

17697

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Uppland

Björks - Arkiv

17697

12/12 1945

Westerberg, Agnes. 1945.

Svar på UL174:s fråga 16 Brödet  
och dess tillredning.

46 bl. 4<sup>e</sup> (s. 22  
överhoppad i pag.)

Exc. OSD

## Frågelista 16.

### Brödet och dess tillredning.

=====

Man sade baka bröd, grädda pannkakor eller våfflor. Kokta eller stekta äpplen, abborrar. Jag har ej hört, att man sade t.ex. kolen baka ihop sig. Ej heller om murbruket. Lägga på ett omslag, sade man. Badda tunnor-sade man. Badda med jenlag-enlag. Man sade baka bröd. Då menade man att knåda degen och baka ut den på bakbordet. Att <sup>bereda</sup> bereda deg <sup>mjöl och</sup> av degspadet-vatten för rågröd-ljummigt vatten med salt i-hette att göra deg. "Jag ska göra deg." Så jäste den upp, och så var den färdig att bakas ut. Att grädda kakorna eller bullarna hette grädda. "Det är färdigt att grädda nu, bröd är jäse färdigt." Låt smeten stå i ugnen och baka var ett uttryck, som inte förekom här. Man sade bak. Eller bakning. Mest var det bak. "Vi 'ar bak för oss i dag. Vi ska baka." Bak betydde också en kvantitet. "E är fre-dagens bak det 'är. Men det 'är baka vi i förra veckan, eller vad dag det nu var. Till jul var största brödbakningen. Då bakade man hårt

Landsmålsarkivet Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.

Frgl. 16



bröd för en längre tid. I somliga hushåll åtminstone räckte brödet, bakat till jul- till Vår <sup>F</sup>rudag. Man bakade ofta två degar om dagen. Gick upp i otta och bakade, ty degen var gjord om kvällen. När man bakat ut degen, gjordes en ny deg. <sup>D</sup>et var deg i stora degtråg av trä. De rymde omkring en halvtunna mjöl, om det var fullt. Vi hade hemma ett så stort och ett mindre. <sup>F</sup>ar hade gjort dem båda. Man gjorde inte degen så stor, att den genast uppfyllde hela tråget. <sup>D</sup>en jüste sedan, så att tråget blev fullt. <sup>D</sup>egen gjordes till  $\frac{2}{3}$  av tråget ungefär. Så eldades i ugnen. <sup>M</sup>an hade särskild bastuved huggen. Det var kastved av barrved men ock av lövved. <sup>M</sup>an provade värmen i ugnen med att lägga in några urtröskade rågax. <sup>B</sup>rändes de genast upp, var värmen för stark. De skulle blott bli svedda. Om värmen var för stark, gavlades värmen ut genom att öppna på ugnsluckan ett slag. Sedan började gräddningen. Man brukade baka i tre dagar hårt bröd. <sup>D</sup>et var ej sagt, att det var dubbeldegar var dag. Så sattes brödet upp i taket- efter gräddningen, och sedan det blivit kallt- på brödtenar. Det kunde vara fyra tenar och kanske flera i taket till sist. Hemma var det fyra. <sup>S</sup>å fick brödet torka. Det hängde i takvärmen

Landsmålsarkivet. Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.

Fogl. 16



någon vecka, sedan var det torrt och lades ned i tunnor och tinor, kistor  
 kistor med, så att inte mässen skulle komma åt det. Den tiden funnos  
 inga storrätter på ön. Det var omkring sekelskiftet, fartyg förde hit  
 storrätter, dessa otäcka djur, som förstöra stora värden årligen.  
 Skära sönder säckar och sädeslärar och förstöra säd för stora vär-  
 den i vårt land. Emellertid berättade Hagas-Agneta, att hon som barn-  
 under 1890-talet varit och gästst på Köpmanholm i Blidö. Hon hade då  
 sett i en sjöverke en storrätta. Det var den första storrättan, hon  
 sett, och den väckte hennes förundran på grund av sin storhet i  
 uppväxten. - Man bakade också på vintern, då det före jul bakade brö-  
 det tagit slut. Men nu bakade man blott en dag. Till slåttern eller  
 antiden bakades, så att man de tre veckor, antiden varade, ej be-  
 hövde baka bröd. Brödet varade f. ö. längre. "E' luktar färskbrö", sade  
 man. Man bakade själv. D. v. s. husmor bakade själv, men pigan fick  
 bära bort brödet till att jäsa, fick giva husmor kakorna vid gräddningen  
 en. Hemma fingo vi barn hjälpa till. Mor knådade och bakade ut kakorna.  
 Vi fingo picka dem och bära bort dem och sedan giva mor, då hon gräddade.  
 Vi buro på händerna kakan till ugnen, där mor stod vid den öppna  
 eller med en liten brödspade

Landsmålsarkivet Uppsala 17697  
 A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
 UPL.

Frgl. 16



ugnen. Det gällde vara kvick, så att inte ugnsvärmen gavlades ut i onödan. Så var det i de andra gårdarna också. Var husmor ensam, fick det gå ändå, men det gick ju långsammare. Karlar bakade inte. En gång, då mor gjort i ordning en stor deg, blev hon plötsligt sjuk. Det var nära jul, vi hade slutat skolan, den slutade 15:de dec. Det var intet annat att göra, än att vi barn fick sköta baket själva. När jag som bäst höll på och bakade, och en fyra år yngre syster stod och väntade på att picka och bära bort brödkakorna, kom en farbror in. Sedan han hälsat, sade han: "Jag har aldrig sett en så liten bakerska." Pojkarna fingo bära in ugnsveden, och så gjorde jag upp elden. Medan det brann i ugnen, bakades färdigt. Brödet skulle jäsa, innan det sattes in i ugnen. När elden brunnit ned, och glöden falnat - täsnat - sade man, var det tid att raka ut kolen och sopa rent med ugnskvasten, som var gjord av grönt tallris. Den var satt på en käpp. Nu var det tid att grädda. Först provades värmen med ett tröskat ax. Brann det hastigt upp, var det för stark värme. Axel skulle blott bli svett. Ugnen rymde 9-12 kökor. Ugnarna eller kakmatten varierade något i storlek. Ugn efter ugn gräddades. Det stod ej på i början,

Landsmålsarkivet Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.

Fgl. 16



förrän brödet var gräddat. Det togs ut på en s. k. brödsruta-brödgrissla. Sattes in på den ock. Brödet lades på golvet på något underlag att svalna. Det kunde vara ett enkom brödvepan.

När flera ugnar bröd blivit gräddade, blev det längre emellan, innan man kunde taga ut kakorna, det svalnade av något .

Sedån grädningen var färdig, skulle brödet sättas upp på brödenar i taket. Tenarna lågo över de stänger, som sutto i krokarna i stugutaket. Stängerna sutto alltid under taket och vöro målade i blågrön färg. Träskbagare fanns en i Sterbsnäs på Björköns södra ände. Bagare var det också i Marum på Björköns norra del.

Det var gummor, som härifrån hämtade bröd hos bagaren i Sterbsnäs och försälde bröd. De hade bullar och skorpar, pepparkakor och även hårt bröd. Av vetebröd var det saffranskransar ofta. Fick man oväntat främmande utifrån-byfrämmandet kunde nöja sig med en kopp-slätt kopp som man sade-kaffe utan dopp. Men kom det främmande bortifrån, gick man till brödgumman. En gumma, som sålde bröd var under 1870-talet Gråt-Greta. En annan var -efter Gråtan-Bergmor. På senaste tiden fick hon en konkurent i gumman Anna Överallt eller Allastäns.

Landsmålsarkivet. Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.

Fgl. 16



Hon hade fått sitt tillnamn av, att hon brukade gå och hjälpa folk med att laga fiskebragd. Eller gå på torrhä. Bergmor sålde bröd under 1880-90 talet och till sin död. Hon dog 1993, om jag minns rätt.

Anna-överallt dog inte långt efter. Dessa gummor hämtade själva sina brödkorgar hos bagaren. De hade först att ro över fjärden och sedan att vandra en tjugominuters väg, innan de hunno fram.

