

Brödet och dess tillredning.

Landsmålsarkivets frågelista nr. 16.

Uppteckningen gäller Fellingsbro norra församling, Örebro län. Meddelare: Ankefru Lovisa Jansson, Utan, Sällinge, född 1853 i Östra Övre, Fellingsbro norra förs. Har under hela sin levnad varit bosatt i Östra Övre och i Västansjö, likaså beläget i Fellingsbro norra förs.

I. Inledande ord om bakning och bröd.

Med verbet baka (bäka) avses i Fellingsbromålet endast tillredning av bröd, ej av andra maträtter. Man talar således alltid om att grädda (gräda) pannkakor och väfflor. Ej heller användes ordet, då man avser något annat än tillredning av födoämnen. Solen steker (steker, inf. steka), den bakar ej. Använt om brödbakning betecknar baka hela proceduren med brödets tillredning, från beredandet av degen till gräddningen av brödet. Till verbet baka finnes substantivet bak (bak), vilket också betecknar den kvantitet bröd, som vid ett och samma tillfälle tillretts.

Vanligen gjorde man varje år två storbak. Det ena ägde rum i oktober, och det bröd, som då bakades skulle räcka till nästa storbak, som skedde

i maj. Före jul gjorde man ett extra bak om också inte så omfattande som storbaken. Vart och ett av de senare varade en vecka i sträck, och varje dag hann man med två, ibland tre degar.

Bakel sköttes av gårdens kvinnor. Lejd hjälp förekom aldrig.

Några folkliga föreställningar, som stå i samband med brödet och dess betydelse, kunde meddelaren ej erinra sig. Troligen ha de mycket tidigt fallit i glömska. Några ordspråk leva dock ännu i friskt minne: Bättre brödlös än rädlös (bättr^ä brötl^ös än-rädl^ös), Små smulor är också bröd (smä smulor^ä ä o^äso brö^ä), Lit och bröd är bättre än fläsk (lit-ö-brö^ä ä-bättr^ä än fräsk^ä). Om det var många personer i ett hushåll, kunde man få höra uttrycket: De är många brödatare (di-ä möga brödatars^ä).

En mindre del av en brödkaka eller limpa kallas en brödbete (bröbets^ä). Tro bitarna mycket små, talar man om brödknallar (bröknallar^ä). Sista skivan i en limpa kallas lättkanten (lättkants^ä). För övrigt användas i riksspråklig betydelse orden brödskiva (brösfiva^ä), brödkant (brökant^ä) och brödska (bröskalk^ä).

Olika egenskaper hos brödet betecknas med följande termer. Är brödet nyligen bakat, kallas det färskt bröd (fäskt brö^ä). Bröd, som bakats för att

forkas, men ännu är så mjukt, att det kan böjas, kallas segt bröd (ˈsɛkt brɔ̃d). Bröd, som ej jäst upp ordentligt, blir degigt (ˈdɛgit). Det forskade brödet säges vara hårt (ˈhɑ̃t) eller mört (ˈmɔ̃t). Kan man i brottytan se en blå rand, är brödet henigt (ˈhɛnit). Forst bröd, som mjuknar, säges slä igen sig (ˈslɛ-ˈyɛn sɛj). Mögligt bröd (ˈmɔ̃gilt brɔ̃d) föraktade man ej för. Det ansågs förlåna stor styrka.

Det yttre av ett bröd kallas ytterskorpa (ˈỹtɛr-ˈskɔ̃rpa), inkrämet synes sakna särskild beteckning. Om skorpan vid gräddningen svälde upp till en blåsa, sadet brödet vara skorplupet (ˈskɔ̃rplũpɛ).

Som beteckning för olika brödsorter användas orden bulle (ˈbʉ̃lɛ), limpa (ˈlɪmpa) och kaka (ˈkɑ̃ka). De olika sorternas former överensstämma med frågelistan fig. 1. Ordet lev är okänt i dialekten. För att beteckna ett bröd av samma form som fig 1 b användes i stället ordet långbulle (ˈlɔ̃ŋbʉ̃lɛ). Husen är också en okänd brödform.

II. Bakugnen och bakredskapen.

Baket förtiggick inne i köket, där bakugnen fanns. Någon särskild bagarstuga (bagarstuga) hade man i äldre tid ej; däremot byggdes en sådan ofta något längre fram i tiden, på 70-talet.

Bakugnen, som således var belägen i köket, var anordnad på följande sätt. Ugnsens botten, som kallades äril (æril), var liksom ugnen i dess helhet murad av tegel. Bottenytan var horisontal. Bakvägg, vare sig inmurad i botten eller fristående, har ej förekommit. På höger sida om själva ugnöppningen fanns en mindre öppning, stickgluggen (stickglugg). Innanför denna öppning eldade man under hela gräddningen med stickor och mycket fintuggen ved, dels för att lysa upp ugnen och dels för att hålla övervärmnen så jämn som möjligt. På äril inmanför stickgluggen ställde man en bågformigt böjd plåt, som hindrade glöd från stickelden att falla in i ugnen (se fig. 1).

