

20646

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

VÄSTERGÖTLAND

Larv

11/5 1950

Linnarsson, Linnar, 1950

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet  
och dess tillredning

74 bl.4:o  
1 teckn.

20646

Exc. OSD



Brödet och dess tillredning.

Västergötland.

Följande uppteckningar gäller närmast 1880-talet och grundar sig på samtal med följande personer, nämligen:

1. Ida Svensson, född i Bitterna 1865. Hon inflyttade redan som barn till Larv och har sedan helt unga år varit bosatt på gården Byslätt. Ida Svenssons uppgifter gäller närmast denna gård.

2. Anna Lyrén, född 1878 i Fåglavik, Hudene socken. Hon härstammar på mödernet från den ovannämnda gården Byslätt i Larv och är såväl genom sin mor som mormoder förtrogen med gårdens äldre seder och bruk.

3. Adolf Gustafsson, född omkring 1880 på Kvarnbacken i Larvs socken. Föräldrarna var torpare. Gustafsson är såsom självägande bonde bosatt på Fiskarheden i samma socken.

4. För övrigt har jag kunnat stödja mig på äldre uppteckningar och delvis egna minnen.

Alingsås i maj 1950.

Landsmålsarkivet, Uppsala 20646  
L. Linnarsson, 1950. LARV  
VGL.

Frgl. 16



I. Ordet baka.

1. Ordet "baka" förekommer i målet och brukas dels för tillredning av bröd, dels för tillredning av vissa gräddade maträtter.

Ex. baka brö / bröd /, baka våffler / våfflor /, baka pannkaka, baka pudding, baka monka / munkar /, baka plättar.

Ordet pudding är ett förhållandevis sent ord i målet och hör samman med gräddade maträtter av gryn, såsom mannagrynspudding, risgrynspudding m. fl. Men under det att man frångått ordet pannkaka har man bibehållit det ursprungliga ordet "baka". Detsamma gäller plättar, vilka enligt äldre talesätt kallades monka.

Vad brödbakning beträffar kan ordet baka åsyfta såväl arbetet i sin helhet som en viss del därav. Ex. Mor bakar i da. Vi har bakeda i da. Vi får snart ställa te mä bak. I dessa m. fl. fall åsyftas arbetet i sin helhet.

Under arbetets gång skilde man på arbetet med att baka ut, d. v. s. att forma degen till kakor, och att baka i ämmen / ugnen /, alltså själva gräddningen. Ex.

- Se hur degen jäser, nu får vi skönna oss å baka ut.

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson, 1950. LARV  
VGL

Frgl. 16



3  
3

En stund senare, då de bredda kakorna började jäsa, sade man;

- Nu får vi snart börja baka i ämmen.

I senast anförda exempel syftar ordet "baka" alltså endast på en del av arbetet.

Förberedelserna till bak omnämndes med orden säta te bak eller säta te deg. Man syftar här på en äldre sed att först för- mera jästen i en mindre deg, varom skall redogöras för i ett kom- mande kapitel. Nästa tempo i förberedelserna till bak var att knö eller knöa / knåda /.

Ett äldre ord för degens jäsning var höven. Ex.: Dä ä go höven i degen i da. Men när de bredda kakorna jämte upp, sade man att de lättna. Ex. Nu börjar kakera allt å lättna. Nu ä kakera allt lättnata så pass att vi kan börja sätta in / till gräddning / Om kakorna stod och förjäste, emedan man inte hann undan med grädd- ningen, kanske husmodern tillkännagav detta med följande;

- Ja pror kakera står å förlätnar.

God järning i brygden omnämnde man däremot med jal. Ex: Go' jal.

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson, 1950. LARV  
VGL.

Frgl. 16



4  
4

Av regelbundet återkommande bak märkes julabaket, vårbaket och slöttebaket. Julbaket skulle räcka till Lellajula / Kyndelsmässan /, alltså hela januari månad ut. Det ansågs genant att behöva för snart efter jul. Det vittnade om fattigdom och små förhållanden. Hellre än att baka för litet bakade man så mycket, att det räckte ett stycke fram i februari.

Julbaket pågick vanligtvis i två dagar. Första dagen bakade man vanligt vardagsbröd, den andra dagen bakade man sektebrö och vörtabrö samt de speciella julbröden, alltså det finare bröd som hörde samman med julfirandet. Längre tillbaka måste man även tänka på de många fattiga, som gick omkring och tiggde bröd och sovel i dagarna före jul. På herrgårdar och större bondgårdar gjorde man ett särskilt bak för att kunna ge en kaka till var och en som kom och bad. Baket pågick då i tre dagar. På 1880-talet hade emigrationen, järnvägsbyggandet och andra arbetstillfällena minskat på antalet behövande. Men det fanns många äldre<sup>4</sup> stigna och krymplingar, vilka på grund av arbetsoförmåga måste tigga sitt bröd.

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV

VGL

Frgl. 16



Vårbaket förrättades innan vårbruket tog sin början och var som regel så pass stort att det räckte över denna period, alltså i fyra veckor. Och slätterbaket måste vara så stort att det räckte under den period, som slättern pågick, alltså i sex veckor. Till dessa båda arbetsperioder bakades nästan uteslutande vanligt vardagsbröd. Dessa bak stod som regel om på en dag, ty såväl vår- som sommardagen är ljus och lång, och den goda värmen både ute och inne underlättade degens och brödets jäsning, m. a. o. då gick det undan med arbetet.

Under mellanliggande perioder bakade man med färre veckors mellanrum, ty man åt helst mjukt eller halvtorrt bröd. Bakens storlek omnämndes efter det antal veckor, brödet beräknades räcka. Ett tre-veckorsbak var ett litet bak, men ett fem-veckors- och ett sex-veckorsbak var däremot stora bak.

Hantverkare och småfolk bakade mindre bak och följaktligen oftare än bönderna. Hantverkarna måste köpa sin spannmål, köpet bestod som regel av en skäppa om gången. Rätt ofta gjorde de sina köp i kvarnen, och då återstod endast att transportera hem mjölet.

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson, 1950. LARV

VGL.

Frgl. 16



6  
6

annan använde sig av skottkärra, andra föredrog att bära sin börda. Det var ingenting ovanligt att personer, som saknade dragare, bar skäppesäcken på hala / över nacken och axlarna / både till och ifrån kvarnen, fast den låg en god fjärdingsväg från hemmet, ofta längre bort.

Socknens hantverkare brukade även passa på, då någon bonde i grannskapet gjorde sin kvarnresa, d. v. s. om de hade någon spannmål att sända med, eller de hade kanske köpt den av bonden med det förbehållet, att han skulle ombestyrta transporten till och hem från kvarnen. Någon gång förekom att hantverkaren lånade häst och vagn av bonden för en kvarnresa, men även om ett sådant lån ej behövde betalas med pengar, var det dock en självklar sak att hantverkaren skulle göra en återtjänst, när bonden i sin tur behövde en sådan. Man kvittade alltså tjänst mot tjänst. Kunde hantverkaren reda sig utan att besvära någon med kvarnskjuts, slapp han dylika återtjänster

Vad bakets perioder beträffar är vidare att märka, att man måste ta hänsyn till spannmålen och mjölets beskaffenhet. Var

Landsmålsarkivet. Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV  
VGL.

Frgl. 16



mjölet gott, jäste brödet upp och blev poröst. Sådant bröd kunde man äta, även om det var så torrt att det sjöng i kakorna; det var bara att doppa ned brödstycket i drickskannan, i mjölk eller vatten. Sedan råde till och med gammalt folk med dåliga tänder att äta det. Brödet betraktades som gott, bara det lät blöta säk, d. v. s. var så poröst att vätska kunde tränga in i det. Men hade man fått dålig bärigen till brödsäden, blev följdén vanligtvis den, att brödet föll samman under jäsníngen eller gräddningen i ugnen. Såsom färskt var sådant bröd degigt, och när det torkat, blev det svårätet, mången gång nästan oätligt, Var mjölet ej av fullgod beskaffenhet, måste man baka oftare, så att man kunde äta brödet mjukt eller åtminstone halvtorrt.

Under 1870- och 1880-talen gjordes betydande nyodlingar. Råg kunde odlas i större utsträckning än tidigare, och därmed blev oblandat rågbröd också allmänt. 1880-talet kan betraktas som övergångsperiod från havre- och blandbröd till rent rågbröd. Nu började man till och med att sikta i kvarnarna, och nu kunde man baka bröd av siktat mjöl ej bara till julen utan året runt.

Landsmålsarkivet, Uppsala 20646  
 L. Linnarsson, 1950. LARV

VGL

Frgl. 16



8 8

Man fick smak för fint bröd, och därmed följde att man bakade oftare. Även den obesyttne kunde hålla sig med gott bröd tack vare tillgång på lönsamt arbete.

Att baka var kvinnogöra. Den dagen, man bakade, var manfolken så gott som utestängda. Ej heller var det någon reda med matlagningen sådana dagar, ty kvinnorna måste först och främst sköta baket, varom ej kunde man äventyra detta, och det betydde åtskilligt, då man bakade för flera veckor framåt. Ett gammalt ordspråk lyder ock; - Bakedaa ä svältedaa. / Bakdagar är svältdagar /.

Det var inget nöje för männen att gå hemma vid husen en dag, då kvinnorna var så strängt upptagna, och därför brukade husbonden ordna det så, att man förlade arbetet till skogen eller gårdens utägor den dagen. Eller han hade kanske en förestående långresa, vilken ändå måste göras förr eller senare. I så fall passade det bra att ge sig bort den dagen.

Höll husbonden sig hemma på gården och någon granne eller annan bekant kom på ett tillfälligt besök, fick denne uträtta sitt ärende, där han träffade bonden. Vanligtvis höll han till på logen

Landsmålsarkivet. Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV  
VGL.

Frgl. 16



9 9  
i stallet eller i huggboden. vid dylika tillfällen kunde det hända att kära far ursäktade sig med ord som dessa;

- Jag skulle be dig gå med in, medan vi talas vid, men det är så att kvinnfolka har ställt till med bak i dag, så de har det lite stökigt.

Särskilda bakkvinnor förekom ej, men däremot brukade grannkvinnorna hjälpa varandra, om så var att hustrun ej hade piga eller vuxen dotter till hjälp.

På 1880-talet höll man dock ej lika strängt på nedärvda seder och vanor. Genom breven från Amerika fick man veta, att männen i det fjärran landet med friskt mod grep sig an med alla på en farm förekommande sysslor, även de husliga. Även flera andra orsaker till omslag i seder och tänkesätt skulle kunna anföras. Männen började så smått att hjälpa till med både det ena och det andra. Det var sålunda ingenting ovanligt att mannen eldade upp ugnen och hjälpte till med gräddningen. Han så te ämmen / såg till ugnen /, hette det. Man höll dock förstuderren stängd, ty man ville inte att någon skulle komma in under det att man var sysselsatt med arbete av detta slag.

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV  
VGL

Frgl. 16



Bröd som saluvara förekom först under de år, då Västra stambanan byggdes, alltså i slutet av 1850-talet. De flesta av dem, som arbetade på detta bygge, levde av torrskaffning. En och annan kunde förse sig med mat från hemmet, andra åter köpte erforderliga livsförnödenheter i bondgårdarna utmed linjen. Men det fanns även bönder, som transporterade fram livsförnödenheter till arbetsplatserna för att göra affärer med järnvägsbyggarna, vilka man kallade masar, masara. Först och främst var det bröd som efterfrågades.

