

16.

Brödet och dess tillredning.

Uppteckning från Misterhult av

Gunnar Skogsmark.

I. Inledande uppteckning om bakning.

Ordet "baka" brukas i ortens mål icke endast om tillredning av bröd, utan också om tillredning av vissa andra födoämnen – t. ex. "baka raggmunk, plättar, pannkaka struvor, våfflor, potatisplättar, äppelkaka, ostkaka" m. m. T. o. m. om att koka kroppkakor säger man 'baka', men då menar man mest själva utformningen i "kokerskans" händer. När sedan kroppkakan läggs i den sjudande grytan säger man, att man 'kokar kroppkakor'. Ordet "baka" kan användas även i sådana fall, där det ej gäller tillredningen av något ätbart, t. ex. "kolen bakar ihop sig" – "murbruket bakar ihop sig". Men i st. f. "baka sig framför brasan' eller 'i solen' – 'solen bakar', säger man i M. basar, t. ex. "här baser soLa bra på vägga". "ja' ska base ma framför spisen." Likaså säger man vid hägnad av gårdesgård, att man basar vidjor (ej bakar v.) Om att 'med hett vatten och enris rengöra träkärl', har jag hört de gamla säga, att 'de bönar ur kärlet', men uttrycket är inte så vanligt numera. När ordet "baka" användes om brödbakning, åsyftar det hela arbetet med brödets tillredning – såväl att knåda, baka ut (d. v. s. forma degstycken till brödamnen) som att grädda – ett ord som jag aldrig hörde i min barndom (född 1904), men som kom in i "språket" i min ungdom, och nu användes allmänt. Ty jag minns att man, första gången, man hörde "grädda", undrade vad det kunde ha med 'grädde' att göra. Verbet 'baka' kan användas i sådana fall som "låt smeten stå i ugnen och baka!" Substantiven, som användes i målet för att beteckna 'arbetet att baka', är bak och bakning. Den kvantitet bröd, som bakas på en gång, benämnes ett bak, och så mycket bröd, som på en gång går in i ugnen, kallas en ferm (färm) Ex: "I dag har jag gjort ett stort bak – inte mindre än fem fermer." I en del hushåll bakades en gång i veckan, men annars var normen var 14de dag. De stora baken var julbaket, påsk-, pingst- och midsommarbaket, det s. k. messåmmersbaket. Till slätter och till tröskning, "trýsket", som man sade, gjordes särskilt stora bak, ty då sammankallades mycket folk på gården. I gammal tid lär det ha förekommit ännu längre perioder mellan baken, t. ex. halvårsvis, varvid limporna förvarades nedgrävda i rågen på magasinet. Vintertid kunde man dröja längre mellan baken, men på sommaren fick man baka oftare, eftersom brödet gärna ville mögla i värmen. Julbaket på stora gårdar – stora hushåll – tog mellan 1 och 2 veckor i anspråk. Man började med det grövsta brödet: grovlimpa, surlimpa, finlimpa och hålkakor m. fl. sorter. Sedan kom turen till skorpor och kryddskorpor samt vetebröd, men däremellan bakade man småbrödsorter, ty vetebrödet ville man gärna baka till sist, eftersom detta "stod sig" sämst. "Dä låkter nybak(e)t brö i alla gåLa i da'", sades det inemot jul. Bakerska benämndes den kvinna, som bakade. Sade man "bagerska", så menades en kvinna, som bakade i merkantilt syfte. Karlar bakade aldrig i M., men hände det någon gång, så benämndes han 'bakare' – bakere. Sade man "g" i st. f. 'k', så blev det i merkantilt syfte – en yrkestitel. Det hände dock att karlarna fick "slå degen" – slô dejjen – emedan detta arbete ansågs mycket tungt. Vid stora bak förr i tiden trampades degen av barfota karlar, som då fick trampa i det stora tråget parvis och hållande sig i en stång i taket. Men det var länge sedan.

Yrkesbagare fanns endast i Figeholms köping. I övrigt fanns – mig veterligt – inget bageri i hela socknen, ty varje gård bakade sitt eget bröd.

II. Allmänna frågor om brödet.

Brödets helgd började redan vid sådden. Man behandlade säd – utsäde – med helig vördnad både vid sådd och skörd. I hela långa raden av mina förfäder ända från 1600-talet behandlades sädet med vördnad och tacksamhet: utsädet – skörden – mälden – brödet. Min farfar, född 1843, död 1910, kunde t. ex. aldrig förmå sig till att trampa i säden, då han "ladade in" den om hösten på logen. Hela dagen från morgon till kväll kröp han på knä i ladet. Sönerna – min far och mina farbröder, fick aldrig kliva in i ladet, och när de sade åt honom, att det var förlegat att gå på knä i ladet, svarade han dem: "Jag gör på mitt gamla vis till döddagar, så får ni göra som ni själva vill sedan. Men man ska inte trampa på det, som ska bli till bröd, för det straffar sig." Han hade också upplevat tre hungerår, 1867, 68 o 69, så han visste, vad han talade om. "I Guss' namn" bakade kvinnorna brödet. "I Guds namn" var ord, som ofta nämndes just i samband med ordet 'bröd'. "Guds gåvor" var en allmän benämning på bröd. "Ja' har inte ett guss'-lån i huset" sade kvinnorna, då de var brödlösa. Att äta fint bröd till vardags ansågs av alla – rik som fattig – som synd. Om man gjorde det, fick man tillhåll av de gamla. Min farmor brukade säga: "Skäms du inte? Äter du finbrö' mitt på varda'n!" En kvinna – mor Lise – tappade en gång en brödbit på golvet. Hon tog upp brödbiten, kysste den och mumlade: "Gus'signe då lille guss'lånet!" Vi barn fick lära oss, att bröd alltid skulle ligga med undersidan nedåt. Jag är så införstådd med detta förhållande, att jag än i dag inte tål se t. ex. en bulle ligga upp och ned på brödfatet utan att vända den rätt. Och jag har sett många göra detsamma. Sådant präntade föräldrarna i barnen, och de sade, att man aldrig skulle 'kasta' bröd på ett fat, utan man skulle lägga dit det. Allt vanhelgande av bröd menades kunna medföra straff och olycka eller otur – eller förebåda ond bråd död o. dyl. Liksom att var och en alltid fällde ihop en utfälld sax, emedan den i 'korsat' tillstånd kunde förebåda olycka, så vände också var och en en kaka på rätsidan, om den låg med bottenkorpan upp. Ty allt korsat skulle fällas ihop – allt avigt skulle vändas rätt, likaså allt, som låg eller stod upp och ned. Från far till son i min fädernesläkt har gått många berättelser om, hur säd, mjöl och bröd borde behandlas, och hur man aktade dessa "gudslån". Redan vid sådden fick inte sädingen – d. v. s. kärlet, som utsädet bars i – bäras in i något rum, där man hade eld, förrän efter såddens slut. När sädingen blivit torr, fick den inte bäras öppen över åkern, utan den skulle då vändas nedåt och man skulle lägga en näve jord på botten – allt för brödets välsignelses skull – det bröd, som en gång tillkomme av utsädet, när hösten kom. Ingen fick svära eller uttala onda ord med bröd i mun eller hand. Man skulle i stället be Gud välsigna varje tugga bröd, man förde till mun. Om säd, mjöl eller bröd spilldes, skulle det i görligaste mån åter upptagas, och då skulle man samtidigt uttala: "Gud välsigne Gudslånet, bröd i Guds namn!" Vid inbärgning av säd om hösten fick ingen draga räfsan vårdslöst efter sig med sädesstrån i kälet, och pinnarna eller med räfsan kasta in denna sista säd, ty då skulle man få otur, särskilt med djuren. Den som ladade in det första varvet säd i ladet på logen skulle tuga, ty annars komme råttor att fördärva all säden, som sedan ladades in. När någon kom från skogen, fick denne inte ställa sig i jämte det bröd – den deg –, som var ställt till jäsning, utan att först röra vid eld, ty man trodde att den som kom från skogen kunde ha varit i beröring med Skogstippan (Skogsrået) eller andra skogens väsen, och då kunde detta bli olyckligt för brödet. Genom elden bleve han renad, och sedan kunde ingen skada ske på brödet. Knappast kring något har vidskepelsen kretsat så mycket genom tiderna som just brödet.

Dagligt bröd – brödfödan – bröföa innebar visserligen mest själva brödet i hushållet, men kunde lika mycket innebära allt i matväg. "En få va gLa, att en har bröföa för vintern", sade man med stor tillförsikt, "dä ä värr, nôr en ä på bröännen", (d. v. s. "när brödet börjar tryta"). "Bättre brödlös än rådlös" och "små smulor är också bröd" var två vanliga ordstäv. Om 'gott och närande bröd' sade man, att det hade

malle. "Salt å brö gör kinden rö", var ett rimmat stäv. Att vara på "bröännen" – brödslutet – var att det började lida mot slutet med brödet, och man fick börja tänka på ett nytt bak. Men att vara "brödlös", betydde, att man över huvud taget var utan mat i huset.

Brödsterk – bröstärk – blev den, som "knöLde i sa" ("knölade i sig) mycket grovt och mörkt bröd. Man höll före, att det mest var genom brödet, man fick kroppsstyrka. Om vi pojkar skröt och menade oss kunna utföra det eller det svåra arbetet ironiserade de gamla: "då tÖL dä, du äter åpp nôre kaker brö te." 'Levebrö' – 'ta brödet ur munnen på en medmänniska' – 'tjäna sitt bröd' – de tre uttrycken finns levande i målet, likaså 'att inte unna sin nästa hans bröd' och 'den enes död, den andres bröd'. "Äta salt och bröd ihop med någon" var liktydigt med att 'vara dräng eller tjänare hos någon'. "Det går med brödånga" är detsamma som, att 'ett arbete går med handkraft och icke med maskin'. Om sällskapshundar säger man ironiskt: "Dä ä en sån där hunn, som jajer brö (--- "jagar bröd i st. f. hare och andra villebråd"). "Så länge ja' örker å tugga brö" = 'så länge jag får leva'. "Dä ä monge, som tuggar brö på den gåLen" = 'det är mycket folk på den gården'. "Äter jag ost och bröd till sista tuggan, får jag aldrig mer tandvärk." Därmed menas skämtsamt, att efter det, jag tagit min sista brödtugga i livet, får jag ej mer tandvärk, eftersom jag då har lämnat jordelivet. "Han har monge brötuggere – eller – bröättere å tänke på" = 'han har många barn – stor familj.' "Ärbete vill du inte, men brö vill du ha" = 'du är lat och vill inte ens göra skäl för maten'. Ett skämt var: "Snyt da, å ät brö te." d. v. s. "snyt dig, och ät bröd till!"

Brödet som huvudbeståndsdel med sovel som tillsats: "Här ska ja' säjje, dä går åt sôjeL – ni sôjeLslunse." 'Här må man tro, det går åt sovel, ni sovelslunsar." En sôjeLsluns var en, som bara ville äta sovel och ha brödsdivan så tunn som möjligt. "Han tuggar baLe brö't" "han äter bröd utan sovel." "Han tvesôjLe – eller tvesôvLe" = "han har två sorters sovel på brödet, t. ex. både ost och spickefläk eller korv. Att tvesovla kan också symboliskt uttrycka, att någon siktar på två mål – slår två flugor i en smäll – t. ex. har två knepiga drag i tankarna – två varandra kompletterande drag – i schackspel. "Jag märker, du tvesovlar", sade en gång min motspelare i schack – en gammal man, när jag hotade både hans löpare och torn. 'Att äta smörgås med pålägg' ansåg mången förr vara tvesovling. "Dä ä inte omod" sade en gammal man – Sven August i Laxemar, "för har ja' sôjeL på brö't, så ä dä en omod mä smör också." En gumma skrek vid måltiderna åt sina "brödfrika" karlar – gubben och sönerna: "Häng inte på brökaka jämt, utan håll er te per'na!" – 'Häng inte på brödkakan' = "Ät inte bara bröd" "Ät i stället mera potatis, som vi har bättre om." Bröd var dyrt. "E bete brö" – "En bit brö" – "En brödbit" – "E brösmuLe" – "E smuLe brö" var uttryck för 'vad tiggaren kunde få vid dörren. BröknoLing var en tjock, bruten – icke skuren – brödbit, som man kunde stoppa i byxfickan som provisorisk matsäck, om man behövde komma iväg kvickt till något hastigt påkommande göromål ett stycke från hemmet. Ex: "Han ståppte på sa en bröknoLing – eller bröknoLe å for sin väj" : "han stoppade på sig en bit bröd och for sin väg." Ett brösjok (-schok) var en större bit bröd, bruten ur en tunnare kaka, t. ex. ur en hålkaka, som alltid var tunnare än limporna. Första och sista skivan av kakan kallades brökant [ovanför raden: brödkant] – någon gång skalk. "E skive tvärs övver kaka" var, vad man nu för tiden benämner "en landgång" i slangspråket. "En bröknalle eller knalle var en 'hårdbakad brödbit – en gammal förhårdnad bit, som man först måste "blottna opp" i någon dryck, för att inte fördärva tänderna. Men egentligen var 'knalle' en brödsort av ljus färg, med vett och vilja hårdbakad för att hålla sig "genom en hel livstid" och lämpad som sjömansbröd i gamla tider. Jag har ätit knalle – lika hård som sten – och tänderna rådde inte med att ens sätta en skåra i skorpan, om man inte först blötte upp den, och det var det, som var meningen. Skeppshandlarna tillhandahöll knallar och skeppsskorpor. Sade man 'knalle', menades just en sådan hård skorpa (ej skeppsskorpa), men sade man 'bröknalle', kunde det betyda "bröknoLing" – en

oavsiktligt förhårdnad brödbit. "HåL som en knalle" var uttryck för något 'stenhårt – benhårt'. Man sade också, att man kunde slô ihäL en ox med en sådan brödbit.

Brödets egenskaper: Nybakat – nybakt – bröd benämndes också "färskt bröd". Bröd, som skall torkas, men ännu är mjukt nog för att kunna böjas, kallades "ugns-ståndet" – ungstånget bröd. Det hade stått i ugnen över natten och tagit sista värmen – bakvärmen eller "bakvärmen", så att det var varken hårt eller torrt. Baskivans avskrap användes till skrapkaka, och den fick barnen med (nykärnat) smör på. Den sista barnungen i familjen kallades på skämt för "skrapkakan", helst om barnet i fråga kommit till världen långt efter alla de andra barnen. En bondhustru med många barn presenterade dem i tur och ordning för besökaren – gästen – och till sist kom det: "å här kårmer skrapkaka, å ho heter Johan." Ett gammalt bröd var gammeL (brö). "Storpipigt" eller "pipigt" samt "lagom pipigt" bröd var 'lyckat bröd'. "Tätt" – "för tätt" – var 'inte tillräckligt pipigt' bröd. KLadditt – "kladdigt", däjjitt – "degigt", var 'mycket misslyckat bröd', och när det blev sådant "tjöt" tjärngera" (d. v. s. 'kåringarna grät'), helst om de fick årets första bak sådant, ty då kunde de räkna med att få samtliga årets säsongens bak lika dåliga, och då fick karlarna, vädrets makter och "vår herre" på pälsen, ty något måste det skyllas på. Skårpnet bröd var 'alltför torrt bröd', och man skilde på hårt och mört bröd. HåLtugget och lättugget (hårdtuggat och lättuggat). När senare i tiden det fabriksgjorda knäckebrödet kom ut i marknaden från Oskarshamns knäckebrödsfabrik, kom detta bröd att benämnas "hårt bröd", och först visste man knappt, vilket bröd det var fråga om: det 'förhårdnade hembakta brödet' eller 'knäckebrödet'. "Köp hem hårt bröd!" befallde en matmor sin dumma dräng, då denne skulle fara åt staden. Han hade gått från det ena bageriet till det andra, "men där fanns baLe (bara) färskt brö", sade han vid hemkomsten och tillade: "Di vill väl inte skämme ut sa (sig) mä å saLje gammeL brö, utan di tycker väl, att matmor kan köste på sine dränge å pier (pigor) lite färskt (färskt) brö". Påfullet var brödet, om det var "skorpsläppt" – skôrpsläppt – d. v. s. skorpan hade släppt och sjunkit ned. Förhårdnat bröd kunde användas genom att man lade det i vatten över ett par timmar och sedan satte in det i ugnen någon halvtimme. Möjligt bröd – möjlitt – ansågs man bli stark av. Det inbillades barnen förr (1800-talet och ett stycke in på 1900), för att dessa skulle äta upp brödet, och man slapp slänga ut det åt höns eller gris. Särskilt åt pojarna mycket möjligt bröd. Åttiosexåriga Oskar Andersson berättar: "En åt, så möglet stod som en grön dammsky runt näsa och mun, för att en skulle bli så stark som möjligt och kunna klå grannens starke Lars." Det yttre av ett mjukt bröd kallades skôrpa (skorpan). Det inre benämndes innamätet eller inråmmet (med vilket man dock mest menade det inre på t. ex. fågelstek). Med mallen menades 'det helas näringsvärde'. Skôrplupet var ett annat ord för "skorpsläppt". Med "kuse" menades en vetebrödstyp, som bakades till jul – s. k. "julkuse". Min morfar, född 1832, död 1908, västgöte, hade benämningen "jularingavagn" på denna brödtyp. Den var mycket stor. Varje barn fick en sådan till jul. Se å sid. 24 olika brödtyper från Misterhult!

Några brödtyper fr. Misterhult. [Illustrationer.]

1. Bulle. (Vete)
2. Limpa.
3. Hålkaka med excentriskt placerat hål.
4. Hålkaka med centriskt placerat hål.
5. Lev.

No 2, 3, 4 o 5 kan vara av (Mörkt) grov – el. fin deg (Ljust)

Vetebröd.

a, b, c = kusar.

d = kringla.

e = pojke.

f = ruta.

g = höna

h = snurra.