Bakugnens tak var något välvt och kallades också valv (vålv). Den stora ugnöppningen benämndes ugnsgap (ümskäp). Vid denna öppning uppbars valvets stenar av ett bäljörn (bäljörn).

Ugnen var ej försedd med rökgång ut i skorstenen, utan röken fick söka sig väg ut genom ugnsgapet upp i skorstenen. *) och ugnskäpan (ümskäpan)

Ugnsgapet stängdes med en mycket enkel ungslucka (ungsluka). Den bestod av en plåt, försedd med handtag, som ställdes framför öppningen på den fris i muren, som fanns något under öppningen (se fig 1). Fastsittande luckor av plåt eller gjutjärn kommo relativt sent till användning. Vid gräddning av bröd stängde man ej till den mindre öppningen, sticketluggen, vid borkning av skorpor däremot brukade man ställa en särskild liten plåt framför den. En sten kunde också användas för detta ändamål.

Framför bakugnen befann sig en håll av gjutjärn, spiselhållen.

Sill bakning användes så gott som uteslutande granved. Björkved användes däremot aldrig. Bakveden klövs i grova trä.

Det ansågs ej vara någon lätt sak att sköta eldningen av en bakugn. Veden måste läggas upp på ett särskilt sätt för att det skulle brinna bra och bli jämn värme. Längst in i ugnen lades ett vedtrå på tvären, tvärtrå (tvärtrå). I ugnens längdriktning och lutande mot tvärtrå lades så den övriga veden, så mycket som man ansåg nödvändigt för att ugnsvärmen skulle bli tillräcklig för gräddningen. Vid tändningen använde man fina trä.

Om elden brann med sobande låga sades den brinna svartugga (bruna svätugga), en sak, som man naturligtvis sökte förhindra. När elden brann

Landsmålsarkivet Uppsala 3071
O. Norman, 1931 FELLINGSBRO
VSTM.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3071, O. Norman, Vstm

som den skulle, skulle lågorna slå fram genom ugnsgapet. Under eldningen var detta ej tillstängt med ugnsluckan.

När brasan brunnit ner, slagos glöden omkring med ugnsrakan (ügnsräka.f.), så att de bildade ett jämnt lager över hela ärin. Därigenom uppmådde man en jämn värme i ugnen. Så snart glöden slagits omkring, stängdes ugnsluckan och förblev sedan stängd, till dess glöden rakades ut (inf. raka ut). Till detta arbete användes återigen ugnsrakan. Denna bestod av ett träskaff, försedd med ett verktyg, som närmast liknade en rovhacka (se fig 3.)

Sedan kolen rakats ut, skulle ugnen ordentligt sopas. Därtill användes ett verktyg, som kallades ugnssoipa (ügnssöpa). För att all aska skulle följa med vid sopningen, doppades ugnssopan i vatten. Detta redskap var något längre än bakugnen. Det bestod av en med träskaff försedd järnten, som avslutades av en järnring. Denna ring var ej anbragt i fullständigt samma plan som stängens utan något medåböjd. Genom den stuccos de kalkriskvistar, som bildade själva sopan, böjdes utes efter tenen och fasthöllos i sitt läge av en järnring, som löpte över stängens (se fig 4.)

innan gräddningen började, brukade man prova ugnens temperatur.

Vid spisbrödsbak satte man in några kakor, för att se, hur gräddningen utföll.

Dessa kakor kallades förslugnsbröd (förfuingsbrö). Vid bak av finare bröd brukade man kasta in en papperslapp i ugnen för att se, hur fort den blev brun.

Visade provet, att ugnsvärmen var för hög, hade man ett par sätt att nedbringa den. Man kastade in en näve grovt salt eller kall aska. Aska använde man dock ej gärna, ty ugnen måste sopas om, innan gräddningen kunde börja. Då värmen var lagom, var ugnen jämnvarm (jämvarm). Då ugnen svalnat så mycket, att den började grädda dåligt, sades den vara lat (lat). Under hela gräddningen eldade man med stickor i stickgluggen, för att övervärmen skulle hålla sig konstant. Blev denna för stark, öppnades ugnsluckan på glänt.

Slade dagens bak varit stort, kunde det hända, att ugnsvärmen från den första stora eldningen ej förstog för gräddningen av brödet. Man måste då elda en mindre brasa under gräddningen. Det kallades att elda emellan (ēla imēla). Därvid användes finhuggen ved.

Elden innanför stickgluggen upplyste hela fiden ugnen, och någon annan ljuskälla för att se in i ugnen behövdes alltså ej.

Ett grädda bröd på håll har ej, så långt meddelaren kan minnas tillbaka, förekommit. Däremot ha andra, brödet i viss mån närstående matvaror såsom väfflor, rån och pannkakor gräddats över glöden på den öppna spiselhällen. Vid tillredning av dessa ha särskilda järn använts.

Ett väffeljärn (vöfveljärn) bestod av 2 refflade, rektangulära (ung. 10 x 15 cm) järnskivor, vid ena kortsidan förenade med gångjärn. Vid andra kortsidan voro båda försedda med ett hämligen långt handtag. Då man gräddade väfflor, ställdes järnet över glöden på en s.k. pannkaksring (pannkaksring). Denna var en järnring, försedd med 3 fötter.

