

2639:2

UPPLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Möja

6/5 1930

Westin, John, 1930

Svar på ULMA:s frågelista-16

Brödet och dess tillredning

79 bl. 4:o

2 " " teckningar

2639:2

Svar till frågelista n: 16 "Brödet och dess tillredning!"

Från Måja s: n, Värmdö skeppslag, Uppland.
Meddelare: Augusta Westin, Karri, Måja, (Se: Öm
mina meddelare) m. fl. äldre möjabor.

Uppvecklare: John Westin, Uppsala.

Uppveckl. gjorda sommaren 1939. (Se Anm. sid. 78 r. 18).

I. Inledningsvis kan sägas, att odlingen av brödsäd inom socknen alltid varit ringa. Detta helt naturligt därför att jordlotterna varit små. Det mesta av brödsåden måste därför köpas från bönderna på fastlandet eller köpas ~~at~~ mot salt fisk eller strömming på marknaderna eller vid de gårdar, där man brukade göra dylikt byte. Härav förklaras kanske, att rikedomerna av brödsorter ej är så stora, liksom ^{att} heller sådana seder

och bruk, som på fastlandets brukta vara förenade med brödbakning, här ej nått någon rikare utveckling. Särskildt utmärks svårigheten och knappheten med "brödfödan" en stor respekt för brödets värde, ett förhållande som kommer till uttryck i ett flertal talvärd, i vilka brödets egenskaper av "guds-lån" framhållas.

Ordet baka [baka] användes endast [*i fråga om mat*] för att beteckna beredning av bröd och avsåg då hela arbetet med brödberedning. Detta arbete uppdelas redan i flera moment, vilka ~~äro~~ ^{särskilda} ha var sin ~~olika~~ benämning. Så avser ordet baka själva formandet av degen till bullar eller kakor.

Ordet baka användes dessutom, fastän ej så vanligt, i uttryck som: "Molnen baka ihop sig. Det blir regn," eller i fråga om arbete och

Landsm. Upps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Frgl. 16

svärigheter, som hopat sig: "Det har bakat ihop sig."

Substantiv, som användes för att beteckna arbetet att baka, vara: "bak", ("storbak" om det avsåg tillredning av en större mängd bröd).

Före bakades ej så ofta. Även om man kan tala om några bestämt fixerade tider, torde nedanstående kunna gälla som normala tider för de vanliga "storbaken".

I oktober månad, sedan man återkommit från fastlandet, efter att ha bytt till sig brödsäd och under hemvägen matt säden till mjöl vid någon kvarn (sæst. Östana), bakade man, så att det räckte till jul. Skräc före jul bakade man så mycket, att det skulle räcka till april, eller rättare sagt till påsk. Vid påskan bakades så att det räckte till fram emot midsommar. Då bakades

för sommaren, ty under sommaren
bakade man ej för att ej svärta ned
den till midsommarhelgen vittinnade
spiselnuren. Av dessa storbak varo
de i oktober och juni de största. I oktober
bakades nämligen ^x "hårdbröd," d. v. s. rågröd ^x
som båkades, så att det skulle räcka övers ^{ordet möjligen}
vintern. Vid midsommarbaket bakades hård- ^{en förväring}
av "hällbröd,"
bröd för sommaren. Till julen bakades flera d. v. s. baka med
slag av mjukt bröd, t. ex. råbullbröd, vete- ^{bröd i. Se sid. 52, 44}
bröd, varom mera nedan.

Bakningen utfördes av gårdens kvinnor.
På gårdar där man "gjorde till" stora degar
brukade en karl hjälpa till att lämna
mjölet i det stora "krägel" samt därefter
göra den förösta "knädmningen" med till-
hjälp av ett stercklitensande redskap,
som liknade en liten åra, det ~~st~~ s. k.

degradet. ^{Se fig. 10.} Ofta gjordes detta av en
 avbruten åra. Den grundligare "knåd-
 ningen" av degen utfördes av kvinnorna,
 varvid oftast två knådade samtidigt i
 träget. Förrest hade männen ej något
 med bakningen att bestålla, än att de
 måste skaffa den erforderliga "bak-
 vederi," som helst skulle vara torr, lagom
 lång och finskliven granved. Helst tog man
 lit bakved "ståndtorra" granar, d. v. s. så-
 dana som torukat på rot i skogen.

Ett mindre bageri byggdes omkr. 1910 i
 Bergs by av Joel Tjöblom, därtädes, och var i
 gång några år. Detta var det första ba-
 geriet inom socknen. Vid några tillfällen
 ha kvinnor försökt sig på hembageri i
 mindre skala. De ha då endast bakat vete-
 bröd, som de sedan gått omkring i gårdarna

och sålt. En tid (omkr.^{id} 1900) for bagaren från det närbelägna Sandhamn, Djurö s:n. till Nija en gång i veckan med färdigt vetebröd. Alla dessa företag ha dock visat sig mindre lönande och ha nedlagts efter kortare tid. Färr brukades nämligen ej så mycket vetebröd, och nu, när det användes dagligen, bakas det i hemmen eller köpes i affären, som ha det från bagerier i Stockholm eller Västholm.

II. I inledningen nämndes, att det finnes mycket, som vittnar om, att man höllt brödet i helgd och ansett det som en dyrbar gåva. Sålunda användes ordet "guds-lån" företrädesvis för att beteckna bröd i sådana uttryck som: "Var rädd om guds-lånet", "De ägde inte ett gudslån i huset", "De hade inte så mycket som ett gudslån

Landsm. Upps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Frgl. 16

att äta," men ordet har senare kommit
att användas ^{även} som annat än bröd, så att det
nu kan beteckna nästan vilken sak som
helst, t. ex. i fråga om kläder: "Jag har inte
ett gudslån att sätta på mig till helg-
dags." Om man sade en mening i vilken
ordet bröd ingick tillade man omedel-
bart "i Guds namn" t. ex. "han fick en
kaka bröd i Guds namn". Tappade man
ett bröd på golvet, togs det genast upp,
under det man sade "Gud välsigna
brödet" eller endast "Gud signe." Man
fick ej lägga brödet med undersidan
uppåt. Det ansågs som hädelse mot Gud.
Tappade man ett bröd, och detta föll
med undersidan upp, ansågs det båda
olycka. Om det däremot var en smör-
gås, och denna föll med smöret upp,

Landsm. Upps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Fgl. 16

sade man: "Du kommer väl aldrig att äta smörgås mer." och menade, att det var ett förebud om att personen snart skulle dö. Måhända ville man därmed endast antyda, att det är ovanligt att en smörgås faller med mjöret uppåt. Det var också vanligt att säga till barn eller andra, som uttryckte sig ringaktande om brödet: "Gud förlåt dig." Det kan komma den dagen, då ^{du} kan vara glad åt en bit bröd."

Uttryck sådana som: "Guds ske lov." "Nu ha vi då brödfödan för vintern", "Han ska ut och förtjäna brödfödan själv" eller "Det var knappt med brödfödan det året" voro vanliga liksom ordspråken "Bättre brödlös än rädlös" och "Små smulor äro också bröd."

Stäpt som också visar, att man till-
erkände brödet en särskild betydelse
i magiskt avseende, är att man
kallade den sista tuggan av en bröd-
bit för "maktbiten", emedan den ansågs
innehålla mera "kraft" än den öv-
riga delen. Om man på skämt högg
fast i en person och frågade: "Var
har du din makt?" svarades: "I fars
brödkorg i mors smörask."

Bespärrat levebröd uttrycktes van-
ligen med ordet "bröd" såsom: "Det är
inte roligt att äta andras bröd", "Det finns
många sätt att tjäna sitt bröd på" men
ordet "levebröd" användes också t. ex. "Man
skall unna sin nästa hans levebröd"

En person, som hade stort hushåll,
sades "ha många i sitt bröd."

Ett talesätt, som väl närmast lyder på att brödet är något mindre vårt jämfört med sovet, är det vanliga "Åt bröd och ät, Åt inte bara sovet inte!"

En mindre bit bröd kallades en "beta bröd" [beta] En "beta" bröd är närmast liktydigt med en så stor bit, som man kan taga i en lugga. Att bita av luggor av ett brödsstycke och slänga dem i en skål med mjölk kallas i enlighet därmed för att "beta bröd i mjölk" [beta-...] Andra ord för små bitar av bröd äro: "brödsnula", en "gnutta bröd". Ett stort stycke bröd kallas ett "brödsjok" [-sok] (Med jok avses något stort och plant t. ex. "is-sjok", "tyg-sjok"). En brödskiwa kallas "brödskiwa", men den första och den sista kallas "kanter"

Landsm. Up ps. 2639:2
J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.
Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2639:2, J. Westin, Upl

[kranter], "kät-kanten" resp. "latkanten" eller "snälkanten". Repter utav torrt bröd kallas "brödknallar" t. ex. "Det ligger bara några torra knallar i brödkorgen."

