

18895

SÖDERMANLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Näshulta

1/9 1947

Hedar, Christina, 1947

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet

och dess tillredning

27 bl.4:o

2 " " tekn.(4a,
b)

/Techn.finnas även å textsidorna,

Exc.för ordreg.Sdm.

Exc. OSD

18895

Svar på frågelistan nr 16.

Brödet och dess tillredning
i Näsbylta m, Österekamn hd. Söcl. l.

Christina Hedar, 1947.

Lagsmän: fru Anna Eriksson på
Åstorp, född 1883 på Holartorp. Till
största delen följer frågelistan hen-
nes skildring, som är från den tid,
då hon bodde på Rotarbo.

fru Malilda Anderson
på Vimpnäs, född 1882 på Ekna.

fru Emma Karlsson på
Berga, född 1872 på Nærö.

I. Det heter baka bröd men ^{och det baka}
 gjädda pannkaka. I någon gjäddas,
 ej bakas, brödet, på baktbordet ba-
 kas det ut.

Mjukt bröd baka' en fjärd
 vår vika. I stora hushåll bakade
 de lunt, t. s. bröd en hel vecka i
 oktober, så det räckte hela vintren.
 För sommaren bakade man i april,
 när solen kom och det blev varmt
 nime.

Tiden för
 bakning.

Mjukt bröd bakas fortfarande
 till en stor del i hushållen.
 Det hädda brödet höll man på att
 baka olika länge på olika gä-
 dar. För c:a 30-40 år sedan strö-
 tade man. En tid skickade man

Landsmålsarkivet, Uppsala 18895
 C. Hedar 1947, NÅSHULTA
 SDM.

Frgl. 16

sitt mjöl till kringpäter, där det
fanns bageri för hårt bröd.

II. Det härda brödet kallades Brödets
tunnt, tunt bröd. Det skulle vara egenskapen.
mjöl. Malsaken var härt.
Det yttersta på mjölet bröd
kallas kant eller skorpa.



