

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

22314

VÄSTMANLAND

Haraker

4/12 1953

Johansson, Fredrik, 1953

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet  
och dess tillredning

14 bl.4:o

22314

# 1. Till frågelistan № 16

## Brödet och dess tillredning

Ordet "baka" användes endast om tillverkning av bröd. Om tillredning av pannkakor sade man hemma i Haraker "grädda pannkaka." Ordet "baka" åsyftar hela arbetet med brödets tillredning. De substantiv, som betecknar själva arbetet, är bak eller bakning i Haraker och Odensvi.

Man hade storbak flera gånger om året t. ex. höstbak och vårbak. Man bakade då en vecka i sträck. Karlarna deltog aldrig i själva bakningen, fast de högg och bar fram torr bakved och gluggsticker till gräddningen.

Några särskilda bakkarfjängar fanns inte. Det skulle i så fall vara sådana kvinnor, som även kunde hjälpa till i gårdarna med annat arbete, såsom skördearbete, slakt, tvätt o. d.

2. Gårdens kvinnor skötte om bakningen själva. Yrkesbagare har icke funnits i Haraker och Odusvi.

Gudslän "gusslänn" användes av de gamla som beteckning både för bröd och andra matvaror. Ex. "Vi har ju rakt inte ett "gusslänn" hemma!"

"Vi får väl lov få baka lite så vi får nå' "gusslänn" igen." Ordet "levebröd" sades ofta för i tiden. Ex. "Han förtjänar sitt levebröd på dikning på skogsarbetet o. d. Han förtjänar sitt bröd där. Han har ett bra "bröstycke" där."

Brödet var nog för huvudbeständsdel av födan, och därtill hade man sovel.

Vi bakade i bagarstugan hemma i Vaskan. Vanligen gjordes tvänne degar: en på förmiddagen och en på eftermiddagen.

3. Det hände ibland, att de gjorde tre bak  
under dagen. I så fall gjordes degen på kvällen  
dagen förut. Klockan 2 på morgonen börjades  
då åbningen. Sedan fick degen jäsa upp igen,  
innan utbakningen började. Rakorna skulle  
sedan jäsa på brödståbningen före gräddningen.  
Man fick då även direkt kb. 2 på morgonen göra  
eld i bakugnen. Första gräddningen var färdig  
omkring kb. 5. Ny deg gjordes om, och den var  
färdiggräddad till omkr. kb. 12. Då gjordes  
återigen deg, som var färdig vid 6-tiden.  
Lilla berättar en 92-årig Leonina Nystöm,  
som på sin tid hjälpte till med bakningen  
i Per-Olafs, Haraker. Den sista veckodagen  
bakades vetebrod, limpor m. m. och Torskades  
skorpor i ugnen.

4. På stälben, där de icke hade särskild  
bagerstuga, bakades i köket, där det ju alltid  
var bakugn ovanför kokspisen. Dagen före  
inbars då brödställningen och placerades på  
karmarna på köksaffären upp mot taket.

Brödbrädena låg på ungefär 12 cm. avstånd.  
Det blev mycket trångt i köket den dagen, då  
man bakade.

Till jul bakades vetelbröd, limpor, skorpor,  
saffransbröd, rågsibtknäckebröd, kryddat med  
jenkol, samt småbröd.

Den första ugnen = den första omgången,  
som gräddades, togs undan till att äta direkt och  
till "smakbröd" därför att de första kakorna  
blev saftiga och mjuka, ty de gräddades hastigt, då  
ugnen var så varm. De sista ugnarna kunde  
bli latgräddade, då värmen nu inte var så  
stark längre.

5. Till grannarna gick barnen då gå med några kakor "smakbröd" i en ren linnenhandduk. Lemma i Haraker sade vi "bakbullar", men detta ord ansågs inte riktigt fint, när jag hade sådant bröd med till skolläraren. Då måste jag komma ihåg att säga "smakbröd".

Första skivan, som skars av en limpa eller ett vetebröd, kallades i Haraker för "kätkanten" och den sista skivan för "lättkanten".

