

23525

SÖDERMANLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Vårdinge

15/3 1957

Andersson, Ida, 1957

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet  
och dess tillredning

10 bl.4:o

23525

Exc. OSD

genomskallat, inga ord på lundf. UC

4 Skml.  
Järna sn?

Brödet och dess tillredning. I  
Braka pannkakor, baka väffar. Tolen bakar.  
Arbetet baka äryftan hela arbetet med brödets  
tillredning.

Stora bak på våren och hösten samt till jul.  
På en större brödgård gjordes ~~en~~ baket en 4-5 dagar  
i sträck.

Karlarna hjälpte till att arbeta limpdegen till jul  
och att skaffa nygods soppris.

På gårdarna fanns alltid nämligen kvinnlig extra hjälps  
som hjälpte till med storbrödet.

## II

Om man tappade en bit bröd på golvet sade man  
Gud välsigna brödbiten. Brödet fick ej läggas  
med avrigsidan upp. Det betydde olycka.  
När man bakat på hösten yttade man Gud skel  
om fanns bröd för vintern.

Redskapet bättre brödlös än räddlös användas.  
Levedbröd del samma som att tjäna till bröd.

Ät bröd till maten.

21  
Briöd stycke kallades en bit av brödet.

Torkat bröd skall vara milt.

Om barn inte ville äta mjölat bröd sade man:

Ät möjligt bröd så blir du stark.

Det yttre av brödet kallades skorpan det inre för  
inprämet.

En liten ~~smul~~ rund bulla kallades vetbulle

och en lev kallades för långbulle

Limpor bakades till jularna. En kaka med

ett hål i mitten kallades hälskaka. Om

den inte var jämt utkarlad sadades det att

den som bakat skulle få utbildning till svartsjuka.

Korvar bakades till jul saffranskvarar och vetekvarar.

III

På en del större gårdar fanns bagerstuga.

Den användes även vid slakt och tvätt.

Italand fanns det en bageri för slaktarna i

någon slaktbyggnad som ofta vid gårdarna fick

använda.

Pönderna hade sin bageri i den  
så kallade Anders stugan.

3)

## Bakugnens delar.

Arit består av tegelstenar måste vara alldeles jämna.

Bakugnens sval utväg av tegel

Oppningarna kallades ugnsglugg.

Stenen gick ut genom två öppningar utanför ugnsgluggen som dessa öppningar kallades draghål draget reglerades med tegelsten som ställdes för gluggarna när det var utbrändt i ugnen.

För ugnsgluggen placerades en lucka av järn den kallades ugnstjärn.

Medanför som spiselkälla som förbrände fram till eldstaden i spisen.

Det bakred användes granved och rönn i bakred.

När ugnen skulle eldas lades först ett bränt trä och skivor sen lades rönn utanpå jämt över hela ugnen. Var draget dåligt sågdes det att det brann svart rugga. När lågorna slog ut var draghålen skivorna stannade för tillfället. När veden var utbränd tog man ugnstjärnan och sågde omkring kolen över hela ugnen sen täpptes draghålen igen och

ugns bågpan rättes för. Då fick ugnen stå en stund. Sen tog man ugnsrakan och raka ut kolon. Efter det tog man ugnssyggen som bestod av tallris fastsatt på en stång med en järnring i änden genom vilket tallriset trädades det drogs det i rullen och därmed sygades ugnen om rings fullt. Temperaturen i ugnen togs med handen man stäck in den i ugnen var det mycket varmt doppade man ugnssyggen i rullen och drog över arilen med den som fick ugnen stå en stund och slås ig. Ugnen fick inte vara blånad och över och under värme skulle vara lika. När man ställde in brödet till gjäddning lände man en lys stiken på att se hur man placerade brödet i ugnen. Där skilt bakskiva användes. När inte bakskivan användes ställdes den i vis fluss bröden. Kärlet som degen gjordes i kallades degtråg. Degeu arbetades med händerna utom på limpanna de arbetades med ett s. k. roder. Degeu trösktes över med bakstympe. Mjölet förvarades i vis fluss bröden i en mjölk lår. Tog in bröden för

5)

kapet för att bli runt.

Verktyg som användes vid utbakning var kavel  
med två handtag. Till tunnare bröd användes  
kruv kavel. Till all former brödet användes  
bakmätt runt med hål i mitten samt en  
brödnagg.

När kakorna var gjorda flyttades de på brödskivan  
in i ugnen. När ugnen var full med kakor kallades  
den en ferm. Första fermerna kallades försugnsbröd  
Sista fermerna var ofta ugnsrua. Den fick stå så  
länge innan den blev gräddad ugnen hade då  
svälnat.

