

15368

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

VÄSTMANLAND

Medåker

22/1 1942

Svedskog, Ragnar, 1941-42

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

45 bl.4:o
3 " 8:o teckn.
5 " 4:o "

15368

Brödet och dess tillredning.

Uppfinnare: Ragnar Svedskog.
Sagesmän: Lovisa Andersson
och Sofia Nilsson.

I. Inledande frågor om bakning.

Ordet "baka" (båka, ːv, ːv) användes i orten endast om tillredning av bröd och avser i vanliga fall hela arbetet med brödet, gräddningen inbegripet.

Substantivet, som på orten användes för att beteckna baknings-

arbete är bak ("bäk, -s).

De stora bakken utfördes höst, vår och till jul ("höst-", "vår-" och "julk-bäk"). Även till påsk brukade man baka lite extra (bäka te "pösk) - ej "påskbak". Höst och vår bakade man vardagsbröd, huvudsakligen spis-brödskakor som torkades, men samtidigt kunde man baka limpor och i senare tid även skorpor. Till jul och påsk bakades finare bröd, avsett för helgdagarna, men särskilt till julen även limpor. Man bakade 3-4 dagar i sträck på mindre "ställen" (gårdar), ända till 14 dagar på större.

De kvinnor som bakade, kallades bakammar ("bäkämna -a -sna).

Landsmålsarkivet Uppsala 15368
Ragnar Nilsson-Svedskog. 1941-42. MEDÅKER
VSTM.

3.

Man kunde även säga, att man hade
bakhjälp ('vi⁷ har⁷ bakhjäl⁷p i⁷ dag') (Sofia
Nilsson). Karlarna brukade inte
hjälpa till med bakningen på an-
nat sätt än att klyva bakveden och
möjligen gå efter talbris att sopta
nogen med.

Någon yrkesbagare finns ännu
i dag inte i socknen, men numera
skickar^{man} bort mjölet till annan ort
för att få bakat, byter till sej
gvisbröd mot mjöl vid något ba-
geri eller köper rågbröd i Medåkers
mejeriförenings handel. Småbröd ba-
kas i hemmen.

II Allmänna frågor om brödet.

All vara vårdslös med brö-

4.

det, tappa brödbitar på golvet och trampa på dem eller kasta dem ikring sej, ansågs vara i hög grad opassande, ja, t.o.m. syndigt. Några särskilda uttryck, som syftar på brödets helgd, har vid samtalen med sagesmännen inte framkommit, och själv kan jag inte heller påminna mej några dylika.

Ordet "gudslän" ("g^udsl^on, -u, -a) användes om bröd men även om mat av annat slag, t. ex. kött o. mjölk, alltså vad slags mat som helst.

Dagligt bröd uttryckes med "brödföda" ("br^öfd^oa) eller med "bröd för dagen" ("br^ö fo^r d^ag^en). Uttryck som "Gud ske lov att vi har bröföda" och "nu

5.

har vi då bröföa" förekom.

Med makbiten ("makt bitn")
menas den sista biten av ett bröd-
stycke.

Levebröd uttryckes med 'ha
'si' baxnuz', om man avser en bonde
eller handlande o. s. v., med 'gäna',
om därmed avses tjänstfolk, s. v. s.
drängar och jigor. Jmpr uttrycken:
'han' xédx, xax; 'han' baxx, xax', som
betyder att gott och väl ha sitt
levebröd. Att bränga ut någon
från hans levebröd hette att 'äta
'st. -n'.

Om någon åt smörgås med
pålägg eller smörgås till exempel-
vis fläsk och potatis (istället för att
äta bröd utan smör) sådes han äta

dubbla sovel² (dubbla ¹sögot). Pariskt
det sistnämnda ansågs vara i hög
grad opassande och röjde brist på
ordning och uppfostran. En frång kunde
knappast ha större fel, än om
han åt dubbla sovel, och hade svårt
att få plats. Däremot blev han om-
tyckt, om han var¹ (litr² r¹ matr²).

Bröd (brö, best. f. sing. brö) är all-
mänt namn på allt, som är bakat
till bröd.

Uttrycken (en bit¹ brö¹) och (e
brösmäta¹) förekommer. Ett stort stycke
bröd heter (et stort¹ bröstycke¹), en bröd-
skiva heter (brösjiva¹). Den första och
sista skivan heter (lätkänt¹) resp. (kät-
känt¹). (Märk! Kät, som ursprungl. ju betydtt 'morsk',
har i folkspråket föräbrat betydelse och

betyder numera 'brunstig'. "Kåtkant" anses därför nu för tiden vara ett opassande ord). En mycket hård brödbit kallas brödknalle (bröknäl^l, -^lon, -^lana).

Nybakat bröd kallades färskt (fæ^{sk}t). Med segt (se^{kt}) bröd menades sådant, som var nog mjukt att kunna böjas.

Brödet kunde vara jiprigt (jip^{ri}t), d. v. s. håligt, eller segigt (de^gat). Torrat bröd var antingen hårt (h^ät) m^ört (m^öt) eller henigt (h^èn^ät). Det sistnämnda uttrycket syftar på bröd, som blivit ovanligt hårt till följd av felaktigt förfarande vid bakningen; en kaka kunde t. ex. bli henig, om den vecks eller blev veckad vid insätt-

Landsmålsarkivet. Uppsala 15368
Ragnar Nilsson-Svedskog. 1941-42. MEDAKER.
VSTM.

ningen i ngen. Om hårt bröd mjuknat, sådes det ha 'sēgna rjān' eller 'slar rjān sēj'. Den som åt möjligt bröd 'mōgkat brō' blev stark, brodde man.

Det yttre av ett mjukt bröd kallades skorpan (skōrpa)*, på det inre finns inget namn. * best. f. sing.

1) Vetelångder, 2) mjuka bröd, avsedda att klyvas till rundskorpar, 3) wienerbrödsliknande bröd och 4) egendomligt nog siktkakor (dessa sista kallades också halvbjockt bröd) kallades bullar (būllr, -rn, -ana). Limpor (līmpa, -a, -ona) var tjocka och mjuka, dels runda, dels avlånga rågbröd (benämningen lev förekommer alltså inte). Kaka (kākā, -a -ona) var benämning på tunnare råg-

Landsmålsarkivet Uppsala 15368
Ragnar Nilsson-Svedskog. 1941-42. MEDÅKER
VSTM.

eller vetebröd, som var avsett att torkas. Benämningen gällde för mjukt såväl som torrt sådant bröd. (Se f.ö. bild I).

III. Bakenugen och bakenredskapen.

Bakningen försiggick inne i stugan. Endast vid större gårdar hade man särskild bazarstuga.

Angående bakenugens anordning hänvisas till M. Erikssons skiss (fig. 3) sid 5 i Landsmålsark. frågelista 16.

Bakenugen var murad av eldfast tegel bakom spisen i köket. Taket, valvet ("vålv", -r, -a), var som hörs av benämningen vålvet, botten, årlu ("ærl", -n, -ana) var jämn och ej sluttande.

Landsmålsarkivet Uppsala 15368
Ragnar Nilsson-Svedskog. 1941-42. MEDÅKER
VSTM.

I jämnhöjd med åriku fanns (i upp-
 tecknarens barndomsrum till höger)
 bredvid luckan en s. k. lysglugg (lys-
 gråg), vilket namn ofta förkortades till
 gluggen (gråg, -on, -ana). Denna elda-
 de man i med finkluren ved för att
 erhålla bra övervärme (övervärme, -on, -ana).
 Röken från bakugnen gick ut genom
 genom ett hål över bakugnsluckan,
 draggluggen (draggråg, -on, -ana).
 Denna stängdes eller öppnades med
 en sten, som var skjutbar i sidled,
 gluggstenen (grågsten, -on, -ana). Ge-
 nom ugnöppningen gick det mesta
 av röken ut, ty denna var under
 eldningen öppen till en del. Under
 gräddningen tillslöts öppningen med
 en lucka av järnplåt ugnsluckan (ugnslucka).

