

14798

Wästerbotten

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Skellefteå

3/6 1941

Landström, John. 1941.

VLMA:s fräjel. 16 Brödet och dess
tillredning.

17 H. 4^e

1 tocken.

14798
86TA1

922.030

Svar på Landsmålsarkivets frågelista 16.

Brödet och dess tillredning.

Ordet "baka" brukas i ortens mål allmänt och avses därmed både tillredning ock avbakning. I allmogens språkbruk kan det användas med en förkortning, sålunda: Vä ska i dag baka kakun. / Vi skall i dag baka kakor, d.v.s. spisbrödsbakor. / I fallet baka tunnbröd, heter det: - I dag ska vä baka tunnbröd'ä / I dag skall vi baka tunnbröd/. Om pannkaksbak heter det: "grädd pannkak-un". I intet annat fall än i avseende på verkligt "bak" förekommer baka.

Bakning för hemmens behov på landsbygdens jordbruksgårdar var ett stående arbete ett par dagar efter skördens inbergning på hösten och de första malningslassen hemkommit från kvarnen. Då skulle man liksom prova årets kornskörd och bakaingsförmåga. Två a tre dagar bakade man så att lagren skulle räcka för vintermånaderna och på våren innan vårbruket tog vid, bakade man så det bakade lagret räckte till skördetidens fullbordan på hösten. Man bakade då både "kakun" och "tunnbröd'ä". Bestod man sig med extra bak, så var det framförallt julbaket då bullar och limpor bakades, därom mera sedan.

Landsmålsarkivet Uppsala 14798
John Landström. 1941. SKELLEFTEÅ
VB.

Figl. 16

"Bakerska" kallades och kallas ännu de kvinnor som anlitas till bakningsarbete. En dylik "bakerska" eller flera finnes i varje by som gå från och till gårdarna vid tiden för bakningens utförande. Numera är det huvudsakligast tunnbrödet som bakas på lager. Spisbröd bakas ej längre i gårdarna, det köpes nu av spisbrödsfabrikernas tillverkningar. Däremot bakas ett mera lättjäst bröd, kallad: dels "framugnsbröd" och dels "ljusugnsbröd". Degen till detta slag av bröd består ofta i huvudsak av kornmjöl, men blandas även dels med vetemjöl eller också med rågsikt. Kavlas och naggas i likhet med tunnbrödet, dock ej med fjädernagg. Degen får jäsa upp, men efter utbakningen gräddas det liksom tunnbrödet omedelbart. Sista jäsningsproceduren får ske i ugnen. Varför det kallas som det ovan sagts, beror på, att gräddas allt under det eldflammorna från bakre delen av bakugnen flammar över kakan i ugnens fämre del, därav "fram" och "ljus" kommer även av att det bakas i ljusets, eldens sken.

Yrkesbagaren tillkom på Skellefteorten 1830 och 1840-talen. Kaffebrödsbullar, "skillingsbrö" kallades de första bagarebullarna. Detta beroende av att dessa slag av vetebröd var priset två öre och tvåöringen fick länge gå under namnet "skilling". Limporna 25 öres

Landsmålsarkivet Uppsala 14798
John Landström. 1941. SKELLEFTEA
VB.

blev därnest en stående bagarebrödstyp och blev desslikes ett gott tillskott till "nästgjälskost" förning eller färmatskost^{d/}. De första kalasbrödstyperna var bagarens bruna-pepparkakor och en sorts småbröd som kallades vita-pepparkakor. De förras ingredienser bestod av mjöl /vete/ sirap, brunt farinsocker, svadricka, hjorthornsalt och nejliker som krydda. Det senare bestod av följande: Vetemjöl, vitt strösocker, mjölk, något litet fettämnen, hjorthornsalt, kanel eller annat smakämne.

Avd. II.

Att benämningen "gudslåne" förekommer, är här nog så vanligt, men icke enbart i samband med bröd. Detta uttryck förekommer i samband med sovel i allmänhet eller tillgång på mat i allmänhet.

Och "gu vare lov att vä gjort bort bakning'a "/Ett gängse uttryck i glädjen över att detta rätt stränga arbete/bakning/ är undanstökat/. I samband med detta yttrande ~~yttrande~~ användes ofta i allmogens tal: "gu vari lov att vä hava bröfö'a ". Ett annat uttryck i nära samband med sagda, är när man nämner att den eller den har plats, inkomst så han reder sig, så säges: "gursilov att han ha föda för dan" /Gud vare lov att han har maten för dagen/.

