

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

2302

VÄRMLAND
=====

Alster

29/10 1929

Zernander, Albin, 1929

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

1+15 bl.4:o
2 teckn.

2302

X Exc.för ordreg.jan.1948
av J.Jacobsson

Brödet

och dess tillredning.

Anteckningar från Alster s:n av
ALBIN ZERNANDER

Turvlid,
ULVSBY
(Värml.)

Landsmålsarkivet, Uppsala 2302
A. Zernander, 1929. ALSTER
VRML.

Frgl. 16

Anteckningar från
Alster socken, Värml.

I. Om bakning:

Bäks:
Man har nog skiljt på detta ord tämligen strängt här i Alster och i allmänhet ej haft någon annan mening däri än just brödbakning.
Möjligen kunde man säga: "Bäks ihop sej" om något sammanklibbat ämne.

Klädds ihop sej användes nog hållre.

Bäka användes nog som kollektivuttryck för bakarbetet i sin helhet, men man hade även specialnamn å olika handgrepp. Det var även substantivform = brödkvantiteten, men då med grave accent: Bäka.

Tider för bakning: Å större bondgårdar brukade man ha storbak två gånger, höst och vår. Man bakade då spisbröd eller tunnbröd: (tönbrö). Det kunde nog pågå i två dagar. Till de större hälgerna bakades ju också, men då mera "finbak".

Bäkorsta: kallades den kvinna som bakade. Jag vet ej, om någon hade tagit till sitt yrke, att fara omkring i byarna för att baka endast, men sådana funnos dock, som lagade mat, i allmänhet, till kalas, bröllop, begravningar etc.

Spisbrödet ihopp

} tvärt om

tönbrö

Landsm. Upps. 2302
A. Zernander. 1929. ALSTER

Landsmålsarkivet. Uppsala 2302
A. Zernander. 1929. ALSTER
VRML.

Fgl. 16

Yrkesbagare: har knappast förekommit härute å landsbygden. För ett 10-tal år sen sattes ett ångbageri i gång i Alster sin, men det nedlades snart.

Gusklåns: uttrycket hade inte så särdeles mycke med bröd att skaffa. Det kunde gälla vad som hälst av matvaror, som det var "snullt" av (=usselt lite). Således något man måste nog ta vare på ällen vara rädd om. Andra benämningar av bröd med tillfogande av Guds namn älla dyl. har jag mej inte bekant.

Bröföra: var nog uttrycket för "dagligt bröd".

Brölös: var att inte ha nån mat i allmänhet. Vanligt uttryck: "Bättre brölös än rälös".

Makt: På frågan: "var har du din ^xmakt" svarades icke "i brödkåkan", utan: "i mors smörask".

Livsbrö: kallade man en persons livsuppehälle, ja även hans inkomst älla arbetsförtjänst.

J köstan: (ej "i någons bröd") sade man, att en person hade sina arbetare, när de fingo sin mat i hans hushåll.

Bröknålar: brukade man kalla barnen i en familj. T.ex.: "Då måns bröknålar i dån stöva".

Möls brös: var fordom allmänt uttryck. Det gällde även annan mat, t.ex. sill: "du ska int möls silla, utta ets jolöppls te!"

Brösmöls: lite bröd, små spillror.

J eller s

Bröstökka: tämligen stor brödskiva. Även ben. "levebröd".

Skalkan = snuttan: första eller sista biten av ett skuret bröd.

Bröknällare: en torkad, gammal brödkant.

Färst brö: nybakat.

Svegl: kunde man anse det vara före torhningen. Äller om torkat bröd kommit under inflytande av fuktigt väder.

Mössit: "då mössis brös", pösigt, mjukt, pipigt.

Kladdit: (= degit) blev dåligt jäsat bröd. Såsom torkat fick det:

Stålrann: (se figur!) 2) 2
3) 1
x

Hårt brö: hårt, äller egentligen torrt bröd. t
t
x

Skårt: ytterst hårt bröd. Egentligen medan det hade kvar den hårda ugnsskorpan efter stekningen. t
x

Mjöl: (långt ö!); när brödet föll sönder lätt äller kunde tuggas lätt.