kaka

x



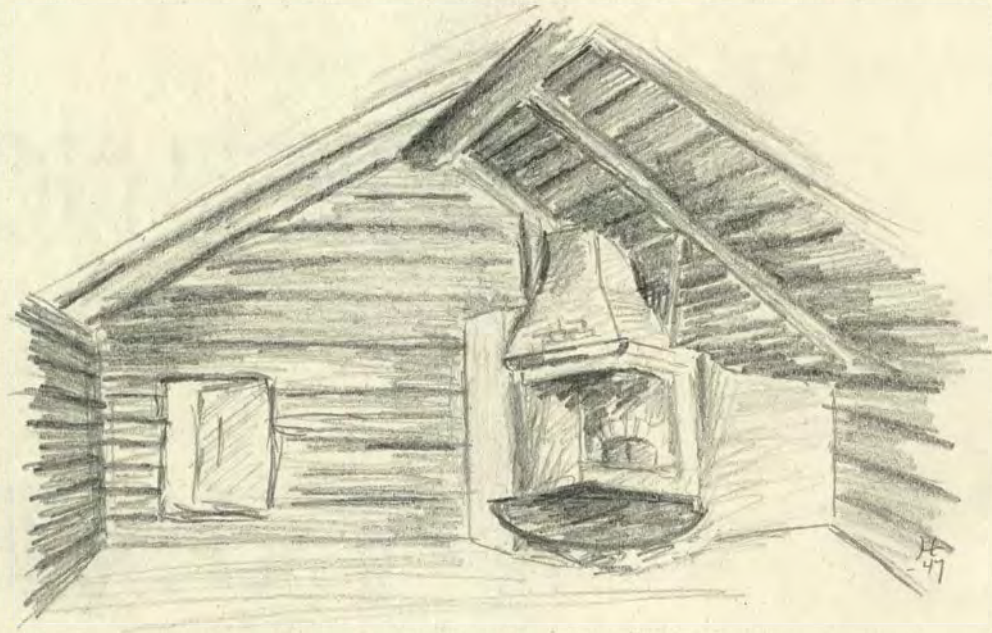
brinpa

x

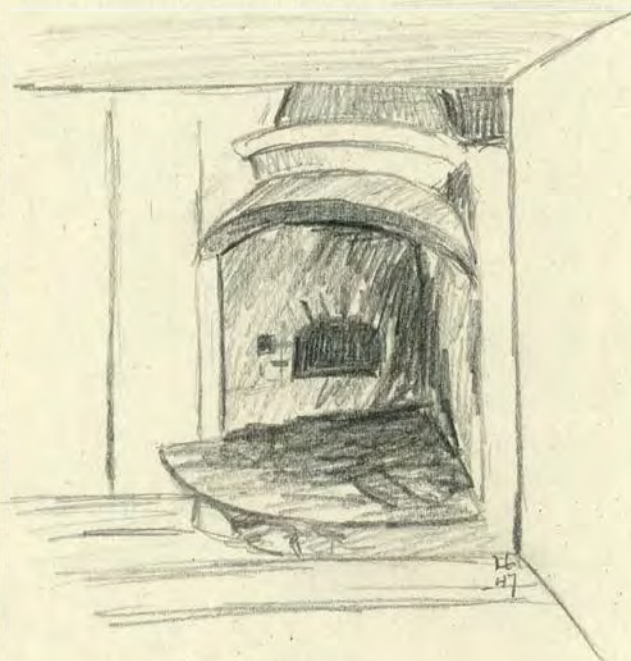
III I slugar, som nite är om - Bakningen byggda under snare tiden finns i allmänhet den gamla bakningen och muren bräde men användes mycket sällan. Den är murad mitt i slugan och skorstenpipan går rakt upp till nocken. I äldre tid, t. ex. i kroppsslugar har spiselri stått vid ena långväggen och muren bildat yttervägg.

Tid Magder hade man särskild baksluga till tort bröd. Kataerna fick talas ve om vinn som skulle baka. Det fanns ändå bakugn i varje sluga till mjukt bröd. Även vid de andra bergäddarna har funnits baksluga.

Landsmålsarkivet, Uppsala 18895
 C. Hedar 1947. NÄSHULTA
 SDM.
 Frgl. 16



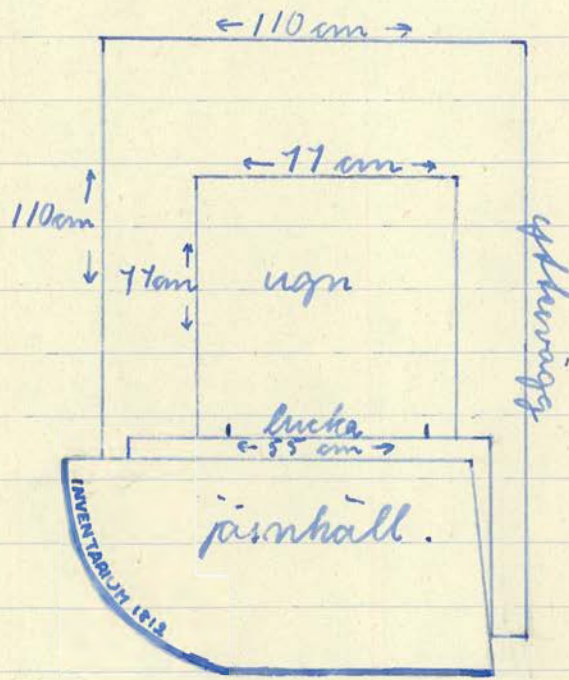
Kroppåsstuga vid Koten.



Spis vid Skalltorp.



Spis vid Berga.