Härom berättar en äldre hudenebo, född 1863, följande:

Våra / föräldrarna / lät mala tre tunnor råg och bakade bröd av alltsammans. Sedan for de upp till Fåglavik och sålde brödet till masarna, som arbetade på den stora järnvägsbanken vid Fåglavik. Själva åt vi sällan annat bröd än blandbröd, men när man skulle sälja bröd, måste det vara rejält. Masarna förtjänade goda pengar, så de kunde betala för sig. / Hudene, slutet av 1850-talet. /

Personer med vaken blick för affärer insåg snart att bröd och bakverk kunde bli en lönande saluvara och satte upp bagerier på de nyvordna stationssamhällena. Ett av de första var förmodligen det,

Landsmålsarkivet. Uppsala 20646  
L. Linnarsson, 1950. LARV

VGL

Fgl. 16



13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

180

181

182

183

184

185

186

187

188

189

190

191

192

193

194

195

196

197

198

199

200

201

202

203

204

205

206

207

208

209

210

211

212

213

214

215

216

217

218

219

220

221

222

223

224

225

226

227

228

229

230

231

232

233

234

235

236

237

238

239

240

241

242

243

244

245

246

247

248

249

250

251

252

253

254

255

256

257

258

259

260

261

262

263

264

265

266

267

268

269

270

271

272

273

274

275

276

277

278

279

280

281

282

283

284

285

286

287

288

289

290

291

292

293

294

295

296

297

298

299

300

301

302

303

304

305

306

307

308

309

310

311

312

313

314

315

316

317

318

319

320

321

322

323

324

325

326

327

328

329

330

331

332

333

334

335

336

337

338

339

340

341

342

343

344

345

346

347

348

349

350

351

352

353

354

355

356

357

358

359

360

361

362

363

364

365

366

367

368

369

370

371

372

373

374

375

376

377

378

379

380

381

382

383

384

385

386

387

388

389

390

391

392

393

394

395

396

397

398

399

400

401

402

403

404

405

406

407

408

409

410

411

412

413

414

415

416

417

418

419

420

421

422

423

424

425

426

427

428

429

430

431

432

433

434

435

436

437

438

439

440

441

442

443

444

445

446

447

448

449

450

451

452

453

454

455

456

457

458

459

460

461

462

463

464

465

466

467

468

469

470

471

472

473

474

475

476

477

478

479

480

481

482

483

484

485

486

487

488

489

490

491

492

493

494

495

496

497

498

499

500

501

502

503

504

505

506

507

508

509

510

511

512

513

514

515

516

517

518

519

520

521

522

523

524

525

526

527

528

529

530

531

532

533

534

535

536

537

538

539

540

541

542

543

544

545

546

547

548

549

550

551

552

553

554

555

556

557

558

559

560

561

562

563

564

565

566

567

568

569

570

571

572

573

574

575

576

577

578

579

580

581

582

583

584

585

586

587

588

589

590

591

592

593

594

595

596

597

598

599

600

601

602

603

604

605

606

607

608

609

610

611

612

613

614

615

616

617

618

619

620

621

622

623

624

625

626

627

628

629

630

631

632

633

634

635

636

637

638

639

640

641

642

643

644

645

646

647

648

649

650

651

652

653

654

655

656

657

658

659

660

661

662

663

664

665

666

667

668

669

670

671

672

673

674

675

676

677

678

679

680

681

682

683

684

685

686

687

688

689

690

691

692

693

694

695

696

697

698

699

700

701

702

703

704

705

706

707

708

709

710

711

712

713

714

715

716

717

718

719

720

721

722

723

724

725

726

727

728

729

730

731

732

733

734

735

736

737

738

739

740

741

742

743

744

745

746

747

748

749

750

751

752

753

754

755

756

757

758

759

760

761

762

763

764

765

766

767

768

769

770

771

772

773

774

775

776

777

778

779

780

781

782

783

784

785

786

787

788

789

790

791

792

793

794

795

796

797

798

799

800

801

802

803

804

805

806

807

808

809

810

811

812

813

814

815

816

817

818

819

820

821

822

823

824

825

826

827

828

829

830

831

832

833

834

835

836

837

838

839

840

841

842

843

844

845

846

847

848

849

850

851

852

853

854

855

856

857

858

859

860

861

862

863

864

865

866

867

868

869

870

871

872

873

874

875

876

877

878

879

880

881

882

883

884

885

886

887

888

889

890

891

892

893

894

895

896

897

898

899

900

901

902

903

904

905

906

907

908

909

910

911

912

913

914

915

916

917

918

919

920

921

922

923

924

925

926

927

928

929

930

931

932

933

934

935

936

937

938

939

940

941

942

943

944

945

946

947

948

949

950

951

952

953

954

955

956

957

958

959

960

961

962

963

964

965

966

967

968

969

970

971

972

973

974

975

976

977

978

979

980

981

982

983

984

985

986

987

988

989

990

991

992

993

994

995

996

997

998

999

1000

som Matilda Gustafsson startade på Fåglavik i början av 1860-talet. Det drevs med hjälp av fackutbildad bagare. Byggnaden, där bageriet var inrymt, omnämnes av äldre personer med namnet "Bagarns" ännu på 1930-talet, oaktat något bageri ej förekommit i byggnaden sedan åren omkring 1900. Gustafssons bageri saluförde såväl matbröd som finare bakverk.

Det första bageriet på Floby var ett finbageri och startades av en fröken Sjöberg från Kvänum. Hon hade tidigare ägnat sig åt finbak på beställning i sin hemsocken men fann det ekonomiskt fördelaktigare att flytta till ett stationssamhälle. Året för bageriets tillkomst är ej känt, men det anlätades allmänt vid beställningar av sockerkakor och andra finare bakverk på 1880- och 1890-talen. Möjligt är att bageriet tillkom redan på 1870-talet.

De flesta kvinnor, som ägnade sig åt finbak, tillhörde borgerliga kretsar och hade lärt sig finbak i någon stad. I tvenne fall omnämnes Stockholm. I Gäsene-Eriksberg ägnade sig prostinnan Boström åt finbak på beställning / 1860-talet /. I Larv var det Kära mor på Bäsingen, I Edsvära en fru / von ? / Segerbaden på

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson, 1950. LARV  
VGL

Frgl. 16



Boställa ? och madam Andersson på Klinkan, vilka ägnade sig åt finbak på beställning, först och främst sockerkakor, som var högsta mod vad förningar beträffar under 1800-talets senare del.

Matbrödet åter fick man som regel beställa av någon allmogekvinna, som ägnade sig åt bakning på förtjänst. Följande torde vara belysande:

Maja-Lena Strömberg blev änka i unga år, och då började hon att baka på beställning för att på så sätt säkra sitt eget levebröd. Mjöl, jäst och kryddor och vad som för övrigt erfordrades fick beställaren själv köpa in. Betalningen utgick med några ören per kg mjöl som omsatts i bröd.

Maja-Lena Strömbergs bagarbod var ytterst primitiv; den var uppförd någon gång i början av 1870-talet, möjligen tidigare, men ugnan var bra, och Maja-Lena hade konsten att baka ett gott bröd. Många föredrog hennes bröd framför sådant, som storbagerier med tiden saluförde i handelsbodarna.

Omkring år 1900 började speceriaffärerna saluföra bröd, som kom från städernas ångbagerier. Asklunds ångbageri i Göteborg var

Landsmålsarkivet. Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV

VGL.

Frgl. 16



ett av de första bagerier, som sände ut bröd till försäljning på detta sätt. I affärer, där Asklunds ~~ångbageris~~ bröd salufördes, kunde man se en stor affisch på styv kartong, vilken visade hur bakning och gräddning tillgick. Denna bild väckte stor uppmärksamhet bland kunderna i boden, ej minst av den orsaken att det var män, som skötte baket från början till slut. Det var den upp- och nedvända världen helt och hållet.

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson, 1950. LARV  
VGL.

Frgl. 16



II. Om brödet i allmänhet.

Det arbete eller den tjänst, av vilken man hade sin lekamliga utkomst, benämndes levebrö / levebröd /. En god inkomstkälla kunde även omnämnas med bröstöcke / brödstycke /. Det hette t. ex.

- Den har fått ett bra bröstöcke. Eller; den har fått ett bröstöcke som förslår.

Det förekom även att en luckrativ tjänst omnämndes med orden ett fett bröstöcke.

Om någon genom intriger undanträngde en annan från hans rättmätigt bekomna syssla eller tjänst för att själv få övertaga den, bedömdes detta som orätt, ty det var att ta brödet från sin nästa. När man särskilt ville brännmärka en handligg av detta slag, sade man;

- Män dä ä ju te å ta bröt ur munnen på dän stackarn.

När någon dog och en annan fick rycka in på den plats, den döde innehåft, hette det;

- Den enes död, den andres bröd.

Man skulle inte förakta det lilla varken på det ena eller

Landsmålsarkivet. Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV  
VGL.



Landsmålsarkivet, Uppsala 20646  
L. Linnarsson, 1950. LARV  
VGL  
Frgl. 16

andra området, ty: - Små smulor är också bröd.

Soldatens lön var liten, men han behövde ej riskera att stå den förutan. På tal härom brukade man säga;

- Kronans kaka är liten, men den är säker.

Tiggeriet lönade sig mången gång bättre än det strävsamma arbetet, varom följande ordstäv erinrar;

- Käppen å säcken å kaka på fläcken, sa han som jeck å teggde.

En bonde, kanske änkling eller i knappare omständigheter, som vid gårdens överlåtande till son eller måg endast betingat sig kosthåll för sina återstående dagar, tillhörde samma hushåll i brödet.

Men ej nog med att bonden sjönk i socialt avseende i och med att han överlämnade sin gård i andras händer. Han fick därjämte mer än en gång göra den sorgliga erfarenheten att;

- Dä ä inte g8tt å äta barnabrö.

Av äldre talesätt kan vidare erinras om följande;

- Bättre ena kaka mä ro, än tie mä oro.

- Bättre brölös än rålös.



När personer med lika intressen sökte sig till varandra, sade man; - Kaka söker maka.

Att "bakdagar är svältdagar" har redan erinrats om, men när man bakat, kunde man ta skadan igen, ty;

- Dä ä inte alla daa, som ä bakedaa, somlia ä smakedaa.

/ Det är inte alla dagar, som är bakdagar, somliga är smakdagar. /

Om någon, som menade sig vara något till karl och som gärna förhävde sig gent emot andra, misslyckades, sade man;

- Se, du sket för ont dän dan, du baka. Eller; Han sket för ont etc.

Talesättet kan betraktas som en tillspetsad form av ordspråket som säger; Högmod går före fall. Och; eget beröm luktar illa.

Brödet var huvudbeståndsdel i födan. Sovlet var mången gång så nätt tilltaget, att det endast var att betrakta som smakämne. Födoämnen, som vi har fullt upp av och som numera ej betraktas som sovel, har i gången tid fått tjänstgöra som sådant. Här om erinrar följande som skämt återgivna ramsa;

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV

VGL.

