

20018

UPPLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Bälinge m.fl.

20/5 1949

Limburg, Eva, 1949

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

11 bl.4:o

20018

Exc. OSD

IX. 1 Det vanliga vardagsbrödet, det hårda brödet kallas omväxlande: Matbröd, rågbröd, spisbröd.

Inarbröd och hastbröd kallades sådant tillfällighetsbröd som man i en hast bakade då man var utan bröd. Detta bröd var ofta sjött, ibland något litet jäst, men i vissa fall inte användbart en gång till för gräddningen, som man annars gjorde med brödet.

"Glödhopper kallades de bröd, som man i en hast gräddade framför glöden i stora ugnen, innan det stora baket gräddades. Man brukade göra så, när man var utan bröd och väntade, att karlens skulle komma in och äta." Säg. Emelina Andersson, Förkarby Bålänge f. 1899. i Åsänge.

"Glödhärmer sa vi hemma, när vi bakade bröd i en hast och gräddade det innan det fick jäsa. Lätt kunde vi ibland grädda på en stenköll, om vi var utan bröd."

Säg. fru Emmakull, Förkarby, Bålänge, f. Skogdal, Skärjedalen omkr. 1910

Pannbulle kallas tillfällighets av vet, som användes till kaffibröd. Man gjorde en deg av vetmjöl och mjölk något socker, något smör, satte direkt degen på plåten, kned ut den med handen över hela plåten. Lät den jäsa en stund.

IX.

År 1907 flyttade mina föräldrar till Vallskog i Bälinge. Där fortsatte ju bakningen på samma sätt som i Börje endast med den skillnaden, att i Vallskog fanns inte särskild bagarstuga, utan bakningen måste förriggas i köket. Sin bakugn var här något olika. Framme i ugnen strak innanför luckan fanns en öppning dit koken skulle skrapas och falla ner. Koken föll då ner i ett tomrum under spishällen. Där var sedan en lucka genom vilken man kunde ta ut koken, då de kallnat.

1917 slutade mina föräldrar att ha lantbruk. En systers till mej och hennes man övertogs gården. Då blev det slut med de stora brödbakerna i hemmet. Ett bageri hade uppställt i en granngård. Dit skickade man nu sitt mjöl och fick bakat. Detta gäller naturligtvis endast det hårda vardagsbrödet. Allt annat bröd bakas givetvis ännu i hemmet. Samma förhållande gäller om alla lantgårdar här omkring.

Beqvint i Bälinge är nedlagt sedan många år tillbaka, nya ha uppställt i Skattungse, Björklinge o. s. v.

IX

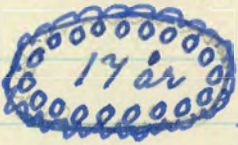
Det var kaffepip i Fansta häromdagen. Jag såkte föra samtalen in på bakning i gammal tid. Från många håll hördes: "Ja, visst minns vi tenbaken vi gjorde förr, då vi bakade en hel vecka i taget." - Varför kalla ni det "tenbak"? - "Jo, förr vi tädde opp brödet på tenar." - Vad hade man för jäst? - "Jo, vi byggde hemma på den tiden, och så sparde vi byggjäst till tenbaket." Från flera håll: "Då skulle man äta kallt fläsk och varmt bröd, när de första kakorna var gjäddade. Fru Thorell, Skerwinge, Bäl. f. 1881: "Ja, nog minns jag, när vi var barn och vi baka storbak därhemma. Vi va många systrar, och där stod vi alla ungarna som tända ljus omkring bakugnen för att få färskt bröd och fläsk, när dom första kakorna kom ut ur ugnen."

Täflut bakade man hästbröd av gräse. Hästbrödet skulle vara tjockt, nästan 2 cm. Till det användes brödspick, men inte kruskavel. Det skulle också hängas på spett och torkas.

IX 2

Sögtidsbröd.

Se VIII Lillkakor! Utom de brödsorter som där räknades upp som julbröd bakades vortbröd och sirapshinga.