Skiss efter
 örnens spis
 vid Skalltorp
 i Hoda m.
 Öppneda hcl.
 Muren på Timpha-
 gen är nära 2 m.
 och noggen betyd-
 ligt större än den
 vid Skalltorp.

bäckugn Bäckugnens botten är plan.
 Den är murad av stora tegelstenar,
 30 · 30 cm. Botten kallas ärl, ärl,
ärl, m., och därover är valvet, värvin.
 Överför luckan går sök-
 gångerna ut. Framför den sattes en

Landsmålsarkivet, Uppsala 18895
 C. Hedar 1947. NÅSHULTA

SDM.

Fgl. 16

halv tegelsten, som togs bort, när man eldade och sattes för sedan, all- eftersom man ville ha hög eller låg värme.

Rökfångst kallas spisbåpa. (spiseb) båpa.

På gamla spisar med låg håll var det handtag på luckan, som ställdes på en kant av tegelstenar. Stålbarn var gråna i stallefornäs. På dem hade man namn och årtal.

Man använde lång kast- red, gånred. När man började ba- ka i det var det lagom att förändra. Man eldade (inf äla) ett par siktiga bräror. Ett trä lades bräns över flammen vid luckan, sedan förn varefter man lade träna på längden. När det bli nt-

Landsmålsarkivet, Uppsala 18895
C. Hedar 1947. NÄSHULTA
SDM.

Frgl. 16

Rakorden
Eldsmisgen.

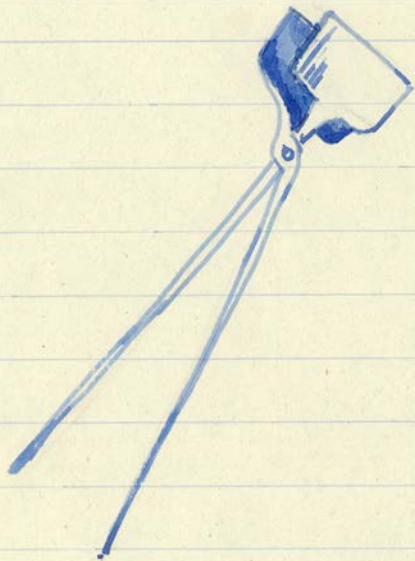
branz, står en i kring med en
påk, så det blir bra underlämme.
Man slog aningen med en träpåk
eller med rakan. Stolen drogs ut
med e råka, e järnstång med
raka i ändam. Sedan skulle
nagnen sopas mycket väl. I ut
dessa användes nagnsopren (ägsöp,
m) en en- eller fallrisuska på
järnstång iskavat med trä. Emri-
set blötes i vatten. För att allt
dammet skulle komma bort klop-
pades skinnarna med brödgripen.

Man var så van att baka,
att man aldrig behövde baka på
prov eller på annat sätt pröva
temperaturen i nagnen.

Vid sidan av lucka var
en liten gurgg. I den eldade man

smider gjäddningen med granrods-
stickor, för att det skulle bli bra
övervärme och racker färg på brödet.

görajärn.



görajärn vid
Barrö gjädd.

Väffeljärn är någon annan typ
än den som användas här, som ej
till.

Man kan ha man gjäddat i

stekpanna

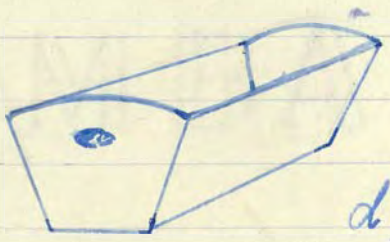
Till pannkaka (tyck) hade man flera stekpannor, som man samtidigt satte in i ugnen. De hade fötter. Botten i båg-
 ugn var spökare än i en ord-
 dem pannkakslogg. Skaffet var ihäligt. Skaffet var ihäligt, så att man kunde sticka in en stång och flytta stekpannan.

I slutet av 1800-talet börja-
 de järnspisar komma i bruk. De
 var från Näverhovarn. Men man
 fortsatte allmänt att baka i den
 stora ugnen till för c:a 20 år se-
 dan.