Frgl. 16



17 17  
- In å äta nu, barn! Nolemos å brö, å mjölk å brö, ~~å~~ <sup>m</sup>ån vart för säk!

Anledningen till att modern gav barnen denna förhållningsorder var den, att hon ej hade tillfälle att övervaka måltiden.

Man skulle nöja sig med ett slags sovel till brödet. Fick man smör på brödet, borde det som regel vara nog med det, om man bortser från de stora kalasen. Lade någon t. ex. en skiva ost på smörgåsen, sade man att han dubbelsugla / tog dubbelt sovel /.

- Dubbelsuglar du, din sugelhunn, sade bonden till den ny-stadde drängen, då denne lade ost på smörgåsen.

Ännu på 1890-talet höll gemene man fast vid seden att ej använda mer än ett sovel på brödet. Skolbarnen hade som regel smör på brödet, om de kom från bondehem. Hantverkares barn m. fl. hade i de flesta fall ost eller stekt fläsk på brödet. Ost på smörgåsar förekom ej.

Den första liksom den sista skivan på en lev eller limpa kallades skalk. Dessa lades undan, då man skar ned bröd för att bjuda fränmande på mat. Skalkarna fick barn och tjänare äta i köket.



Bara en liten bröskalk var ett i gången tid förekommande talesätt och betecknade en liten obetydlig tilldelning.

Mögligt bröd skulle man inte rata, ty; - Lite mögel är hálta sugel / lite mögel är till hälften sovel /.

Om barnen ville rata möjligt bröd, brukade någon av de äldre säga; - Ät möglat brö, så blir du starkere!

Likaså kunde det hända att barnen drog sig för att äta det brända på brödet, men då sade man; - Ät upp beten, så blir du römaste / rödblommig /! Man brukade även uttrycka saken så;

- Bränt bröd ger röda kinder.

Musätet bröd undvek man självfallet, men om så skulle vara att man råkade äta en sådan bit, kunde man trösta sig med att;

- Musätet bröd ger starka tänder.

Den sista biten av kakan eller det stycke, man fått sig tilldelat, måste man äta upp, ty det var den sista biten, som gav den bästa kraften. Om barn satte bort den sista biten av smörgåsen, hette det;

- Ät upp beten, för då ä dän, du blir starkere å!

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson, 1950. LARV  
VGL

Frgl. 16



Den sista biten kallade de för jäjärebete / jagarebete /, ty den, som åt upp sista biten, blev så mycket starkare och uthålligare än de övriga i arbetslaget, att han kunde jaga eller driva dem. Därav namnet.

Förmodligen avses här sista biten av kakan.

Brödet skulle brytas, ej skäras. Den regeln kunde man följa endast då det gällde kakebröd. På 1880-talet var det dock rätt vanligt att man skar brödet, men det fanns många äldre, som aldrig kunde <sup>h</sup>fårmå sig till att bruka kniv på bröd. De stödde sig på bibelns ord; "Och han tog ett bröd och bröt det." m. f. ord.

Delar av kakan omnämndes med ett stöcke / ett stycke /. Det kunde vara ett litet stycke eller ett stort stycke. Ville man antyda en viss frikostighet i tilldelningen av bröd per måltid, angav man den som regel till en hel fjälning brö / en fjärdedels kaka /. Fattigt folk, som gick omkring och tiggde, brukade få en halv kaka brö med en bit sovel till. Till jul brukade man dock ge en hel kaka brö till var och en som kom och bad. Julen förpliktade till barmhärtighet.



Att äta sovel utan bröd kallades att mula eller mula sugel. Det dugde givetvis inte i vardagslag, men däremot kunde det vara tillåtet vid kalas eller liknande tillfällen. Om någon tackade nej till en läcker rätt, t. ex. ett stycke kalvsylta eller en bit ostkaka, var ej ovanligt att värdinnan invände:

- Å, du kan la mula i däk beten!

Ett gammalt talesätt lyder ock; - En sa inte äta säk mättare, än att en kan mula i säk lite te.

Ordet "mula" kunde även användas om bröd, som var särskilt lätt att äta. Gammalt folk, som saknade tänder att tugga med, brukade äta bröd, som de en stund före måltiden doppat i mjölk eller vatten, ty, sade man, dä kunne de mula i säk.

Att mula förekom vidare i betydelsen att smula sönder något. En äldre kvinna, som stod och smulade sönder några kokta potatisar till sina kycklingar, yttra härom;

- Å, ja står här å mular lite te mina cocklinga.

Landsmålsarkivet, Uppsala 20646  
L. Linnarsson, 1950. LARV  
VGL

Frgl. 16



Havre och blandbröd bakades i halvtunna kakor och äts torkat. Sammalet rågbröd, som ända fram till 1880-talet var bästa brödet, åt man däremot helst mjukt eller halvtorrt. Vid övergången till endast rågbröd följde att man samtidigt övergick till övervägande mjukt bröd eller halvtorrt, så länge man kunde förvara brödet som sådant. Vardagsbrödet kom alltså att växla under bakets perioder. Under tiden närmast efter baket åt man alltså mjukt eller halvtorrt bröd, sedan torrt. Men 1880-talet övergick man även till kortare bakperioder. Därmed följde att man hade lättare att hålla sig med mjukt bröd. Att detta betraktades som bättre bröd än det torra framgår av dylika talesätt som:

- Nu är brödet så hårt och gammalt, så nu får vi lov att baka. Eller; - Nu har vi inte annat än hårt bröd, det kan väl duga i vardagslag, men vi har inget bröd, som vi kan bjuda på, om det skulle komma någon.

- Nu har vi bakat, så nu har vi färskt och gott bröd.

Limpor och levar var helgdagsbröd, och som sådant skars det i skivor, härom erinrar ordet skivebrö. Det var närmast av denna

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV  
VGL

Frgl. 16



anledning, som man ~~vaz~~ bemödade sig om att hålla helgdagsbrödet mjukt eller åtminstone halvtorr.

Råg, som mognat i solsken och vackert väder, var bäst. Om det blev litet säd på grund av torka, brukade de gamle trösta sig med följande: - Men, Gud ske lov, solkakan är drygast. / Återgivet enligt Anna Fredriksson, född i Hudene omkr. 1860 /.

Det låg vidare stor vikt vid att man fick rågen väl bärgad, ty mjöl av välbärgad råg gav ett gott och drygt mjöl. Deg av sådant mjöl jäste upp med lätthet, och kakorna sto säk / stod sig /, d. v. s. att de behöll den jästa formen medan de gräddades. Sådant bröd var poröst, och som torkat var det skört, skört som skorpor. Var det någon äldre, som föredrog att doppa brödet före måltiden, så lät dä blöta säk. Och; dä blötna.

Stod rågen däremot ute i regn så länge, att kornen började gro, förlorade mjölet sin godhet. De utkavlade kakorna jäste visserligen upp, men då de kom in i ugnen, fall de ner / föll ned /, brödet blev fullet. Närmast kakans underkant eller botten bildades en mörk rand, ena stålrånn / en stålrand /. En liten rand betydde

3  
Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV  
VGL  
Frgl. 16



inget, men var mjölet av särskilt dålig beskaffenhet, kunde hela kakan falla ned. Om sådant bröd sade man att det var som lafser / tillfällighetsbröd utan jäst /, d. v. s. degigt och dåligt. som torkat blev brödet knaltigt och svårätet.

Vidare är att märka att rågen sällan var helt fri från ogräsfrön, innan såväl bönderna som kvarnarna fick särskilda rensmaskiner / 1890-talet ? /. På skogsbygdens lätta jordar var det tvenne ogräs, som ej sällan förekom i sådan myckenhet, att deras frön satte både färg och smak på rågbrödet. Dessa ogräs kallades löxa och skallra. Löxa var en gräsväxt, förmodligen kvickrot, som förekom i stor myckenhet i lätt och dåligt brukad jord, och skallran var förmodligen penningräset, även skärvfrö kallat. Löxan gjorde brödet beskt. Skallran åter inverkade ej så mycket på smaken men gjorde brödet mörkt. I de fall nämnda ogräsfrön inverkade på brödets färg och smak talade man om löxebrö och skallrebrö. Folk, som prövat båda sorterna, brukade säga:

- Ja äter hellre skallrebrö än löxebrö.

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV  
VGL.

Frgl. 16



Vardagsbrödet, som bakades av sammalet rågmjöl, <sup>havre-</sup> eller bland-  
sädsmjöl, formades till kakor. En rågbröds-kaka var c:a 24-27 cm  
i diameter samt 1-1 1/2 cm tjock. Havre- och blandsädsbröd baka-  
des i tunnare kakor, i allmänhet 1/2-1 cm tjocka.

Bröd av siktat mjöl jäste lättare upp och kunde följaktligen  
bakas ut i tjockare kakor. En siktebröds-kaka hade ungefär samma  
diameter som rågbröds-kakan, men däremot var den tjockare, vanligt-  
vis 2-3 cm. Kryddat och sött bröd formades till limpor eller le-  
var, en limpa var rund, diametern var 16-20 cm och tjockleken  
5-6 cm. Leven däremot var utdragen på längden. Den kunde vara  
vid pass 30-33 cm lång och 12-14 cm ~~tjock~~ bred. Tjockleken var  
c:a 6-7 cm.

Vetebrödet bakades i form av levar och bullar. Bullen var  
rund - rund som en bulle - heter det t. ex. diametern 6-7 cm.  
Bullen var alltså helt liten och avsedd för endast en person.  
Vetebullar var förstadiet till runda skorpor.



### III. Bakugn och bakredskap.

Baket försiggick inne i stugan / bostadens största rum /, där det var varmt, ty värmen var en förutsättning för att den satta degen liksom de bredda kakorna skulle lättna / jäsa / upp. Dessutom erfordrades stort utrymme för brödet sedan det formats.

Gräddningen åter måste ske i den del av manbyggnaden, där man hade bakugnen. I soldat- och torparstugor, där man som regel hade ett enda rum, stod den stora gråstensmuren med härd och bakugn fortfarande kvar inne i stugan på 1880- och 1890-talen. På bondgårdarna åter, där man i de flesta fall byggt om eller moderniserat den äldre manbyggnaden, var såväl härd som bakugn förlagda till köket. Under det att de äldre spismurarna hade härd och bakugn åtskilda, så som framgår av bild 2 i frågelistan om brödet, hade de under 1800-talets mitt och senare hälft uppförda spismurarna bakugnen förlagd bakom härden. Härden kom på så sätt att ersätta den äldre ugnsgruvan. Bakugnen hade en i vågrätt plan fritt liggande häll av järn, åmhalla, vilken uppvärmdes med eld dels under, dels ovanifrån. Rummet under hällen kallades unnerårmen,

Landsmålsarkivet: Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV

VGL.

Frgl. 16



rummet ovan hällen var bakåmmen / bakugnen /. Vid sidan om ugnshällen och i samma plan låg den s. k. lugvrån / låg-vrån /, som var platsen för elden, med vilken man underhöll den under gräddningen erforderliga övervarmen / övervärmen /. Värmen underifrån benämndes unnervarmen / undervärmen /. Sedan gräddningen kommit i gång, underhölls undervärmen på så sätt att glöder flyttades från lugvrån till underugnen. I lugvrån brann en mer eller mindre stark eld så länge man gräddade kakbröd. Lågan från elden i lugvrån följde följde det av tegelstenar murade valvet, och röken ~~en~~ från denna eld liksom från underugnen sökte sig tillbaka till rökfånget över härden genom tvenne kanaler över ugnsvalet.