Landsmålsarkivet, Uppsala 15368
 Ragnar Nilsson-Svedskog, 1941-42. MEDÅKER
 VSTM.

11.
läk|a, -a, -rna).

Framför bakugnen fanns en öppen spis med järnhäll. Rökfångst över spisen kallades kåpa (kåpa, -a, -rna), kransen kring dess nedre del sköte (söts, best. f. sing. söts). (Se bild II)

Till eldning av bakugnen användes granved^{*)}, meterlång och kluven i halvor, fjärdelar (fjändel) eller ännu finare, beroende på trädens grovlek.

Att elda bakugnen (da väⁿog l^{rt}o "k^snst", säger sagesmännen. Trärå lades längst bak i ugnen, och sedan gillrades bakveden (båkvé, -n) ovan

*) Troligen på grund av dess ringa tjärbildning (nyttbecknarens anmärkning).

på. (Jmf. f. ö. svar på frågelista 13
blad 3 sista stycket).

Till att slå omkring glöden,
sedan brasan brunnit ned, användes
en nguskäpp (ängsöpp, \geq -orn, \geq -ana)

Glöden rakades ut med en
ngusraka (ängsraka, \geq -a, \geq -orna) ned på
den öppna spisen, varefter de släcktes
av med vatten och togs bort. Därefter
sopades med ngussopa (ängsöppa, \geq -a,
 \geq -orna). Hur ngusrakan och -sopan såg
ut, se bild III. Tallris användes vid
sopningen.

Temperaturen i bakugnen pro-
vades, genom att man kastade in ett
papper i ugnen och såg efter, hur
fort det blev brunt. Man brukade
också provgrädda en kaka

Var ngnen för het, öppnade man luckan och väntade en stund. För att öka övervärmnen, men också för att se bättre inne i ngnen, eldade man med lysstickor (lyssticka, -a, -orna) i lysgluggen under gräddningen. Att elda en liten brasa, då ngnen under pågående gräddning började bli för sval, kallades att färska på ("färska på")

Till storbaken var och höst o. s. v. hade man särskilda bakbord, större än den man bakade på under mellan-tiderna. Hur bakbordet i nyttbecknarens barnbarnshem var beskaffat synes av bild IV. Bakbord utan tillhörande fot fanns också. Dessa ställdes under baken på andra bord.

14.
Bakbordet användes utom för
bakning även vid beredning av
potatismjöl — man kavlade gry-
nen till mjöl.

Bakträgen ("baktrög, -'r, -'a)
kallades även degtråg (dëgtrog)

Degen gjordes med händerna,
vid beredning av deg till surlimpor
stöttes den dock med klappträ.

På degen ställdes att jäsa,
bredde man över den ^{med} därtill av-
sedda skyuken, som benämndes
baklakan (bäkläkan, -'r, -'a),
bakskyuke (bäksjyke, -'v, -'vna), el-
ler brödfilt (bröfilt, -'rn, -'ana).

Mjålet förvarades i ståndor
(stöndfa, -'a, -'vna), d. v. s. en urholkad
trästam ^{ca 1 m hög} i bingar (bing, -'rn,

—ana) eller i säckar (säck, —sn, —ana).

Vid brödets utkavling använde man brödkavlar (brödkä_vft, —'sn, —'ana), antingen helsvarvade eller med genomlöparade axel. Dessa var släta och hade två handtag. Krukskavel (lik den på fig. 7 sid. 10 i Landsmålsarkivets frågelista 16) användes ibland istället för nagg.

Naggen⁷ (nagg, —sn, —ana), vars form framgår av bild V, var svarvad av björk, och på dess undersida var c:a 3 cm. långa piggas av järntråd islagna. Även rullnaggar användes.

De stycken avskars med en vanlig bordskniv (bordskniv, —'sn, —'ana). Kakorna formades (togs av) med kakmått (kåkmöt, —'sn, —'ana) som hade fastsittan-

de hålmätt (se bild V).

Brödammenen infördes i rügen med en långskaftad brödspade, som kallades grässla (grässla, -a, -ona).

Till att lätta på kakorna, så att de ej skulle fastna vid bordet, samt för att flytta dem användes först handen, under senare tid en flattålig brödspade (bröspädr N⁷ bröspär, -in, -ana). Med brödspaden flyttades kakorna från bakkbordet till brödhyllor (bröhylla, -a, -ona), på vilka de fick stå och jäsa före gräddningen.

Bakkbordet rengjordes från deg med en vanlig bordskniv.

Landsmålsarkivet: Uppsala 15368
Ragnar Nilsson-Svedskog. 1941-42. MEDÅKER
VSTM.

IV. Varav brödet bereddtes.

Av gammalt brukade bröd be-
redas av råg² (råg², -on), finare bröd
av vete² (vete², -s). Under kristiden
åren 1914 - 1919 blandades havremjöl
i rågmjölet, djest mindes inte nå-
gon av sagesmännen, att mjölet
hade utdrygats på något sätt.

Den allra bästa säden spardes
till utsäde, den något lättare
användes till malning. Säden, som
skulle malas, kallades målder²
(mælder², -s).

Bröd bakades av både sam-
maumålet² (sammalet²) och riketat² (stæiketa)
mjöl. Det sistnämnda kallades också
stålmiöl² (stælmjöl). De vid siklingen

Landsmålsarkivet Uppsala 15368
Ragnar Nilsson-Svedskog. 1941-42. MEDÅKER
VSTM.

frånskilda fröskalen kallades kli
 2 (khrī best. f. khrī). Delar av agnar, som
 ibland kunde råka komma med i mjö-
 let kallades sägor (säg|a, -a, -sna,
 obest. f. pl. säg|x).

Som kryddor användes vid
 bakningen salt (sält), anis (āns),
 fänköl (fängköl), kummin (kämmin),
 kardemumma (kædmüma) pomerans
 4 (pömxänskat).

V. Deg och jäsnig.

Man skiljer i ortens mål på
 deg (deg, -sn, -ana) 4, smet (smēt, -sn)
 och röra (röra, -a). Med deg menas en
 blandning av mjöl och vatten (eller mjölk),

Landsmålsarkivet, Uppsala 15368
 Ragnar Nilsson-Svedskog, 1941-42, MEDÅKER
 VSTM.

varav man gör bröd av olika slag. Smet är i allmänhet lösare, den röres till men knådas inte, innan den gräddas (tårtsmet, pannkaks-smet). Som exempel på röra* kan nämnas en blandning av ägg, vetemjöl och mjölk, som kokas, tills den blir grötliknande; den ätes till fläsk (alltså istället för potatis). Flösröra består i allmänhet av vetekli, potatis och snäckskal, som röres ut med vatten eller mjölk, tills man får en tjock, grötliknande massa (även andra ingredienser kan ingå). Degigt (dëga, dëgat) kallades mjukt bröd, som ej var genomgräddat.

