

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

20518

Uppland

Tensta sn

20518

Lindström, J. W. 1950

1/250. Svar på ULMA:s frågel: 16 Brödet
och dess tillredning.

14 bl. 4=

Exc. OSO

Tensta socken.

Brödet och dess tillverkning.

Egentligen använde de ordet "baka" för bröd bullar och småbröd samt kakor. Mera på skämt kunde de använda ordet baka i en hel del fall då göromålet påminde om bakning. Ordet baka sades alltid om hela arbetet ända till dess att brödet var färdigt och hängt på brödhävlarna. Noga räknat så var det flrea tempon i bakningen.

- 1 Göra i ordning degen i degträget och bruka uppden.
- 2 Utbakningen på bakbordet.
- 3 Gräddningen av brödet.
- 4 Hängning av brödet på brödhävlarna.

Man kan nog ej använda värbet Baka som att låt smeten stå i ugnen och baka. Då blir det: låt smetens stå i ugnen och grädda.) Ordet grädda kommer ofta nära betydelsen, att steka. Så har jag fattat det, och då man tänker efter i vilken betydelse de använde ordet grädda så är det nog så. Man gräddar bröd och pannkakor, och de sade väl också att de satte in bunken i ugnen med råmjölk för att den skulle gräddas till kalvost.

Det sades ordet: Vi skall till å bakä i moron. Vi skall hålla på och baka (i) hela veckan. Om grannarna. Dom höll på å bakä i dag .. Dom tänker hållä på å bakä i helä vicka. De sade således ordet baka

oavsett bakets storlek.

Det var mycket olika på vilka tider de brukade baka bröd. De s.k. storgårdarna som hade förråd av spannmål och mjöl brukade göra s.k. storbak varje vår och höst. Dessa storgårdar hade s. k. bagarstuga som vanligen benämndes brygghus. Detta på grund av att de kunde hålla till en en sådan byggning med de ~~tre~~^{fyra} grovsysslorna. Bak-a bröd, brygga svagdrika, Byka, samt hålla till där med att göra räntan ren vid slakt. På smågårdar brukade de ej ha brygghus. På de större gårdarna där de således brukade baka storbak två gånger om året, så hade de dessutom bakning av mjukt bröd som skulle vara vit större högtider, slätter och skördearbeten o.d. Då de bakade s.k. mjukbröd vari ingick limpor och mjuka rågmjöls, samt siktat råg, och på senare tider även vete-mjölskakor och bullar, så måste de också elda upp bakugnen. Då de höll till på med s.k. storbak brukade de vanligen hålla på en hel vecka. Naturligtvis kände de doften av färskbröd i hela byn då det var någon av grannarna som höll på och bakade. Det luktade "färsk-bröd". Färskt bröd var något som var gott. Det var så vanligt att de brukade bjuda grannarna på färskbröd. Och när de bakade så bjöd de igen. Om någon hade en ~~stöfvel~~^{*} på sig som var uppsluppen i tån, så sade man, att stöfveln gapar efter färskbröd. * *stöfvel*

Något särskilt namn på dem som höll på och bakade bröd i bondgårdarna kan jag ej påminna mig. Yrkesbagare var ej tillfinnandes i bondbyarna. Det var nog först in i det nittonde seklet då yrkesba-

garna mera allmänt anlitas att baka spisbröd. En och annan bagare fanns det på landet redan på 1880 talet. Dessa bagare bakade mest limpor, bullar, pepparkakor och små bröd som de dels sålde hemma i sin lilla butik, och så körde de minst en dag i veckan till traktens landthandlare och levererade den vanliga ranson av limpor, bullar och kakor. I Björklinge fanns en sådan bagare. Han hette Jeppson och hade bageriet vid Fibble, mitt emot missionshuset. Bageriet är nu tillbyggt.

Då jag låter tankarna gå tillbaka till min barndom, och försöker påminna mig saker och ting från den tiden, så minns man med vilken vördnad brödet handterades. Det var nästan heligt, ja det var ej nästan, utan det var heligt. Sådanna ord som: Gud välsigna brödet, Guds-lånet, var ofta förekommande uttryck då de talade om bröd. Noga räknat sade de också Guds-lånet ^(utt. gusslåne) om spannmål som var föremålet antingen till gröpe åt djuren eller till bröd åt människorna. Om någon tappade bröd som ej föll där det var så smutsigt så togs brödbiten upp igen och borstades av. Det ansågs för vanvördnad mot skaparen att ej värdera det han givit människan till daglig spis. Men om ett stycke bröd tappades så att det föll där det blev smutsigt så lades brödbiten i det ämbar som kallades disk-vatt-ämbaret, och grisen fick ju diskvattnet som tillsattes med gröpe. Vårdslöshet med brödet skulle förr eller senare komma att draga olycka över huset där de vårdslösade med brödet.

