

19937

SMÅLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Höreda

14/3 1949

Bååge, Ebba, 1949

Svar på ULMA:s frågelist 16 Brödet
och dess tillredning

15 bl.4:o

19937

Brödets och dess tillredning.

Ordet "Baka" brukades, och brukas i utens mål vid tillredning av bröd, och andra födämnena såsom papirkakor plattar och bifflos. Om mjöl utsättes för fukt, och värme anbringas det sker i solen, eller framför spisen eller brasan, säger man att det bakar i tropo sig. När ordet baka användes menas i stället för grädda, ej tillredning av bröd m.m. Ordet baka användes inte i ett sådant fall som t. x. låt smeten stå i ugnen och baka. I ortens mål betecknas arbetet, bakning eller bakgöra, detta ord användes inte för att beteckna en kvantitet bröd.

Tider för bakning

I regel bakades en gång var fjortonde dag, förutom till högtiderna, då det bakades stora baka, som varade en

2)
männad och ännu längre. Tills slättern
brukades stora bak, för då fick husmo-
dern följa med ut på åker och äng, och
hjälpa till med arbetet, och då fick det
inte taga lång tid med husvävs görom-
len, även andra maträtter lagades i stora
mängder för att sedan vara fäst anstäl-
da. Mycket äts kallt utan uppvärmning.

Tills jul brukade brödbakiet taga 2-3
dagar. Det brukar nybakat bröd i alla går-
dar hade det. Den som sysslade med
bakning kallades "bakkarving", det hände
även att karlarna fick hjälpa till
med förberedelserna. Jag minns sär-
skilt från min barndom att en stor
kittel omkr. 100 l. sattes på spisen med pota-
tis att koka, när dom var kokta så
hjälptes alla familje medlemmarna till
att skala, och så hade vi en potatis korv utom
krän som en fick draga och en myckenhet

3)
med potatismas som fick stå till dagen
därpå, väl övertäckt, så det inte kallade,
degspad (ljumt vatten) och jäst kievattes
och likabär mjöl och degen fick stå över
natten och jäsa. Detta blev ett mycket
gott bröd, och håll sig mjukt länge.

Det bakades i stora limgöbor. Jag minns också
att det bakade kornna em kornna, och hjälpa
till med baksten till jul, men det var till
vetebrödet o småtkornna kvardagsbröden.

Dagligt bröd.

Ordet brödlös betydde att dom var
utan bröd, ej att dom var utan mat.

"Bättre brödlös är käftlös." "Somra smulor äro också
bröd" är bekant här i orten.

Begreppet levebröd betyder att från det arbe-
tet tar han sitt levebröd.

Tagabrödet ur murrören från vägen betyder
att han tagit förtjänsten för den andre.

4)
Allmänt namn på bröd.
"En bit bröd" "En brödsmeda" En stort
stycke bröd kallades brödkärling. En brödkant
kallades också brödstalk. En brödsnalle
var en bit mycket trätt bröd

Brödets egenskaper.

Brödet är färsigt, (dåligt fäst) degit, på-
fullet. Torstat bröd, knaggligt. Då torstat bröd
mjuktat, kallades slafvat. Om möjligt bröd
brukade föräldrarna säga till sina barn att
om dom åt sådant, så fick dom en väldig
stycka. Detta sade dom naturligtvis för
att locka barnen, äta av det mögliga brödet.
För när det bakades så mycket att gängen
så förstär man att dom nog fick äta mycket
mögligt bröd. Det inne av brödet kallades snallen.
Kuse och Lussekan bakades av vete deg med
saffran och bakades inte förrän ^{ti} full

57

Bakugn och bakvedskap.

Bakugnen var placerad invid eldsteden, den var upp-murad av bullerstenar murbruket bestod av sand & lera, därav namnet kerugn. En bakugn som jag nyligen varit och tittat på, bestod bakugnens botten (allena) av en enda stor flat sten. Ugnsluckan bestod av gjutjärn, den mindre öppningen liutäptes med en sten.

Prakveden.

Prakveden bestod av granved som kilens sönder ganska fint, träden var en 3 kvarts meter långa. Eldningen av bakugnens var en svår konst som inte vem som helst kunde göra, det krävdes mycket varma och skicklighet. Först lades en trästapel på trären och sedan lades ved överpå.