* äggrora

Landsmålsarkivet Uppsala 15368
Ragnar Nilsson-Svedskog. 1941-42. MEDÅKER
VSTM.

dagen före utbakningen. Degen
 gjordes i tråg, och till degsprad (dæg
 sprä, -i) användes vatten. Salt till-
 saltas i degspradet, jäst (jäst, -on) i
 degen. För att spara på jästen satte man
 ibland jäst till en mindre del av
 degen, som fick stå och jäsa en
 tid, innan hela degen gjordes. Att
 arbeta om degen kallades att vri-
 da opp² (vria² opp) degen. Detta gjordes
 med händerna. Om degen var för
 litet arbetad, så att hårda klumpar
 av mjöl förekom, sådes den vara
 lutig (lutä). Ständig (städä) deg kum-
 de på grund av dålig beskaffenhet
 blöttna (blöttna, -u, -u). [(som da
 rägnar ve öl², sa blöttna da i trög²) Sofia

P₂

Landsmålsarkivet, Uppsala 15368
 Ragnar Nilsson-Svedskog, 1941-42. MEDÅKER
 VSTM.

Frgl. 16

* Olle-dagen 29 juli (5smäsa), num. av nyboken.

Nilsson]. Uttrycken (²dēgon jæsrx sp, jæsrx ovr ²trəgx) förekommer liksom uttrycken (²dēgon a jäst, dēgon a trəggjäst).

Asyrat bröd har inte i man- Se f.ö. blad 34.
naminne förekommit. Självsyrning
av degen förekom vid bakning
av surlimpor (sulfimpa). Tillväga-
gångssättet var följande:

I ett träg stöttes med klapp-
trä siktat rågmjöl ned i deppspadet,
som bestod av kokt vatten, tills
degen blev söt och mycket seg. Den
skulle enligt ett talesätt vara så
seg, att man skulle kunna lyfta
hela träget, om man stack ned
klappträet i träget och lyfte. Sedan
ställdes träget nära spisen, där
det fick stå övertäckt med ett

skynke, tills degen blev lös och sur. Detta tog vanligen en tid av 5-7 dagar, beroende på värmen. Sedan kryddades med salt, sirap, fänköl och pomeransskal, och degen bakades ut till runda eller avlånga limpor (mycket jäst hade också tillsatts i degen före utbakningen) med vetemjöl. Dessa skulle gräddas vid svag värme. Vid rätt förfaringssätt blir dessa limpor utomordentligt goda (de läckraste nyptecknaren någonsin ätit, man tycker faktiskt man förstår den härligt syrliga smaken med pålägg), varför dessa gamla recept förtjänade spridning istället för glömska. Sådana limpor hål-

Landsmålsarkivet Uppsala 15368
Ragnar Nilsson-Svedskog. 1941-42. MEDÅKER
VSTM.

Frgl. 16

ler sej också mjuka längre än andra och möglar inte.

Som jäsamme kunde vid bakning tillsättas deg, som gömts från ett föregående bak, surdeg (surdög). Dricksjäst användes vid allt slags bak (dricksjäst). Prässjäst (jäst, -n) kom allmänt i bruk i orten på 1870-talet.

VI. Brödamnets behandling före gräddningen.

Ett gemensamt uttryck för arbetet med att göra den färdiga degen till kakor var att "baka ut degen (baka ut degen).

Då brödamnena skulle formas

till och gräddas, deltog 1-3 personer i arbetet på mindre gårdar, troligen ännu flera på större gårdar. Om de bakande t. ex. var tre, fördelades arbetet så, att en kavlade, en naggade, formade kakorna och satte dem på brödhyllorna och den tredje gräddade.

Hela arbetet med bakningen, med undantag för att göra degen och grädda kakorna, kallades att baka ut degen. Formningen av kakämnena kallades att "kavla till kakor" ("kavla te kakor"). Den del av degen, som på en gång lades upp på bordet, kallades uppstag (sp-tag, -is, -ia). "Upptaget" rullades ut till en lång rulle som skars av i bit

Landsmålsarkivet. Uppsala 15368
 Ragnar Nilsson-Svedskog. 1941-42. MEDÅKER
 VSTM.

tar, ämnen (äm^uns, -u, -na). Ämne-
na klappades till med händerna,
mjölades och kavrades ut till ca
3mm:s tjocklek. Sedan flyttades äm-
net med handen till nästa "bak-
gumma", som naggade, skar till och
med brödsrade satte bort den färdi-
giga kakan. De bakande stod bred-
vid varandra. Hålen i kakorna
gjordes med ett litet hålmått, fast-
satt i mitten av det stora kak-
måttet.

Kakorna fick stå och jäsa
på brödhylor före gräddningen.
Kakorna lades enkla på hylorna,
så lades ett bakskyuke över och
ovanpå lades ett nytt varv kakor
med avissidan uppåt. Brödhylor-

Landsmålsarkivet, Uppsala 15368
Ragnar Nilsson-Svedskog, 1941-42. MEDÅKER
VSTM.

na (se bild VI) var så beskaffade, att de kunde ställas ovanpå varandra, de tog därigenom ganska liten plats.

Skovorna (skårva, -a, -ona) togs med i nästa nyptag. Skovorna från sista nyptaget bakades till hästbröd (skräpkäka).

Ämnena till runda limpor rullades, så de blev nästan klotrunda, varefter de plattades något och mjölades samt sattes bort på bakskycken. Ämnena till avlånga limpor rullades, tills de blev av lagom längd, mjölades och sattes att jäsa på bakskycken, vilka veckades upp mellan limporna så att dessa sista runda

vid jäsuingen inte skulle fastna
ihop. För att inte limporna skulle
bli skorpslappna (skorpsläpna), d. v. s. om
inkrämet skulle släppa från skorpan,
naggades de något med en gaffel
eller träpinne. Limpor skulle bå-
de före och efter gräddningen "smör-
jas" (smörjas) med sirapsvattnen, fint
bröd skulle före gräddningen "smörjas"
med äggvita eller ett uppvispat
ägg.

sg ✓ skorpsläpna

VII Gräddningen.

När ugnen var hetast, gräddades rågbrödskakorna, därefter siktkakor och rundskorpor, sist limpor och vetelängder. Både bun-

vara och tjockare brödsorter kunde antingen tas direkt med grässlau eller läggas på grässlau med en brödspade, varefter de infördes i ugnen. (Om två hjälptes åt vid gräddningen, flyttade den ena brödet på grässlau med en brödspade).

På en gång sattes 16 - 18 kakor in i ugnen, d. v. s. så många som ugnen rymde. Detta antal kallades "en ugn" (en ätz). Om ugnen var mycket varm vid gräddningens början, torkades de första omgångarna kakor om inne i ugnen, sedan de ska blivit svalare. Den första omgången kakor, som sattes in i ugnen, kallades förstagnsbröd ("fösta_{st}agnsbrö"). Någon tid för gräddningen är omöjligt att

Landsmålsarkivet Uppsala 15368
Ragnar Nilsson-Svedskog, 1941-42. MEDÅKER
VSTM.

Frgl. 16

ange, ty den berodde på hur het
ngnen var. Råg- och siktkakor var
färdiggräddade, när de började
bli bruna.

Limpor gräddades flera på
en gång. De sattes med grässlån
direkt på ngusbotten och var
färdiggräddade på ungefär en
timme. För att pröva, när de var
färdiggräddade, stack man i dem
med en vispkvist (vispkvist, $\text{v}^{\text{is}}\text{p}^{\text{kvist}}$, $\text{v}^{\text{is}}\text{p}^{\text{kvist}}$,
 $\text{v}^{\text{is}}\text{p}^{\text{kvist}}$). När inte denna längre blev
degig, var de färdiggräddade.

Sedan man gräddat färdigt
för dagen och ngnen var sval,
brukade man torra skorpor.