Då det var fråga om hur de hade det med brödet till våren och fram till olsmäss, så blev frågan; har ni bröföda till olsmäss?

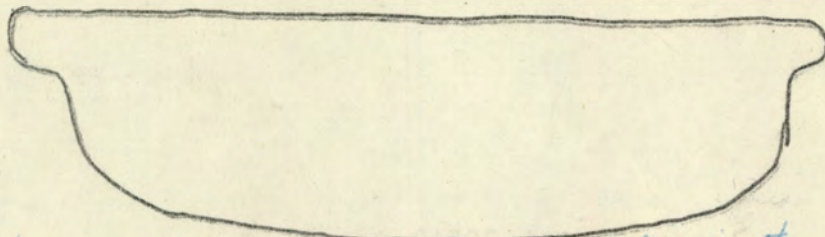
4.

Innan jag berättar mer om brödbakningen så vill jag här uppräknade vanliga redskaperna som de oavgämligen måste ha vid brödbakning. Det var:

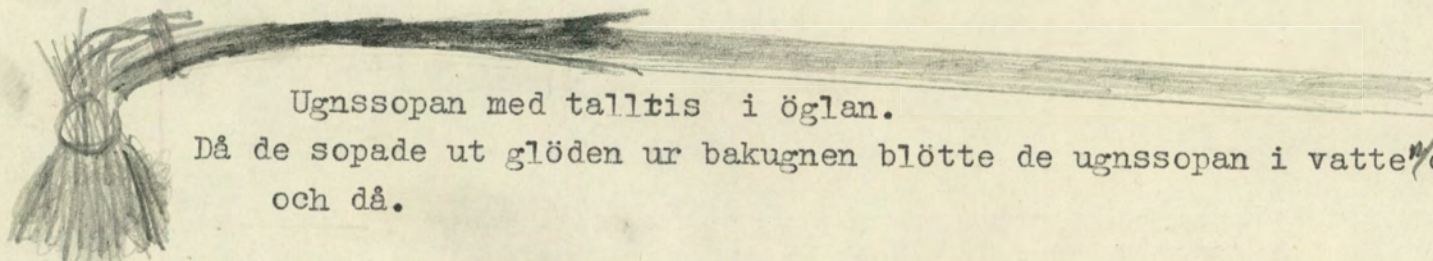
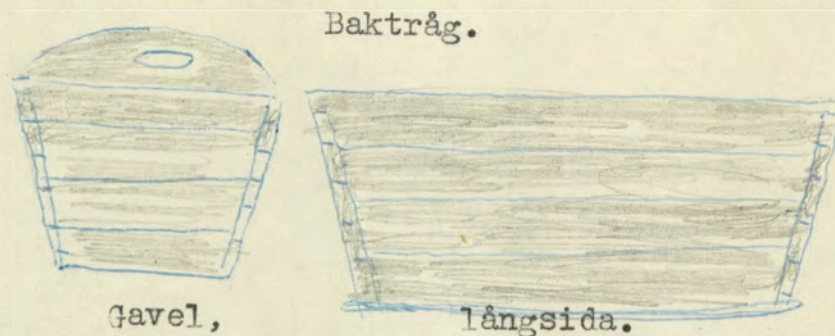
Baktråg Baktråg som var tillverkat av trä.
Bakbord " "
Brödkavel " "
Brödmått av järnplåt
Brödskutta som var av trä. Yrkesbagare kallade dem för sprits.
Brödspade " " " " stake.
Ugnssopa som var av järn och med träskaft cirka 2 mt. långt.
Så hade den en så kallad brödpikk. Men en granne hade en brödkavel som samtidigt var s. k. brödnagg eller brödpikk.

Vad själva bakugnen beträffar så var de pricis lika som den bakugn Dr. Manne Eriksson tecknat i frågelistan.

Skall här nedan försöka teckna hur baktråget såg ut, och ävenså brödnaggen el. Pikken



Den här teckningen är ett baktråg, gjort av en hel trädstam.



Ugnssopan med talltis i öglan.

Då de sopade ut glöden ur bakugnen blötte de ugnssopan i vattenⁿdå och då.

