

3325

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Västergötland

Hägersbads sn

3325

Björkman, A. J. 1931.

Svar på ALMA:s frågel. 16  
om Brödet och dess tillredning.

21 bl. 4 =

Exc. OSD (x)

Brödet och dess tillredning.  
Hägglesled i Hallands l. d. A. J. Björkman 1931.

Västergötland  
Hägglesled

I. Inledande frågor om bakning.

Användning av ordet "baka". Att baka bröd, panne-  
baker, quadding, brönsost, väppler, monka, göra. Jorden har efter  
det släcker sig bakad ihop säk och behövs luchras. Handen ligger  
framför spisen och bakar piok. Bra all med värmda hall-  
riker baka ill häll i sidan.

När ordet "baka" användes om brödbakning, så kan det äfven dels  
hela arbetet, dels att baka i ugnen. När vi bakar är det mo, som  
bakar i ugnen, så brödet blir väl bakad. Så lunda har den egendömliga  
benämningen "gräddä" ej varit i bruk och är det ej än. Ordets flitiga  
användning i h. ex. kokboken eller av främlingar har ej utövat  
märkbart inflyande att ge det beskrif i ordens språk.

Substantivet "bak" (<sup>kunde</sup>avse antingen arbetet eller preparatet)  
Såväl fa. vi ha bak (bakning) igen och ill slösa bak är piok.

Tiden mellan bakstara vistade allt efter förbränningen. Mindre

ofta, så länge stora tegelugnar användes, ägnade för  
färrn bakning av större förråd med såsom följande  
vanligare bruk av även hårt bröd.

Med sängen var bakningen till jul,  
julebaket, fördelat på ett par dagar och föregångt  
av den verkliga angelägenheten att måla de jul  
— under obligatoriskt kräppa de kvårnera  
med anledning av kuddbevägransningen.

## II. Allmänna frågor om brödet.

Förkommande talesätt: De sköda nog, så de  
ha lett bröföva. Det var ett lätt sitt att på sett  
levbröd. Inte ha de den behövt leva brölosa. En  
lette brö, en bröbeck, <sup>en smått bröd</sup> ena brösmåla, ena bröstiva,  
en brösjåling, en bröslanning, en bröskalk (-kant),  
ena bröskok (det ylliga).

Ordspråk: Datter brölos än salos. Små  
smålex ä också brö. Den enes dö ä den andres  
brö. Sunn att ge bakarebarn brö. Dä ä inte gott de  
att ä brögn brö.  
Brödets egenskaper: mybakat, mykt, svet  
jet (ännu ej hårt), hårt, skört, sejt, dejt, deigt, ejull, bakat,

bakugn

kräppa

Landsmålsarkivet Uppsala 3325  
A. J. Björkman, 1931. HÄGGESLED  
VGL.

Frgl. 16

brödtärning

bröskalk

barnbröd

sveten



i samband med spisen men fanns ibland förlagst  
till bröghus (brygghuset).

I bostaden voro spis och ångruva sålunda ångruva s.  
vanligen förlagda bredvid varandra med smick  
mellan dem upp till den gemensamma skorstenen  
Och under hembing (innerstaket) fanns varderes hembing s.  
spjäll, en pyrsidig stor järnplåt, som även kunde hembing  
helt utdragas.

Ugnen var välvd av tegel, varav också den  
rektangul. eller kvadratformiga botten, avsn,  
var lagd. Botten växlade allt efter ansatset  
större eller mindre brödkakor, som avseddes att  
kunna samtidigt bakas där. Vid högra sidan var  
en genom en längsgående järnrocker avgränsad  
lågervä (lågervä), vari eldades sakla under  
bakningen. Bredvid åmsvänn (ugnsmunnen) var åmsvänn s.  
öppning till lågervän. Den förra kunde enkelt  
tillslutas med en åmtäppa av trä med rundad åmtäppa s.  
åmtäppa.