Stygräddat bröd kallas "färskebröd" [färsbrö]. Flatotort bröd kallas "segt bröd". Torknat bröd, som mjuknat, säges ha "segnat efter" [segna efter]. Torrt bröd kallades förr vanligen för "skarpt bröd" [skarpt]. Om det var lätt att kugga, sådes det vara "mört" [mört]. Nu är ordet "skarpt" ej så vanligt, utan använder man vanligen ordet "hårt" för att beteckna torrt bröd. Bröd som ej ^{är} riktigt genomgräddat ~~to~~ säges vara "kladdigt". Om sådant bröd får torka, säger man, att det är "stälrand" i brödet.

Sådant bröd säges också vara "enigt" [enit], (Jmf. sid. 49.)
 men med "enigt bröd" kan också menas
 mycket segt bröd. Det yttre av brö-
 det kallas "skälla". (För det inre har
 uppt. ej kunnat finna något ord). "Möjligt"
 bröd [möglet] ansågs nyttigt att äta.
 "Ät möjligt bröd, så blir du stark," hette
 det.

Vanligen förekommer endast två bröd-
 typer, "bullar" och "kakor". Bullarna
 voro runda med en diameter av 3-4
 decimeter och en ungefärlig höjd vid
 mitten av 1 decimeter. Senare ha de
 avlänga "bullarna" införts (de som i frägelidna
 kallas "lev"). "Limporna" bakades i form av
 bullar och kallades då ibland för "limp-
 bullar," men även vetebröd bakades så.
 Vanligt vetebröd bakades i form av kakor

Landsm. Upps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Frgl. 16

docht utan hål i mitten. Diametern var ungefär densamma som för bullarna men tjockleken endast c:a 3 cm. Rågbrödet bakades nästan alltid i form av kakor med hål i mitten, om det skulle torstas på brödspekt, eljest utan hål. Till jul bakades s. k. knäckebröd. Detta bakades tunnare än det vanliga rågbrödet, som hade en tjocklek av 1-2 cm., och hålet placerades närmare ena kanten.

För mindre bröd av samma typ som den ovannämnda bullen användes ordet "små-bulle".

IV. Bakningen ägde alltid rum inne i stugans kök, där också baken ugnen hade sin plats. I ett fåtal fall har det förekommit, att baken ugnen byggts rå, att den kommit att sträcka sig utanför

stugans vägg, så att man näst bygga ett skjut över den. Något namn på detta skjut finnes ej. Ugnen mynnade dock alltid ut i köket. Vanligare var det att bygga ugnen så, att den del som ej fick rum i köket sträckte sig in i den s. k. understugan d. v. s. rummet bredvid köket. (Om ugnens placering i de olika fallen se bifogade skiss.). Det förekom ej i något * stenarna i fall att bakugnen hade sin plats i ärilen vare ej något annat rum än köket, ej heller kopfogade med att den var inbyggd i annan byggnad ^{inbruk utan} än bostuguret. Ugnen var alltid ^{låg bosa i ett} byggd av tegel. * Hätigheten mellan ^{hunnit lager av} marken och "ärilen" var dock fylld ^{fin sand och} med grästen och sand. (Om några ^{med fin sand} rester av ugnar helt murade av grästen ^{mellan stenarna.} se upph. ^{J. Westin} "Lagret från ryssflyktens dagar".)

Landsm. Upps. 2639:2
J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.
Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2639:2, J. Westin, Upl

Bakugnens vanhija konstruktion fram-
 går av bifogade figurer. Ugnens botten
 kallades "ärl" [ærl] och fartsättningen
 av densamma utanför "mugsluzgen" kal-
 lades "häll" [hæl]. Ugnens inre tak kal-
 lades "valv" [vælv]. Rökången, som bör-
 jades i bakre änden av valvet, kallades
 för "draghäll" [draghæl] och dess myn-
 ning ovanför mugsluzgen för lika-
 ledes för draghäll, som tillämpades
 med en "dragsten" [dragsten]. Rök-
 fångst kallades för "käpa" [kæpa]
 eller vanligare "spiskäpa", därpå att
 det var gemensamt rökfång även för
 den öppna spisen, ja även sedan
 järnspisar kommo i bruk, mynnade deras
 rökång ut i den med bakugnen ge-
 mensamma rökången. I detta sam-

Landsm. Upps. 2639:2
 J. Westin. 1930. MÖJA

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2639:2, J. Westin, Upl

manhans bör kanske nämnas, att det
 spjäll varmed man stängde rökfängel
 förut endast kallades "spjäll" [~~spjell~~],
 men sedan det i järnspisens plåtkör
 inmonterade spjället kommit till, skilj-
 de man mellan "järnspisspjället" och
 "ugnspjället." eller, som det också kal-
 lades, "gim-spjället" ("Gima" [g_uma] = imma)
 Runga karpans nedre kant fanns vantigen
 en smal list, som alltså bildade en hylla.
 Den kallades för "spisteransen" eller
 "murkanten". "Ugnsluggen" var välvd
 liksom valvet, varför något bärjäm ej
 var behörligt. Den stängdes för med
 en plåt, som vilade med sin nedre
 kant på hällen och stöttades utifrån
 med ett vedtrå, men infattningar av
 järn blev allt mera vanliga, och uppt.

Landsm. Upp. ps. 2639:2
 J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.
 Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2639:2, J. Westin, Upl

har ej sett mera än en ugnsglugg av den gamla typen. Möjligt är att flera finnas. Då dessa järnramar med inmonterad lucka - "ugnslucka" - komms till försvunna de "hällarna", vilkas förnämnda uppgift var som stöd för bakugnsplåten. Under eldningen stod alltid ugnsgluggen helt öppen. Draget reglerades med den förut nämnda dragstenen. Plåten framför bakugnen utgjordes av den öppna spiseln.

Som i inledningen nämnts användes vid bakning helst granved, som högs i efter ugnens storlek anpassade längder. Den skulle nämligen vara nästan lika lång som ugnen. Detta därför att elden skulle komma att brinna jämnt

över hela eldytan. Veden skulle vara "spraktorr" och småkluvev.

Om det betraktades som en svår konst att göra upp eld i bakugnen har uppl. ej lyktats för besked om, men något som tyder därpå är, att det nästan undantagslöst var matmodern, som utförde detta arbete. Hon lade då först ett ved-trä på tvären ^{bortom mitten} framme i ugnen, därpå ett trä på längden. Mot detta ställdes sedan torrveds-stickorna, sedan de antänts. Därefter travades mera ved dit i ugnens längdriktning. Man fick dock tillse, att den ej packades för tätt, så att det ej blev tillväckligt "drag" i ugnen, ty då blev det "svartsugga" [svartsuga], varmed menas de svarta bränderna. Om elden slog ut genom ugnsglug-

Landsm. Up ps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Fgl. 16

gen ("lägade fram"), sköts veden längre in i ugnen, ty "det skulle brinna bäst bak i ugnen". Därvid användes en s. k. brandkäpp [branzepp] eller, som den också kallades, "ugnskäppi". Denna begagnades även till att, sedan brasan brunnit ut, röra omkring glöden över ugnen, varvid man såg noga efter att det kom glöd i hörnen. Då stängdes luckan och dragstenen sköts fri nästan helt och hållet. Detta kallades att låta det "tasna ut" [tasna ut]. Sedan rakades kalen ut med "ugnsrakkan". (Se fig. 7.). Kalen rakades ned på den öppna spisen, där^{de} skötes ihop i ett hörnet. Därefter sopades ugnen med den i vatten doppade "ugnssopan" [ugnssopan], som

bestod av tallris, vilket var trätt igenom
en för ändamålet tillverkad beygel av
järn och försedd med ett långt skaft
av trä. (se fig. 8.).