Föga olik ett väffeljärn var ett gorajärn (gorajärn). Rutorna i järnets båda halvor voro dock mindre. Gorajärnen gräddades så kunna, att de kunde böjas.

Pannkaksleggarna (sing. pannkakslägg) ha haft alldeles samma utseende, som de ännu ha. Vid gräddning ställdes naturligtvis också de på pannkaksringen. Munkpannor (sing. munkpanna) ha också använts.

Först på 1850-talet började järnbakugnar komma i bruk, men någon allmänare spridning fingo de ej förrän ett stycke in på 60-talet. De kallades gjuterispisar (sing. gjuterispis) och köptes från Arboga gjuteri.

Vid utbakningen av degen använde man alltid särskilda bakbord (bakböd). vanl. i dial. bötr
 När de brukades ^{endast} vid bakning, måste de för varje särskild gång tagas fram.
 Bakbordet var en kvadratisk eller rektangulär träskiva, som i motsats till vad som nu vanligen är förhållandet saknade uppstående kanter. Det placerades alltid på en särskild fot.

Degen gjordes i degtråg (degtråg), även kallat baktråg (baktråg).
 äldre tid bestod träget av en klunen och urholkad stock, sedermera gjordes det av bräder. Något särskilt verktyg att röra om degen med, hade man ej.

Da degen ställdes undan att jäsa, bredde man över den ett baktakarn (baktakarn).

Det viktigaste av verktygen för brödets utbakning var brödkaveln (sing. best. f. brödkävel). Järva kaveln var slät, vanligen försedd med genomlöpande axel och alltid med 2 handtag.

Till att skära av degstyckena med använde man helst pannkaksspaden, som man annars vände pannkakor med.

Vid bakning av mjuka kakor användes alltid kakmätt (kakmöt). Det bestod av en ring av smitt järn, i mitten försedd med särskilt halmätt (halmöt). Vid bak av hårt bröd, spisbröd, däremot nöjde man sig med

att med ett hälmått av horn göra hål i kakan.

För brödets införande i ugnen begagnades en brödspade med långt skaft. En sådan spade kallades grissel (græsof f. best. form græjsa). Den var helt och hållet av trä och vanligen tillverkad i ett stycke. Ibland kunde dock spaden skäftas (fästas) ⁽ⁱⁿ⁾ i skaftet med pinnar. En och samma typ av grissel användes för allt slags bröd. Hjälperktyg (se frågelistan!) ha icke förekommit. Kakorna flyttades med händerna från bakkordet till den plats, där de skulle ligga och jäsa, likaså lyftes de med händerna över på grisslan, då de skulle föras in i ugnen.

Efter utkavlingen sattes kakorna undan på särskilda brödbräden (sing. "bröbrädr") för att jäsa. Dessa vilade på stolar. Brödstegar ha däremot ej använts.

För att magga brödet hade man ett särskilt verktyg, en magg (mag). Denna bestod i äldre tid av en träklots, försedd med piggar av järn. Senare gjordes den helt av järn. Denna magg användes för brödkakor. För limpor och annat fjockare bröd begagnades en fin pinne. Att göra rånder i brödet för att lättare kunna byta det har ej förekommit.

Vejskrapar för rengöring av bakkordet funnos ej utan man använde en bordskniv.

III. Brödets beståndsdelar.

De sädeslag, som inom sockren använts för beredning av bröd, äro rag (řag) och veke (větr). Bröd av havre (hávrr) har ej bakats, en och annan gång under dåliga år har man dock mest blanda havre i brödet. Det var t. ex. fallet år 1868, som är ett av de allra väraste år, som man minnes i trakten. Skiltefter det i brödet ingående sädeslaget talar man om ragbröd (řagbrj) eller vekebröd (větrbrj). Ett gemensamt namn på all säd, som användes för brödberedning är brödsäd (brjśä). Till allt bak, såväl av högtids- som vardagsbröd, användes samma säd. Den säd, som vid kastningen stannade närmast agarna, kallades slösäd (sljśä) och användes ej till brödberedning utan maldes åt djuren, framför allt körsen. För vardagsbröd hade man benämningen spisbröd (spjśbrj). Det mjöl, som användes därtill kallades sammanmalet (sämmanmätr). Till limpor och till det knäckebröd, som bakades till helgerna, begagnade man siktat (śiktat) mjöl, även kallat siktmjöl (śiktmjöl). Det mycket fint siktade mjölet sades vara stälsiktat (śtäśiktat), det något grövre sämsiktat (sämśiktat). Den vid siktningen fränskilda delen av säden kallades kli (klr) och användes till höns- och kreatursfoder.

Den viktigaste av de kryddor, som användes vid bakningen, var salt ('salt). I spisbröd förekom ej ofta någon annan. Andra kryddor, som användes vid bak av olika brödsorter, voro kummin ('kümmi), färkal ('färikäl), kardemumma ('kärdemümma), kanel ('kanäl) och pomerans ('pomersans). I jullimpor förekom vört ('vof).