III Bakugnen och bakredskapen.

Man bakade inne i stugan, men på större gårdar hade man bakstuga, som benämndes bakstuva (best. form). En del bakade i brygghuset. På min födelsegård – Gässhult – fanns sedan gammalt bakugn i brygghuset, där det hade bakats på "Freidenfeltarnas tid" under 17- och 1800-talen. Om där bakades senare, när min morfar övertog gården, kan jag inte säga. Mer och mer drog man sig in i stugan med baket, och bakugnar murades upp i snart sagt de flesta boningshus. Det blev s. a. s. "urmodigt" med bakning i något av de andra gårdshusen. Bakstuga och bryggghus användes även till slakt och brygd. Längre höll det i sig, att man bakade storbak (jul- och midsommarbaket t. ex., eller till bröllop och begravning m. m.) i bakstugan eller bryggghuset, och de vanliga (mindre) baken inne i stugan. Bakugnens konstruktion ser man på sid. 27. Beteckningar nedan: 1. Äril. 2. Valv. 3. Rökgång. 4. Skorstenspipa. 5. Ugnslucka i profil och sedd framifrån. 6. Sotlucka. 7. Spiskåpa med 8. Spishylla. 9. Glödhäll. 10. Golvyta. 11. Bröd: (6 limpor synliga. En ferm var i regel 12 st. limpor). 12. Spisstång med ljuspipa. 13. Avsågat kohorn för svavelstickor. 14. Ljuspipa med ljus. 16. Dragsten. Detta var alltså benämningar på bakugnens delar. Uppeldningen av bakugnar skedde medelst bakved, som bestod av tallgrenar, huggna i lagom längder – s. k. grenved, eller också "eldade man upp" med får-ris, d. v. s. det torra riset efter av fåren avättna lövkärvar som togs vara på.

[Teckning.]

(ungefärliga mått i m/m)

Bakugn från Misterhult.

(Beteckningar å sid. 26) Längdsektion.

När ugnen var upphettad, öppnade man ugnsluckan, tog ugnsrakan och rakade ut glöden på glödhällen, varefter man doppade ugnskvasten i vatten och sopade ugnen ren. Därefter tog man ugnsgrisseln, den s. k. gressla och sköt med denna in kaka för kaka i ugnen, varefter man stängde ugnsluckan. Under tiden, bakningen försiggick inne i ugnen, fick glödhögen på glödhällen ligga och svalna, varefter man avlägsnade dem. Brödet fick nu stå inne en halvtimme, varefter man omplacerade kakorna med grisseln, så att de längst bort i ugnen placerade kakorna fick byta plats med de längst fram placerade. Detta för jämnhetens skull, så att alla kakorna fick lika värme och blev lika bakta.

Detta fick gå med "fermitet", för att ugnen ej skulle hinna svalna, och man kan undra, om orden 'ferm' och 'fermitet' har något med varandra att göra – utsprungna ur samma ordstam. Nu skulle brödet åter "stå inne" en halvtimme, så att själva bakningsproceduren tog från 1 tim. till 5 kvart i anspråk. Den beskrivna och uppritade bakugnen fanns på Gässhult, som var ett gods, men i regel hade varje gård en liknande bakugn. Dess botten var plan och sluttade inte åt något håll. Om man ville ha en bakugn, som länge "behöll värmen", blandade muraren krossat glas i murbruket. Det gjorde bl.a. en murare – Vitalis Jonsson – har 86-årig förutnämnde Oskar Andersson berättat för mig. Valvet benämndes så, eftersom det hade valvets form, och det kan man se av ugnsluckans form på sid. 27 å skissen, ty ugnstaket – valvet – och luckan hade samma kontinuerliga båge. Murare var noggranna med att i allt uppnå parallellitet vid murande av bakugnar. Det blev både snyggt och ändamålsenligt, och värmen spreds lika i ugnen. Själva järnramen, som luckan satt emot, och som genom sina utsprång i hörnen var inmurad i främre ugnsväggen, benämndes luck-karmen. Vid öppningen vilade stenarna – tegelstenarna – på ett likaledes båglinjigt bärjärn. Ugnen hade, som synes å skissen på sid. 27, egen rökgång (trumma) s. k. ugns pipa, som gick direkt in i själva stora skorstenspipan, strax innan den löpte ut till sotluckan. På så sätt blev sotningen bekväm. Rökfånget bestod av en ugnskåpa, eller spiskåpa, som gick trattformigt ut mot rummet, och den kunde ha kvadratisk, rektangulär eller rundad krans – spiskransen – alltefter omständigheterna. Ugnsöppningen stängdes medelst ugnsluckan, som var av giutjärn från något järnbruk, och oftast hade en ugnslucka brukets namn i relief samt någon blomslinga el. dyl. ingjutet. Ugnsluckan stängdes och öppnades medelst en liten järnslå av smide, som synes å skissen på sid. 27. Ute i änden av denna slå satt en spiral av stål som knopp el. handtag, och slån passade att fälla ned innanför en något böjd hake, som var fastmurad i yttre främre ugnsvägen. I sin andra ände hade ugnsluckan två gångjärn, som satt fast i luckkarmen. Även haken kunde sitta i ett med luckkarmen, som då levererades komplett från bruket. Platsen framför bakugnen – den s. k. glödhällen kunde vara försedd med en tunnplåt, kongruent med själva hällens plan. När så glöden svalnat, kunde man bära ut dem endast genom att lyfta ut hela plåten samt lägga dit den igen, sedan man ute på backen vält av kolen och askan. Eldningen var enkel. Det var endast att skjuta in bakveden gren för gren, tills man fyllt ugnen med bränsle, varefter man tände med tyre (kådig, spetig, småhuggen tallved) och slog igen luckan. Likadant gick det till att elda med får-ris, ja ännu lättare, ty det brann "som krut". Om lågan "slog ut" sade man: *löjen slår ut.** *Se sid 34! På 1800-talet skulle en fru Arvidsson i Mederhults by baka. Hon öppnade luckan och gick ut efter fårris i fårkätten, sprang in i köket och "sköt in" risknippan i ugnen samt tände, varefter hon omedelbart slog igen ugnsluckan. Om en stund öppnade hon för att se efter, om "det tagit sig". Till hennes förvåning kom katten ut ur ugnen med brinnande päls. Den störtade jämrande ut genom den öppna dörren och in under lagårn, där agnar förvarades. Dessa tändes, lagården brann ner, och byn hotades. (Katten hade smitit in i ugnen, då hon var efter riset, ty luckan var ju öppen.)

Sedan brasan brunnit ut, jämnades glöden i ugnen ut medelst rakan – om så behövdes – för att jämn värme skulle kunna ernås. (Rakan kunde användas till mer än ett. Om t. ex.* "lågan slog ut", som det står på sid. 33, så öppnade man luckan och gav bakveden en knuff inåt ugnen med rakan.) När man emellertid utjämnat kolen – glöden – fick dessa ligga och basa en stund med stängd såväl ugnslucka som dragöppning. Innan sedan glöden rakades ut på hällen, tog man och blötte ugnskvasten i vattenämbaret – det s. k. ämmert och stänkte vatten på glöden, dels för att få litet fukt och ånga i ugnen, dels också för att dämpa ner hettan något, tills glöden skulle rakas ut. Ugnsrakan var av en tillklippt, smidd tunnplåt med något vikt (viken) kant nedtill samt försedd med ett långt träskaft. Se fig. 1 på sid. 36! Vikningen av plåtkanten var till för att dämpa skarpa ljud vid rakningen utefter ugnsbotten. Vikningen gick nämligen

i skaftets motsatta riktning, så att rakan släpade över botten. Rakan hade en utsmidd strut, vari ena (tillspetsade) skaftändan inträdde och fästes med en spik genom ett litet hål i struten.

Bakugnen sopades med ugnskvasten, vars ena skaftände var försedd med en smidd öggla – *ögLa* – (best. form), genom vilken tallris (Fig. 2) trädde med sina storändar, så att en ruska bildades framom skaftändan. Med hägnetråd eller annan ståltråd och liknande vred man fast riset i dess storände. (grenarna).

Fig. 1.

Ugnsraka i profil.

Framifrån

Fig. 2.

Ugnskvast

öggla

Fig 3.

Brödgrissel

Fig. 4.

Brödspade. el. degspade.

Fig. 5

Degspakar

Man "fastslog" – (fastslog är mycket sagt), men man prövade sig till ugnsvärmen på olika sätt. Åttiotreåriga Erika Andersson – en kvinna, som företagit oändligt många grovbak (grovbrödsbak) i sin dag – föredrar att känna med handen innanför ugnsluckan. "Man har det i näven", säger hon, "men många hade andra metoder, t. ex. att kasta in några frön mjöl, och när mjölet brann, kunde bakerskan se och bedöma, om värmen var lagom. F. ö. kände var och en sin ugn och visste – åtminstone på ett ungefär, hur mycket ved man skulle elda upp den med, och hur länge det behövde brinna för att få riktig bakvärme", slutar Erika, "men provgräddning tog bara onödig tid i anspråk. Bakning gick snabbt."

Om bakvärmen blev för hög, doppades ugnskvasten i vatten, och så stänkte man detta inne i ugnen, som sedan fick stå å slô sa (och slå sig). När ugnen var jämnvarm, sade man, att den var bakvarm, fått lagom bakvärme o. dyl. Om ugnen var brännhet, var det för styv värme, och då brändes brödet. Varken överbärme eller undervärme var bra. Vid det förra blev skorpan upptill för hård – vid det senare blev bottenskorpan för hård. I slutet av 1800-talet började järnspisar med bakugn komma i bruk, varvid järnugnen användes till småbak och småbrödsbak samt för bakning av pannkakor, omletter o. dyl. – även ostkaka. Men till stort bak, användes ännu ett tag den murade bakugnen, minst till 1930.

Bakskiva användes mest, men även bakbord i en del gårdar. Till mitt föräldrahem kom "det fällbara bakbordet – bordet", som var en kombination av bakskiva och bord. Inunder fanns även hyllor med skjutbara skivor att sätta obakat [ovanför raden: utbakat] bröd på, innan det ugnssattes, men detta bord

var en senare tiders patenterade uppfinning omkr. 1915. När man skulle baka, vände man bara den släta bordsskivan om, så hade man bakskiva på undersidan därav. Annars hade man mest lös bakskiva med kanter på ena sidokanten och bägge gavlarna, vilka senare också hade "handtagshål" – avlånga och lagom för de fyra fingrarna. En sådan bakskiva lades på en hög köksbänk eller på ett bord. Det fanns också bakskivor, som medelst gångjärn fälldes upp mot en vägg, då den ej användes. [Illustration.]

Baktråget – trôjet – bestod i gamla tider av en urholkad stock. 1700–1800-talen, men ersattes med tiden av hopfogat tråg. Båda dessa tråg hade sluttande sidor och gavlar, och det hopfogade hade handtag i form av "handhål" vid gavlarnas överkant. Degtråg var en annan benämning, men det kunde användas även till annan knådning, t. ex. vid slakt, då hackade eller malda köttvaror behövde knådas och blandas med kryddor etc. Vid mindre bak kunde man använda en s. k. hackelse, som egentligen var avsedd för hackning av kött. Med degspaken "slogs degen". Se fig. 5 å sid. 36! Vid särskilt stort bak fick en karl vara med och slô dejjen. Kvinnan var då på ena sidan av tråget och mannen på den andra. Så utgick de från var sin gavel av tråget, så att deras resp. degspakar möttes på halva vägen. Så slog de degen fram till nästa gavel av tråget, varefter de åter började vid den första gaveln, de resp. utgått ifrån. Emellanåt tog en av dem degspaden, fig. 4, sid. 36 – eller som den också kallades brödspaden o sköt ihop degen. När degen var färdigslagen lade kvinnan deglakanet – i regel ett s. k. blaggarnslakan – över degen, varefter den skulle stå och jäsa. Kärl för mjölet var mjöllåren i skafferiet, och denna var ofta delad på mitten, så att man kunde ha rågmjöl i ena halvan och vetemjöl i den andra. I varje halva låg en mjölskoffa, som man öste mjöl i tråget med. Låren var stor, varför även dess lock på gångjärn var delat på mitten, så att man endast behövde öppna över lårens ena halva, när man skulle ha t. ex. rågmjöl.

Slaglimpa bakades sedan efter slåendet och jäsningen av degen. Men ville man baka surlimpa – en brödsort, som måste finnas på bordet vid jul, särskilt till "dopp i gryta" – så fick man kvällen före bakningen skålla mjölet i tråget med hett vatten och sedan knåda detta till deg, varefter en filt eller ett täcke lades över degen och tråget. Om morgonen efter lades surdeg – en i mjölad påse från föregående bak förvarad degklick – i degen och man knådade på nytt. Sedan fick degen stå och jäsa, varefter den östes upp till lagom stora limpor med degspade, mjölades på bakskivan, klappades ut för hand och formades till en stor kaka, som naggades med matgaffel eller nagg, varefter den lades på grissel och "sköts in" i ugnen. Kallades också för skållimpa. Smakade surt. Barns avsky. Verktyg för brödets utkavling fanns av flera slag, och det viktigaste var den vanliga släta brödkaveln med två handtag. Den äldsta var den stumma kaveln, som var svarvad i ett stycke med handtagen men så kom den bättre kaveln, som var genomborrad och försedd med en genomgående pinne, vid vars ändar satt ett handtag – också svarvat – av vilka det ena var svarvat i ett stycke med den genomlöpande axeln (pinnen), och det andra var påsättningsbart vid kavling av degen. Den krusade kaveln var lik den förra, men i st. f. att vara slät, var den krusad i "utsågade" (utsvarvade), toppiga (koniska) rutor, vilka vid kavling trängde ned i degen och i denna efterlämnade ett vackert rutmönster. Kruskavel var rätta benämningen på denna. Det var i regel kringvandrande slöjdare, som sålde brödkavlar av alla slag, naggar av trä, brödsporrar av "malm" eller järn. Till allt limpebak användes matgaffel som nagg. En s. k. borse – kniv som är så sliten och vass, att den ej längre duger som bordskniv, användes att skära oh forma deg med. Det var degkniven. Limpor formades inte efter mått utan klappades för hand – först till en "pralinliknande" topp, som sedan klappades ned, så att limpan fick "bullens" form. Men till kakor av mindre format, användes mått, för att kakorna skulle få exakt samma storlek, om inte bakerskan litade på sitt ögonmått och "degvägen" i sin hand – hur tung degklicken var – nämligen.

Fig. A.

Slät brödkavel

med genomlöpande axel.

Fig. B.

Slät brödkavel.

Stum.

Fig. C.

Rutkavel el. Kruskavel.

Fig. D.

Nagg.

Fig. E.

Degsporre med nagg i skaftänden

Fig. F.

Kohorn för hålstampn. (stansning) till hålkakor.

Fig. G.

Penselfjäder, o brödpensel.

Verktyg för bröddämnets införande i ugnen.

Grisseln – brödgrisseln – gréssla – se fig. 3, sid. 36 var det huvudsakligaste verktyget för införandet av ämnen till limpor och andra brödkakor. Den kunde ha rund skiva, men även något kvadratisk med rundade hörn, och denna skiva var gjord i ett stycke med skaftet. När limporna före införandet i ugnen "klappades till" lyfte man då och då på degen och mjölade på baskivan, så att inte degen skulle fastna på denna. Då behövdes inget särskilt verktyg.

Nagg – brödnagg hade man att nagga brödet med. Det fanns olika naggar, men den vanligaste var av trä som den å fig. D, sid. 45. Annars användes en järngaffel att nagga bröd med. Därför såg man alltid förr limporna översållade med märken efter en trehornad gaffel. F. ö. kunde mycket annat användas till nagg, t. ex. en strumpsticka, en spetsad pinne etc. Degskrapa av skulderblad på slaktdjur – den s. k. herschilla (herrskillekota = kotan vid skulderbladet) – har jag hört gamla personer nämna om, men senare användes en s. k. borse att skrapa baskivan med. Se sid. 44 om borse. Det var vid denna skrapning, skrapkakan kom till, och den "spekulerade" alltid barnen på. Den blev också ugnständen (ongstången) och fick genom denna långsamma gräddning på "sista värmen" en särskild konsistens och skorpig struktur, och man tyckte mycket om skrapkaka med smör på. (Jfr. sid. 19 o 20)

Med dagsporrens hjul eller med den kam, eller knäck, som man ser å fig. E, sid. 45, kunde man helt "skära ut" en viss figur ur den tillplattade degen, eller genom att med dessa redskap "trycka lätt" på degen, sedan den plattats ut, efter bakningen i ugnen, "knäcka ut" figurerna vid behov – "i efterskott" s. a. s.

IV. Varav bröd bereddes.

Bröd bereddes här på orten av de tre sädesslagen vete, råg och korn, men jag har hört de gamla även omnämna havre, ja t. o. m. ärter, men det har skett mycket långt tillbaka i tiden. På min farfars tid fanns tre nödår i följd, min fars födelseår 1868, året före – 1867 – samt året efter – 1869, och då användes hasselknopp till s. k. nödbröd, ja t. o. m. barkbröd förekom. Kornbröd bakades på 17- och 1800-talen, men s. k. korn-näbbar (på grund av sin näbbform) bakade t. o. m. min mor, vilken var född så sent som 1870. Det var ”fest mitt i vardagen”, då hon bakade dessa bröd, vilka smakade oss barn – och även gamla – bättre än det finaste småbröd – ja, det räknades halvt till ”småbrödsgruppen” inom bakningen. Rågbröd och rågakakor samt limpor bakades av rågmjöl eller s. k. sammalet eller sammalet, vilket är osiktat rågmjöl. Vetebröd bakades i regel av oblandat vetemjöl. Det gammaldags vetemjöl gav en litet besk smak åt brödet och hade inte den vita färg, som nutida vetemjöl från de moderna kvarnarna. Det var något gulaktigt. När ”affärsmjöllet” kom till, måste man förändra den gamla benämningen till hem-(ma)-mjöl, och man började t. o. m. förakta det. Men i mitt hem förekom vetebrödsbak av sådant mjöl ända tills jag som vuxen lämnade hemmet, och långt därefter. Kornbröd – undantagandes de förutnämnda kornnäbbarna – vet jag mig inte ha ätit – inte heller havrebröd eller ärtbröd. Dessa var före min tid, men mina förfäder åt dem, veterligt sedan 1600-talet och in på 1800-talet. Blandat mjöl bakades till bröd på 17- och 1800-talen – t. ex.: man blandade i ett sämre och billigare mjöl i ett bättre och dyrare för att dryga ut detta. Särskilt ingick korn som utdrygningsmjöl i bättre mjöl. Brödsäd – brösä – kallades den säd, som användes till brödet. Man sade: ”Detta ska vi ha te brösä frammi höst.”