Büllo: (se fig.!) bakades klotrunda och stektes på plåtar. Fingo en något tillplattad form, 7 à 8 cm. i diameter.

Limpa: var ungefär 30 cm. l., med rundad, något tillplattad form. Bukade skäras i skivor något snett, för att få dem bredare. Vanligen av något grövre mjöl än bullen.

Bö eller Käka: (se fig.) bakades av sammalet mjöl. 25 à 30 cm. i diameter av ungefär cirkelrund form. Tjockleken varierade mycket. Hakorna krusades äller knäckades och prickades. Hålet vanligen i mitten, men en del slog även opp hålen åt ena kanten. Detta för att kakan under torhningen i "spëtts" ej så lätt skulle buckla sej.

1) skalkan
x

2) 2
3) 1
x
t
t
x



Kusa.

×

Detta var en slags bulle, som
oftast bakades till julhälsan.
således "julkuse."



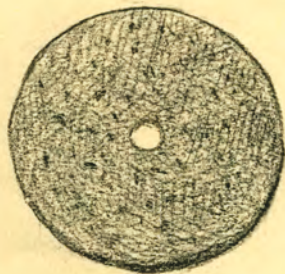
Tecken. av Albin Zernander.

Bäck-ömmen.

×

Hos allmogen var det
aldrig så betydligt, att man
hade särskild bakstuga.

Ögnen var alltid inne i böningshusets spisrum.
Tyvärr återstår inte någon av den äldre murtypen

Bulla.Käka.

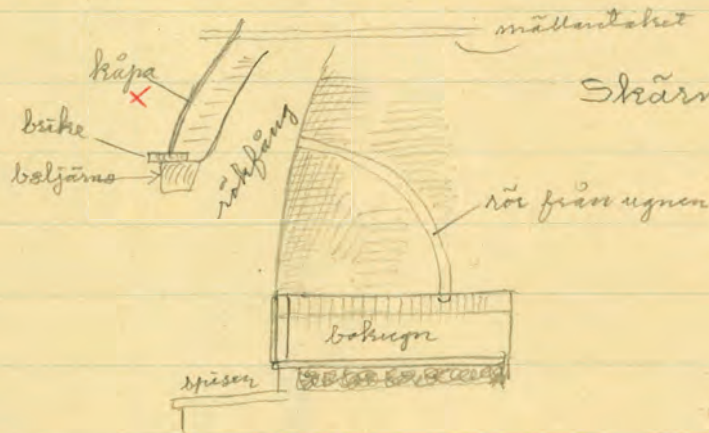
med "gruva". De sista av dessa murar seros nog på 1860 ällis -70-talen. Jag har inte heller lyckats erhålla upplysningar om hur "ömmen mä grüvs" varit konstruerad här på trakten. ~~x~~ I min ~~x~~ barndom (1880-talet) hörde jag emällertid äldre personer tala om, att sådana funnits. Gruvan hörde väl egäntligen till bostadens uppvärmningsanordning och torde vara en slags modärnisering av de gamla röktugornas egendomliga spismurar.

Teckn. visar en bakugn i våra dagar. Först hade man ingen lucka för öppningen. Sedan gjorde man luckor av plåt, och till sist våra vanliga gjutna tackjärnsluckor.

Lyshöls: låg alltid vid vänstra sidan nere vid ugnens botten.

Botten: låg horisontalt och bestod i de äldsta ugnarna av "flöganästegel." Å 1870 o. -80-talen började man vid ombyggningar lägga in järntackor i bakugnens botten. Det blev vanligen den gamla spistackan som offerades. Man började här och var mura in de nya järnspisarna, varvid alltid den gamla "takka" vreds ut. Dessa kommo så småningom, som sagt, åter in, men då i bakugnens botten.

Rör: från bakugnens tak (valv), tämligen långt in, ledde uppåt skorstenen ett par rökrör. (se techn.)



Kåpa: (Kåpa): rökfångets överbygge. I äldre murar av tegel, men i nyare av plåt.

Fluvon: d:o d:o

Båljärns: nedre delen (ramen) under den murade kåpan. var ofta gjord av trästockar.

Briko: en inmurad kylla runt om kåpan. se techn.

Stötte (best. form) när båljärns var stort & huren tung användes en stötte i hörnet.