Några surrogat har man ytterst sällan behövt gripa till vid brödbak. Det enda ämne, som kommit till användning för att dryga ut degen, är kokt potatis.

II. Deg och jäsnig.

I dialekten uppehålls en bestämd skillnad mellan orden deg ('deg), smet ('smet) och röra ('röra). Brödet bakas av deg, av smet gräddar man pannkakor. Röran liknar till sin konsistens smeten. Ordet förekommer oftast i sammansättningen ägröra ('ägröra). Till subst. deg finnes ett adj. degig ('dege) som har egenskap av deg. Verbet dega synes dock vara okänt.

Fördringställandet av degen kallades att göra degen ('jöra degon). Om en deg skulle bakas ut tidigt på morgonen, gjordes den redan föregående dags

kväll, annars samma dag som utbakningen skedde. Degen gjordes i bak-
bräget. Sleta degen gjordes alltid på en gång. Den vätska, som tillsattes,
kallades degspad (degspä). Till spisbröd utgjordes spadet av vatten, till
finare bröd av mjölk. Saltet, den förnämsta kryddan, tillsattes genast,
jästen däremot, sedan degen arbetats något. Jästen lades en stund förut
i ett kärl med vatten och mjöl för att jäsa upp en smula. Detta kalla-
des att göra på jästen (jöra-på jästen). Degen ~~arbetades~~ alltid med
händerna, något slags redskap därför fanns ej. Vid jäsmingen sväller (svältr)
mjölet. Då degen är nog stadig, säges den vara lagom (lagom). Om mjölet
är så beskaffat, att degen ej blir stadig, säges den blötna (blötna).

När man ville ha degen sur, ställde man undan den på ett varmt
ställe under ett par dagar. Sådant deg gjordes så, att skällhett degspad hälldes
över mjölet. Jästen tillsattes ej genast, utan mjölet måste först nogt blandas
med spadet.

Bland kunde man som jäsamme använda deg från ett föregående
bak. Denna kallades surdeg (suddeg). Surdegen bereddtes så, att en degbit
toggs undan, rullades till en boll och till nästa bak förvarades på en fall-
rik i ett varmt rum. Innan denna deg användes, måste man färsta upp

(faska-sp) den. Detta skedde genom att slå litet varmt vatten över den.

Äldre tid användes endast drickjäst (dricksjäst). Den köptes på Årboğa bryggeri, och förvarades i en liten kopparsflaska. Preisjäst (preisjäst) kom i bruk på 70-talet.

V Brödlämnets behandling före gräddningen.

Sedan degen var färdigjäst, vidtog utbakningen av kakor. Detta kallades att baka ut degen (baka-ut degen). Med detta arbete voro vanligen två personer sysselsatta. Deras sysselsättningar voro fördelade så, att den ena skar av lagom stora degbitar till kakor och kavlade ut dem, den andra maggade och stötte bort (inf. stöta-bort) d. v. s. flyttade kakorna från bakkbordet till den plats, där deingo ligga för att ytterligare jäsa.

Att arbeta upp degen på bakkbordet kallades att vräta upp degen (vrä-sp degen) och gjordes av samma kvinna, som hade utkavlingen om hand.

För varje gång lade man upp endast en del av degen, ett s. k. uppdrag (öptåg). Degstycket rullades ut till en rulle, som delades upp i lika stora delar, kakämnen (kakämnen). Här till användes pannkaksspaden. Degarnas rullande och utklappande med händerna föregick på alldeles samma sätt

Som nu.

Vad kakornas storlek beträffar, gjorde man dem ungefär lika stora som grisslan. Vid bak av spisbröd uttogos de som nämnt med kakmätt, vid bak av knäckebröd däremot gjordes de för hand, d. v. s. kavrades ut till önskad storlek. I detta senare fall kavrades kakorna blott på ena sidan och gjordes så tunna som möjligt.

När kakan utkavats och försatts med hal, flyttades den från bakkbordet till ett bakbräde. Överflyttningen skedde med händerna. Hade kakan råkat fastna vid bakkbordet, lösgjordes den med en kniv.

Två gånger maggades kakan, ena gången på bakkbordet omedelbart efter utkavlingen, andra gången strax innan den skulle sättas in i ugnen. Vid båda tillfällena användes den förut beskrivna maggen. Något bestämt antal varv maggade man ej. Årusning av kakorna förekom i äldre tider ej, varken på kakans ava (äva) eller räta (räta).

Som förut nämnts uttogos spisbrödskakorna med mätt, för att de skulle bli lika stora. De delar av den utbakade kakan, som vid mättets påläggning kommo utanför detta, benämndes skolor (föror, sing. föra f.). Då ett upplag av degen var utbakat, knäclades dessa skolor in i nästa upplag.

De sista kakorna i baket, som helt och hållet bestodo av skålar, kallades också skålkakor (fötkäkor).

Alla kakor försågos med hål. Detta arbete kallades att göra hål i kakorna (jöra-hått-i kakorna). I spisbrödskakorna gjordes det i mitten; kakmättet var ju försatt med ett särskilt hålmätt. I smäckbrödskakorna gjordes hålet med särskilt hålmätt och anbragtes alltid vid ena kanten av kakan.

