hälgd. Gudsläret — guds_gäv_{an} =
gudsgävan — användes om bröd även i annat syfte än av
det fina bröd som var så sällsynt under nödbrödstider.
Beteckningen har kommit att bli en religiös benämning
på bröd och mat i allmänhet.

Frasen: e_g är äldales för skolarzt tal väbasbrö =
det är alldeles för skadligt till vardagsbröd tyder på
att man ansåg det om ej syndigt så dock höjden av bort-
skändhet att ha så fint vardagsbröd.

Att framya på brödet ansågs som mycket syndigt och bröd-

smulor som föll på golvet var man man om att taga upp.
gu värz lav för godbrörens = 'gud vare lov för godbrödet';
brukade gumman säga när man smakade ärmjölket —
görméle = ärmjölket.

Begreppet dagligt bröd torde ha betecknat värgad ärsväxt
d. v. s. bröd för vintern eller för lång tid framöver — värinter-
brörs = vinterbrödet. Det torde ännu ha betecknat mat i allmänhet,
gu värz lav för got köngör = 'gud vare lov för gott korn'.

Brust på mat betecknades exempelvis med: allt i brö-
läng = allt i brödlådan slut i brödlådan.

Ordspråket: bätär bräläus än röläus = 'bättre brödlös än
rädlös', finnes men verkar översatt från svenskan.

e ska smätär bläz = 'det skall smärre bli', sade man och
ordspråket torde kunna ersätta små smulor är också bröd.

sfsjvæl æt ve gusgöväen = 'skövla ej med gudsgävan', till-
rättavise man den som rotade mat eller bröd.

gjar e nar zñ gjar e sår düt = 'gå det norr in gå det
söder ut', gå det in genom munnen kommer det nog ut på

vauligt sätt också.

Levebröd betecknades: matbétan = matbetan, brödbiten;
bröbæztu = brödbiten; fö se = föda sig; slæzt för mat-
bétanu = slita för brödbiten; fsæmp för fæt^{*} a brö-
bæztu = i vulgärt språk uttryckte att 'kämpa för trustun
och brödbiten', försörja sig själv och maken.

* = änyttade kvin-
nans könsdelar i
vulgärt språk.

flak brære bafz mānu = flocka (roffa) brödet bort ur
munnen; mison u bröbæztu = missunnas honom brödbiten

Vere i någans bröd: éta ānas brā = äta andras bröd.

Ha många brödätare: ho mānz brāvārz = ha många 'bröd-
vargar'; myfz brākwōnen = mycket 'brödkvarnar'; vōra
mānz u bröbæztu = vara många om brödbiten.

Omnyttig 'brödätare': hōundn sfzel brālāræn a slēv-
æmāna = hundens skäller brödkädor och slevämnen;
éta nābrære = äta nådebröd.

Brödet som huvudbeståndsdel i födan: et brære a ou-
tāktatarm = ät bröd också 'otuktigtarm' = kräsmage;

gzōra dāpæn a spōra brære = göra doyp och spara bröd

* Doppen änyttade
de mahätt som
bestod av spad på

Landsmålsarkivet Uppsala 9464
Otto Carlsson. 1936. NEDERKALIX-TÖRE
NB.
Figl. 16

missriktad sparsamhet;

Att äta bröd utan sovel: tör tuck = tortugga; jams o tör
= jamsa på tort äta tort.

En bit bröd: zn bræ bæzt = en brödbit; bræ bëta = brödbeta.

Ett stort stycke bröd: bræ flak = brödflake; fjæ luz = fjärling

* ett fjärling
del bröd
= 1/2 (væ)

Det var vanligt att man av brödet tog ett stort flak bred-
de smör på och rullade ihop det i en mängdubbel rulle
som man fick omhet i teåkarna av att äta upp — tý l =
'fylla' sådan rulle. Under värme bröden bakade en del
bröd och rullade det så samt torkade det för att det
skulle bli drygare.

z bræ smæl = ett brödsmul; smæla = 'smula' (vört); smosmæla =

små smulorva. Brödskiva: bræstfzuv = brödskiva;

lämpstfzuv = limpskiva. Första och rista skivan: kjant n =
kanteu; bökaz = 'bakeu' sannolikt härledande från 'bakeu' i tim-
merstockarna. Brödkant: brækjant.

Brödknalle: hæb knälæn = härdknallerna; härdmade bullar;

hof som knälæn* = härt som knallerna.

7.
Oen m. m. i vil-
ket tunnbrödet
lagrades. Det
ätgick därvid
stora kvantiteter
bröd.

Brödets egenskaper. Nybakat bröd: nybåka bråre = nybakat-brödet; fåsk bråre = fåskbrödet. Bröd som skall torkas men ännu är regt: se bråre. När tunnbrödet som i sig själv var torrt vid blicvåder mjuknade upp fick detta värbbeteckningen: seæn = segna; senne op = segnat upp; senne bråre = segnatbrödet; mjuken = mjukna; blätne = blottnat!

se anledning förmoda att det funnits något bröd som folk humoristiskt givit detta namn. Beträffelse har ej lätt att erhellas.

Brödet är: spjæst* = spickigt, skarpt; klådat = kladdigt; rot = rätt, deigt; mof = mört; skjærft = skarpt; hof = hårt; uost = varst; spjæfsat = hårt och skarpt.

* Motsatsen hette: grüpit = grugigt av grovt mjöl och lagom tjockt om smör. Dessa båda ifråga om 'tunnbröd'.

Mögligt bröd: møglat = möjligt. Ansågs ofjämligt, men ifråga om linpa sträpade man av ytan.

Det yttre av mjukt bröd kallades: øyta = ytan; skårpa = skorpan. Det inre benämndes: enman = inmaten. (inmaten)

Brödet är: skeræne = 'skerænat' hårdnat.

Beteckningar för: ε bül = en lilla liten rund ofta 'terusad' deztelick; ε kjøku = kaka, tunn och stor; fsæke kjøku = fjocke kaka stor, rund och fjock; læmp = linpa långsmalt formad; længd = 'längd' annat namn för 'linpa', ofta 'terusad' genom betjupning eller annan dekorering.

Landsmålsarkivet Uppsala 9464
Otto Carlsson. 1936. NEDERKALIX-TÖRE

NB.

Fgl. 16

III Bakugnen och redskapen.

Man bakade i särskild stuga — bökustuu^{*} = bakustuga — som oftast användes att bo i på sommaren. De flesta, även småfornen, hade bakstuga, men i enstaka fall var bakugnen murad i stugan. Den var murad av obränt tegel ofta med de mest eldbesvärade ställena av bränt tegel.