När man mot bakdagens slut övergick till att grädda limpor och levar, fick ingen låge förekomma, då var det nog med värmen från glöden i lugvrån liksom den värme ugnens stenar utstrålade. Limpor och levar måste gräddas vid svagare värme för att bli ordentligt gönumbakta. Däremot stod dessa bröd inne betydligt längre än hålkakorna.

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV  
VGL.  
Frgl. 16



Bakugnshällar av järn blev mera allmänna först på 1860-talet, då de kunde inköpas ej blott genom städernas handlare utan även stationssamhällenas. Den mest gångbara hällen rymde 6 kakor samtidigt, men det fanns även mindre hällar, som endast rymde 4. På Fiskarheden, förr ett torpställe i Larvs socken, finns en gammal framkammerstuga i behåll och följaktligen även den äldre spismuren med bakugn av den äldre typen. Den har emellertid försetts med järnhäll, som förmodligen är en av de äldsta, ty den är mycket tjock, hela 5 cm., därtill skrovlig och ojämn. bredden är något mer än 5 dm och längden 8 dm. Rätt antagligt är att hällen tillhört någon gård, innan den murades in i torparstugans bakugn. De på 1880-talet allmännast förekommande bakhällarna är 2-2½ cm tjocka och har en yta av c:a 8 x 10 dm.

Med tiden tillkom luckor av gjutjärn framför ugnöppningen, en lucka hörde till bakugnen, en till underugnen och en till lugvrån. Dessa luckor levererades av bruk i Småland, förmodligen Norrahammar och Huskvarna. Det äldre namnet åmsmun på ugnöppningen, utbyttes mot åmslucka, vilket bättre svarade mot dessa förändringar.

Landsmålsarkivet. Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV  
VGL.  
Frgl. 16



På 1870- och 1880-talen kom järnspisar i allmänt bruk, Platsen framför baugnen blev då järnspisens kokhäll. Med dessa spisar, vilka hade bak- eller stekugn, följde även att gemene man mera allmänt började ägna sig åt finbak, och med tiden övergick man även till att baka bröd i samma ugn. Därmed blev de äldre bakugnarna överflödiga och har i de flesta fall försvunnit. Med bak i den lilla järnspisugnen följde även att man övergick till kortare bakperioder, vanligtvis en vecka.

Såsom bränsle, då bakugnen eldades upp, d. v. s. värmdes upp för storbak, användes torrt ris, som flammade upp och värmdes hastigare än veden. Hade man ett par sökjarv, d. v. s. lövkärv, på vilka fåren plockat bort bladen, eldade man med sådana i första början, man övergick därpå till barrved, men sedan baket väl kommit i gång, eldade man mest med björk- eller annan lövved, som brann lugnt och stilla. Bakveden höggs dock betydligt större än annan ved. Torra björktrinningar höll man för att vara bästa bakveden. Dessa gav även rikligt med glöder, med vilka man kunde underhålla värmen i underugnen.

✓  
Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV  
VGL.

Frgl. 16



Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson, 1950. LARV  
VGL.

Frgl. 16

Bakugnen sopades ren med en enruska, som man doppat i vatten. En vanlig riskvast kunde också duga, om man hade råd till att använda en ny sådan. Var man särskilt angelägen om att få ugnshällen fullkomligt ren från aska och flarn, gjorde man en sista sopning med kvast av björnmossa eller tagel.

Blev bakugnshällen för het, kastade man in ett par nävar koksant / grovt salt /. Sedan <sup>man</sup> på detta sätt dämpat värmen, sopades saltet ut

Bakbord med skåp för det bredda brödet kom i bruk i åren omkring 1900. Såsom bakbord användes dessförinnan en särskild bakskiva, vilken lades upp ovanpå ett vanligt bord; som bakskiva användes även rätt allmänt ett vanligt sofflock, vilket man vände, så att den omålade sidan kom upp. Bakbord med skåp stod kvar som en särskild möbel i köket men flyttades fram till lämplig plats, den dag, man bakade. Bakskivan eller bakbordet var flyttbart och ställdes undan efter verkställt bak.

Äldre baktråg bestod av en kluven och urholkad stock, vanligtvis pil, som var ett lätt lätt och även lättarbetat virke.



I den mån man fick tillgång på bräder, tillverkades trägen av sådana. De urholkade trägen var och förblev dock de bästa.

Mjölet förvarades i laggade sår eller stävor med skaft, mjölsår och mjölstäver. Det förekom även att mjölet förvarades i säckar av grovt blaggarn, mjölsäckar, vanligtvis samma säckar, i vilka man forslat det hem från kvarnen, men i så fall måste säcken ställas upp på ett fristående bord eller helst hängas upp, så att mössen ej kom åt att gnaga hål på säcken och spoliera mjölet. När man ställde i ordning till bak, flyttades mjölstävor och andra kärl med mjöl in i rummet i så god tid att det hann värmas upp, innan man knådade degen.

Vid brödets utkavling användes följande verktyg: kävel, kruskävel, peck och kakhorn. Kävert var helsvarvat och hade endast ett handtag. kruskävert hade två handtag, vilka var förenade med en axel, som gick genom själva kaveln. Naggen eller pecken - båda dessa namn förekommer på orten, men pecken tycks vara det vanligaste. - Numera vill man dock ogärna nämna detta namn. - bestod av en svarvad träplatta med handtag på den övre sidan och inslagna



31  
31

naggar på den undre. Dessa bestod av ståltrådsbitar av lika längd, c:a 6 å 7 cm. Kakhornet bestod av ett stycke kohorn; det var omkring 5 cm långt och hade ~~två~~ en större och en mindre diameter, den större var c:a  $4-4\frac{1}{2}$  cm, den mindre  $3\frac{1}{2}-4$  cm,

Till bakverktygen hörde vidare en kakefjöl eller kakegressla. Kakefjöl var det äldre namnet och användes av många ännu på 1880-talet, men grissla torde ha varit det allmännast förekommande. Kakegressla var av trä, rund till formen samt försedd med ett omkring två dm långt skaft.

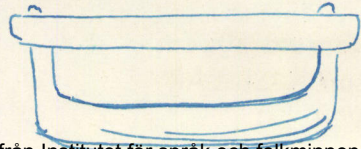
Vid gräddningen användes tvenne grisslor, nämligen en storegressla och en lellegressla. Den förstnämnda var av trä, varför den även kallades bakefjöl. Man skilde alltså på kake- och bakefjöl. Kakefjöla användes då man baka ut och bakefjöla då man baka i ämmen, d. v. s. gräddade, Denna grissla hade följaktligen ett betydligt längre skaft. Lellegressla var av järnplåt och hade även den ett långt skaft av trä. Med denna grissla vände man korna under gräddningen samt tog ut dem, då de var lagom gräddade. Med denna grissla kunde man även flytta glöder från lugvrån till underugnen, då



Tillägg.

Namnen på de vid bak förekommande verktygen variera i någon mån. Den helsvarvade brödkaveln, med vilken kakorna kavldes ut kallades även rullekavel, ett allmänt förekommande namn, upplyses det, och den i det föregående omnämnda kruskaveln kallades knäckekavel, ty det var med den, som man gjorde en sista rullning över den bredda kakan, då man bakade knäckebröd. På en del gårdar var det endast tunnbrödet, som knäckades, men det förekom även att man knäckade allt bröd. Enda skillnaden var att det tjocka brödet hade kakhålet i kakans mitt, det tunnare brödet hade kakhålet något till sides.

Som degskrapa använde de flesta husmödrar en vanlig träsked helst en kraftig sådan. På en del ställen använde man bogblad efter slaktade nötkreatur. På gården Byslätt hade man en järnskrapa med träskaft och som kallades koless. Detta namn är dock helt främmande för upptecknaren. Skrapan hade denna form;



Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV  
VGL



IV. Brödsäd.

Brödsäden har sedan gammalt varit råg och havre, och ännu på 1880-talet förekom dessa sädesslag i blandning ganska allmänt. Korn odlades i såväl den ena bygden som den andra, men detta sädesslag användes så gott som uteslutande till malt, gryn och kokmjöl. Vanligt vardagsbröd bakades alltså i bästa fall av oblandat rågmjöl och kallades enligt målet rubbrö / rågbröd /. Bröd av råg och havremjöl i blandning benämndes blånnebrö / blandbröd /, bröd av enbart havre benämndes havrabrö.

Förutom råg, korn och havre odlades därjämte något vete samt ärter. Siktat mjöl av vete användes till finbak, såsom gorån, vetebullar, kringlor m. m. Ärtor var en viktig saluvara på orter, där man hade lämplig jordmån för dylik odling, ty ärter ingick i de flesta familjers hushåll såväl på slätten som i skogsbygden. På slättbygden, där man hade varan oköpanades, förekom att man malde mjöl av ärter, artemjöl, med vilket man drygade ut rågmjölet vid bak, särskilt i dylika år då man misslyckats med bärgen, underlättade ärtmjölet brödbakningen, ty det bidrog till god jäs-

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV  
VGL  
Frgl. 16



ning och höll brödet uppe under gräddningen. Det förekom även att man bakade bröd av enbart ärtmjöl, artebrö, detta bröd var gult och grannt att se men torrt och trögätet. Även såsom tillsats i rågbrödet slog ärtsmaken igenom och gjorde brödet torrt och drygt.

En äldre man, född i Edsvära 1870, som under sina pojkar ätit ärtbröd, yttrade på tal härom;

- Jag äter allt slags bröd, gärna blandbröd, om det skulle ifrågakomma, men jag vill inte ha ärtbröd.

I bygder, där man hade underskott på råg eller av ekonomiska skäl måste hålla sig till billigare brödföda, blandades rågen med havre. Fick man 1/3 råg till 2/3 havre, blev det ett gott blandzä säsbröd, men i skogsbygden fick man vanligtvis nöja sig med 1/4 råg mot 3/4 havre. Men ännu på 1880-talet förekom rent havrebröd, ja, i enstaka fall så långt fram som på 1890-talet.

En f. d. torpare i Larv inköpte i början av 1890-talet en mindre gård i Magra socken, Kullings härad. En syster till den bortflyttade, soldathustrun Anna-Greta Lätt, berättade ett par år senare;

Landsmålsarkivet. Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV  
VGL

Frgl. 16



- Maria hade lite svårt ~~zuz~~ att förlika sig med havrabrödet i första början, för det var hon inte van vid, men nu äter hon havrabröd som en häst. Och frisk och grann är hon.