Efter dessa gummor gått hädan, såldes bröd i affären. Var man till Norrtälje, måste man alltid köpa med sig bullar hem. Det var en gammal tradition - man gör så än f. ö. Även om man kom från Stockholm eller annan stad, skulle man ha kaffebullar med sig. Det hörde till gammal tradition, som man följde. Bagaren i Sterbsnäs var där under 1880 talet åtminstone. Kanske tidigare. Ett slag under 1880-talet hade handlaren i Sterbsnäs bageriet. D. v. s. han hade den, som bakade.

Det, som man hade med sig i en förning, var hemmagjort.

11. Tappade man en brödbit på golvet, skulle man säga, då man tog upp upp den: "Gud välsigna brö!" Så måste vi säga hemma, då vi råkade tappa en brödbit. Guslåne - det var det, som hör till mat. Särskilt bröd men även annan mat. "E blir te nätta me Guslåne." Det blir att nätta med Guslånet. "Nätta med maten. Var man slarvig med brödet och

Landsmålsarkivet, Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.



slängde det, att det kom avigt, fick man skarpa förebräelser.

"Slarva inte med Guslåne, det kan komma en tid, då du kan vara glad över att ha en bröbit." Inför en sådan utsikt blev man ödmjuk nog.

"Gud ske lov, att vi ha brödfödan för vintern, sade man ofta.

Bättre brödlös än rädlös, och Små smulor äro också bröd, sades ofta.

Maktbiten har jag inte hört. Att förtjäna sitt levebröd - det var att ha förtjänst, så att den räckte till uppehållet. Ta brödet från någon, det var att taga arbetet för en. Att äta ut den. Att sko sig på andras bekostnad, det var att vräka för sig av andras.

Man skär breda remmar ur annans hud. = Man tar för sig, då man tar av av andras. Den enes död är den andres bröd = Dog en, fick en annan hans arbete, och den var glad för det. Ta brödet ur munnen på en - det var att förtala eller på annat sätt få en undanskuffad, och så fick den, som gjort detta mullvadsarbete arbetet. Det ansågs mullvadsaktigt. Vara i någons bröd = vara i den tjänst.

Brödet var liksom ryggraden i födan. Det viktigaste. "Ät bröd - pojkar - fick man höra - så bli ni starka. Tänk när du, Olle, ätit upp en hel del med brödkakor, då rår du nog på Jerker, som ändå är två år

Landsmålsarkivet Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.

Figl. 16



äldre. Men ser du 'an äter lite brö.<sup>"</sup> Om ni äter möglat bröd, bli ni starka,<sup>"</sup> sade mor till pojkarna. Då åto de utan att invända <sup>något om</sup> det mögliga brödet, som hon först skurat av med en borste.<sup>"</sup> Karl X 11:te, som var var kung, åt ju möjligt bröd, det vet ni ju. Ja, det visste de.

Sovel var smör. Men inte fick man slösa med sovlet. Om det gavs en smörgås, så var det nog i det målet. Att se <sup>t. 4.</sup> en jordbruksarbetare nu i dessa ransoneringstider och utan att medföra kort äta till en middag inte mindre än fem smörgåsar, det kan man tycka vara väl mycket. Men så har hänt. Och inte blott en gång utan dag efter dag månaden ut. Man kan bli förargad av mindre.

Han är en onyttig brödsäck-uttrycket förekom. Han eller hon gör inte rätt för grötsaltet engång.<sup>"</sup> Ät brö! Det hörde man ofta föräldrar säga till barnen. Gå inte så mycke på smöre! Egentligen: Gånt så, etc. Hemma blevo vi så mycket uppmanade att stöda på brö,<sup>"</sup> så att detta sitter i än i dag. Sak samma nästan med övrig mat, men bröd måste finnas. Smörgås med pålägg förekom blott om julen-åtminstone vad jag såg. Då var det grissyl-ta, som gavs. Den kunde man lägga

Landsmålsarkivet Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.

Frgl. 16



på smörgåsen-ofta på blotta brödet. Men man åt syltan från sin tallrik också och åt smörgås därtill. Detta var uppsjö-som man sade på sovel. Julskinka i den mening, som nu förekommer, och som hos herrskap etc. sedan gammalt förekom, var ej i bruk hos gemene här.

Aldrig hemma eller någon annan städes såg man julskinka, oaktat man slaktat två stora svin om hösten. Men svinsyltan var traditionell till julen. Bakamat-uttrycket förekom inte.

Brösmula sade de gamla ofta. De menade då icke blott en smula bröd utan ett litet brödstycke eller en liten kvantitet bröd.

Brödflak-men uttrycket förekom inte så ofta, ty så stora brödstycken hade man ju ej. Men det kunde heta: "Tocke bröflak du tagit för dej!"

Om barn. Schok eller sjok hette det ofta. Ett sånt brösjok du tagit för dej! Det sade man inte därför, att man missunnade denne det utan därför, att man befarade, att den inte skulle orka äta upp det, utan resten skulle förfaras. Ätminstone var det så hemma. Om ungarna voro hungriga emellan målen, som de ju bli, sade mor:

"Ta och ät brö, medan ni väntar på maten. Smörgås får ni inte ta."

Landsmålsarkivet. Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.

Frgl. 16



Det gick mycket bra för hungriga ungar att äta blotta brödet.  
 Bröskiva sade man. Brökant sade man. Knallar det var här skepps-  
 skorpor. De bakades inte här i gårdarna, utan fartygen hade i sin  
 proviant fått eller rekvirerat knallar till att doppa i kaffet.  
 Knallarna voro bakade på vatten och rågsikt-kanske var det litet  
 vetemjöl i också. De voro mycket skarpa, och man måste blöta dem  
 i kaffet för att kunna äta dem. När vi barn fingo fara ombord-eller  
 rättare, då man hämtade oss ombord, fingo vi alltid ett knyte knallar  
 med oss hem. Då blev det doppkalas hemma. Det fartyg far tjänstgjorde  
 på, ankrade emellan turerna, då fartyget kom från Norrland och  
 skulle till tyska eller andra hamnar. Det var då, vi fingo vara ombord.  
 Eller då morbror Eriks fartyg ankrade. Då fingo vi komma ombord.  
 Om vi ungar stodo på udden mitt emot ankarplatsen i Slåttsundet,  
 sattes en båt i sjön, och man hämtade oss ombord.  
 Man sade färskt bröd. Färskbrö- men det hette också nybakat brö.  
 Brö ärnt torrt än, e är segt-schekt-sade de gamla.  
 "Gammalt bröd, Brö är gammalt." Man provade om sommaren, om det var  
 mask i brödet. Det gick så till, att man bröt sender brödkakan och

*Rekvirera*

*Rekvireras  
knallarna?*

Landsmålsarkivet Uppsala 17697  
 A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
 UPL.

Frgl. 16



knackade bitarna emot bordet, den sänderbrutna kanten. Var det mask i brödet, ramlade dessa då ut på bordet. I paltbröd blev det ofta mask. Då gavs det till svinen. Det var f. ö. inte så många kakor kvar till sommaren. Var mest slut den tiden. Maskätet bröd fick bli till kreaturen. Om dåligt jäst eller gräddat bröd hette det, 'E är degrand i brö. E är segt eller sakt, e är dåligt gräddat-degigt och pipigt brö. Jag har hört alla uttrycken.

Torkat bröd var mörkt eller skarpt-skärret-sade man. *sk som i skall.*

Möglade gjorde ibland om sommaren ebrö, -hävt bröd- som man bakat. Ebrö bakades tjockt, hade inte hål för brödenen och var avsett att ätas upp snart. Om det var gamla i huset, bakades mest för dem detta ebrö. Men även de andra åto av ebrödet, medan det var allra färskast. Om sommaren kunde det mögla. Mor hade ebrö i källaren, för att det skulle hålla sig mjukt längre. Det hände då, att brödet möglade. Hon skurade det rent med en borste, och så fingo vi barn äta av det. Då vi inte så gärna åto av det, sade hon: "Man blir stark av möjligt bröd." Och då satte pojkarna i sig ett brödstycke. Det ansågs inte farligt att äta av det möglade.



brödet, helst om man hade bort möglet först, och det gjorde ju alla, men det var ej så aptitligt som färskare bröd.