Efter utkavningen på bakkbordet ställdes kakorna undan att ytterligare jäsa. Detta gällde allt slags brödbak. Kakorna placerades till att börja med på fällbord och sofflock eller rad man hade, som kunde passa för ändamålet, senare på särskilt tillverkade brödbräden, som uppställdes mellan bakkbordet och ugnen. På dessa bräden lades kaka bredvid kaka, endast om degen var mycket fast, kunde man ibland lägga kakorna två och två på varandra.

Limpor och bullar jäste på särskilda dukar, där de övertäcktes.

Särskilt fint bröd beströks omedelbart före gräddningen med en blandning av sirap och vört. Limporna beströks med en limmelapp, som doppats i sirapsvatten. Detta kallades att smörja (smörja) brödet.

III. Gräddningen.

Störparingsätten vid gräddning av å ena sidan rågbröd å andra sidan vetebröd voro skilda. I det förra fallet använde man s. k. ljusugn (jūsugn), d. v. s. under hela gräddningen eldade man inmanför stickgluggen för att upplysa den och hålla övervärmnen uppe. I det senare fallet fingo inga som helst glöd finnas inne i ugnen, då man fruktade, att vetebrödet under gräddningen skulle bli mörkt. För att kunna se in i ugnen, måste man då lysa med en brinnande sticka eller ett ljus. Över huvud taget var man mycket aktsamare vid gräddning av vetebröd än av rågbröd. Det förra placerades aldrig direkt på arin utan på särskilda plåtar, som sköts in i ugnen.

Måste man vid samma tillfälle grädda flera sorters bröd, började man alltid med limpor och långbullar, som fordrade ganska hög värme och fortsatte så med kakorna.

Kakorna lyftes med händerna från brödbrådet, placerades på gristlan och fördes med denna in i ugnen. För varje omgång sattes ugnen full. Antalet kakor berodde på ugnens storlek, en ugn av normal storlek rymde dock 18-19 kakor. Detta antal benämndes då en ugn (ugn). Den första

Landsmålsarkivet: Uppsala 3071
O. Norman, 1931 FELLINGSBRO
VSTM.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3071, O. Norman, Vstm

omgången kallades förstugnsbröd ("förfungsbrö"). Förstugnskakorna voro en provgräddning, genom vilken man tog reda på ugnsvärmen, och de måste många gånger för andra gången föras in i ugnen för att bli fullständigt gräddade, då de vid provgräddningen ofta togos ut för tidigt. Dessa kakor brukade man ge granarna som smakkakor. Någon bestämd tid för hur länge kakorna skulle stå inne till gräddning fanns ej, utan man kittade då och då in i ugnen för att se, hur långt gräddningen fortskridit och tog ut kakorna, då man ansåg dem färdiga.

Limpor infördes i ugnen på samma sätt som kakor, och i varje omgång gräddades så många, som rymdes där. Långbullar gräddas liksom allt vetebröd på plåtar, ej direkt på årlin. Genom att då och då sticka en fin pinne eller vispsticka i bröden för att se, om den blev degig eller ej, prövade man, om de voro färdigräddade.

Brödet höjer sig ("höjs sig"), var det allmänna uttrycket för, att det under gräddningen jäste upp på ett tillfredsställande sätt. Med latgräddat bröd ("latgräddat brö") förstod man bröd, som gräddades vid svag ugnsvärme. Bröd, som endast blivit ofullständigt gräddat, sades vara rågräddat ("rågräddat") och försedd med degrand ("degrån") eller stälrand ("stälran").

Sådant bröds egenskaper uttrycktes också med adjektiven henig (hēnu) och ställig (stāle). Det förra ordet användes endast om hårt bröd, det senare om mjukt. Bröd, som av för hög ugnsvärme blivit förstört, var bränt (brānt).

Bruket att skänka bort smakbröd (smākbrō) var allmänt. Därmed hugnades grannarna och de personer, som tillfälligtvis kommo till gården, under de dagar baket pågick. Som smakbröd gav man vanligen bort förstugnskakorna, som voro något tjockare och mjukare än de andra. Om denna gamla vackra sed villna ännu några talesätt: inte alla dagar är bakdagar (int̄s-āla dāgar ^{ā-}bāk-dāgar) och den som inte ger smaka, när man brygger och bakar, kan ger aldrig nå' smaka (dān-som-int̄s jē smāka nār-man-brygḡr ō-bāk̄ar hān-jer-āldre nō-smāka).

VII. Brödets behandling efter gräddningen.

Efter uttagningen ur ugnen placerades brödet på på golvet utbredda linne-
dukar för att kallna och styvna till (kālma ō-styvna-tē). Sedermera an-
vände man ett tomt brödbråde för detta ändamål i stället för linne-
dukarna. Efter gräddningen beströkos limporna ännu en gång med vört.

Man sopade ej av kakorna efter gräddningen, men man brukade fatta

ett antal kakor mellan händerna och skaka (skåka) av mjölet mot bakbordet. Lade någon kaka fått en bränd fläck, strapades denna bort med en kniv.