Rundskororna skars (eller sågades
med en liten såg) så att det av

varje bulla blev två skorpor,
 över- och underskorpa (ö^over- och
 u^under^uskorpa, -u^u-a, -u^u-ona). Till lång-
 skorpor, som kallades kryddskorpor
 (kry^odd^oskor^opor) därför att de kryddades
 med pomeransskal, kardemumma
 och nejlikor, skar man veteläng-
 derna i skivor, vilka sedan skars
 i en över- och en underskorpa.

De skurna skorpona ställdes på
 plåtar, innan de sattes in i ugnen.

När brödet jäser upp bra
 under gräddningen, säjes det höja sej
 (höja sej).

Hastigt gräddat bröd kallas
 tvärgräddat (tvär^ogrä^oda), långsamt
 gräddat latgräddat (lat^ogrä^oda).

När bröd blir fullständigt

Landsmålsarkivet, Uppsala 15368
 Ragnar Nilsson-Svedskog, 1941-42. MEDÅKER
 VSTM.
 Frgl. 16

gräddat säjes det vara lösgräddat (lösgräda), om det avser kakor, degigt (degüt), om det avser tjockare bröd.

Prakade man kakor av mjöl efter grodd råg, fick de degränsen och blev mycket hårda. Sådant bröd sadet vara hemigt (hemüt).

Om bekvanta kom till gården under bakningen, brukade de få smakbröd (smakbrö). Sådant gavs även åt grannarna och skulle vara tjockare och mera mjukt än annat bröd.

VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

När brödet togs ut ur ugnen,

Landsmålsarkivet. Uppsala 15368
Ragnar Nilsson-Svedskog, 1941-42. MEDÅKER
VSTM.
Frgl. 16

lades det först på spishällen.
 Sedan en ny omgång kakor sattes in
 i ugnen, togs 5-6 i taget av de
 nygräddade, varna kakorna mellan
 händerna och skakades eller räbbare
 slogs mot varandra över en tom
 brödhylla. Sedan fick kakorna ligga
 på en brödhylla och svalna, innan
 de trädde upp på brödspjett ("brö-
 spjät", -'s, -'a). För att kakorna inte
 under torkningen skulle krokna (slä-
 ses), trädde de inte på spjettet med
 ovensidorna åt samma håll, utan
 varannan kaka vändes, så att de par-
 vis kom råta mot råta. Brödspjet-
 ten lades över hjällstänger ("jälstör",
 -'a, "jälstänger") uppe i taket.

Brödet räknades i tiog⁷ (säg -'s,

Landsmålsarkivet, Uppsala 15368
 Ragnar Nilsson-Svedskog, 1941-42. MEDÅKER
 VSTM.

=a). På en dag borde man medlinna att baka 10-11 tjög, d. v. s. två dagar.

Det torra brödet förvarades i i bingar ("bingar", -on, -ana) i boden ("bō", -a, -ana) eller i d:or på vinden ("vīn", "vīn").

Det mjuka brödet förvarades sen gammalt i sädesbingen ("säsbingen"), senare i kistor ("gīst/a", -a, -ona) i källaren ("gälakar", -on, -na).

Brödet lades upp på bordet i brödkorg ("brökör", -on, -ana). De äldsta brödkorgar nyptecknaren sett var plåtade av jilkvistar. Senare har brödkorgar av plåt förekommit.

Landsmålsarkivet. Uppsala 15368
Ragnar Nilsson-Svedskog. 1941-42. MEDÅKER.
VSTM.

Fogl. 16

IX. De olika brödslagen och deras tillredning.

1. Vanligt vardagsbröd.

De brödsorter, som i orten förekom som vardagsbröd, var spisbröd, kallat grovt (eller hårt) bröd och limpor, bakade av grovt (sammalet) rågmjöl. Bröd, som bakades av rågmjöl, kunde också kallas rågbröd.

Bröd av ojäst deg bakades endast under år, då rågen grott. Pådant bröd broddes bli mindre brunt (se blad 31) än om det bakades av syrad deg.

Var man utan bröd, kunde man grädda en s.k. pannbulle (panbröl),

som fått namnet av att den gräddades i en plåtpanna.

Av jäst deg bakades (förutom de brödsorter, som nämns på blad 34) siktkakor (håvsgj^okt brö^o), kårn^omjölk^oslimpor (gä^onmjö^olkslimpa), potatislimpor (potä^otslimpa) och dessutom andra limpsorter, som mera kan hänföras till högtidsbröd (se nedan).

2. Högtidsbröd.

Brödet, som bakades till jul kallades julbröd, julbullar (j^ul^obrö^o, j^ul^ob^ullar), brödet som bakades till andra högtider hade ingen särskild benämning.

Av råg- och veteblandning be-

Landsmålsarkivet, Uppsala 15368
Ragnar Nilsson-Svedskog, 1941-42. MEDÅKER
VSTM.

kades surlingor, sirapslingor (siraps-
limpa) och vörtlingor (vörtlimpa). Kärn-
mjölkstingor med blandning av vete-
mjöl bakades även till högtiderna.

Av gammalt har man inte
använt vetebröd i orten. Ulyptbeckna-
rens far berättade, att man under
hans ungdom (född 1858) ^{han var} började an-
vända kaffe med dopp, men då
endast på söndagsmorgnarna. I
slutet av 1800-talet torde vetebrö-
det ha blivit vanligare.

Kämn på olika slag av vete-
bröd är vetebuller (vetebuller) vetebröd
(vetebröd), saffransbröd (saffransbröd), skor-
por (skorpa) och kryddskorpor. Alla
ovannämnda högtidsbröd bakades
som julbröd men också till andra

högtider, till bröllop och begravningar. (se f. ö. blad 40 raderna 2, 3 o. 4).

Speciellt för julen bakades följande julbröd: julkors ("j^ulk^or^s") $\bar{\imath}$ - \bar{r} , $\bar{\imath}$ - \bar{a}), kyrkdörrar ("k^or^kd^or^rar") $\bar{\imath}$ - \bar{a} , $\bar{\imath}$ - \bar{a} na), juloxar ("j^ul^ox^ar") $\bar{\imath}$ - \bar{r} u, $\bar{\imath}$ - \bar{a} na), julgäss ("j^ul^gä^ss") $\bar{\imath}$ - \bar{a} , j^ul^gy^as^a) (se bild VII) och skälbröd ("sk^äl^br^öd"). Det sistnämnda bestod av saffransdeg med russin och jäst, som gräddades i en rund skål för att bli högt. Efter gräddningen stälptes skälbrödet upp.

Till fettisdagen bakade man tjocka mjuka och runda vetebullar med c:a 1 dm:s diameter, fettisdagsbullar ("f^etⁱs^da^sb^ul^la").

Småbröd av vetedeg, kringlor ("k^riⁿg^la") $\bar{\imath}$ - \bar{a} , $\bar{\imath}$ - \bar{r} na) och kransar ("k^räⁿs")

—ru, —ana), förekom i slutet av 1800-talet, kakor (pepparkakor o. s. v.) bakades inte allmänt förrän fr. o. m. 1900-talets början. Av kringlor bakades två former, Medåkers-kringlor eller tvåhålskringlor (tvåhålskringlor) och Arboga-kringlor eller trehålskringlor (se bild VIII). Kransarna var ringformiga och sockrades ovanpå.