Ugnen var nu färdig för gräddning
av rågröd. Där den allt för het, kunde
man kyla av den antingen genom att
kasta in en väve sild eller, vilket
var det vanligaste sättet, ~~och~~ stänka
den med den i kallt vatten doppade
ugnssopan. Skulle man grädda vete-
bröd, fick ugnen ej vara allt för
varm. Därför gräddade man först
några (4. et. 4-5) "ugnar" rågröd och
provade sedan medelt ett i ugnen
inkastat papper om temperaturen
var lagom. Var det fråga om riktigt fint
vetebröd - "finbröd" - provgräddade

man först en bulle. Blev brödet bränt på undersidan sådes "undersvärmen" vara för stark. I moträtt fall var det för starkt "övervärme". Om temperaturen i ugnen gick ned för mycket, måste man "elda om" [ela om]. Som lyse, då man skulle se in i ugnen användes "fervedssticker". (Lyskål fanns ej på ugnarna)

Som först sagt funnos bakugnar i varje gård. Undantag voro endast de s. k. backstugorna, av vilka ett fåtal funnits inom socknen. De ha då bebotts av inflyttade från östersjöprovinserna eller av enslingar från fastlandet, som av olika anledningar sökt sig dit ut.

Några för flera hushåll gemensamma bakugnar funnos ej. Däremot förekommer det nu, då de flesta boningshusen

lyggas utan bakugn, * att man går till
 "grannas" och gräddar sitt bröd. Vanligt
 är det dock ej. Ofta står vid gårderna
 den gamla mangårdslyggvaden kvar,
 fastän ingen bar i den. Den får då tjänst-
 göra som bl. a. bagerstuga.

* Så det är friga
 om storbak.

Ståga flyttbara bakhällar ha ej före-
 kommit. Irena undantagsfull kunde
 man, då man låg ute vid fiskeboderna
 ute i havsbandet, reda till någon kaka
 bröd, som då gräddades på en plåt
 eller ett grufflock i den öppna spisen.
 Om en till socknen inflyttad små-
 lämning - Jonsson på Lindholmen - berättar,
 att de gräddade allt sitt bröd på detta
 sätt. De bodde nämligen i en stuga,
 som saknade bakugn.

Om s. k. ryssugnar se anm. å sid. 14.

För gräddning av väfflar (man sade "grädda" väfflar ej baka väfflar) funnos "väffeljärn". Någon äldre typ än den nu vanliga har meddelaren ej sett. Vidare funnos "rånjärn" för gräddning av "rån" [rån].

"Pannkakslaggarna" voro av gjutjärn, runda med låga kanter. Många gräddade tunna pannkakor i stekpannan. Tjocka pannkakor gräddades i "långpannor" av järnplåt. "Munkpannan" var av gjutjärn med fem katviktformiga fördjupningar. Lådorna pannor funnos ej i alla hem.

Bakugnar av järn, annat än den som funnas i de vanliga järnspisarna ha ej förekommit.

"Bakbordet" för degen "utbakning"

Landsm. Upps. 2639:2
J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.
Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2639:2, J. Westin, Upl

var alltid ett löst för ändamålet
färfärdigat bord utan fötter och
fjörsett med kanter på tre sidor.

Vid bakningen ställdes det på ett
armat bord. Då det vanligen var ganska
stort - c.a. ~~120~~¹⁵⁰ x 80 cm - funnos i kant-
ribborna urholkade handtag. (Se fig.)

"Bakträget" eller "degträget" (båda orden
lika vanliga) var färfärdigat av bräder. Det
var vanligen så stort, att man kunde
"göra till" en deg på tio pund mjöl på
en gång i det, men mindre degtråg för
vetbrödsdeg funnos också. Som förut
nämnts röjde man om degen med
ett s. k. degroder (Se sid. 5). Då man
skulle ösa upp deg på bakbordet, använde
man en s. k. degspån [degspån] (Se fig. 9)
Över den färdiga degen bredde man

yltevepor, eller om det var fråga om "sötbrödsdeg", en kudd eller ett täcke.

För förvaring av mindre mängder mjöl, som märkte finnas till hands inne i bakstugan, hade man "mjölkvar" rymmande c:a 10 skåpund. Dessa voro alltid mindre i botten än upptill, (Se fig. 11) och voro försedda med lock.

Vid utkarvingen av brödet använde man sig av en "brödkavel" [brödkavlar] med genomlöpande axel, slät och försedd med två handtag. Om brödet skulle krusas, använde man^{en} bit av ett sågblad. "Kruskavlar" förekommo endast i undantagsfall.

Kakorna formades med ett "brödmått", som vanligen var av koppar och försedd med ett fastsittande hål-

mätt. (Benämningen hälmätt förekom ej. Vad det mindre inre mättet kallades, har utrytt ej lyckats få reda på.)

Det verktyg, med fet vilket brödet infördes i ugnen, kallades "brödskena" [brödskena] eller "brödgrissla" [-grissla]. Det förra var den vanligaste benämningen. Brödskenan bestod av "spadax" och "skaft." (Se fig. 13). Den användes även då brödet togs ut ur ugnen.

Då kakorna skulle flyttas från bakbordet till den plats, där de skulle stå och "jäsa till," innan de gräddades - vanligen i sängarna och på borden - använde man en "kakspila" [kakspila], som kan sägas vara en brödskena med kort skaft. Vanligen var "skaftet" och "spilan" i ett stycke, under det att

Landsm. Upps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Frgl. 16

de på brödkubben varo två delar.
 Se fig. 13.). Några särskilda anordningar
 för placering av brödet under jästningen
 funnos endast i undantagsfall. (Se anm.
 sid. 26 rad. 14). De som funnos, bestodo
 av 3-4 med tvärlinor förenade förenade
 bräder och kallades "brödbord". De ställ-
 des på stolar, eller över sänggavlarna
 eller varhelst de kunde placeras.*

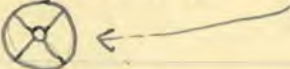
Landsm. Upps. 2639:2
 J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.
 Frgl. 16

Brödkakorna "naggades" med en
 "nagg" vanligen av trä med instuckna
 taggar av järn. (Se fig. 15.) "Pullnagg",
 nämligen en liten brödkavel med
 taggar av järn, funnos också. Tjockare
 bröd naggades med en "brödpinne"
 eller, som den också kallades, "brödpick."
 Senare användes därtill också en
 vanlig matgaffel. För att det

sett her senare
 myggen, att
 det funnits bröd-
 bord med höga
 lik-tvärlinor vid
 ändarna, så att
 man kunde
 ställa flera bröd-
 på orondra.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2639:2, J. Westin, Upl

fjocka gullbrödet skulle bli lättare att knäcka, då det blev "korst", brukade man med "baken" på en vanlig kniv rista ett kors på kakans översida. 

Bakbordet skrapades med kniv eller med brödmittel och sopades rent med en fågelvinge.

IV.

Korn och råg voro de sädesslag, som användes till bröd. Till högtiderna bakades bröd av vete. Namn på de olika brödsorterna voro resp. korn-råg-och vetebröd. *Havre- eller ärtbröd förekom *Se sid. 59 n. 7. ej. Det mesta av brödsäden köptes ju, och (jmf. sid. 1) då köpte man helt naturligt ren brödsäd. Särskilt brukade man ibland stundom blanda korn-och rågmjöl. Sådant bröd kallades till skillnad från rent rågbröd

för "kornblandat bröd."

Så man körde in säg, slojos kärvarna ("banden") mot "logbalken"-d.v.s. väggen mellan "logkistan" och "loggolvet". Den säd, som därvid föll ur, kallades "urslagnings-säd" och användes i första hand till utsäde. Den antogs vara den bäst mogna och värdfulla. Först gjordes ingen skillnad på säden med undantag av "slösäden", som blev till grope. Att agnar eller andra slags surrogat använts för att dryga ut brödsäden torde ej ha förekommit. I våra tider fick man redan sig utan bröd. Ett balesätt, som mynn-teknaren flera gånger härt ^{men} nej ej kan säga, varifrån det härstammar, är följande: "I skärgårdens är det ingen

Landsm. Upps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Fgl. 16

nöd. Potatis finns det i åkern och fisk i sjön, och bröd kan man vara utan." Under krisären -1917-18- förekom det dock att havre blandades med råg till bröd, men det fick också det betecknande namnet grisbröd eller hästbröd. Det förekom nämligen, att man förr tiden, då man under vintern körde till staden, brukade baka ett särskilt bröd av råg och havremjöl åt hästarna. Under en sådan resa förbrukades vanligen 15-20 kakor sådant bröd.

Om mjölet var grov-malet, så sålde brödet vara "sådigt". Sällade man bort de största "sädorna", så gavs dessa till djuren liksom grösse.

