

20019

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

UPPLAND

Börje

20/5 1949

Limburg, Eva, 1949

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

23 bl.4:o

20019

Exc. OSD

Landsmålsarkivets kartfrågelista 11.16
I

Ordet baka användes i denna trakt om hela tillredningen av bröd, alltså såväl att göra degen, knåda den, forma brödet och grädda det. Vid tillredning av andra födoämnen säger man inte baka. Man säger t. ex. grädda pannkakor, plättar, väfflor m.m. Göra pudding, smältt o. s. v. (En person har jag hört säga: "Baka plättar", men det var en smälanning)

När någonting klimpar ihop sig, säger man ofta, att det bakar ihop sig, t. ex. "murbuket bakar ihop sig", "katen bakar ihop sig" o. s. v. På den tiden man körde med gnygas i bilarna, hörde man ofta chaufförerna säga att träkolen bakade ihop sig.

Om någonting stär: katen och smälter och sedan klippar ihop sig i skorpa, säger man att det är sölbakat t. ex. karameller eller andra sötsaker.

II

Från det jag var 5 år tills jag fyllet 16 år bodde jag med mina föräldrar på en gård i Börje som hette Skäggeta. Mina föräldrar voro östgäter far född i Skaka, mor i Wårdnäs, men min far hade gått igenom Uthuna och där lait sig tycka om ^{det} hårda uppländska brödet. Därför bakade vi alltid sådant bröd i mitt hem. Vi bakade detta bröd två gånger om året, höst och vår. Då bakade man en vecka i taget. — Men utom detta hårda bröd bakades var fjortonde dag mjuka, sjoeka råghakor (östgätarbröd) Dels brukade min mor gärna äta detta mjuka, litet tuga bröd, dels fanns det alltid någon fjänare, som inte kunde äta hårt bröd. När vi dukade bordet satte vi alltid fram av båda slagin bröd. Självst hade man både i Börje, Bålinge och socknarna däromkring en brödhysel på vilken man hyvlade brödet åt de gamla, som inte kunde tugga hårt bröd.

II

I Skäggska hade vi en särskild bazarstuga där de stora vär- och hästbaken utfoides. Där skulle också kimporna till alla höglider bakas. De små ofta återkommande baken försiggick i köket.

Än väl minns jag inte dessa bakveckor, då storbaken försiggick. För oss barn foide dessa bakveckor med sig något av fest och omväxling. Senare har jag ju förstött, att för vår mor var det nog inte så festligt. Hon gick upp kl. 2 å 3 på morgnarna och gjorde de första degarna, som skulle vara uppjästa till 7 och gräddade till kl. 12. Under tiden hade nya degar gjorts i stora väldiga trähög. De nya degarna skulle vara färdiga att baka ut kl. 1, då middagstimmen var slut. Skikt skulle dessa nya degar vara utbakade och gräddade kl. 7 på kvällen, men många gånger dröjde det mycket längre innan allt var klart. När dagen var slut och ~~jungfruerna gått till säng~~ gräddade mor det sista.

kallades gristor. Våra grannar kallade långa spaden för "brödsuttan". På en del håll i Jämtland säger man spilon eller brödspilon om samma sak.

Det stora ungefär 2 1/2 m. långa bakkbordet ställdes upp på sina ben. 2 personer skulle sitta bakom vid samma bord. Brödbrederna ställdes upp utmed sidorna, likaledes på bänkar.

Friskt bakkis hämtades hem. En del sattes fast på ugnspapan med en järnring. En del spordes, för att man vid behov skulle kunna byta ris i ugnspapan.

Bakveden hävdades in. Bakveden fick inte vara småpöntad, det skulle vara stora hela kastvedstrån, precis sådana som de voro hemkända från skogen. Veden skulle vara prima. Den bästa veden togs undan till bakved. Veden skulle vara isukluven. Bakvedstråna voro ungefär 12 à 13 dm. långa. Så skulle lysveden göras i vedstråna. Dittill skulle kullet vara

III

torred. Den skulle vara mycket finkluren och inte mer än ungefär 3 dm. lång.

Lå skulle mjälläckarna bäras in för att mjältet inte skulle vara kallt när degarna gjordes. Om mjältet var för kallt jäste degarna dåligt.

När allt var ordnat skulle degarna göras an-
lingen på kvällen före utbakingdagen eller
också samma dag kl. 2 å 3 på morgonen. Hos
oss var det alltid mor, som gjorde degarna i
2 mycket stora baktråg. I mitt hem användes
alltid pressjäst till baken, men jag vet, att
det fanns många som tog en flaska på 2 å 3 l.
och gick till bryggerierna och köpte brygg-
jäst som var något billigare, för att använda
till sina bak.