När man bakade storbak eller eljest bakade hållbröd, bakade man alltid några ébröskakor på slutet. Dessa skulle bli till smakbröd för släkt och grannar. Man tog ett par ébröskakor till vart hushåll. Vi hade att gå till Hagas -grannarna- och till mormors och Sjöströms.

Dessa senare var vår moster och hennse familj. Våra kusiner och morbror S. och "farmor". När de bakade, fingo vi färskbrö, som man sade. Lika många kakor. Jag tror inte, att någon hade så gott bröd, som mor bakade. Det sade f. ö. far också. Hagas bröd var ofta för litet gräddat. Mormors var så kompakt och Sjöströms nästan för mycket kompakt också i vårt tycke. Inkråmet hörde jag sägas. När man köpte skorpor hos brödgumman, var man angelägen om att få bottenskorpa och inte så många ytskorpor. Dessa ansågos mindre matfulla. Jag hörde moster i Sjöströms säga: "Åsså fick jag mest ytskorpor." I uttrycket låg, att dessa vero mindre matfulla. Tvelupet sade Anna Överallt, hörde jag. En bulle var som fig. a. Köpta bullar var det. Men det var hembakade också. Då hade den formen, som fig. b-<sup>1</sup>båda formerna förekommo.

"håll-  
bröd"  
"äfer uuan  
vä i did.?"

Landsmålsarkivet Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.

Frgl. 16



Det var bullar-man sade bullar-av vetemjöl. Man bakade av mjölk och mjöl och jäst. Litet socker och kardemumma och litet fett ilades. Till bjudningarna eller kaffebjudningarna, som man sade, bakades extra gott bröd, men till vardags var det sparsammare på det goda. Det doppades f. ö. inte vetebröd till vardags under 1890-talet. Man doppade i kaffet hårt bröd. Det var en daglig syn hemma om morgnarna att se ungarna sitta med kaffekoppen full av nedstoppade brödbitar. De fingo doppa sådant bröd, hur mycket de ville. Men vetebrödet var blott till söndags, och när det kom någon främmande bybo eller annan in. Det gick bra, och var gott att doppa rågröd i kaffet. Var det siktat, mjukt bröd, som man bakade, var detta lika gott som vetebröd nästan. Nu under ransoneringen har man fått återgå till dessa förhållanden att doppa hårt bröd i kaffe. Om man har hjälpare för jorden, och dessa inte alltid ha kort med sig, måste det sedan drygas ut, om det skulle räcka. En sur-ekler vörtbulle, som man bakade till jul, hade samma form som fig. c. Utom baket av hårt bröd-som kunde vara i tre dagar-bakades surbullar och vörtbröd. Man sade vörtbröd, men det var bullar som i fig. c.

Landsmålsarkivet. Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.

Frgl. 16



men det var bullar. En brödkaka -den var av råg eller råg-<sup>hammamålet</sup> eller kornsiktat mjöl, mest av ren råg-hade hål mitt på för brödenen.

Somliga satte hålet såsom på fig.d. Man tog ut kakans form med ett kakmått-vårt var av koppar- och så pickades den, den, som bar bort, fick picka brödet och bära bort det, göra hål med f. ö. Hål gjordes med ett horn, enkom för detta ändamål. Somliga kakmått hade en liten form att skära ut kakans hål med. Andra don av koppar fanns också att taga ut hålet med. Rullpick gillade man inte. Den gjorde inte hål riktigt igenom kakan, och brödet blev segare då, påstod man. En kuse köptes hos brödgumman. Den var som en liten bulle men godare. Luciakattor förekommo ej här i gammal tid. Det är först nu på de senare åren, man börjat fira Lucia. En limpa, sade man inte i gammal tid. Det var bulle. Men i senare tid-in på detta sekel -blev det limpa.

### III. Bakugnen och bekrädskapen.

Det fanns särskild bagarstuga. I Hagas var det två bakugnar över varandra varandra. Så var det f. ö. i flera gårdar. Utom bagarstugans bakugn, var det en bakugn i spisen i stugan. Mor bakade inne i stugan,

Landsmålsarkivet Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.

Fgl. 16



mormor likaså och många flera. Men Hagas hade murat om i sin stuga år 1890, och då murades ej någon bakugn i stugan. Hagasmor bakade fördenskull alltid i bagarstugan. Var gård hade sin bagarstuga.

Spisen i bagarstugan var som stugans spis -äril och så bakugnar,  
 När man satt och kardade ull i bagarstugan, brann det i spisen.

Man hade vävstolen där om somrarna. Man kunde slöjda där, om man inte inte hade särskild slöjdbed. I fähuset eldades aldrig, fanns ingen spis där. Man var mycket försiktig med elden. Mormor brukade "beställa" fähuset med dagern, ty hon var så rädd för eldfaran. Och Västugumman. död i mitten av 1880-talet - satt i sin stuga på undantag och vågade inte ha ljus tänd. Tände hon det någon gång, om hon fick besök, satte hon ljuset i en bunke i spisen. - Bakugnen såg ut och var så beskaffad som fig. 3. Man sade äril, valv-ugnsvalv- rökgång, lysglugg, den var ofta en tegelsten. Senare liten järnlucka. Lågsten, ugnslucka, lucka, ugnsgima, båljärn, rökgång talade man om. En ordinär bakugn hade plats för 9-12 kakor. Man kunde grädda i övre ugnen, medan glöden "täsnade" nere i ugnen. Lerugn hörde jag ej dem säga. Storugnen sade mor ibland om bakugnen, sedan vi fått järnspis. I bakugnen var ingen häll, man såg stenarna ligga där.

Landsmålsarkivet. Uppsala 17697  
 A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
 UPL.



Mor hade en torrvedssticka stående i ugnsluckans öppning.

Sådan hade hon där en liten lampa-lillampan kallad. Öppningen eller valvets kant hette giman. Inte sade man detta så ofta, men jag hörde då och då denna benämning. Det var järn i kanten. Man sade ugnöppningen. Ugnshålet-det var en liten nisch invid öppna härden. i murväggen. Där stod kaffekvarnen. En liten gardin gömde, vad som fanns i ugnshålet. Upppe på ugnen-det var ett litet rum mellan väggen och muren -där bakugnen var. Där hade mor ull, som skulle kardas. En gardin stängde för detta rum. Elden eller röken rättare sagt gick liksom i gångar över bakugnen. Det var ett hål över bakugnen-rökhål-där slogo lågorna ut. Lys-eller rökhålen hade sin sten, som sattes i utan att mura något. Övre och nedre ugnan stängdes med ugnsluckor. Hof somliga stängdes övre ugnen till med en lös plåt. De stenar, som täppte till drag-eller lyshål, togos ur under eldningen, för att det skulle dra bättre. Ramför och nedanför bakugnen var bakspisen. Den var oftast täckt med en järnhälla.

Bakveden.

=====  
Det fanns alltid en trave bakved på gården eller vedbacken. I stugan brände man vad skräp som helst-jag minns, som

Landsmålsarkivet, Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKO-ARHOLMA  
UPL.

Frgl. 16



hur t. ex. Lassas-Greta-gammal gumma under 1890-talets mitt -sitta på en stol invid järnspisen och stoppa in ris i järnspisen. <sup>du</sup> hade de en stor och präktig skog men taga bra ved, det nändes man ej. Men bastu-och bakveden skulle vara bra. Det var kastved av löv-och barrved. Man sköt in i ugnen vedträna och liksom gillrade upp-om inte inte alla så några, att det skulle börja brinna snart. Det stacks torrvedsstickor in mellan träna. Luckan stängdes <sup>ej</sup> till, <sup>pa</sup> att elden fick taga sig. Man rörde om sedan i ugnen, när brasan var nedbrunnen med en enko enkom styr. Luckan var då stängd. När glöden t<sup>ä</sup>gnat ned, karades de ut i bakspisen. Det sp<sup>o</sup>rades därefter med en grön ugnskvast av tallris. En sådan kvast gjordes ofta samma dag, det bakades-men den kunde begagnas flera gånger. När man sopat ur ugnen askan, doppades kvasten i vatten och bars ut. Ugnskar<sup>a</sup>n hade så långt skaft, att den räckte till ugnens bortre kant. Den såg ut, som den man har för järnspisar nu, litet större var den. Ugnskvasten var av grönt tallris. Den bands ihop med en vidja av björk. Eller ståltråd-om man hade någon sådan. Så sattes den på en käpp. Ugnskvast sade man. Man provade ugnsvärmen med att lägga in ett par rågax-urtröskade. <sup>S</sup>veddes de-var värmen lagom,



brändes de hastigt upp, var det för varmt. Då gavlades värmen ut någon liten stund, eller man väntade litet innan man började grädda brödet.