Det finns många ordspråk där brödet nämnes, ja är nästan kärnan i ordspråket. Här nedan några mycket vanliga ordspråk:

Bättre en halv kaka på land, än en hel kaka på sjön.

Bättre brödlös, än rådlös.

Små smulor är också bröd.

Bättre ge hunden en bit bröd än att slå honom.

Det här ger icke bröd, sa'tiggarn stod och tröska med slaga. (ordstäv. Stulet bröd smakar gott, men efteråt rivs det i munnen.

Bröd-bakning och frieri lyckas inte alltid.

Ordstäv. Det brakar i brö, sa'tiggarn, satte sig på påsen.

Ofta menades allt vad som hörde till den dagliga kosten då de sade: att förtjäna sitt bröd själv, att hålla så många ungar med bröd, att taga brödet ur munnen på en annan samt en hel del andra talesätt som man dagligen hörde då de talade om det dagliga brödet.

Vara i någons bröd var detsamma som att vara helt inacorderad i maten hos en annan, som till exempel, dränga^r och pigor, dagkarlar och sådana som man av barmhärtighet tagit in i sitt hus.

Brödet var ju det centrala vid matbordet, men ofta då de hade något sovel som var gott, så kunde det hända att de tog mycket sovel och litet bröd, detta mest om barn. Då sade föräldrarna, du skall äta bröd också. Något särskilt ord för att äta bröd utan smör eller annat sovel kan jag ej på minna mig.

Allmänt namn på bröd var: En brödbit, en bit bröd, lite bröd, en kaka bröd, en brödkaka, en större brödbit fick ofta heta, en brödkane, Så hade vi benämningen en brödkant. Det var en bit bröd som såg ut för att vara nedsolkad och därtill hård. Så hade vi ordet, heningt bröd. Det var om jäsningsen inte tagit riktigt, och då blev brödet hening, det var som att bita i läder.

Det nybakade brödet kallades för färskt bröd. Något namn på det då det var halvtort kan jag ej påminna mig. Om det färdiga brödet kunde följande uttryck fällas. Det är mört, det är vasst, det är heningt, det är knalligt och hårdätit.

s.7.

Några särskildan ord för det yttre och det inre av en brödkaka i såväl mjukt som hårdt tillstånd, kan jag ej påminna mig.

De former och brödtyper som var de vanliga i min hemtrakt, var Enligt Dr. Manne Erikssons teckning å sidan 4 i frågelistan ang. bröd bakning. Således, a bulle, b, lev eller limpa, ytt. och som bulle, c rund limpa, d, kaka.

Som redan är antecknat så hade de s.k. brygghus på de större gårdarna på landet. I dessa brugghus utförde de en hel del andra större arbeten än bakning. (Se blad 2)

Längre tillbaka i tiden förekom det mer än senare hälften av 1800 talet att de lät mura bakugnen så djupt in att de måste sträcka den genom väggen. Sådanna utbyggda bakugnar brukade vara så där en halv meter utom väggen De var vanligen täckta med taktegel, och så var de rappade. De gjorde sådanna utbyggnader på bakugnen för att vinna utrymme inne i stugan eller brygghuset. Om de på några ställen hade byggt över bakugnsutbyggnade ^W så hörde jag aldrig att de hade något särskilt namn på en sådan överbyggnad.

Känner ej till huruvida de hade bakugnar som var murade med endast tegel och lera. Men i gamla tider var nog kalkbruket mindre vanligt.

Bakugnens delar var. Giman, valvet, eriln, stickgluggen, ugnslucan. Eril var botten i ugnen varpå brödet lades för att gräddas.

8.

Känner ej till någon annan sorts bakugn än den där veden lades in i samma ugn som brödet gräddades uti, först efter det glöden efter veden utsopats med ugnssopan. Ugnsgimorna var av gjutjärn och från olika järnbruk. Den vi hade hemma var från Ulva bruk. I giman satt ugnsluckan fast på sina hakar. Den stängdes med ents.k. klinka. Valvet i bakugnen var välft och således utan några järnstöd för att teglet skulle ligga kvar i valvet. Det var nog ingen lucka för den så kallade stickgluggen.

Platsen framför bakugnen kallades om det var inne i bostaden som bakugnen fanns, för "bak i spisen". Helst använde man granved till att elda upp ugnen med. Hela längdens sex kvarter lades in i bakugnen. Veden var kluven så att den var litet grövre än vanlig spisved.