Landsmålsarkivet, Uppsala 18895
 C. Hedar 1947, NÄSHULTA
 SDM.
 Frgl. 16



bakbord
x



dëgt rëg
x

Degen rördes om med ena
händen. Limpor slags till med en
lång träspade. För att få upp de-
gen på bakbordet användes en
brödspade, nästan lika
bred som träspet.

bröspåda
x



Landsmålsarkivet. Uppsala 18895

C. Hedar 1947. NÅSHULTA

SDM.

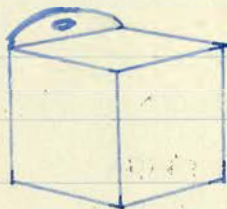
Frgl. 16

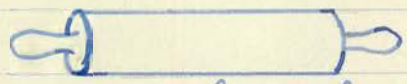
Mjölet förvarades i bon i mjölk-skål för
 linor. Lämnat med olika bäs för vekt. mjölk.
 mjölk, rågmjölk och gryn eller i mjölk-
 ständer, den äldsta typen gjord av
 en tjock trädstam, senare av lagg.



mjölkständer.

När man skulle ta in mjölk i
 skogen, tog man i en mjölkvåke.





slätt kavel.

Verktyg
för kavling.
m.m.

kruskåvan, den bre kaka mag-
piga o lita heta a.

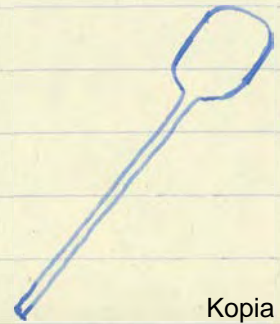


kruskavel.

Kakorna togs med mätt av
mjöl eller formades ändå. Mätten
finns i flera storlekar.



kakomätt.

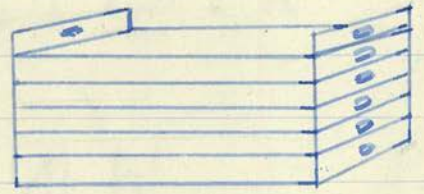


bröspila, vanligen brögräs-
la (grösla)

Landsmålsarkivet. Uppsala 18895
C. Hedar 1947. NÅSHULTA
SDM.
Frgl. 16

Grän bakbord till brödbräda flyttades bakom med händerna. [Vad att få upp dem på gästarna hjälptes till med händerna, om det behövdes.] Vill och nu någon flyttades de på gästarna [...]. Även plåtar satte man på gästarna.

Brödet fick vara anbränt på ett stort bord eller på brödbrädan. Dessa var 2,5 m långa. De sattes överan varandra.



brödbrädan

Vill att några brödet användes en nagg med minnar eller kruskavel.

Landsmålsarkivet Uppsala 18895
C. Hedar 1947. NÅSHULTA
SDM.
Figl. 16

Lös att sträpa bakbrödet an-
vändes leniv.

När man bakade en vecka
i stäck, diskades ej verktyg och
trög under tiden.

IV. Till hårt bröd användes
sammannärr mjöl, till råghakar
likara. När man skulle ha lite
finare hade man stäckt smjör,
stältsmjöl, av ren säd. Till jul
och vid högtidligare tillfällen baka-
de man limpbröd och kväckbröd
av vèt mjör.

Mjöl.

Knyddorna var salt, p^uma - Knyddor.
rånskal, raffan och serap.

Litguldrygning har använts surrogat.
potatis. Den skulle iskalas och
sivas.

II. Deg kan även beteckna Deg och
smet eller röra. jäsnning.
jöra i degen = sätta degen
sta till i fäsa om lörpor.
degspä

Degen sättes på brännen
och fick jäsa över natten. Kl. 2-3
på natten började man arbeta.
Tore mjölkningen kom man med
150-200 kakor. Sedan satte man
ny deg, som blev färdig på efter-
middagen. I Å Botarbo bakade
man 300 kakor om dagen i en oc-

ka. Man använde 100 kg mjöl i månaden. Husvärdet bestod förutom husbonden och fru av tre barn, tre drömmar, pingsten och leifolk då och då.