* böku = baken, färdig skumdorn för korvstens ställ be-teckna bakstugan

böku öman = 'bakugnen' hade i stort sett samma modell och var det endast storleken som varierade. Se f.ö.

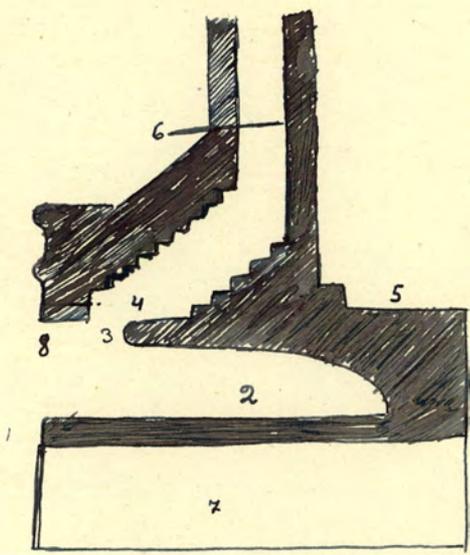
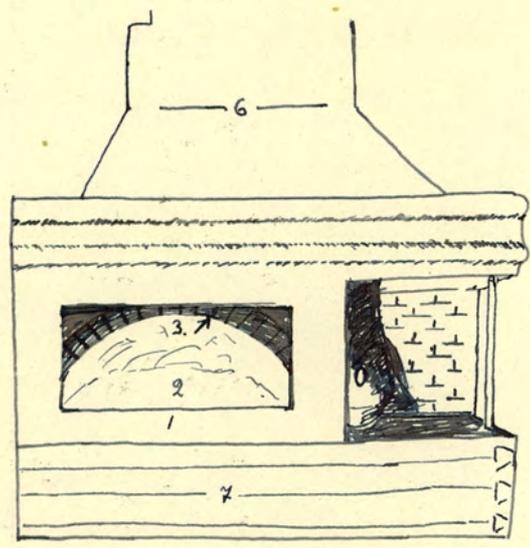
skiss å nästa sida. Typen varierade endast i bagatteller.

Benämningar å bakugnens delar: kälä = källan; äreln = ärilen; wälve = valvet; gžimane = 'gimmanet', kunde beteckna själva valvet skumdorn tomrummet där ovanpå; elräme = eldrummet; spēle = spjället; fsēlęna = 'kärningen', plånen ovanpå och bakom ugnen.

* grou = 'grova', gruva äsyftade rummet med fram för den egentliga ugnen.

Källan var murad av bränt tegel och var vägrätt. Valvet bestod även av bränt tegel murade på kant och tegelstenarna teckformade. Den stora bakugnens öppningen kallades: grou = grov, gruva.

En öppen spis var ofta murad i samma mur och voro ~~den~~ ugnen och spisen ofta förbundna med en öppning ~ ugnsväg.



genomsnitt

Skiss å bakugn (m. öppen spis i samma mur)

- 1. Ugnshäll
- 2. Ugn m. eldrum längst in.
- 3. Valv.
- 4. Simmanet.
- 5. 'Kärningen' som placeras ovanpå ugnen kallades.
- 6. Spjäll.
- 7. Spisgrund bestod ofta av sten och sand.
- 8. Gruva

Rökgångarna förensades ovanför spjället.

gens framände varigenom man kratsade bort glöden m. m.,
sedan ugneu uppvärmt, vid limrbak m. m. — glökhal = glöd-
hål.

De båda rökgångarna togo ihop i en enda ovan för rjällen,
varför man ej gärna kunde elda på mer än ett ställe i sånder.
Spisgrunden — omsram = ugnsrummet — var ofta fylld
med sten och grus för att spara tegel.

Ugnsopprinningen stängdes, när ugneu ej användes, medelst
en brädlucka försedd med handtag — omslock = ugnslucka.

Bakveden — bökuv — valdes av björk och gran samt
annan ved som ej var 'tjällig' på grund av att brödet tog
smak därav annars. Den klövs i halvor.

Eldningen — el op öman = elda upp ugneu — bestod i att
man giltrade upp veden på tvärträ långt fram i ugneu
och att på ugneu jämnt uppvärmd betraktades som en vär-
konst, ävenså fick man ej sota med tränen. — lek kas &
ändlakt = lägga kors och ändlagt giltra upp veden; tvöfre =
tvärträ; köba = 'kola' sota ugnshällen.

(10)

Sedan eldningen försiggätt blev det att: kōra žnet = kōra
(raka) inåt vilket skedde medelst: brandstōkanu = brand-
staken; man sopade gärna efter så att hällen blev ren.
Eldningen försiggick vid tunnbrōdbak hela tiden men när
hällen kallnade — kån̄e — blev det att: grōva fram =
gräva fram.

Ugnen sopades medelst: täl_soup = tallsop.

Vid vetebrōd-somt annat bake rakade man som tidigare
nämnts ut kol och glōd för att ugnen ej skulle bli för het.

Temperaturen provades medelst att provgrādla en liten
bulle — fr̄st = 'fr̄sta' grōva.

Man nedbringade ugnsvärmen genom att kasta in rå-
ved i ugnen mellan elden och brōdet. F. ö: fick den stå
och svalna — kån̄ = kallna. Övervärme: oarivarm = ovan-
varm; undervärme: undrvarm = undervarm; jämnvarm:
lōut = lagomt; jam = jämn. Övriga värme grader: lōje = 'lye',
ljum; br̄n het = br̄nhet.

Gårdar där bakugn saknades bakade hos andra som tra-

de det bättre ordnat i detta avseende.

Det låi även ha förekommit att man för att tillfredställa tillfälliga behov bakade på en plåt som lades på glöden i den öppna spisen. Ävenså stenhällar, för liknande ändamål låra ha använts.

Gräddning av små kakor på själva glöden har även förekommit — glökjæku = glödkaka.

Ävenså bakade man bröd genom att kavla ut kakan på en plåt, som sedan ställdes med brödsidan emot murväggen, som i dessa fall var av sten.

Vid tillredning av väfflor användes: väffeljærn = väffeljärn vilka bestodo av ett avlångt och fyrkantigt järn avdelat så att tre väfflor gräddades i en gräddning. Det gick att vika ihop och var repplat. Med ett långt stoff kunde man vända och reglera gräddningen.

rourjærne = 'rosjärnet' var rundt och med prydlige utsirningar inuti. Fångerade f. ö. lika med väffeljärnet.

rourjærne = råjärnet, var avlångt fyrkantigt och med en en-

Landsmålsarkivet Uppsala 9464
Otto Carlsson. 1936. NEDERKALIX-TÖRE

NB.