Landsmålsarkivet Uppsala 14798
John Landström. 1941. SKELLEFTEÅ
VB.

Frgl. 16

Att äta tort bröd, t. ex. spisbröd utan sovel får följande satssammansättning: "han togg skarpkakun eller han mauel (möla) bara bröd 'ä.'"
 /han tuggar hårda kakan eller han mölar bara brödet/. Brödsinner
 "brösinner" en mindre del bröd. Brödets ända "snut 'n'", hård brödkant
 "skarpkant", "Säjgt" betyder segt. Ett bröd som legat så till, att
 det på grund av luft eller fukt kommit att bliva segt, kallas att
 det blivit "sägdlent".

Ett storpipigt bröd heter att det är "blåsigt". Ett bröd mindre
 väl avbakat, kallas att det är "rått einnani" /rått innuti/. Ett bröd
 med ovanligt hård skorpa eller yta, heter att det "vart ovalitt hårt"
 /blev ovanligt hårt/

Brödets benämning är i överensstämmelse med Fig. I. Brödformer.

Avd. III Bakugnen och bakredskapen.

Bakning inne i stugan förekommer ej och har intet förekommit i
 våra orters bondgårdar, men väl på soldattorpens tid och hos nybygg-
 arna i fjällsocknarna. På varje gård finnes och har funnits en bag-
 arstuga "bruksstugan" med fast murad ugn med en hälla /äril/ om 2 a 3
 + 4 alnars vidd. Under 1800-talet hände att en del av ugnen var ut-

Landsmålsarkivet Uppsala 14798
 John Landström. 1941. SKELLEFTEÅ
 VB.

genom väggen och överbygd med ett skjul. Men något dyligt finnes ej längre. I fähuset har icke förekommit att bakugn varit inmurat. Dessa bakstugors ugnar voro murade av vanligt rött tegel och hällan urvalda stenar av jämnbrända tegelstenar. De sista trettio åren har mer och mer eldfast tegel börjat komma till bruk vid hällornas /ärilens/ läggande. I de flesta fall användes bakstugan efter vårbaket till sommarkök och samtliga på gården varande intaga även där sina måltider. Allt vad som hör till bakutrustningar har då flyttats ut och stugan fått ett helt annat utseende. Bakugnsmuren vars främre del utgöres av en öppen spis, har helt vitmenats med kritlösning och skiner vit och ren såväl som golvet, vilket skurats med sand, såpa och kvast och tiljorna framträda som det vitaste träd man kan tänka sig. Bakugnar voro vattenpassräta, utan minsta lutning och hällan slät utan några sidoavskiljare för bränslet. Vid tunnbrödsbakning eldades som tidigare anförts om flamning och vid spisbrödsbakning eldades först till erforderlig värme uppnåtts i ugnen och sedan drog man ut med en ugnsraka kolen och spade bort askan med våt bortse eller blöt trasa på en stång, en s.k. "ugnsviska." *Kolern*

rakades ner på spishällan och buras ut sedan.

Landsmålsarkivet Uppsala 14798
John Landström. 1941. SKELLEFTEÅ

VB.

Frgl. 16

Varken järnhäll eller kalkstenshällar har förekommit eller finnas nu. Lysglugg eller "stickglugg" har icke förekommit på bagarstuguugnarna väl på bagarnas ugnar, vars första ugnstyper på norrland voro som skiss på bakugn från Uppland. Den där omtalade lysluckan kallades på sin tid "blasstickhål" och stickorna som spjälades ur käraktig furuved kallades för, "blasstickor". I och med elkraftens tillkomst och den elektriskabelysningen spridande till alla delar av landet bortföll lyset i ugnarna med stickbränderna och den elektriska sladdlampan fyller nu denna som många andra lysuppgifter. Den öppna ugnsluckan vid bagarstuguugnarna samt den alltid flammande elden, gör, att vid tunnbrödsbakningen när ett och ett bröd åt gången gräddas, behöves ej något direkt lyse till en dylik ugn. Fig. 3 ger i sin helhet full teckning av en bagarstuguugn i min ort, undantagandes lysluckan, vilken som jag anfört icke brukas. Rökgångarna äro tre, lika som skissen visar och ligga i bredd. Ugnsluckan skilljer sig även från skissens. Den består av en av plåt-lucka ej fastsittande i ugnöppningen utan helt lös att taga dän och ställa för öppningen vid behov, se bilagda skiss.

Landsmålsarkivet Uppsala 14798
John Landström. 1941. SKELLEFTEÅ

VB.