I bygder, där man hade lämplig jord för potatisodling, drygade man ut rågmjölet med potatis och potatismjöl. Ett sätt var att koka potatisen och att stöta den till mos för att vid knådningen blanda detta mos i degspadet. Potatisen underlättade jäsningsen. Ett ännu bättre utdrygningsmedel var potatismjöl. Ej blott bönder i skogsbygden utan också torpare, hantverkare och soldater m. fl. lät varje höst mala några tunnor potatis för framställning av potatismjöl. Vid beredning av sådant mjöl erhöill man ett s. k. gråmjöl. Som framgår av namnet var det grått till färgen, det var även lättare än den prima varan, ty det lade sig ovanpå det helvita mjölet i tvättkaret. En del gråmjöl användes färskt, det övriga torkades och användes som utdrygningsmedel vid kommande bak. I likhet med ärtmjölet underlättade potatismjölet degens och brödets jäsnings samt gav därjämte stadga åt kakan, så att den ej föll ned under gräddningen. Potatismjölet var alltså ett gott

Landsmålsarkivet. Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV

VGL

Frgl. 16



medel till att hjälpa upp bakningen, särskilt i sådana år, då man fått dåligt bärgad råg. Bröd med potatismjöl blev tjockt och grant, men det försvagade i någon mån rågsmaken, det gav dock ej någon som helst bismak.

Hade man tillgång på mjölk, användes den som knådspad och bidrog till att brödet blev fetare i smaken samt även drygare. Även vassla och köttspad kunde användas på samma sätt.

Helgdags- och högtidsbröd bakades av siktat rågmjöl. Varje husmoder hade som regel två siktar, en tagelsekt / tagelsikt / och en florsekt / florsikt /. Tagelsikten hade duk av tagel, därav namnet, och florsikten hade en ruta av strid och tunn sidenvävnad.

På 1880-talet började bönder, som hade tillräckligt med råg oköpdas, att låta sikta vis kvarnarna. Också här hade man två slags siktar att välja på, nämligen samsekt och stålsekt. Sam-siktat mjöl nämndes även töppat / toppat /. Stålsiktat mjöl var det finaste, bröd bakat av sådant mjöl omnämndes ej sällan med namnet stålsektebrö.

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV  
VGL



Knutskvarn och Borga kvarnar, som låg vid fallen i Lidan på gränsen mellan Larvs och Edsvära socknar, var de första <sup>som</sup> i denna bygd anpassade sig efter tidens krav. Gäsenebygdens kvarnar följde efter så småningom. Många äldre i denna bygd betraktade siktandet som ett utslag av fåfänga och högmod. Man hade ännu de svåra åren i minne. Man mindes <sup>2</sup> hur som folk hade måst dryga ut mjölet av säd med en mångfald av allt annat än tjänliga medel som föda. Som framgår av en uppteckning från Hudene, omnämndes de första mjölsiktarna på den orten med namnet Skams p8se. Härom har tidigare översänts en uppteckning från Hudene.

Skalen, som frånskildes vid siktning av råg och vete, benämndes kli. Under 1880-talet användes råg- och vetekli allmänt till vardagsbröd. Man siktade för att få ett fint och gott bröd, då man ställde till med kalas och vid helgerna. Klibrödet åt man, som sagt, i vardagslag.

- Främmande fick äta siktebrödet, sade en äldre berättare, barn och tjänstefolk fick nöja sig med klibrödet.

På 1890-talet blev det så vanligt med siktat mjöl till bröd,

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV  
VGL

Frgl. 16



att burgna familjer åt sådant bröd i vardagslag. I den mån siktan-  
det blev allmänt, använde man kliet till kreatursfoder.

Kli av vete användes som utdrygningsmedel för kaffe. Man  
gjorde en deg av kli, vilken rullades ut till något mer än finger-  
tjocka strängar, vilka skars i bitar. Dessa gräddades i svag värme,  
så att de blev genomtorra, varefter de rostades och krossades.  
Utdrygningsmedel av detta slag kallades knaler, och kaffe, kokat  
på knaler, var "bara dåligt knalekaffe". Såväl under det första som  
det andra världskriget användes knaler och vetekli som kaffetill-  
sats.

Korn och havre grovsiktades för det mesta, innan man bakade  
bröd av dessa sädesslag, men det oaktat följde en del skal med.  
Och i tider, då man led brist på spannmål, bakades bröd utan före-  
gående sällning. Dessa hårda och torra skal kallades såer / sådor /.  
I motsats till kli saknade sådorna näringsvärde. Såsom exempel på  
ordets förekomst i målet kan erinras om följande;

- Måntro, det var morskt folk förr, om de inte hade mer än en  
enda såa i buken, så nog stod den på ände.



Ett annat talesätt var detta; - Dä ä försent å sekta, n8r sä-  
era seter i äen på knekta.

"På knekta" är givetvis ett tillägg som tillkommit för rim-  
mets skull. Meningen är emellertid den, att det är försent att  
sikta, då brödet redan är uppätet.

Bak av orensad säd förekom under 1800-talets förra hälft och  
mitt. Under svåra missväxtår hade man så dåligt bröd, att det var  
inte stort annat än sådor, berättas det. Och: brödet, ja det var  
idell sådor.

Om skogsbygdens tarvliga bröd i gången tid erinrar bl. a. en  
del öknamn. Inbyggarna i norra Gäsene fick understundom heta agna-  
buka, därför att man i den bygden bakade bröd av orensad säd. In-  
byggarna i samma härads västra socknar, Närunga m. fl. fick heta  
drankabuka, ty här bakade man bröd av mäsken, d. v. s. det malt,  
som använts vid ölbrygden eller brännvinsbränningen, mäskabrö.

Om kosthållet på tvenne gårdar i Larv erinrar följande:

I Vagnslätt steker di fläsk, så då osar te m8sen,

män i Tåsseru bakar di brö utå bara dr8sen.

Landsmålsarkivet. Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV

VGL

Frgl. 16



Av kryddor använde man först och främst kummin, som man kunde insamla i tillräcklig mängd under sommaren. Vid slåttern skodade man de bästa kumminbestånden just med tanke på att man hade bruk för denna växt. Av köpta kryddor förekom huvudsakligen anis och fänkål. Dessa m. fl. kryddor kunde man köpa av knallarna, som hade sådana i sitt förråd. Johan Mood, som gick med knall under åren 1868-70, berättade att priset var 3 öre skålpundet, vilken krydda som behagades / c:a 23 öre hektot /

Den mest omtänkta av alla kryddor var saffran, som användes i vetebröd, saffransbullar och saffransbröd. Bröd med saffran som krydda förekom dock sällan mer än om jul och på fettisdagen.

Saffran missbrukades ej sällan i fosterfördrivande syfte; den var i det fallet särskilt verksam, berättas det, därtill för modern det minst riskabla medlet. Till följd härav indrogs saffran från den fria handeln.

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson, 1950. LARV  
VGL.



V. Deg och jäsning.

Man skiljer på deg och smet i ortsmålet. Smeten är halvflytande under det att degen är förhållandevis tjock och fast, särskilt i den form utbakningen sker. Man säter te deg, då man skall baka, men man rör te smet, när man skall baka tunna pannkakor, plättar och våfflor. Också gorån bakades av smet på den tiden bak av sådana förekom. Denna smet måste vara särskilt fin och av viss tjocklek. Bak av gorån upphörde i och med att allmogen fick järnspisar med ugnar för finbak.

Hembak förekommer givetvis fortfarande, men man bakar små degar med mycket jäst. En sådan deg behöver inte stå lång stund, innan den jäst upp. Inte så på den tid, som nu är ifråga, då höll man fortfarande fast vid de stora baken och bakade bröd för flera veckor om gången. På 1880-talet hade man övergått till vad man kallade köpejäst, men man köpte ytterst litet ö förhållande till bakets storlek, ty sedan gammalt var man van vid att förmera jästen. Det tillgick på så sätt att man satte till en helt liten deg på kvällen före bakdagen. Bakträget fylldes till hälften med njöl,

Landsmålsarkiver Uppsala 20646

L. Linnarsson. 1950. LARY

VGL

Frgl. 16



42  
41

och i dess mitt rörde man till en deg och satte till den jäst, man hade att tillgå; bryggjäst, degjäst eller pressjäst / köpt jäst /. Degen täcktes över med en mjuk handduk eller ett kaklakan. Som baklakan använde man vanligtvis tunnslitna linne-lakan. Även annan vävnad av bomull eller linne, som kasserats för sitt ursprungliga ändamål, kunde användas och benämndes då ett bakskynke. Ovanpå denna påbredsels, handduk, lakan eller skynke, lades ett täcke, ty degen måste stå varmt för att jästen skulle ta sig, d. v. s. för att degen skulle komma i jäsning. En sådan degsom den här beskrivna kallades rastdeg.

Talesätt: - Nu sa vi säta te rastdegen, så dän ä falir te i m8ra betti.

Nästa morgon var husets kvinnor uppe i tid. Hade jästen tatt säk / tagit sig /, rördes den på kvällen tillsatta rastdegen ut med ljunt vatten, kn8espa / knådspad / och mjöl. Det kallades att kn8, kn8a, dåtid kn8tt. Arbetet utfördes med blotta händerna och uppkavlade armar, men alldenstund den, som var upptagen med att knåda degen, hade båda händerna upptagna, måste någon stå till

Landsmålsarkivet: Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV

VGL.

Frgl. 16



hands och hålla i spad allt eftersom sådant erfordrades. Som knådspad användes för det mesta ljunt vatten, men hade man god tillgång på mjölk eller annan närande väska, var det naturligtvis så mycket bättre. Finare brödsorter knådades dock nästan alltid med mjölk. I smakförbättrande syfte tillsattes något salt i degen. Efter verkställd knådning täcktes degen över, så som redan är berättat här ovan.

Så snart den satta degen jäst upp, arbetade man in mera mjöl i den, det kallades att älta degen. Var mjölet av god beskaffenhet, blev degen efter en stunds arbete fast och smidig, men hade rågen <sup>stätt</sup> och grott i skylarna, visade det sig vanligtvis <sup>svårt</sup> att få den rätta formen på degen, då lät den inte mätta säk, den tunnade sig och flöt ut åt sidarna.

Landsmålsarkivet. Uppsala. 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV

VGL

Frgl. 16



Jäst och jäsämnen. På större bondgårdar, där man höll sig med dricka året om, var man aldrig utan jäst. På småställen åter, där man på sin höjd bryggade endast ett par-tre gånger på året, fick man lita till sina bättre lottade grannar, när bak förestod. Det kallades att låna jäst, ehuru det i nämnda fall ej kunde bli tal om återbetalning. Talesättet syftar därpå, att vem helst, som hade, gärna stod till tjänst. Man resonerade som så: I dag du, en annan dag är det jag själv som behöver låna.

Som jäsämne kunde man även använda en degbit, som förvarades från det ena baket till det andra. En sådan degbit fick jäsa ytterligare, varefter den fick självtorka. Nästa gång då bak förestod, krossades den torra degbiten, smulorna lades i jästbyttan och övergöts med ljunt vatten. I den mån degsmulorna upplöstes började jäsningen på nytt.

Det förekom även att en bit av den jästade degen lades ned i en mjölbytta, i vilket fall mjölet hindrade degen att torka ut.