Degen gjordes av rågmjöl med en liten till-
sats av vetmjöl och ljumt vatten. Jästen
lästes först upp i ljumt vatten. Hummin och
salt skulle läggas i

Landsmålsarkivet, Uppsala 20019
Eve Limburg, 1949. BÖRJE
UPL.
Frgl. 16

TV
Två år under min barndom minns jag att mjö-
let till brödet måste blandas med kornmjöl
och mjölet till pannkakorna måste blandas
med ärtmjöl. Det var åren 1901 och 1902.
1901 var våren och försommaren så torra, knapp-
ast något regn föll. Säden torkade bort på
åkrarna. Den blev så kort, att den inte kunde
bindas. Det blev så litet brödsäd att den måste
uppländas med andra sädeslag. Men det var
inte lätt att baka detta bröd. Käkorna blev så
stora. De ville inte hålla, när de kommit
på spetten, utan föll ner. Vi barn tyckte,
att detta bröd smakade mycket gott, litet
sötaktigt, åtminstone medan det var nygrä-
dat och färskt. Senare tyckte vi om ärtpanna-
korna. He! Nu i dag minns jag hur vi grina-
de illa, när vi skulle äta dem. Vi tyckte de
smakade så kärvt på något sätt. Något-bit-
re smakade vafflorna av ärtmjöl.

IV

1902 blev det åkrigen så mycket regn, att säden för-
donskullt blev förstörd. Jag minns hur min far stod
vid fönstret med händerna på ryggen och sade: "Regn,
regn, regn, var roiga dag, var roiga dag, var roiga dag."
Vi barn kände oss djupt beklända, inte så mycket för
regnets skull, ty vi fattade inte då, vilken föördörelse
allt detta regn åstadkom, men för att far jämrade
därover. Det var så sällan, man höjde någon klagen från
hemmet, så förstod vi att det måtte vara något allvar-
ligt. - Vintern kom också så tidigt detta år. När vete-
skaars, så föll den första snön. När man sedan skub-
be köra in den säd, som ändå blivit, kunde hästarna
knappast dra ett halvt lass åt gången, ty åkrarna hade
blivit så gylljiga och blöta av allt regnande. Jag
var med och räfsade efter skylarna, när säden kördes
in, och jag minns hur jag led av att se hur hästar-
na allt för att komma hem med de små lassena. Jag
minns hur en av drängarna försökte lassa fullt lass,
men skindon sjönk ner så djupt i den lösa marken,
att hästarna inte kunde få lasset ur. Hästarna

Han måste inte kasta so mer än hälften av tasset, för att hon skulle komma loss igen ikem. Och så kallt, så kallt det var! Man måste gå med vantar på sig och räfsa.

Det äret måste återigen kornmjöl blandas in i bakmjölet, det mjöl som skulle användas till matbröd. Ärtmjöl blandades i kaffebrödet. Både kornmjöl och ärtmjöl gjorde brödet "kort", som de brukade säga. D. v. s. det ville inte hålla ihop, kakorna och bullarna ville bara falla sönder. Min mor brukade ofta under dessa år grädda väfflor till kaffet. Väfflorna föll inte sönder såsom bullarna gjorde. Plättarna blandades dessa är ofta ut med råreven potatis (raggmunk).

V

Dej kallar man den blandning av mjöl och vätska, som skall bli till bröd. Dejigt säger man, att brödet är, om det blivit för hastigt gräddat, så att det ej blivit genomgräddat. Dejklimp, dejklut, dejdalt säges om ett stycke dej, som icke blivit färdigarbetat till en kaka eller bull.

Smet säger man om tunnare blandning av mjöl och vätska t. ex. pannkakessmet, färtsmet, väffel-smet m. m.

Röra säger man om mjöl och vätska sammantblandat, men som icke skall bakas ut och gräddas t. ex. Man gör i ordning hörsröra, en del av hörsens mat som består av kli och vatten sammantblandat. Sådan röra av gröpe och vatten gjordes också åt grisarna, Gröpe är ett groomalt mjöl av havre och korn, som utskutande användes åt djuren.

Stöps kallades en blandning av gröpe och varmt vatten, som man som till stöv m. m.

Att sätta degen kallades att göra degen. Vätskan som användes kallades degspäd. När man bakade rågbrödet bestod vätskan av ljumt vatten, till vetebrödet användes ljum skummad mjölk.

Jästen uthörd i likt ljumt vatten respektive mjölk tillsattes samtidigt, som man gjorde degen.