Senare provades med papper. Det var samma dom för det. Hönssfjäder provade man också med. Alltid kastades före gräddningen över ärilen en näve grovt salt. Det gjorde mor och mormor, och jag såg andra göra det. Jag kan än höra, tycker jag, hur det sprakade då i ugnen av saltet.

Det var ej för att prova värmen egentligen, ty den var då provad förut, utan man strödde salt över ärilen ändå, <sup>der</sup> för att värmen var nästan för stark. Över-värme och undervärme sades på värmen i övre och nedre ugnen. Brännhet sades det-jämnvarm eller lagom varm. Sval. Ugnen har blivit sval! <sup>B</sup>lev det för svalt i bakugnen, fick man göra upp en brasa till. Då gräddades inte, utan brödet fick stå där och jäsa. Man kunde börja grädda i övre ugnen, medan glöden täsnade nere. Man hade lysstickor, då man gräddade. <sup>V</sup>ar och en hade sin resp. sina bakugnar. Det hände någon gång, att man gjorde hastbröd. <sup>G</sup>räddade på hällen invid glöden i öppna spisen. Men i de flesta fall bakade man, innan brödförrådet tagit alldeles slut eller lånades bröd. Mor sände oss barn många gånger till Hagas eller mormors att låna bröd. Det

Landsmålsarkivet. Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.

Frgl. 16



lånades t. ex. sex kakor bröd. <sup>W</sup>är mor bakat, gavs det tillbaka, vad man lån  
 man fått i lån, d. v. s. gavs lika många kakor och så färskbröd  
 dessutom ett par kakor. Ibland kom Hagas och lånade av oss några kakor  
 kakor bröd. Kanske hade man inte jäst hemma, eller hade man inte tid  
 just den dagen att baka. Man gräddade pannkakor i en vanlig stekpanna  
 Våffeljärn förekom inte i alla gårdar. Inte vi hade något, inte mormors  
 heller. Men jag vet, att de förekom på några ställen i byn. Vid  
 slutet av 1880-talet köptes de första järnspisarna, sedan gräddades  
 åtminstone vetebröd i dessa ugnar. Kalvdanser och puddingar, etc.  
 Rågbröd också, ifall degen ej var så stor. Det blev aldrig så bra  
 hålblöd i järnspisen, som det blev i storugnen.  
 Vi fingo järnspis år 1896 - den är i bruk ännu. <sup>M</sup>mormors fick sin  
 några år tidigare. 1893 tror jag, det var. Hagas och några andra hade  
 då redan skaffat sig järnspis.

Bakbord fanns i var stuga. Det fanns flera t. o. m. Vi hade ett större  
 och ett mindre. Det större var ungefär 1,75 x 1,25 m. Det mindre var 80 x  
 80 x 75 cm. På det bakades vetebröd, sikthbröd etc. I vart fall mindre  
 degar. Ebrö bakades på detta bord också.

Landsmålsarkivet Uppsala 17697  
 A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
 UPL.

Frgl. 16



Vårt stora bakbord - far hade gjort båda bakborden - stod på fötter  
 Det hade samma underrede, som ett trädgårdsbord har. Det hette bak-  
<sup>Los under den</sup>  
 foten. Det mindre bakbordet ställdes på ett spifflock. När man ej  
 bakade, togos bakborden ut. Det större stod i matboden i lillstugan.  
 Det mindre brukade stå i kontoret = skafferiet under vindstrappan.

Det lilla rummet hette kontoret. I kontoret hade man kalv- och gri-  
 grisämbaren m.m. Skulämbare. Bakborden sågo ut som i fig 5.

Numera bakar man på köksbordet. Jag för min del har bakbord, det far  
 har gjort åt mig. Det finns ju flera andra ställen, där man har bak-  
 bord också ännu.

Bakträgen. Degtråg sade man. Degbytta det var en bytta, som man  
 gjorde mindre degar i. Vetedegar eller siktdegas. Det fanns både deg  
 degstöt och degspade av trä. De hade båda alnslångt skaft.

Mor hade en liten brödsruta--spade--som hon brukade älta degen med  
 eller taga upp degen ur degträget upp på bakbordet. Inte klappträ  
 användes för detta ända mål, det fanns den ändå. När man gjorde deg,  
 tog man in mjöl från boden. Det lades i bakträget f. ö., och så bars  
 detta in. Mjölet skulle, om det var kallt, stå inne och slå av sig kylan,

Landsmålsarkivet. Uppsala 17697  
 A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
 UPL.

Frgl. 16



innan man rörde ihop till deg, <sup>D</sup>egspadet värmdes. Det var handvarmt. Så rördes in mjöl, och hästen-utrörd i vatten-lades i. Salt skulle det vara också. En liten näve till ett stort degtråg. Man ältade med händerna. Jag såg kvinnorna bruka degen i sitt anletes svett. Ändafupp på armbågen stod degen. <sup>D</sup>e knådade och knådade, tills degen släppte händerna. Då var den färdig. Surbullarna och vörtbröd arbetades med brödspadar. Vetedegen rördes med händerna. I senare tid med en slev eller spade av trä. När degen var färdig <sup>(tråvett)</sup>-den stod på ett par stolar vid spisen- breddes en hand mjöl över, så att inte brödduken skulle jäsa fast. Befarades det bli kallt i stugan om natten-man gjorde stordegarna ofta sent om kvällen- lades en rya eller eller annat värmande över degduken. <sup>M</sup>jölet i bagarstugan stod i en mjöltina. Eljest förvarades mjölet i matboden. I tunnor eller lårar. Man hade en brödkavel. Vi ha en hemma, den har far gjort av björk. Den är tung och bra att kavla ut-degen med. Brödkavlarna hade två handtag-ett i vardera änden. Helsvarvade med en genomlöpfande axel. Brödkavel sade man. Man hade så ett brödmått av koppar, detta skar ut kakans storlek. , så ett brödhorn att göra hål med i kakan eller

Landsmålsarkivet Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.



en liten form enkom för att göra hål i kakan. Ibland hade kakmåttet denna hålform, så att när man skar ut kakan, blev ett hål också gjort på samma gång. Så pickades kakan med en pick lika den i fig. 12 men utan den överbyggnad, som där förekommer, blott en knopp att taga i. Rullpicken eller naggen, som man säger nu för tiden, såg ut som en smal brödkavel med två handtag och axel. Brödsporre förekommer nu i annan fason till småkakor ibland. Brö pickades med vanlig brödpick, men surbullarna och Vörtbrödet pickades med en täljd pinne.

I tjocklek som en modelleringspinne. Paltbröd skars i fyra delar av kakans halva tjocklek. Man skar med en kniv. Detta var, för att man skulle kunna bryta den lätt. Att skrapa bak-bordet hade mor en kniv, men det fanns enkom skrapor eller skrapjärn.

IV. Bröd bakades av råg och korn, under 1880-talet började man odla vete. Havre för djuren. Man sade rågbröd, kornbröd-vetebröd. Brödsäd sade man. Utsäde togs undan. Men tyckte man, att man borde byta utsäde, så åts detta upp, och man köpte nytt utsäde. Mor provade flera sorters råg. Ibland köpte hon vasaråg-den var stor i kornen-nylandsråg-liken i kornen och dryg att så. Eller svensk råg.



Men hon hade av vårt eget rågförråd att så också. Köpte en del alltså, sådde av eget en del. Det såddes på två tunnland åker.

Här utom i nödar-fick man äta så mycket bröd, man ville. Atminstone hemma. Men det berättas, att Krokholmsgubben gömde brödkakorna för gumman i höet, och var det var. De hade ett ställe med en ko.