Fgl. 16

Bakbord stående på fasta korsade ben, med en stång som sammanband dessa bordsbockar, fanns i varje bagarstuga. Se den enkla skissen. Sådana bord voro stående intill väggen strax framför ugnen, men ej väggfasta.

3 Bakträgen kallas delvis "stäjptina" eller "degtråg". Det förra kommer av stöpa. Stöpa deg eller som det heter på vårt allmogespråk, "stäjp degen". Degspaden kallas: "stäjpspandan". Bakträgen äro i allmänhet av långa trälådor eller större träfat, utholkade ur björk och av långa till sin fason. Ungefär en meter långa och 20 a 30 cm breda. Degen överbreddes med gamla sängtäcken, filter eller säckar.

Mjölet bevarades i särskilda trätunnor eller trälåror i vistboden "matbo 'a" och östes före bakningen och intogs i bagarstugan i för baket avsedda degträgen.

2 "Slettkaveln" kallas den släta utkavlingskaveln och lika med fig. 7 kallas "spårakaveln" d. v. s. naggkavlen. Intet formmätt användes för kakornas formning, den vana bagerskan kunde sin sak så mått behövdes icke, kakan kavldes likväl rätt jämnrund. Däremot hade man horn- eller ett litet glasmått / mindre dricksglas / att forma hål

Kallad "Hålmått"
 för slängen av torra brödet på.

Till att slå av brödet i ugnen användas en spadliknande stake som benämnes "bröfjöla". För spisbrödsbakor i en vanlig kakas storlek var en dylik "fjöl" och för tunnbrödets avslagning i ugnen var den lika vid i omfång som brödets vidd och genomskärning. Då tunnbrödet under gräddningsproceduren behöver ideligen vridas på, användes därtill en liknande fig. IO i frågelistan. Några andra hjälpverktyg i detta sammanhang användas icke.

Vid tunnbrödets uttag efter bakningen, vilket skedde med ovan nämnda fig IO kallat "gräddspadan", "grädda" säger man om bakning, d. v. s. avbakning i ugnen eller också säger man "ungsfjöla", så lägges bröden efter vikningen ner på en samling utbredd halm i en hörna av golvet. Tunnbröden naggas i allmänhet med en fjädernagg, enligt fig. II. Övriga i fig. I2, I3 och I4 omnämnda verktyg brukas enbart vid bättre bak till jul och andra högtidligheter, såsom till limp- och rågkaksbak och sporren vid smörbakelsebak till bröllopp och begravningsbak där dylika högtidligheter firas i sorge- eller brölloppsgården.

Avd. IV. Varav bereddes bröd.

På bladen har redan nämnts om mjöls blandning till ortens

Landsmålsarkivet Uppsala 14798
John Landström. 1941. SKELLEFTEÅ
VB.

Figl. 16

allmogebrödtyper. I övrigt är ej mycket att tillägga angående denna avdelning. Vad beträffar våra lantliga förhållanden, har man alltid tillsett att den bästa delen av säden malas så att den blir ett utmärkt hushållsmjöl och skrädet får utgöra utfordring ~~å~~ åt djuren. Några dylika händelser som inträffade svagåren 1866-67 har senare icke inträffat i våra orter, ty då måste först människorna mättas och t.o.m. bark inbakades i brödet. Med sammalet mjöl avses rågmjöl varur icke ursiktats enbart det innersta ~~del~~ kärnan i kornet, utan även delar av det grövre i kärnans innanmäte. D.v.s. att icke enbart finsikten utan jämnväl grovsikten av rågkärnan sammanmalats. Med skrädkaka menas ett bröd av finsiktat mjöl, ty "skrädd" betyder att man sorterat säden och bröd av finsiktat råg/rågsikt/ kallas enligt vårt allmogespråk för, "stålsiktekekakun". Det kan förklaras sålunda: Hårt bröd av enbart rågsikt har anledning bliva mindre mört ock därav "stål" i stället för rågsiktatkaka.

Sådor heter: "såden" och användas till kokning av gröt till svin och blandas även till stöpa "stjäp'a" åt kreaturen. Ett slags uppkok på halm och sådor som tillgår så att man i ett ämbar eller så, stoppat halm och sådor, vilket överhällas med med kokhett vatten, "kokson" kallas sådant vatten.

Landsmålsarkivet Uppsala 14798
John Landström. 1941. SKELLEFTEÅ
VB.