Salt, kummin eller andra kryddor tillsattes, då man efter omkring 2 tim. bråkade upp degen.

D. o. s. när de stora degarna stätt och jäst omkring 2 tim. skulle de arbetas igenom en gång till med båda händerna. Då skulle kryddorna samt mäs mjöl tillsättas. Sedan skulle degarna stå ytterligare omkring 2 tim. innan de bakades ut.

Degen arbetades alltid med händerna vid de vanliga baken. Endast då man till högliderna gjorde limpor användes ett klappträ till att göra degen med.

Detta för att degspadet då var koktett och man isj fell brände sina händer, om man sj använde klappträ. Till att göra limdegarna fordrades mycket kraft. Där sj bråkade kryddorna då biälas till

V

I mitt hem var det far, som alltid "slog limpede-
garna. Limpdegen skulle stå mycket varmt för
att surna. Den skulle stå intill spisen och vä-
pas omkring med fällor. Vid limpdegen skulle in-
te jäsken sättas till medsamma. Jältvamparna skulle
i så fall ha dött av det heta degpadet. Limpdegen
skulle stå i 2 dagar innan man bakade ut den.
Andra dagen tillsattes jäsken, Surlimporna baka-
des av rågmjöl och vatten och kryddades med
salt och kummin. Kärrmjölkslimporna bakades
av kärrmjölk och råglukt, kryddade med sirap
salt och pommerskål. Limporna bakades alltid
runda. Endast till högtiderna bakade man limpor,
men då i så stora mängder att de räcker lång
tid framåt. De lägo medlagda i kopparkunnor
och träkunnor (stannfat) och blev bara godare
ju längre de fingo ligga. Detta gällde i synner-
het surlimporna.

V

När matbrödet skulle bakas, det grova vardagsbrödet, var det alltid min mor som gjorde degarna. Hur ofta stod jag inte som lifen och såg på, när min mor gjorde dessa stora degar! Alltid undrade jag då över den sista avslutande rörelsen därvid. Då degen var färdiggjord och degbrägets kanter sockrapade, händerna likaså sockrapade och litet mjöl stött över det hela, gjordes till sist mitt i degen ett kors med den kantställda handen. Sedan breddes degskynket över. (Det var på samma sätt med smörnt när vi ibland kärnade hemma. Sedan smörnt var färdigbrukat, tvättat och saltat, ritade mor ett kors mitt i smörnt med smörspaden.) Jag förstod inte då, vad detta innebar. Långt senare, när jag själv skulle hjälps till att baka, och min mor undervisade mig hur jag skulle göra, frågade jag, varför jag skulle göra ett kors mitt i degen. Min mor såg nästan förlägen ut vid min fråga och sade, att hennes mor hade lärt henne, att göra så, och hon hade redan gjort det utan att tänka på det.

VI

När brödet skulle bakas ut, skulle 2 personer stå bredvid varandra vid det långa baktbordet. Då gjordes med en degspade ett upptag av degen, så stort man kunde, utan att det blev för tungt på bordet. Var och en av de båda bakande gjorde sitt upptag. Nu arbetades i mera mjöl. Sedan rullade var och en av de bakande ut en längd av degen. Längden var ungefär så tjock som $1\frac{1}{2}$ dm. i genomskärning. Därefter skars man till ämnen till brödkakorna, ungefär $1\frac{1}{2}$ dm. långa. Sedan arbetade man likt olik. Den som stod vid baktbordets vänstra sida skulle börja. Hon tog kakämnet rullade det, formade det runt och tappigt fört, så trycktes toppen ner, sedan kavlade med rullkavel och sen med kruskavel. Därpå svängdes kakan iväg till höger, där nästa bagerka tog vid. Hon skulle sitta på kakmättet av block som gjorde kakan rund och även tog ut ett hål i mitten på kakan. Sedan skulle hon ta den färdiggjorda kakan på handspaden och sätta den på den nielshälsade klibbrödan.

VI Det var mycket intressant att stå tytt i en värd och se
 på och lyssna medan jungfrurna bakade ut degen. Ba-
 garstugan låg ett stycke ifrån huvudbyggnaden. Där var
 de så avfönda. Där berättades skrock och sägner och här
 sjöngs så intressanta visor. Det var långa visor fyllda av
 dramatisk spänning. Där var blod och död och kärlek. Det
 var om Yda, som badde vid Heklas fot, det var om barnamör-
 derskan på Slusborgs fästning, det var om honom som satt
 på blomsterklädd kulle och många, många andra. En visa,
 som jag endast minns två rader av, har jag ibland funderat
 över som stulen. "O, Hjalmar, Hjalmar har döpt för mig.
 O, låt mig dö och få följa dig!" Kan det möjligen
 vara en liten rest av ett folksånger från Hjalmar den
 Slusstore? Tanken låter kanske stralig, men det
 finns dock kvar en gammal folksånger som just
 handlar om Hjalmar och Ingeborg. Vi ha ibland sjungit
 den i skolan. - Det sjöngs oföretligt mycket mera
 på landsbygden för än vad som sker i våra da-
 gar. Det sjöngs vid trättbalja och bakkord, i lagård och stall
 och ute på åkallan. Men är det endast redan och folksånger som sjöngs.