6) Olika Brödsorter.

IV

Rågbröd, vetebröd, hornbröd, huorebröd.  
Gäden kallades brödsäd.

Vårdaren 1867-1868 togs hem från Ryssland så kallade Ryssmatten. Det var bra rågmjöl i dem men en del maten innehöll både det ena och det andra och var således odugliga. På 1820-talet var brödet i många hem en lyxvara.

Gäden delades upp dels till brödsäd till huorebröd så till uträde resten såldes kornet brändes det brännvin av.

Ibland när maten färdig och det fanns såd otillräckligt på bogen tog man ett råglösa och drog i väggen så såldes kornen ramlade ut. Sedan syrades säden upp och agnarna blötes av malles på hornkvarn. Mjölsorter som fanns om samma matet, rågmjöl, stålrikt, vete mjöl det finskilla delarna kallades kli och användes till hönsfoder.

Landsmålsarkivet: Uppsala 23525  
I. Andersson, 1957. VÅRDINGE  
SDM.  
Frgl. 16

4)  
Kryddor:

Salt,anis,fänkål,kummin,romerans användes vid bakning.

Utdrygning:

Kälsötter,rorr,potatis.

V.

Om bullen inte var genomgräddad kallades det att den var dinkig.

När degen tillreddes kallades att göra degen.

Vanlig deg gjordes på bakdagens morgon.

Vätsken som användes kallades degspad.

Saltet och jästen tillsattes när degen gjordes.

Degen arbetades om nå jästes två gånger. Den arbetades med händerna. Tills limpedeg arbetades med roder.

Det mältsad vid blöttna degen.

Gjälorymning.

Man koka upp vattnen hällde i träget över mjölet, arbetades med roder mycket fort så degen inte blev avkyld så bildades träget mer ofta i en särskilt limpedeser



8)

fick stå så till följande dag. Då arbetades degen upp  
hissammans med ~~st~~deg och fick jäsa igen. När  
degen var färdigjort lades den upp på bakskivan  
och arbetades mycket väl och bakades ut till runda  
limpor. De som hade röl lade kryddor i.  
Gurdegen var skuren från föregående bakning  
som kramats i hop till en boll och försmats i mjöl-  
bingen. Togs upp bröllen innan och lades i  
gjumt vatten att färskas upp.

V.

Att baka ut degen menas att man gör den färdig  
att kavla och ta ut kakor.

De bakande stod under bred vid vranen eller också  
ensamma. Kakan gjordes så stora att de hade  
lagom plats på brödstentan och i ugnen. Mjöllet som  
användes vid utbakning kallades uppstegs mjöl.  
Man naggade kakan på rätsidan med brödnagg.  
Kakmätt användes att ta ut kakorna med det  
var liat i mitten. Vid stötkat användes brödbredern  
de placerades där de var mest ur vägen.  
Paltbröd sprorades innan det sättes in i ugnen för att

9)

det skulle vara lättare att bryta. När brödet var  
 jäst naggades det. En tryk bakarna på händerna la  
 dem på brödstutan och annan satte in det i ugnen.  
 Hur många kakor som sattes in på en gång berodde  
 på hur stor ugnen var. Första formen kallades  
 fröstugas bröd. Limporna sattes direkt på ugnsbotten  
 ugnen full skulle stå en timma. När de togs ut  
 Arkades de över med en vit linneklasa. Sen laades  
 de på limporstret med ~~en~~ botten upp på limporna.  
 färdig över helt. No limporna ~~spred~~ spredes till  
 värdiden så att dragdjuren skulle få en rim bit  
 vilket skulle ge dem mera kraft. Tomakaka -gao-  
 grannarna varann. Brödet vätnades i mjölk.  
 Hälkakorna tillades på nytt alla kakor ändå  
 åt samma håll. När det var klart bars det ut i  
 rist husbröden.

### IX. Vardagsbröd.

- 1) Rijkaka, rågbulle, potatislimpa, potatisbröd,  
 hälbakbröd.
- 2) Mjölbröd. Fimmalet bröd, siktebröd, sprödel kaka  
 pomeranslimpa, sirapslimpa, kornmjölkslimpa.

10)

I början av 1800-talet användes de kända hos bönderna  
endast till julen, bröllop och begravning.

Som försmått bröd användes smörbröd.

Bärbröd användes.

Hästbröd bakades.

4) Munkar gjordes i munkpanna, väfflar gräddades i  
väffeljärn.

X.

En kaka som faller av brödstutan nor i golvet med  
avrydan upp väskan om drösfall.

XI.

En som nu tjock kallades brödsullen.

En som nu kraftig kallades bröd stark.

Brötkorn betygade man.