Vetebröd av flera sorter bakades alltid till jul, påsk, pingst och midsommar. Fäint och fränst bakades då det vanliga vetebrödet, därtill vid dessa högtider alltid också saffransbröd. Vetebrödet och saffransbrödet skulle flätas, klippas och krusas. Därtill skulle vid dessa tillfällen baka runda vetebröden och avlånga kryddbröden. Vid julen och vid våra födelsedagar bakade alltid mor ett bröd, som såg ut ungefär så här.  Det bakades av saffransdeg, ibland av annan god vetedeg, smordes med ägg och behöddes med socker.

Semlor, som också kallades fetisdagsbullar bakades förstas till varje tisdag under fastan. De skulle vara av god deg. Men i min barndom användes inte mandelmassa till vardags. Nu däremot gör man det.

Småbröd skulle till helgerna baka av flera slag. Fäint och fränst pepparkakor, som vid julen formades till grisar, bocker, tappar människor m.m. Så bakades syltkakor, smärtbakerier, formbakerier och minns under julen.

IV 2

Ofta hör man gamla personer tala om, att man sparde en del av julbrödet i sädesbingarna, där det skulle förvaras till vårsädden, då det skulle ätas av både människor och hästar. Om man då frågar varför man lade brödet så, får man nästan alltid till svar, att brödet höll sig friskt och ätbart ända till våren, om det förvarades där. Detta kan dock inte vara orsaken till, att man lade brödet så, ty i så fall kunde man väl även förvarat en del av påskbrödet där, men jag har aldrig hört, att så skett. Det måste vara av julbrödet, det gömdes i sädesbingarna och äts vid vårbruket. Det måste vara en gammal hednisk koströv, fast människorna nu glömt varför man gjorde så eller så. En gammal kyrkovärd här i Bälinge berättade, att inte endast en del av julbrödet skulle sparas, utan även en del av det till julen bryggda ölet skulle sparas till första söningsdagen på våren. Då skulle människor och hästar äta av julbrödet och så skulle man dricka ur det sista julölet. En del av brödet skulle kastas i färoarna, liksom skulle en del av julölet källas på åkern. (Var det någon koströv av ett offer till Frej?)

IX 3. Ganska vanligt är att på hösten då bär och äpp-
 len magnat tåka bäckkakor och äppelbröd. De som gör-
 des av vanlig rågdeg och ett lager av blåbär eller lingon
 bruddes över kakan, liksom socker ströddes på. Till äpple-
 bröd av rågdeg kavades kakorna ut rätt stora och
 ganska tunna. Ingenting krusades eller pickades på dem.
 Spiklyftor lags över halva kakan. Den andra halvan veks
 över.

4. Härbrod har bakats allmänt ända till nu. Hjärtbröds-
 bakningen har dräjt längre kvar, än brödbakningen för män-
 niskor. Men just nu börjar man sluta därmed, emedan man nu
 har så få hästar på gårdarna.

Goran gjordes i rånjärn med långa skaft. De gjordes ofta i
 mitt hem, då det kom främmande. Nu i dag kan man få äta
 sådana rån i t. ex. Rosta, Bålänge.

Munkar gjordes hemma i våra barnsdom i munkpannor, som lik-
 made en plättpanna, fast häten voro mycket djupare.

5. Pallbröd bakades av vinblod blandat med dricka. Mjöllet
 utgjordes av rågmjöl. Det bakades rätt tjockt unq. 2 cm. Pickades
 formades med bakmätt med hål i mitten. Torkades i brödskaft.

I Om brödkakan fick svarta kanter vid gräddningen, alltså blev något bränd i kanterna, sade man, att kakan hade torrkanter.

Om ett stycke bröd eller en smörgås fäll på golv med avigsidan upp, sa man det att skulle bli regn eller snö dagen efter. Eller också sa man: "Det blir fult väder i morron, för avigsidan kom upp." Med fult väder menades alltid nederbörd.

En brödkaka skulle vara med, när det botades mot förgifning. Man smälte bly över den, som blivit förgjord. Det smälta blyet lades i en skopa kallt vatten. Det vattnet skulle sedan hällas genom hålet på brödkakan ner på jorden, medan man uttalade en besvärjelse.

Möjligt bröd skulle ges åt pajkar, som växte upp. De skulle bli så starka so detta.