Det sjöngs mycket, mycket också i mitt hem, men vi barn fingo inte sjunga dessa visor som drängarna och jungfrurna sjöngo. Kanske hade jag kommit ihåg dem bättre, om jag fått sjunga dem. Men far och mor tyckte inte om dessa visor. Mor lärde oss i stället att sjunga en mängd sånger som hon sjöto sjungit i sin ungdom, då hon var lärarinna nere på Östgataställen i Skärkind, Vallsta och Plaka.

Våra jungfrur och grannarnas jungfrur gingo till varandra och sjöngo på söndagsaftnarmiddagarna. Då sjöngo de ur handskrivna visböcker och ibland spelade de gitars därtill.

Hos våra grannar sjöngs det. Vårje sommarkväll kunde man höra ungdomarna där sjunga i skymmer ute i trädgården.

Ute på fälten sjöngs det bakom plogen, vid vallningen och för övrigt vid varje handa tyttor.

(Ja nu har jag nog kommit för långt bort ifrån mitt

Rätt som det var kystnade visorna i bagerstugan. Nigon
har tittat ut genom ett av bagerstugans fönster och hon
säger: "Tyst, nu kommer frun". Bordet knarade, kar-
larna rullade, spaden smällde, men jungfrurna voro
tysta. Nu arbetades för högttryck. Mor kom för att
byta av jungfrurna. De fingo gå till annat arbete. Mor
ställdes sig vid bakbordet och jag fick hjälpa till så
gott jag kunde. Till att börja med kunde jag icke
göra annan nytta, än att flytta bort de färdiga
kakorna och sätta dem på brödbrederna. Det gick så
flink när mor bakade, att jag tyckte, att jag knapp
hann att dra andan, för att hinna med att få kakorna
undan i tid. Kakorna voro en dryg $\frac{1}{2}$ cm. tjocka
och kakans storlek var ungefär densamma som på
det knäckebröd man nu köper i affärerna.

Båda bagerkorna hade alltid en kniv liggande
bredvid sig på bakbordet. Med den lossades ka-
kan, om den råkat fastna vid bordet. Kakan
krusades endast på översidan. Kruksoren drags
över kakan och sedan en gång

□

Lilla brödepåsen, som av många kallades brödkuffen sköts in mellan kakan och baktbordet, då man skulle flytta kakan från baktbordet till brödbädan.

Efter utbakningen skulle kakorna stå på brödbäderna och jäsa ett par timmar. Om brödet var för litet jäst vid gräddningen, blev brödet inte mörkt. Man sade, att det blev henigt. Lådorna kaker sattes inte raka på spetsen utan böjde sig. Kurlarna skämtade då och sade, att man bakat "Hallelujahattar".

Limpor särskilt surlimpor skulle ligga varmt och jäsa. Man lade ut en färskinnefäll och ovanpå den ett degskynter och sedan limporna. Sedan övertäcktes de med bakdukar.

Kakorna togades av efter gräddningen med en trättad hönsvinge. Nyjötet kallades sopmjöl och gaos åt grisarna. Limpor och annat matbröd (utom det torra brödet) beströks med en linneklapp doppad i sirapsoatten före gräddningen, ibland även efter. Kaffebröd, vetebröd alltså, beströks med en blandning av uppvispat ägg och gräddt, innan det satte in i ugnen.

VIII Gräddningen.

För att pröva hur pass varm ugnen var efter utskyn-
ningen av kollet, kastades en liten papperslapp in i
ugnen. Om pappret antändes var hetten var ugnen ännu för
varm. Dock kunde man sätta in några stycken kakor
strax innanför ugnluckan. När de stod så nära luckan
kunde man ju hastigt få ut dem igen, ifall det visade sig
att de ville brännas.

Bakugnarna av tegelsten rymde 22-25 ibland 30 kakor.
Så många kakor provades på varandra på "lillepiten" och
den sattes ned på hatten framför ugnen. Sedan togs
en kaka i handen och lags på långa spaden och fördes sen
in i ugnen. Dessa kakor sändes aldrig i ugnen, men man
lyfte och flyttade på dem alltemellanåt för att se, att de ej
blor brända.