Själv gjorde jag aldrig upp eld i bakugnen, men mor var mästare på det. Någon gång kunde det hända att det brann dåligt i ugnen, och då hette det att det var svartsugga i ugnen. När lågorna slog fram för oroväckande ur ugnen, sade de att lågorna slår fram. Då satte de tegelstenar i ugnstüppningen som ock benämndes ugnsgiman. Vanligen tände de med finare späntad torr ved inne i ugnen. När sedan brasan i ugnen nära nog var utbrunnen rörde de omkring den med en s.k. brandstör. Det gällde ju att glöden skulle fördelas så jämt som möjligt på eriln.

Såg aldrig att de hade några anordningar för att prova temperaturen i bakugnen. Var det för varmt blev brödet svedt. Då var att dröja litet med att sätta in brödet. Vet ej att det förekom någon gång att ugnen måste eldas om för att den svalnat av för mycket innan allt brödet

var färdigtgräddat. Naturligtvis kunde det förekomma om baket var större än vanligt, och därtill olämlig ved.

Några lösa flyttbara hållar inuti ugnen hörde jag aldrig omtalas att det fanns på något ställe.

Har själv ^{ej} sett någon annan sorts bakugnar än den typ jag skildrat. Angående våffeljärn och pannkakslaggar känner jag ej till andra än dem som de hade att grädda våfflor och pannkakor uti. Det våffeljärn som de hade hemma då jag var i skolåldern var i form som en halvmåne. Och nog fick vi veta om det i skolan, ty det var ej fler skolkamrater som hade våfflor i likande form. Se nu äter han opp halvmån, sa'de.

Detta våffeljärn hade långa skalmar, och anses för öppna spis

Bakugnar av järn såg man inte till där på rama landet, åtminstone på 1880 å 1890 talet. Kan ej påminna mig att jag sett någon bakugn av gjutgods ute på landet.

I allmänhet var bakborden flyttbara. Bakträgen kallades stundom för degtråg. Det kunde vara olika sorts kär, som de hade mjölet uti när de bakade ut brödkakorna i.

Degen bräddes alltid över då den stod och jäste, den blev då som de sade varmjest.

Några fler vertyg som de använde vid bakning kan jag ej lämna några uppgifter om, och allraminst om de som hövdes då de bakade småbröd och tunnbröd. Rågbröd var det enda som förekom i min hemtrakt då jag var

barn. Men man hörde talas om att de förr i tiden också bakat på en blandning av korn~~a~~ och rågmjöl, och även av siktad havre.

Om man med bröd även skulle mena bullar och limpor som köptes i städerna så var det liksom litet högtidligare då man fick smaka på sådana brödsorter.

Då de förr i tiden hade storbak vid bondgårdarna så brukade de också baka s.k. hästbröd. Hästbröd användes då bönderna låg på färdväg. Ävenså skulle de ha hästbrödet då de var ute i åkern på vårarna innan det ännu fanns något grönt att ge hästarna då männen höll sina raster, t.ex, då de åt aftova^lö (aftonvard. Jag kan ej påminna mig att jag varken hemma vid torpet eller i de bondgårdar där jag arbetade att de tog undan särskild säd som skulle förmalas att användas till högtidsbröd. Det var så att högtidsbrödet siktades. Grövsta siktningen var "grovsikt"--därefter"finsikt" och så"stålsikt". Kvarnarna i min hemtrakt var utrustade med de tre sorteras siktar.

S. K.drossenmjöl kommer jag ej ihåg att jag hört talas om annat än i samband med hur det var uppe i Torneådalen hösten 1902 då grödan frös ned. De hade den hösten bröd från norrbottnen, s.k. nödbröd utlagt i ett skyltfönster intill gust.Adolfs torg I Stockholm. Brömäld var ofta ordet för den säd som förmaldes till spisbröd. När de lät sikta mjölet kallades de frånskilda delarna för kli. De s.k. skräkakorna är av siktad råg. De kryddor som många inmin hemtrakt använde i spisbrödet var kummin, och det gav brödet en pikant smak.

Landsmålsarkivet Uppsala 20518
J W. Lindström. 1950. TENSTA

UPL.

Frgl. 16

De ämnen som mest förekom att utdryga mjölet som skulle bakas till spisbröd, var i senare tider mest potatis. Nog talade mormor och morfar om en hel del som de själva varit med om i fråga om nödår, och vad folket måste taga till för att kunna hålla livet vid makt, men tråkigt nog har dessa för barn så intresselösa saker fallit ur minnet. Men att det många gånger var bara bleka alvaret för vårt folk, det förstod man av deras berättelser.