Landmålsarkivet, Uppsala 3325  
A. I. Björkman. 1931. HÄGGESLED  
VGL  
Frgl. 16

och en inbörstad kvälapp som handlag, den senare  
med en Regelsten. Över <sup>högrens</sup> ugnsmannens utmynnade  
vår för den från ugnens bakre del kommande röken  
och över lågvråöppningen en sådan för en del rök  
från lågvrån.

Som bakeve användes <sup>1 1/2 alns</sup> fannved av tall och gran,  
varvid de grövre klövs än en gång till lagom bake-  
vestvä, men som läsve (lågvråved) blott tall, om  
ej björk, emedan av gran sprakades mera kol-  
flingor på brädet.

bakved :  
bakvestin  
lågved

Insikt om lämplig tidpunkt att kölla  
i ammern i förhållande till degarbetet och i vida  
sittet härfor — först givelvis ett två på två —  
samt i ett enda lagom-fost, jämnt och starkt vanns  
genom erfarenhet under praktiken.

Redskap vid stöningen voro skörepåk,  
paka och sopa. (Frägel. 13: Eld och eldjöring).

Om ugnen var lagom varmer grönades

skörepåk +  
sopa :  
paka s.

Landsmålsarkivet Uppsala 3325  
J. Björkman. 1931. HÄGGESLED  
VGL.  
Frgl. 16

6

genom att inkasta litet mjöl och iakttaga dess  
svedning eller genom provbakning av en kaka.  
Kunde bli att dröja något med insättningen. Sedan  
kom en i dubbel bemärkelse het elund, på färdighet  
och påpasslighet fingo avgöra om sanningen att "den  
som har många järn i elden, bränner några" är en  
sanning med praxmäns.

Med utrikt till att eljest vara brodlösa  
för middagen kunde i för tid några glöden fram till  
maka åt sidan och en i nog gäst kaka bakes — en  
\* lärekaka, bakad medan glöden lågade. Mistlyskades att  
baks jämsing, kunde sägas: Då ble lärekaker i allihop.

Något inpa senare käloken av 1800-talet började  
regelbundet att mer omdändas till hallåmna. I. v. s. bygd-  
årilen ersattes med en hall (hall av gjutjärn, köpt  
i Lidköping) med plats för vanligen endast fyra kakor  
i ränder. Elning nu med halvmeterlång smälare vid och  
endast i lären. Som halla smälade mycket fortare än förut beled.

lärekaker

\* lären eller  
läsa eller  
läkbräna en  
genom järnslena  
avgränsat läng-  
smal del av  
bakugnens (eller  
högens). Sebra 2/11 51

måste därunder finnas rum för en svag eldning eller under  
bakningen. Lämpligt att ella änner halla med var  
lons, barrefäcke, gransis.

Gämsides med bakning i halläm kom sedan hallen  
efter införande av kokspisar före slutet av 1800-talet  
— representerande Huskvarna, Norrschammar och Närckvarn  
— bakning omväxlande även i dessa. Vid en del nybygg-  
nader utelätos de tidbesparande <sup>och rumkrävande</sup> ugnarna för de  
rumbesparande och tidkrävande kokspisugnarna.

För annan än brödbakning användes: väffel-  
järn (väffel-; i likhet med utside med de rektangulära  
eller fjärförmiga järnens insidor ornamenterade); goräs-  
järn (rekt.-form., mera hållstuckande än föreg., vilket  
än mer är fallet med) lönnsåsjärn; stakepanner  
(av plåt eller gjutjärn, för även bakning av  
pannekaker, monka eller plätt <sup>pudding</sup> samt brynost);  
plättkepanner (med förjämningar, bestämmande plät-  
karnas lika form och storlek).

barrefäcke a.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3325  
A. I. Björkman, 1931. HÄGGESIED  
VGL.

Frgl. 16

väffeljärn

goräsjärn

lönnsås järn

plätt s.

plättkepanna



8  
Redskap och verktyg vid den egentliga  
bakningen:

Bakbord. Som sådant tjänstgjorde  
oftast det stora slaghordet. På dessa pla-  
cerades också bakeboll, när sådant fanns (fig. 5).