Frgl. 16

Kryddor, där sådana beståss i brödet användes fänköl, koriander och salt mera allmänt till smaksättning. Förra kriget när mjöltillgången var betydligt sämre än vad fallet nu är i ransoneringshänseende, förekom rätt allmänt att man utdrygade tunnbrödsdegarna såväl som framugnsbrödsdegarna med potatisinblandning. Potatisinblandningen i bröd, liksom passar bäst i dessa brödtyper såväl som i limpbak där kornmjöl ingår i någon mån.

Avd. V .Deg ock jäsning.

På deg, smet och röra, skiljer man i ortens mål. Deg är och uttalas deg, fast i många fall även säger: "dej 'n. Smet avser en pannkaks-smet eller liknande och uttalas "smet 'n." Röra avser en blandning av varjehanda ingredienser och kan i landsmål få följande uttal:

"Dem ha rårt ihop ein väldig rör" /De ha rört ihop en väldig röra/

Om en bulla som blivit dåligt avbakt, kan sägas: - "Han vart då som än degklomp " /han blev som en degklump/

Till bak där jäst bröd skulle tillverkas, sattes på kvällen ungefär hälften av den degmassa man skulle baka upp och för att spara på jåsten lät man denna deg jäsa över natten och tillsatte

Landsmålsarkivet Uppsala 14798
John Landström. 1941. SKELLEFTEÅ

VB.

Frgl. 16

på morgonen resten av tillslaget och mjöl. Att göra deg kallas att "stjöp" och morgonarbetet med degen kallas "frisk opp degen", varefter han ytterligare får ta sig degen, "jäsa opp" varefter han är redo för utbakning, "baka ut". Om degen jäser över "tinan" eller tråget säger man: "degen jäs över tina". Degen provades med en hands eller fingers tryck i degen och faller degen, d.v.s. icke fyller det nedtryckta hålet, är degen färdig jäst.

Syrligt bröd har icke varit gängse i norrland, men väl sött bröd. Detta slag av bröd, mjukt rågbröd, limpor och halvtjocka kakor göres degens första skede med att man skållar en del av mjölet i varmt, kokhett vatten och gör därav en vek deg som får ligga och sötma ett dygn eller par. Detta bröd kallas för "sötstejpt"/sötstöpt/. Denna skållade degmängd inarbetas i den avsedda degmängden till limpor och nämnda kakor och kan utgöra en tredjedel av degrens hela vikt. Detta avser jäst bröd. Av denna deg bakas "lempa & halvtjockkakor"/limpor och skraddkakor/. Litet sirap och fänkol ingår i degen hos de som så önskar eller anser sig ha rå till, eljest får sötman vara bra med vad den skållade degen bjänder på i sötma. Hållbarheten i mjukhet håller sig länge på brödet meddels detta förfarande.

läs: stejpp
(VR)

Landsmålsarkivet Uppsala 14798
John Landström. 1941. SKELLEFTEÅ

VB.

Frgl. 16

Sedan långliga tider och innan svagdricksbryggerierna kom till, vilket här blev vid ingången av 1890-talet, brygde allmogen sin malt och humle såväl som enbärdricka, vars jäsning från begynnelsen bestod av bevarat surdeg, vilken uppfriskades då då med kallt friskt vatten och tillsattes med obetydlig delar mjöl och således kunde bevaras och ej övergå till mögel. Sedan användes den jäst som genom brygden alltid kunde bevaras och ha i lager. Slutet av 1800-talet kom pressjästen i bruk på våra orter. Intill dess hade de mera bakningskunniga i finbaksväg meddels socker, potatismjöl och drickjäst framammad en jäst vars färg var vit och ej likt övrig surjäst ^{som} satte en mörk färg på det ljusa brödet.

Vidskepliga inverkningsar på jästen eller andra näringsmedel har aldrig varit vår allmoges inställelse.

Avd. VI. Bröddämnets behandling före gräddningen.

Vad i denna avd. frågas om, anser jag är i det tidigare anförda i huvudsak besvarat, vadan jag icke närmare ingår på att i detalj ~~.....~~ därom redogöra.

Tunnbröd och spisbrödsbakor borstades med tagelborste eller fjäder innan de avbakades i ugnen. Limpor och skräddkakor beströkos

Landsmålsarkivet Uppsala 14798
John Landström. 1941. SKELLEFTEÅ
VB.

med en linnelapp med sirapsvatten, eller enbart kallt vatten. Överflyttningen av ett tunnbröd efter kavlingen och naggningen, som ett papper tunt, skedde med en avlång tunn fjöl, vilken stacks under brödet och med ett helt överslag lades brödet omvänt på den stora "bröfjöla".