Voro f. ö. statare under Lidö säteri. Backstusittarna, som ju måste köpa allt sitt mjöl, fingo spara mera på mjölet. — Man måste stöda på bröd och potatis, hette det ofta. Sitter i ännu sedan barndomen, att man tycker: Vad bryr man sig om ett fritt kaffe, te eller annat, blott bröd och mjöl vore fria, matfett och socker. Sedan får det gärna vara kort på allt annat, man kan då klara sig ändå."

Man tog av samma brödhinge till allt bröd. Vetemjålet var för sig. Slösåden blev åt kreaturen. När man talade om säd, som skulle malas, sade man mård. "Mården ska i väg i dag." Man sade här r för l. Det blev sålunda Arström i stället för Ahlström, Arholma i stället för Alholma — står så i gamla kyrkböcker. Så blev det Arholma än i dag. Man sade rågbröd av det malda mjölet. Bröd bakat av slöså förekom hos fattiga backstusittare. Inte hos bönderna. Jo, i vissa fall bakades

Landsmålsarkivet Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.



bröd för hästarna, då de drogo i åkern, eller för svinen. Man sade hästbröd. Hästbröd bakas än i dag, då hästarna gå i åkern. De få en halv kaka var, då körsvennen dricker sitt kaffe om f. m. och e. m. De äro så vana därvid, att de stå och se så långt efter denna brödbit, då karlen dricker sitt kaffe i termosflaskan. Sädbröd kallade mor hästbrödet. Sammanmalen råg, siktad råg eller siktat korn hade man. När man ~~förmed~~ malden till kvarn i Norrtälje, stod på adressstickans baksida sammanmalet eller sikt, om det skulle vara så. I gamla tider maldes på bykvarnarna. Ja, in på detta sekel. År 1898 föll en kvarn i storm. Lassagubben hade dagen innan, malt på kvarnen. Luekerna sutto kvar i vingarna, så stjälpde kvarnen. Det stod en kvarn kvar på Kvarnberget och står där än. De gamle talade om en kvarn, som stod på Hagas hage. En hade Lass-Pellas och Sjöströms. Den stod på Lass-Pellas gård ännu vid mitten av 1890 talet. Den togs ned, ty den stod lågt, och det skulle blåsa bra, om man fick kvarnen att gå. Allra äldst var en vattenkvarn i Kvarnviken norr på ön. Heter Kvarnviken än i dag. Dit leder ett djupt utfallsdike. Men sikta kunde man inte på dessa kvarnar. De gamle be-

Landsmålsarkivet. Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.

Frgl. 16



att man farit till Penningby slott för att få mala sikt. Penningby i Länna Det berättas, att herrarna på slottet visat Johan Holm-iden gård, som sedan blev vår- ett gevär, som var modernt då. Johan H. levde under slutet av 1790-talet och in på 1800-talet. Sonen Anders gifte sig 1847. Johan var en skarp skytt, som sköt flera kulor i samma hål-lite trolsk av sig var han ock. Johan gjorde sig okun- nig och dum, då herrarna visade honom gevärets konstruktion. Så skulle Holm skjuta. Herrarna slängde upp en mössa, och J. Holm sköt. Mössan blev träffad, så att herrarna utbrast: "Du har allt hållit i ett gevär förr, du." Som sagt, man var i ärende att få siktat mjöl. Eljest for man till Norrtälje för att få siktat. Inte siktade man så mycket, men något skulle det vara. Hemma lät mor sikta en halv tunna råg. Det mesta sammanmaldes. Far stod i kvarnen och malde omhøsten.

Mor sände upp oss barn med kaffe. Det tog blott några minuter att gå hem hem och dricka kaffe-2 min. kanske, men far gick inte från kvarnen, Den kunde gå varmt-man måste passa den noga. Så stodo vi barn där uppe. Det var ett knarrande och knakande i de stora trähjulen där- uppe på andra botten. Vi klättrade på trappan ditupp i darret och

Landsmålsarkivet. Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.

Frgl. 16



och dundret och knaket. Hela kvarnen med sin trappa ned till berget darrade. Det kändes nästan kusligt. Vi lämnade kvarnen snart, det var inte så trevligt att vara där i knarrandet, tyckte vi.

Innan man malde, torkades säden i bastun. Skrädkakor brukade mor köpa med sig hem från bagare i Norrtälje. Det var kakor av siktat mjöl. Vi tyckte de voro så goda. Det var två slag av sikt, grovsikt och stålsikt. Stålsikten var den finaste. Man hade siktat bröd till högtider-till julen. Det doppades i kaffet, men förekom också på matbordet. Surbullarna gjordes av sammanmalet rågmjöl. Vörtbrödet också men ock av sikt. Finsikt kallades också stålsikten. Samsikten var den grävsta sikten. Sådorna blevo till kreaturen. De kunde läggas i hästbrödet, eller givas till mjölkande kor, de fingo bra mjölkådror av sådorna. Det kokades gröt av sådor till kalvarna. I hålbrödet lades blott salt. Men i surbullarna lades dessutom anis eller fänköl, pomerans, i vetedeg kardemumma, saffran. Vörtdegen hade vört till degspad-vört av egna brygden.

#### V Deg och jägning.

Deg den skulle bli bröd, smet till pannkakor-pannkaks-

Landsmålsarkivet. Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.

Frgl. 16



smet. Degigt + bröd sade man. Degklump, en degklump sade man. Surbulldegen fick stå och sötna. Man rörde ihop varmt vatten- rätt så varmt och rågmjöl med en träspade med alnslångt skaft. Salt var i degspadet. När man brukat degen nog, lades något över den. Det kunde vara en dyna och en vepa. man kunde bädda ned tråget i en säng i sängkläderna. Den fick inte bli kall degen. Dagen efter brukades degen upp, och nu lades jäst i. Den fick jäsa i vanlig ordning. Finhackad pomerans och anis hade lagts i degspadet. Eller blott pomerans. När degen jäst tillräckligt, bakade man ut den till runda bullar. Dessa pickades, när de jäst en stund, med en rätt grov trästicka. De smordes med vatten, och i det låg sirap. Man smorde bullarna med en rå fläsksvål. När de jäst tillräckligt, gräddades de. Det bakades så många surbullar, att de räckte helgen över, och skivor av surbulle förekom vid varje mål i julhelgen. De voro goda dessa surbullar. De hade en sötsur smak ungefär som "ankarstockarna". Märka stora sötsura limpor, som finnas att köpa även nu. Vyrbullarna gjordes av vört och siktat mjöl. De bakades runda och pickades som surbullarna. Vi tyckte, att dessa bullar voro så goda-söta i smaken.

Landsmålsarkivet Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.

Frgl. 16



Skivor av vörtbröd och surbulle fingo vi äta-en av var med smör på helgdagsaftnarna. Vörtbrödet åt vi f. ö. som det var utan smör. Det var så gott ändå. Utom dessa bröds-kivor var det på brödkorgen hårt bröd och siktat bröd i kakor, som mor skurit bitar av. Och så vetebröds-skivor. Mor berättade, att i Hagas var det under början av 1880-talet så, att man fick spara vörtbröds-skivan och vetebröds-skivan om julaftonen, eljest blev man utan doppa julmorgonen. Hon tänkte äta upp dem om julaftonen, ty så gjorde man hos mormors, men då blev det sagt, att om hon ville ha "doppa" om julmorgonen, skulle hon spara skivorna. Vilket hon gjorde. Mor hade plats i Hagas gård då. Man sade göra deg. Man gjorde degen om morgonen rätt tidigt, innan man gick i fåhuset, dit gick man klockan sex senast. Eller gjordes degen om aftonen. Sent om aftonen gjorde man den. Då fick man upp och baka rätt tidigt. Degspad sade man. Man lade salt i degspadet, innan man rörde i mjölet. Jästen rördes i degspadet också medsamna. Så lades mjölet i, var det kryddor, lades dessa i degspadet. Mjölk hade man till vetedegen. Vetedegen sade man. Kärnmjölk kunde man ha i ebrö. Mjölkspad för siktat bröd.