Vid malningen ~~skett~~ skiljdes man

Landsm. Upp. ps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Frgl. 16

mellan "siktat mjöl" och "samman-
målet mjöl," det senare vanligen förkortat
till "sammäld" [samma**ld**]. Med samman-
målet mjöl menades, att säden
malts med både "kli" och "kärna".

* "Siktat mjöl" kunde beredas både av
korn och råg. Ordet "skrädkaka" före-
kommer ej men väl "skavkaka",
som betyder den sista kakan
frmad av det sista man skrapat
ur degbrädet. (Med ordet "skräde"
avses annars närmast detsamma som
"avskräde" så t. ex. om potatisskal eller
andra lämningar efter en måltid. Ordet
förekommer även som verb i uttryck
som: "Han är inte den som skräder
orden" = "han är inte den som väljer (sällan)
sina ord".

Samsikt?

* Enbart rågsikt
eller enbart korn-
sikt. Om "samsikt"
se: Tillägg sid. 78.

Landsm. Upps. 2639:2
J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Frgl. 16

Vanliga brödkryddor voro: salt, anis, fänköl, kummin, koriander ["kornander"] och pomerans. Vört användes till s. k. vörtlimpor.

V. Blandningen av mjöl, degspad och jäst kallas alltid för "deg" [d_eg]. Med "smet" [s_me_t] menas, i fråga om mat, pannkakasm_et, och ordet "röra" [r_ör_a] ^{subst.} ingår i namnet på en rätt, som kallas "äggöra". De båda senare orden kunna ej användas för att beteckna deg. Av "deg" ha bildats adj. "degig" och verbet "dega" f. et. "Ungen har degat ner sig om händerna, så att han är alldeles degig." Ett stycke deg kallas en "degklimp".

Ett slags rätt av deg kan den förr brukliga "surpaltan" [sur- So sid. 77.

gralton] sägas vara. Denna formades till av ~~de~~ rågnijölsdeg i klumpar av en knytråves storlek samt ställes upp på en hylla under ~~tak~~ taket, där den fick stå och turna. Den kokades sedan och användes till "morgonvard" [moronvar].

Arbetet med att rätta degen kallades att "göra till" [gsra te] deg. Dejen gjordes till "kvällen före utbakningen, då det var fråga om vanlig rågrödsdeg. Lätbullbröddegen gjordes till 1½ - 2 dygn före utbakningen, vetebrod och vetebrod på morgonen samma dag som det skulle bakas ut. Dejen gjordes alltid till i degtråg. Vättskan som tidrattes kallades för "degspad" [degspad]. Man fick ej kalla det för

Landsm. Upps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Frgl. 16

vatten ens då det hämtades upp ur
brunnen eller säga, att man skulle gå
och hämta vatten till degspad, utan
man sade, att man skulle gå efter
degspad. (Se vidare sid. 68¹¹¹). Salt ledes i
degspadet, innan detta tilldes i trägel.
Degspadet skulle till vanlig deg vara
"något varmare än ljumt". Till sötbulls-
bröddeg användes kokhet degspad.
Sådant degspad kallades "leket spad"
[lekest]. Järsten tillsattes, när degen
var nästan färdiggjord eller skundom,
då degen "gjordes om". I det renare
fallet lade man vid den första
tillredningen i en ^{mindre} surdeg och vid
"omgärningen" den förnämligare järsten.
En större deg måste alltid efter
några timmar "göras om". Då arbe-

Landsm. Upps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Frgl. 16

tades degen endast med händerna.
 Om det var för mycket mjöl i degen, sades
 den vara hård. Deg, som gjorts av
 mjöl utan "mältad" [mältad] säd, ville
 ej bli lagom hård, och det sades att om
 sålans deg att den "slår ihop sig".
 När degen började jäsa, sade man,
 att den började "jäsa opp" eller "den ger
 sig opp". Var jäsmingen mycket kraftig,
 sade man, att den "jätte" jäser över
 alla bräddar. Hade man då ej tid att
 snart börja utbakningen, knådade
 man i litet mera mjöl och lät den
 sedan stå utan något skyddande
 överkast. Detta för att sänka tempera-
 turen.

Ibland provade man om degen var till-
 räckligt jäst genom att grädda en liten

provbulle på glöden, men oftast fick
det vara ögat avgöra saken.

Osyrat bröd har veterligen ej bakats
inom socknen.

* Det torde ej heller ha förekommit
att en hel deg fått stå och självsy-
rats. Det var endast den degklump,
som skulle användas till "surdeg"
vid märta "bak", som lades ned i
ett bräg och täcktes med mjöl eller
lades ned i ~~ett~~ ^{en} mjölkanna. Hade
denna surdeg blivit färdig, kunde
man, om man i tid observerade
detta, tillreda en ny surdeg av
varmt mjöl och kokhett vatten. Sedan
en sådan liten deg fått jäsa ungefär
en vecka, var den färdig att användas.
Under jästiden märte degen stå inne

* underlag surdeg
sid. 77.

Landsm. Upps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Frgl. 16

i rumsvärms. t. ee. uypa på mur spisel-
muren. Innan surdegen skulle använ-
das, lades den i vatten för att mjukas
uypa.

Ingen minnes, att surdeg kallats
jäst, men att den jäst, som erhålles
vid bryggd av dricka, kallades med
dett det sammansatta ordet "lunn-
jäst" tyder väl på, att det funnits ett
annat slags jäst. Denna lunnjäst
försades helst i buteljer. Den köp-
tes i huvudstäderna. På 1880-90 talet
kom "jvässtjosten" i bruk och utträng-
de nästan i ett slag de övriga jästmedlen.
Vid bakning av det förut nämnda
sötbullbrödet användes dock ännu
en tid framåt surdeg som jäsamne.
Nu hålla både surdegen och sötbullbrödet

Landsm. Up ps. 2639: 2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Fgl. 16

på att försvinna ur bruk.

Något slags jäst av frönjöl har ingen tillpräpad kört omtalas.

Uj heller har någon kört omtalas, att jätten skulle ha varit särskilt utsatt för onda makters spel, men det var vanligt att alltid göra ett kors på den färdiga degen, under det man sade: "Gud välsigna degen." Korset gjordes med lillfingerkanten av högra handen.

VI. Arbetet med att forma degen till kakor eller bullar kallades att "baka ut" eller "oppbakning". Dejen östes upp på bordet med tillhjälp av "despönnen" (se sid. 24). Den kvantitet, som togs upp på en gång, kallades

ett "oppstag". Det formades till en lång rulle, som kallades "ält" [ält]. Älten delades redan med tillhjälp av en kniv i lagom stora stycken (Stamm på dessa taburer) för att formas till kakor. Om det ~~var~~ var två kvinnor, som "bakade ut," tog en den andra vid och "karlade ut" kakämnen, som av den första med händerna formats till halvklöf-
formiga stycken, vilka hon rellas i "oppbakningsmjölet." De båda stodo bredvid varandra vid det gemensamma stora bakhordet. Sedan den andra karlat ut ett kakämne, formade hon det med "kakmättet" eller "brödmättet." med tillhjälp av käkspilan flyttades redan kakan till den plats, där den skulle stå och jäsa för gräddningen.

För att kaveln ej skulle fastna vid kakan, brukade man njöla den, liksom även kakan njölades av samma skäl. Kaveln föddes här och tvärs över kakan, och i själva kakan vändes även under par-
 lingen. Det ansågs som en stor skam, om kakan ej blev jämnt tjock. En kaka, som var tjockare vid ena kanten, kallades "styvmorsskaka". (Om kakornas tjocklek se sid. 12-13). Bröd av frusen eller mältad råd gjordes tunnare än vanligt, annars blev det för hårt, då det forskat. Kakornas storlek bestämdes av brödmitteln, vilkas storlek i sin tur kunde variera. Som vanligt mitt kan angivas en diameter av 30 cm., sällan mera, men väl mindre. Kakan naggades, medan den stod kvar på

Landsm. Upps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Frgl. 16

bordet. Var det frägs om bullar "pichedes"
 dessa med "brödprieken." En ytterligare
 nägning eller "pichering" företogs sedan,
 innan brödet fördes in i ugnen. Detta
 arbete skedde vanligen sedan kakan-bullar-
 placerats på brödskatan. Brödet näg-
 gades endast på "översidan". Den andra
 sidan kallades "undersida". De kantar,
 som kommo utanfrö brödmättel, sam-
 lades upp och knådades in i ett
 oppstyg eller formade man dem direkt
 till ett kakämne. Slåen i kakan
 formades samtidigt med kakan, emiv
 hilmättel var fäst vid detta vid det
 större brödmättel (Se fig. 12). Det bör
 kanske anmärkas, att brödmättel
 alltid ~~satt~~ bryktes ned med ena
 kanten först, varefter man med en

Landsm. Up ps. 2639:2
 J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2639:2, J. Westin, Upl

vaggande rörelse förde det runt. När hela mättet sålunda var nedtryckt i kakan gjordes ett par hastiga, korta vridningar åt båda hållen, varefter det lyftes upp. "Kullkakan" - i hillets plats - följde då vanligen med mättet upp, annars togs den upp med fingrarna. Om man ville ha kakor utan häb, såsom på det korsade, mjuka råglörodet till jul, skedde detta genom att man med mättet endast utförde den ovannämnda vaggande rörelsen. Vetebrödskakorna formades vanligen endast för hand utan mätt, men med ungefär samma storlek.