Den jäst som användes vid bakning då jag var barn, var bryggjäst. Det var så att alla grannarna och även hemma, så bryggde de själva sitt svagdricka. Jästen fick grannarna av varandra, det var en oskriven lag att den som hade jäst skulle dela med sig åt den som behövde. Det gick helt enkelt runt, runt, .Alltid var det någon som hade. På 1890 talet började prässjästen bli allmän ute på landsbygden.

Det torra spisbrödet förvarades i spannmålslårar ute i matboden. Dessa brödlårar var utav friskt virke och noga eftersedda så att inga råttor kunde taga sig in där.

Det är ej så många frågor i frågelistan från s.15 --s. 30 som jag nöjaktigt kan besvara. Men så stöter jag på ordet bärbulla, och det känner jag till.

Då bakugnen var lagom varm tog man en brödkaka som man ej gjort hål i för brödhäveln. Kanterna veks upp så att kakan liknade en pannkagslagg. Inne i kakan lades sedan lingonmos som var uppblandad med

s.12.

mjöl för att det ej skulle bli för stark smak på bullen. Sedan lades en annan tunn brödkaka över till lock. Så sattes kakan in i ugnen för att gräddas vid ej allt för stark värme. Det gick lika till oavsett vilka sorters bär de hade. Dock fick de alltid se till att blandningen av bären och mjölet passade.

Så brukade de då och då baka s.k. äpplebulla. Kanterna på en mjuk brödkaka uppveks på samma sätt som på bärbullen. I stället för sylt eller syltsmet så lade s) varvvis med halv tums tjocka äppleskivor i kakan och så lock över. På äpplekakan var det vilkorligt att det skulle vara lock över, men det var inte absolut nödvändigt med bärbullarna att det skulle vara lock.

Så var det förstås vanligt med att baka paltbröd efter slakten . Ofta var matsäcksbröd, åtminstone de mjuka sorterna bakat av siktat mjöl. Kakor enligt metoden s.k. ungtroll har jag ej förut hört talas om.

Pannkakor under rubr. 4 å sidan 31 i frågelistan var vanliga saker i varje bonde och torparhem, och även hos statfolket. Sådanna som ugns-pannkakor, tjocka och tunna pannkakor, fläskpannkakor, och en och annan gås morotpannkakor.

Något om folktro och seder rörande brödbakning kan jag ej berätta om ty jag har ej hört eller sett något om dem.

Alla talesätten och liknelser samt gåtor angående bröd var vanliga

s.13.

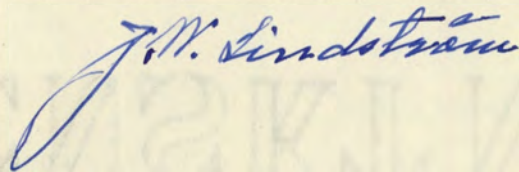
Alla de ^{ord} som står i frågelistan ^{s 34} hörde man då och då vid tillfällena och situationer som passade in, som t.ex.: Om du äter möjligt bröd så blir du stark. Salt och bröd gör kinden röd. Bröd stark, brödkvarn var den som åt mycket, och helst bröd. Brödsvullen var den som hade tjocka feta kinder och därtill var fetlagd. Med ett ord, gåtorna, ordstaven och ordspråken där bröd nämnes var i var mans mun.

Det jag här har nedtecknat om brödet och dess bakning är från min hemtrakt. En sommar var jag brödutkörare på ett sommarbageri på Värmdön. De var fyra gesäller, en mästare, fyra brödroddare och så jag som körde ut till olika platser om dagarna, Gustafsberg, Kolström, Kilsvik, Stockholm Järla, Skurö, bro. Men i det bageriet hade de andra anordningar än på bondgårdarna. Bageriet där på Värmdön var i gång bara om somrarna.

Något mer av vikt angående brödbakning i slutet av förra seklet har jag ej att meddela.

Uppsala den 24 januari 1950

J.W.Lindström.



Landsmålsarkivet Uppsala 20518
J W Lindström. 1950. TENSTA
UPL.

Frgl. 16

Det mest vanliga vardagsbrödet, som förekom i min hemsocken (Tensta, Uppland) var bakat av sammanmalet rågmjöl. Kakorna var alltid runda, men hålen, vari kakorna uppträdde på brödhävlarna, kunde vara i mitten eller ock i en kant av kakan. Vanligen använde de bryggjäst, men på 1890-talet blev den s.k. prässjästen allt mer vanlig.

Brödet var 6 mm tjockt och naggat.