Ryssmattor benämndes under de tre nämnda nödåren de säckar med rysk råg, som kom in i landet och utdelades bland folket. Sedan säcken tömts, kunde man nämligen sprätta upp den, och då blev den till en matta med ett randigt inslag i. När barnen skrek i hunger, doppade man en brödbit i brännvin och lät barnet suga på, tills det somnade på grund av, att dess hungerkänslor dövats. Många hade inte ens bröd, men brännvin fanns alltid, och då fick man doppa en linneklut i brännvinet i stället.

Husbehovsbränningen tog alltid sin tribut och förde med sig fattigdom, och missväxtåren återkom gång efter annan särskilt under 1840-talets första hälvt. Det har i min fädernesläkt från far till son berättats, att sedan rågen skurits, bärgats och tröskats, blev sädesbingen inte nämnvärt stor, men ändå måste mycket därav tagas undan till brännvinsbränningen, och det lilla blev kvar till brödsäd. Men år 1866 inlämnade socknen till höga vederbörande en anhållan om uppförande av ett spannmålsmagasin för utlåning av spannmål till behövande. Dessförinnan hade det samlats spannmål i stora lårar i kyrktornet, och dessa lårar står där än i dag.

Av den tröskade säden reserverades en viss del, som skulle användas till bakning av ”vardagsbröd”, under det andra delar reserverades för andra ändamål, såsom: bakning av bättre sorts bröd för högtiderna, för vissa matlagingsändamål, såsom till såser och stuvningar m. m., utsäde m. m. Under alla omständigheter reserverades behövlig del till utsäde, vilket var det första och det sista, bonden måste tänka på för att kontinuerligt kunna bärga sig och sin familj allt framgent. Den säd som under kastningen stannat närmast agnarna togs som brödsäd för den dagliga förbrukningen. Den benämndes slösäd och användes i bättre tider även som hönsfoder. Något bättre var väl nästa sort, men jag minns från min barn- och ungdom, att man inte tyckte, det var som sig borde, om inte det s. k. grovbrödet hade litet kolstybb från ugnsbotten samt s. k. smôLe av agnar på bottenskorpan, när man vände kakan upp och ner. Så skulle ett grovt bröd se ut, menade man, annars var det ingen malle i det. Gärna skulle det vara litet möjligt också, men barn senterade helst det färska med nykärnat smör på. Det skulle vara skorpiigt (ej skorplupet), d. v. s. man ville riktigt höra, när man satte tänderna i det. Brödmjöl eller

brödmäld kallades det mjöl, som maldes av den till vardagsbröd avsedda säden, och det brödet kallades matbröd eller vardagsbröd till skillnad från finare bak, såsom vetebröd, småbröd, skorpor o. dyl.

Vardagsbrödet indelades i grovbröd och fint bröd, varmed menades det ljusare bröd, som i regel användes att doppa i kaffet i vardagslag. (Ordet 'mäld' uttalas i M. såsom *märrd* eller ännu en dialektal grad: *marrd*. 'Mällden' = märrda). Ordet 'spisbröd' hördes aldrig av på denna ort, förrän det fabriksgjorda knäckebrödet kom i marknaden ungefär vid sekelskiftet. Det var då det vita, tunnare, knäckebrödet, som benämndes "spisbröd" av fabrikanter, vilken skilde på 'spisbröd' och 'knäckebröd'. Det senare var brunt. Dröst bröd var genom för mycken jäsning misslyckat bröd, och det smulade sig även för den vassaste brödkniv. Men om man tog säd "*sanke dröse*", d. v. s. 'samsone' utan att först varken kasta eller rensa den, så att man fick slösad och agnar med i brödet, då blev det *drösbö* av detta *drösmjöl*, d. v. s. "dråsebröd" av "dråsemjöl". När under hårda tider brödsäden utdrysades med agnar – vilken blandningsprocent jag icke känner till – eller hur denna blandning skedde – så sade man, att man blandat säden med sådor. När så huset var utfattigt, sade den stackars matmodern: "Ja' har inte så mycke som *e såde* i mjöllåern", d. v. s. 'mjöllåern. En annan benämning var *agnebrö*. Man sade om detta bröd, att det var "sådigt". Bröd av ren säd kallades "grant bröd" eller "finbröd", vilket inte var detsamma som 'fint bröd', varmed menades ljust matbröd. (Jfr sid. 55!).

Brödet, varav man dels hade 'grovbröd', dels 'fint bröd', bakades av "finmjöl", vilket var av rensad och kastad säd. Bröd av "sammanmalet" eller "sam-malet" mjöl hade en färgton mitt emellan 'grovbröd' och 'fint bröd'. Det gammaldags grovbrödet var nämligen nästan svart. Skrädkaka bakades av "skrätt mjöl", och det var mjölnaren, som i kvarnen skrädde säden. Man kallade sådant mjöl för *skrämmjöl*, och eftersom det endast skräts under lättad löpare, blev det inte finmalet. (Se svaret å frgl. M 43 "Kvarnar och malning"!). Det var ofta av billighetsskäl, man lät skräda en del av mällden, eftersom denna sorts förmalning inte tog samma rundliga tid som finmalning. Lång väntan vid kvarnen för hemlass tärde nämligen på bondens, även i gammal tid, dyrbara arbetstid. Siktat mjöl har använts till bröd. Redskapet kallades sikt och mjölet finsikt. Vad som blev kvar i sikten efter siktningen, kallades "siktsådor" (ej 'kli', som framställdes direkt i kvarnen) och dessa sådor bakade man *sektekaka* av, d. v. s. 'siktakan'.

Kryddor, som användes vid bakningen var: salt, anis, fänkol, kummin, kardemumma och pomerans. Till jul hade man också saffran i vetebrödet. Andra smaktillsatser var: vört till s. k. vörtbröd, mäsk, enbär. I små grovbrödsbakor bakade man in blåbär, färska såväl som torkade. Under goda blåbärsår ansågs detta vara en god utdrygning av mjöl.

För utdrygning och som surrogat har förekommit ärter, rovor (i mycket gammal tid), kålrötter, hasselknopp m. m. Barkbrödet framställdes av avskrap mellan tallarnas bark och stam. Min teckningslärarinna – frkn Salénus – framställde under första världskriget, då bröd var "på kort", efter gammalt recept ett någorlunda gott bröd av lav. Det var i tjocklek ungefär som två ordinära knäckebröds-skivor på varandra, ganska sprött samt brunt till färgen (som knäckebröd). Teckningslärarinnan var väl då i 50-årsåldern och hade visst "ärvt" receptet av sina förfäder. På så sätt kunde hon dryga ut sin egen brödranson och även lära andra att baka av lav.

V. Deg och jäsning. (När vetebröd skulle stå och jäsa på plåt bredde man bakduk över.)

Deg benämnes endast det ämne, varav bröd bakas. Smet bakar man t. ex. pannkakor av, och röra är sådant ämne, av vilket man t. ex. gör äggröra. Det är alltså frågan om tre olika "tjockhetsgrader", av vilka varje grad användes till sitt speciella ändamål inom såväl bakning som matlagning. Degigt eller daltigt

(*dalltitt*) blir brödet, om man "daltar" för mycket med degen före gräddningen, som barn ofta ha för sed. Ofta fick man höra i stugorna, där barnen fick vara med och baka (på lek): "*Dalt inte mä dejen så förjordat, för då bli bröt dalltitt!*" Man säger, att inkråmet i en bulle *dejer sa*, d. v. s. "degar sig", om bullen vid uttagningen ur ugnen får för hastig avsvälning. Det "daltar sig" inne i bullen. 'Att sätta degen' kallades att slå degen eller sätta till degen. Det gjordes på kvällen före utbakningen. Man lade då först ett deglakan, och så ytterligare ett sticketäcke (d. v. s.: man tog ett kasserat sängtäcke) och lade över degen, helst svept om hela tråget. När man använde hett vatten vid tillsättningen av degen, kallades förfaringssättet skällning, och brödet därav, kallades skällimpa. Den vätska, som tillsattes vid beredande av deg, kallades degspad. Saltet tillsattes vid skällningen, jästen dagen därpå. Turerna var: först 1) skällning, sedan 2) knådning. Dessa två moment skedde i tråget. Därefter lyftes degen upp på bakskivan för 3) ältning. Sedan skedde 4) utbakningen, varvid man först skar ut lagom stora klumpar ur hela degmassan. Nu 5) klappades kakan till en topp – ungefär som en pralin – varefter den klappades ihop, så att den erhöi den färdiga kakans (limpans, bullens) form. Då var den också inmjölad och 6) lades då på ett mjölat bräde. När alla kakorna var utklappade och placerade i rader på brädet, lade man ett deglakan samt ytterligare en filt och här fick nu kakorna stå och 7) efterjäsa ungefär ½ tim. 8) Naggning försiggick med en pinne i väldig fermitet, varefter kakorna, i tur och ordning, med grisseln 9) hyssades in i ugnen för att gräddas.

Julbaket var det viktigaste baket på hela året. Fosterdottern till en lärarinna – Kajsa-Greta Nilsson har till eftervärlden lämnat en skildring av julbaket förr, men vad hon här nedan kallar 'tunnbröd' är säkerligen ej att förväxla med det norrländska tunnbrödet, utan förmodligen menar hon ganska tunnt utklappade hålkakor, som trädde över krake och hängdes i kökstaket nära spisen. Sådana hålkakor bakades ibland i mitt föräldrahem, men icke blott till jul, utan litet när som helst. Skildringen lyder:

"Det bakades tunnbröd, som trädde på stänger i kökstaket. Till julbaket hörde också ett par farmer (anm.: man säger annars här 'fermer' eller 'färmer') grovlimpa eller skällimpa, finlimpa (den å sid. 55 omnämnda brödsorten, som där kallas "fint bröd.") och kärnmjölkslimpa (varvid degspadet utgjordes av kärnmjöl). Brödförrådet skulle räcka till påsk men också för utdelning till backstugornas folk och kringvandrande behövande. Av vetebrödsdegarna blev mycket skorpor (långskorpor och rundskorpor), och småbrödet var också av hållbart slag, t. ex. stora pepparkakor" – Även husdjuren och särskilt hästarna skulle ha var sin halv kaka bröd på julafton. Det förekom varje jul i mitt föräldrahem och hos de flesta. Den seden följes än i dag på de flesta gårdar.

Alla de brödsorter, som här talats om, var bakade av jäst deg.

Det förekom vid degens omarbetning, att antingen ett något finare rågmjöl, eller rent av vetemjöl användes, emedan man behövde få den förut "råa" degen litet torrare. Denna metod använde 83-åriga Erika Andersson, så länge hon själv bakade familjens matbröd ända inpå 1940-talet, då hon i stället började köpa brödet i butiken. "De flesta bytte mjöl vid omarbetningen av degen", säger hon, och det, vill jag minnas, förekom också i mitt föräldrahem. – Vid tillsättningen av jästen knådades degen med händerna, emedan man då fick jästen bättre utblandad i degen. Förut hade degen slagits med spak. Då hade den också varit skällhet, så att ingen kunde ha händerna i den. Spaken var också till för att få mera kraft vid bearbetningen av degen, men till smådegar behövde man inte ta till den. Jag har hört, att till julbaket skulle husfar själv slå degen, men om detta innebar någon viss ritual, lämnar jag osagt. Det troliga är, att då juldegen alltid var mycket större än den till de andra baken, så fordrades mankraft att slå den. Eftersom katolicismen satt till trons ovanligt länge i M., förekom korsande vid juldegens

tillsättande, har jag hört berättas, men kan inte erinra mig vem, eller vilka, som berättat därom. Treenigheten åberopades och med spaken ritades ett kors över degen innan den täcktes. Sådant lär ha förekommit in på 1700-talet.

Jäst fick inte utbäras ur bakstugan eller brygghuset, utan att man först kastade ett glödande kol i den, om utbärandet skedde på en torsdagskväll. Man sade, att genom elden skulle jästen renas, så att ingen elak åkomma skulle vederfaras den. Det skall rent av vara en hednisk sed, som stod sig intill 1700-talet – ja, t. o. m. in på detta århundrade. Sådant har berättats från far till son i min fädernesläkt. Samma var förhållandet med vört och bryggjäst. Jästen kallades förr "*Husbonn*" – Husbonden – och vörten "*mora*" – modern. Ingen fick gå ut eller in, medan bakugnen var tom och tills brödet var insatt, eller medan man höll på med tillsättningen av jäst, ty då komme brödet att bli skorplupet. Man fick inte släppa kyla på sådant som skulle jäsa. Då komme jäsningsen att avstanna. Äldsta ord för 'jäst' var här på orten *gär* eller *gôr*. Det senare är levande i målet – om icke för 'jäst', så dock för 'äckligt ämne' såsom 'var' o. dyl. Ex.: *Dä va' gôr i såret, för dä va rötmane.*"

En annan gammal sed var, att när första kakan sattes in i ugnen, skulle den stötas emot ugnöppningen. I annat fall kunde det hända, att brödet blev misslyckat på ett eller annat sätt, t. ex. blev skorplupet, fick degrad, s. k. stålrand, innanför underskorpan, blev daltigt, segt, eller dröst etc. Stadig deg benämndes "*lagom deg*". Efter tillslagningen var degen alltför mjuk och behövde *staggna – staggna till – staggna till sig* – eller *staggna till sig lite*, vilket av dessa uttryck, man nu använde. Degen skulle bearbetas bra, annars blev den klimpig. Om degen på grund av mjölets beskaffenhet – t. ex. groning (grodd) av säden, (som då man med vett och vilja mälter korn till brygd) icke blir tillräckligt stadig, är degen för tunn eller kladdig eller blottnad (*bLôttned, bLåttned*).

Dejjen jäs är uttrycket för, att 'degen jäser'. Sedan finns det uttryck för olika sorters jäsnings, såsom: hastig, svag, långsam, stark jäsnings och "*det jäser för fort*". Degen jäser över tråget eller över kanterna – även *jäser öpp*, är vanliga uttryck för alltför stark och hastig jäsnings. Jäsningsen provades på så sätt, att man tryckte till med ett finger på degen, och om då denna höjde sig omedelbart, sedan man tagit undan fingret, så var den lagom att bakas ut. Surjäst var degen, om man icke passat på att baka ut den i rätt ögonblick, utan den fått jäsa för länge. Då blev brödet ont. När degen var fulljäst, var den lagom att baka ut. Deg kunde var lättjäst eller tungjäst, d. v. s. den kunde bliva fulljäst på 'kortare' resp. 'längre' tid. Till syrat bröd räknades allt sorts bröd av surdeg, t. ex. surlimpa, vars deg var tillsatt med surdeg (degklick sedan föregående bak) i st. f. med jäst. Man kunde också blanda och ha litet surdeg och litet jäst, varav limpan blev mindre sur. Surdeg förvarades torrt, t. ex. i skafferiet i en tygpåse (lärf). Ugnståndet bröd – ungstånget (dial.) – var små tunna kakor av det sista av degen, vilka man klappade ut och lät stå inne i ugnen över natten "på sista bakvärmen". Om morgonen togs dessa kakor ut. De var då spröda och knapriga samt gouterade av barn. "Ville det sig väl" kunde varje barn i familjen få en sådan liten kaka, liksom att skrapkakan också var avsedd för barn, men den fick barnen i tur och ordning efter varje bak, eftersom det bara blev en. Skillnaden på dessa två slags bröd var alltså den, att den ugnständna kakan bakats med vett och vilja, under det att skrapkakan mestadels kom till ofrivilligt, emedan degen inte "gick jämt ut" till limporna. Gick det "jämt ihop", blev det ingen skrapkaka, till stor besvikelse för lystna ungar.

Surdeg beredde 83-åriga Erika Andersson på följande sätt: "Först skrapade jag ur tråget efter baket. Sedan tog jag litet mjöl i händerna och samtidigt surdegsämnet, som blev av trågets skrapning, samt gnodde in mjölet i degklumpen mellan mina händer, tills en viss torrhet och grynighet uppstod.

Surdegen var nu färdig och förvarades torrt till nästa bak, då jag använde den som jäsningsämne. Hade jag fått mycket surdeg, kunde den användas till flera bak, men när den var slut, tog jag nytt surdegsämne av sista baket genom lika skrapning av tråget. Det var förr – 1800-talet – vanligt att kvinnorna gick till varandra för att låna surdeg. Att tillreda surdeg lärde jag av min far, som var född 1826. Jag var nämligen moderlös, och far hade som änkeman måst taga itu med hushållssysslorna.” Man skilde i vårt århundrade på surdeg, brödjäst, som kallades jäst samt bryggjäst, som var i flytande form.