Brödet råknades i hög (hög). Av varje deg blev det ett visst antal hög. För varje dag bakade man mellan 20 och 30 hög.

Det bröd, som skulle torkas, tråddes på brödspett (bröspjät), som hängdes upp under taket i köket. På spetten hängdes kakorna alla vända åt samma håll och alltid med avrigsidan mot dörren. Gattogs icke detta, blev brödet odrygt.

Upphångningsanordningen för brödet var ordnad på följande sätt. I tämligen långa kroker voro ett par ganska grova stänger, hällstänger (hällstänger sing. hällstäng) upphängda parallellt under taket på några meters avstånd. Mellan dessa hällstänger placerades så brödspetten på lagom avstånd från varandra. Vanligen rymdes på varje hällstäng ett 10-tal brödspett. (Se fig. 6).

Det torra brödet förvarades i en vishusbod, hängande under taket på brödspett, på vilka kakorna skjuts ihop så tätt som möjligt. Senare kommo för detta ändamål brödbingar (brödbingar sing. brödbing m.) till användning.

Det mjuka brödet förvarades i stenkrukor och dyl. i en bod. Ibland grävde man ner kakor i sädesbingen (sädesbingen). Genom detta förvaringsätt

höllo de sig länge mjuka. En gammal sed, som alltid iakttogs, var att laga undan en vörtbulle av julbaket, linda in den i en handduk och gräva ner den i sädesbingen. Där fick den ligga till långfredagen, då den togs upp, skars sönder och äts till ölsoppa (ölsoppa), som den dagen var en ständigt rätt.

Vid måltiderna lades brödet upp i en brödkorg (brödkorg). Den var helt och hållet flätad av vide.

VIII. De olika brödslagen och deras tillredning.

Det bröd, som användes i vardagslag, kallades spisbröd (spisbröd). Det var alltid hårt, torkat. De, som icke kunde rå på det hårda brödet, blötte det i vatten. Mjukt bröd serverades icke till vardags.

För brödet slut, innan det stora baket skulle äga rum, gjorde man ett extra, mindre bak. Vid detta bak gick man tillväga på alldeles samma sätt som vid storbaket.

Var man alldeles brödlös och det gällde att hastigt skaffa något slags bröd, gjorde man en skänkaka (skänkaka). Det var emellertid ganska sällan, som man behövde gripa till denna utväg. Degen till denna kaka gjordes

på samma sätt som pannkakssmet, men till sin konsistens var den något fastare. Gäst användes ej. Kakan gräddades i pannkakslaggen.

Till limpor användes siktat mjöl. Ett särskilt slags limpa var surlimpa (šur'limpa). Varm potatis stöttes tillsammans med grovt rågmjöl, och denna deg ställdes så undan ett par tre dagar för att surna. För övrigt behandlades denna deg som vanlig deg.

Vid helgerna förekommo många olika sorters bröd, vilka benämndes efter den beståndsdel i degen, som gav brödet dess särskilda smak: Sålunda talade man om vörtbröd (vörtbröd), kärnmjölkslimpa (šærnmjölkslimpa) och pomeranslimpa (šomeranslimpa).

Särskilt till jul förekommo flera slag av vetebröd. För övrigt användes vetebrödet sparsamt. Utom vid helgerna kom det fram endast när man hade främmande. Olika sorters vetebröd voro saffransbröd (šafransbröd), vetebular (vetsbular), skorpor (škorpor, sing. škorpa f) och kryddskorpor (šryddškorpor). Ett bröd, som bakades till julhelgen, benämndes med ett gemensamt namn julbröd (jultbröd). Till jul- och nyår bakades en särskild jul- resp. nyårskaka. Den gjordes av vetedeg, var rund och ungefär 3 dm. i genomskärning. Närpå kakan skrevs med degstrimlor God Jul

resp. Gott Nytt År. Till julen bakades också vetebullar av särskild form, s. k. julorlar (jūlvōksor sing jūlvōks m). Se fig 7.. Vid andra högtider förekommo ej brödsorter med speciella former.

Vid bröllop och begravning förekom smörtårta (smōrtāfa f), som bestod av många s. k. bottnar (bōtnar sing bōtn m).

På de större gårdarna bakades också vid begravning mycket stora kringlor (kringlor sing kringla f), som gavs som födmat åt de bönder, som fjänstgjorde som bärare.

När man skulle på kalas och enligt gammalt bruk ha förning (fōning) med sig, brukade man baka ett skalbröd (skālbrōd). Deigen gjordes i en porlinskål och ställdes så undan att jäsa. Omedelbart före gräddningen vände man upp och ned på skålen på en plåt, och den på detta sätt formade kakan gräddades på vanligt sätt.

Av småbröd ha pepparkakor och smörbakelser förekommit sedan gammalt, dock endast vid helgerna. På 60- och 70-talen kommo småbröden mera allmänt i bruk, och då blevo också flera sorter kända.

Mera tillfälligt förekommande brödsorter voro bärbakorna. Färsta, kokta blåbär brukade inbakas i rågdeg, av vilken formades fjörka kakor utan hål.

