

16981

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Lappland

Stenscle m

Eriksson, Nils. 1944.

Svar på MLMA:s fråga 16 Brödet
och dess tillredning.

12 bl. 40

(Sa, 18a, b, c)

11 tecken.

7 fotogr.

16981

xosd

722/226a

Brödbakning.

Lappland
Stensele

Här i Gubbträsk i Stensele torken bakar vi vårt bröd nu på samma sätt som våra föräldrar och far- och morföräldrar gjorde på 1850-talet.

Vi bakar tre olika slags bröd här nämligen: kakor, tunnbröd och blodbröd.

Kakor bakar vi av råg, mjöl, mjölk och jäst. I stället för mjölk kan vi använda kasmjölk att stöpa i.

Toro var det svårt att få tag på jäst. Pappa brukade köpa den i Lycksele. Sedan fick vi spara den i en träkopp, som vi kallade jäst-

Landsmålsarkivet Uppsala 16981
Nils Eriksson, 1944. STENSELE

LPL.

Fgl. 16

skåla. Om jårsten var svag, brukade vi koka upp islandslav och slå i jårstskåla för att gråta opp jårsten, så det skulle jårta bra.

Når vi skulle koka kakor, stöpte vi alltid kvårten för ut i stöpbråget (Se fig. 3 sid 3) och lår det stå inne och jårta under natten.

På morgonen bar vi stöptråget till bryggstugan (bakstugan. Här finns det en bryggstuga på varje gård) och ställde det på bordet.

Så börjades en del deg på bordet sedan vi hade roit dit mjål, så att

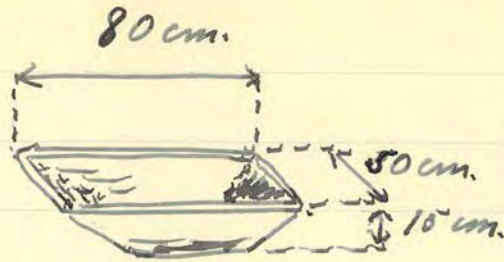


Fig. 1

Ovanstående fig. visar en s.k. jästskål. Storleken framgår av måtten, som uträkts. Den var gjord av en björkuri.

Fig. 2.

Ovanstående visar visar ett stöptråg. Det gjordes av en stor granstam. Ju större stöptråg man hade, ju bättre var det. Det utvaldes med yxa och käckla

Landsmålsarkivet Uppsala 16981
Nils Eriksson, 1944. STENSELE
LPL.
Frgl. 16

degen hade fått den lämp-
liga tjockleken. Det deg-
stycke, som tagts upp och
lades på bordet och knäda-
des till, kallades knädan.

En knäda blev det 20 till
30 ködhakar.

Sedan vi hade knädat till
detta degstycke, så att det
hade fått den fasthet, som
var lämplig, (Det fordrades
stor vana att kunna kän-
na, när man knädat
till degen lagomt), lades
knädan på ena sidan av
bakbordet (bakbordet) och
med en kniv skars lös
en lämplig degklump för

en brädkaka. Ett sådant stycke
kallades bröämn²e. Detta rull-
des sedan till mellan de båda
handflatorna och klappades till
med högra handen varpå
bröämn²et kaulades ~~ut~~
med kav²er² (Se fig. 7 sid 10)

Sedan rullades kakan med
kav²er²vallra. När den var rullad
färdig, tags den med spjälka
och kastades på fjäla. Nu
rullades kakan med ka-
k²er²vallra även på andra sidan
varpå den släts in i ugnen
och gräddades.