Apropos bryggjäst så talade en kusin till mig om häromdagen, hur det en gång gått för vår gemensamme farfar, när han i sina yngre dagar skulle hämta bryggjäst:

”Det skulle till att bryggas i gården, och farfar skulle med häst och vagn fara efter bryggjäst i Mörtfors’ butik. Han fick sin flaska full av bryggjäst, och handlarn satte ordentligt en kork i flaskan. Farfar stoppade flaskan i stortröjans innerficka och begav sig på hemväg. Det var två mil att fara. Kommen på halva vägen small ett skarpt skott, och farfar kände, hur han träffades på kinden. Strax såg han, hur en vätska började sippra ned från kinden och på stortröjans slag. Naturligtvis blod! tänkte farfar, och han blev rädd samt började fundera på, vad han kunde ha för ovänner, som låg gömda i skogen och besköt honom med berått mod. Men så tog han sig åt kinden, varvid han blev våt på handen, och då inte handen färgades röd av blod, gick det upp ett ljus för honom. Bryggjästen hade av värmen i hans ficka kommit i jäsnings och exploderat, varvid korken träffat hans kind underifrån, och jästen hade sprutat upp på kinden. Sedan sipprade jästen ned på hans klädedräkt. Att bryggjäst hade så svåra egenskaper hade han ingen aning om och satte därför inte alls i samband smällen med flaskan. Han hade nu inte annat att göra än vända om och köpa ny bryggjäst, men den flaskan stoppade han ner i åket på ett svalt ställe – vagnslådan.”

Dricksjäst kallades antingen bryggjäst, bryggarejäst eller öljäst. Var och hur den köptes har vi sett ovan. Att ’friska upp’ jäst kallades färske åpp jäst. På bryggerierna kunde man också köpa öljäst. Öljäst betedde sig ofta hallstarrigt. När min syster en gång i min barndom skulle tappa upp en tillbringare dricka, som min mor hade bryggt på enbär, knackade hon loss svickan på kaggen med en mortelstöt för att kunna lättare taga ur den med påföljd, att svickan – en vanlig träplugg – flög upp och slog henne rätt i pannan, så att hon svimmade av.

Till en jul hade mor bryggt 50 l. enbärdricka, som förvarades i skafferiet i en 50-l.s-så med lock på. Det var av repade och hemmalda enbär och utmärkt gott och skummande. När mor julaftons morgon kom ut i skafferiet, var locket avlyft och låg på golvet, drickat ”klädde” tak, golv och väggar, och allt kallskuret, som skulle användas till jul var nedsölat av det härliga enbärdrickat, av vilket det endast fanns en bottenskvätt kvar.

Prässjästen kom i allmänt bruk i slutet av 1800-talet. Dessförinnan hade brödjästen liksom öljästen varit i flytande form, och var väl, stort sett, samma sak. Ett skämt med barnen, när de skickades att köpa jäst (prässjäst) var, att de varnades för att under hemvägen släppa sig, ”för då jäser inte degen”.

I gammal tid – 1700-talet – ansågs jästen kunna skämmas av onda makter. Det var den tid, då man kallade ’jästen’ för ”Husbonden”, och han måste skyddas med korstecken och renas med eld, om han bars ut en torsdagskväll. Elden var Tors vapen, och i heden tid lär man ha helgat ’gär åt Tor’. (Jfr. sid. 68). Detta enligt sägner. ”Gu’ sinne!” (Gud välsigne) uttalades över jästen, när den tillsattes degen. Den seden höll i sig till mitten av 1800-talet, i vissa fall ännu längre. När någon gick gåLmilla för att låna jäst hos grannas skulle man ha stål i samma ficka (invigt stål) och man skulle nogsamt akta sig för att gå

gåLmilla mä jäst sen soLa hade daLe (gått ned). Bröd av sådan jäst blev misslyckat på flera eller alla vis, troddes det.

Om årets första deg jäste lagom blev hela året lyckligt med gott bröd på bordet, sade man. Blev julbaket misslyckat på ett eller annat sätt – oftast beroende på dåligt mjöl, dålig påpasslighet med jästen etc., då bleve hela julen förstörd, och för att förhindra ett dåligt nytt år, måste man se upp bättre vid ett ev. nyårsbak. Nyårsbak förekom dock inte hos en redlig bondefamilj, ty julbrödet skulle räcka "intill påska". Det lär dock ha funnits de, som *smygbakte i milladaja* för att öka ut beståndet, (d. v. s. i mellandagarna).

"Degjäsningen var ett viktigt kapitel, och många vakade över degen som över en sjuk vän", brukade min farfar säga. Han var född 1843 och hade hört mycket berättas av sina förfäder. "Medan slaktaren letade i det slaktade djurets inälvor efter förebud och varsel för året, synade matmodern jästen och dess beteende i degen. Mjälten i ett slaktat svin kunde säga mycket, men jästen i en deg kanske ändå mer. Jäst var som liv."

VI. Brödamnets behandling före gräddningen.

Baka ut (degen) var det gemensamma uttrycket för arbetet med att 'göra den färdiga degen till kakor'. Om jag nu skall beskriva 'brödamnets behandling före gräddningen', så bör jag – för att få fram ett tidstypiskt exempel – taga mitt eget föräldrahem, herrgården Gässhult i M. såsom utgångspunkt, möjligen med en och annan utvikning till mindre gårdar, torpstugor o. dyl. för jämförelsens skull. Det var ju nämligen så, att på herrgårdarna fanns alltid tjänare till hands – både drängar, pigor, statare – och torparehustrur, som kunde kallas "till hjälpe" vid de s. k. storbaken, såsom till jul, påsk och midsommar. Jag minns, att vårt hushåll tidvis bestod av 12 personer, skomakare, skraddare och sömmerskor, eller andra hantverkare oräknade – sådana som då och då under året vistades på gården ända till 14 dagar i sträck. Då kan man förstå, att det gick åt otroliga mängder bröd i ett sådant hushåll, ty på den tiden ansågs brödet som den viktigaste ingrediensen i lantlig hushållning. "Den som inte fått stadigt bröd till dagens alla – i regel fyra – måltider, han hade ingen mat fått intill läggdags", sades det. Till all mat åts bröd, t. o. m. till paltbröd o. dyl. "Dä ä såm te äte brö te äppstekt brö", sa drängen, när han "dagen efter" blev tillfrågad, hur det hade varit och kännits att kyssa socknens "torraste" flicka. Han kunde ju också svara: "Det var som att kyssa sin syster." Men faktum var, att det fanns drängar, och andra med för resten, som ej kunde äta upp en portion uppstekt bröd med stekt fläsk till, utan att också sätta i sig ett par skivor grovbröd, ändå man på den tiden skar skivor av 1 à 2 cm.s tjocklek.* * skurna över hela kakan. Sällan slutade någon en måltid, förrän de till sist ätit upp en brödskiva till ett glas mjölk. Härav kan man förstå, att baken måste bli stora, helst om de skulle räcka mellan jul och påsk, som på 1800-talet. På mindre gårdar, i torp, statstugor, backstugor m. fl. gick också stora bak åt, ty mestadels fanns där många barn, som ville "tugge brö", men för det mesta fanns där inte så stora ugnar som på herrgårdarna, varför arbetet inte alltid kunde tillgå på precis enahanda vis. ~ Mina morföräldrar hade innehaft Gässhult före mina föräldrar. Min mor – född 1870 – hade lärt bakningskonsten av mormor – född 1831 – och i min barn- och ungdom gick det till ungefär som på 1800-talet med bakningen av såväl matbröd som skorpor och småbröd. Typiskt var det, att när ett barn kommit till världen, man sade t. ex.: "I natt *ha dä kumme e ny brökvårn*" (d. v. s. 'brödkvarn'. Detta säger något om, hur viktigt det var med just brödet. När jag alltså själv 1904 kommit till världen, hade en ny brödkvarn kommit till Gässhult, och så småningom kom jag att "mala bröd", även jag, och mitt äldsta minne av min mor är, när hon stod vid den stora ugnen och med grisseln sköt in bröd, allteftersom en av pigorna – som det hette på den tiden – lade upp de nymjölade, nyss tillklappade kakorna (limporna) på grisseln. De båda kvinnorna hade

endast linne, kjoel och förkläde på sig samt en baksnibb (d.v.s. en vit scharlett, knuten i nacken) på huvudet för att ej hårstrån skulle komma med i brödet. Det var hett vid ugnen, och jag minns, att svetten lackade dem i pannan, och brådskan var stor. Jag har senare förstått, att detta var julbaket. En annan piga "klappade till" limporerna med händerna och lade dem på ett bräde, och där fick de ligga, tills deras tur kom att hyssas i ugnen. Sedan den gången såg jag många både julbak, påskbak och midsommarbak i mitt hem, men så småningom minskades baken till att räcka endast 14 dagar. Man bakade alltså matbröd varannan vecka. Nu var man ett gott stycke in på 1900-talet. Förut hade man måst "slå till" tråg efter tråg, och då hade åtminstone en karl måst vara med om detta hårda arbete, men nu räckte det med ett tråg åt gången, så karlarna "entledigades" från tråget och degspaken, och till dags dato har de inte återvänt till bakstugan, brygghuset eller köket, när det gäller bakning. En gammaldräng – Karl Fredrik Andersson, som dog för ett 20-tal år sedan vid omkring 80 års ålder, brukade säga: Förr *feck* en va mä å *slô te dejen* – nu räcker dä mä att en *tugger brö't*". Vid de stora baken räckte det med tre à fyra personer – på 1800-talet – men senare kunde man inskränka antalet till en à två. På Gässhult fanns en tid en s. k. lillpiga, och hon fick vara med om småbestyren under bakningen. Degen *östes upp* med degspade från tråget till bakskivan eller bakbordet. (Se fig. 4 å sid. 36). Att sedan 'arbeta upp' degen på bordet kallades att älta degen – ältning. Det gjorde en av de starkare pigorna, ty degen var tung och svårarbetad. Med att 'baka ut degen' menade man det arbete som vidtog efter ältningen. Någon särskild benämning på de olika personer, som deltog i bakningen, vet jag mig icke ha hört. Det förekom nog, när bakning försiggick i ännu större skala – såsom vid bagerier, men något bageri förekom inte i socknen, annat i Figeholms köping, mig veterligt. Formningen av kakämnena till bröd kallades uppslagning. Man sade då, att 'man *slog upp* (brödet). En så stor del av degen, som man för varje gång lade upp på bordet benämndes ett åpptaj (d.v.s. 'upptag'). Det stora degstycket på bordet rullades ut till en stor, tjock rulle av nästan hela bakskivans längd. Denna rulle delades nu upp i lagom stora bitar för en kaka, och så skars den av i bitar med en degkniv, såväl när det gällde matbröd som vetebröd. I vissa fall tillgick det så även vid småbrödsbak, men då var ju degarna procentuellt sett mycket mindre och lättare. En bagare i Västervik skulle i sitt bageri baka pepparkakor till jul. Han hade just gjort en sådan rulle, som ovan omnämnts, av pepparkaksdegen. På locket till en mjöllåre hade han ältat till rullen. Till bageriet kom ett lass mjöl från "Holländska Kvarn", och bagaren måste taga emot detta, varför han måste gå ifrån pepparkaksbaket ett tag. När lasset var avlastat, skulle bagaren återupptaga sitt arbete, men då var han inte människa att hitta sin degrulle, fastän han sökte över hela bageriet. Ett halvår efteråt hittade han den under en storstädning i bageriet. När han flyttade undan mjöllåren ett stycke från väggen, så låg den där. Då förstod han, att kusken från kvarnen råkat svepa ner den med en tomsäck. Han tänkte kasta ut degrullen på soporna, men så fick han idén att ändå baka ut degen till pepparkakor. "Så goda pepparkakor hade aldrig förr mina brödkunder smakat, och de gick åt som smör i varmt vatten. Än idag frågas det i butiken min efter denna pepparkakssort", slutade bagaren. Det var strax efter sekelskiftet.

Matbrödsdeg utkavlades ej, men väl vetebröds- och småbrödsdegar. Det kallades kavla ut – utkavling.

Vi får nu hålla i minnet, att jag i fortsättningen beskriver matbrödsbakningen. Där jag för jämförelse beskriver annan sorts bakning, anmärker jag detta förhållande. Olika degar behandlades olika, men den väsentligaste skillnaden mellan grovbak (matbrödsbak) och finbak (vetebröds- och småbrödsbak samt skorpbak) var den att till grovbrödsbaket användes inte kavel annat än vid utbakning av (de tunnare) hållkakorna. Till finbrödsdegarna användes i regel kavel, medan man till grovbrödsdegarna använde blotta händerna – s. k. utklappning til limpor. Om bakbordets längd tillät armbågsrum, så kunde två

personer stå sida vid sida och kavla ut finbrödsdegen. De kunde också stå en vid var gavel. Vid tillklappning av matbrödsdegarna var det ungefär lika med placeringen av de bakande, men satt gjorde de inte under några omständigheter, ty det ansågs förr som en stor skam och bevis på lättja (latmasken i ryggen), om en kvinna satt, när hon utförde hushållssysslor av vad slag det vara månede. Endast vid syarbeten, ullkardning, spinning o. d. satt hon och arbetade. Man sade att om kvinnan satt under hushållssysslorna, vore det lika galet som att se en karl sitta vid huggkubben och hugga ved.

Utklappandet av degen till limpor hördes rytmiskt, och ideligen mjölade man in händer och bakskiva, så att man fick släppning på degen. Annars hade den kladdat fast vid både händer och bord, samt blivit kladdig och ohanterlig. Om klappningen i övrigt: se sid. 62! Kavlingen av de tunna brödsorterna – vetebröd, småbröd samt hålkakor – tillgick så, att bakskivan mjölades samt kaveln, vilken beströks med mjölad hand, varefter man kavlade ut degen strålförmigt, d. v. s. kors och tvärs och åt alla håll, från kant till kant av degen, men man rullade aldrig degen på kaveln. Tvärtom var man mycket noga med att, genom ständig inmjölning av kaveln, tillse att inte degen lade sig runt kaveln, så att den följde med denna. Kaveln skulle hela tiden vara fri från deg. Man vände heller aldrig degen, utan kavlade den alltid på samma sida – uppsidan. På ortens mål benämndes de olika tempona: *KavLe*, *mjöLe* (mjöla in), *mjöLe baksjiva* (-skivan), *mjöLe kaveLn* (eller *kavLen*), *bestryke kaveLn mä mjöLed* (eller *mjöeLd*) *hånn* (el. *hann* = hand), *kavLe ut*, *kavLe stråLförmitt*, *kôrs å tvärs* eller *kôrs å kanérrs*, *frå kant te kant*. Hålkakorna kavlades ut till ungefär 30 cm.s diam., och hålet gjordes med ett vanligt dricksglas eller med ett kohorn*. * Det arbetet kallades: *jöre hôL*. Se fig F å sid. 45! Hålkakans tjocklek (som färdiggräddad) var väl omkr. 2 cm. Utbakningsmjöl var det mjöl, som man mjölade in bakskiva, kavel eller handflator med – till skillnad från bakmjöl, som var själva brödamnets huvudingrediens. Förutnämnda Erika Andersson använde till utbakningen klimjöl, när hon bakade matbröd, helst när hon bakade grovbröd, men även någon gång, då hon bakade fint bröd (ej finbröd). (Om 'grovbröd' sade man även "grovt bröd"). När många var behjälpliga med arbetet före inskjutandet av kakämnet i ugnen medelst grisseln – såsom vid de allra största baken – "gick langgen", d. v. s. man kastade kakämnet på handflatorna från man till man, tills det slutligen hamnade på grisseln och sköts in i ugnen (eller hyssades in).

Förste man använde då brödspaden, när kakämnet först skulle lyftas från brädan, det placerats på. Om vi betraktar brödspaden på fig. 4, sid. 36, så ser vi, att denna framtill "går ut i ett intet", som snickare, slöjdare m. fl. hantverkare säger. Därigenom blev det lätt för t. ex. lillpigan att skjuta in under degspaden (en annan benämning) under brödamnets botten och lyfta detta från brädan, varefter hon kunde låta det hasa ned på näste mans handflator för att gå vidare till näste – och fram till grisseln. Hade kakan fastnat på brädan eller bakbordet, så sköts degspaden under den och med små skakande rörelser, hade man den snart loss.

Grovbrödet naggades med en järngaffel – ett arbete, som också passade lillpigan, eftersom det dels fordrade snabbhet och påpasslighet, dels var ett ganska lätt arbete. Man naggade 4 à 5 ggr. i kakan, och det kunde man sedan se märken efter i den färdiggräddade limpan: "tre gaffelhorn fem gånger på överskorpan." Erika Andersson använde i st. f. gaffel en liten "bukett" fjäderpennor som nagg. En del använde bara en spetsad träpinne. Efter naggningen mjölades inte kakan, ty då hade man mjölats igen hålen, vilka i stället skulle stå så öppna som möjligt för genombakningens skull. Kakan naggades endast på översidan. Kakans båda sidor benämndes botten- eller underskorpan resp. överskorpan.

Mått för att få alla kakorna lika stora användes inte, ty det skulle bakerskan "ha i handen". Hon hade "vikten i näven och storleken i ögat", (d. v. s. gott ögonmått). Men om, t. ex. vid hålkaksbak, mått

användes, så kallades de stycken av den utbakade kakan, som kom utanför måttet, "skovor" – skôver – och dem tog man i handen och kramade ihop, mjölade litet, samt kavlade ut dem igen, när man fått så mycket, att det kunde anses räcka till en hel kaka. Hålet på hålkakan brukade min mor placera precis i centrum, men det fanns de, som placerade det något åt kanten – s. a. s. excentriskt.

(Se även sid. 119, vad min uppfattn. blivit av nedanst.)