Bakve: vanligen och hålst av björk (änverks), men vid brist på sådant, fick det gå an med barrved och så. Vedens höjds lite grövre än vanlig spisved och sådär en aln lång.

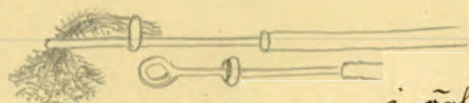
Ellinga: Man lade in träna lite kors och tvärs för att få luftdrag. Inget regel precis. Om det slocknade, sade man gärna till den, som tände: "du har jämt ingen kärlek". Ibland hette det: "då bjänket som någon skall ha gjort" i spisen". (Uttrycket kunde vara något grövre.)

Råks:



Kunde ibland vara av järn, men oftast var den av trä.

Söps:



En järnten med ögla och ring enl. teckn. man stack en knippe tallis i öglan, varifles stjälparna böjdes bakåt och fästes i detta läge med ringen.

Lys:

Alltid måste man elda i "lysen" samtidigt med gräddningen för att få "lys" på kakornas övre sida.

Hästbrö: kunde framställas lite hur som helst. Ofta stektes en kaka i vanlig stekpanna älsk plättlägg.

Östkaka: (Se min bok: Fr. Värml. Bondgårdar.)

Glökkaka: stektes på en utbredd glödbädd i den öppna spisen.

Järnbakugnar: känner jag ej till andra än våra vanliga kokspisar. Vidare härom i min hembygdsbok "Alster".

Bäkarstiva:
x

Man hade dels lösa små skivor och dels sådana, som lågo på en benställning. Då siva låg stüps var det ett köksbord, då den låg uppvänd var det ett bakbord.

Trög:
x

Sådana fanns det alltid överflöd på i hemmen fordom. Och alla voro de luggna ur trädstammar i ett stycke. En gängse typ var denna:



Ena änden sedd uppifrån.



Från sidan.

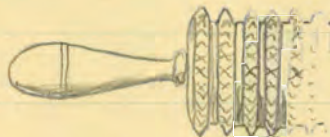
Har sett "trög" som kunnat rymma, skulle jag tro, en tunn mjöl. Därunder funnos alla möjliga storlekar ända ner till en kaffekoppo stor. De användes som hushålls-kärl för alla tänkbara ändamål.

Mjöl-kästlar:
x

voru också av trä och målade. ganska vanliga, men nu slut. Något trög kan dock finnas kvar.

Båk-kavla:

x

Krus-kavla:

Ena änden. Handtaget går tvärsigenom och är röttigt.

x

Knäck:

x

var ett verktyg av järn, som närmast liknade ett sågblad med små, trubbiga tänder och ett upprättstående handtag mittpå.

Gräschla:

x

en cirkulrund skiva, som användes för att sätta in de ostekta kakorna i ugnen, och en smälare, med vilken de stekta kakorna togs ut ur ugnen.

Jeller s.
xBåk-bött:

x

man kunde säga, att denna tingest var en "storgrissla" utan skaft. Användes att bära ostekta bröd på. De voro ungefär 40 cm. i genomskärning och rundade.

Rull-pek:

x

oftast med järnbyggel, men i övrigt lika Reylands rullnagg fr. Härjedalen.

Hänn-pek:

x

Många konstruktioner i trä och järntråd.

Horn:

x

ett avskuret stycke av ett ko-horn, ungefär 2 tum långt, färdigt, användes att göra hål i kakorna med.

n.

Så-slag: bröd, som jag nu gamla hört omtalas är:

Hävsor-brö: utgjorde sannolikt det huvudsakliga i brödföden under 1800-talets förra hälft härstädes.

Töppskrä-brö: var av ett slags bättre havremjöl, vars framställning jag nu inte vågar närmare utreda.

Råg-brö: av sådant hade man vanligen endast lite till sönd- o. hjälldagar. Min mor berättade, att man i hennes föräldrarnas (som dock var ett rätt välbärgat lantbrukshus) aldrig fick vanligt rågbröd annat än vid högtidligare tillfällen. När min mor, såsom barn, skickades något ärende till visthusboden, försummade hon aldrig sticka en bra bit rågbröd i kjölfickran för att njuta av i smyg vid lämpligt tillfälle. Rågbröd var finfin hjälldagsmat under dessa lyska tider som vi finna. (1830- och -40-talen).