Inne i ugnen vändes
kakan med gräddspolu, som
liknade en spalk, men var

- 5a -

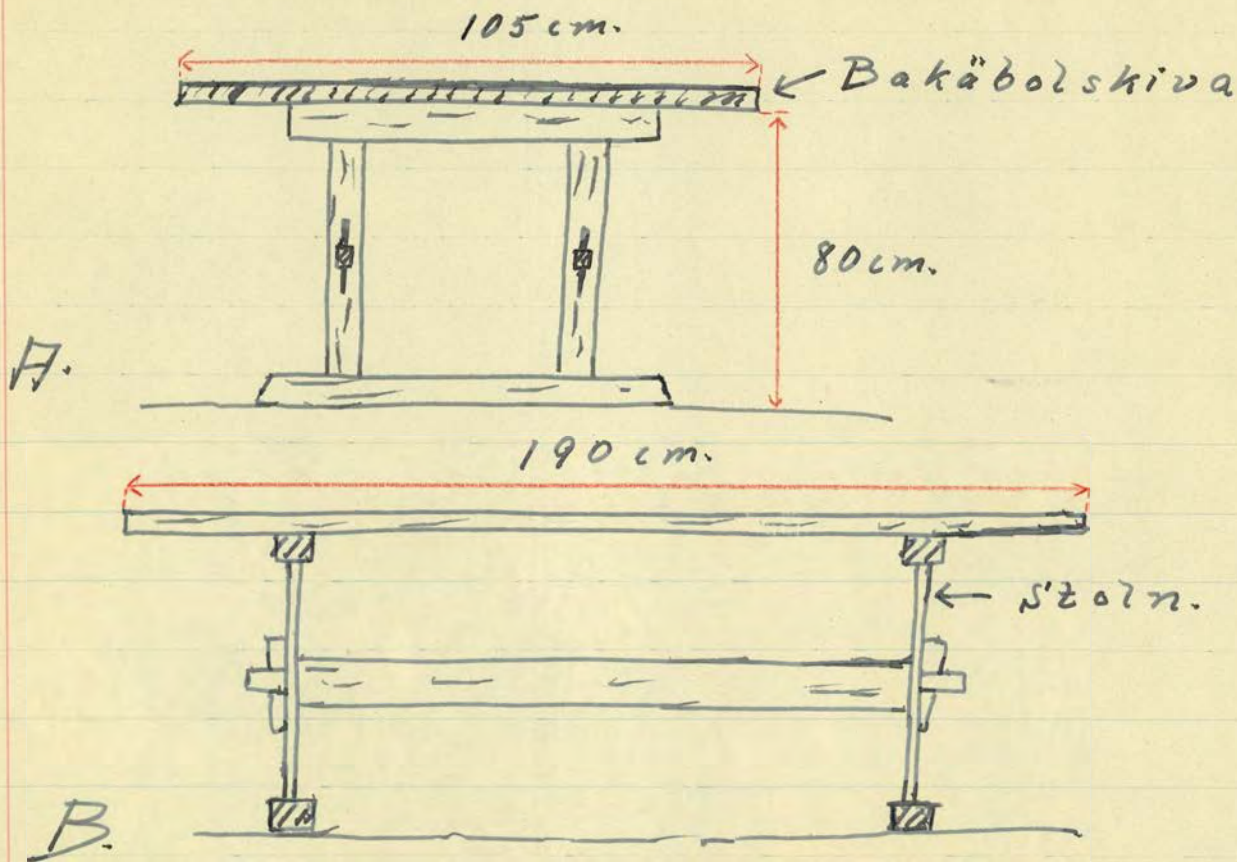


Fig 2a.

Ovanstående visar bakåbolet
hos Fredrikssons i Gubbträsk.