Anmärkningsvärt är måhända, att det ord – fjölen – som så ofta möter mig i frågelistan, i M. icke finns i målet, annat än som benämning på "dasshålet" – det hål, varöver man sätter sig på avträdet. Möjligt är, att man ursprungligen med fjöLa menat hela den väggfasta bänk, varå hålet finns. Därför antager jag, att frågelistans 'fjöl' är detsamma som en bänk i ungefär bordshöjd och använd som bord, kanske med grytskåp inunder. Här på orten kallas en sådan anordning 'köksbänk', 'diskbänk', och undertill finns då grytskåp. Man behöver endast förflytta sig omkr. 7 mil från M. till Fliseryd, så har ordet 'fjölen' – fjöLa betydelsen 'dyngsätter', och även en sådan har – stort sett – formen av en lång, smal "köksbänk", fastän vänd upp och ner på själva vagnen. ~ Med utgång från min förmodan å förra sidan, så förekom det, att man i st. f. på särskild bräda – "brödrädan" – bröbrädet, om vilket jag nämnt i "tur n:r 6)" å sid. 62, kunde lägga upp kakan på köksbänken, och man hade då i förväg mjölats in denna något, för släppningens skull. Med degspaden – brödspaden (fig. 4, sid 36) flyttades kakan från bakkbordet på brödrädan (el. om i st. köksbänken användes – upp på denna), men en skicklig bakerska kunde sticka båda handflatorna under kakan och på så sätt lyfta den. Det kallades att kaste på brädet. Men till tunnare brödsorter, som t. ex. hålkakor, måste man använda degspaden, vilken ju var uttunnad i framkanten. De tjockare brödsorterna, t. ex. limpa, togs med händerna från sidorna och samtidigt sköt man händerna litet framåt under limpan. Om efterjäsning: Se sid. 62! Kakorna lades varken två och två på varann, eller vekos dubbla under jäsningen, utan lades enkla omkr. 5 cm. från varandra på brödrädet, som var uppställt i närheten av – dock inte alltför nära, ugnen, 1 à 2 m. ifrån. Skovorna av degen användes som å sid. 98 beskrivits. Levar, limpor bullar, hålkakor bakades som i det föreg. är beskrivet – även naggingen, sid. 42, 46, 62 95, 96, 97, 98 m. fl. sidor. Efter formningen lades de att jäsa, som å sid. 100 beskrivits, och man lade ett deglakan över. Efter gräddningen, och sedan de uttagits ur ugnen, placerades de på ett sticktäck i en uppbäddad långsäng, varpå man lade ett deglakan över brödet samt däruppå ytterligare ett sticktäck eller – ännu bättre – en fårskinnsfäll med håren nedåt (ullen). Här skulle nu brödet ligga å slongne (slugna) över natten, d. v. s. det skulle avsvalna mycket långsamt för att ej sjunka ihop och bli skorpsläppt (skorplupet), eller få stålrand (degrand), vilka båda missöden var hart när det värsta, som kunde inträffa och 'få kärringarna att gråta blod': "Du käre tid! Sånt brö, ja' fått i da!"

Man sopade inte kakan, innan man sköt in den i ugnen. Men till att sopa aska och glöd med från hällen, använde man hönsvinge, likaså att välsopa ugnen med i kallnat tillstånd, varvid man fick sträcka in sig så långt, man förmådde i ugnen. Ävenså använde man hönsvinge till att rensopa bakskivan med efter skrapningen av densamma. Det mjöl, man då sopat ihop, kallades sopmjöl, och det gavs åt grisarna, likaså det man sopade från brödrädet. Det gick i svinämbaret, det också. Riktigt tunna hålkakor sporrades för att kunna bryta det i kilar från hålkanten till kakans kant – strålförmigt – i sektorer, men förfaringsättet var ej allmänt. Det skedde innan de ugn(s)attes.

De hålkakor, min mor bakade, skars i kilar på så sätt, att man höll kakan emot bröstet något snett och på högkant, körde in brödkniven i hålet med eggen vänd mot bröstet, varefter man skar emot sig ut till kakans kant. Men endast de första kilarna kunde skäras så. De sista fick man skära mot bräde. F. ö. tillgick skärning i skivor av limpor o. dyl. på enahanda sätt, som ovan beskrivits, med den skillnaden, att

man då inte hade något hål i kakan att sticka kniven igenom. Hålkakskilarna klövs i två delar. Men kunde då äta dem enkla med smör på, eller hoplagda med smör emellan eller sovel.

Julgranskakor – avsedda att hängas i julgranen och under julgransraskningen (-plundringen) utdelas bland barnen – målades med röd och grön karamellfärg – t. ex. ögon, näsa, mun, knappar, förkläden etc. på gubbar och käringar. På julbockarna målades hornen randiga, grisarna fick ögon o. s. v. Sådan målning skedde efter gräddningen. Limpor beströks* efter gräddningen med sirapsvatten eller kaffe för att bli blanka. Vetebröd smordes* med uppvispat helt ägg (d. v. s. med både gula och vita) före gräddningen. En del småkakssorter smordes med enbart äggulan – åter en del med enbart äggvitan före gräddningen. Socket kunde strös på efteråt.

Målningen försiggick med en tändsticka – smörjningen med en linnelapp, penselfjäder (se fig. G. å sid. 45!) eller brödpensel.

VII. Gräddningen.

Utbakning betyder att baka ut degen med händer eller kavel före gräddningen. Ordet kan således ej användas om 'gräddning', vilket ord, för resten, knappast användes i M. och åtminstone knappast fanns i målet i min barndom strax efter sekelskiftet, utan kom in i målet så småningom efter den tiden. För sades man i stället bakning. Mig veterligt har aldrig ojäst bröd förekommit på orten, varför sådant ej här nedan kan medtagas vid beskrivningen av "alla tempon i gräddningen". Allt bröd jästes mer eller mindre, och sådan mjölinnehållande kaka, som inte var jäst, benämndes pannkaka, t. ex. ugnspannkaka, vilken bakats (gräddats) i ugn. Alla tempon i gräddningen är beskrivna å bl. a. sid. 28 och 29. Jfr. också III "Bakugnen och bakredskapen" sid. 25–38! På sid. 68 o 69 kan man läsa om vidskepliga ceremonier vid brödets ugnssättning, men det kunde ligga rent praktiska skäl bakom dessa. Vid gräddning av vetebröd satte man hela plåten på grisseln och sköt på så sätt in den i ugnen längst bort, men framåt ugnsluckan till behövde man inte använda grissel, då man räckte med armarna.

När sedan brödet var färdigräddat, togs det ut ur ugnen medelst grisseln, vilken sköts under bakplåten eller kakan – beroende på vilken sort, som för tillfället bakats: vetebröd eller matbröd. Så drog man åt sig grisseln samt gick bort till långsängen och "skyfflade av" kakan med en liten knyck, men man var ganska noga med, att kakorna kom att ligga symmetriskt i rader på sängen, ty det såg vackert och ordningsamt ut. Jag skall aldrig glömma den härliga doft av nybakat bröd, som slog emot en, när man kom in i det rum, där kakorna låg heta och nygräddade. Synonymt med uttagningen av matbrödsbakorna var det att taga ut plåtarna med vetebrödet. Man körde grisseln under plåten och drog ut den samt ställde den på hällen. Till sist kunde hela hällen vara fylld av vetebrödsplåtar, och när vetebrödet där hade slungnat av – slongne å – (d. v. s. svalnat så pass, att man med nätt nöd kunde plocka av det med fingrarna) – lade man upp det – levar, bullar, (med "bulle" menas i M. enbart vetebrödsbulle, s. k. vettebulle = vetebulle), kusar, kringlor, "pojkar", "hönor" och "snurror" samt många andra "sorter och fasoner". Se sid 24! De s. k. "rutorna" skars ut före gräddningen direkt på plåten, som då var belagd med en hel "pannkaka" av deg. Man hade lagt extra degvalkar på den utplanade degen, och dessa valkar markerade romboider. Man skar mitt i valkarna och utefter dem. På så sätt uppstod liksom en tjock fäll runt romboiden – en förhöjning och mitt i "hönan" (romboiden) kunde man då lägga en klick äpplesylt eller jordgubbssylt o. dyl. Dessa rutor kallades också "hönor", men den s. k. smörhönan ser vi å fig. g sid. 24, där man också kan se f, rutan. Bägge dessa vetebrödstyper ansågs som "kalas-vetebröd" och ingick i förningar i min barndom.

Hållkakorna insattes och uttogs på samma sätt som limpebröd eller annat matbröd och hamnade slutligen färdiggräddade på bädden, de också, fast de var *mycket tunnare*. I taket strax framom spisen och bakugnen var två repöglor fastsatta på ett avstånd från varandra något knappare än en krakstörers längd, och i de öglorna var en krake (d. v. s. sädeskrake el. krakstör) inträdd med resp. ändar. När hållkakorna dagen efter bakningen var kallnade, lossade man ena änden eller båda på kraken, trädde på kakorna och satte sedan upp kraken i sina öglor igen. Här fick nu hållkakorna hänga och "torka till", så länge de räckte, och någon annan förvaringsplats skulle de inte ha. Ljusugn vet jag mig ej ha hört användas här på orten, utan endast mörkugn, som man rakat glöden ur, och rensopat före insättningen av brödet.

Då man gräddade flera sorters bröd efter varandra, tog man de olika sorterna i sådan ordning, att ugnsvärmen blev mest lämplig för varje sort: 1) Limpor, 2) hållkakor 3) vetebröd, 4) småbröd, 5) skorpor så långt nu värmen räckte. Annars fick man "elda upp" litet för varje sort, eller åtminstone för de sista. För det mesta var dock gårdarna så stora, och hade så många "brödätare", att man ena dagen bakade endast matbröd (limpor) och andra dagen vetebröd samt, kanske, tredje dagen småbröd. Men aldrig eldade man under pågående gräddning, mig veterligt, ty sådana ugnar begagnades inte här på orten. "Provgräddning förekom inte", säger Erika Andersson. "Var och en kände väl sin ugn och dess egenskaper. Möjligen kunde väl en nymurad ugn provas med en provbulle före rätta storgräddningen, för att man skulle kunna utröna – *freste* – hur den gräddade, och om man i så fall behövde ändra på värmen genom ännu en uppeldning eller – tvärtom – doppa ugnskvasten i vattenämbarret och därmed "slå ner" (minska på) hettan i ugnen. Så kunde man ju också göra, om ugnen endast var nyrenoverad. Men bakugnsmurare på den tiden hade alla mått i huvudet och visste precis, vad bruk och tegel m. m., de skulle använda, så stort sett var ortens samtliga ugnar ganska lika varandra och gräddade lika bra. Annars hade det varit ogörligt."

Några lövtunna brödsorter bakades inte på orten, åtminstone inte matbröd, men vissa småbrödssorter kan man säga var lövtunna, såsom glaskringlor m. fl. En småbrödssort, som jag glömt namnet på, bestod av en rund plätta, ganska tunn (2 à 3 m/m). Före gräddningen lades de över en upp- och nedvänd plåträdda, c:a 40 cm. lång, så att de blev böjda. "Rännan" kan således benämnas 'form', och den sattes på bakplåt och infördes i ugnen. Formen ("rännan") var då i förväg smord med smör. När längre fram i tiden järnspisen med bakugn för småbak kom till orten, så bakades allt småbröd i denna, och ovan beskrivna småkakor kunde då hängas över järnspisstången, som löpte vågrätt utefter hela spisens längd, och fick på så sätt sin böjda form. Många gjorde så av ren bekvämlighet för att slippa plocka fram onödig attiralj, men många ägde väl inte den erforderliga plåtformen. Dessa kakor var före gräddningen sockrade med kristallsocker, liksom också glaskringlorna, vilka också var endast 2 à 3 m/m. tjocka samt halvt genomskinliga och spröda. Märkena efter bakerskans fingertoppar skulle synas, som små bucklor i kakan, när den var färdiggräddad, annars var det ingen riktig glaskringla. Den blev ej bra, om den inte fått denna speciella behandling. Kalasbröd.

Struvorna var lövtunna och bakades på så sätt, att ett s. k. struvjärn doppades i färdiggjord smet och hölls sedan ner i kokande flottyr, tills struvan blev guldbrun, då man lyfte järnet och genom att smått knacka till med skaftet mot någon metallkant el. dyl. fick struvan att släppa järnet. Järnet hade någon "omringad stjärnfigur", som sedan blev struvans form. Struvan sockrades i varmt tillstånd efteråt med vanligt socker. Den åts som förrätt till het buljong (helst vintertid) på kalas, begravingar och bröllop. Min mor hade lärt sig denna bakning av mormor, och många gånger såg jag henne baka struvor. Man sade nämligen inte 'koka struvor', även om detta ord varit det egentligaste. Barn var alltid intresserade

av detta bak, och runt spisen stod vi och såg på, hur mor gjorde. Vi "spekulerade" alltid på, att en och annan av struvorna skulle falla sönder, ty det var mycket spröda, och de trasiga fick vi äta upp. Någon gång användes struvor också som småbröd till kaffe eller te.

Även kokta kringlor sade man, att man bakade. Det var ett slags bättre vetebröd med ägg och grädda i, och de bakades till jul ingick, liksom struvorna, i förning. Kokta kringlor skulle vara knapriga och blanka samt smala i sina slingor. Min mor bakade kokta kringlor och hade lärt konsten av mormor, men den sista jag såg baka kokta kringlor var numera avlidna Ellen Lundbäck. Hon var vid sin död för fem år sedan 78 år och kunde allt av gammaldags bakning. I yngre dagar hade hon varit mycket skicklig kokerska. Hennes dotter – Malin – har lärt denna bakning och bakar därför än i dag denna gammaldags sort.

Först gjordes en vanlig vetebrödsdeg, vilken fick "jäsa upp" i vanlig ordning. Så rullades långa, smala rullar, vilka omformades till kringla. Kringlorna lades sedan i kokande vatten och fick ligga där, tills de flöt upp. Därefter placerades de på en plåt och gräddades i ej alltför varm ugn. (Min mors o fru Lundbäcks recept)

(Jämför nedanst. med sid. 99!)

När jag i frågelistan möter ordet 'handfjöl', förstår jag, att min förmodan å sid. 99 var helt felaktig, och att det med 'fjöl' måste menas någon sorts grissel eller brödspade. Men det är visst så, att genom hela frågelistan tycks enbart norrländska dialektord, termer och uttryck framkomma, speciellt när det gäller bakning av tunnbröd, ett bak, som vi här inte det ringaste känner till, varför mitt missförstånd kanske kan vara förklarligt – nämligen, att med 'fjöl' skulle kunna menas en 'köksbänk', 'diskbänk' el. dyl. Men har frågelistan med 'fjöl' menat grissel eller brödspade, så förändrar detta förhållande ändå inte mina olika beskrivningar av skeendet vare sig före, under eller efter gräddningen av olika brödsorter.

De något tjockare brödsorterna (kakorna) – de som var tunnare än limporna, (vilka hade bullens form) (se fig. 2 å sid. 24!) – kunde ugnsättas med hjälp av en större brödspade, som, i motsats till grisseln hade kort skaft. Kakan kunde sedan överföras på (rätta långskaftade) grisseln och medelst denna införas i ugnen. Det var då fråga om kaktyper enligt fig:na 3 o 4 å sid. 24 – hålkakor och liknande. Men vanligare var, att insättningen av sådana kakor försiggick så, som jag beskrivit på sid. 110, när de togs från brödbrådan. Beträffande antalet kakor, som på en gång insattes i ugnen, så gällde mestadels regeln: 1 ugn = 1 ferm = 12 kakor. Det första kallades förste ferm, d. v. s. 'den första omgången kakor, som sattes in i ugnen, sedan glöden rakats ut'. Gräddningstiden för tjockt bröd (av limptyp) var c:a 1 tim. – för t. ex. hålkakor, som ju var betydligt tunnare: ½ tim à 3 kvart. Tvebaksbröd förekom icke på orten. * * Skorpbak var ju ett sorts tvebak. Ugnståndet bröd skulle stå i ugnen över natten "på sista värmen" och uttagas först om morgonen efter baket. Hur man förde in limporna i ugnen har jag ingående i det föreg. beskrivit. Levar till matbröd insattes på enahanda sätt med grisseln. Allt grovbak (matbröd) sattes direkt på ugnsbotten, men vetebrödslevar sattes på en plåt, vilken insköts i ugnen medelst grisseln.

Gräddningstid: se ovan! Ugnsluckan stängdes endast medelst sin egen mekaniska inrättning, och den tog då tillräckligt tätt. I gammal tid – innan gjuterierna tillverkade ugnsluckor – fick man mura, smeta eller klena igen ugnsöppningen med lera, som före uttagningen av brödet nått den hårdhet och sprödhet genom värmen från ugnen, att den gick lätt att knacka sönder, så att man på så sätt åter fick luckan öppen (öppnad). För att se, att bröden var färdigräddade, prövade man med en trubbig vispgren. Blev denna degig, fordrades ännu längre gräddningstid Skorpor framställdes av vetebröd – långskorporna av levar, som skars på skärbräda (brödbräda) i lagom tjocklek, varefter skivorna klövs, så att man fick en överskorpa och en bottenskorpa eller underskorpa – rundskorpor av kluvna vetebullar, varvid man ju

också erhöj över- och underskorpa. Långskorporna ansågs finast, helst som de var mest lämpliga att doppa i mjölk eller kaffe. Skorporna torkades över natten i slutna ugn på sista bakvärmerna. När 'brödet jäste bra upp under gräddningen', sade man: "dä höjjer sa" ("det höjer sig"). Det ansågs inte vara något gott omen, om brödet först höjde sig i ugnen och sedan sjönk ner igen. Det troddes förebåda dödsfall i huset eller i släkten etc., och man sade då, att "brö't ä döbakt" (brödet är dödbakt).