Landsmålsarkivet. Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.

Frgl. 16



Ibland gjordes fördeg. Särskilt de degar, som gjordes om aftonen.

Man brukade bruka upp dem, som man sade, röra i mera jäst-inte alltid behövdes detta och röra i mera mjöl. Bruka i mera mjöl sade man.

Bruka upp degen sade man. Rågbrödet och vetebrödet rördes med händerna,

Surbullar och vörtbröd hade man brödspade till. Lagom hård deg

hette det. Deg av mältad säd lösnade. Det skulle röras mycket mjöl

i den, d. v. s. den skulle göras rätt hård. Det var svårt att hänga

upp till torkning mältat bröd. Bäst det var, kom en kaka singlarde

ned. Mälat bröd var sötaktigt i smaken, inte så gott som felfritt.

Det hårdnade också värre. Ofta hade det en hård degrand.

Degen jäser upp. Degen jäser över, sade man. Den jäser så trögt.

Man provade inte degens färdigjäsning. Det såg man på degen, när den var färdigjäst. Degen är tungjäst-lättjäst uttrycken förekom.

Trögjäst sade man också.

Man hade surdeg i gammal tid. Deg sparades vid ett bak. Degklampen hade t. ex mor i ett fat eller bytta. Det fanns inte handelsbod på ön vid mitten av 1890-talet, ja, till sekelskiftet. Det hade funnits affär ibland tidigare, men man hade slutat efter en tid.

Landsmålsarkivet. Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.

Frgl. 16



När det var så besvärligt att komma till handelsboden, som låg på Björkén, måste man ha surdegen att taga till. Pressjäst hette köpt jäst. Den hade man till att jäsa drickat åtminstone under 1890-talet. Man tog sedan jäst ur drickskaret, sedan man tappat drickat på tunna eller kagge och hade jästen till bak. Man brukade f. ö. förvara denna dricksjäst på buteljer. När mor gjorde deg av surdeg, rörde hon hon ut surdegen i degspadet. Hon gjorde liksom en fördeg först. Inte så stor deg. Sedan degen jäst upp, drygades den ut. Det rördes i mera mjöl, så att den fick önskad storlek. Alla degar, som jäste, skulle stå varmt. De ställdes invid spisen. Eller i denne. Vilde man ha sur surdeg, sparades en degklimp till nästa gång. Den brukade mor ha i dörrskänken i en bytta. Eller fat. Ibland fick man färska upp surdegen. Då rördes i mera spad och mjöl. Den kunde bli mycket sur ibland. Surdeg var surdeg, jäst det var den köpta jästen. Hemmagjord jäst har man talat om. Dricksjäst sade man om jästen av det jästa drickat. Pressjäst eljest. <sup>eller byggnäjäst</sup> Det förekom, att man tog fradgan av drickat till att lägga i degspadet. Eljest tog man i botten av karet. Man sade färska upp jästen om gammal pressjäst. Pressjästen före-

Landsmålsarkivet Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.

Frgl. 16



Kom i början av 1890-talet åtminstone. De gamle gjorde jäst, men vad de gjorde av, vet jag inte. Något förbud, som jästningen skulle innebära, har jag ej hört om.

#### VL. Bröddämnets behandling före gräddningen.

=====

Man sade baka ut degen. "Jag skall baka ut degen." Hemma lade mor upp degen på bakbordet från degtråget. Därvid öste hon upp med en liten

brödsruta-grissla-<sup>id</sup> hon måste bruka en del av degen i sänder.

Hon brukade och brukade på bakbordet, tills degen släppte händerna.

Två tre långa deg-rader färdigknådade gjorde hon färdiga först, innan baket började. <sup>Det</sup> fanns mera kvar i träget ändå. <sup>Hon</sup> skar med en kniv av så mycket, som det skulle vara till en kaka. <sup>(bordskniv)</sup> Så knådade eller brukade hon detta igen, rundade till kakämnet, mjölade både över och under kakämnet. Så kavlades ut, och med måttet skars kakans form.

Jag såsom varande äldst fick nu sticka en brödsruta med kort skaft under kakan, få den åt sidan, picka den och göra hål och bära bort den till till fällbordet, som stod uppfällt med båda skivorna och övertäckt med ett ett vepan. Där sattes kakorna i två lag över varandra med vepa emellan, emellan varven. Det kunde vara tre varv också, dock inte gärna, ty då

Landsmålsarkivet: Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.

Fgl. 16



blev det för tungt på de nedersta kakorna. Man fick sätta i en soffa, varvvis där. När brödet jäst färdigt, gräddades det i storugnen. Då stod mor vid ugnöppningen, och vi barn fingo på bordet taga kakorna, *eller på en lillas brödkärla.* bära dem i händerna och gå till mor med dem, en i taget.

I Hagas bakade moran, och pigan hjälpte till sedan med att bära bort och sätta brödet till jäsnings. Bakades surbullar, knådades degen på bakbordet och blev till degrullar. Vid utbakningen formades bullarna med händerna, kavel behövdes ej. Man hade en kavel för sitt bak. Vi hade en hemma av björk, den var gjort. Råkade kakan fastna vid bakbordet - vilket sällan hände - skars den loss med kniven på bakbordet, man bakade om kakan, ty den blev ej vacker av att skrapas loss. Fjällen hörde jag ej, att man sade om översidan på kakan.

Den mjölades över av densom bakade, förs pickningen. Eljest klubbade vepan vepan fast vid jäsningsen. Det pickades blott på en sida. Avigsidan på på brödkakan sade man. "Hon tappade brödbiten på golvet med avigsidan upp. Smörgåsen föll på golvet med avigsidan upp."

avigsidan sade man f. ö. Man hade ett kakmått. Kanterna, som blevo över, kallades skavor. De bakades in i nästa kaka. Det fanns kakmått med



hålmått, men man hade eljest horn. Man sade göra hål. "Gör hål nu!" Det sattes  
 Det sattes mitt på kakan. Det var nymodighet att sätta det åt en kant.  
 Detta förekom ibland åtminstone under slutet av 1890-talet.

Surbullarna sattes på bordet, även de på vepan. De övertäcktes ej  
 utan jäste ändå. De fingo ej jäsa, så att de sprucko. Bagare använde bröd  
 brödbräden. Man sopade ej av kakorna, mjölet som var över dem hade jäst  
 jäst in i kakan. Paltbröd skars i fyra delar på bakkbordet efter pick-  
 ningen, inte genomgående utan till hälften av kakan.

Surbullarna smörjdes före gräddningen med sirapsvatten. Man smorde med  
 med en rå fläsksvål. Vörtbrödet också. "Smörja bullarna" sade man.  
 Man smorde dem ett par gånger f. ö. En gång mitt i jäsningen på bordet  
 och kort före gräddningen. *Och efter den*

Gräddningen.

===== Man sade grädda bröd. Baka ut, det var att baka ut degen på  
 degen på bakkbordet. Det var blott jäst bröd. Man satte in i ugnen en  
 en kaka i sänder. Brödet stod inne i ugnen en kvart eller tio mi-  
 nuter till en början, sedan blev det längre emellan insättningarna.  
 Det svalnade av så småningom. Surbullarna stodo inne litet längre.  
 Det fick inte vara för varmt i ugnen, då blevo bullarna degiga inuti.



Här gräddade man sedan det, att elden brunnit ned. Här bakades ej tunnbröd. Det hör nog mest Norrland till.

Den, som stod vid ugnöppningen, hade en brödsruta med långt skaft.

Den, som bar brödkakorna till den vid ugnen, bar dem på en liten brödsruta med kort skaft eller tog kakorna i händerna, så att handflatorna bildade liksom en brödsruta. Kakan sattes på den bröd-

skuta, som den vid ugnen hade i händerna, och så stacks den in i ugnen. Man satte in en kaka åt gången. Man sade en ugn bröd.

Förstugnsbröd sade man. Det berodde på ugnsvärmen, hur länge kakorna skulle vara inne i ugnen. När mor gräddade surbullar och

vörtbullar, så tog hon dem själv av bordet och gick så till ugnen med bullen på brödsrutan. Det blev inte så många ugnar bullar, som det blev hålbröd av ett bak. Man satte inte två kakor på varandra i ugnen.