3. Mera sällan bakade slag av vardagsbröd.

Vid höstbaket bakades äpplebröd (äpbrö) , annat namn äpplebulle. Vid bakningen av sådant bröd tillgick på följ. sätt:

Av det av smulmålet råsmjöl

Landsmålsarkivet. Uppsala 15368
Ragnar Nilsson-Svedskog. 1941-42. MEDÅKER
VSTM.

kavrades ut en kaka av samma tjocklek som en vanlig rågkaka, men något större än en sådan. Äpplebitar i ett c:a 5 cm. tjockt lager plöckades på, en annan onaggad kaka lades över, och kanterna av den undre kakan veks upp och kländes ihop, med kanterna av den övre kakan. Äpplebrödet gräddades i bakugnen. Om det fanns tillgång på äpplen, bakades i nyptecknarens barnbarnshem 6-7 sådana äpplebullar varje höstbak.

Matsäckbrödet skulle helst vara av finare beskaffenhet än vanligt vardagsbröd, åtminstone vid marknadsresor o. d. Som exempel kan nämnas torrt vetebröd (knäkrbrö)

Landsmålsarkivet, Uppsala 15368
 Ragnar Nilsson-Svedskog, 1941-42. MEDÅKER
 VSTM.

och limpor av bättre beskaffenhet än de vanliga råglimporna. Här må anmärkas, att vetkruåkebröd även brukade bakas som högtidsbröd.

Som förut nämnts, bakades hästbröd (hästbrö) av det sista uyp-tagets skovor. Till dessa brukade man också lägga uskrap (uskräp, >-s) ur trägen och skrap från bakbordet samt mjöl, som blev kvar på bakskyrken och skakades från de gräddade kakorna.

H. Maträtter, som står på gränsen till bröd.

Av gammalt gjordes godran (göron).

Uppbeckaren kan inte nämna några andra

Landsmålsarkivet Uppsala 15368
Ragnar Nilsson-Svedskog. 1941-42. MEDÅKER
VSTM.

ätit sådana men minus mycket
väl två eller tre godrånsjårn
(g@xonj@n) i barndoms hemmet, vilka
emellertid nu är förkoma.

Väfflor (v@fla, -a, -ona) bru-
kade gräddas av extra god pannkaks-
smet bara till värfrudagen (v@xfod@n),
förvanskad till väffeldan (v@fxold@n
eller v@fxod@n). Pannkakor (p@nzk@k@,
-a, -ona) gräddades rätt ofta, i
allmänhet en gång i veckan. Ugn-
pannkakor gräddades i plåtpanna nå-
gon gång då och då (u@xsp@nzk@k@). I
pannkakssmet kunde man blanda
nos av morötter (m@xotsp@nzk@k@).

Kokta bullar av mjöl och
svinblod kallades paltar (p@lt, -en,
-ana).

Landsmålsarkivet Uppsala 15368
Ragnar Nilsson-Svedskog. 1941-42. MEDÅKER
VSTM.

5. Paltbröd.

Bröd av rågmjöl med blod som degsprad kallades paltbröd (pältbrö~~d~~). Blod av svin (helst) men även av nötkreatur användes. Det spräddes med vatten. Degen kallades paltdeg (pältdeg). I den tillsattes salt, kryddpeppar och jäst. Förfarings-sättet vid bakning och gräddning var lika det vid vanlig bakning, men paltbrödskakorna (pältbröskäka) gjordes betydligt tjockare, ungefär så tjocka som siktkakor. Det torkades och förvarades som vanligt bröd. Vid användningen kokades det och äts med mjölkris istället för potatis. Samma dag paltbrödet bakades,

Landsmålsarkivet, Uppsala 15368
 Ragnar Nilsson-Svedskog. 1941-42. MEDAKER
 VSTM.

43.
kunde det ätas som vanligt mjukt
bröd.

X. Folketro och folkseder rörande bröd och bakning.

Den som åt varmt bröd ansågs
bli lat.

Om en kaka vände sig upp
och ned, när den togs ut ur ugnen,
trodde man att det bådade dödsfall.

Stålsiktat bröd² (ståsiktat brö²), d. v. s.
bröd vari ingick siktat rågmjöl, från
julbaket gömdes till våren och gavs
åt hästarna, för att de skulle bli star-
ka 'de skältr into trötta, na de skältr
dra² jk²ön, sä de' (Louisa Andersson).

XI. Talesätt och likenelser.

Ordet brödsullen (brösvälön) betyder tjock och fet.

Brödkvarn (brökvärn) användes om substantivet mun.

Följande ordspråk finnes:

'han setox äto, gax äfto, som han skalr stä a lana brö' (Louisa Andersson, Sofia Nilsson).

'me ha into hat ⁷fít te jäst, me, som ha gax fara bälax' (Sofia Nilsson).

'ha gka me fa sí pa ändra bälä, gax bāgan, nar an fet e ägon' (S. Nilsson).

'da a et jävla brö, da a som ⁷süt-läx' (Louisa Andersson).

Uttryck som "kaka söker maka" (⁷kåka sökox måka) och "ha rent

45.
mjöl i präsen" (ha⁴ ként⁴ mjöl⁷ i⁷ p⁷äsen)
förekommer också.

Laxsjö den 8 jan. 1942.

Ragnar Svedskog.

Landsmålsarkivet, Uppsala 15368
Ragnar Nilsson-Svedskog, 1941-42. MEDÅKER
VSTM.

Frgl. 16

Ragnar Svedskog 1941. Teckning ur
minnet. Medåkers s:n. Västmanl.

I.

Brödformer.