'Hastigt gräddat bröd' benämndes snarbakt, snarbakat – senare i tiden: snargräddat bröd (efter sekelskiftet: 'det senare'). När brödet fått 'för litet värme', sade man att det var "dåligt genombakt" – dåLitt jönnåmbakt (-baket). Lajåm jönnambakt var brödet, när det fått lagom värme. DåLi unnervärme (el. -*varme*) hade brödet fått, om det fått ståLrånn el. dejjrånn (d. v. s. "stål"- el. "degrand"). 'Ofullständigt gräddat bröd' är döbakt (dödbakat). Knalle var stenhårt, torkat bröd från skeppsbagerierna. Dessa knallar var ljusa, men skeppsskorporna var mörka och i oregelbundna bitar, som man fick plocka i sig med fingrarna. Båda dessa brödsorter blev man bjuden på av sjökaptener och skeppare ibland.

"Skôrpa ha sjute sa" ("skorpan har skjutit sig" – "förskjutit sig") sade man, om brödet under gräddningen fått veck. Men något förebud har jag ej hört, att ett sådant förhållande kunde innebära. Om 'brödet under gräddningen blivit bränt', så kallades detta "brännt brö", och då var det endast litet bränt. Om det var mycket bränt, sade man, att det hade kôLne (kolnat).

Det var sed ända fram till 1900-talet, och litet in på detta, att de personer, som kom till gården under gräddningen skulle bjudas på en smakekaka – *e smak(e)kake*, liksom att man i slaktetiden gav grannen en smakpalt (blodpalt), varav ett skämtsamt ordstäv uppkommit: "Dä ä inte så *noje* (noga) mä en palt i slakteti'n, vilket ordstäv även användes, när man gav av överflödet utav vad som helst annat. Det ansågs oartigt att inte bjuda främlingen – vandraren – en smakekaka. Till en god vän skulle man dock inte giva en varm vetebulle, ty det komme att sätta vänskapen på prov, och givaren och mottagaren riskerade bli ovänner, ja de bittraste fiender för livet. Gärna bakades smakekakan litet bättre än det övriga brödet, ty det var smickrande för mor i huset att t. ex. få berömmet: "Åh, så gött brö I ha bake!" Ett sådant beröm kunde vidarebefordras till grannar och andra närboende, ja t. o. m. göra dem litet smått avundsjuka. Smakkakan skulle alltså vara både tjock, mjuk och välbakad med goda kryddor i.

Barnen kunde få baka sig själva små smakekakor, eller också gjorde mor det åt dem. Ofta fick barn ha sitt eget lilla hörn av bakschivan att mjöla och kladda på, och deras egenhändigt bakade kakor kunde få de vidunderligaste fasoner. "Den har ja' bakat!" kunde de sedan utropa med stolthet, och den kakan ville de gärna, att också far skulle få smaka för att sedan få hans beröm. Faktum var också, att dessa bröd smakade gott och var lagom knapriga till följd av sin litenhet. "Ja' vet *ingit* bättre *brö*, än dä lille Anna *ha bake*", hörde jag en gång en bonde säga, och Anna var hans då 6-åriga dotter. Särskilt vid julbaket ville barnen vara med och kladda samt måla julgranskakor.

Från far till son har i min fädernesläkt berättats, att vid större bröllop den seden rådde, att så snart man utsatt bröllopsdagen och gästerna fått budning (eller *bå*, även *bô* = bud) skulle brudgummens egna gäster samlas hos honom i så god tid om morgonen, att de kunde följa honom till brudens hem, varifrån kyrkfärden skulle utgå. Vid detta tillfälle hade då hustrurna med sig förning ("förning" existerade t. o. m. i min barn- och ungdom), och denna bestod först och främst av brödkakor och smörkakor (s. k. smörbakelser). Så var det dessutom svin- eller kalvstek, ostkaka (vilken man sade, att man bakade) samt många – här onämnda – bakverk, bl. a. kokta kringlor. Allt skulle framlämnas till den av brudens föräldrar utsedda värdinnan. Detta var första bröllopsdagen. Om morgonen, andra bröllopsdagen

delades bröd, ost och dricka eller brännvin ut bland gästerna som frukost, likaså tredje bröllopsdagen. Så tillgick det vid kronbrudsbröllop på 1700-talet och ett stycke in på 1800-talet, men då med en del inskränkningar beträffande förningar. Det lär hava åtgått enorma bak vid sådana bröllop, och endast rikeman hade råd hålla ett sådant. Även vid barnsöl, begravningar och andra större bjudningar samt vid husförhör och vid erläggande av tionde (se mitt svar å frgl. M 97 "Tionde och annan kyrklig beskattning"!) spelade spannmålen, mälden, båkiet och brödet den allra största roll, ja utan detta hade allt av sammankomster förr i världen tett sig otänkbart för sockenfolket. Det är kanske befogat att i samband med ovanstående påpeka, att när man sade båkiet, så menades 'ett enskilt bak', men sade man båkiet, så menades därmed 'bakning i allra största allmänhet'. Vad gamla tiders tiggare först och främst bad om i gårdarna, så var det bröd, och från min barn- och ungdom minns jag den stående tigarfrasen: "Vill frua va snäll å je ma e kake brö?" "Om jag kan få lite mjöl (eller säd), vore jag innerligt tacksam." Mor var aldrig snål, utan gav var och en, vad de så väl behövde. Början 1900-tal.

VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

På sid. 102 – bl. a. – har jag beskrivit brödets behandling närmast efter gräddningen. På 1800-talet och dessförinnan beströks limpor med vört och i det förekom i enstaka fall även på 1900-talet, men bruket ändrades så småningom, så att man i stället beströk dem med en blandning av sirap och kaffe, vilket skulle ersätta den numera dyra vörten. På den tiden, man bryggde i hemmen, var inte vörten ansedd som en dyr beståndsdel i brödet och på detsamma. Bstrykningen skedde så fort limpan var tagen ur ugnen – rykande het – och jag kan minnas, hur det "fräste", när mor beströk sina limpor. Ävenså minns jag, att hon till jul bakade vörtlimpor med vört som ingrediens, men det bruket försvann så småningom. Alltför stora kolstybb avlägsnades från brödets undersida, men smastybb brydde man sig mindre om, liksom heller inte agnspretor. Brödkakorna räknades i tjug. Två à tre fermer ansågs vara normalt dagsbak, även om man bakade vetebröd dessutom på samma dag. Det blev mellan 24 och 36 kakor pr bakdag, och det var då mycket stora limpor – sådana som numera ej bakas. De var både högre och hade större diam. Levarna var även mycket längre och tjockare än de levar, som nu bakas. Så var det också med vetebullar och vetekringlor samt vetekransar, vilka var flätade och beströdda med russin. En del vetebrödssorter beströks med äggula, en del med äggvita, åter en del med "helt ägg". Dessutom fick en del finare sorter bli beströdda med kristallsocker eller vanligt socker. Vardagsvetebullar – kringlor och – levar blev ej behandlade vare sig med ägg eller socker. I regel var de matta på ytan. På sid. 111 har jag beskrivit, hur hålkakor torkades. Det är bara att tillägga, att de icke hängde på krakstören 'räta mot räta' utan "räta mot botten". -> [Illustration.] Bra var det, om utrymmet på kraken tillät någon cm:s skillnad mellan kakorna för torkningen.

De olika brödsorterna kunde förvaras på olika vis. I mitt föräldrahem fanns dels en brödlåre att förvara t. ex. limporna i, dels tinor för andra sorter. Dessa förvaringskärl stod i skafferiet, vilket hade ett ordinärt boningsrums storlek. Många hade brödlåre eller brödtinor på vinden, men det vanligaste var nog annars boa, d. v. s. visthusboden som brödförvaringsrum. En hög med brödkakor lagda t. ex. i ett hörn, kallades bröbinge. "Gå i bröbingen ätter en kake!" Erika Andersson – en av sagesmännen – hade sina brödkakor förvarade i en låre (el. lår) i skafferiet, vilket var ganska rymligt (en ordinär garderobs storlek). I st. f. brödlårar hade många lägre s. k. brödkistor.

Det enda hårda, torkade bröd, som förekom på orten var vetebrödsskorpor – långskorpor och rundskorpor – och de förvarades under tätt lock i stenkrukor, äskor (av trä) plåtburkar, plåtskrin m. m. Vetebröd och småbröd förvarades på liknande sätt, eller i s. k. brödskrin i handkammare, skafferier eller

på vinden. Backstugufolk hade sitt bröd i skrin under sängarna, ty i backstugorna var det trångt om utrymmet och man måste tillvarataga varje vrå för förvaring av både bröd och matvaror. På gårdarna grävde man ner limpor, som skulle ligga halvårsvis i råg eller havre på magasinet. Det var på den tiden, då man kanske bakade en gång på halvåret – jul o midsommar.

”Sitt moster! Ja’ har brö i pösen!” sade man förr till den, som kom på ”fransysk visit” – en som inte hade något sittnes ärne, d. v. s. ”inget särskilt ärende, värt att slå sig ner för”. ”Ordspråket” var ett skämt, som uttalades, när man gärna såge, att den besökande slog sig ner för att t. ex. få en kopp kaffe. Men eftersom det är ett mycket gammalt ”ordspråk”, skvallrar det säkerligen om, att det på 17- och 1800-talen förvarades bröd i påsar – linne – eller lärftpåsar, hängande i handkammarens tak, så att inte husråttorna skulle kunna komma åt det. Likaså fanns – mot råttfaran – ett s. k. bänne i handkammarens tak, bl. a. på Gässhult – mitt föräldrahem. Där fanns två st. bännen med vardera två hyllor, och de hängde fritt som två dubbelhyllor ungefär 2 m. långa och 30 cm. breda. På dessa bännen förvarades allt i matväg, som råttorna var begivna på, och tillfälligt kunde man också förvara bröd därpå: ”Lägg opp kakan på bännet så länge!” kunde t. ex. matmodern befälla pigan. I källarköket hos förutnämnda fru Ellen Lundbäck förvarades limpor i en gammal säng med ett sticktäck över, men detta kunde gå för sig endast emedan det s. k. källarköket var skilt från rätta källaren – potatiskällaren. Annars var det odugligt att förvara bröd i källaren, ty då hade det möglat genast. I detta källarkök, som hade murad bakugn och järnspis, brukade fru Lundbäck baka allt bröd.

Uppläggning av bröd på bordet skedde i brödkorg, brödfat o. dyl., men förr lades kakan med brödkniven i jämte, hos husbonden direkt på bordet, och sedan skar denne bröd åt husfolket på deras begäran. Mången snål husbonde lade armbågen på kakan, medan han åt, och då var det inte lätt för drängar och pigor att begära en skiva bröd. En bonde, som var ungarl – Sven August i L. – släppte inte gärna brödkakan med armbågen, men så hade han ofta svårt att få dräng och piga att stanna kvar på gården, och dagsverkare ville helst ha matsäck med sig från sitt hem. Det är bara ett 25-tal år sedan han dog.

IX. De olika brödslagen och deras tillredning.

I det föreg. har jag redogjort för, vilka olika slag av bröd, som av gammalt förekommit i orten, och för de material, och det beredningssätt, som för varje brödsort använts. (Om ’grovlev’: se sid. 144!).

1. Vanligt vardagsbröd.

’Vardagsbröd’ var ett ord, som kunde användas om de ”grova” brödsorter, som använts i dagligt bruk, men man skiljde på grovt bröd och fint bröd under ”rubriken” ’vardagsbröd’, t. ex. som följer:

Vardagsbröd

grovlimpa – finlimpa

Skållat bröd

limpa

(”Fint bröd” o ”finbröd” var inte samma sak.)

Hålkakor var dessutom en sort av vardagsbröd, likaså ugnsståndet bröd och skrapkakor, som kunde användas till vardagskaffebröd, matsäck o. dyl. Kornnäbbar* var ett ”kalasaktigt” hastbröd, som värdinnan kunde baka och bjuda oväntat främmande på till kaffet, om det just för tillfället var ont om

småbröd – även vetebröd – i huset. * (Se kornnäbben fig. II, sid. 147! Det var alltså ett vardagsbröd. Delvis har man benämnt brödet efter sädeslaget: kornbröd, rågbröd, rågkaka, rågbulle, blandbröd, havrebröd, ärtbröd el. ärtmjölsbröd. Vetebröd räknades som finbröd (se anm. nederst å sid. 139, inom parentes), likaså allt av småbröd. Men vetebröd kunde användas till kaffe i vardagslag, men då oftast i osmört tillstånd. Bättre vetebrödssorter, avsedda till helgdags (s. k. harrdassbröd [eller: härddagsbröd] = helgdagsbröd) var smorda – en del sorter också sockrade eller russinbeströdda, eller beströdda med hackad mandel, eller tillsatta med saffran och pomerans, eller annan fin krydda. De grovlimpor, som förekom till vardags var i regel ej kryddade, men det var däremot i regel de finlimpor, som i vardagslag doppades till kaffet. De var kryddade med pomerans. Även finlimpan räknades till de ”grova” sorterna – trots benämningen – och de båda sorterna: grovlimpa och finlimpa benämndes ibland med ett gemensamt namn matbröd, till skillnad från kaffebröd, varmed man menade vetebröd och småbröd.

Tillfällighetsbröd.

Bröd av ojäst deg har ej bakats härstädes om man inte skall räkna sådana sorter som våfflor, struvor, flottkransar, smultkakor m. fl. till ’bröd’. De flesta småbrödssorterna var dock ojästa. Våfflor bakades på våffeljärn i s. k. laggar om 5 st. ”hjärtan”. Det fanns två sorters våffeljärn – det ena att vända med spiskroken, det andra att vända med två från själva pannan utstickande skaft. Dessa våfflor åts mjuka. Frasvåfflan av grädde och snö kom till långt senare, varvid den förra kunde ätas i vardagslag – den senare till helgdags. Den var styv och frasig. Mjuka våfflor bakades på ’vårfrudagen’, vilken härav också fick benämningen vaffledan. I M. säger man nämligen vaffler.

Hastbullar var en ojäst brödsort av vetemjöl, socker, ägg, mjölk och smör, vilka ingredienser rördes till smet med tillsats av bakpulver (vet ej när bakpulvret uppfanns) och insattes i järnspisugn. Mandelkubbar var något liknande men fick tillsättas med hjorthornssalt i st. f. med bakpulver. De beströddes med hackad mandel och kristallsocker. Bägge dessa sorter var – stort sett – att likna vid kornnäbbarna, emedan alla tre sorterna räknades som hastbröd, avsedda att bjuda oväntat främmande på till kaffe, för den händelse vetebrödet och småbrödet skulle vara slut i huset. De två senast nämnda tillfällighetsbröden bakas än i dag. Kornnäbbarna sporrades ut. De blev ”kuddiga”. Kornnäbbarna räknades inte till högtidsbröd, utan till ”vardagshastbröd”, men underligt nog blev det som högtid mitt i vardagen, när en pyramid med kornnäbbar kom på bordet. Som benämningen lyder, bakades de av kornmjöl, men det är möjligt, att de ”förfuskades” med något bättre mjöl inpå 1900-talet. Min mor bakade dock äkta kornnäbbar, särskilt de dagar, då dagsverkare, statare och torpare arbetade i godsets omedelbara närhet. Då brukade mor bjuda in dem på eftermiddagskaffe med kornnäbbar, och så gjorde hon också med extrafolk, som tillfälligt arbetade i trädgården. Alla var förtjusta i ”fruas kornnäbbe”, och så fick de en kaffepaus samtidigt. Mormor hade gjort likadant.

Högtidsbröd. (Jfr sid. 150!)

Smörbakelsen var 1800-talets förnings- bröllops- och begravningsbröd, men den förekom som sådant bröd ett gott stycke inpå 1900-talet, vilket jag minns från min barn- och ungdom. Denna sort var inget kaffebröd utan ett buljongbröd, liksom struvan. M. är den största socknen i areal söder om Dalälven, och därav kan man förstå, att gäster till kalas, bröllop, barndop och begravingar m. m. ofta måste vara långväga. Det första, gästerna blev bjudna på vid framkomsten, var skållande, het buljong med tilltugg av smörbakelse eller struva. Hade gästen suttit timal i en släde en kylig vinterförmiddag, så behövde han värma upp sig med sådan välkomstkost, men en het sommar dag kunde det vara både onödigt och odrägligt. Men seden var sådan på den tiden. En sorts smörbakelse var den, som man kallade bagghorn

eller häst, emedan den – stort sett – kunde liknas vid dels en vädurs horn – dels den krumma, manprydda nacken på en häst. I mitt hem benämndes dessa bakverk 'hästar', men min farmor – född 1846 och död 1934 – född i Döderhult (grannsocken till M.) kallade dem för 'baggehorn'. Denna "bakelse" beströddes med kristallsocker, sedan den smorts med äggvita. Då fastnade sockret. Den var mycket god och spröd, men som förningsbröd svår att frakta och fick förpackas väl. (Se fig. I å sid. 147!) Sporrades ut.

Fig. I.

Smörbakelse, kallad "bagghorn" eller "häst".

Fig II.

Kornnäbb.

Bröd av jäst deg utgjordes av följande sorter:

Tunna kakor, som torkades var – stort sett – här på orten endast hålkakan, och den var inte alls blad tunn, utan ett par cm. tjock. Men den torkades på krakstör. Rågkakan var också en tunnare sort. Det kornbröd, som bakades på 17- och 1800-talen var också halvtunnt, likaså havrebrödet och ärtbrödet, vilka brödsorter förekom i torkat eller halvtorkat tillstånd.

Mjuka brödsorter, bakade i form av limpor eller levar var: grovt bröd, fint bröd, surlimpa (som också benämndes skållimpa eller slaglimpa, men det kunde också ovanst. vanliga limpa benämnas). "Limpa", "skållimpa" o "slaglimpa" var samma sak.

Finlev blev alltid bättre än grovlev.