Frgl. 16

da avdelning så att endast ett tunnet råin erhöles vid varje gräddning. Smeten måste här vara av bästa grädde.

ströugjær = stuvjärn; ströuan = 'stuvorna' gjordes av gräddsmet och blevo till ytterlighet porösa samt med stora uttagningar varför litet smet åtgick.

Pannkaksgammar bestodo av vanliga stekpannor på fötter — slöpan = slöppanna; kjastrull = kastull; stekpan = stekpanna. * Plättlaggar kallades: plätpan = plättpanna.

* möuzkpan =
munkpanna.

Järnbakugnar torde ej ha förekommit förän järnspisen började förekomma — gjærspærstn = järnspisen torde ha börjat användas på 1880-talet.

Bakbordet — bökuböu_{te} — bestod, för tunnbrödbakningens vidkommande, av ett tre meter långt bord av plankor med tre sidor kringbalkade. Det ställdes vid bakning på ett par andra bord eller en särskild bänk.

ett mindre skrymmande bakbord förekom stundom vid smärre bak.

Bakträgen benämndes: bakūtra = bakutrag; dētra = degtrag.
För mindre degar användes: debyta = degbytta samt för
väffelsmet m.m. dēskøh = degskål.

Dege omrördes medelst en särskild spade — dēspær =
'degspjör'; tvōru = 'tvåra', vilken är flat och bred i en ände
samt avsmalnar till ett handtag i den andra änden.

Dege täcktes medelst en bit lakeusväv — dēlōkan = deglakea

Mjålet togs i bakstugan oftast direkt ur säcken, men hade
man eljest ett mjötkar — mēkjar — att förvara mjålet i.

Värktyggen för brödets utkarving bestod av: brakjävæn =
brötkaveln, oftast helvarvad och försedd med tvärsövar och runt
löpande fjäror; pēkjävæn = piggkaveln hade genomlöpande
axel med handtag i vardera änden. Utkrusningarna, piggarna,
voro rutmönstrade med vassa spetsar — pēkan = piggarna.

En annan art av piggkavel hade i stället för axel en genomlö-
pande stältråd vars båda ändar viktits upp och förvats i
ett handtag. Piggkaveln användes ej vid tunnbrödbakning.

nakjävæn = nagkaveln bestod av en bröstellning med

Landsmålsarkivet Uppsala 9464
Otto Carlsson. 1936. NEDERKALIX-TÖRE
NB.
Frgl. 16

tre små rullar inmonterade. Rullarna voro försedda med taggrader.

En kniv — deknæzv = degkniv — av trä användes till att skära ut degstyckena.

Värktöy för brödets införande i ugnen.

Man begagnade sig därvid av en rund långskaftad spade. bökufz h = bakuffjöl. Dess delar kallades: spjälka = skivan och skjäfte = skaftet eller handhålet = 'handhålet'. Storlek m. m. se teckning å nästa sida.

Järpvärktöygen bestodo i övrigt av funna långa spadar: spjälka = spjälken; bökuspjälka = bakuspjälken. Därmed vände man brödet samt lättade det om så behövdes, ävenså flyttade det på bakuffjölen när brödet var färdigbakat. För vändande eller tillrättaläggande av brödet i ugnen använde man: grätspjälka = 'gräddspjälken' vilken ofta var en uträgerad bakuspjälk.

Vid bak av kakor använde man, för att flytta dessa till annan plats för att jäsa, samma slags spadar som vid bakning

Landsmålsarkivet Uppsala 9464
Otto Carlsson. 1936. NEDERKALIX-TÖRE

NB.

Frgl. 16

av lunnbröd d. v. s. ovan nämnda.

Färdtyg att nagga eller jucka brödet: nak = nagg som var gjord av fjädrar lik fågelistans fig. 11. Dessa användes till lunnbröd.

Lunnpor m. m. prickades: pek* = jigg. Detta redskap, bestod av ett trähandtag i vilket placerats fem jigger, och var egentligen avsett att jucka halvtjocka tecken med.

* bullpek = bulljuck

De tjockaste prickade med färre jiggträl oftast med en smal träpinne, en fjäder e. dyl.

Paltbröd m. m. försågs med träl för kakans uppträdaude på stång. Därtill användes ett varskautigt mått.

De skrapor — deskap — degskrapa — användes att skrapa bordbrag m. m. och voro av trä skundom av ben.

IV. Varav bröd beredd.

Det dominerande rådeslaget för orten var kornet och rågen, vilken senare företom rätt sparsamt.

Benämningar på brödslag: kornbröre = kornbrödet; råbröre =

Landsmålsarkivet Uppsala 9464
Otto Carlsson. 1936. NEDERKALIX-TÖRE
NB.
Fgl. 16

rågbrödet.

Mjuka kakor m. m. kunde ej bakas eubart av kornmjöl varför råg därtill måste användas: rakjöku = rågkaka. Vetebröd, vilket ytterst sällan förekom, kallades: wetbröre = vetebrödet.

Den säd som reserverades till brödsäd kallades: bräser = brödsäd.

Gemensam benämning på brödmaterialet: bräämen = brödomme.

Den säd som ej odlades i orten anskaffades på marknaderna i Kalix. Även så erhöles säden från butiksaffärer eller bolagsmagasinen.

Första bekantskaper med bröd av sådana sädeslag som ej brukades i orten gjorde man i präst- och herrgården samt på marknadernas serveringsställen.

Rågbröd var för endast ett 70-tal år sedan en raritet som värdades mycket sparsamt och att få äta sig mätt på sådant var en lokaltillisk utvärning för barnen.

Vid frostmången togo kornet som föll längst från väggen till vardagsbröd, det därnäst till bake av kakor samt för

* Se f. ö. frägelista 2 Tröskning.

kokning. Det som föll närmast väggen blev utsäde.*

wāhasbrōmēle = vardagsbrödmjöl; kōukmēle = kokmjöl.

Brödbenämningar: wāhasbrō = vardagsbröd.

Under nödar bereddtes bröd av agn- och dräsblandad säd från vilken endast mulken sällats bort: drōsa brōre = dräsbröd varav finns bättre och sämre. (se uppt. ent. fråglista 19. Nödblöd);

sōr brōre = 'sädbröd' varav lindrigare form av nödblöd varvid själva skalen i kornet förmalles jämte en del agnar. Att brödet's egenkap sälunda var grovt kallades: sōrat = sädligt.