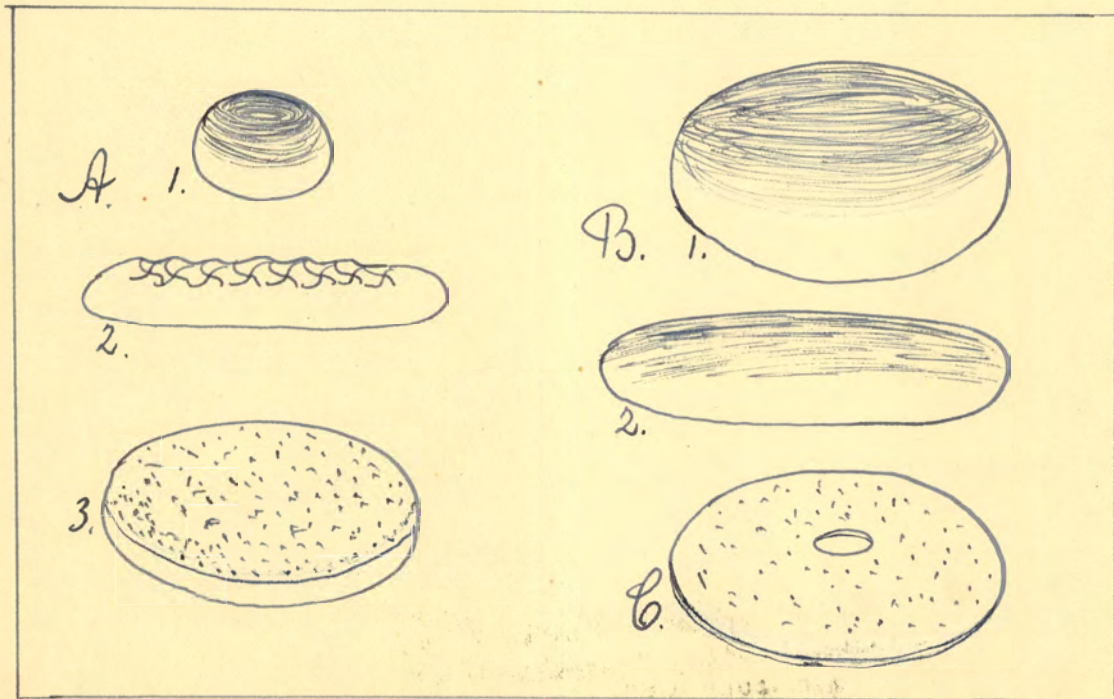
A. Bullar

1. "Skorp"-bulle
2. Vstlängd
3. Sikkaka

B. Lingor

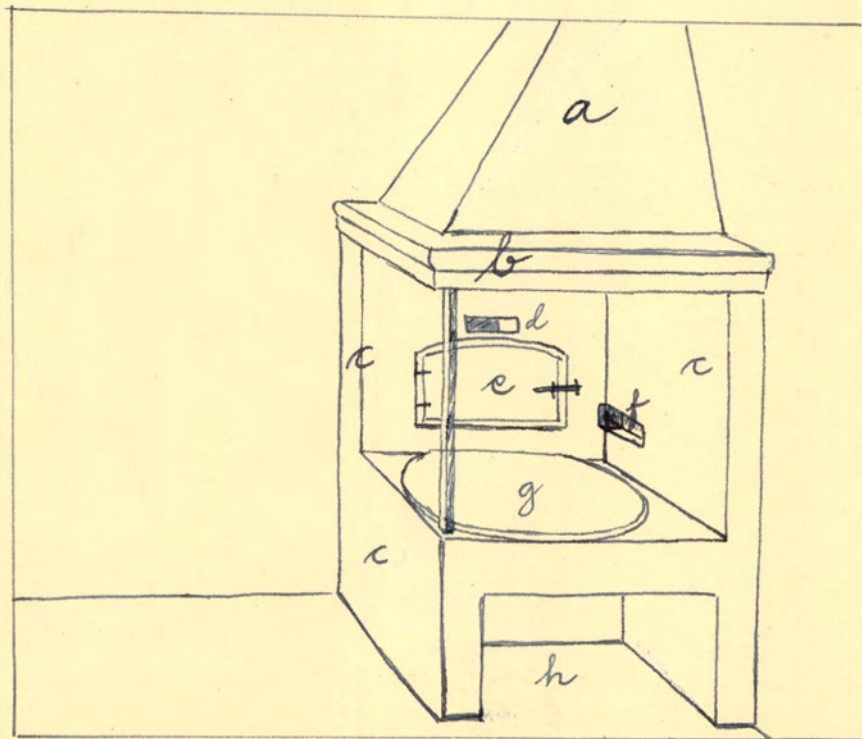
1. Rund
2. Avlång

C. Kaka.



Ragnar Svedskog 1941. Teckning
ur minnet. Medåkers s:n Västmanl.

II.

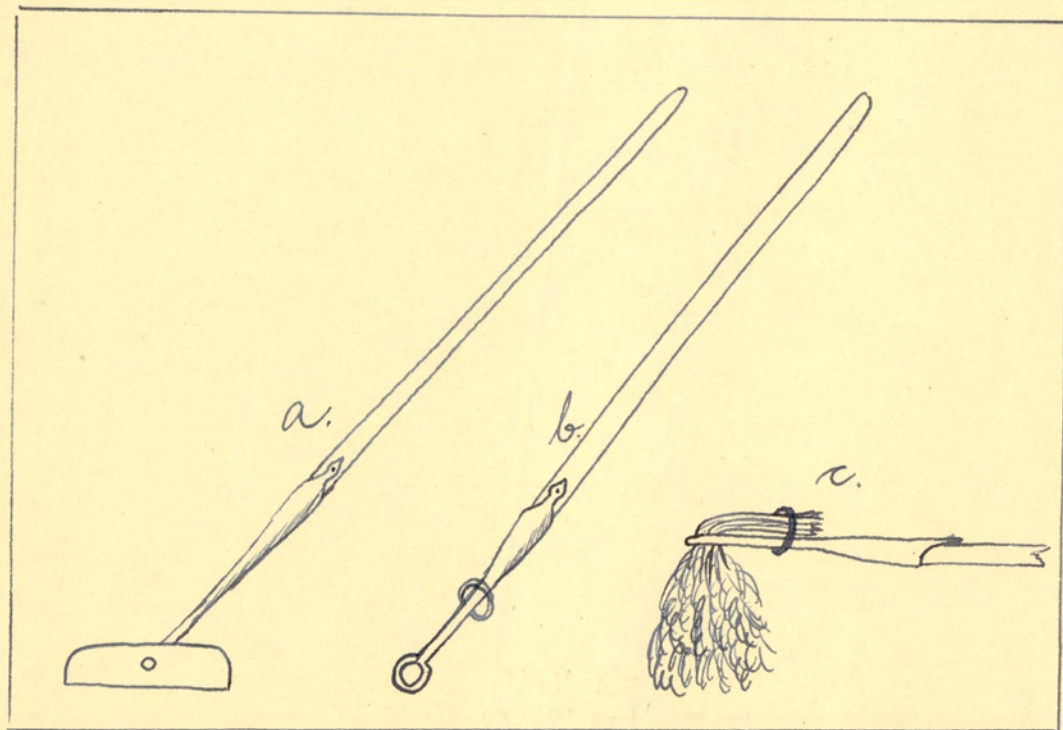


Öppen spis
med bakugn.

- a) kåpa
- b) sköte
- c) mur
- d) dragglugg
med sten
- e) ugnslucka
- f) lysglugg
- g) spishåll
- h) plats för ved.

Ragnar Svedskog 1941. Tecken. nr
minnet. Medåkers s:n, Västmanl.

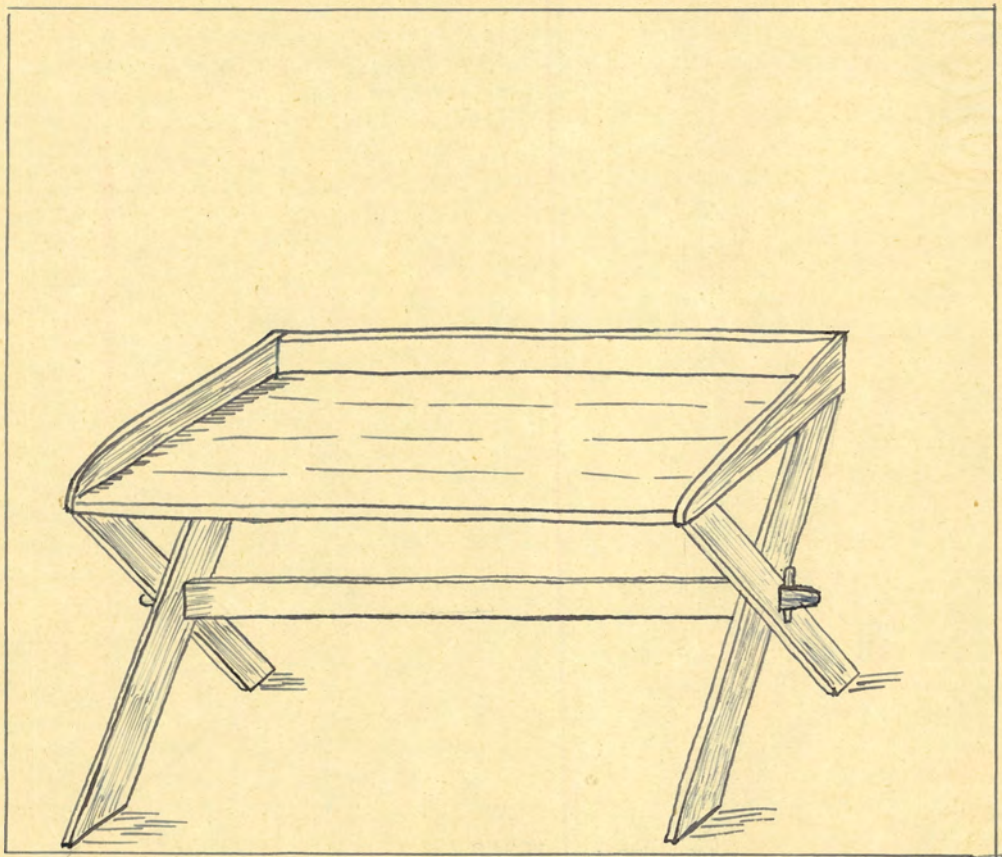
III.