Surbullarna sattes in hela ugnen full. De stodo inne omkring en tjugominuter till en halvtimme. Man provade, om de voro bra gräddade genom att sticka en grov sticka genom bullarna. Var den degig, då man drog ut den, var bullen ej färdig. Var stickan slät utan någon deg, var den bra. Bullarna sattes in på själva ugnsbotten. Man brukade torra

Landsmålsarkivet. Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.

Frgl. 16



torka skorpor i ugnen efter ett bak eller efter en gräddning av ett bak. Man gjorde enkom skorpdag och bakade ut små runda bullar. När de svalnat, skuros de mitt itu och torkades. <sup>S</sup> skorperna fingo stå i ugnen <sup>på natten</sup> över natten och torka. Eller stå och torka ett par timmar, det berodde på, hur pass varmt det var i ugnen efter gräddningen. Det hette brödet häver upp sig-när det jäste- eller höjer sig. <sup>B</sup> Brödet hävde sig under jäsningen på bordet. <sup>D</sup> Det hävde sig under gräddningen också. Fegbröd hörde jag ej om. Men väl att bröd kunde falla ned efter gräddningen-har sett det själv- det var ej bra detta. Ansågs som misslyckat på något sätt. Feljäst d. v. s. dåligt jäst. Hastigt gräddat bröd kallades snargräddat. Man sade degrand eller stålrand i bröd. Degrand hade mjukt bröd. Stålrand hade hårt bröd. Mor sade enigt bröd om det med stålrand. Om en skrynkla på kakan hörde jag inte om. Bränt bröd kallades bränt. Kakan är något svedd, sade de ock. Var gång, det bakades hårt bröd eller till julen surbullar och vörtbröd, gavs att smaka. Vi barn fingo gå bort med färsbröd -färsbrö- <sup>H</sup> ärsbrödet var tjockare. Man gav två kakor till vart hushåll. <sup>V</sup> Vi gävo Hagas, som var grannar.

Landsmålsarkivet, Uppsala 17697  
A. Westerberg, 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.

Fgl. 16



Dit är det omkring 50 meter från vår gård. Så var det mormors och Sjöströms, där moster var. Sedan fick vi av dem lika mycket, när de bakade bakade. Av surbullar och vörtbröd gavs en bulle av var sort till de olika gårdarna eller hushållen. Man sade 'bröskakor' om färsbrödet <sup>palet</sup> också. Barnen fingo inte särskilda småkakor, men vi barn fingo, då mor bakade, göra småkakor. Vi fingo taga de små kakor, som blevo till, då man tog ut hålet. Inte alla dessa kakor men några av dem. Vi gjorde hål i dem med en fingerborg. Mor satte upp dem <sup>sedan de gräddats</sup> på murkransen att torka. Hon reste upp dem i en rad där, så att vi kunde se dem från golvet. Vi åto sedan av dem.

#### VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

Man satte det gräddade brödet på ett brödvepan eller en ren säck. Den, som gräddade, vände sig till hälften och slängde ned kakan från <sup>eller kakorna</sup> brödskatan på säcken. Brödet lades så, att den, som bar kakorna från jäsningsplatsen, ej hade de gräddade kakorna framför sig utan på sidan. Surbullarna och vörtbröd beströkos med sirapsvatten

Man hade en rå fläsksvål, doppad i detta spad.

\* När man lag ut kakorna, sköt man ihop 2-3 st. på <sup>risstam</sup>



Eller med vört. Det gräddade brödet sopades inte alltid, men om det var mjöl eller aska under kakan, sopades med en fågelvinge.

I skärgården sköts mycket sjöfågel om vårar-na-höstarna också.

Man gned två kakor emot varandra-undersidorna- också i stället för att sopa . Man brände ytterst sällan brödet. Det var att noga passa på att brödet ej brändes. Det var synd att så handtera Guslånet.

Paltbröd skars med en kniv, så att kakan blev i fyra delar. Det ristades i kakan vid bakningen inte efter gräddningen. Det var svårare att rista då, när ytan blivit hårdare. Paltbrödet sattes upp att torka i taket på en bröden. Mor räknade kakorna på brödenen. Bröd-tjog Ett bak blev en ten. 70-80 kakor skulle jag tro, att tenen hade.

Mindre med. Om man räknade ogräddat bröd, blev det bränt i ugnen, har jag hört. Man skulle räkna brödkakorna efteråt. Vid uppsättningen i taket . Bröden hängde med sin ena ände på stängen i taket.

Mor stod på en stol och höll med sin vänstra hand i brödenen, med den andra tog hon emot av oss en hand brödkakor. Så många hon kunde ha i handens grepp. Kakorna vände alla samma sida mot t. ex. dörren. Man sköt

Landsmålsarkivet Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.

Frgl. 16



Man sköt kakorna upp på ten ett stycke, till nästa handgrepp kakor kom. Kakorna vände rätsidan alla åt samma håll bortåt från den, som satte upp dem. Kunde vara tvärtom också, men alltid hängde kakorna lika. Det var huvudsaken. Man fick skjuta upp tenen eller flytta på sig själv, då tenen begynte bli full. Det var rätt tungt också att hålla brödtenen full med bröd, det kände jag själv. Sedan kakorna kommit upp på brödtenen och tenen upp i sitt läge med den andra änden också, sköt man på kakorna. De hade blivit satta för tätt under uppsättningen. Nu korrigerades de. Mellan varje kaka skulle bli ett litet luftrum. De skulle kunna trissa runt, utan att de andra kakorna hindrade detta. Även på tenens ändar, som sköto ut utanför stängen i taket, sattes brödkakor. Rymdes de ej på en ten, fick man taga fram en ten till. Det kunde b Det kunde finnas till jul fyra tenar, som bildade kvadrat eller gingo i fyra rader efter varandra på stängerna i taket. De hängde alltid ett par takstänger under taket i stugan. De hängde i stora järnkrokar. Brödet hängde en vecka i taket. Det var torrt sedan. Då togs det ned Och bars i famnen i travar till brödkistor eller brödlårar att för-



varas. Eller tunnor och tinor. Surbullar och vörtbullar brukade mor ha i Lillstugan i degtråget. Över dem låg en ren säck.

Lebrö hade mor i källaren i en tunna eller låda. Det var insvept i en duk av linne. Ebrö hade hon också i Lillstugan. Det var om sommaren, då bröd lätt torkar, som hon hade ebrö i källaren.

Om vintern hade hon det i Lillstugan på gården eller i anderstugan.

Brödet lades upp i en brödkorg av flätade vidjor av pil eller sälg.

Ofta voro dessa brödkorgar målade. Hagas hade en, som var blågrön

Vår var brunmålade.

#### IX. De olika brödslagen och deras tillredning.

=====

Är nämnt förut.

#### Vanligt vardagsbröd.

=====

Man sade brödkakor. Hårt bröd. Spisbröd är en senare benämning.

Rågbröd, siktbröd-rågsikt, kornsikt. Samsikt, stålsikt. Hette det.

Sammaalet mjöl, rågmjöl. Bröd av ojäst deg har jag här ej hört om.

Var man utan bröd, lånade man några kakor av grannen eller släkten.

Mor sände oss många gånger att låna bröd. Vi skulle säga, sedan vi



först torkat av fötterna ordentligt och kommit in och hälsat: "Mamma frågar, om vi kan få låna 5 kakor-det kunde vara annat antal också-bröd till i morgon,då vi ska baka." Det blev man aldrig nekad.

Ibland stodo vi innanför tröskeln i Hagas och frågade, det var inte så roligt så roligt, tyckte man, att gå och låna bröd-men vi måste, då mor sände oss. Vi hade att bära igen brödkakor lika många och ett par <sup>bröds-</sup>kakor till om någon dag. Ibland sändes vi till mormors att låna bröd. Dit var det längre. Vi hade nog göra tjugo minuter dit. Stora gå på tio tio minuter. Jag minns, att mor några gånger gjorde hastdeg, som hon gräddade på <sup>eller händer</sup> ärilen, det var, innan vi fingo järnspis. Före 1896.