Avd. VII. Gräddningen.

Även i fråga om denna avdelning har jag i annat sammanhang talat om gräddningen. Här gör jag dock några korta tillägg om vad här är fråga om. Några stora brön likt de skånska och halländska, förekommer ej i norrland. Limborna är de största bröden och var vikten ungefär om två skålpund i degvikt vid slutet av 1800 - talet. De bakas direkt på hällen och placeras så många ugnen rymmer och skyfflas av från en ugnsspade liknande fig. 9 i frågelistan. Man provade om limpan var genombakt med en sticka eller träpinne, derest ej bakningsskickligheten hos den som utförde den, var så stor att man med endast ett slag med handen mot brödets botten kunde på klangen avgöra att den var genombakt, vilket är det säkraste kännetecknet om ett bröd är färdigt gräddat.

Skärskilda små bullar till barnen, ökade alltid barna glädjen vid bak.

Avd.VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

Tunnbrödet vikes i vår ort ~~likt~~ som fig.15 visar och tidigare har jag meddelat att det lägges efter vikningen på halm. Innan man viker brödet, d.v.s vid uttaget från ugn, sopar man av det och så vikes det. Under alla förhållanden skulle två bagerskor baka minst 100 st. tunnbröd pr dag. Arbetsdagen i detta fall räknades 10 a 12 tim. Tunnbröd torkas i och med bakningen, - på grund av sitt tunna utbak och välgräddade slutbak. Omedelbart efter gräddningen, medan det ännu har mjukheten kvar, måste brödet vikas, ty det torkar omedelbart efter det kommit ur ugnen. Spisbrödsbakorna hängas på brökäppar, stänger som sätts på därtill inrättade slänor i bagarstugans tak. Botten mot botten av kakorna trädas på stänger.

Brödets förvaring är vistboden "matboa", där stora lådor, lårar, inrättats och brödet nedläggs i stora högar på varandra och lårarna äro försedda med täta lock så väder och luft ha svårt för att inträda och "råna" upp bröden. Mjukt bröd användes i mindre skala och bevaras i stenkrukor eller täta matskrin av trä eller bleckplåt. Vid servering lades i allmänhet brödet direkt på bordet. Detta ävser allmogehemmen, bondgårdarna.

Landsmålsarkivet Uppsala 14798
John Landström. 1941. SKELLEFTEÅ

VB.

Frgl. 16

Avd. IX. De olika brödslagen och deras tillredning.

I föregående har i olika kap. behandlats i annat sammanhang vad i denna avdelning är fråga om. Här skall jag endast meddela något om bröllops- och gravölsbröd. När bröllopp skulle stå i bondens hus, tillkallades en i matlagning kunnig husmor. En sådan eller flera fanns i varje stor by och var denna en som haft plats i herrgårdar eller hos tjänstemannafamiljer och nu välbeställt bondmora i byn. En dylik var kunnig i såväl bakning som matlagning. Hon gick under benämningen "Rejdejerska" som kan översättas till "tillrederska". Grisen var slaktad, kalven likaså och vetemjöl, socker och sirap, krydder m.m. hemförskaffat. Bagarestugan uppeldad och en av gårdens döttrar stod färdig att vara "rejdejerskans" hjälpreda vid bakningen och matens tillredning. Av vetedeg bakades stora vete-kakor att skäras till tärningar om tre a fyra tum storlek i omfång. I dessa kakor var saffransinblandning och russin. Stora kringlor om ett skålpunds vikt i deg, bakades även av saffransdegen och med russin i. "Storkrengla" är en stående tilldelning vid gravöl, ef- att allt annat av mat och kaffedopp bjudits. Den är liksom ett minne

Landsmålsarkivet Uppsala 14798
John Landström. 1941. SKELLEFTEÅ

VB.

Frgl. 16

och "gjästbådamat" /gästmålsmat/ från gravölet, Sörbakelser i stora bitar bjudes även i såväl gravöl som bröllopsmiddagar. Pepparkakor stora med mandlar intryckta och flertal småbrödssorter bjudes även vid dessa högtidligheter. Julbrödsbaket går i samma stil och då är den tidigare omtalade "sötstejptlimpan" /sötstöpta limpan/ ännu rikligare tilltagen i mängd. Anisbröd är ett slags norrländskt festbröd. Det utformas ur vanlig kaffebrödsdeg. Kavlas ut till 15/mm tjocklek, sporras ut med hjälp av linial till en tums bredd och två tums längd och hackas med några ärr på långsidan och bliva därav kamliknande. Läggas på duk eller bräda att jäsa varefter de kokas i flottyr. Detta är en munkliknande brödtyp och kallas "anesbrö" ä". Flertalet av de som baka /koka/ dessa bröd lägga bröden efter kokningen i strösocker och serveras till kaffe som vanliga kaffe-och thebröd.]