Att flytta ~~kaka~~ placera kakorna på kaksplan eller brödstutan kallades att "sätta på". Hade man en tunn

Landsm. Upps. 2639:2
J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.
Frgl. 16

utgått att lyfta med hela mättet nå en gång.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2639:2, J. Westin, Upl

och bra kaksjila, kunde man taga kakan direkt på bordet genom att skjutas in den under kakan. Annars tog man kakan med båda händerna, som med små knyckar fördes in under kakan. Somliga kvinnors utförde dessa rörelser med en rent av virtuosmåttig skicklighet, utan att kakan blev det minsta deformerad.

Åtllt slags bröd ställdes att jäsa, innan det gräddades. Av utrymmes- skäl måste man vanligen placera kakorna i tvänne lager på brödborden (eller i sängarna), men man hade då alltid en vepra eller ett täcke emellan lagren ("varven").

"Bullarna" täcktes vanligen under jäsningsen, men de kunde ju stå

i flera lager.

Sötbullbrödet beströts med siraps-
vatten, då det togs ut ur ugnen.
Därefter sattes det, efter slutad grädd-
ning, in i den då avsvalnade ugnen
för att "ugnstandas" (se sid. 51. r. 4). Detta
-bestrukeningen - kallades att "smörja"
brödet. Sedan sirapsvattnet på det
halvvarma brödet "barkat in", gnolde
man över det med fett, vanligen
ett stycke fläsksvål. Detta för att
kakorna ej skulle fastna ihop, när de
bravades in i ugnen för att ugnstan-
das. Vetbröd beströts med en röd
äggula, innan det gräddades. (Landsat find bröd).

IV. Vid gräddningen närte minst två
personer deltaga. Av dessa stötte
den ena brödskatan - "satte in" brödet -

och den andra "gav bröd" d. v. s. placerade kakorna på brödsכותan. I början, då ugnen var het, märkte arbetet jäst fort undan. Brödgivaren tog vanligen kakorna med händerna utan kaksjula och placerade dem direkt på brödsכותan. "Insättaren" började med att placera kakorna i en rad efter bortre vägg, därefter en rad vid varje sida och sist raden eller raderna i mitten. En ugn kunde rymma från 9 upp till 22 kakor. Det vanligaste var 12-15 kakor. Om ugnen eldats upp för starkt, var den mycket het. Då tog gräddningen av vanligt rågbröd endast en tid av 5-8 min. Sedan tog det allt längre tid, allt efter som ugnen svalnade.

Landsm. Upps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Fgl. 16

Uttagningen av brödet skedde också med tillhjälp av brödkutan. Den som "gav bröd" fick sin "taga mot" det. En skicklig uttagerska trawade upp flera kakor på varandra inne i ugnen och tog sedan ut dem på en gång. Brödet lades ^{förd} ut på golvet, som täckts med täcken, säckar o.d., sedan, allt efter som sängarna och brödborden blev tomma, på dessa. Man fick se noja till, att brödet ej vände sig med undersidan upp - "föll avigt" - ty, "det var synd." *Jmpr. sid. 7/12*

Om man skulle grädda vetebrod eller bullar (limpor), gräddades först några "ugnar" rågrödsbakar, tills temperaturen i ugnen ansågs lämplig. Under gräddningen lyfte man ibland

in i ugnen för att se efter, hur
gräddningen fortskred. Några ~~sådana~~^{farveds-}
stickor lägo därför alltid och brunnas
i spiselhämet. De kallades för "lys-
stickor."

Det antal kakor, som kunde sättas
in i ugnen på en gång, kallades
"en ugn". Den första omgången tor-
bröd, som gräddades, kallades "först-
ugnsbröd" och ansågs sämre, därför
att det ofta blev bränt och grå under-
sidan sölat av sot och aska. De
sista "ugnarna" blevo också sämre,
ty de kunde ibland få stå inne
i ugnen i flera timmar och blevo
sällan riktigt genomgräddade.

Bullarna firades in i ugnen på sam-
ma sätt som kakorna. Med en visp-

sticka prövade man, om de varit genomgräddade. Vanlig gräddningstid var $\frac{1}{2}$ -1 timme - mera om ugnen svalnat för mycket.

Skorpor bakades ej färdiga i tiden. Tiden omkr. 1900 torde kunna rättas som gräns för de hembakade skorpornas införande.

Skorporna infördes av handlarna och de i inledningen nämnda hembagerstorna under årtiondena närmast före 1900.

Om brödet under gräddningen jäste upp - höjde sig - sade man, "det ger sig upp" [det ger sig upp]. Om brödet däremot, efter att först ha jäst upp, föll ihop i ugnen, sade man, "det slår ner" [det slår ner] eller "det faller ihop".

Bröd, som blivit hastigt gräddat, sades vara "snargräddat". Motsatsen

Landsm. Upps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Frgl. 16

kallades för "långgräddat."

Om brödet ej blev genomgräddat, sådes det vara "kladdigt" [k^ladⁱt].

Det kladdiga inkrämet kallades, sedan det torkat, för "stälrand." Sådant bröd kunde även sägas vara "enigt" [enⁱt], men med "enigt bröd" meⁿades i vanliga fall ytterligt segt bröd. (Jmf. sid. 13.)
Man sade även om bröd med stälrand, att det var "stältigt", men detta uttryck var ej vanligt.

Om en kaka under gräddningen föll ett veck, sådes den vara "skjutna." Pojkar barde ej äta därav, ty då blevo de skjutna i krig. Bröd, som blivit bränt under gräddningen, sådes vara "bränt", "opyrbränt", eller "kolnat", det senare om det var alldeles svartbränt.

Landsm. Up ps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Fgl. 16

Det var vanligt att giva smakebröd
 - "färskbröd" [fæsbrod] åt dem, som bak-
 dagarna kommo till gården. Sådant gavs
 även till grammarna och till vännen,
 som ofta nog kunde bo rätt avlägset,
 Till smakebröd utvaldes de bästa
 kakorna. Det vanliga antalet kakor, som
 gavs bort till ett och samma hushåll, var
 två kakor. Från en gård kunde ofta
 en tjog kakor givas bort på detta sätt.
 Oftast var det vanligt rågbröd med
 eller utan häb, som gavs bort, men
 till julen gavs även sötkullbröd
 och ~~h.o.m.~~ ibland h.o.m. en vetebulle.
 Att barnen på gården gräddades ofta
 mindre kakor, vanligen då de små
 runda kakor, som tagits ur kakan
 med "hälmättet."

*själf det måste skickas
med bnd.*

Landsm. Up ps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Frgl. 16

VIII. Om brödets placering efter uttagningen ur ugnen ~~sed~~ se sid. 46. Om beströking med sirapsvatten o.d. se sid. 44.

Sötbullbrödet skulle som nämnts "nysstandas", efter sedan all gräddning ~~är~~ avslutad. (Se sid. 44.) Efter sedan kakorna blivit beströkna med sirapsvatten och fett, stavades de in i ugnen i högar om 7-8 st. i varje och fingo stå där i flera timmar och "änga igenom" eller "stå till sig", som man sade. Detta gjorde man "fri att det skulle bli bättre smake på brödet och fri att det skulle hålla sig mjukt längre tid."

Det rågbröd, som skulle torkas på "brödspett", befriade man från mjöl genom att hållande en kaka i vardera handen gnida dem mot varandra.

Man höll då kakorna över ett fräg eller över bakbordet. (På samma sätt firar man med "paltbröd", som också torkades på spett. Sådant rågbröd, som skulle torkas på spett, kallades, till skillnad från det som skulle ätas upp mjukt, för "hälbröd." I de mjuka kakorna tog man nämligen ej ut några hål.)