Bröd av reubäd kallades: gōubrōre = godbrödet; renbrōre = reubröd m. fl. Den egenkapen att mjölet sälunda var finare kallades: renbökt = reubakigt.

Sommaumålet mjöl: sōman mēle = sommaumålet. Därmed menades sädant mjöl varvid hela kornet förmalles. Vidare finns: hobeskyōz = halvskaret d. v. s. där halva skallet fränskylts; skret = 'skrätt' där endast själva kärnan förmalles. — skretkjōku = 'skrädkaka' äryttade således kärnmjölskaka.

Kryddor som användes vid bakningen: sālte = saltet;

Landsmålsarkivet Uppsala 9464
Otto Carlsson. 1936. NEDERKALIX-TÖRE
NB.
Frgl. 16

ánisn = anisen; fæizkál = fäukol; kzmáne = kumminet;
méskan = märkeu;

För utdrygning av bröd användes: potot^osaen = potatisarna;
ro^uaen = rovorua; kalröttraen = kalrötterna; aignæn = agnarua;
drösan = dräsen; bärkæn = barken. Se nypt. ent. frägel. 19. höllbröd.

V Deg och järning.

Deg: de; déæn = degen; deän = degarna. Med deg åsyftades så-
väl deg som smet. Anuau 'roa' 'däremot' — smelta = smälta
— som användes vid soppkokning, välling m. m. skilde sig
därifrån. Degig: deä = degig & deä = deger.

=w
=

Dega: de; de n_z = dega ned; de fast = dega fast; deä ot =
'dega igen', med deg stoppa igen hål tillfälligtvis.

Degklimp: de sm_{ab} = 'degsmula'. Degna i egen skap av 'ta åt
sig vatten så att degmassa uppstår kan endast översättas till:
blät_n = blattna.

Exemplet finnes på ett original i bygden ämnet göra
paunkakor varvid elden 'kolade'. Prättom som kan hade,

Landsmålsarkivet Uppsala 9464
Otto Carlsson. 1936. NEDERKALIX-TÖRE
NB.

Frgl. 16

Lag han degskåten och drack smeten. Jäsdeg var även lystet* för havande kvinnur samt barn — éta rødēæn = äta rådegen.

* vora löstn = vara lystet, ha begär efter något ovanligt.

Att 'sätta' degen benämndes: gjöra dēæn = göra degen; var zhoup dēæn = röra ihop degen. Kärlet var: de træe = degtråjet eller bytta — de bytta. De gen blandades till med varmt vatten, som ej fick koka.

Om i stället mjölk användes: gjöuf bætz mjölken = gjort bort ur (av) mjölk.

Stundom gjorde man endast en liten vållinglik deg med mycket jäsämne: gjöra fræzka = göra 'friska', sådan deg. Man blandade sålunda mjöl och vatten i deuna och behövde degen då ej jäsa — jēsa — så länge.

En stund före baktningen arbetade man så in ytterligare mjöl i degen — knöra op = knåda upp som detta arbete kallades. Att f.ö. arbeta om deg benämnes: knöra = knåda, vilket utfördes med händerna.

Som synes så använde man 'deggrade' endast vid omrör-

Landsmålsarkivet Uppsala 9464
Otto Carlsson. 1936. NEDERKALIX-TÖRE
NB.
Frgl. 16

ning av den första lösa degkonsistensen — spæur = 'mjör'
sådan spade.

Att degen var för litet arbetad benämndes: f^sik^ra = feickrig;
klæmpa = klumpig. Att degen fick stå så att sådana upp-
löstes samt att mjölet välldes kallades: l^etan sta a seæn =
låta den stå och segna; st^eæn = stegna.

När degen var nog hård och hade bra konsistens kallades: l^out
= lagom; n^ou h^ol = nog hård; æn gær l^out = han är lagom

Att den på grund av dåligt mjöl icke blir stadig: l^ænes =
fannas; blæ sm^etu = blir smetig.

Degeu jäser benämndes: d^eæn g^es = degeu jäser; fr^ojdes =
fröjdes; sta a l^ona = 'står och lysnar' jäser dåligt; g^es op =
jäser upp; e h^ela g^esa z^oz = det håller på att jäsa över.

Järning provades genom provbulle — fr^est bul = frästbulla.

Degeu är: g^esz = jäseu; fulg^esz = fulljäseu; l^ongest = tung-
jäst; s^ourg^esz = surjäseu.

Ornade brödsorter voro: o^ug^esz br^eng = 'ajästbrödet' av kor-
mjöl; sl^opan = 'slonporna' 'naukator'; v^ofl^oæn = v^offlorna m. m.

Landsmålsarkivet Uppsala 9464
Otto Carlsson. 1936. NEDERKALIX-TÖRE
NB.
Frgl. 16

Syrat bröd.^{*} Dit räknades alla mjuktbrödsorter samt en del
sunnbröd.

22.
Järdeg kallades:
ðésadéan = jär-
degen.

Självsyrad deg bereddades genom att man varmde vatten
till kokningsgrad (det fick dock ej koka) varjämte även mjö-
let varmdes. Mjötet stöttes så och jäspäddes med vatten
varefter den fick stå och sötorna tills kvällen då jäst till-
sattes och degen utvidgades. Sådau deg kallades: söftedéan
= söftedegeu. Att göra sådau deg kallades: söft = söfta söta.

Vid varje bak tog man alltid en degklick formade den till
en kaka som torkades eller stoppades i mjölsäcken för att bi-
behållas — jēstkjēku = jästkaka.

Jäst fick man från bryggerierna i Luleå stad
öljēstn = öljärten. Jästämnet bestod ofta av mäsken från
bryggerierna som togs i flastor.

Man fick ofta färsk nyj järten — fræzsk out = friska ut.

Pränsjärten torde ha kommit i bruk i mitten av 1800-ta-
let, möjligen något tidigare i enstaka, okända, fall.

Låna jäst — lån jästn — fick man göra endast vid

dagsljus. I gården där man lådade järten skyddade de sig genom att kasta ett kol efter den lådade.

F. ö. så fick man ej tacka för jästämne.

VI. Brödets behandling före gräddningen.

Att göra den i träget förvarade degen färdig för bakning: l_äk op = lägga upp, o_sa deg från träget. Att ytterligare inkuada mjöl i degen: m_änt = manta; kn_öra ut = kuada ut.