Salt mjölk mjöl och jäst visades ihop i baktäcket och arbetades med händerna. När degen var jäst, skulle det mera mjöl i och han skulle arbetas på bakbordet. Man knåda den först i väna, så mer i tröga jäsa i omväg.

jäst, jäst sp = färdigjäst.

Om mjölet är spött d. v. s. nästan mättad eller grad, bli brödet degen.

När degen var jäst, var det bara te baka ut.

Smjör slog in med spade för

Landsmålsarkivet, Uppsala 18895
C. Hedar 1947. NÄSHULTA
SDM.
Frgl. 16

det var k^äk^het vatten. Limpona skulle bli sö^xnsa. De bakades med smideg. När man slagit till degen b^äd^ädes träget mer ett par dagar. De^gen skulle sedan arbetas i många om^gångar och jäsa emellan i träget. När man började arbeta den, br^äde man i risar, fänhol och pomm^eranskal. Sista gången skulle de^gen arbetas utan mjöl och ändå ej klibba fast.

Den om levande g^onnatio - fäst
 nen har aldrig använt annat än
 pressjäst. För användes dricksjäst,
 b^ollensatsen av dricka. Man bygg^{de}
 de dricka sjä^ler.

Ull limpor användes smideg smideg.
 När man bakade kakor sparade man
 det, som kom utanför m^ättet och det,

Landsmålsarkivet Uppsala 18895
 C. Hedar 1947. NASHULTA
 SDM.
 Fgl. 16

18
som blev kvar på bakhjulet till sur-
deg. Den fick ligga ute i mjöl-
benigen.

VI. Husfem och piggen hjälps- Ubbakning.
tes åt med ubbakningen eller
husfem skotte detta spår. Sedan
fick piggen sätta på grisslan. Den
stöttes noggen och misattningen.

Kakorna karlades ut
först med ståt karle sedan nag-
gades de med kenskarveln. Anvån-
de man mått till att ta ut kakor-
na med, blev degen som kom
ntanföi mättet väl mjölhald för
att baka om. Därför kunde det
vara bättre att forma dem utan.
Man tog ett mindre lagom till en

kaka, karlade kors och träs på
bägge sidor, sist med kruskaveln och
tog sedan ut hållet mitt i kakan.

Om man inte hade bröd-
bräden lade man kakorna på ett
bord, flera kakor ovanpå varann
med brödlakan emellan.

Så en limpa tog man
en degklump, ställde de på bak-
bordet och rullade den mellan hän-
derna, vände den och rullade igen.

Mjölet, som blev bra på
bakbordet, gömdes te e än gäg ← ?

3

Skädelning.

IV
Sist gjäddades vätbrö på
plåtar 4 plåtar på en gång. Sedan
var det lagom varmt för kakor,
~~som skutt~~. Sist gjäddades limparna,

Landsmålsarkivet, Uppsala 18895

C. Hedar 1947. NÄSHULTA

SDM.

Frgl. 16

som skulle stå i någon en kringla.
De två sistnämnda rorkorna rinför-
des med gristorn och lades direkt
på arken 20 kakor i en nagn, eller
13 om gjället var större.

Skall man kringla var
färdiga, skulle de ut och smörjas
med smörvatten.

Dåligt gjuddat bröd är lätt-
gräda. Om mjölet är dåligt eller
de mjuka kakorna för tjocka bli
det degnad. Tunnligt hårt bröd
kallas hénit. Brödet kunde och
så bli bräsut.

Grannarna brukade ge
smakkakor till varandra. Man
knöt in kakan eller kakorna i en
handduk.



VIII De första kakorna av det far-
sa brödet blev myrika. Kakorna fick
svälma på brödbädderna. Innan man
hängde upp dem på spelt för att
torka, tog man några kakor och
höll ändel och klappade med hän-
derna, så att mjölet kom av.



På speltyn fick de hänga ett par, tre
dagar. Sedan bar man ut dem i
boden och lade dem i en lås eller
i sallinna. Brödet blev mörkt av
att det fick ligga.
Myriks bröd lades i burkar.