De två kakorna räcktes sedan till den som "satte upp" brödet på brödspetten. Denne vände alltid kakorna, så att "nagghälen", d. v. s. brödets över sida, var vänt från dörren. Det sades, att om hälen var vänt mot dörren, så hade skarsrättaren rätt att taga de kakorna, om han kom in i stugan."

Brödkakor räknades alltid i tjug.
Bullarna räknades i stycken.

Ogräddat bröd fick man ej räkna. Det var synd och kunde leda till att en eller annan sigr bröd blev bränd eller på annat sätt misslyckad.

"Brödspetten" vilade på tvären över de båda "kronstängerna" eller "kronvalarna" [sing. kronstog, kronval] som voro på lämpligt sätt fästade i taket, antingen vilande i järnkrokar, som i sin tur voro fästade i taket med märkar av järn, eller brädda genom hålen i två trästycken, som spikats fast i taket eller i takbjälkarna. Ibland förekom det, vanligt i mindre gårdar, att brödspetten vilade i "hankar" av rep, som voro fästade i taket. I så fall behövdes inga kronstänger. I de små och

Landsm. Upps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Frgl. 16

tarftiga hemmen, där man kanske
 bakade endast några kakor åt gänget,
 kunde man ibland träda upp
 kakorna på ett snöre och hänga
 detta knippe i taket. Torra mörte
 brödet, annars gick det åt för hastigt.
 Då man far ut till fiskebodarna,
 trädde alltid kakorna upp på
 snören, vanligen en fjög på ett
 snöre. I fiskeboden hängdes sedan
 "brödknippan" upp på väggen.
 Vid kortare fiskefärder lades det
 bröd, som behövdes, ned i matsäcks-
 skrinet - "nistskrinet."

Det torra brödet förvarades i säckar
 eller tunnare antingen på vinden
 eller ute i "matboden." eller också
 hängde man upp brödspletten där, sedan

Landsm. Uppps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Frgl. 16

brödet först barkat inne i köket.

Det mjuka brödet förvarades i deträgen övertäckt med någon betäckning av tyg, en kudde e.d.

Vetebröd, som skulle förvaras länge, grävdes ner i sidsbingen eller i en mjölkunna.

På bordet lades brödet upp i en "brödkorg". Denna var ofta flätad av pottläggs men kunde också vara ett slags träskål eller träfattrik.

IX. Som redan i inledningen nämnts förekommo i många brödtyper. Tunnbröd av något slag har ej bakats. Det utan jämförelse vanligaste brödet, var det vanliga "rågbrödet" i form av kakor med eller utan häb. Detta bakades ^{av} ~~från~~ rent rågmjöl, kanske någon gång.

med någon inblandning av kornmjöl.
 Kryddor användes ej i detta bröd utom
 i en mindre del av degen, såsom
 till julen, då man lade i anis, feutol
 och kummin till det bröd, som skulle
 ätas under helgen. (Salt användes till
 allt bröd. Saltet lades i degsgadet.)

Räzbrödet ^{-sdegen} fick ej heller stå för länge
 och jäsa, så att det blev surt. Då
 det hade jäst väl upp - efter 4-5 tim. -
 bakades den ut. Sedan brödet sedan
 "jäst efter" c:a en tim., gräddades det.

Som redan nämnts, gjorde man de kakor,
 som skulle ätas mjuka, något tjockare
 än de som skulle torkas. Man gjorde ej
 heller hål i dem. Det bröd som skulle
 torkas kallades för harseller "hälbröd" eller "hårdbröd".
Kornbröd bakades på samma sätt

Landsm. Upps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Frgl. 16

"hårdbröd"
 Se sid. 4 p. 6.

men i ämru tjockare kakor än rågrödet. Det förvarades alltid mjukt.

"Sötbullbrödet" bakades till julen, men i rätt avsevärd mängd, det mesta i form av kakor utan hül och tjockare än rågrödskakorna, men också i form av bullar. Detta bröd kallades även "surbröd" [surbröd]. Till sådant bröd användes rent rågmjöl. Degspadet skulle vara torkhett ("leket grad"). Deigen fick jäsa c:a 1 1/2 dygn. Som kryddor användes förutom anis och fenkol även pomerans. Brödet förvarades mjukt och höll sig på detta sätt nästan hela vintern. Då det blev gammalt och kallt, sattes det in i ugnen för att "färskas upp". Sötbullbröd och stekt fläsk jätte varmt svagdricka

var det vanliga mellanmålet på "fiske-
isen" - under "lyntfisket", och sötbull-
bröd och "istersmör" eller kallt stekt
fläsk var även annars vanlig "matsäcks-
mat" under vintern.

"Vetebröd" [vetbrø] bakades förr mest
i form av kakor, men det bröd, som
skulle användas under helgerna eller
vid andra högtidliga tillfällen, baka-
des i form av bullar. I detta finare
bröd användes kryddor, kardemum-
ma och saffran, ibland även russin
eller "korinter" (smärussin). I det "vanliga"
vetebrödet användes oftast ingen annan
krydda än salt. Smör eller flött kunde
även läggas i. Till degspad användes
i det enklare vetebrödet skummjölk,
i det finare ostkummad mjölk.

Landsm. Upps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Fgl. 16

ett finare slags "matbröd" var det "siktade rågbrödet." (Man bakade även bröd av siktat kornmjöl). Sådant bröd bakades alltid i form av tjocka kakor, och brukades endast vid helgerna eller vid kalassen.

x Se även Tillägg
5 sid. 78.

Kännes så också det bröd av råg- och havremjöl, som bakades åt hästarna för att användas under de ansträngande stadsresorna på vintern, så kunde alla förekommande brödarter vara nämnda. Det bör kanske tilläggas att man undantagsvis blandade in ärtmjöl i vetbrödsdegen. ^{Ärtmjöl odlades} Ärtmjöl fanns ej så mycket, att man i vanliga fall fick något att ~~mj~~ mala till mjöl. Det var endast, då skörden blev ovanligt rik, som man malde ärtmjöl. Detta användes då

Landsm. Upps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Fgl. 16

fjätträdesvis till pannkakor.

Med ett gemensamt namn kallades allt bröd, som ej var bakat på vetemjöl eller siktat mjöl, för "grovbröd." Till grovbröd hörde alltså: "rågbröd," ^{kor-}havsbröd, "sötkullbröd" och "spisbröd." Det senare var för övrigt endast ett tunnare slags rågbröd. Pannbröd i egentlig mening förekom, som förut sagt, ej.

Bröd av ojäst deg bakades ej med undantag av det de nedan nämnda "äggbullarna."

Som tillfällighetsbröd kunna "pannbullar" och "äggbullar" nämnas. Med "pannbulle" [pannbulla] menas ett slags vetebröd, som tillreddes i en kast, om man oväntat fick främmande och som gräddades i en stek- eller långpanna.

Äggbullar gjordes av en "smet" [smet] av vetemjöl, mjölk^{socker} och äggulor, som rördes tillsammans till en lagom fast konsistens. Med en sked öste man sedan av smeten i en varm stekpanna eller gräntkakslagg.

Bullarna fingo forma sig som de ville. Detta var det hastigaste sättet att skaffa kaffebrod. Så gammalt torde ej detta bruk ha varit, ty böns ha fått ej hållits på så många ställen inom socknen, och att kopa ägg kunde fått knappast bli tal om.

Ordet "äskkaka" finnes, men ingen tillpräglad minnes sig ha sett en sådan tillagas.

De olika brödsarterna ha uppräknats i det föregående. De äro, som redan

Landsm. Upps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Frgl. 16

i inledningen anmärktes ej så talrika.

De bröd, som bakades till helgerna, varo: det ovan ~~var~~ flera gånger nämnda "sötbullbrödet", som bakades till jul men i så stor mängd, att det räckte mest hela vintern, vidare det tunna rågröd, som kallades "knäckelbröd", vilket också endast bakades till jul och ej i större mängd, och så "siktat bröd" av råg- eller kornmjöl och till slut vetebröd i form av kakor eller (och i synnerhet då till helgerna) bullar. Om det var saffran i bullarna, kallades det "saffransbröd".

ett slags bröd, som kallades "vörtbröd", ombalans även ha bakats men nytt. har ej lyckats få reda på, hur detta bröd bakades.

Vägn ornamentering av vetebrödet

förekom icke med undantag av att man ibland bakade några kringlor åt barnen. Några brukade även klyppa med en sax på vetebullarna, så att deras övre yta blir taggig.