A. sedd från korsidan. B sedd från längvidan.

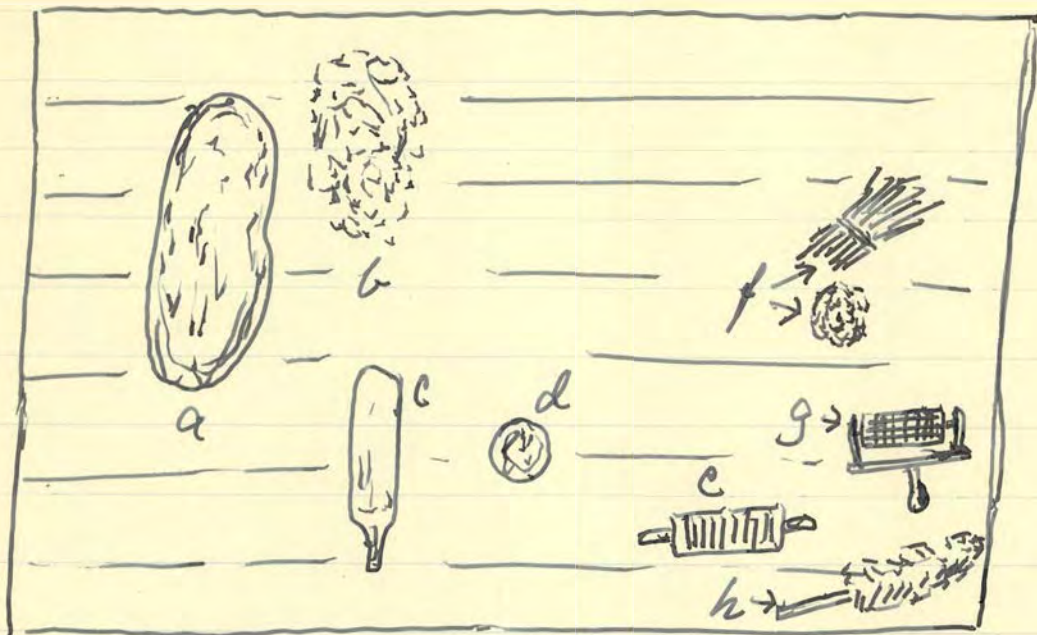


Fig 3.

Önastående fig. visar ett
 bakbord (bakbord) med
 a. knädan
 b. Ubbakämjålet.
 c. spälka med vilken den
 färdigbakade kakan kost-

- d. på fjäla.
- e. bröämne.
- f. kaveln.
- g. nagga.
- h. kervallra eller brövallra.
- i. brösocken.

*) = kakerallra

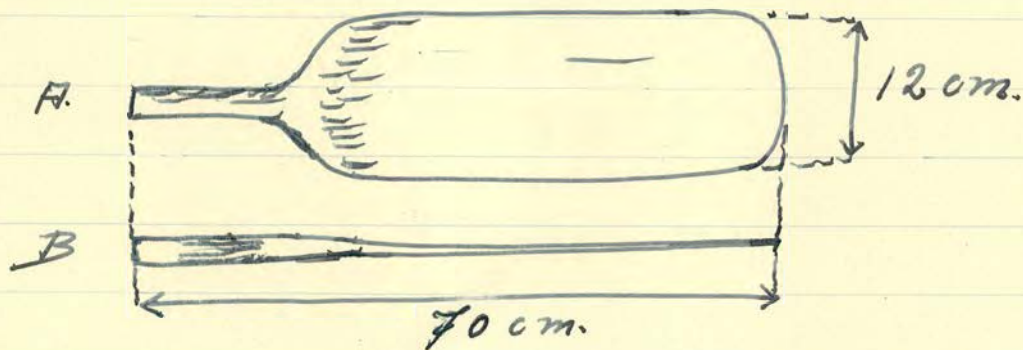


Fig. 4.

Ovanstående fig. visar en
 spjälk. Den är hängjord av
 gran. Den är endast 3-4 mm
 tjock. A. Sedd uppifrån
 B. Sedd från sidan

Landsmålsarkivet Uppsala 16981
 Nils Eriksson. 1944. STENSELE
 LPL.

Figl. 16



Fig. 5-

Ovanstående fig.
visar en nagga för-
färdigad av ving-
fjäderarna av orrar.
Naggarna voro hem-
gjorda.

- a. sedd från sidan.
- b. sedd underifrån.

Vid bakning användes två nagga.



Fig. 6.

Brädsop² gjort av en hund-
svans med skaftet av trä.
Med brädsop² sopades mjö-
let på kakor vid bakningen.
Med sop² sopades också
mjölet av kakor efter
gräddningen.

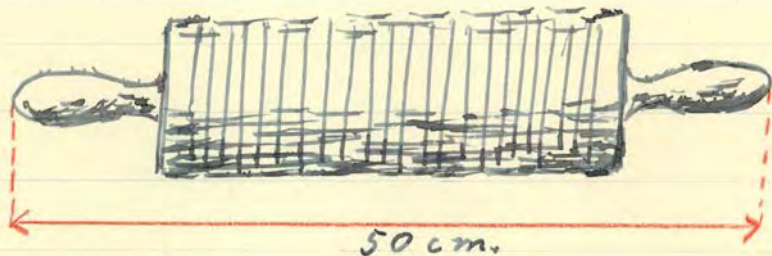


Fig 7.

Denne fig. visar en kavol.
Kavolarna vore hemgjorda.

75 cm.

