

Näs socken

Jämtl. län

våren 1964

Brödbakning.

Uttrycket "Baka" kan menas i olika sammanhang. Så kan man säga I morgon skall jag baka. Kom då så får Du en mjukkaka. Då är det meningen att baka tunnbröd. Så säger man: Jag skall baka våfflor för jag har inge kaffebröd. Eller jag har bakat rågbröd i dag. Ordet baka eller bakning menas tillredning från mjöl till bröd i olika sorter. Då man tillreder degen, så säger vi "knåda", då man använder händerna. Eller "Stöpa" då det blir en större deg som kan taga hela dagen att baka. Vi bakar av omkring tjugo liter mjölk pr dag. Det blir över tvåhundra kakor. Tunnbröd vägande åtta st. 1 kg. Jag var med en gång. Vi bakade av förtio l. mjölk en dag. Då var dagen längre. Man var ung och stark.

När man bakar kallas man för "Bakstra" Någon som enbart hade sitt uppehälle av bakning fanns nog inte förr i tiden. Men de som kunde kavla fick gå i gårdarna och hjälpa till, höst och vår. Det var då det mästa blev bakat och då i flera dagar i sträck. En vecka eller två veckor om det var mycket folk på gårdarna. Betalning för en dag var, när min mor börja vara borta och kavla. Hon var bara tolv år. Då fick hon 37 öre Det var omkring år 1875. Nu blev det småningom mera betalt, så då jag börja vara borta, så fick man en kr. Nu är en dagpenning tjugo kr. Jag har varit i flera gårdar och bakat.

Även i annan socken. Men nu är det inte så många som bakar. Det köpes från storbagerier.

När man bakar tunnbröd då eldar man först upp i ugnen, och det får eldas ut ett par innlägg. Veden lägges lite sick sack att börja med så det blir drag och fart. När så degen är färdig att bakas, så tages en del upp på bordet. Det ältas så det är jämn fasthet. Sedan delas den med kniv i lagom bitar att baka en kaka. Denna degbit kan då bli en trettio kakor av. Det tar ungefär en timme att baka detta. Då för en som kavlar, och en som gräddar. Kavlingen sker först med en på tvären randig kaver, som har hantag i bägge ändar. Så man får använda bägge händerna, och sträcka ut allteftersom kakan blir större. Men man måste känna efter med spade så att kakan ligger lös, och mjöla under. När den är lagom tjocklek och omfong då naggas kakan och vändas samt sopas ren från mjöl, sedan gräddas.

Gräddning sedan kakan är sopad och färdig. Då tages kakan med en lång spade och vändas och lägges samtidigt på en stor fjäl, sopas igen och så skjutsas in i ugnen. Då blir brödet finast gräddat om eldslågan kommer innifrån och ut över kakan. Den ansas och vrides om, så den blir jämn gräddad från alla sidor. Sedan på ett bord med undersidan upp för att sopas igen, så att inget kol eller skräp sitter fast. Det är en lång prosedur från mjöl till bröd.

"Bryggstuga" kallas en bakstuga. Men vi säger också, Vi har bryggstuga i källarvåningen, om det är murad bakugn där. Det var på vintern 1917. Jag var och bakade i två dagar där som de hade bakugn i ladugården. Det var en gammal ladugård, och så kallt att det var fruset i gödselrännan. Kor hade de. Vi blev uppmanade att "ät bröd också" då vi åt. Det gav mättnad och sovlet var det mindre gott om. En gång höll Mor på kärna smör. Så kom en kvinna och hennes sexårige pojke. Dom var ute och småhandlade. "Nasa". De blev sittande en stund, så tog gumman upp en brödkaka och sade: Ät nu, mä ske möul litte mä nu Hans. Det var en fin vits till min Mor. Hon öste då upp grädde som dom fick att äta till sitt bröd. Sådan grädde kallades; Kärnflöutan. Då man åt enbart bröd så kallades det möla eller "möul" brödet.

Namn på brödkant av bulle sista biten, så har jag hört. "Aschellbiten" Men det uttrycket är ej Jämtlänskt. Mera då från Norrbotten. En brödkant eljest kallar vi Brödschalk. Hellst om det har blivit tortt. Eller en sista bit av kakan. Skalken.