Allmogen hyste länge misstro till den i handeln förekommande



pressjästen, ty den var allt för svag, menade man, Och sant är att den första pressjästen ofta var av mindre god beskaffenhet. Man var även av den meningen, att bröd, bakat av pressjäst, ej var lika hälsosamt som annat bröd. Dricksjästen åter var man förtrogen med, den hade den rätta kraften och den var hälsosam. På 1870-talet kom pressjästen dock i allmänt bruk för finbak. Däremot höll man sig om möjligt till dricksjästen, när det gällde storbak. Om bruk av pressjäst berättas bl. a. följande;

År 1870 tjäntes jag för i Ebbared i Mjälldrunga. Matmora var ung, rik och fin. Hon var den första där på bygden, som kunde baka vetebröd. Det hade hon fått lära sig någonstads, var det var. Mannen hennes fick resa in till stan / Falköping / efter pressjäst gång efter annan, och sedan bakade hon vetebröd. Det var så nymodigt, kanveta. De kom från gårdarna runt omkring för att se och smaka på matmors fina vetebröd. Men sedan dröjde det inte länge, innan grannarna skickade bud till staden efter pressjäst, de ock. Och så ställde de till med finbak. mjölet siktade de ur hemma, var och en hos sig. Det siktade de ur på en sikt, som de kallade flor-

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV  
VGL.

Frgl. 16



sikten. / Återgivet enligt Kristina Johansson, född i Hudene 1851, död där 1944 /.

En kvinnlig berättare, född i Edsvära 1862, erinrar sig att första gången, man använde pressjäst i hennes föräldrahem, var år 1872. Då förestod en barnbegravning, och som kokerska hade man vidtalat en faster till berättarens far, Maja Falk från Saleby. Hon hade i yngre år förestått hushållet i en grosshandlarfamilj i Stockholm och var väl förtrogen med stadens bak- och kokkonst. På Maja Falks inrådan köpte man hem pressjäst från Skara till det då förestående baket.

Om jästen fryser, förlorar den sin kraft. Var det vinter och kallt, stoppade kunderna den inköpta jästen i en innerficka för att den ej skulle ta skada under resan hem. Om kunden inte tänkte sig för, brukade handlanden säga;

- Jästen, ja den är nog säkrast att stoppa i en ficka, så den inte går och fryser bort!

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson, 1950. LARV  
VGL

Frgl. 16



VI. Brödamnets behandling före gräddningen.

När degen jäst upp för andra gången, vidtog arbetet med att forma degen till kakor. Detta kallades att baka ut. Deg av sikat mjöl formades dels till kakor, dels till limpor eller levar.

Var det ett stort bak, borde man helst vara tre om arbetet. En kvinna stod vid träget och älta ämne, en stod vid bakkbordet och bredde och den tredje i laget satte å. Var man endast två, fick man hjälpas åt att göra ämnen, varefter man hjälptes åt vid bakkbordet.

Att göra ämnen tillgick på så sätt att mjöl arbetades in i en mindre deg, lagom stor till en kaka. När ämnet fått den rätta fastheten, formades det till en rund boll, vilken därpå trycktes till något mellan handflatorna. De färdigformade ämnena lades fram på bakkbordets bakre kant, där de låg inom räckhåll för den, som bredde ut, dock utan att vara till hinderns. Brederskan måste vara rask och händig. Ämne efter ämne kavldes ut till en viss tjocklek. Det skedde med hjälp av en helsvarvad kavel, kävert, som redogjorts för i kap. III. För varje gång kaveln gått över



ämnet, vred bagerskan på detta. Det skedde genom att lägga kaveln stödjande på ämnets högra kant medan bagerskan gjorde en rörelse uppåt med den vänstra handen. Genom dessa upprepade vridningar fick kakan en jämn och vackert formad rund kant.

Bagerskans medhjälpare i att sätta av var som regel den yngsta i laget. Så snart kakan var formad, förde bagerskan den till sides, och den yngre kvinnan fick ta vid. Hon lyfte varligt på kakans ena kant och sköt grisslan in under den. Det fick ske med en viss fart, så att kakan gled upp på grisslan. Samma kvinna fattade därpå kakhornet och med detta tog hon ut ett hål i kakans mitt, varefter den naggades. Naggen fördes runt kakan från vänster till höger ~~och~~ solrätt. Vändningen skedde genom ett kast med grisslan, kakan gjorde då en volter och föll ned på andra sidan, vilken också naggades. Kakan ställdes därpå till jäsning på den i förväg iordningställda platsen. Alla husets bäddar användes som plats för det bredda brödet, sommartiden kunde även golvet användas. Över bäddarna breddes bakdagen särskilda kaklakan eller vepor på vilka brödet ställdes.



Limpor och levar beströks med vispat ägg eller sirap och vatten, innan de sattes in i ugnen för att gräddas. Påstrykningen skedde med en linnelapp, en pensel eller en hönsfjäder. Man smörja lempa, hette det. Det kunde också heta att man pensla, men detta ord torde vara av yngre datum.

Vidare måste limpor och levar naggas före in<sup>s</sup>rättningen i bakugnen. I de flesta fall bröt man loss en lagon tjock pinne från en visp, en vespepinne, och naggade med den. Hade man en stor tvåhornig gaffel att tillgå, lämpade den sig utmärkt.

Bröknäck / brödknäck / förekom, men den tycks ej ha varit allmän. Den var tandad i den undre kanten och så lång att den räckte över hela kakan. Allt paltbrö knäckades, det kunde sedan brytas efter de med knäcken åstadkomna ränderna. Någon gång knäckades även annat bröd.

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson, 1950. LARV  
VGL

Fgl. 16



VII. Gräddningen.

När det bredda och formade brödet lättnat / jäst upp /, skulle ugnen vara varm och i ordning för den första insättningen. Att ugnen hade lämplig värme prövade man genom att sätta in <sup>en</sup> jäst degbit eller mindre kaka. Var hällen ej tillräckligt varm, flyttade man mera glöder från lugvrån till underugnen. Var hällen däremot för varm, kastade man in ett par nävar salt, varigenom hällen svalnade. Det arbete, som nu vidtog, kallades att baka i ämmen.

Brödet sattes direkt på bakugnshällen, vilken i de flesta fall rymde sex kakor. En god bakhäll var ej jämn och slät som nutidens bakplåtar utan skrovlig, den liknade i det fallet stenhällen. Fördelen med den skrovliga hällen var den att het luft kunde tränga in mellan kakan och hällen. Insättningen skedde med hjälp av storegressla, som hade såväl fjöl som skaft format av trä. De kakor, som stod närmast lugvrån och som följaktligen var ut-satta för starkare övervärme än de, som stod längst bort från härden för övervärmnen, gräddades fortare, särskilt på den halva,

Landsmålsarkivet. Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV

VGL

Frgl. 16



som stod närmast lågan. Den, som stod för gräddningen, måste därför vrida på kakorna allt emellanåt och se till att de gräddades jämnt. Hon måste även skifta om med kakorna, så att de, som stod längst bort, fick byta plats med dem, som stod i den starkaste värmen. Vridningar och ombyten skedde med hjälp av den långskafade järngrisslan. En fördel med dessa vridningar och lyftningar var vidare att kakan lyftes och att den efter detta vilade lättare på hällens yta. Varm luft underifrån bidrog till att kakan blev jämnt och väl gräddad, m. a. o. den blev g8numbakter.

Så snart en kaka föreföll att vara fullgräddad, lyftes den ut ur ugnen, men innan den lades undan, knackade bagerskan med fingertopparna på kakan. Var kakan fullgräddad, hördes ett sjungande ljud i kakan, var den däremot ej ordentligt gräddad, förnams ljudet doft och dämpat, och då sattes kakan in på nytt. Med den starka värme, man kunde erhålla i dessa ugna, dröjde det ej många minuter innan en insatt kaka var färdiggräddad. En olägenhet med så hastig gräddning var emellertid att brödet kom att innehålla för mycket å fukt och följaktligen lätt möglade, om det ej låg

Landsmålsarkivet. Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV  
VGL.

Frgl. 16



eller hängde nog luftigt.

Vanligt vardagsbröd gräddades först, detta bestod av halvtjocka kakor, som var förhållandevis lätta att grädda. Helgdagsbrödet åter, som var betydligt tjockare, antingen det hade formen av hålkakor, limpor eller levar, krävde lägre och jämnare ugnsvärme för att bli väl gräddade. Sådant bröd måste följaktligen stå inne i ugnen betydligt längre tid. Om tjockt bröd var genom-bakt eller ej, avgjorde man på så sätt att man stack en visppinne genom brödet. Var brödet gräddat, förblev pinnen torr, varom ej klubbade fukt och deg vid den.

Ofullständigt gräddat bröd förekom mera sällan, sedan man fått ugnar, vilka man kunde underhålla med värme hur länge som helst. Detta uteslöt emellertid ej att man kunde få bröd med deg-rand eller stålrand, men orsaken var då, som redan erinrats om, mjölets mindre goda beskaffenhet. Var brödet tungt och degigt på grund av nämnd orsak eller misslyckad jäsning, sade man att det var lafsigt.

- Kakera ble sum andra lafser, kunde det t. ex. heta om ett misslyckat bak.



Ett veck eller en skrynkla på brödet kallade man ena lerpa.  
 Samma ord användes i Fåglaviks glasbruk, om man vid uppblåsning  
 av glas råkar få en rand eller ett veck på detta.

Den eller de, som hjälpt till med baket, skulle ha en kaka  
 vanligt vardagsbröd och en kaka av det bättre brödet, ty det hör-  
 de till gammal god sed, att "man skulle inte binda mulen på den  
 oxe som tröskar." Hade man dagsverkare på gården, fick den eller  
 de var sin kaka vardagsbröd, då de gick hem från arbetet på bakdagens kväll.  
 Vidare brukade närboende grannar, vilka hjälpte och bistod varan-  
 dra, byta bakebrö.

Landsmålsarkivet Uppsala 20646

L. Linnarsson. 1950. LARV

VGL

Frgl. 16



VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

Efter gräddningen lades brödet på samma plats, där det stått under jäsningen, nu med ovansidan nedåt, ty på så sätt mjuknade den samt blev slät och fin. Sedan brödet kallnat, flyttades det till annan plats, det måste dock förbli liggande åtminstone ett dygn. Torrt mjöl, som häftade vid kakorna, sopades av med en hönsvinge över bakträget. Folk, som hade det knappt om levebrödet, tog vara på detta mjöl och lät det ingå i nästa bak.

Vardagsbrödet trädde upp på spett. I äldre tid hade dessa sin plats inne i boningsrummet eller i köket, i vilket fall som helst blev det snart torrt på grund av värmen i bostaden, torrt så det sjöng i kakorna, när man bröt ned dem från spettet. På 1880-talet hade de flesta bönder byggt om, och nu hade varje manbyggnad en rymlig vind, där man bl. a. förvarade brödet. Här tor-kade det ej ut lika fort, som i bostaden, varför man kunde hålla sig med mjukt eller halvtorrt bröd betydligt längre. Så länge brödkakorna innehöll fukt, fick de ej hänga för tätt, ty då mög-lade de, särskilt om det sommar och varmt. I den mån brödet tor-

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson, 1950. LARV  
VGL

Frgl. 16



kade, sköt man samman kakorna på spettet, varigenom man kunde hålla brödet halvtorr.