Till fettisdagen bakades i några gårdar särskilda vetebrod - semlor [sumber] men detta bruk har ej varit vantigt förrän under de senaste årtiondena, då sådana stätt att köpa i handelsbodarna. I de allra flesta fall är det endast på själva fettisdagen man äter semlor, ej på de övriga tisdagarna i fastan.

Det är möjligt, att några flera brödsorter förekommit, särskilt då högtidsbröd, men nypst. har ej lyckats erhålla besked om flera än

Landsm. Upps. 2039:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Fgl. 16

de här nämnda. Det stäende svaret som givits av de gamla, som tillfrågats har varit: "Ja, kära barn, det var inte fjrr som nu, att man fick äta vetebrod varenda dag. Då bakade man jä ett pund vetemjöl, och det skulle räcka till jäsk, och inte var de så många sorter heller, och inte lade man i så mycket gtt heller, men man levde då också och var lika friska för det."

Landsm. Upps. 2639:2
J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.
Frgl. 16

Av småbröd förekom endast pepparkakor, som tillreddes av vetemjöl, grädde, hjorthornssalt, sirap, pottaska, och kryddades med nejlikor (nalkor) och ingefära.

I några gårdar funnos "känjäm" och "munkpannor". Smeten

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2639:2, J. Westin, Upl

till "räv" och "munkar" liknade den
 vanliga pannkakssmeten, men det
 var mera flott i den förra. No
 pannkakor gräddades såväl tjocka
 som tunna. Vid bakens gräddningen
 av bröd brukade man vanligen gassa
 på och grädda tjocka pannkakor.
 Då man under vintern vanligen
 ej hade så gott om mjölk, brukade
 man grädda stärkpannkakor, där-
 för att man då kunde använda
 nästan enbart vatten i st. f. mjölk
 till smeten. "Väffeljärn" fanns en-
 dast i några gårdar. Smet lika
 med pannkakssmet d. v. s. mjölk
 vetemjöl och salt.

"Paltbröd" bakades alltid
 på hösten vid slakttiden d. v. s.

i oktober, då man slaktade får och nötkreatur och till jul, då man slaktade grisar. (Mera än en gris hölls sällan). Blodet spräddes ut med vatten eller dricka. Endast rågmjöl användes till degen. Som kryddor användes kryddpeppar och salt. Dejen kallades "pallbrödsdeg". Jäst tillsattes vanligen, men det förekom även, att degen jästes med surdeg. Förfringssättet vid bakning av pallbröd var detsamma som vid bakning av vanligt råglbröd. Kakorna gjordes dock tjockare - 3-4 cm. De ristades i fyra delar, för att de lättare skulle kunna brytas. Kakorna försågos med hül och

Landsm. Upps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Frgl. 16

fortkades på brödspress. Samma dag
 man bakade, och kanske även
 dagen efter, åt man färskt, okokt
 nattbröd med smör på. Därefter
 åt man det endast kokt och då
 antingen med mjölksås och lingon-
 sylt eller med stekt fläsk och
 fläksås.

Slaktdagen gräddade man även
 "blodpudding" [brödbuding] eller
 "blodpannkakor", vanligen då
 tunna pannkakor. Även till dessa
 användes rågmjöl.

X. Till brödbakning och för öfrigt till
 allt vad som rör brödet ^{har} väl för
 varit kunnat en mängd av gammal
 övertro och seder, men det mesta
 har försvunnit. Ofta är det så, att

man väl har ett minne av att mor eller mormor brukade göra så eller så, men man vet ej, varför hon gjorde det. Ett vanligt svar är, att mor sagt, "att det var synd" att göra på det eller det rättest. Så t. ex. fick man ej kalla degspad för vatten (jmf. sid. 33^{r. 189}), ty det var synd, och den syndens kunde straffa sig genom att baket ej lyckades. Meddelaren hade av sin mor hört sägas, att "en gång, när Frätaren gick här nere på jorden, mötte han två kvinnor, som varo på väg efter vatten till degspad. Frätaren frågade då den ena, vart hon skulle gå, och hon svarade, att hon skulle gå efter vatten. Då han frågade den andra, svarade hon, att hon skulle gå efter degspad.

Landsm. Upps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Fgl. 16

Da de redan började göra sina degar, så fick den kvinnan, som sagt deggrad, riktigt med bröd, under det att den andras deg mislyckades."

Man gjorde alltid med handen ett korsmärke på degen, redan den var färdig. Man ville ej trolles att veta som helst skulle komma in, medan man bakade, ty somliga människor kunde "förgöra degen". Barn fingo ej äta rå deg, ty "det var inte bra". En flitiga kvinna, som var för snål på "öppbäckningsmjölet", så att kakorna blev "nakna", skulle få nakna barn d. v. s. hon skulle bli fattig. "Det var inte bra" om hon bakade ut degen, så att den rista kakan blev mindre än de övriga. Likaså var det inte bra, om kakan vände

Landsm. Upps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Frgl. 16

sig i ugnen, ~~etter~~ då man skulle sätta in eller ta ut den. Det var också ett dåligt omen, om kakan fyll med under sidan upp, då man placerade den på golvet (eller i rängan) efter gräddningen. Det var för övrigt alltid illa att tappa bröd. För att använda det onda, som kunde följa därav, sade man: "Gud välsigna brödet!"

Bröd gavs åt kreaturen, för att de skulle krivas väl. I synnerhet var det viktigt, att djur, som fördes ut på bete, på holmarna, fingo bröd sedan de stigit i land på den holmen, dit de förts. Ett "skygga" [fjuga] får, gav man bröd med armsvett på, för att de ej skulle bli så rädda, då de skulle fångas in.

Landsm. Upps. 2639:2

J. Westin. 1930. MC JA

UPL.

Frgl. 16

Julaftonen skulle alla badugårdens djur
ha bröd.

ett ~~medel~~ ^{medel} mot sjukdom, i vilket en
"brödsälla", d. v. s. det tunna lagret över en
blåsa på en brödkaka, måste vara med,
är det av nytt. i annat sammanhang
fint meddelade botemedlet för en
som "lagrat magskärven" [magsårven]
d. v. s. hade ont i magtrakten nära
under bröstbenet. Då ^{lade} ställde man
en brödsälla över det värkande
stället, ställde på denna ett tårtljus
och stälpte över det hela ett dricks-
glas eller annat skälformigt mindre
kär. Då ljuset brunnit, tills syret tagit
slut, rögs en del av huden in i
kärlet. Därvid "lyftes magskärven
opp" i sitt rätta läge. (Magskärven =

Landsm. Upps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Fgl. 16

senbandet, som förenas buk-musklerne och bröstbenet.

Den rista tuggan av ett brödstycke, som man äter på, kallades "makbiten" och ansågs innehålla "mera mak" än den övriga delen.

Meddelaren säger sig ha hört ontalas att man sparde en brötkaka från körteln till vären förvarad i sädesbängen eller i en mjölktenna, men kan ej närmare angiva i vilket syfte och hur man förfar med denna kaka.

Om man råkade trampa på bröd, ansågs detta som en stor synd och man bad därför givast en bön, att Gud skulle förlåta det grova brottet.

Om man däremot tappade ett

Landsm. Up ps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Frgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2639:2, J. Westin, Upl

stycke bröd i sjön, var detta ej så
 färligt, ja, det förekom, att man
 kartade rester av mäktidens (då
 man under fiske åt i båten) i sjön.
 Särvid kunde även en brödknalle få
 följa med. Då man t. ex. ville prö-
 va strömriktningen i vattnet, tog
 faggade man en bit bröd och
 spottade ut smulorna i vattnet.
 Då de sedan sjönko, såg man efter,
 åt vilket håll de fördes av strömmen,
 d. v. s. undervattensströmmen.

Att någon skulle kartta bort ett bröd-
 stycke, om än aldrig så litet, på land-
 backen, vare otänkbart.

XI. En tjock och fet person - ej sjuklig
 fetma - sades vara "brödsullen".
 Åt pojkar brukade man säga, då det

var fråga om kraftprov: "Du får allt äta upp många kakor bröd, innan du rår med det där" eller "du har allt ätit för litet bröd för att rå med det där."

Ordet "brödkvarn" finnes i betydelsen mun i uttryck som "Brödkvarn gick nästan jämt" på honom," d. v. s. "han åt mycket," han var matfrisk, men man brukade också kalla pojkar för brödkvarnar, t. ex. då man ^{sade} talar om en hursfades med ett par matfriska pojkar att "han har ett par duktiga brödkvarnar."