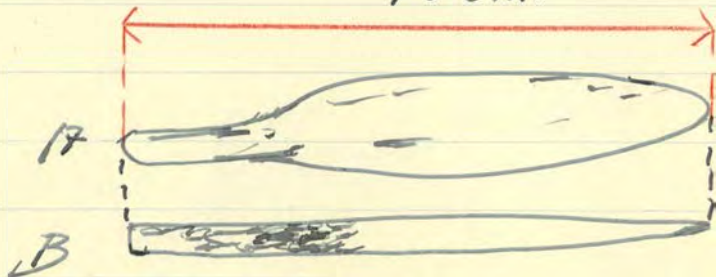


Fig 8.

Ovanstående fig. visar
en gräddsporr med vilken
kakan väntades i ugnen.

A. Gräddsporr sedd uppifrån. B från sidan.

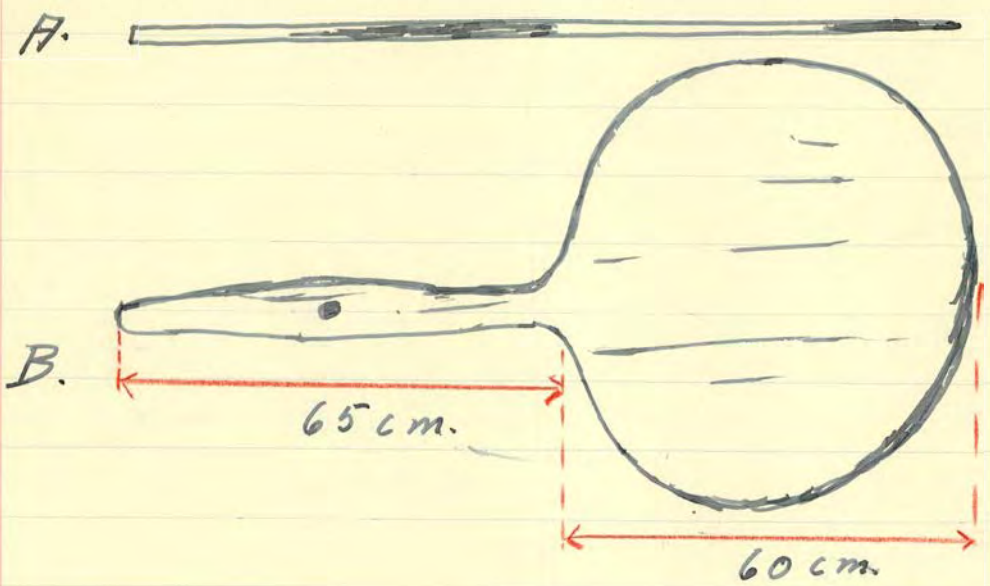


Fig. 9.

Denra fig. visar en fjäl med vilken brädhakan möts in i nagen.

Bakfjälarna var hemgjord. Den gjordes av granvirke.

A. Fjälarna redd från sidan. Tjockleken var cirka 2 cm.

B. Redd uppifrån.

Landsmålsarkivet Uppsala 16981
Nils Eriksson. 1944. STENSELE
LPL.
Frgl. 16

mycket klumpigare.

Nedan kakor var gjorda
togs den ut ugnen och la-
des på halmen på galvet.

Kakor bakades mest
om våren innan vår-
göret höjdes. Det var van-
ligt, att vi om våren bakade
så mycket bröd, att det räckte
under hela sommaren. Det
var sommarbrödet. Somma-
brödet bestod mest av kakor
men även en hel del tunnbröd
bakades om våren.

Tunnbrödet bakades alltid
av potatis och rågmjöl. Van-
ligen bakade vi tunnbrö-
det om hösten, då vi ta-

git opp potatisen. Vi kokade potatisen och så skalade vi den och malde den på pålsknäsna, som var helt och hållet gjord av trä. Vi brukade inte baka en småpotatis utan en vanlig matpotatis. Småpotatisen var så besvärlig att skala.

Vi malde potatisen och la den i stöpträget och sedan rörde vi dit rågmjöl, så att den skulle föstå och sötna (bli söt och smälta). På morgonen, då vi skulle baka, rörde vi med mera mjöl, endera råg- eller kornmjöl.

Som utbakmjöl (så kallades det mjöl, vi hade på bordet och strödde under och på degen under bakningen, så den inte skulle fastna i bakbordet eller fjäla) hade vi kornmjöl. Även när vi bakade kakor kunde vi använda kornmjöl som utbakmjöl.

Tillagningen av degen skedde på samma sätt vid bakning av tunnbröd som vid bakning av kakor.