Den bästa veden vid bakning av tunnbröd är aspveden. Den ger jämn värme och sprättar ej. Därnäst är tallved fin. Den ger visserligen mera rökutveckling, men sprättar ej. Granveden sprakar och har sig så man får se sig för att inte tändas. Vad än för sortes träd veden består av så måste den vara riktigt torr. Det skall brinna så att eldslågan slår över kakan. Det skall flamma över kaka: sa gumman. Den första vedspis av järn som jag mins var en Norsk ugn. Med eldrum längs igenom spisen med två hål för ringarna, att taga bort och sätta ned grytan eller kaffepannan i. Den gick ej baka något med. Bakugn fick vi den första jag vet omkring nittonhundraåtta eller så.

Benämning "Gudslån" menas med allt bröd och mjöl. Tappa bröd på kolvet [väl golvet] kunde väl hända, och att ej taga upp det var en stor synd. Man blev lärda att taga vara på varje liten bit. Hörde i vår barndom om Flickan som trampade på brödet för hennes skor ej skulle bli smutsiga. Hon sjönk och drunknade i dypölen. Till straff för hennes högfärd.

Levebröd. Det kan sägas så om någon har ett yrke som ger honom uppehälle. Eller om en trotjänare får stanna på gården och leva sin ålder ut. Han fick då sitt levebröd där. Ett stort stycke bröd kallas brödfiak. En brödskiva kallas brödskiva, sista biten av bullen blir skalken. En brödknalle. Det är en hoptorkad bulle som ej kniven biter på.

Benämning på bröd vid olika högtider har väl funnits. Vid begravning omkring år nittonhundra. Då var brukligt med brödlott för varje gäst. Underst var en stor saffranskringla, och därpå rån samt "krokar" En Jämtlänsk delikatess. Dessa krokar bakades också till bröllop.. Det var en gumma i Sunne socken som var behjälplig med bestyr till bröllop i Mariby. En socken på andra sidan Storsjön mitt emot Östersund, Ja hon tyckte att det vore roligt med ett litet experiment. Hon bakade in en säkerhetsnål i en ring. Två år därefter gästade gumman i en gård i Oviken, På andra sidan S, sjön. Hon fick en krok b. l. a.. Och då hon bröt sönder kroken kom säkerhetsnålen fram. Man fick en lott på fat till kaffet. Det som ej äts genast sparades.

Paltbröd. Bröd bakad av blod. Det bakades av all sorters blod. Men grisblod anses tjockast och värdefullast. Det blandas, ibland med vatten eller dricka. Det bakades ojäst. Då som tunnbröd. Det skulle sötas, hellst med sirap. Om man har jäst i degen. Då går baka som släta vete bullar skäras till skorpor och torkas. Det tunna brödet vikes en gång och hänges över en stång att torka. Eller gräddas upp och rullas. Det tar då minsta utrymme. Mjöl till blodbröd tar man, dels kornmjöl och grovrågmjöl. Kryddar lite salt, sirap och om man tycker om kyndel, kryddpeppar och mejram. Vid tillagning brytes paltan i kokande vatten. Ätes med mjölksås och stekt fläsk.

Folketro eller seder vid bakning förr. "Det är som förgjort" Då det inte vill bli riktigt så fint som man önskar. Det kan vara smetig deg. Om säden inte är riktigt torr vid malning. Då går det ej så gott. Baka då det är nymåne tror man inverka. Det blir då finare. Om "bakstran" som gräddar, vänder Fjälän bakvänt, så sades att nu ska vi få höra om någon flicka som fått barn. Om en kaka går sönder för henne som gräddar. Då kommer det någon som är hungrig. Om man har förlite mjöl under kakan vid utbakningen så fastnar den i bordet. Då säges att man är snål med "gubben" Det var en gumma hemma i byn som ritade bort ringorm med osyrat bröd. Hon ristade en femhörning motsols och (kanske sade något) men sedan spottade hon på brödbiten och kastade den i elden. Jag såg på en, det gjorde verkan.