Ett annat sätt var att baka ut en kaka, vika upp dess kanter och bestryka den med ett lager av blåbärrsmos, varefter den gräddades. En sådan kaka kallades blåbärskaka (blåbærskaka). Andra bär användes ej, ej heller äpplen.

Vaje var gjordes ett bak s. k. hästbröd (hästbrö). Dejen gjordes av råg och bakades ut med havre. Gäst kom ej till användning. Vaje dag fingo hästarna varsin kaka av detta bröd.

Paltbröd (paltbrö) kallades sådant bröd, i vilket blod användes som späd. Liv-, nötkreaturs- och fårblod användes alltefter tillgången. Blodet måste vanligen spädas något. Därill tog man helst dricka, men även mjölk och vatten dugde. Dejen gjordes av grovt rågmjöl. De ingredienser, som för övrigt ingingo i den, voro något flott, peppar och mejram (miram). Till denna paltbrödeg (paltbrödeg) sattes mera jäst än till vanlig deg. Utbakningen tillgick på samma sätt som utbakningen av rågbröd, men paltbrödskakorna gjordes tjockare än de vanliga mjuka rågkakorna. Gräddningen tillgick på det sätt, som förut skildrats, likaså forkning och förvaring.

IX. Folketro och talesätt om brödet.

Till detta kapitel finnes ej mycket att säga. Ytterst litet av den folketro, som troligen en gång varit förknippad med brödet och dess tillredning, har bevarats så länge, att nu levande personer kunna berätta därom. Endast följande gamla sed kunde min meddelerska erinra sig: Stiltade en flicka ett sädeskorn i brödet, skulle hon lägga det på karmen ovanför dörren, om han ville veta något om sin tillkommande. Den förste man, som därefter gick in genom dörren, bar samma förnamn som hennes blivande make. På samma sätt kunde en ung man lära känna sin tillkommandes namn.

Några talesätt: salt och bröd gör kinden röd (^{ˈsält-ø-brø̃ jør-ʒindm̃ rø̃}). En stark person kunde kallas brödstark (^{ˈbrø̃stark}), en fet person brödvullen (^{ˈbrø̃vullən}). Ordet kakstad (^{ˈkækstɑ̃}) = mage finnes i uttrycket det kliar i kakstan (^{ˈdæ̃ k̃liar-i ˈkækstɑ̃n}). Slår är bagarns stuga (^{ˈslɑ̃r-æ̃-bɑ̃gɑ̃rns ˈʃũgɑ̃}), sade man, då det bildades en jästblåsa i brödet. Om en person, som gick krokig, kunde man få höra uttrycket: han sätter ändan efter sig, som om han skulle ut och låna bröd (^{ˈhɑ̃n-ˈsæt̃t̃er-ændan ˈæ̃t̃r ˈsø̃j ˈsø̃m ˈø̃m ˈhɑ̃n ˈskul̃t̃-ut ˈø̃ ˈlɑ̃nɑ̃-ˈbrø̃}).

Uppteckningen gjord i januari 1931.

Olof Norman.

Fig. 1. Bakugn sedd från sidan.

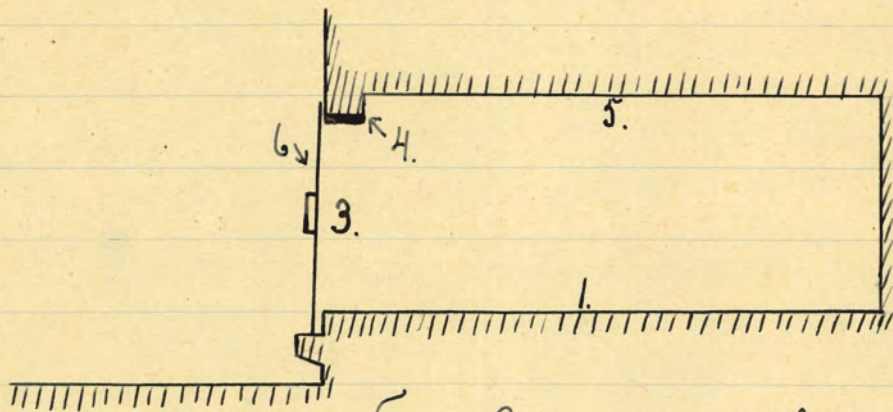
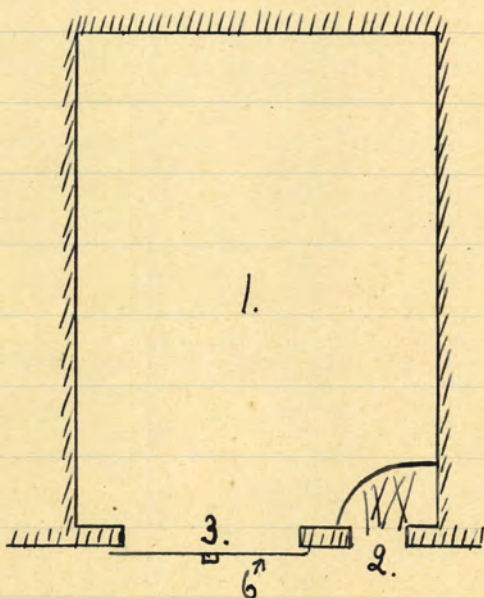


Fig. 2. Bakugn sedd uppifrån.