Om man bakade limpor samtidigt, gräddades dessa
sist.

Stund bakades skarpor i samband med de stora baken.

Så gräddades vetebrödet som skulle bli till skarpor sist.

Det till skarpor skurna brödet lades då i ugnen hela natten.

VII

Smakbröd.

Det roliga vid storbakern var att springa omkring med smakbröd. Grannar och gårdens underlydande skulle ha, ibland även andra personer; t. ex. tjövern på älderdomshemmet. Jag brukade få kila omkring med smakbröd. Först skulle grannarna ha 5 kakor var. Sedan skulle stofffamiljerna, som voro ibland 2, ibland 3, ha likadant 5 kakor var. Sedan var det att springa omkring till småstugorna, som lågo på gårdens mark, där torpare, soldat och skomakare bodde. Alla blev ju glada åt brödet. Ännu minns jag, hur kaffet hos skomakar Carlstons smakade. Jag var tvungen att dricka koppen bräddfull ja även fatet fullt. De hade aldrig någon grädde och ofta inte heller något bröd till kaffet. Hela tiden jag drack, satt "madom Carlston", som man på den tiden sade, bredvid mig och sökte "pumpa mig". "Var inte morfar och farmor osams ibland? Skole inte far out om pengar ibland? Gjalade inte stakkäringarna med vorann nån gång?" o. s. v. Ännu minns jag att jag drack kaffet på bordet och brände mig.

Smakbröd.

V Roligare var det, att gå till torpar Anderssons i Skeshagen med smakbröd. Alla voro vänliga och glada och fullt med blommor lyste i alla fönster. Även ute på gården lyste massor av blommor. "Madam Andersson" skickade alltid hem en bukett blommor till mor eller och en granrisvicka, som hon själv bundit.

Omkring 40 kakor brukade ätgå till smakbröd. När gudnarna bakade fingo ju även vi smakbröd av dem.

När tjonen på älderdomsbarnet skulle ha smakbröd, var det bäst att ge dem litet tjockare kakor, annars blevo de inte nöjda. Jag minns en gumma som stod och nöp i sin kaka och knappt ville ta emot den. Jag frågade varför. "Jo", sa hon "de ä som den här kakan voro lite tyngre än hennes" hon pekade på en annan gumma och hennes kaka.

De kakor som de gamla på "fattigstugan" (som man då sade) fick voro alltid dubbelt så tjocka som det bröd man brädde på "hävlar" ~~eller smält smör utan häll i mitten.~~

Smakbröd.

Till julen skulle barnen ha "hillkakor" av varje degsort.

De bakades inför höstbröd - det baket var redan undantröskat på hösten strax före den s.k. "slänkeveckan" som började den 31 okt. och varade till 1 nov. Det brödet skulle säika till våren, då det förnyades strax innan vårbrödet började.

De "hillkakor" vi barn fingo på julen voro: en vit rågsikt-kaka, kryddad med finkat ungefär 1 dm. i diameter, sedan en liten surklimpa, samma omkrets fast högre, 1 kammjölksklimpa, samma storlek, en liten avlång kryddklimpa, bakad av rågsikt, kryddad med sirap och pommaransokal. Min mor brukade lägga dessa bröd i en trave, det ena brödet på det andra och överst på traven lag en liten hemgjord ost. - Julosten brukade min mor själa ysta. Den gjordes vid midsommartid och fick stå liggande och lagra till julen.

Mor lade julaftons förmiddag 5 sådana travar, ty vi voro 5 barn.

VII

Brödets behandling efter gräddningen.

Efter gräddningen brukade man ta 10 kakor i taget mellan händerna och skaka och bulsa av mjukt mot bakbordet. Därpå täcktes kakorna på spett, som oftast i Uppland kallas "brödkärlar".

I de flesta käk satt 2 rätt grova stänger i taket. De vilade på grova krokas. Dessa stänger kallades randstänger. På dem skulle brödupputten vila. I Skärpsta i Börje satt dessa stänger i bazaarlugan. Kakorna sattes räta mot räta, när de hängdes på spetten. Där skulle det sitta till det blev tont och lätt kunde brytas. När det var lagom tont, togs det ner från spetten och lades i stora brödlåsar, som stod i matboden.

Mjukt bröd förvarades i stora träfat med lock, som kallades "stannfat" (skulle kanske vara ståndfat, ett fat som stod alltså) eller i stora kopparlunnor omsvepta med linnedukar.

Brödet lades upp på bordet i brödkorgar, flätade av någon slags rot.