Blåann-brö: utgjordes av havrebröd, var i en liten del råg = mjöl tillsatts för att puffa upp smaken.

Mällor: gjälva kärnorna i kornen. Motsatsen var:

Säer: skalen kring "mällsora".

Drösa: var en blandning av korn och agnar och boss, erhöles vid tröskning.

Kröddor: salt, anis, fänkål, kummin, kardemumma o. pomerans.

Spa: man kunde nog till "knäspa" använda väst
liksom krossade blåbär. med blåbär blev det
en särdeles finsmekande limpa. Det minns
jag från min barndom. Användes aldrig numer.
I färgeu liknade den blodpelt, som tillreddes
snå snart man slaktat ett husdjur.

Äjölapp: (potatis) användes också som drygmedel.
De kokades och ställes sändes till mos.

Äjölapp...
X

Deg-smet-röra: Man skilde nog dessa begrepp. Deg var ett
stadigt ämne, som man bakade brödet av.
Smet var tunnare, klibbig och halvt rinnande.
Användes t. ex. att steka pannkaka av. Måste
således hållas i ett käril vid stekningen.
Röra kunde nog betyda lite av varje, även icke
mat. Strängt taget var det en maträtt "äggröra".

Degit, daltit: kunde böd vara, som dåligt genomstekt.

Vri degen: sades det, när den skulle arbetas om äfter
att ha stått något i jäsnings.

Jäst-kaks: kallade man en liten rundad, tillplattad
bulle, som formades av degen vid bakningen.
Den förvarades sedan till nästa bak.
Dricksjäst användes kanske mera, helst
som man ofta hade hembruggt dricka.
Om "jästkakor" använts här i socknen
vet jag ej. På museet i Karlstad finns ett
flertal förvarade emällertid.

Prässaäst: började nog komma i bruk här lite mer allmänt å 1880-talet.

VI. Behandlingen.

Bäcks ut degen : ^{X X} Man vadelade medels en spade av något slag en port. deg i degträget och lade opp den på bakbordet, varäst degen fick en andra om- = arbetning med något tillsatt. Därpå rullades degen ut i en cylindrisk rulle, sidån en tre tum i genomskärning. Denna vadelades sedan i bitar ungefär lika långa som tjocka, vilka därpå med händerna tillstuckades, så att de fånga mer formen av bröd.

Brö-ämns :

(ämna plur.)
^X
_X

sedan tillkom utkavlingen. Först användes den släta kavlen och sedan den naggade, varpå kakor överfors med pücher och hölologs med hornet. De färdiga kakorna sattes så vanligen i en säng i flera lager med lakan emällen för att få en efterjäsnung.

Brö-läkans :

Äntal :
^X

två kvinnor brukade vanligen hjälpas åt vid storbaken, men i allm. var endast den ene syddesett med själva utformningen av kakorna, under det den andre kunde vri opp degen, bära undan kakorna
o. s. v.

Vri opp :

Landsm. Upps. 2302
A. Zernander. 1929. ALSTER
FRF. 16
VRML.

Utkärvoljynna:

X

var ett arbete som krävde många handövelser, men utfördes synnerligen ledigt och fort av övade händer. Ämnet rullades ut i alla riktningar och vändes flera gånger horisontalt genom att stödja den i högre handen varande kavlens mot ämnets ena kant och vänstra handens tillfingersida mot dess andra. När kakan blivit tunnare vändes den inte, utan fick bakeskivan med krukskavlen fara över mera kors o. tvärs för att bibehålla kakans runda form.

Rälltsia:

var den krusade sidan av kakan.

Uräyga:

" " undre mera släta sidan.

Käk-mått.

X

av järn fanns nog, men användes nästan aldrig.

Knöttor-käka:

X

kunde nog knädas ihop av råsterna och avfallet vid bakningen.

Rulla buller:

X

X

sade man, (men även "baks buller") enär små buller vanligen rundades medels rundning mellan händerna.

Te måls bröd:

X

användes nog, men ingredienser därtill kan jag inte ange.