Sålunda färdigarbetad lade man nu degen i en pryddig 'kavle' på bordet — kn_öra* = kuada, som sådan deg massa tealades.

* äpta = upp-
tag, som den
även kallades.

Att ta ut brödamnen, runda till dem och sedermera kavla dem kallades: b_öka ut = baka ut. Tunnbröd arbetades ytterligare ut med kaveln — kn_öra = kavla. Man strödde på flitigt med mjöl — m_jöla = 'mjöla'. Den tunna kakan våndes nu — sn_öla = sno — och kavlades på den andra sidan. Man fick vara nog med att inga fjocka teanter bildades runt om — f_äll* = fall, som sådan kaut kallades. Detta missrekommenderade baktevinnans bakerskeära

* sänkfall =
sänkfall.

I bakningen var tre personer mest vanligt varvid en karlade
 - kjävlæske = karlarstea - en naggade - näkæske = naggerstea
 - samt en gräddade - grätæske = grädderstea. Den sistnämnda
 var oftast en gumma eller flicka, som ej orkade med eller kunde
 baka. Kavlingen, som var det tyngsta arbetet, surades man
 om och bakade man: 3 opta = ett uppdrag, mellan ombytena.

Kakorna av frusen säd¹⁾, grodd eller grönvärgad säd²⁾, gjordes
 fjockare eljest sprucko de sänder i småmulor.

1) frusen = frusen
 2) grönvärgad = grönvärgad

Mjöllet som användes vid utbakningen kallades: uttbökumöl
 = utbakumjöl. Härtill använde man klmjöl eller rågmjöl emär
 kornmjöl var sämre därtill. Man fick ej måla med utbakes-
 mjöllet, ty en kvinnas som så gjorde blev smäl som hummor.
 Ej heller fick man vara för fritkostig, ty då blev det myc-
 ket brändmöl = brändmjöl i ragnen. Detta var tecken
 till slöseri - våra ökuld = vara otuld.

Medelst den tunna brödspaden förides nu brödet över till
 bakugnöten - bläkt öpa = bläkt på.

Naggersteau hade nu att medelst fjädersaggarna, som voro

Landsmålsarkivet Uppsala 9464
 Otto Carlsson. 1936. NEDERKALIX-TÖRE
 NB.
 Frgl. 16

brä till antalet, näk = 'nagga' brödet. Detta skedde med väx-
 laude takt så att en nagg sattes ner när den andra tyftes och
 tvärtom, allt medan hon gjorde cirklar runt kakan. Sedan
 tog hon näk jävæn = naggkavelu, beskriven i kap. III, och kav-
 lade kakan ytterligare därmed, varvid särskilt kanterna
 bearbetades. Brödet var nu så stort som bakuffjötten. Ju
 lättare brödet naggades ju mörare blev det.

En annan art av bröd - näk & kjökæn = naggekakorna - togas
 till i större portioner och kavlades som vanligt. Dessa nag-
 gades endast med fjädernaggarna och voro avsedda för 'sta-
 digare' bruk. Man använde dem ofta på matsäcke ute i mar-
 kerna och brötos de då i mjölk och färing blottna.

Vid varje bakning bakade man ett slags mjuka kakor - klatten
 = 'kladdorna' - vilka bakades liksom naggekakor, men nag-
 gades ytterst väl med fjädernagg. De gräddades mjuka och ve-
 kos sedubbelt samt frystes varför de tinades - tēn = tina -
 upp vid måltiderna.

En annan art av kakor var deys. k. fänkjuk u = finnkakan

Landsmålsarkivet Uppsala 9464
 Otto Carlsson. 1936. NEDERKALIX-TÖRE

NB.

Frgl. 16

* d. v. s. i de omgifningar.

även kallad ržeska = niška (finskt ord). Därvid knävlades degen extra hård — som sten = som sten; stän h**o**l = stenhård. De knävlades ej så tunna och medelst bakuspjälteus knäut gjorde man färör i dem så att de blevo rutiga. De naggades medelst bullpicken och gräddades när ugnen var gauska het. Ofta var det stufet på en bakning man gjorde sådana.

pēkekjēkan = pickkakorna, bakades ut likadant som föregående, men kavelu man använde därvid var pick- eller jiggkavelu (beskriven i kap. III). De knävlades ut i ungepär fallriksstorlek, ofta betydligt större, och medelst 'spälteu' som stöjts mellan kakau och bordet förflyttades de till sofflock e. dyl. för att jäsa upp — jesa op; hob-lsəkjēkan = halvtjockkakorna var en art av kakor som plattades ut med händerna i gauska tunna kakor ~~och~~ sedan lades att jäsa. Omedelbart före gräddningen pickades de med den fempiggiga bullpēkan = bullpicken eller pēk an = picken, hfsəkēkjēku = 'tjockkakau', var den tjockaste arten av kakor. De bakades ut i gauska tjäcka kakor, fingo stå och jä-

Landsmålsarkivet Uppsala 9464
Otto Carlsson. 1936. NEDERKALIX-TÖRE
NB.
Frgl. 16

sa ett slag, pickades så med den smala träpinne. De friga
gåsa ämnen en stund innan de sattes i ugnen.

Limman — l^äm^pa — ryllades ut i långa strängar, la-
des så på en smord plåt där de plattades ut och stejötos
ihop men så att formen bibehölls.

Längderna — w^et l^äng^den = vetelängderna — i den mån
de förekommo, bakades ut med mer eller mindre konstfärdiga
utsvinningar. Omtycket var att av tre degsträngar — str^ängan
= strängarna — fl^äta till längderna — fl^ät = fläta. Även-
så bakade man en vauzig limpa var på en smal degsträng
eller två lades. Dessa klipptes sedan i dekorativa bladmönster.
Även klippning av gjälva limpan var omtycket som dekoration
— kl^äp = klippa.

Kakorna penslades gärna med sirapovatten eller äggula,
mjölk m. m. innan de sattes in i ugnen, stundom sedan de
gräddats en stund — sm^jr = smörja. Detta skedde medelst
en fjäder, linneklapp e. dyl. Även vetebrodet penslades.

Spovorna av degen gjorde man en paka av: skapb^ula = stera-

Landsmålsarkivet Uppsala 9464
Otto Carlsson. 1936. NEDERKALIX-TÖRE
NB.
Frgl. 16

pebulla. Oftast tillvaratogs resterna och formades till jästkakau — jästkjökku.

Då man lade fjötkakorna att jäsa, vilket oftast skedde så att man lade dem på plåtar, skulle vara nära ugnen ofta på hyllan på muren — m_ourh_ila = murhyllan.