Uttrycket "det kliar i kakstaden" i betydelsen vara hungrig, var vanligt.

Om det blev jättblåsar på brödet,
sade man att "bagaren last sig
brödet."

Ett skämtsamt uttryck var följande:
"Du nådige sol, vad du gassar min rygg,
så ligger in, när brödpåsen brann på hans rygg."
Om någon viskande framförde ett
ärende, frågade de innevarande,
som ej lärde, "om han var ute och
länade bröd."

En allmänt könd gåta var den om
ugnsropan: "In gick han gröv, ut
kom han rö, skaka lite på naken,
och stral så vart han dö."

"Att ha rent bröd (eller mjöl) i påsen"
var det samma som att ej ha något
att dölja. "Kaka rökes maka" var också
ett mycket vanligt uttryck, liksom

Landsm. Up ps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Frgl. 16

ordstävhet: "Här ska ni få se på
andra bullar", sa bazar'n, när han
sket i ugnen. Ett annat talesätt
eller ordspråk var följande: "Det är
inte lönt (värt) att bjuda bazarbarn
på bullar." Ett ställe, där det
vanligen var ont om mat, kunde
man kalla för "brödlösa".

I detta sammanhang kan som
avslutning nämnas om de
många ortnamn, som i vilka
bröd ingår, som finnas i
skärgården. Så finnas inom
s: n namn sådana som "Limpa" ¹
vilket namn givits åt berggrund
vilkas utseende påminnt om en
limpa. I Trälhavet invid Västholm
ligger skäret "Brödtjuket" och när

mare Stockholm, söder om Kidingö, ligger
"Halvkraks-sunden."

Tillägg.

1) Den ä rid. 32-33 omtalade deg-rätten
"surpalt" brukade tillredas av rågrjöt,
som rördes ut i varmt korvsgrod. Sedan
denna deg fått stå och självsyrats
i flera veckor, knådades den och för-
mades till små bullar, som gräddades
i ugn med svag värme. Det ä rid.
33 omtalade rättel att endast torra
surpaltarna på en hylla under taket
eller ä spiselmuren borde vara äldre
än de senast omtalade. I detta samman-
hang kan nämnas ett ordstäv, som
är mycket spritt inom socknen. Om
man är ute på arbete och känner sig

Landsm. Upps. 2639:2
J. Westin. 1930. MÖJA

UPL.

Fgl. 16

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2639:2, J. Westin, Upl

hungrig brukar man säga: "Det är bud från surpaltan." Ordolävel tillskrives den ännu levande Edvard Olsson, Faltvik, Måja, men borde enligt dem vara äldre.

2) "Smed" på brödet = brända segnarbiklar, som fastnat på en kaka under gräddningen.

3) Det var en gängse uppfattning, att om man åt "skarp bröd", så fick man starka tänder.

4) Om barnen ej ville äta bröd utan sovel, brukade man säga till dem: "Ät bröd du! Det har fött upp flera, än det har slagit ihjäl."

5) Man brukade blanda korn och havre och mala siktat mjöl därav. Detta mjöl kallades för "samsikt."

Num. Ord och uttryck, som stå inom

citationstecken, ~~an~~ tillhåra ortens dialekt, men ha ej skrivits på landsmål annat än då de väsentligt avvika från riksspråket.

Et flertal upprepningar förekomma i texten, men ha av uppt. ansetts nödvändiga att medtaga, för sammanslagningens skull.

Uppsala april 1930.
John Westin

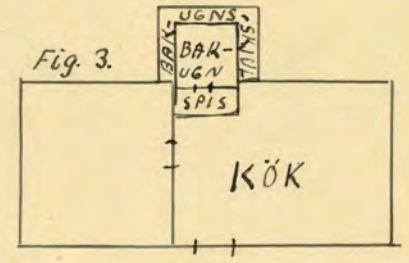
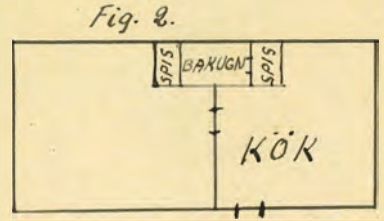
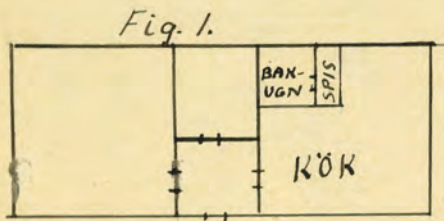
Landsm. Up ps. 2639:2

J. Westin. 1930. MÖJA

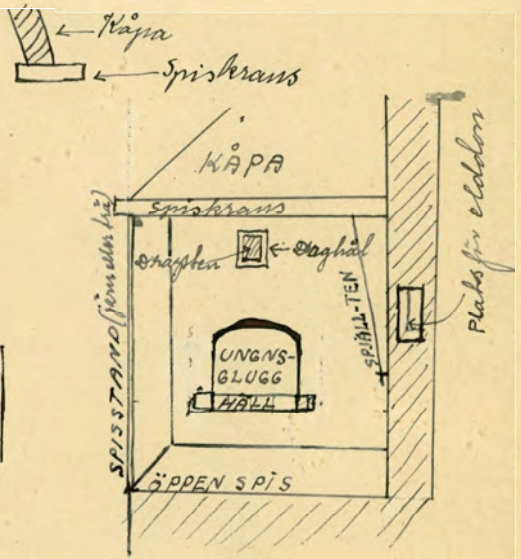
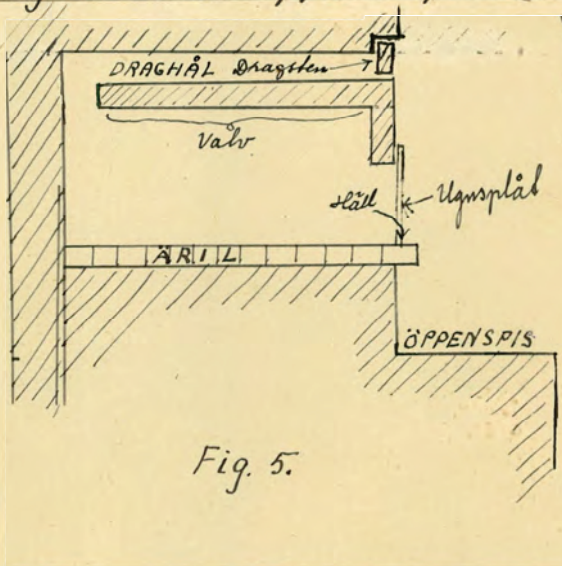
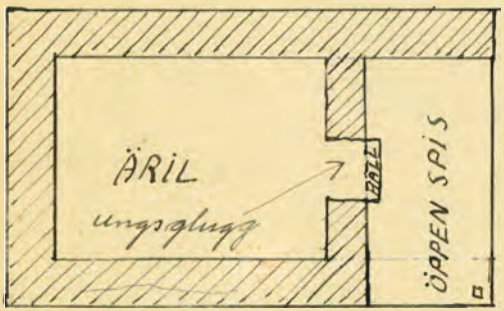
UPL.

Frgl. 16

Bakugnens placering.



Bakugn med öppen spis. (Tjugu skala.)



Plan, längd- och tvärsektion.
 Ugnen av äldre typ (utan infattning av järn med ugnshucka.)

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 2639:2. J. Westin, Upl

Bakredskap
Noja sin, Uppland.

UGNSRAKA

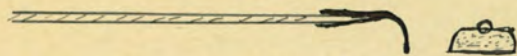


Fig. 7.

UGNSSOPA.

c:a. 25 m.

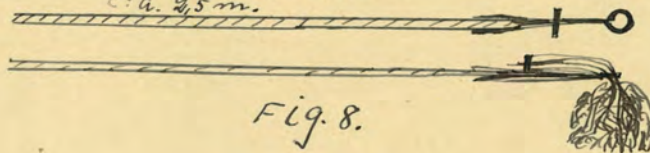


Fig. 8.

DEGSPÅN.



c:a 50 cm.

Fig. 9

DEGRODER



Fig. 10 c:a 120 cm.



MJÖLKAR

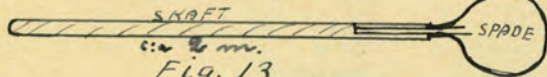
Fig. 11

BRÖDMÅTT



Fig. 12

BRÖDSKUTA



c:a 75 m.

Fig. 13.

KAKSPILA



FIG. 14.

NAGG

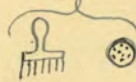


Fig. 15.