Landsm. Upps. 2302
A. Zernander. 1929. ALSTER

VRML. Frgl. 16

VII. Gräddningen:

Stekingna:

X

fördrade stor påpasslighet och uppmärksamhet i synnerhet medan ugnen var het. Kakorna infördes och placerades å lämpliga platser bredvid varandra över ugnsbotten alltmedan en livlig brasa måste undernållas i "lysen". Annars stektes inte brödets ovansida så snart som undersidan. När arbetet pågått en stund blev det mer invecklat, ty en del kakor stektes förtare och dessa skulle ut i rätt tid och platsen besättas med en rå kaka, så att ingen tid fick förfara. Finare bröd stektes vanligen sedan det grövre var färdigt. Men för detta brukades vanligen plåter.

Ö sättning:

var det antal bröd som kunde få rum i ugnen på en gång.

Bullar:

brukade torikas. Man klöv dem så, att det blev e överskörpa och e ünnerskörpa varåfter de lades å plåtar och utsattes för lång men svag värme.

Snällstekt:

X

kunde bröd bli. Sådant var detigt på grund av utebliven jäsning.

Brätt:

X

kallades en uppkommen vikning etc. i bröd=kakan.

Landsm. Upps. 2302
A. Zernander. 1929. A1STER

VRML. Frgl. 16

Bakkäka :
X

(första stavelsen hastigt uttalad) var det brukligt att ge grannmora äller så, när man haft bak för händer.
"Då inte alle bakdager" sade man gärna, när man gav bort bröd.

Bäna :
X

fingo vanligen baka lite smält också av degen i enlighet med sin fantasi.

Tjög :
X

1 tjög räknades vanligen brödet.

VIII. Behandling

Bröspett :
X

man trädde opp kakorna å ett spett äller en stör och hängde dem å andra tvärgående störrar, som för beständigt hade sin plats i kökstaket. Dessa senare voro upphängda i S-formiga krokar av järn.

8 Ark }
Brö-arka }
X

var en större trälåda (kista, lår), vari det torra brödet förvarades sedan det torkats i kökstaket.

IX. Om de olika brödslagen har jag antytt något i avd. IV.

Öjäst brö : -

användes vanligen inte annat än vid något tillfälle, då man behövde tillreda något hastbröd. Det jästa spisbrödet har nog alltid varit format i runda kakor av olika tjocklek.

Limpör

kunde vara bakade av siktat rågmjöl. Dessa torkade, aldrig utan förtärdes mjuka.

Landsm. Upps. 2302
A. Zernander. 1929. A1 STER
VRML. Frgl. 16

Höktisbrö: Kan jag inte så vidare angiva. Det var **sektkaker**,
limpar och bullar. Sällan något "småbröd" enligt
nutida mening.

Jul-brö: är förut något talat om. Har inte mycket kännedom om
julbröd och sådant. Mäst för barnens skull brukade
man baka figurer i form av tuppar, grisar, harår,
ävensom gubbar och gummor m.m. Julbockar, lussekatter
och fastlagsbullar har jag hört talas om, likaledes
saffransbröd och bröllopstårter.

Väfflar
mönkar
pännkåkar } Man brukade säga: "Här ska du se på andra bullar", sa bagorn",
äro gamla kända maträtter.

Hämpalt: bakades av blod och rågmjöl och kokades i fett spad.
Gammal rätt.

Jäspält: är omtalad i en föregående avdelning.

Fölketro: angående bröd etc. vågar jag inte meddela något, om
f.n. Kanoko jag har samlat något framdeles.

Fläkka som trämpa på bröo - var en gammal sägen, mycke
omtalad fordom. äfter en gammal visa.

Brudbrö - var nog benämning å SPIRAEA FILIPENDULA L.

Namnet tillkom väl möjligen med anledning av de
tjocka rötterna som växten äger.

TALESÄTT: då klör i kåkestån - bätlro sent än allri, sa
känga, kåsts jästön ätter i ömmen - kråkes söker make.

"Häll brösmåla" kunde man tillropa någon, som blev alltför högtalig.

Landsm. Upps. 2302
A. Zernander. 1929. A1 STER
VRML. 16

18

10