Även finare bröd, som bakats i form av hålkakor liksom knäckebrödet trädde upp på spett. Limpor och levar däremot förvarades i spannmålskar eller sädesbingar. Genom att sticka ned dessa bröd i spannmålen, höll de sig mjka och goda utan att mögla. Men under sommaren stod bingar och kar vanligtvis tomma, om man bortser från ett mindre parti brödsäd. Under denna tid brukade husmodern linda in sitt bästa bröd i gammalt mjukt linne, som man kasserat för sitt ursprungliga ändamål, såsom tunnslitan handdukar m. m. Och utanpå detta lindade hon något annat tyg, varefter brödet ställdes ned i <sup>en</sup> kista eller i ett kar, där det stod skyddat. Det gällde alltså att förvara brödet mjukt och gott dock måste det stå så pass luftigt att det ej möglade.

Hårt brända kanter skars bort samtidigt med att brödet skars ned för att ställas fram på bordet. Den i skivor skurna limpan eller leven lades fram på brödbacken i samma ordning som den skurits. Den kom på så sätt att verka som hel lev. Samma ordning tillämpades <sup>med</sup> kakan.

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV

VGL.

Frgl. 16



IX. De olika brödsorterna / Översikt /.

1. Vanligt vardagsbröd.

Som av kap. II och IV redan framgått omnämndes brödet dels efter den form, det bakats ut i, dels efter det eller de sädes- skag, som ingick i detsamma. Allt bröd var jästat, dock kunde det hända att man i brist på bröd bakade ett tillfällighetsbröd av o- jästad deg. Det bakades av sammalet mjöl, helst kornmjöl, utrört i vatten. Degen plattades ut mellan händerna och lades på en pan- neplåt eller ett spjäll och gräddades över glöden i spisen, först på den ena sidan, så den andra. Det förekom även att man gräddade kakan direkt på glöden. Ett bröd av detta slag kallades lu-kaka, pl. lu-kaker, och tycks ha varit det allmännast förekommande till- fällighetsbrödet. Det omtalas från Larv, Trävattna, Tråvad, Edsvä- ra m. fl. socknar. I Bollebygd och Kullings härad har förekommit ett bröd av samma slag, vilket dock utbakades som en rund bolle och benämndes balkhäst.

Tillfällighetsbröden tillhör med få undantag tiden före 1880- talets mitt. Med detta årtionde fick man bättre tillgång på spann- mål

Landsmålsarkivet, Uppsala 20646  
L. Linnarsson, 1950. LARV  
VGL.

Figl. 16



och kunde göra nytt bak, när det närmade sig slutet på förrådet från föregående bak. Om det hängde några kakor på spettet den dag, man bakade, var det närmast som sig borde, ty, som redan nämnts, var det den sista kakan, som drog bröd till huset. Följaktligen borde det finnas åtminstone en kaka på spettet under bakdagen. Och man skulle inte äta brödet samma dag, som det kom ut ur ugnen. Det förekom visserligen på ställen, där man gått och väntat på bröd i dagatal, att man släckte sin brödhunger på bröd, som kom direkt ut ur ugnen. Men på bondställen, där man hade förråd att tillgå och förstånd till att ordna det för sig på rätt sätt, rättade man sig efter gängse sed och bruk.

Tunnbröd har ej förekommit i dessa bygder. Visserligen förekom ett halvtunt och knäckt ~~knäckt~~ bröd, som man kallade tunnbröd, eftersom det var tunt i förhållande till det vanliga kakbrödet. Det var dock ganska tjockt, om man jämför det med norrländskt tunnbröd. Om man bortser från de fördjupningar, som krusekävert åstadkom i kakan, torde tjockleken kunna uppskattas till 3 å 4 mm, kanske 2 å 3. Detta s. k. tunnbröd bakades av jästad deg, men under det att vanligt

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV

VGL.

Frgl. 16



kakbröd fick jäsa upp efter utkavlingen, gräddades tunnbrödet omedelbart efter densamma. Däremot fick tunnbrödsdegen jäsa i ämnen, medan man gräddade kakbrödet. Därefter övergick man till tunnbrödsbaket. Sådant bröd blev skört och gott, om det bakades på rätt sätt. Det var dock ej alla, som behärskade den konsten, och dåligt bakat tunnbröd var segt, som torkat hårt och knaltigt.

Av limpor förekom såväl vanliga råglimpor som söt- och surlimpor, enligt ortsmålet sektebröslempa, sirapslempa och surlimpa, pl. lemper. Vanliga råglimpor bakades utan annan tillsats än litet kummin, en krydda som man hade god tillgång på, alldenstund man skördade den själv. Någon gång förekom även köpta kryddor. Sötlimporna sötades med rirap och surlimporna bakades av deg, som man knådat med kärnmjök eller dricka.

Innan veteodlingen blev allmän, bakade man skorpor av rågmjöl, rågskorpor. På den tiden bönderna forade sina produkter till Göteborg, kunde de på rastställena få köpa kaffe, som man kokat på korn eller råg, kornkaffe, rågkaffe, och som dopp serverades några rågskorpor. På 1880-talet blev veteskorpor dock rätt vanliga.



Finbrödet fick ej gå i sko. Kära mor sparade åtminstone ett par-tre kakor, så hon hade att bjuda på, ifall man skulle få främmande. Sådana kunde komma utan att man visste något därom på förhand, och då var det inte roligt att stå där strandsatt.

Husmodern brukade även spara en eller annan kaka av det fina brödet, så hon hade till matsäck, ifall mannen eller någon annan på gården måste ut på långresa, ty vid sådana tillfällen åt man vanligtvis i lag med färdkamrater och käningar, och då ville man visa, att man hade det bra ställt eller åtminstone något så när. Hemma kunde man nog spara och försaka, men när man kom ut bland folk, var endast det bästa gott nog.

Gällde färden en kortare sträcka, som man kunde tillryggalägga bort och fram på dagen, och i all synnerhet om man företog färden till fots, nöjde man sig med att stoppa ett stycke bröd i fickan, flikabrö. Sådant bröd borde vara av bästa sort.

På långfärder~~zz~~ medförde bönderna ett av havre bakat bröd för hästarnas räkning. Sådant bröd kallades hästabrö. När man rastade, fick hästen en kaka. Även under vårbruket skulle hästarna



ha en kaka bröd allt emellanåt, ty brödet gav styrka bättre än något annat foder.

Hade bonden en bra gård och god ekonomi, kunde han hålla sig med ett gott bröd. Hade han däremot en liten gård med svagbärande jord, följde som regel att gårdens avkastning ej räckte till, och då blev brödet därefter, ty den, som satt på en dålig gård, saknade också pengar att köpa för. Vid övergången från brödbakat av sammalet mjöl till siktat, var slättbönderna föregångare. De skröt gärna med sitt sitt välstånd genom att visa fram sitt tjocka och vita bröd. Brödet var en mätare på bondens ekonomiska välstånd.

Landsmålsarkivet. Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV

VGL

Figl. 16



## 2. Högtidsbröd.

Att bröd, som var bättre än det man åt i vardagslag, bakades i form av limpor och levar, har av det sagda redan framgått. Att det bakades av siktat mjöl har likaså omnämnts, förutom namnet sektebrö förekom fint brö och grant brö, och alldenstund man sparade på sådant bröd under vardagarna för att ha tillgång på det under sön- och helgdagar kallades det även för hädasbrö / helgdagsbröd /. Särskilda högtidsbröd bakades till julen samt till familjehögtider och begravningar.

Av bröd, som hörde samman med årets högtider, märkes först och främst vårkaka / vårkakan /, även såkaka kallad. Den bakades större än någon annan kaka samt pryddes med i deg utskurna eller för hand formade bilder av häst, ox, gris och gås. Förmodligen kunde även andra djurbilder ingå i kakans prydnad, i så fall dylika djur, som husbondefolket önskade sig god tur till. Vidare berättas att vårkakan pryddes med rundlar och krusiduller runt kanten. Enligt en sagesman skulle vårkakan ha lika många rundlar, som man hade oxar eller andra dragare på gården, ty vid vårbrukets



början skulle de ha var sin trulle. Då dessa rundlar erinrade om spiralvridna horn, kallades kakan på en del orter julabock. Den ene prydde sin kaka så och den andre så, berättas det, följaktligen är det ej möjligt att ge en exakt beskrivning på själva utsmyckningen. Däremot tycks samtliga sagesmän vara ense därom, att vårkakan bakades större än någon annan kaka och att den bakades av bästa degsort, alltså samma deg som vörtbrödet.

Såkakan var ett skådebröd, ty den låg framme på julbordet under hela julhelgen. Detta var givetvis en bidragande orsak till att man nedlade särskild omsorg på utsmyckningen. När helgen var över, stack man ned kakan i ett sädeskar, och där fick den stå intill dessa att man började det strävsamma och tunga vårarbetet. Vårkakan troddes förläna kraft åt både människor och djur liksom den jord, som i vårens dagar bereddes till sådd och ny skörd.

Ett bröd, som hörde samman med julfirandet, var vörtabröt / vörtbrödet /, som bakades av siktat rågnjöl och ojäst vört som degspad.

Ett annat julbröd bestod av fyra sammanhängande rundlar,



varför det fick heta firajulingen / fyrhjulingen / eller vangen / vagnen /. Samma bröd finns avbildat i Landsmålsarkivets fråge- lista om brödet, sid. 28, där det kallas julkors. Detta namn är emellertid okänt på orten för dessa uppteckningar. Däremot har äldre personer meddelat, att detta bröd omnämnts med namnet boros / Den äldste av sagesmännen, Aug. Hansson, var född i Gäsene- Eriksberg 1851 /. Borosen skulle ligga överst på barnens julhögar Även på såkakan låg understundom en boros. Möjligt är att namnet syftar just härpå.

Familjefesternas speciella högtidsbröd var sockerkakan, vilk- ken gästerna förde med sig som förning. Den förekom på såväl bröl- lop som på begravningar, dock med den skillnaden att dekoreringen var olika för dessa högtider. Vid bröllop dekorerades sockerkakor- na med vitt, rött och grönt, vid begravningstillfällen fick ingen annan färg än svart och vitt förekomma.

Till varje förning hörde därjämte två kakor grant bröd. Ur- sprungligen skulle till varje förning höra fyra kakor, av vilka de två tillföll värdfolket. Det var gästernas bidrag till mathåll- ningen

Landsmålsarkivet, Uppsala 20646  
L. Linnarsson, 1950. LARV  
VGL.



på den tid, då bröllopen varade i flera dagar. med tiden bortföll dessa två kakor. värdfolket var ej sämre rustade än att de kunde bestå brödet själva, men så länge seden med förning fortlevde, skulle kokerskan och hennes medhjälperska ha var sin kaka. Ännu på 1890-talet tillämpades seden allmänt.

Förningskakorna lades ut i ett särskilt rum, där de kunde beskådas av de kvinnliga gästerna. Följaktligen lade sig varje givare vinn om att baka verkligt goda och granna kakor.

På marknaderna mötte städernas pepparkaksgummor upp med pepparbröd, kringlor och sirapslimpor. När bonddrängarna kom till marknaden, försåg de sig med en sirapslimpa och ett stycke ost, som de åt upp på platsen mellan stånden. Limpan höll de i den ena handen och osten i den andra. Dessa limpor var dock ej större än att en matfrisk ung man kunde äta upp den i följd. Sötlimpan liksom osten förorsakade törst, men det var inte många steg till gästgivargården, där man kunde få hur många flaskor öl som helst.

Var man ut kommen, var klart att man skulle festa om.