I Harakers socken märkte man då man var ute i gårdarna som bröstkälp på hösten, hur olika rågbrödet var i de olika gårdarna. På vissa ställen hade de fått rågbrödet så hårt, att man inte rädde på det med ständerna. Det kunde då vara en A.-k. stäbrand i rågbrödet. Andra gårdar hade gott och mörkt bröd.

6. På sidan om ugnsluckan var stickgluggen.  
I denna lyste gluggstickorna, som höjts av  
torr ved, torrved = "kädig tall" och lyste upp  
bakugnen invändigt, så att man kunde se,  
då brödet var färdiggräddat.

Det kunde vara luckor av gjutjärn  
både till själva bakugnen och till stickgluggen.  
Slemma i Vaska hade vi endast en plåt med  
handtag för själva bakugnen - i bagarstugan  
och en tegelsten i stickgluggen. Man an-  
vände vanlig torr klaven gran- och tallved,  
gamnved (nu kallad meterved) till bakved.  
Den var en meter lång.

Man gilbrade upp veden och lade tvär-  
brä gjort. Om det brann dåligt och blev  
sofiga bränder, kunde man säga, att det  
brann svartugga. Med en brandstör  
slog man sönder och slog omkring de glödande  
kolen, så att de övertäckte hela bodnen på ugnen.

7. Med en ugnstraka makade man sedan ut kolen. Med en ugnssopa av euris doppad i vatten, sopade man sedan resten ugnen, innan gräddningen började. På ugnstoppen satte euriskvisarna fast i en järnring.

Temperaturen i bakugnen provades med en provkaka, frovlulle. Om det var för het i ugnen, gick den stå en stund och släppte

fåg minns, att järnor gräddade väfflor på glöden med ett väffeljärn, där det blev tvänne rektangulära <sup>wäfflor</sup> för varje gräddning. Det var långa handtag, och järnet såg ut som en tång.

Man hade särskilda bakbord. I bakbrägen, degbrägen, bearbetade man degen med händerna. I matbodens andra våning (eller skulle) hade man mjölet förvarat i två ständer; rågmjöl, vetemjöl och rågsikt samt för- och eftermjöl i skilda ständer. Mjölet stod inte i bagarstugan, all denna för bakningen.



8. Brödkavlen hade två handtag. Den kunde vara helvarvad eller ha genomtöpad axel. Till knäckebröd kunde man ha kruskavle. Med en bordskniv skar man av lämpliga degsbycken; med kavle formades kakan ut, och med ett hålmått utformades kakan. Slemla i Vasken satte hålformen en bit från Centrum på kakan. Därigenom höll sig brödet bättre i formen, då kakorna var uppsatta på brödspett, innan de lades ner i brödlåsen, brödbingen, i matboden.

Vid brödets införande i bakaugnen hade man en långskaptad brödspåra = gräsla. Man hade även en kortskaptad brödspåra och med denna satte man brödkakan på gräslan.

Brödställningen, där man placerade kakorna efter uttagningen ur bakaugnen, kallades också bakbröden.

Man hade brödnaggar med järnspikar. Även gamla rullnaggar.

9. Limpor och siktkakor naggade man  
med en tålid brödspinne.

Man kunde använda degskrapor av snäll,  
eller också skrapade man rent bakbordet med  
en bordkniv.

Råg och vete kallades brödsäd.

Benämningarna slösäd, slysäd, slyhavre kunde  
man ibland få höra. Ex. När torparen Björklund  
i Nilses äng kom till Svana kvarn en gång, då  
även jag var där med "märder" = mälder,  
frågade kvarndrängen Jellersen (kallad Tuppen)  
honom, vad han hade i sina två säckar.

Björklund svarade då: "I den här sättjen  
(säck) har ja' slyhavre men i den här har  
ja' "ärens tvärt" med "ärens tvärt"  
menade han, att han tagit denna havre direkt  
av "drössen" = havrebrögen i magasinet hemma  
i Nilses äng.