Grovlev var en sorts bröd, som man borde akta sig för att alls baka, utan i stället hålla sig till grovlimpan, ty det var ett faktum, att dessa levar oftast blev skorplupna (överskorpan släppte inkråmet, eftersom ej tillräckligt med dextrin bildats som sammanhållande ämne), eller också blev de drösa eller degiga i inkråmet. Bättre var i detta fall att hålla sig till limpans runda, höga och bulliga form än till den mycket lägre och smala levformen. Därför såg man inte så mycket till grovleven i hushållen, men i de gårdar, där man envisades med denna form av grovt bröd, fick man alltid dåligt, ofta beskt bröd, och jag vet en gård, där så är fallet än i dag, och i "alla" tider har varit fr. o. m. förra generationen.

Ankarstock var en sorts sjömansbröd, som bakades i form, och dess formgivning blev mycket lik den trästock, som satt ovanpå på forna tiders ankaren och benämndes "ankarstocken". Detta bröd var alltså en sorts lev eller formbröd, och det bakades på skeppsbagerierna, och kunde köpas i butikerna. Ankarstocken hade svartbrun färg och grovbrödets struktur samt var hård och fast. Dess mått kunde väl vara c:a 500 X 100 x 70 m/m. En nutida efterapning är den s. k. kavringen, som är betydligt kortare men har ankarstockens form och även kallas "ankarstock" ibland.

2. Högtidsbröd.

Redan på sid. 145 har jag skrivit om en del högtidsbröd i samband med 'bröd av ojäst deg'. Namn på brödsorter, som blott bakades och användes vid högtider, var: helgdagsbröd, högtidsbröd, söndagsbröd och kalasbröd. Senare i tiden kom en gemensam benämning: kaffebröd till skillnad från 'matbröd', men då rörde det vetebröd, veteskorpor, småbröd och tårtor o. dyl.

Matbrödssorterna, som användes till högtidsbröd var: kryddlimpa, surlimpa (särskilt till jul), vörtlimpa, Finlimpa och finlev var också högtidsbröd, och de kryddades med pomerans. Av vetebröd var följande högtidsbröd: Till jul – kusar, vilken benämning var mindre vanlig i M. – utan julkakor, som dock kunde innebära några andra sorter vetebröd och småbröd. Se fig:na. a, b, o c å sid. 24! Så fanns sådana brödsorter, som blott bakades och användes till firande av födelsedagar, och den förnämligaste vetebrödssorten var då den flätade vetekransen, som mestadels var oval till formen, så att den passade att lägga upp på en oval serveringsbricka. Men även runda kransar kunde förekomma. Det var alltså ett uppvaktningsbröd, som bjöds jubilarer i tidig otta – ”på sängen” som det hette. Denna krans var beströdd med pärlsocker, russin och hackad mandel och skars i kilar vid serveringen av kaffet.

Olika slag av mjukt rågmjölbröd eller bröd av veteblandning och sammalet mjöl, som bakats till högtidsbröd (vid jul och påsk, bröllop, barndop och begravning) hade den gemensamma benämningen finbröd. Siktekaka var också ett finbröd, ävenså skrädkaka samt f. ö. de brödsorter, som omnämnes på sid. 151, förutsatt att dessa var kryddade, ty nästan allt matbröd, som användes som högtidsbröd skulle vara kryddat. Annars räknades det som ”vardagsmatbröd”. (Med ”matbröd” har jag alltigenom menat sådant bröd som åts till måltiderna. Annat bröd benämndes ”kaffebröd”). Av kryddade högtidsbrödsorter var de förnämligast, som innehöll sirap, pomerans, kummin, anis, och fänkol. Högtidsvetebrödet skulle innehålla, ägg, russin, saffran, kardemumma och hackad mandel, samt kristallsocker, även kallat pärlsocker.

Vetemjöl som material till bröd – särskilt högtidsbröd – har av gammalt använts på orten, men på 1800-talet och dessförinnan var man oerhört rädd om detta mjöl, så att det på den tiden användes nästan uteslutande till högtidsbröd. Även in på 1900-talet – i min barndom – slösade man inte med vetebröd. Det var då t. ex. vanligt i vardagslag, att det doppades grovt bröd i kaffet. Fint bröd till kaffet ansågs bättre, men vetebrödet kom fram endast om söndagarna eller när det kom främmande samt vid högtiderna: Jul, påsk, pingst och midsommar. I de s. k. oxveckorna sågs nästan aldrig vetebröd i vardagslag. En gumma – mor Ida i Mederhult – död som ungefär 80-åring för ett 20-tal år tillbaka – blev av min mor ombedd att under hennes bortovaro för några dagar ”se till huset”. Jag och mina bröder var då pojkar i ”slyngelåldern”, och hade god aptit på vetebröd, som mor aldrig nekade oss. Vi visste, att mor gjort ett så stort vetebrödsbak, att det gott skulle räcka åt oss under hennes bortovaro. De första dagarna satte mor Ida fram några kringlor av s. k. hemmjöl, vilket var av malet vete, men hon blängde argt på oss, när vi bad om mer och sade: ”när [?] gutt (gott) smaker väl, ska en vete återhåll.” Till sist försvann brödet och vi fick äta finlimpa till kaffet. När så mor äntligen kom hem, steg mor Ida ut på förstubron och förklarade, innan ens mor hunnit ur vagnen: ”Vet I, frua, pöjka ha hulle på å äte oss u huset. Di ha vråke i sa (sig) mest alltihop vettebröt”. Mor hittade sedan många kringlor, gömda i handkammaren, men då var de mögliga. Den rara gumman ville visa, att det fanns kvar en hel del, när mor kom hem. Hon hade den gamla principen, att allt vetebröd skulle sparas till högtiderna och inte slösas med i vardagslag, men med det mögliga brödet blev det i stället en björntjänst, hon gjorde mor.

Semlan användes i fastan och åts med het mandelmjöl.

Namn på olika slag av vetebröd var: bulle, (med detta namn förstods enbart vetebulle, ty bröd av annat mjöl – såsom limpor – kallades kaka, även om de hade bullens form), vetebulle, semle (kom till M. först i min ungdom men fanns ej i min barndom. Åtminstone var den inte då vanlig på orten), krans, saffransbröd, skorpor (räknades knappast som ’vetebröd’, fastän de var bakta av vetemjöl. De ansågs

vara litet finare än det vanliga vetebrödet – särskilt kryddskorpor, vetelev, fläta, kringla (om det inte var rågkringla), smörhöna, pojke, snurra, ruta, samt julkakor. (Se sid. 24, nedre delen!).

Gemensamma benämningen var 'vetebröd', där jag inte gjort särskild anmärkning om annat förhållande.

Brödsorter, som bakades blott vid bestämda tillfällen var: julbröd, bröllopsbröd, barnölsbröd, begravningsbröd, påskbröd, pingstbröd samt midsommarsbröd.

Julbröd: bröd av vanlig rågmjöls- eller annan grovbrödsdeg bakades 'i vissa bestämda former', mig veterligt dock inte 'i vissa bestämda former av symbolisk och rituell betydelse', såsom man bakade småbrödet till jul som exempelvis stjärnor, hjärtan och grisar, bockar, tomtar m. m.

Jullimpans storlek var 30 cm. i diam. och hade en höjd av 10 cm. Det var sed, att minst ett julbröd skulle varje person i familjen ha, och i mitt föräldrahem blev det ett sådant, som är avbildat i fig. a, sid. 24 – den kuse, som min morfar som västgöte benämnde jularingavang (jul-ring-vagn), en benämning, som blev allmänt antagen i familjen för övrigt. Om det ligger något rituellt i, att detta bröd fått "zwastikans" form, vet jag ej. I gammal tid lades en liten ost och annat "julgott" upp på en mindre rågekaka åt var och en, och sedan fick varje person hushålla med detta efter behag under hela julen. Det lär vara den seden, som var upphovet till senare tiders tallrik. Åt hästarna bakades särskilda okryddade grova kakor, och därav skulle de ha var sin halv kaka på julaftons morgon. På så sätt fick både människa och djur sin julkaka. Hästar åt inte kryddat bröd. De rätta stora jullimporna smordes, sedan de kommit ur ugnen i hett tillstånd, för att de skulle bli blanka, och det var vört eller sirapsvatten, man då smorde med. Pepparkakor och småbröd bakades i form av människor eller djur och till allmänt vedertagna figurer användes så plåtmått, vikta till figurer. Runda kakor "togs ut" med spetsglas eller dricksglas, men om man ville ha någon särskild figur, t. ex. en större julbock, så fick den duktigaste tecknaren i familjen rita ut bocken på ett papper, varefter den klipptes ut, och sedan "sporrades" den ut i degen. De vanligaste figurerna var: julstjärnan, julbocken,* * julgrisen, julängeln, julkäringen, julgubben, jultomten (senare i tiden), hjärtat (särskilt i pepparkaksdeg) m. fl. Julbocken skulle ha väldiga, krumma horn, annars var det ingen riktig julbock. Vid allt sådant julbak fick barnen vara med. De fick "måtta ut", "sporra ut" och måla figurerna med karamellfärg för att få "lukta på" julglädjen i förväg. Julstjärnan skulle ha sju spetsar i enlighet med den sjuarmade ljusastaken. (Se fig. III, sid. 162!). Gumman skulle ha tvärrandigt förkläde och gubben långrandiga byxor. (Se fig. V, sid. 162!) Julängelns vingar skulle förses med strimmor, föreställande fjädrar. (Se fig. VI, sid. 163!). Julbockens horn skulle tvärrandas, och halsraggen markeras med några strimmor. (Se fig. VII, sid. 163. Julgrisen skulle ha knorr på svansen, annars var det ingen riktigt julgris. (Se fig. VIII, sid. 163!) Figurernas ögon, näsa o mun gjordes av mandel o russin.

Fig. III

Julstjärna.

Fig. IV

Pepparkakshjärta.

Fig. V

Gumma o Gubbe

Fig. VI

Julängel.

Fig. VII

Julbock

Fig. VIII

Julgris

Hos snickarefamiljen Oskar och Erika Andersson – 86 o 83 år resp. – tillgick det så vid jularna förr, då barnen var små, att alla åtta barnen fick var sin liten rågkaka, som Erika bakat. Dessutom hade hon på sommaren hos en bondhustru beställt små julostar åt barnen, och den lilla osten – ystad i en kaffekopp – lades då på rågkakan, vilken var blank som en riktig jullimpa. Dessutom kom på juldagen fyra gudmödrar, vilka burit fram fyra av barnen till dopet, med var sina gåvor till var sitt av gudbarnen, och ursprungligen hade det varit en gudmorskaka till gåva. Nu kunde det vara en gåva av annat slag, t. ex. något i klädväg, vantar, strumpor eller förklädestyg etc. Gudmödrarna bjöds då på julmat, varvid det var viktigt, att de avsmakade alla Erikas julbrödssorter och gav sina resp. utlåtanden därom. Barnens faddrar kom inte med gåvor vid jul, ty de hade redan vid resp. dop lämnat fram sina fadder gåvor ”ett för allt”.

Fastlagsbullar eller fettisdagsbullar, som på 1900-talet kom att benämnas semlor, bakades till fettisdagen, då man även ”bakade” (kokade) kroppkakor. Bullen, som var mycket stor, var ej försedd med mandelmassa o. dyl., men åts till het mandelmjök med kanel på.

Bröllopstårta hade man inte förrän inpå vårt sekel. Mandelformar – motsvarande vår tids ’mandelmusslor’ var ett traditionellt bröllopsbröd liksom smörbakelser, (se fig. I, sid. 147!), saffransbröd (sid. 157), vetekransar, kryddskorpor, flätor, kokta kringlor, vanliga vetekringlor, honor, snurror, rutor, pojkar (se fig.:na d, e, f, g och h å sid 24!), smörhonor. Allt var av bästa sort med fina ingredienser, och mestadels hade gästerna med sig dessa brödssorter som förning, liksom också ostkaka, vilken ej kan räknas till bröd, fast man sade, att man ”bakade” den. Matbröd, som bakades till bröllop, barndop, begravningar etc., fick alltid ett extra inslag av de finaste brödkryddor.

Begravningstårtan bjöds gästerna av till ett glas mörkt vin före avfärden med liket till kyrkan. Begravningstårtan skulle ha mörka inslag i orneringen samt kors mitt uppå utav svart björnhallongelé. S. k. hyrtårtor, vilka kunde hyras hos stadens sockerbagare, var försedda med en sockerduva eller en sockerängel o. dyl., men en sådan tårta var endast ”skådebröd” och skulle återlämnas till sockerbagaren i orört skick. Begravningstårtan kallades också sorgetårta. Var det långt från sorgehuset och till kyrkan, vilket det ofta var i M., så fick gästerna med sig var sin stor kringla att ätas i kyrkan under själva begravningen eller under gudstjänsten, som kunde vara i timmar. Det var också sed förr (1800-talet), att kyrkbesökare hade pepparkakor med sig och knaprade på under de långa predikningarna, vilka på den tiden utgjorde folkets ”gissel”. Struvor var ett traditionellt begravningsbröd.

Pepparkakshjärtan – mycket stora – gav pojkar och flickor varandra på Kristdala, Getterums och Figeholms marknader på 1800-talet. Dessa hjärtan fanns att köpa i stånden, och även stora marknadskarameller i granna papper med fransar i bägge ändar och med vackra märken på, samt ”kärlekstexter”. Karamellen var avsedd att medelst ett blankt, grant snöre hängas över axeln att gå och ståta med. Många äktenskap i socknen hade sitt ursprung i dessa hjärtan och karameller, vilka gömdes

som "sovenirer". De hörde till de s. k. "begåvningar", som fästfolk skulle förära varandra, när de möttes på marknaden efter frieriet i flickans föräldrahem (med böneman).

Småbröd i nutida bemärkelse började man införa i orten i mitten av 1800-talet, men sådana sorter som smörbakelser och liknande fanns redan på 1700-talet. Syltkakor "togs ut" i degen med dricksglas till en plätta, varpå en snurrad degremsa lades i ring, och i denna ring placerades en syltklick av något slag – av t. ex. hallon eller jordgubbar. Sedan "splitsen" uppfunnits bakades spritsar, s. k. spritskransar och utspritsade S (äss, ess). Giffjar fanns förr ej här på orten, och över huvudtaget fanns inga bergis – beströdda brödsorter. Pepparkakor och struvor räknades till 'småbröd'. F. ö. har jag i det föreg. beskrivit vissa gammaldags småbrödssorter. Skorpor bakades av vetemjöl och mjölk antingen av bullar, som klövs – rundskorpor med en överskorpa och en underskorpa – eller av vetelev, som man skar i skivor efter uttagningen ur ugnen och sedan klöv man skivorna i en överskorpa och en underskorpa, så att två s. k. långskorpor uppkom. Därefter lades "skorpämnen" på plåt och fick en andra bakning i ugnen, vilket kallades att torka skorpor. Kryddskorpor fick en extra tillsats av fänkol, anis pomerans (pomeranssskorpor) eller kardemumma. De vanliga skorporna räknades inte till 'småbröd', men det gjorde nästan kryddskorporna, vilka kom till mycket senare i tiden. Skorpan hade stor betydelse i hushållet och det baket lade sig husmodern stor vinn om.

Tårtsmet bestod av vetemjöl, ägg och socker.

Tårtor bakades förr i hemmen som man nu bakar sockerkaka. Min mor m. fl. gjorde s. k. glasyr till sina tårtor. Glasyren vispades utav socker (vanligt) och äggvita. Så hade hon i ett par droppar ättika för att få blandningen stel. Efter vispningen rördes det hela med sked i spillkum. Därefter gjorde hon en strut av vitt papper samt fyllde denna med glasyren, varefter hon klippte av strutens spets, så att ett "spritshål" uppstod i denna. Nu kramade hon struten över tårtämnet (sockerkakan) och gjorde samtidigt slingrande rörelser med den, varvid hon fick fram olika slingor och mönster både uppe på "anslaget" (sockerkakan) och på dess sidor. När tårtan var färdigglaserad, var det barnens förtjusning att få skrapa spillkum(m)en, slicka skeden och sist glasyrstruten, sedan knappålarna, den varit ihopfäst med, blivit borttagna och papperet utvecklat. Detta ögonblick hade barnen väntat på.

3. Bättre, eller mera sällan bakade slag av vardagsbröd.

Blåbärskaka var ett vardagsbröd, som bakades i blåbärstiden i form av vanligt grovbröd men med blåbär inbakade i kakan, vilken fick formen av en mycket stor bulle, icke på långt när så stor som en limpa och ej större än att en man kunde äta upp en sådan till måltiden, ty den delades inte på. Många åt den rykande varm, men andra ville ha den kall. Jag har själv ätit sådant "halvvardagsbröd", men man for inte väl av det, och det var inte alla, som längtade efter det. Även vintertid kunde blåbärskaka bakas. I st. f. färska blåbär hade man då de på plåt i bakugnen torkade blåbären att tillgå. Odon kallades galnebär, emedan det ansågs, att den blev galen, som åt av dem, och många vågade helt enkelt inte äta sådana bär. Men de, som trotsade risken att bli tokig, vågade att i st. f. blåbär använda odon i brödet. Det kallades oabrö, eftersom 'odon' uttalades som oa. Till blåbärs och odonkaka behövdes varken smör eller sovel, så det var mest av sparsamhetsskäl, man bakade dessa kakor.