- a) regnraka
- b) regussopa
- c) regussopja
med riset
fastsatt.

Skafflängd
c:a 2,5 m.

Ragnar Svedskog 1942. Teck-
 nr minnet. Medåkers s:n, Västbn.

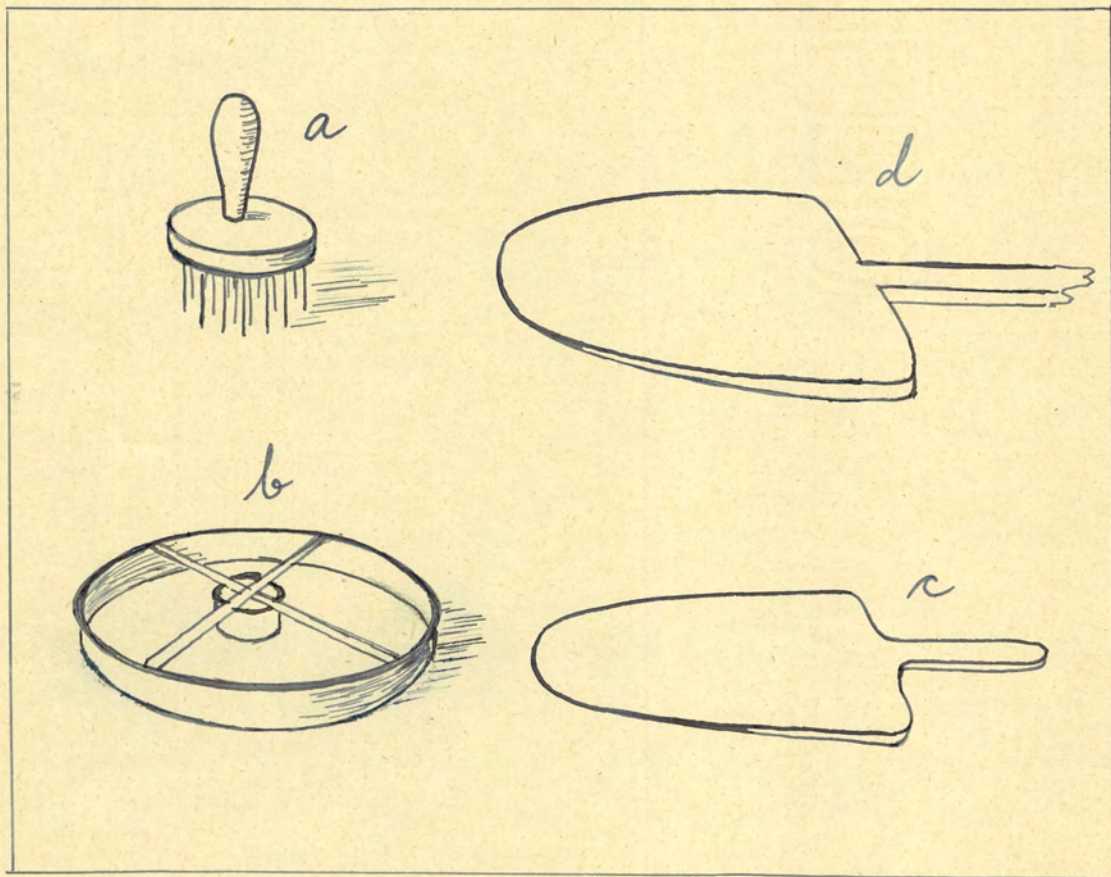


Bakbord,
 avsett för
 storbak,
 från upp-
 beckerarens
 hem.

Längd c:a 2m.

Ragnar Svedskog 1942. Teckning
ur minnet. Medåkers s:m, Västmanl.

V.



Bakredskap
från nyficku.
bandanshem.

a) Nagg

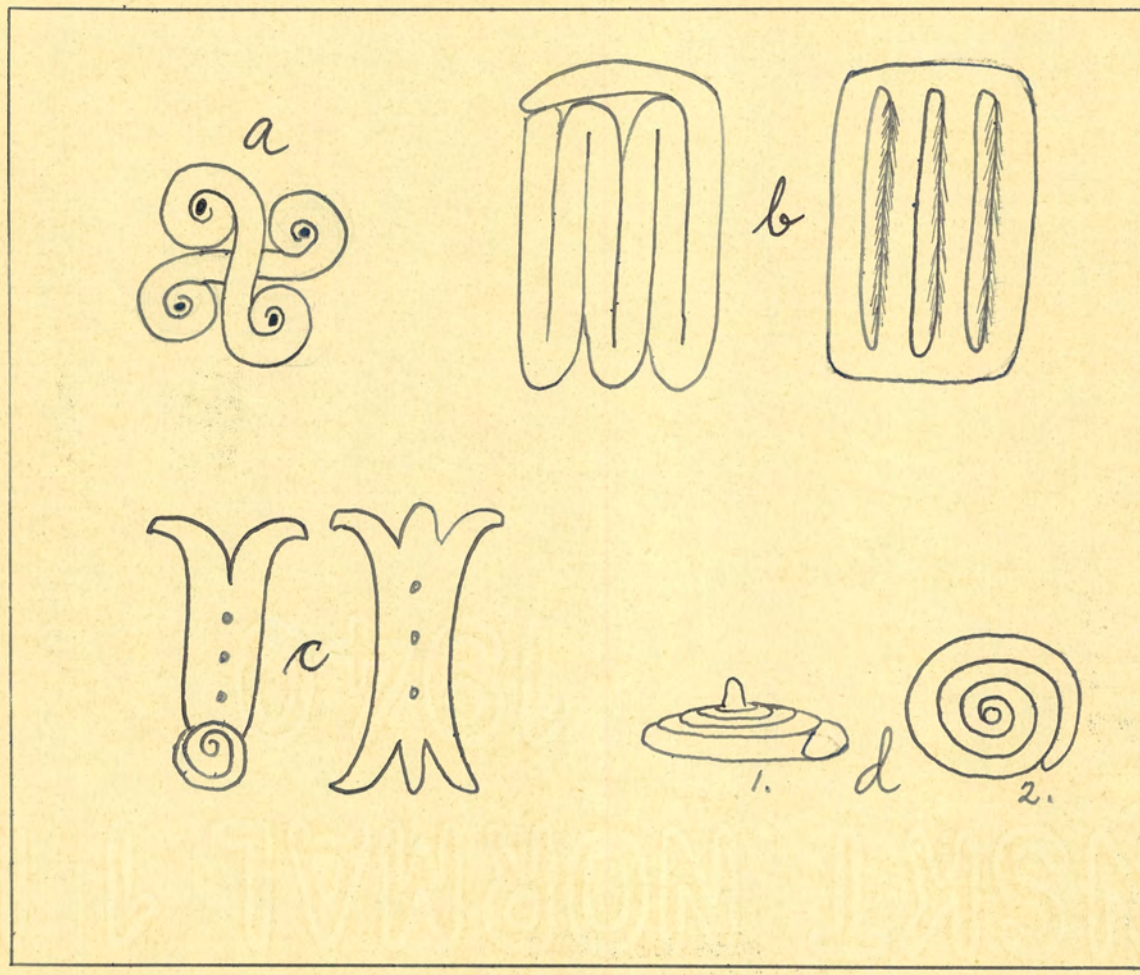
b) kakmått

c) brödspade,
längd med
skaft c:a 4 dm.

d) grässlå,
längd med
skaft c:a 2 m.