När brödet hade kavats ut rullades nu inte kakor med kakealla utan nu naggades kakor med naggen dels på bordet

och dels sedan vi kastat upp
den på fjöda. Därpå skäts ka-
kan in i ugnen och grädda-
des.

Blobröa behödes av kornmjöl och
vatten samt blad. Vi kunde också
baka detta bröd av rågmjöl.
Vi hade inget särskild mätt på
den mängd blad, vi blandade
i degen, utan vi blande dit
en godtycklig mängd. Iland
mera och ibland mindre.

Blodbröa behödes på samma
sätt som kakor.

På våren före det väder-
betet började baka vi så
mycket bröd, att det räckte
hela sommaren. På hösten ba-

hade vi redan så mycket, att
det räckte till jul. De behövde
vi mycket tunnbröd. Sedan
behövde vi under vintern i
måna an behov.

När vi behövde, behövde vi
i regel nora två stycken bakare.
En på nordra sidan om bakå-
kalå. En bakare skick till brö-
åmmena och bakade till dem samt
kavlade ut kakor. Den andra ba-
karen skulle bakas med kaka-
rullar eller naggade den samt
sköt den in i ugnen och quäd-
dade den.

Den bästa bakaren skötte
quäddningen.

När vi hade bakat färdigt för

dagen, måste vi bräcka brödet,
som vi bakat under dagen.

Bräckningen gick till på det
sättet, att en ställde sig vid
ugnen och stoppade in en ka-
ka i ugnen och lät den vämmas
upp på nytt. Med gräddspol
kastades kakan på bakkbordet,
där den andra bakaren sopade
av den mjölet från bägge si-
dorna, varefter hon vek ihop
bräddakorna.

Kakan vek vi två gånger, så
att den blev fyrdubbel. På detta
sätt veks också blebrödet. Tun-
brädet däremot vek vi tre gån-
ger, så att den färdiga kakan
var sexdubbel. En fjärdedel

av kakan och en sjättedel av
ett tunnbröd kallades fjätling.

Det fjättingviktiga brödet
lades på kakan på galvet i
byggstugan, där det fick ligga
tre till fyra dagar och torka.
Sedan lade vi in brödet
i bröladan, som stod i käll-
ret. Där fick brödet ligga, till
vi skulle använda det.

Kakan använde vi till
smörgås. Tunnbrödet däremot
använde vi dels till smörgås
och dels att bryta med i fil
(långmjölk). Brödbrådes
använde vi som kakan
men vi behövde mycket
koka en sås av netenjäl

-18a-

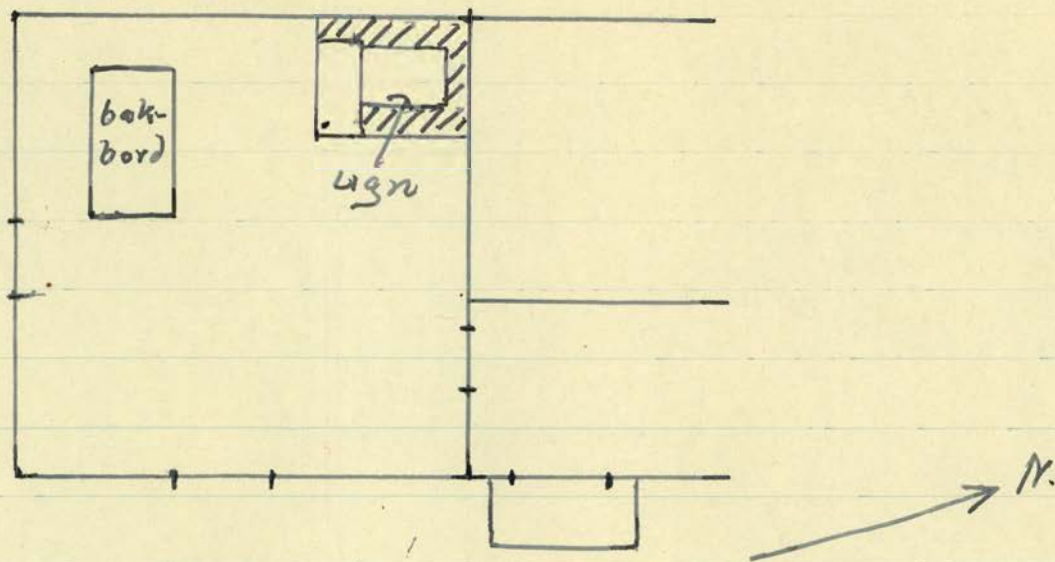


Fig 10.