6.
Det var ej säkert att uggrer blev varma vid
en eldning utan man kunde få lägga in
en gång till då blott vägra trä.
När allt var väl utbrunnet, tog man en
kaka ut av trä med långt stång och kände
omkring glöden i uggrer. Efter en stund
kavades glöden ut, och man sågs uggrer.
Uggrerbesten, bestod av en kvinnas kvast instucken
i en ring, som satt fast på ett långt stång.
Om bajra vatten fick alltid stå till hands för
det tog eld i kaka och sop, för att hastigt döps
för dem i vattnet. Om uggrer var lagom varm
provades med att man kastade in några mjöl
korn i uggrer. Om övervärmnen var för
svag så eldade man med lysstickor kassads
fölyse. Vad jag har hört berättats
så har här i Östern en bakugr furrits
i varje stuga, om honn har varit andrig så
liten, om en det kunde furras några
liten stuga som inte hade bakugr.

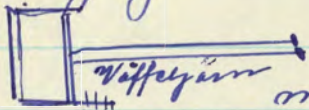
Landsmålsarkivet Uppsala 19937

Ebba Båge. 1949. HÖREDA

SMÅL.

Frgl. 16

27)
Dessa fick då och då en kaka bröd utan
gransamma, eller bakade dom i en
bränsamma (skulle väl betyda brödsamma)
på glöden med lackpö. En sådan sam-
ma bestod av tjock järnslät med långt
skaft och var kunde till formen.
Dom användes också att baka pannkakor
och kalodans (kärnjölte utan mjöl)

Käffeljärnen var dels kunde dels lyktartiga
med löriga skaft eller handtag från
mitt hem min jag ett par sådant.


Bakbordet var ett särskilt bord som
togs fram till bakningen och ställdes upp-
dan efteråt, dom voro i regel mycket stora
och klumpiga, även de trägen voro också mycket
stora, ja dom kunde till och med vara ur
holade ur en ^{stor} stock.

Över degen lades en "bakstygge".

8.)
Det vanligaste var att degen arbetades
med händerna. Trädbari mjöl förvarades
kallades mjölkvar för mindre kvantiteter för
större hade dom bingar indelade i fack
med lock.

Härlig för brädets utkarling kallades
bröd kärke besvarade, Mugg-kävel för
knäckebrödet. Knäckebröd bakades myg
sällan här på orten, men tunna härlingar
var det vanligaste, förutom till jul och vid
högtiderna bröllop & begravning, då det
bakades ringar. En särskild kinn
användes, den skulle vara mjuk, böjlig.
Skakorna uttogas med smatt.

Formen för uttagning av härlingar var
fastare vid ^{smatt}formen med bingar, i mitt hem
hade vi en så stort smatt så att två kakor kunde
uttagas samtidigt

I motsats till den större quislun användes
en mindre, som kallades bakspak.

9.)
På sofflocket som ständes på ett par
stolar och med ett stycke överbrä, lades
brödkakorra an jäsa. Brödkakorra
naggades med gaffel. Jag minns att min
mor hade ett krusblad utav stä det såg
ut som ett litet sägblad, hon gjorde bröd
med det på kakorra

Den brödxäd som odlades här på orten
i forna dar var huvudsakligen råg
och rågat korn. Vete odlades ej. Vete
har stora fodningar på jordman och med
den primitiva redskap för jordens brukning
som den hade för i världen så gick det
inte. Vidare så var vete uträtt för sot
och kast och den skyddsmedel för det
kände den ej till. Vetemjöl fink också
kåpas. Det blev därför inte så ofta som
det bakades vetebröd. Det kunde nog hända
att rågen ej räckte till för året och då blan-
dades havremjöl, fink mallet i brödet, det

10.)
blev ett torrt och kraggligt bröd.
Siktat rågmjöl användes bara till ful.
Sedan var det sammnan malet och slö-
säden fick följa med till kvarnen.
Här på gården står kvar en gammal
hvarvvarn. I min barndom använde
vi den att mala malt & korn på den.
De vid siktningen avskilda beståndsdelarna
kallades "kri" och användes i vardagsbrödet och
mjölkgröten.