I panna gräddade hon också på glöden, men detta var inte många gånger, någon enstaka gång. Jag hörde inte något namn på en sådan kaka. Snarbulle hette det om en bulle, bakad i all hast. Den var litet jäst. Benämningen limpa är senare än bullar. Limpa började man höra sägas in på detta sekel. Kavring har jag ej hört om här.

Om brödsorter är nämnt förut.

#### Högtidsbröd.

===== Till jul bakades hårt bröd, surbullar och vörtbullar, vetebröd. Under 1890-talet bakades i vissa gårdar pepparkakor, men mor



och mormor bakade inte sådana. Skorpor torkades till jul, saffransbröd bakade man och vanligt vetebröd. Siktat bröd i form av kakor bakades då och då. Man doppade i kaffet siktat bröd. *Rågsiktat bröd.*

I gamla tider då man bjöd till namnsdagskaffe, blev man trakterad med enbart kaffe, socker och kaffemjök. Senare- under 1880-talet- bjöd man på skorpor, köpta hos brödgumman. Man doppade då skorpor.

Hårt bröd bakades, så snart förrådet av bröd var uppätet. Sur- och vörtbullar bakades blott till julen. De hörde julen till. Siktat bröd och vetebröd bakades ej så ofta i gammal tid åtminstone ej vetebröd.

Kornmjöl-siktat- hade man till säser och pannkakor. Ärtmjöl lades också i pannkakorna. Med ärtmjöl göddes svinen den sista månaden. Fläsket blev tungt av ärtmjöl. Till kalasen bakade man vetebröd och vörtbullar. Man bryggade till kalaset och fick vört. Siktat bröd fanns på kalasen, ebrö och till kaffet saffransbröd och vanligt vetebröd.

I gamla tider såddes ej vete på ön. Under 1880-talet började en *inbyttad* inflyttad så vete. Det var höstvete. Sedan började flera så vete, sedan man sett, att det gick att få vetet bra. Vetenjöl köptes tidigare till bröd till julhögtiden och högtider f.ö. Annars begagnade



man siktat kornmjöl eller rågsikt. Sirapslimpa, sirapsbröd är en senare tids  
nare tids benämningar. Det fanns under 1890-talet vetebröd, saffransbröd

bröd, skorpor vanliga och kryddskorpor. Sömlor köptes i fastan hos  
brödgumman. Pepparkakor <sup>fanns</sup> somligstades. .

Julbröd. Har nämnts förut. Julbröd i särskilda former eller ornerade  
förekom inte här. Detta var nog herrskapssed. Julbockar och andra  
figurer-julgummor -fick man under 1890talet köpa hos brödgumman.

De sattes upp i julgranen. Julkusar funnos hos brödgumman.

Lussekatter förekom inte här. Här firade man ej Lucia. Det är senare,  
man börjat fira Lucia. Under 1890talet var ej något tal alls om Lucia.

Och inte ännu tjugo år senare. Brölloparstårtor förekom ej i gammal tid  
men väl saffransbullar eller saffranskransar, saffransflätor.

Några andra märkvärdigheter i fråga om bröd har jag ej hört om.

Småbröd. De enda småbrödsom funnos, var pepparkakor. Men herrskapen i  
prästgårdar och herrgårdar, de hade nog flera slags småbröd.

Man hade vattenspad till vanligt hårt bröd och till surbullar.

Till siktat bröd hade man mjölkspad. Vörtspad till vörtbullar.

Lingonkakor gjordes ibland. Man beströk den bakade kakan före in-



sättandet i ugnen med lingon, ett lager, som var 1 cm tjockt-väl så.

Lingonen sötades dessförinnan med sirap. Man gjorde två-fyra kakor-  
lingonkakor. <sup>st gömmer</sup> De ätos med begärlighet isynnerhet av barnen.

Till dessa bröd behövdes intet sovel. Lingonkakor göras ibland  
även nu. Man liksom vek upp kanten på kakan, innan man lade lingon-  
sylten på. Blott en kaka -inte två över varandra vid gräddningen.  
Äpplekakor är en senare tids baksätt.

Till matsäcksbröd lade mor vanligt bröd men även vetebröds-kivor.

"Ebyro" sade man här-hävt bröd. Häst-och svinbröd bakades. Det var bröd av  
bröd av gröpe. Havregröpe. Och sådmjöl. -nu heter det kli.

Jvinen fingo desslikes ärtblandat bröd. Ärtmjölsblandat.

Än i dag bakas bröd för hästarna under vår-och höstbruk= körning  
i åkern.

Rån var herrskapsbak. Man talade om gorån, tunnrån, Munkar senare tids.  
Väfflor förekom senare också. Pannkakor-tunna och ugnspannkakor förekom  
förekom i gammal tid. Palt kokade man. Hagasmor kokade alltid palt vid  
slakt. Mor också. Blodplättar eller blodpannkakor gräddades. Smeten var  
av blod-utspedd-och mjöl-vetemjöl.



Paltbröd. Paltbrödet bakades av blod-utspedd med dricka eller mjölk och vatten. Det lades salt, mejram, ingefära, sirap i degen. Den storsta gjordes av sammanmalet rågmjöl och fick jäsa på vanligt sätt.

Kakorna bakades ut rätt tjocka, skars av eller formades med måttet, hål togs ur, det pickades och ristades med en kniv, så att kakan fick liksom fyra delar. Det torkades på bröden och lades ned att förvaras. Om söndagarna brykade man ha till frukost paltbröd och fläsk med rätt tjock sås, i den slog man av fläskfettet. Det har förekommit, att man ätit paltbröd som vanligt bröd. Men inte i regel.

#### X. Folktro Och folkseder rörande bröd och bakning.

Uttryck "som förgjort" sade mor ofta. "Det är rakt som förgjort."

Det gick då till på något galet sätt. Det var ej blott i fråga om bröd utan i allmänhet. Om en smörgås föll med avigsidan ned, blev det dagen

dagen efter fult väder, vackert, om smörgåsen föll med smörsidan upp.

Flickan, som trampade på brödet, berättade mor för oss. Vi tyckte, det var så tragiskt, att hon sjönk genom jorden blott för det, att hon trampat på brödkakan. Det hade hon väl kunnat låta bli, menade vi.

Landsmålsarkivet. Uppsala 17697  
A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
UPL.

Frgl. 16



Något annat hörde jag ej berättas om. Det var nog en ännu äldre tids tr  
tids tro det med skrock.

### XI. Talesätt och liknelser.

Brödsvullen är ett ord, som jag hört på senare tid.

Brödkvarn fingo pojkarna ofta heta. Det betydde, att de åto bra med  
bröd. "Alltid blir det till någon nytta, sade hon, som kasta jästen  
efter brödet in i ugnen", hörde jag dem säga. Det berättades om en  
kvinna i Österstuga -Arholma- som glömt lägga jästen i degen. När hon  
skulle till att baka ut degen, hade den ej jäst något. Hon fann då,  
att hon glömt att lägga jäst i degen. Hon måste då bruka om degen  
och röra i jästen. När den sedan jäst upp, fick hon baka ut degen.

"Jag kan inte annat än skratta", sade man ofta. men tillägget

"sa käringen, var utan bål bröd och mjöl, tillades ej.

"Inte ont i det sa tiggarn, slogs med brödpåsen, uttrycket begagnades.

Grön gick hon in,

ut kom han rö

Gata, som gissades.

doppas i vatten

och strax vart han dö

*Uppskriften*



"Ha rent mjöl i påsen, sade man ofta. Det betydde var oskyldig till ont.  
 Eller ha rent samvete." Den har inte rent mjöl i påsen, betydde, att den  
 hade varit med om något fult eller dåraktigt. Kaka söker maka.  
 Var detsamma som lika barn leka bäst. Här ska ni få se på andra bullar  
 lar, vilket betydde: "Här ska ni få se på annat."

Gåtan om ungskvasten hörde jag läsas så:

In gick han grön,  
 ut kom han röd,  
 doppas i vatten  
 och så vart han död.

Landsmålsarkivet. Uppsala 17697  
 A. Westerberg. 1945. BJÖRKÖ-ARHOLMA  
 UPL.

Frgl. 16