I takugnen bodde ett ont väsen, som kallades Ugnsglomen. Man skrämde småbarn för Ugnsglomen, när de inte voro snälla.

Sagoman: Bondhustru Klätten f. basatt, död i Västby Bälinge.

1857

1928

II eller

XI. Man höjde för rätt ofta sådana uttryck som: "Nu måste jag tala i Guds namn" eller "Ge mig (det eller det) i Guds namn" eller "Gör (det eller det) i Guds namn". Ofta höjde jag också i min barndom ^{uttryck} som: "Jag har inte ätit ett Gudsbröd på hela dagen" eller: "Grisen har inte fått ett Gudsbröd sen i morn" o. s. v.

Brödskiva kallades brödkorn, sista biten kallades snutt.

Brödknalle kallades rostade små fyrkantiga ortebrödsbitar, vilka användes att dryga ut kaffet med.

Brödsvullen säger man en person som har runda röda kinder och liksom lyser av hälsa och sundhet.

Brödkvarn i betydelsen mun är rätt vanligt, liksom kaksten om magen.

"Kronans brödkaka är liten, men den är säker."

"Taga brödet ur munnen på varandra" = konkurrens i arbetet.

"Slås om brödsbitarna" = " " " "

"Slan har en stor brödkaka" = han har god lön.

"Vill du dela mitt bröd?" = piri.

XL Talssätt och ordspråk.

Min äldsta syster hade genomgått Uppsala smäskollseminarium, men förlämnat på folkskoleseminariet i Stockholm. Hon mötte en kamsat från Upps. på gatan. Hon säger: "Jassa kaster, du tyckte smäskolläriserinnornas brödkaka var för liten, du måste skaffa dig en större brödkaka".

"Man får som en prins i en i en bagarbod utan bröd."

Rensa: "Bagare B. bor här bvre, bakar bara bruna brända bullar."

Ordsp. "I brist på bröd, äter man limpa".

"Bagarns barn ska man inte bjuda bröd".

"Skomakers barn ä utan skor, och bagarns barn ä utan bröd".

Upptecknare: Eva Limburg, Lovstalöt, Bälinge
Uppsala

Den 10 maj 1949.

XI

Talsätt och ordspråk.

"Den som har päron och bröd
han lider ingen nöd". =

Den som har potatis och bröd, han lider ingen nöd.

"Det här ger inte bröd, sa liggarna, när han satt på säcken".

"Gud ske lov, vi har då brödfödan för vintern", mycket vanligt uttryck.

"Han har många brödlitars i stegar" = han har många barn.

"Gud ske lov, jag har fått min syn tillbaka" sa vallpojken;
"I går såg jag inte en gång smöret på brödbiten, om i
dag ser jag hela kyrktornet genom ostekivan".

"Salt och bröd gör kinden röd".

Lagsman: Augusta Blomqvist f. omkr. 1860 född och uppvuxen i
Våla. Jungfru i mitt hem 1909-1910.

V Da jag var liten hade ^{vi} en jungfru i mitt hem, som hette Ingeborg Minner. Hon var född och uppvuxen i Västland. Jag skulle vid den tiden börja hjälpa till i köket, jag hade just dukat middagsbordet. Ingeborg kom in och ställde sig och tittade på bordet. Sen slog ihop händerna, såg nästan förfärad ut och sade: "Men hur är här dukat?" Jag frågade vad jag gjort för fel. Då sa hon: "Brödet ligger ju avigt på brödkorgen." Jag svarade: "Det gör väl ingenting." — Ingeborg: "Men det är ju synd, att lägga brödet avigt." — Jag: "Varför är det synd?" — "Jo, när Frälsaren gick på jorden, så kom han in på ett ställe, där man lagt brödet med avigtidan upp. Då gick han fram och vände bitarna med rättidan upp. Och så sa han, att det var synd att lägga brödet avigt." — Nog förstod jag, att detta var en legend, men jag har aldrig sedan lagt brödet med undersidan upp.

Om en brödbit föll på golvet, skulle man ta upp den och säga: "Gud välsigna".

Om brödet inte vill jäsa upp ordentligt, sa man ofta: "Det är precis, som om det vore förjort".