4. Maträtter, som stå på gränsen till bröd.

*Rån bakades inte på orten efter järnspisens införande, och rå(n)järn såg man därför inte till efter 1800-tal. *se: rånjärn, våffeljärn o struvjärn, plättplåt munkpanna sid. 185, 186 187, 188. Inte ens

benämningen 'rån' fanns i vårt vokabulär 1900. Däremot bakades munkar av flera slag såsom våfflor, kallade vaffler, pannkakor av olika slag såsom ugnspannkakor, fläskpannkakor, potatispannkakor (pärpannkaker), tunnapannkakor (med fläsktärningar), stärkelsepannkakor, ris- eller risgrynpannkakor, potatisbullar, som hade många benämningar såsom: päramonk, pärapLös, pärapLätter, flötsudde (flottsuddar), potatisplätter. "Kårt barn har många namn", som synas, och jag vet knappast någon rätt, som haft så många benämningar som just potatisplättar – en mycket gouterad frukosträtt, som åts med fläsk till, eller lingonsylt. "Smeten" var då gjord av kokt potatis från gårdagen, och den rullades till en rulle, som skars i plättar och stektes i stekpanna. Vetemjölplättar hade en tunnare smet och stektes på plättplåt som runda plättar, eller i stekpanna som tunna halvor eller helor. Våfflor bakades i våffeljärn. (Se sid. 142!). Råmjölkpannkaka bakades av råmjölk (efter en kos kalvning) och ägg. Det fanns också något liknande, som kallades klesost, som bakades i min fars föräldrahem även i våra dagar, fast mera sällan. Potatispannkaka ugnsbakades på plåt, liksom stärkelsepannkaka och fläskpannkaka med fläskskivor på. (Jfr. tunna pannkakor, sid. 174!) – likaså rispannkaka. F. ö. ugnssattes alla tjockarepannkakor, medan man gräddade de tunnare i stekpanna eller på järn. Raggmunkspannkaka av råriven potatis blev ofta till, när det led mot slutet av det tröttsamma raggmunksbaket (tunna munkar i stekpanna till helor eller halvor), då man tog och bredde ut sista smeten över en plåt, lade fläskskivor uppå och ugnssatte denna tjockapannkaka. Raggmunk åts med stekt fläsk och lingonmjölk, s. k. krösamjöl. Raggmunk benämndes ofta bara monk och pannkakan raggpannkake (el. raggep.-). Monk, raggpannkake och kräppkakor var det bästa, barn kunde bjudas på.

Ostkaka är Smålands "provinsrätt", men någon spettekaka förekom s. a. s. "norr om landsvägen", (varmed skåningarna mena Småland) aldrig. Palt koktes vid grisslaktet och kallades också blodpalt, till skillnad från "tåterepalt", som var den skämtsamma benämningen på kroppkakor. (tattarepalt) Blodpalt gjordes av svinblod, rågmjöl, riven rå potatis, svagdricka, salt och någon aning mejram, och så hade man stekta fläsktärningar och lök inuti. Smakpalten skulle man bjuda grannen på. När M.-bon säger ordet "palt", tänker han sig 'enbart palt av svinblod'. Annan blod användes heller inte. Således är här på orten 'palt' och 'blodpalt' synonyma begrepp. Liksom kroppkakan skulle palten vara hård. Palt koktes i mitt hem vid varje svinslakt.

Utmärkande för M. är – i fråga om blodpalt – att man åt den nykokta palten rykande varm på själva slaktdagen till middag och utan någonting annat till (möjl. åts grovt bröd av sådana personer, som alltid måste ha bröd på bordet). Skulle man ha något till palten, så var det i så fall krösamjöl (se sid. 176!). Dagen efter svinslaktet, och de följande dagarna, åt man till varje frukost skivad, uppstekt (åppstekt palt) med hårdstekt grynkorv och krösamjöl. Paltsskivorna skulle också vara ganska hårdstekta. Anmärkningsvärt är även, att grynkorv aldrig i M. ätes med t. ex. kokt eller brynt potatis, utan alltid tillsammans med uppstekta paltsskivor. Grynkorv och potatis ihop är för M.-bon helt enkelt otänkbart. Paltfrukostarna varade tills palten var slut.

5. Paltbröd.

Bröd med blod som spad kallades paltbröd, till vilket endast svinblod användes, och det utspäddes något med öl eller vatten. Till paltbrödet användes rågmjöl, men man blandade inte in potatis i degen, som benämndes paltbrödsdeg. Jäst tillsattes samt salt. Förfaringssättet skilde sig vid utbakningen icke nämnvärt från det vid vanlig bakning, ej heller vid gräddningen, som skedde på vanligt vis i bakugnen fermvis* * (om 'ferm': se sid. 3!). (1 ferm = 12 kakor). Kakorna ristades ej för att de lättare skulle kunna brytas. I stället lade man kakorna i vattnet att blottna upp vid kokningen, och då behövde ju kakan ej

brytas först. Endast tjocka paltbrödsbakor bakades, och de erhöj därav – stort sett – limpans form, men kring kanterna blev knappast någon skorpa, utan det torra inkråmet syntes där. Paltbrödsbakorna bakades vid svag värme och fick sedan ligga och torka i ugnen, varefter de förvarades i låre eller tina o. dyl. I nödtider förekom det, att de åts som vanligt bröd, medan de var färska, t. ex. åren 1867, -68 och -69, likaså under kristiden i städerna 1914–1918. Annars koktes paltbrödet, tills man skulle äta det som middagsrätt tillsammans med tjock, vit vetemjölssås (sådan sås, som av nutida kockar kallas 'grundsås') och så åt man stekt fläsk till. Paltbröd var en smaklig rätt, som numera tycks ha avskrivits från "matsedeln". I mitt föräldrahem bakades paltbröd för halvåret på en gång, men i gammal tid förekom inte paltbrödsbak mer än en gång om året, ty det torra paltbrödet gick att förvara länge på torrt ställe, t. ex. i handkammaren eller skafferi. Man bakade då, så att man hade paltbrödsförråd för hela året. ~

Slutligen må om 'bröd' nämnas, att gammalt bröd, såsom förhårdnade brödsbivor och brödkanter o. dyl., aldrig kastades bort utan lades i vatten att "blottna upp", varefter de stektes med fläskflott i stekpanna till lagom knapprighet, varefter det åts som frukosträtt med stekt fläsk. Åppstekt brö ansågs vara en god frukosträtt i vardagslag. Men alltför möjligt bröd gavs åt grisar och höns.

X. Folketro och folkseder rörande bröd och bakning.

Brödtur hade den, som lyckades med sitt bak. Det fanns kvinnor, som ständigt hade brödtur, liksom det fanns de, som sällan eller aldrig hade det. I det föreg. har jag nämnt om en gård, där man alltid fick dåligt bröd från generationer tillbaka. Den gården hade dålig brödtur, sades det, men alltsammans berodde på, att man där envisades med att, i st. f. limpör, baka grovlevar, något som man inte gärna gjorde i M., emedan dessa lätt blev skorplupna (skörpsläppte). (Se nederst å sid. 102!) "Dä ä som förgjort" sade kvinnorna och började fundera över, vilka väsen, de kunnat stöta sig med. (Se sid. 78 och vidare!) "Har jag fått bra jäst, eller skött min surdeg väl, mjölet är gott och ugnen är väl uppeldad och lagom, och jag själv är kry och påpasslig, så får jag bra bröd – sen må ni tala om eran brödtur, hur mycket som helst", sade i början av 1900-talet en ung, duktig bondhustru till sin tjetiga svärmor. Typiskt för denna brytningstid mellan gammalt och nytt är, att den gamla skylldes "dåligt bröd" på "dålig brödtur", medan den unga mera litade på sin skicklighet, brödamnets och ugnens beskaffenhet samt – inte minst – jäsningsämnet. Om bot mot förgörning: (Se sid.-na 78 o 66 o 67 o 68!) På 1700-talet var det sed, att då man tillsatte jäst vid brännvinsbränning, skulle man med mun frambringa de ljud som man använde till att "hetsa" en häst med, om denne var för slö i skakeln. "Så länge gören (jästen) rinner, blir brännvinet starkt", sade man. Liknande gjorde man vid tillsättning av jäst till dricka. När brödjästen skulle tillsättas, hade man den motsvarigheten till det förra, att den som tillsatte den, skulle skratta och visa sig munter inför de andra, så skulle degen sedan jäsa bra. När glöden var utrakad på hällen ur bakugnen, skulle man, som det hette, "fästa elden" genom att dels korsa över glöden och sedan sopa aska runt omkring och över den för att förekomma all skada, som olika väsen kunde komma att annars tillskynda bakningen. Särskilt skydde man skogens väsen "Skogstippan".

Fig. 1.

Rånjärn, tecknat ur minnet från Grönöstugan i Misterhult.

Fig. 2.

Struvjärn, tecknat ur minnet från Gässhult i Misterhult.

G. S.

Fig. 3.

(Innehavare: Sign.)

Våffeljärn, att ställas på trefot med annan figur än det "traditionella" hjärtat i laggen. Misterhult.

Modell: Äldre.

G. S.

Fig. 4.

(Inneh.: sign.)

Modell: Yngre

Våffeljärn till järnspis

Hjärtlaggar. Misterhult. G. S.

Fig. 5.

Munkpanna

Modell: Äldre

(Inneh.: Sign.)

Fig. 6.

Plättplåt.

Modell: Yngre.

Misterhult.

G. S.

Tappade man en smörgås, och brödsnivans smörsida lade sig nedåt golvet, bådade detta regn eller fult väder över huvud taget dagen därpå. Lade brödsnivans sig med smöret uppåt, blev det vackert.

Tandvark, bölder och alla sorters varbildningar botades genom att lägga på tuggat bröd som en deg. Om att ge varm bulle till god vän: Se sid. 126! Om att sätta första kakan i ugnen: Se sid 68! Om korstecken och att korsa degen: Se sid. 78 resp. 66! Om eldens rening av jäst: Se sid. 67! I det föreg. har jag omnämnt eller beskrivit 'folktro och folkseder, rörande bröd och bakning' i olika sammanhang. Matilda Andersson – född 1841 och död 1916 – hade för sed, att alltid ha bröd åt fäLfôLk (färdfolk), berättar hennes sondotter. Det var allmän sed på 1800-talet och dessförinnan.

Historien om flickan, som trampade på brödet.

Det var en gång en fattig flicka, som tjänade hos en vänlig familj. Efter en tid ville hon gå och hälsa på sina föräldrar. Hon hade nu tjänat pengar och därför kunnat kläda sig mycket fin för besöket. Av sitt husbondefolk fick hon två stora brödkakor att taga med sig till föräldrarna. Under vägen kom hon till ett kärr, och då hon var ganska högfärdig, ville hon inte smutsa ner sina fina skor, utan tänkte, att om hon

växelvis lade ut limporna framför sig, så skulle hon kunna kliva på dessa över hela kärret. Men just som hon steg på första kakan, sjönk hon.

Av denna händelse uppkom talet, att Kärrfrun hade dragit ner henne i kärret för hennes högfärds skull.

(Berättat av 86-åriga Oskar Andersson.)

XI. Talesätt och liknelser.

Ordstäv, där 'bröd' ingår: "Salt och bröd gör kinden röd." – "Här ska bli andra bullar, sa bagarn, sket på gressla." – "Ost och bröd och brännvin – länsman och stämning." – – "När magen är mätt, är brödet beskt." – "Man ska' inte bju' bagarebarn bröd." – "Bättre brödlös än rådlös." –

Brödsvullen är den, som är tjock men frisk. Brödstark är den, som har väldiga kroppskrafter. Till den klene säger man: "Du behöver allt äta upp ett par kakor bröd till." Brödkvarn (brökvårna) är 'mun' och kakstan är 'magen'. ~ En gumma upptäckte – sedan hon ugnssatt brödet – att hon glömt sätta till jäst, vadan hon resolut öppna- ugnsluckan och kastade in jästen i ugnen: "Med ska du", sade hon.

"Det här ger inte bröd", säger man, då man reser sig från vilan för att åter hugga i med arbetet.

"Har du inte en simme (snöre), en kniv och en bröknoLing (brödkant – hård) i ficken (fickan), så bLi du alldri en redi kâr (karl)", sade man förr åt småpojkar. (En del tillade också 'spik' som nödvändigt innehåll i fickan). Daddor tuggade förr bröd åt spädbarnen och stoppade i mun på dem, för att de skulle lära sig äta bröd. Det gjorde min pappa, Hanna Kindgren, som dog omkr. 1914 vid c:a 80 års ålder. Jag såg många mödrar, ammor och daddor göra så. Det såg äckligt ut, tyckte vi barn, när vi blev något äldre. Brödgråta – brögråte – var en gnällande pipa, som vi barn tillverkade av smala rönnpinnar, som vi blötte i munnen och knackade på mot knät med fällknivsskaftet, tills skalet lossnade, och man kunde draga ut själva pinnen. Skalet – brödgråtan – plattades till något utefter hela längden, och så tunnades man bort ytterskalet en bit i ena ändan. När man sedan stack denna ände i mun och blåste, lät det som då ett svultet barn gråter efter bröd. [Illustration.] Tillvägagångssättet var alldeles detsamma som vid tillverkning av sälppipor, men ljudet blev inte klart som i en sådan, utan skrikigt och ängsligt. På 1700-talet och början av 1800-talet var det sed, att vid "fattigbegravning" och 'begravning utan stå' utdela ost och bröd till de få gästerna, sedan de "sjungit ut" liket och skulle begiva sig till kyrkan med det. Varje gäst fick sedan i kyrkan hushålla med osten och brödet efter behag. Det var "begravningskost" eller "kyrkekost". ~ En ramsa:

"Bagare Bengts barn bakar bara brända bullar bakom bergen blå." ~ Vid bakning av bröd kunde det vara ganska dåligt bevänt med hygien, särskilt i vissa små mörka backstugor. I min barndom bodde tre gamla ogifta syskon i backstugan Ramsmåla. De var Nisse, som mest låg på golvet och sov i halmen i lag med grisen – Lina, som skötte hushållet samt Lotta, som gick i byarna och tiggde mjöl m. m. till detta hushåll. De bodde ihop med grisen och hönsen. En dag hade en min sagesman ett ärende till Ramsmåla. Lina höll just på med julbaket och händerna gick flinka över bakskivan, medan besökaren stod i dörren och tittade på, och utträttade sitt ärende. Jag låter honom här själv berätta vidare: "Hönsen snodde mig kring benen och sprang och plockade på golvet – det var jordgol. Nisse låg i halmen med grisen i famn och kliade den bakom öronen. Lotta, som var hemma från tiggarråten den dagen bar in bakved från vedboden. Rätt vad det var, flög en höna upp och satte sig på kanten av bakskivan, vände ändan mot degen och släppte en klick. Kvickt bakade Lina in klicken i sin degrulle, alldeles som om det varit ett

russin eller något annat, som borde komma med i baket. Om hon såg klicken eller ej fick jag ingen uppfattning om. Men ett är säkert, att gott julbröd – det fick de i Ramsmåla den julen.”

”Bröd åt alla, död åt ingen!” är ett utrop av unnsamhet, såsom ”väl unt!” Men den, som satte brödtuggan i halsen under måltiden, utropade efteråt: ”Vem missunnar mej brödet?!”

”I brist på bröd tar man limpa”, säger man, då man i brist på rätta materialet kan taga ett surrogat.

Gåtor om brödet: ”Grön gick han in, röd kom han ut, så nickte han, så pisste han, så gick han in igen.” Svaret på denna gåta är: ugnskvasten, som går in i ugnen (den färska, gröna ruskan), och så kommer den ut med glöder och gnistor. Bakerskan doppar den i vattenämbaret, slänger av litet vatten över detta genom att ”nicka till” med den våta kvasten samt åter låta den gå in i ugnen för att sopa denna.

”Ha ’rent’ mjöl – eller bröd – i påsen” är att ha goda avsikter.

”Kaka söker maka” betyder, att ”lika barn leka bäst”.

”Brundbröd” och ”Jungfru-Marie-bröd” är två ängsblommor – ev. samma. ”Hundkex” är ’hundloka’.

En lek.

Nippentippen skulle hålla

bröllop i da.

Bakte gjorde Nippentippen

bakte gjorde ja’.

–

Satt’ in gjorde Nippentippen,

satt’ in gjorde ja’.

Satt’ in gjorde alla,

som i bröstuga va’.

–

Tog ut gjorde Nippentippen,

tog ut gjorde ja’.

Tog ut gjorde alla,

som i bröstuga va’.

–

Skar gjorde Nippentippen,

skar gjorde ja’.

Skar gjorde alla,
som i bröstuga va'.

—

Åt gjorde Nippentippen,
åt gjorde ja'.

Åt gjorde alla,
som i bröstuga va'.

—

Söp gjorde Nippentippen,
söp gjorde ja'.

Söp gjorde alla,
som i bröstuga va'.

—

Full bLidde (blev) Nippentippen,
full blidde ja'.

Fulla blev alla,
som i bröstuga va'.

—

Slogs gjorde Nippentippen,
slogs gjorde ja'.

Slogs gjorde alla,
som i bröstuga va'.

—

Sams blidde Nippentippen,
sams blidde ja'.

Sams blidde alla,
som i bröstuga va'.

#

”Brödgalen” (galen efter bröd) eller utsvulten är den, som varit utan mat länge. Ex.: Nôr han kom hem frå skojen (skogen) va han fullkomligt brögaeln eller brögalen.”

Förut nämnda sageskvinna – Erika Andersson brukade säga: ”Jag har fött åtta barn till världen och alla lever de och är brödfriska”. – Den hungrige säges vara ”brödsugen” eller på ortens mål – bröfallen – även bröfullen. ”Flitig kring brödkakan” var den, som gärna ’höll sig framme’ – främst i ”brödkön” – och härigenom klarade sig lätt i livets alla skiften. Ex: ”Nu har han köpt sig egen gård. Ja, den han har alltid varit flitig kring brödkakan.” Om den snåle husbonden sade man på ortens mål: ”Dä ä en, såm järne (gärna) håller årmbojen (armbågen) på brökaka.” Det var nämligen sed förr, att brödkakan placerades, där husbonden satt samt kniven bredvid kakan. Husbonden skar bröd på begäran av de övriga kring matbordet. ”Han håller åm brökaka, så årma (armarna) stelne på’n”, var ett annat uttryck om ’den snåle husbonden’. ”Smulgråtare” var den, som plockade i sig brödsmulorna, sedan han skurit bröd. (Jfr. sid. 16!). ’Den slösaktige’ däremot sades ”icke vara rädd om brödsmulorna”. Annars gavs brödsmulor åt hönsen.