Ragnar Svedskog 1942. Teckn. ur
minnet. Medåkers s:m. Västmanl.

VII.



Julbröd.

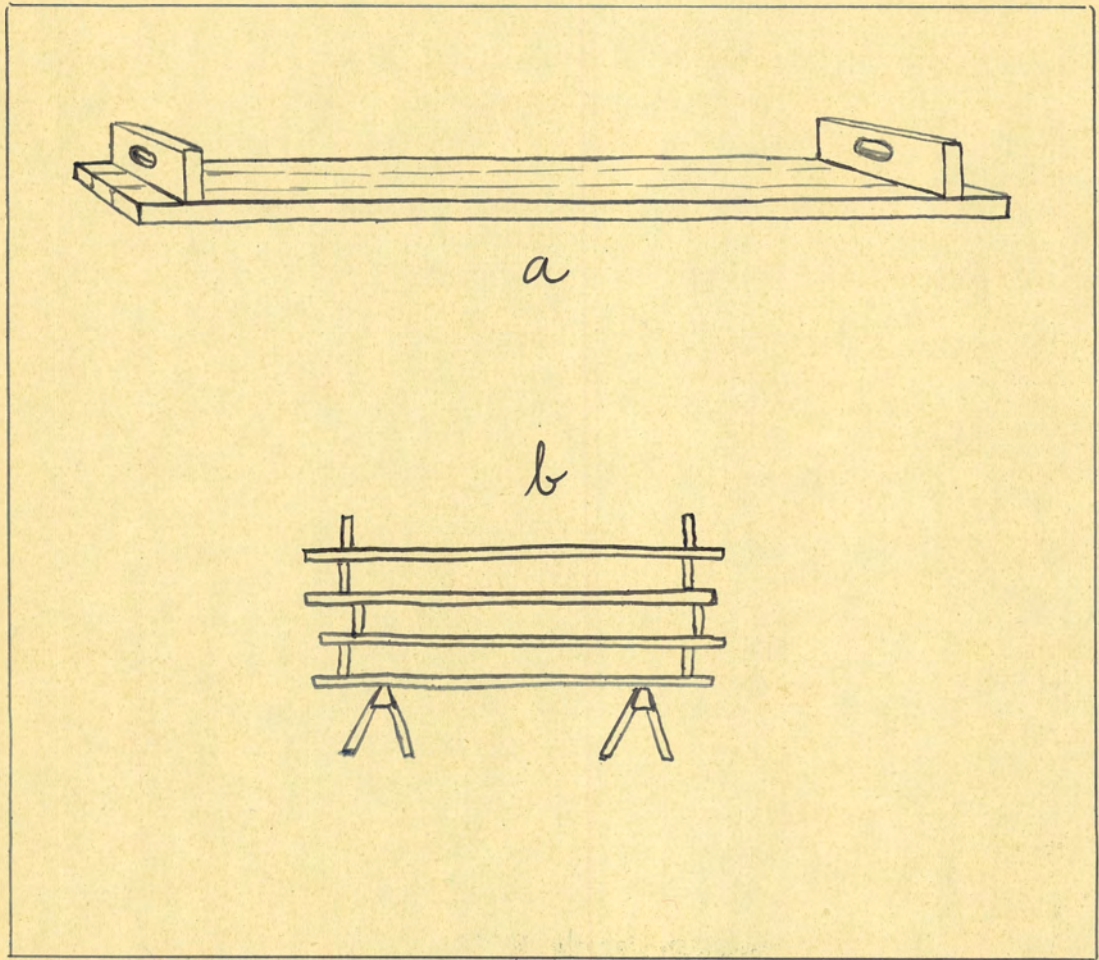
a) julkors

b) kyrk-
dörrar

c) julokar

d) julgås,
1. från sidan
2. uppifrån.

Ragnar Svedskog 1942. Tecken. ur
minnet. Medåkers s.m. Västmanl.



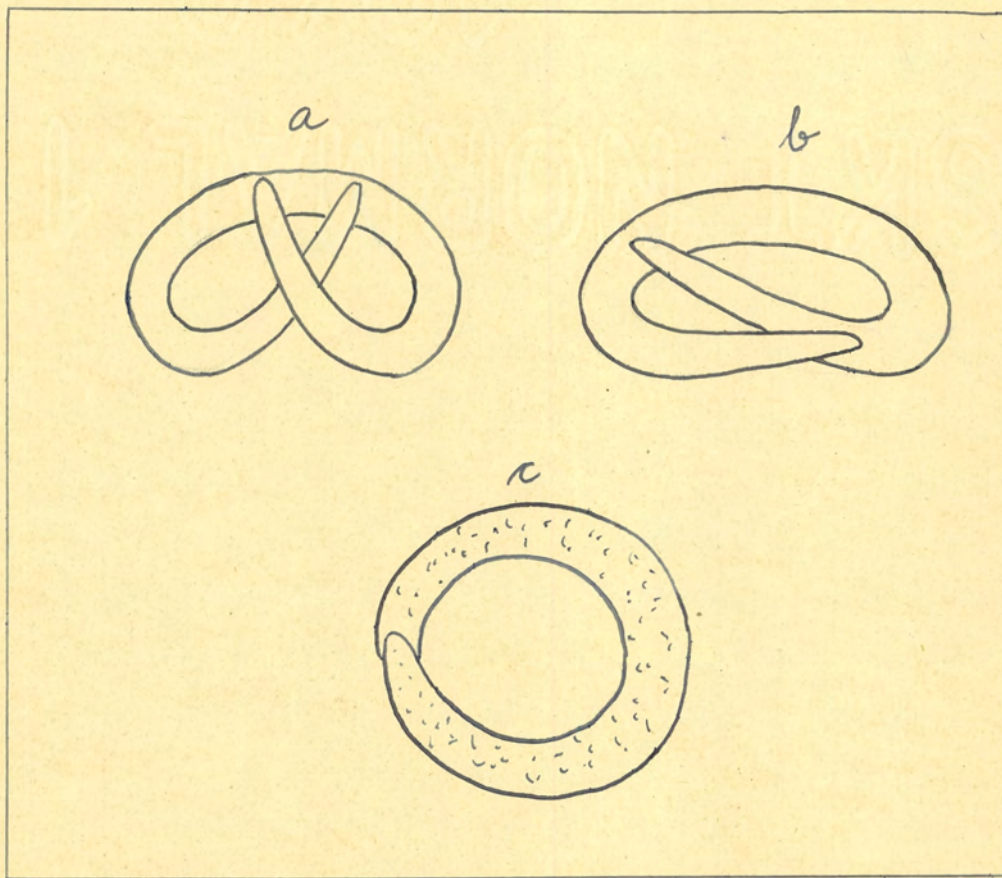
Bakredskaps
från nyp-
tecknarens
barndomsheu.

a) brödhylla

b) brödhyllor,
ställda på
varandra.

De överskjyn-
tande ändar-
na hindrade
brödhyllorna
från att falla
ned i var-
andra och
skada kakorna.

Requar Svedskog 1942. Teckn. nr
minnet. Medåkers s:m, Västmanl.



Småbröd.

- a) trehålskringla
(Arboga-kringla)
- b) tvåhålskringla
(Medåkers-kringla)
- c) kranse.