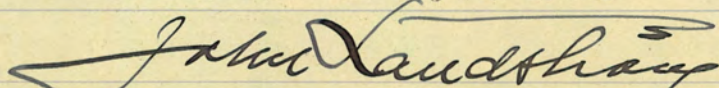
Rån gräddad i rånjärn har förkommit, men i mindre skala och då hos s.k herrskapsfolk. Våfflor har varit en bättre bjudningsvara när främmande kom och man ville bjuda främlingen på något i matväg. Gräddvåfflor var herrskapsmat. Kornmjölsvåfflor bättre bondemat. Fläsk, blod och mjölkpannkaka har i alla tider varit en betydande

del av allmogens maträtter såväl som blodbröd, i vilket man använt sig av såväl korn som rågmjöl - siktat och osiktat - . Blodbröd bakas som spisbröd i allmänhet, enda skillnaden är att man kavlar något tjockare än vanliga spisbrödsbakor. Varför man utbakar detta bröd så, är för att det i uppkokningen hållar sig bättre samman. Det serveras till stekt salt fläsk och mjölmjölssås. "Blodbröskakun" är allmogens namn på detta slag av bröd. Stark blod utblandas med svagdricka vid blodbrödsdegs sammanblandning och knådning. Salt och mejram utgör kryddan. Mejram är en växt om vilket jag saknar närmare kännedom, även kryddpeppar något litet brukar en del som tilläggs-krydda i blodbröd.

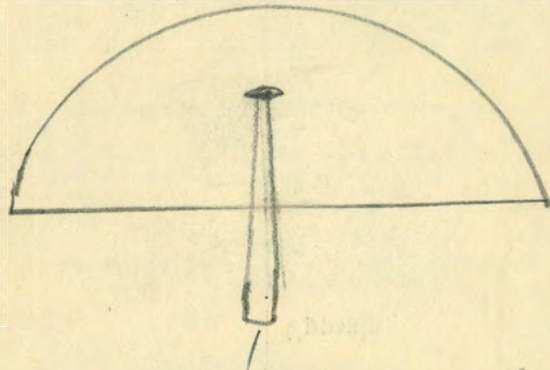
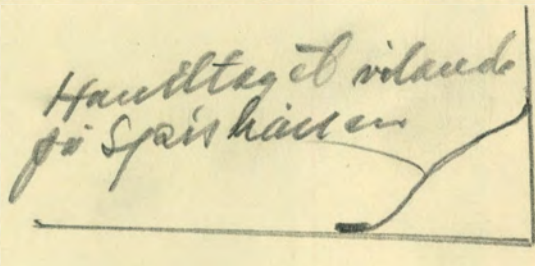
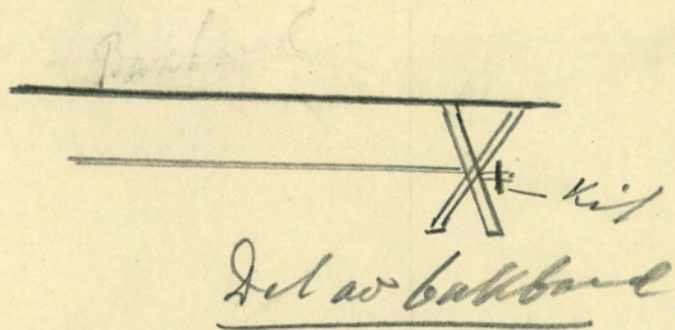
Avdelningen Folktro- och talesätt, liknelser m.m. lämnar jag utan svar, enär det detta är utanföre detta landskaps tro och hävelser.

Vad som möjligen överhoppats i här avgivna förklaringar och svar, har varit utan betydelse för min eller kringliggande socknar, det är i såfall sådant som andra landsändar för sed hava.

Skellefteå den 6 juni 1941.



Bilagor till färgskiltan 16.
med några enkla
skisser.



Landsmålsarkivet Uppsala 14798
John Landström. 1941. SKELLEFTEÅ
VB.

Frgl. 16

Ugnslucka med
handtag. Lyckan
av svartpeil såvil
som handtag.