Fid Barro hade man en koppa.
kittel med lock

När brinnarna kom ut igen -
en skulle de smörjas med siraps -
vattnen. Sedan skulle de ställas
mycket och täckas över med täcken
och lakar, så att hetten gick bort
och skorpa blev mjukt.

Landsmålsarkivet, Uppsala 18895
C. Hedar 1947. NÄSHULTA
SDM.
Frgl. 16

IX

1. Vanligt vardagsbröd var torrt Vanligt
bröd, rågkåkar, vetbrö och skor- vardags-
por. x x bröd.

Man bakade dels enkla skor-
por av vanlig vetebrödsdeig; man
gjorde bullar och ^{klövr} sedan dessa. I
bland bakade man kypdskorpor
"som en kallar". Då skulle man ha

sirap, pomeransskal och fänköl i
 degen. Man sullade ut lösnings
 smutor. När de var



gräddade tog man ut dem och
 skar gamla bröck skivor och de-
 lade dessa mitt i. Koppen fick
 svalna emellan och sedan skulle
 skorpa torkas lösningsamt i trög
 värme.

2. Smör baka en mest flögids-
 arid jul och till kalas. Då kunde bröd
 man också baka knäckbröd av vät-
 mjöl och råghakor av ren rådd.
 Saffransbröd baka en när en
 ville ha lite finare.

Smörbröd har inte varit några
 typiska sorter. Det har varit och

Landsmålsarkivet, Uppsala 18895
 C. Hedar 1947. NÄSHULTA

SDM.

Frgl. 16

är fortfarande pepparkakor och ett par andra sorter. Helst skulle man grädda något annat först i ugnen, så den inte var för varm för småbröd.

3. Somliga bakade rerbrod med Brod med äppelmos. När man har lat ut degen, äppelmos, stök man på äppelmos och sullade sedan ihop degen.

Samtidigt med det andra torra brodet bakades hästbröd av hävarmjöl o gröpe eller ^{av} fri-
mak^x gjör^x. Man hade i litet råg-
mjöl för att degen skulle hålla
ihop. Det var noga kryddat i de-
gen utom bara mjölk, jäst och
mjöl. Kakorna bakades litet t^oc-
kare än de andra och var därför

Hästbröd

25
mer tuggtörka och måste hänga
längre på spetten

Vid Berga bodde för en
liten medelrig gräbb, bärjavilhem,
som bakade torrt bröd åt sig själv.
Rakarna gjorde honom mycket tjocka,
och de var svarta. Ingen annan
än han kunde äta dem.

4. Vid Bariö finns ett par gora-
järn (se sid 8!). De användes när
en hade rypan spisel. gōran gjorde
en, när en ^xtyckte en ^xhade lider
och skulle ha lite finare. Smeten
var likadan som till väfflar, men
något tjockare. Man kunde göra
både hårda och mjuka var. "få
höll man järnen över g^xär."

Rain

Munkar.

Munkar gjordes av vanliga
vetdeggen. Den fick bara jäsa en
gång. När man enllat deggen i små
små bullar eller kranrar, grädda-
de man dessa i iskyflott i en vanlig
stekpanna på spisen. När de var
färdiga enllades de i socker

til vårtdän gräddade man väfflor.
väfflor.

(Pannkaka, se sid 9!)

5. Paltbröd bakades av svinblod. Paltbröd.
Det bakades som vanliga rågka-
kor, ett par cm. tjocka. Såsom deg-
spad användes blod. Enda kryddan
var salt. En del av paltbrödet
äts mjukt, resten förkades på
spett. Sedan blöttes det upp i vatten

och kokades. Man stekte lök och
 fläsk till. På flötket gjorde man
 sois, som spädades med mjölk.

Blodpudding gjorde man
 även av kalvblod. Kryddor var
 salt och peppar.

Landsmålsarkivet Uppsala 18895
 C. Hedar 1947. NÄSHULTA

SDM.

Figl. 16