1. åvil.
2. stickglugg.
3. ugnsgap.
4. bäljarn.
5. valv.
6. ugnslucka.

Fig. 3. Ugnsraka.

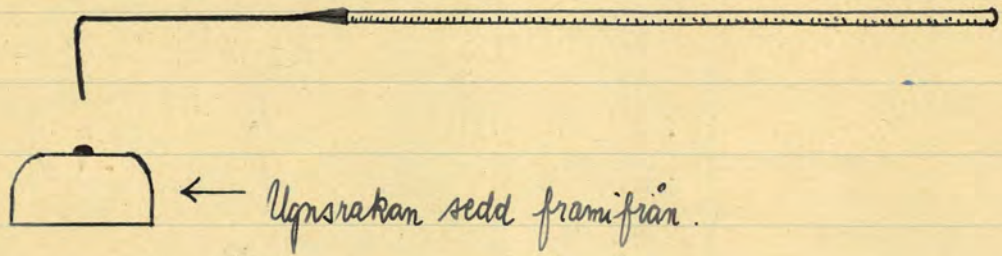


Fig. 4. Ugnssoipa.

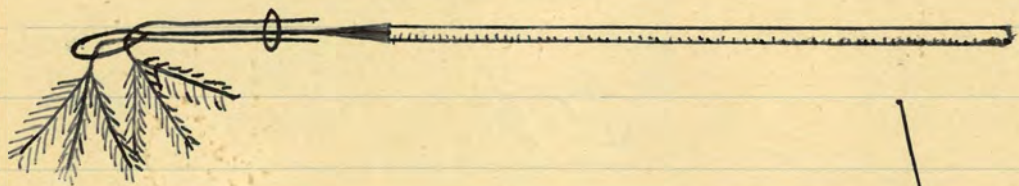
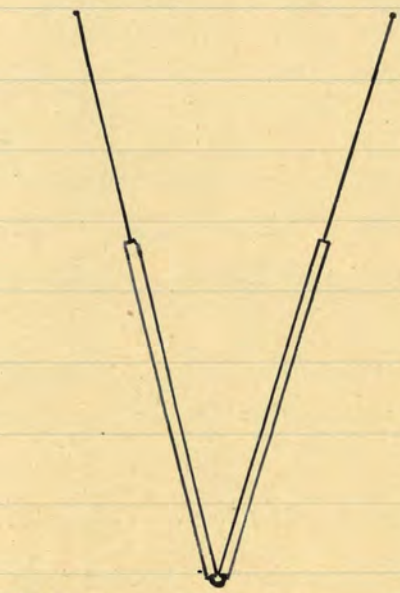
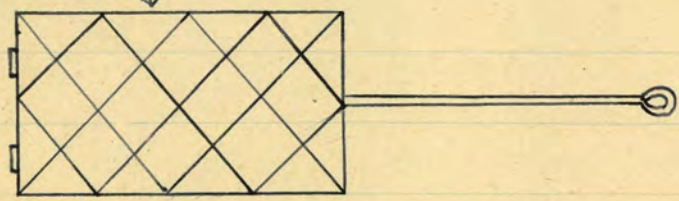


Fig. 5. Väffeljärn.
Ena halvans insida.



Järnet sett från sidan.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3071, O. Norman, Vstm

Fig. 6. Torkningsanordning för bröd.

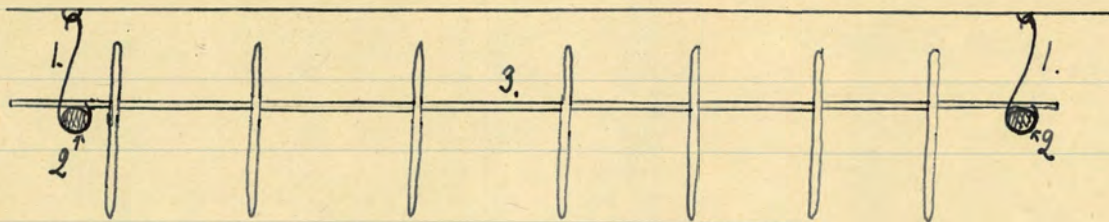
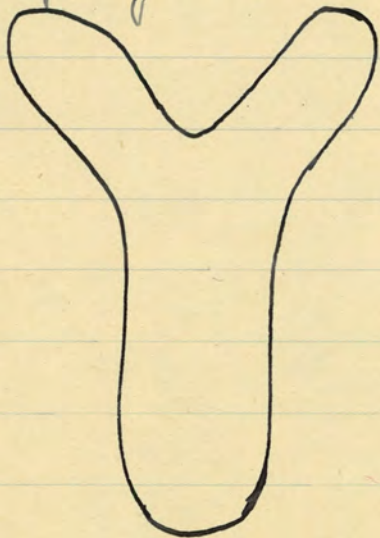


Fig. 7. Gulore.



1. Grotkar av järn.
2. Själlstänger.
3. Brödspett med kakor.