Pickkakorna sopades med ett en fjädervinge — væng = vinge

VII Gräddningen

grēt = grädda; ougrētē = ogräddat; grētē = gräddat; ska grēt = ska grädda.

Tunnbrödet, som vi ju lämnade där det färdignaggat låg på spjälken, skakades nu loss i en lätt knyck varvid det åkte fram så att framkanten hängde ner över spjälken. Man förde nu spjälken i en hastig stöt in i ugnen och, samtidigt som man sänkte den, ryckte man den undan så att brödet utau så mycket som en rymta stannade kvar i ugnen — st_sæt z_{nr} = stjuta in i. Det låg en viss konstfärdighet i detta och om möjligt fick ej spjälken stera-

Landsmålsarkivet Uppsala 9464
Otto Carlsson. 1936. NEDERKALIX-TÖRE NB.
Frgl. 16

ga mot ugnshällen. I så fall sade de andra: har du löte
 sätan & fjouk har du vjre djyft & or = 'hade du låtit
 så där i fjol hade du varit gift i år'. Därmed menades
 att den som ej kunde skjuta brödet tygt skulle bullra minst
 lika mycket när hon ämnade gifva sig. Gifftermål, menade man,
 skulle hållas ypperst tremliga tillis vigseldagen. Den som skröt
 över sin fästman m. m. jämfördes med skramlet när hon sköt
 in brödet. Se f. ö. kap. X

Sidan som kom upp kallades öanssæra = ovasidan; undersæra = undersidan. Kakau vreds när det började ryka i från innerkanten. Sedermora tog man ett tag med gräddspjälken och vände om kakau — snou = sno. Fördiggräddlad veks nu funderbrödet på mitten och halvau veks på mitten igen så att brödet fick kvarts-cirkelformat. De mjuka kakor som beskrivits nedst å rid. 25. veks ännu en omgång. De blevo således ättadubbla.

Naggkakorna (se rid. 25) ~~så~~ delades av på mitten — pēst = rist — samt veks endast en gång

Landsmålsarkivet Uppsala 9464
 Otto Carlsson. 1936. NEDERKALIX-TÖRE
 NB.
 Frgl. 16

Pickkakorna kommo först i ordningen av de mjuka bröds-
 lagen. De gräddades flera — 8-10 st. — på en gång — i en om-
 en ugn. Därvid flyttade man dem till ugnen med grädd-
 själken och man flyttade dem först längst in och så
 steg för steg framåt, detta så att de ej skulle brännas —
 få för het = få för hett.

Nu bråkades glöden ut och om ugnen blev för het fick
 den svalna — kän = kallna.

Halvfjockkakorna kommo så på tur. Man stängde gärna till
 ugnsluckan och bytte efterhand om kakorna så att de vardera
 turvis fingo vara en stund längst in. då ugnen var hetast.
 Eventuellt hade man gelätor som underlag.

Om själva gräddningen kan endast sägas att man då och
 då lyste sig med en sticka — eläe = 'eldläget'! — för att
 se till att gräddningen försiggick normalt. Övannärmen reg-
 lerade man med att öppna eller stänga ugnsluckan —
 hēva ut = 'häva åt', stänga; to' fra = 'ta ifrån' öppna.

Med en vispsticka* provade man om kakorna voro färdiga

* vispkniv = vispkniv

Landsmålsarkivet Uppsala 9464
 Otto Carlsson. 1936. NEDERKALIX-TÖRE
 NB.
 Fgl. 16

inuti.

Stöckkakorna gräddades rist ävenså limporna. De voro vantigena placerade på plåt och gräddningen av dem tog ett par timmar. De skulle jäsa upp — stæz op = stiga upp — sakta och ugnsluckan fick nu vara stängd. Man övervakade gräddningen därav nog så att värmen blev jämn fördelad varför man flyttade plåtarna utåt eller inåt ugnen, vred dem sidledes o. s. v.

När brödet järte bra upp hettedet: stæz op = stiger upp.

När det av luftdrag m. m. sjönkte ner: slo zhoup = slå ihop

Snargräddat bröd: twærgre_{te} = frångräddat; gre_{tes} säkt = gräddas sakta; næugre_{te} = 'nurgräddat', för litet gräddat; vælgre_{te} = välgräddat; fæ far myffsz = fått för mycket; brænt = bränt.

När brödet gräddats ofullständigt: halvgre_{te} = halvgräddat;

böra rødæen = 'bara rådegen'; klådat = kladdigt; gre_{te} swæen lækt = gräddat svindigt; slo zhoup = slagit ihop.

Debrand: rørandæ = råranden; deat = degigt.

Landsmålsarkivet Uppsala 9464
Otto Carlsson. 1936. NEDERKALIX-TÖRE
NB.
Frgl. 16

Brödet är: gzyöbet = 'gvaltigt'; velböka = 'välbatat' i detta fall åsyftade bakat hela proceduren

När brödet blivit bränt*: svænt = wett; brändkjant = bränt-kant; köla = 'kolat'; förbränt; bränt op = bränt upp. I så fall smordes det med smör.

* för velbästa =
fött i välsatt,
fött för mycket.

Smakbröd måste vid bakning ges åt alla som besökte gården — gzy = mjukbröd = ge ett mjukt bröd; dzo smaka = ge smaka. Det gräddades mjukare än vanligt bröd.

Att ej ge smakbröd ansågs ytterst smält och f. o. m. förolämpande mot främmandet.

VIII Brödets behandling efter gräddningen.

Efter uttagningen veks brödet, som tidigare nämnts i kap. VII, i fyrdubbel format (varje sådan del kallades: gzyölung = fjärding). Mjukbrödet, 'kladdorna' och smakbrödet, veks ~~en~~ ättadubbla. 'Naggkakorna' ristades i två halvor som veks dubbla — väst = rista.

Mjukkakorna sopades när de togs från ugnen ofta gnuggade man dem i stället mot magen.

Brända fläckar ströpedes och smordes med smör — skåp = ströpa;
smjörz ve z smögsmäl = smörja med ett smörsmul.

Brödet fick nu svalna på utbredda säckar — kånz = kallna;
slose = slå sig.

Brödet räknades i famnar — z'n fam = en famn (c:a 20 st. bröd)

För matsäcksändamål veks brödet speciellt så att det ej skul-
le gå sönder: Eælvæzk = 'tegelvika' vika in rundringarna
så att brödet blev avlångt och kantigt som en tegelsten —

Eælvæzk = tegelbrödet.