Småbröd kom ej i allmänt bruk förrän på 1880-talet. Då ökades veteodlingen rätt avsevärt, men vad som betydde minst lika mycket för bak av detta slag var pressjäten och bättre bakugnar. Gorån förekom som en sort av finbröd vid sidan om småbröden hela 1880-talet och delvis under 1890-talet. De allmännast förekommande finbröden var kringlor och ringar. Av dessa senare skilde man på lång- och trinnringar. De runda eller trinda ringarna garnerades som regel med socker och kallades även s8kerringa / sockerringar /. Av skorpor förekom såväl trinn- som långskorpor. Trindskorporna bestod av kluvna och torkade vetebullar, den undre halvan kallades unneskorpa och den övre delen överskorpa. Långskorporna skars av vetelevar, som bakats just med tanke på att förvandlas till skorpor, skorpleva. Till julen bakades kryddskorpor. <sup>full</sup> ~~att~~ bröd med kryddor var högt värderat. Till äldre bakverk hörde även runda pepparkakor samt en av findeget bakad kaka, som kallades bakelse. Den hade dock endast namnet gemensamt med vår tids bakelser. Degen till kakan ifråga kavldes ut till c:a 3 mm. tjocklek, bakelsedeg och kakan togs ut med ett mått av plåt, bakelsemått, kakan garnerades med socker.

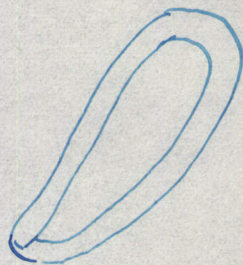


Småbröd.

kringla



tridring



långrin



3. Mera sällan bakade slag av vardagsbröd.

Vid alla äldre gårdar och ganska ofta även vid torp och småställen förekom åtminstone ett par-tre oxlar, ofta många fler. I år, då man hade god tillgång på oxelbär, använde man sådana vid brödbakning. Bären stöttes till mos, varefter moset rördes ut i ljunt vatten, skal och kärnor silades ifrån och väskan användes som degspad. Det blev ett både gott och grant, <sup>bröd</sup> berättas det. Till smaken påminde det om vörtbröd.

Hade man särskilt rik tillgång på oxelbär, torkade man en del för framtida bruk. När bak förestod, slog man bären i blöt, varigenom de mjukades upp. De behandlades sedan i likhet med de färska bären.

Bröd, som bakats med tillsats av detta slag, torde knappast kunna hänföras till nödbröden. Bruket tycks snarare höra samman med äldre sed att ta vara på allt, som kunde vara till nytta. De besksöta och mjöliga bären bidrog även till go häven / god jäsnings /.

Bröd med i degen inblandade lingon eller blåbär är ej känt.

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson, 1950. LARV  
VGL

Frgl. 16



4. Maträtter som står på gränsen till bröd.

Gorån var, som redan nämnts, en ersättning för finbröd i gången tid. Sådana bakades i ett härför avsett tångliknande form-järn, ett gorojarn / goråjärn / över öppen eld eller starka glöd. Smeten bestod av vetemjöl utrört i vatten och smaksatt med en ny-pa salt. Grädde ?

Våfflor var en omtyckt rätt, dessa bakades i ett våfflejarn / våffeljärn /, som lades på en brandring över starka glöd eller svag eld. I och med att man fick järnspisar anpassades våffeljärnen efter dessa. När våfflan gräddats på den ena sidan, vände man på järnet, så att gräddningen blev lika på båda sidor. Genom tillsats av grädde i smeten fick man frasiga och goda våfflor.

Till äldre maträtter, vilka står på gränsen till bröd, kan vidare nämnas pannkakor av skilda slag, såsom morots-, potatis-, ägg-, fläsk- m. fl.

Palt var en allmänt förekommande maträtt under den tid av året som följde närmast efter höstslakten. På ortsmålet kallades den patt, t. ex. ena patta, patter, pattera. Degen gjordes av svin-

Landsmålsarkivet. Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV

VGL

Frgl. 16



eller oxblod, enbart eller i blandning, samt sammalet rågmjöl. Degen måste vara så fast att den kunde formas med händerna till runda bollar, vilka därefter plattades till. Storleken på bollen kunde växla <sup>men</sup> var i allmänhet av samma storlek som en medelstor apelsin. Efter sammantryckningen var palten en 9 å 10 cm i diameter. I de flesta fall formades den rund, men den kunde även vara oval.

Var man angelägen om att koka verkligt god palt, försåg man den med inkräm, antingen fläsk, kokt och skuret i bitar, eller en rå isterbit. Sedan man format degen till en boll, gjorde man ett hål i den med fingrarna och stoppade in inkrämet, varefter degen makades samman över hålet. Sådan palt kallades fetpatt.

Palten kokades i vatten med salt, andra kryddor förekom ej, men inkrämet tillsattes stundom med litet peppar, dock sparsamt.

Vanlig palt, alltså sådan palt, som ej var försedd med inkräm, klövs och stektes i fläskflott, varefter den serverades och äts utan andra tillsatser. Palten var både bröd och sovel.

Innan man gick ut på logen och tröskade otte, åt man en palt per man. Sedan fick man stå sig på den till frukosten.



Paltbröd bakades allmänt.

En maträtt, som kom stekt palt eller paltbröd rätt nära, var stekt bröd. Det tillgick på så sätt att man stekte fläsk i stekpannan, varefter flottet späddes ut med vatten. I detta spad lade man ned brödstycken. Var brödet poröst, sög det till sig det feta spadet, mjuknade och blev fett och gott, det påminde rätt mycket om stekt paltbröd. Stekt bröd med stekt fläsk var en ofta återkommande frukosträtt under den tid, då man ej hade annat <sup>äm</sup> torrt och hårt bröd att tillgå.

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV

VGL.

Frgl. 16



X. Folktro och folksed rörande brödet.

Man borde ej låta brödet gå i sko, d. v. s. ta slut helt och hållet. Det borde hänga åtminstone en kaka på spettet, in- till dess att man bakat nytt. Ej heller borde man ta den sista biten i brödbacken. Om det satt tjänstefolk och dagsverkare med vid bordet, och maten var dem väl unnad, lade hustrun fram mera bröd, så snart de ätande försett sig med den första omgången. Orsaken var den, att de främmande tog för sig med en viss försiktighet, om det ej låg tillräckligt med bröd på backen, Ingen ville vara så oförsynt, att han tog den sista biten, ty det var detsamma som att äta ut husbonden, d. v. s. att bringa honom i fattigdom, kanske ut från gården.

Vårkakan, som i det föregående beskrivits, bröts den dag vårbruket begynte. Då skulle husets folk liksom gårdens dragare, hästar och oxar ha en bit var av kakan, ty den troddes förläna kraft och välsignelse åt det förestående arbetet liksom årets äring. En bit av vårkakan skulle ligga i ~~såskäppan~~ såskäppan. Då bonden gick på sina åkrar och sådde, åt han allt emellanåt av biten.

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV  
VGL  
Frgl. 16



Om en man räckte en kvinna en bit bröd eller en skorpa på kyrkvägen eller på kyrkbacken och kvinnan tog emot biten, var det tecken till att hon gillade ~~honon~~ givaren. Då kunde denne närma sig kvinnan i äktenskapssyfte. Tackade kvinnan däremot nej, var mannen ej i hennes tycke.

Karl i Gurmesgården vart änkeman i helt unga år. När sorgeåret var till ända, friade han till en flicka i grannskapet. Om detta frieri berättade han själv följande:

Män när årt va gånget, så stöppa ja ena skorpa i flika en sända, när ja jeck te körka. Å när ja träffa tösa, ja jeck å grunna på, så stack ja te'na ~~ena~~ skorpa. Å ho tok allt imot'a. Å så va dä klart mä dä. / Hudene. /

Nyköpt ko skulle ha bröd och salt för att trivas på det ställe, dit hon kom. När mannen kom hem med kon, skulle hustrun möta upp och ge kon brödet, innan hon fördes in i fähuset. I tid, som ligger längre bort, förekom till och med att kon leddes in i stugan och undfägnades med salt och bröd framför brasan eller glöden i spisen.

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV

VGL

Frgl. 16



Om en ko inte ville ta tidd / kalvställning /, skulle man ge henne en bit bröd med en peng instucken i brödbiten, innan hon leddes till tjur. Då tog hon sig säkert med kalv.

Nykalvad ko skulle ha en varm brödkaka, så blev hon snart ren.

Lyckades baket, när man bakade till bröllop, bådade detta ett lyckligt äktenskap. Misslyckades däremot baket, varslade det om motgångar och svårigheter för den blivande bruden som gift.

Om någon råkade stöta fingret i det utkavlade kakan, fick man vara beredd på sorgesamma underrättelser.

Man skulle ej bryta den första kaka, som kom ut ur ugnen, i varje fall skulle man ej vara så åpen / glupsk / att man åt av kakan, ty då blev brödet odrygt.

Man skulle ej räkna det ogräddade brödet. Det var först i och med att man lade upp brödet på flaken eller trädde upp det på spettet, man räknade antalet kakor, antalet omsattes i tjog.



XI. Talesätt och liknelser.

Om någon ej var stark nog, brukade man säga, att han behövde äta upp så eller så många kakor bröd, innan han fått erfoderlig styrka.

I skämtsamt tal förekom att man kallade magen kakestan.

Om någon på grund av hälsa och gott kosthåll hade särskilt runda kinder, sade man att han var brö'svullen.

Talesättet: "Här ska ni få se på andra bullar" är väl känt och har brukats i olika sammanhang. Såsom ordstäv har det följande form; - Här sa I få se på annra bulla, sa bagarn, sket i baketruget.

Barns födelse omnämndes ej sällan i bildligt talesätt, bl. a. brukade man säga att barnaföderskan slagit ned <sup>bak</sup>ugnen. En gammal ungarl hade en hushållerska vid namn Asta. Så en dag födde hon barn. Husbonden skyndade till närmsta granngård, sade så;

- Kan tro, nu har Asta slött ner åmmen.

När fårabogen blir som en slipevinn  
och havrekakan som ett vinterny,  
då är det tid för syndarn att vända om.

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV

VGL.

Frgl. 16



• Till redogörelsen för brödet och dess tillredning skulle även kunna fogas följande uppteckningar, vilka i form av fria uppteckningar tidigare översänts till Landsmålsarkivet. Dessa uppteckningar, som tillkom i början av 1930-talet, avser i de flesta fall ett tidigare skede. Bland sagesmännen märkes Johan Mood, som var född 1848 och som rätt väl mindes 1860-talet.

- 1. Källunga sn; Bröd och brödbakning, bakugn, ugnstorkat bröd, tork av spannmål, finbak, olsmässekokren. 9 blad.
- 2. Gäsene-Eriksberg; Bakugn, förning, sockerkaka m. m. 7 blad.
- 3. Hudene sn; Svåra år och nödbröd, lu-kaka, pressjäst. 5 bl.
- 4. Ornunga sn; Bröd. 1 blad
- 5. Hällestads sn; "Snubbat" korn och kornmjöl. 1 blad.
- 5. Södra Härene; Missväxt och hårda år. 1 blad.
- 6. Edsvära sn; Finbak. 1 blad.

Landsmålsarkivet Uppsala 20646  
L. Linnarsson. 1950. LARV  
VGL.