10. De vid netets siktning gränshilla delarna kallades kli och användes som kreaturs- och hönsfoder. Man kunde även rosta 7 kaffekoppar kli + 1 kopp sirap och använda detta som kaffesurrogat (1916-1919)

Man kunde även släppa havre genom frönäten (maskin att röra timotej och klöverfrö med) och gick då en sorts havregryn, rikligt upplandad med säror (= agnar o. d.) Vi gjorde så hemma i Västan, Skaraker.

När man siktade netet, tog man undan det första nyjålet som sällades ut av sikten. Detta kallades "jör-nyjöl" Likadant gjorde man med det sista nyjålet, som gick genom sikten. Detta kallades "ätter-nyjöl". Av detta "jör- och ätter-nyjöl" bakades bröd till kaffe för vardagsbruk. Till kalas skulle det alltid vara jämfint vetenyjöl (ej jör-ellerätternyjöl)

11. Salt användes till rågbröd och skorpor.  
Anis, jätkol och pomerans användes i råg-  
limpor och rågsiktlimpor. Kammin, anis och  
jätkol användes i rågsiktknäckebröd.

Kardemumma användes alltid i skorpor.  
Anis, jätkol och pomeransskal användes alltid  
i kryddskorpor.

Potatis kunde användas som utdrygning  
vid bakning av potatislimpor. Först kokades  
potatisen. Sedan skalades den och mosades sönder.  
Därefter rördes rågmjöl ner i den varma potatisen.  
Sedan täcktes degen över och fick stå varmt omkr.  
3-4 dygn, tills degen blev syrlig. Då togs den  
fram och mera rågmjöl arbetades ner i degen  
samt rätt mycket jäst, dubbelt så mycket jäst  
som till vanlig deg, ty den var mycket tung-  
jäst. Då degen för andra gången var uppjäst,  
arbetade man i den pomeransskal, som skurits i strimlor  
samt jätkol och anis. Slutligen bakades degen ut till  
runda eller ovala limpor.

12. Vättskan, som sattes till degen, kallades degspad, "degspa"

Saltet tillsattes i degspadet vid rågrödsbakning. När det var out om jäst, kände man "göra på" jästen. Man rörde då upp jästen i ett mindre fat och satte till mjöl och lite socker och spad. Detta täcktes över, ställdes på en varm plats och fick jäsa. Denna jäst slogs sedan i det stora bakbrädet.

När arbetet upp degen kallades att älta eller knåda den.

När degen blötnade, sade man, att det var för lite gluten i mjölet. Då blev det lätt en mörk rand i brödkakorna: en stäbrand i brödet.

När degen jäste bra, sade man, att degen jäser upp, att den jäser över degbräde.

Om degen var tungjäst, kunde kakorna bli sura.

13. Hemma i slaraker kunde man köpa  
dricksjäst från Skultuna svagdricksbryggeri.

Ofra hjälptes tvänne personer åt vid  
bakbordet och en vid gräddningen. Antalet  
personer var beroende av hushållets storlek.

Före gräddningen penslade man över  
limporna med sirapsvatten. Därtill användes  
en linnetapp.

Slastigt gräddat bröd kallades  
smargräddat bröd.

Man brukade ge smakbröd

(slaraker: bakbullar) till grannarna, något som  
jag förut beskrivit här.

Sedan brödet torkats på brödspetten,  
som hängde på hjällstänger i kökstätet,  
lades det ner i brödlåren, brödbingen i  
matboden.

14. Vid måltiderna lades rågrödet  
upp i en brödkorg.

Det mjuka brödet kunde förvaras  
i linnedukar och täcken.

Man kunde baka in äppleskivor  
i det mjuka brödet = äpplekaka eller  
äppelkaka.

Hemma i Vaskan, Haraker, kunde  
de även baka gröne bröd, som användes  
att ge hästarna : hästbröd.

Boka Olavi Höjning den 2/12 1953

Fredrik Olsson