Torkningen. Pallbröd m. m. hängdes på kånpar för att tor-
ka; kakorna placerades åt samma håll. Kånparna eller stån-
gerne kallades: bræstængæn = brödstängerna.

Förvaringen av bröd bestod i att ^(man för) tumbrödet hade en
hylla i vindsbotten — bræhela opgjænu bætphææn
= brödhyllan uppgjennom bottenhålet.

Mjukt bröd förvarades ofta, ställt på kant, i stora bök-
träget, varöver breth ett lakeau, i källaren.

Tumbrödet lades upp på bordet, men mjuktbrödet, när

Landsmålsarkivet Uppsala 9464
Otto Carlsson. 1936. NEDERKALIX-TÖRE
NB.

det förekom, lades i korg: brötkörz = brödkorg.

IX. De olika brödslagen och deras tillredning.

Namn på bröd efter sädeslag och mjölkvalitet: kou^ubrö = kornbröd tillreddes enligt kap. VI. tunnbröd; wabasbrö^{re} = vardagsbrödet av sötsta sädesarten; ra brö^{re} = rågbröd, av råg; potótis brö^{re} = 'potatisbröd' vari som ingrediens ingick mosad smäpotatis — stöt potótis^{en} = stöta potatisarna.

Degeu gjordes och bakningen skeddle, enligt förut bestämna tillvägagångssätt; rou brö^{re} = rovröd m. rovor som ingrediens; drösa brö^{re} = drösa bröd; sör brö^{re} = sädbröd.

Kakor: rakjök^{en} = rågkaka; kou^um^zlkjök^u = kornmjölk^u kaka; meskjök^u = mäskekaka med märke som ingrediens; skretkjök^u = sträd^u kaka av kornmjöl; potótiskjök^u = potatis^u kaka.

Av ojäst deg bakades: kou^ubrö^{re}* = kornbrödet eller som det vanligen kallades: ou^ujs^u brö^{re} = ojästbrödet; fj^unkjök^u* = finukakan (se kap. VI. sid. 25); polt brö^{re} = paltbröd; knälän = knallama; blou brö^{re} = blodbröd. De tre sistnämnda tor-

* En del kornbröd jästes.

* rzeska = riekka (finsta)

leades. Även pannkaka kan räknas hit.

Tillfällighetsbröd som bakades när man ej hade tid eller eljest kunde baka som vanligt. Förfringrättet därvid varierade med hänsyn till resurserna. glækjöku = 'glödkaka' av ojäst deg gräddades direkt på glöden; læzrkjöku = lidkaka varvid degen utkavlets å plåt, som ställts mot mureliden med degridan mot muren (denna var i detta fall av sten);

stænbökælsæn = 'stenbakelser' som bakats å stenträll;

spælkjöku = spjällkaka, som bakats å plåt lagd å glöden.

Tunnbröd: tæn brære = tunnbrödet av ojäst deg (se kap. VI sid. 23).

Bröd av jäst deg: nækekjöku = 'naggkaka' (kap. VI sid. 25)

* Även:
jæsa brære

jæsa brære* = 'jäströdet' tunnbröd av korummjöl som fått jäsa;
pötölis brære = potatisbrödet; rou brære = 'roubröd'; koumælkjökan = korummjölstkakorna; raekjökan = rågekakorna;

fsækjökan* = hjökekakorna; hólufjsækjökan = halvtjöttekakorna; pækekjökan = picekakorna

* Även:
fsækjekjökan

Bröd i tunna kakor som torkades: pæke brære = pice-

brödet; knälen = knallarna hårda gaurka tjocka torkade teator.

Mjuka teator: pik_ke_kjök_ken = pickekakorna; hö_lo_fs_ak_jök_ken = halvtjockteator; f_sa_kjök_ken = tjockteator; lä_zmpa = linpa

Kavring: smörkjöku = smörkaka var två tunnare teator som man lade smör emellan och lade samman. De ätos som middag bakudagar och något ytterligare sovel vaukades i så fall ej. Ibland gjorde man sådana åt småbarnen.

Skorpor torkades allra sist efter bakningen och de fingo vauligen stå ett dygn i ugnen — skärpen = skorpana.

2. Flögtidsbröd

Bröd som bakades endast till hälsor m.m. — hä_le_zbrä_re = hälsobrädet; kjä_la_sbrä_re = kalasbröd.

Tunnbrödet var i så fall: sk_re_tbrä_re = strättbröd d. v. s. av ~~te~~riuan från komet; s_ik_tebrä_re = siktebröd vilket bestod av sammalet men riktat mjöl. Kakorna fingo resp. sk_re_tkjök_ku och s_ik_tekjök_ku = skrad- och siktekaka.

F.ö. kan anmärkas att mjukteator, som i del 1 denna sida,

uppräknats endast användes vid hälgar m. m. hos bonde allmo-
gen i gemeu.

Brödarter som användes på kalas, hälgar m. m.: flätbåkan-
flottbockar; mönghan = munkar, dessa båda kokta i flottyr;
kräzghan = kringlor; sämbåkan = 'semlor', fettisdagsbröd;
saffranskräzghan = 'saffranskringlor'; julbåkan = julbockar;
julgåpan = 'julgubbar';

Till begravingar: särræzgan = 'sorgringer' stora ringar
med riktig tillsats av saffran stora så att de kunde ledigt trä-
das på armen. F. ö. använde man bröd av ovan uppräknade.

Småbröd: småbröps = småbrödet, existerade i egentlig
mening ursprungligen endast på herrgårdar. Bland allmo-
gen torde de ha börjat användas efter hand sannolikt i
mitten av 1800-talet eller ännu senare.

3. Bättre och sällan bakade slag av vardagsbröd.

pötatsoüstn = potatisosten, en anrättning av potatis
blandat med kummiss, mjöl, mjölk m. m. som gräddades
i stekpanna. Den förekom ofta som avslutning på pota-

Landsmålsarkivet Uppsala 9464
Otto Carlsson. 1936. NEDERKALIX-TÖRE
NB.

Fagl. 16

risupptagningen.

blöbæskjöku = blåbärskaka; l^{im}bærkjöku = lingbärskaka, vilka voro kända, men sällan bakades.

4. Maträtter som stå på gränsen till bröd.

Fid ovanliga tillfällen hädger, besök m. m. var väfflorna den mest använda trakteringen. — väfflan = väfflorna vilka bakades av mjölksmet eller grädde — gretväfflan = gräddväfflor. Då de senare bakades förångsterades detta särskilt. Ex.: vjran nōsa gou atän bät; gretväfflu = vareu nu så goda och tagen bort ur gräddväfflorna.