Planhiss an bagarstugan hos
Fredrikson i Gubbstråk. Skala 1:100.
Den är inredd i ett gammalt
koningsrum ett av de äldsta
i byn. Ugnen är murad av tegel
med en öppen spis framför.

Landsmålsarkivet Uppsala 16981
Nils Eriksson. 1944. STENSELE

LPL.

Frgl. 16

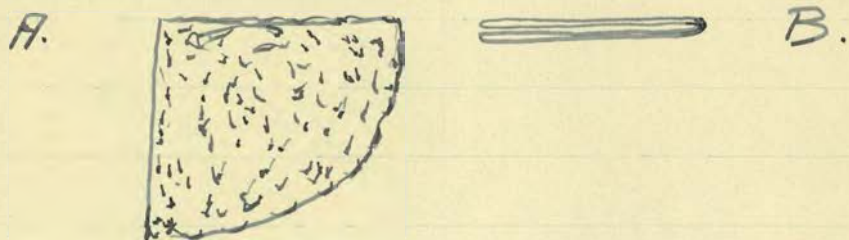


Fig. 11.

Övarstämmande visar hur
kakan veck ihop vid bräck-
ningen.

A. sett uppifrån

B. sett från sidan.

Kakan hade en diameter
av omkring 50 cm och en
tjocklek av 4-5 millimeter.

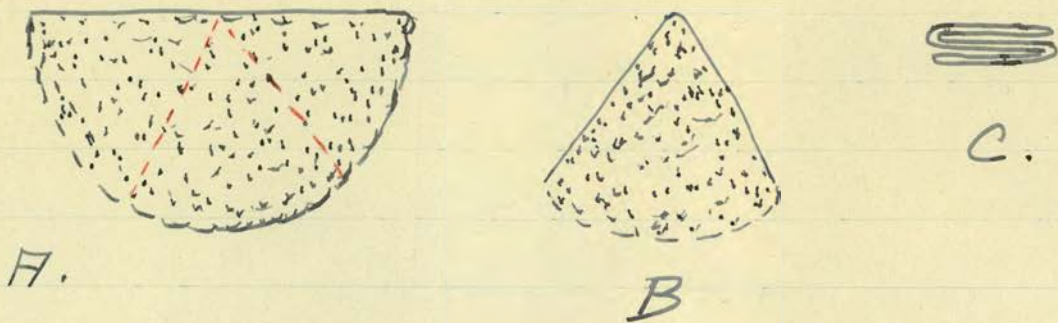


Fig. 12.

Övanstående fig. visar hur ett tunnbröd vecks ihop vid bräckningen.

- A. visar den dubbelvikta brödkakan. Den vecks sedan som den rödpickade linjen visar.
 - B. Visar den färdigvikta kakan.
 - C. Visar kakan sedd från sidan.
- En tunnbrödkaka hade samma storlek som kakan men var endast cirka 2 m. m tjock.

Landsmålsarkivet Uppsala 16981
Nils Eriksson, 1944. STENSELE
LPL.

Fgl. 16

och blåta brädet i varmt
vatten, samt äta såsen över
brädet, då vi åt det.

Bryggstugan (kegarstugan)
byggde vi särskilt på gården.
På vår gård ha vi till brygg-
stuga inredd en gammal man-
gärdstuga.

Där murades bakugn i
ena hörnet av bryggstugan.

Nägesman: Bondhusman Valborg

Fredriksson, Gubbstråk.

född därstädes år 1899.

Uppvecklare: Nils Eriksson,

Stenhusen.



neg. 4030

Degen fages från
degtråget.



neg. nr 4031

Degen knådas.



neg. nr 4032

Degen kavlas ut.
acc. 16981.

Foto: Nils Eriksson, 1944.
acc. nr 16981.



neg. nr 4026

Gammal bygn-
stuga i Lybböts åsk.



neg. nr 4027

Bakugnen

Foto: Nils Eriksson

1944.

acc. nr 16981



neg. nr Y028

Brödet naggas



neg. nr Y029.

Brödet skjutes in i
ugnen.

Foto: Nils Eriksson.

acc. 16981