Pryddor som användes var fänköl, anis
till rågbrödet och panneranskål & kardiumin-
ma till vetebrödet. Hört och vassla användes
mycket. Man stöjer på deg smet & röra,
deg har fastare konsistens än dom både andra.
Om bullen inte har jäst riktigt så säger
man att den har blivit en "degpalt".
(Råmjölk'sring) är inte bekant här i Lövda, men
går en annan socken här i Friköpings län har jag

höst berättas om dem.

De som tog o förvarades från föregående
bark kallades surdeg. För det inget annat än
att en deg klump (ärr) togs från degen och
lades på en hylla och blöttes sedan upp i vatten
när den skulle användas.

Självsyring av deg gick så till att man hävde
kokt vatten på mjölet och arbetade degen
mycket för ju mer man arbetade degen desto mer
sötare blev han. Degen fick sedan stå ett par
dagar på varmt ställe. Detta bröd fick lång-
samt baka i ugnen och blev surstikt, kallades
slaglinnsra. Dinkajäst (tummjäst) togs till
vara efter bryggd köptes även från bryggeri-
erna förvarades i sten krukor eller träbottor med
lock på. Präsjästen tros ha kommit i allmänt
bruk här på orten i början på 1800-talet.

Stororna från ^{degen} ~~degen~~ man och gjorde en särskild
kaka av och kallades den "Skrapkakia" var den
utan vetedeg så var barmen glada när den fick en sådan.

12.)
Den som skrapade degträget skulle ha den.
Det förekom att man med en hörsfjäder doppad
i smör, och därefter penslade kakorna ur som dem
trattes in i uggnen, detta gjordes med limpor
och med träkakor. Tjuv betebullarna brukades
man tuga en smörklick i en limrelap och
och omgä över bullarna så fort som de kom
ur uggnen. Bröd som stod högt och vackert
i uggnen, men sjönk när det kom ut kallades "fågölet"
bröd, "degran". Torkkakor som bakades direkt på
glöden kallades "glötkappa" eller "glosor".

För att pröva om brödet var färdig bakat
brukade man slå med fingertopparna mot
avrigsidan av brödetrakten, man kunde då höra
på klockningen om brödet var färdig bakat.
Kärlbrödet trädde upp på en sädeskrake
och hängdes upp under taket, emellan st. gäll-
stänger, som hängde i järnringar och på så
sätt torkades brödet

13.)
Kardagsbrödet, "trätkakan" var också
kallats efter sädeslaget, rågkaka, havrekaka
Bröd med potatis i kallatets yotatisbröda
Till ful siktares eller fimmaldes mjölet och
brödet kallades då siktebröd.

Till ful bakades särskilda vete kakor till bar-
nen, såsom julkors eller kuse, en flätad kran
i samma storlek, också bakades en liten
kaka av vardera rågbröds degarna, och ständes
upp på ett bord, en brödstapel för var-
dera barnet i familjen. En väst av pep-
parkakadeg som köptes, ställdes fram för
varje brödstapel.

I fastan bakades fettisdagsbullar som
bakades av kranmjöl.

Jag har sett på en gård en jättestor
kockertkaksform och i den bakades bröllops-
kåtor har man sagt mig

14)
Kärlensbröd bestående av en matsked
vatten en matsked mjöl en matsked salt detta
bröd skulle ätas i sällskap med en eller flera
under stora tystnad och då skulle den tillkom-
mande uppenbara sig. Men det lär ha varit
svårt att förbli tysta under förtärandet, som
kunde inte låta bli att nämna om att brödet
var salt, så den tillkommande uppenbarade
sig först andrig

Talsätt och liknelser

Ordet brödsouren betyder att en person är mycket
fet i ansiktet. Brödsly betyder att rådg, friskt hug

Paltbröd

Paltbröd bakades av svirblod, blod av
 mjölkcreatur. Blodet spädades ut med vatten
 mjölka eller dricka och graft sammmanmalat
 rågmjöl och jäst. Palatin, kuddor användes
 ej. Deigen bakades ut till hällkakor i ett tums
 tjocklek, ett kors ristades med en kornivånspä.
 Hakorna sedann dom stäts och jäst en stund
 bakades i ugnen, dom trädde sedan upp
 på en rådesten och upphängdes under
 taket. Paltbröd var en vanlig rätt i stam-
 tiden. Paltbrödet sattes i blöt och kokades,
 serverades med stekt fläsk och mjölkväs
 Ar blod och mjöl kokades och så palt.

Ebba Båge