Om själva gräddningen är ingenting av ritet att meddela. Sista efterskrapet av smeten blev den s. k. väffelj^{yk}ta = 'väffellykten' och den som var smällast av barnen kunde få den. Använda kanterna mellan väfflorna vilka avtelyktes.

Rån, stuvor m. m. gjordes av gräddsmet. Benämningar: rōre = rån; rōusen = ror, ett slag väfflor; strōusen = stuvorna; f^sakrōre = fjökrån; tanrōre = tunnran.

Palt: kjämsen = kamsorna; s^srus p^gzkan = skjutpojkarne;

Landsmålsarkivet Uppsala 9464
Otto Carlsson. 1936. NEDERKALIX-TÖRE
NB.
Fgl. 16

pölt_o = palten; klæ_zmp_an = klimperna; dæ_ust_o = 'döst'; detta senaste ord med uppenbar härledning från Över-Kalix'-målet.

5. Paltbröd.

Blodbröd: blou bræ_re, vilket gjordes av ko- och oxblod.

Blodet utspäddes med vatten eller något mjölk. Kornmjöl användes men var rågmjöl att föredra. Brödet och palten blev därav: grup_ua_n = 'grupigare', grovkornigare.

Därav kvälades med juckkaveln ut tunna kakor — tan blou bræ_re = humblodbröd; pe_ke bræ_re = juckbröd. En art av halvtjocka blodkakor benämndes: f_sä_k blou bræ_re = fjockblodbröd.

Även bröd av osyrat kornmjölsdeg bakades i juckkakeform som torkades och kallades: pölt bræ_re = paltbrödet.

Dem brödslag försågos med häll i ridan gräddades och torkades. Att koka upp sådant bröd: kouk op = koka upp.

X Tro och seder rörande bröd och bakning.

e jæ_som fædzout = 'det är som förgjort', såde man när degen av någon anledning ej ville jäsa. Naturligtvis var det någon

Landsmålsarkivet Uppsala 9464
Otto Carlsson. 1936. NEDERKALIX-TÖRE
NB.
Frgl. 16

som fupplat med trolltyg. Och hade man lärat eller lärat bort
jätt så var det ju lätt att veta vem som varit framme. I symner-
het om man glömt att kasta kol efter trollpackan ifråga.

bäku lyka = bakulycka.

Brödet's egesteaper jämfördes gärna med själva bakersteans
karaktär, öde m. m.

Om kakau hade benägenhet att fastna vid brödet skulle
hon få en efterhängsen, svart juk man.

Om hon spar brödet ännu så att hon ej behövde få bort ifrå-
kakau sedan hon börjat utbakningen blev hon en förstän-
dig husmor.

Den som vid kavlingen fick fjöta kanter (särkfällan) skul-
le aldrig bli gift.

Om flickan tappade brödet vid 'påbläkning' till fjöten
tappade hon sin jungfrudom snart.

Den som vid naggningen ofta fick 'lappa' brödet skulle
få många byxor att lappa, många barn.

Kärlekskakor — frälekstjörkan = kärlekskakor — ba-

41
kade man för att få veta vem som var mest kär. Den som
steg upp mest var mest kär. Entigt en annan variation skulle
det om, kakan steg upp i en enda blås, lysa under året.

Sjukdom seder det båda om brödet vände sig när man
skjutsade in i ugnen, enligt annan försägen betydde detta
dödsfall under året.

Vid borttagning av revorm använde man bröd som ingre-
diens — råken baf råzjärmen = råka bort ringormen.

När en ko kalvat skulle tron ha tre korbröd. Detta för
att 'efterboörden' fortare skulle komma.

När man åt tunnbröd fick man åteta sig för att ta bort
'toppen' av brödet först — äta se båfa hämanen = äta
sig bort av hemmanet.

När man bakade var det vanligt att man tänkte på en
pojke, varefter man skulle skjuta in tre bröd i ugnen utan
att det fick stropa i hållen. Flickan fick då den pojken till
fästman — stgrut lysbröde = skjuta lystbröd.

Variater av 'flickan' som trampade på brödet finnas som sägner.

XI Talesätt och liknelser m.m

bóka, bóka búla, lēk smøre mēla* a kapasta væn.

o omu = baka, baka bulla, lägga smöret mellan och stejts med den i ugnen. Parovisa.

* med hänvisning till sid. 30 om smörkakan.
Jh ULMA
8463 s. 19
(UK)

'bétær samt æn alær, san fselzga snoh jéstn o omu = bättre rent än aldrig nåde koringen kastade jåsten i ugnen.

tífsarpósan hav æ zn bēta* = tiggarpåsen har och en lista.

* tiggarsen har även något att ge.

brære bræns, bæne grøt æ kou hæla stræ æ se = brödet bråms, barnet gråter och kou håller på att strypa av sig.

hal of kókukæle = håll igen kakukålet, håll munnen.

ho hændræn som bókufēbæn = ha händer som bakugnjälkar.

"sfjsjöban æt ve bræsmælu bonu," mauade de gamla,

wom vet kjænsz ne kom tæzræn do æ fo snou læne

ap nz ? = skövleu ej med brödsmulorna barn, vem vet

kanuske det kommer tidor då ni få smø lidau (brödlidau) upp(er)

ner.

ætz bræ jæp sof bætōla = åtet bröd æi rätt betala.

sst kjøku gær brære ænz hæsæn = sista kakan gör

Landsmålsarkivet Uppsala 9464
Otto Carlsson. 1936. NEDERKALIX-TÖRE
NB.
Frgl. 16

Landsmålsarkivet Uppsala 9464
Otto Carlsson. 1936. NEDERKALIX-TÖRE

NB.

Frgl. 16

bröd i tuset.

däpan no bätz ät su sätlu sär fselzga set fram
skärptälzgan = 'doppen nu bort ur alla sju sorterna', sade
karingen ratte fram skriptallriken.

hzn ska blä ät bül u o, sar bökaz öpa mägnznu = häi
ska bli andra bullar av, sa lagam på markuaden.

zär z ät söynda dzo bökazönu bräne? = ät det ej synd
ge lagarvarnen bröd ?

Förbehåll för komplettering av talesätten göres.

Sagesman: Katarina Karlsson Född i Råktfors Töre 1874

bosatt i Råktjärn c:a 40 år.

Alida Nordin f. i Råktjärn 1900.

Uppptecknat i Råktjärn Töre s.m. den 28-4-1936

Otto Carlsson