Bakugnen bör vara murad av vanligt tegel. En del lägger eldfast tegel i botten mitt i ugnen. Då skall det inverka så att veden blir drygare. Men det är inte lika bra att grädda i en sådan ugn. Det har så lätt att få så kallad "mjölfis" på undersidan av kakan. Det blir lätt så om inte man sopar av mjölet ytterst noga innan gräddningen. Det smakar heller inte gott, och är som gulaktigt i färgen. Yttnehållet av ugnen är 1 x 1 m och 2 dcm. hög i mitten av valvet. 1,07 dm på sidorna. Samt murad med två längder stenar en brygga fram om, för att ha utrymme vid ans av brödet vid gräddning. Det syns på kortet.

Det bakades "knölar" Detta bestod av urskräpet från tråget som degen jäst i. Det skulle vara så fast deg som möjligt och bakades i stora kakor, ganska tjocka, och rutades i små bitar eller revor innan gräddningen. Sedan det gräddats och torkat, så bröts det sönder i de små bitar som ristats, och rostades och maldes till kaffe. Då inge kaffe fanns, Eller att blanda med kaffe för att dryga ut detta. Det var en gång en friare som körde med häst, Så kom han till en gård där det fanns flickor. Hans häst blev sjuk, Men han sade, att om det möjligen fanns ett oskräpad tråg och han fick det, och ge sin häst så skulle den bli frisk. Joo då det fanns, Hästen blev frisk och iväg till nästa gård. Samma fel med hästen, Men även där blev hans häst botad. Till sist kom han till en gård där ingen hjälp fanns för de hade tvättat trågen. Där blev han kvar och fick hustru.

Om en brödkaka som gått sönder blev hoplappad och var hel efter gräddning, då sades att det håller, de får varandra. Man lappade ihop någon man hört som sällskapade.

Om man mjölar snålt under kakan, så att den fastnade vid bordet. Ja då var man snål med gubben.

Om kakan inte stannade i ugnen när den sköts in, utan kom med fjälen tillbaka en bit. Då sades, nu är han efterhängsen.

Om man lägger på kakan på avigsidan av fjälen av misstag. Då får man höra om någon som skall få smått. barn.

Om en färdigbakad ogräddad kaka halkar av fjälen innan man har fått in den i ugnen. Ja då skulle det hända något oförutsett.

Till matsäck på slåttern fick då folket, den ena dagen en kaka ärterblandningsbröd med en oskskiva [ostskiva?] och en messmörklick till. Den andra dagen en ärterblandningsbrödkaka med en fläskskiva till. Så fick de skölja ned med hemkockt enbärdricka. En dag kom det en störtregnskur. Då sprang alla till en lada och fick skydd. Men så kom bonden själv. Han tog av sig skjortan och lade den inom lad-dörren, och gick utan att säga något, han slog med lien så det ven om han. Då måste ju alla ut och slå trots regnet. Beteningen var då 50 öre pr. dag för män. Och 37 öre för kvinnorna. Nu är det nytt folk på gården. Det bärgas inget småhö, nu för tiden, och allt arbete utföres maskinellt Ladugården moderniserad. Mjölkten går genom kylan direkt från kon till krukans

"Ärterbröd" bakades av ärtermjöl och vatten och lite salt. Det är inte lätt att utbaka så tunt av enbart ärtermjöl. Numer bakas det av mjölk som "stöpämne", och blandning i degen av kornmjöl vetemjöl och ärtermjöl. Utbakas i enbart ärtermjöl och det blir nog kraftig ärtersmak.

Förr i tiden omkring år 1880–90. Då bakades något som kallades "ärterblandningsbröd". Det skulle jäsa och inte vara tunnt utbakat, men stora kakor som viks ihop en gång. Min mor var och räfsa på en stor gård här i närheten. Där hade de tolv st. slåtterkarlar, och sex st, damer som räfsade, En räfserska efter

två slåttare. Således arton st. På morgonen fick de en slät kopp kaffe. Det fanns bara fyra par koppar. Ingen disk utan det var bara att skynda sig tömma för nästa.

[Foto.]

Brödbakning.

[Foto.]

Brödbakning. Kakan gräddas.