Bakträgen. Baketrär är olika stor-  
lekar, varav alltid något sårdels respektabelt,  
funnos dels av med kärle och skare utholade halva  
trädkamoder (fig. 6) och dels av hopspikade eller  
sänkade bräder med medställda sidor och gavlar.

Redskap vid ett tillaga degen, att knos/knos, knäda v.  
knödde, knödd, knäda) var i regel händerna. Vid  
tillfälle kunde någon vara behjälplig att ofta behore  
tillhålla <sup>av</sup> knosspad (-vastus). Dejtråret överbruddes knädspad s.  
med bakevepa eller bakelakar för bibehållande av bakevepa s.  
tillräckligt jämningsvärme.

Mjälkåla (mjölkårten) utgjordes av varje. mjölkårtli  
branda <sup>(funnos)</sup> knos samt av mjälkalka (-holkar) i flera  
storlekar, mjölkalka

9  
dels laggade och dels tillagade av inrullna granthubbar,  
som inifrån skarvs kunna och försells med bollen  
— diametern ibland rätt åklingsvärd.

Verktyg för brödetts utkavling, brevinga (bre. bredde,  
bredd), var kärrvent (brödkaveln), helvarvet med handtag  
vid ena änden. För kärrbröd användes kavel med  
utskärningar och handtag vid båda ändar.

bredding  
bredda v.

kärrbröd

Hål i kakorna tojos med hornt. Brödmått före  
horn ej.

Verktyg för brödamnets införande i ugnen.  
Från bordet flyttades brödet med kakeffjäl (kake-  
ffjolen; frigel. 13) till sofflock och kakebräder att jäsa  
en stund samt så till grissla (grisslen, grisseln) med ett  
långt skapfel för insättning och sedan uttagning ur ugnen.

kakeffjäl

grissla s.

Brödet peckas (maggades) med pecken (maggan),  
en svarvad liten brisa med handtag och isatta korta  
stälkräddbitar eller helt stälkrädd-arbete. För  
göckare bröd användes en strumpstikka.

pecka s.

### IV. Faran beredes bröd.

Bröd bakades av råg, korn, ärtor och vete.

Ärtbröd, blännebröd (blandbröd; råg, korn, ärtor), artelbröd (ärt-), vetelbröd. Brösa (bröddid) i egentlig mening var råg och vete.

ärtbröd  
bröd vid

Samtliga nämnda rågslag odlades på orten.

Blandbrödet var vardagsbröd (vardags-), grovbröd. Bröd av enbart råg eller vete eller dessa i blandning var grant bröd. Olika grovhet och grannhet uppkom genom att vid kvarnen hade siktlats eller icke:

vardagsbröd

sektmjöl eller sammaort (sammaumalt). Av ringare siktning blev samsiktat och av starkare slät-siktat mjöl. Det senare förparades endast med råg och vete, som då maldes på slätkvarna, stälas.

siktning  
sammaort  
samsiktat  
stälstiktat  
stälas v.

Det fränskilda var kli, som användes till husdjuren. Av dem hemma kunde en del mjöl siklas. Säll och riktar förekommo av olika slag och olika grova eller fina: metallbröds, bagel- och florsiktat. Med <sup>mågon</sup> grovare

stälkvarn

A. J. Björkman. 1931. HÄGGESTED  
Andemålskrivet Uppsala 1931  
VGL.

X Frgl. 16

X

X

om ij med finare kunde man ibland vilja hemins-  
tingen sälla, ifrå di varste säera. Korngrynen maldes sälla v.  
 både vid vässtkrånå och på hemkrånå. I senare vasskoorn  
 faller skildes gryna och mjöl är genom grynesvilt av slåttad. hemkeram

Rogor, som användes vid bakning, var  
anis, fänkål och pomeransskit. Stika i symmetrik  
 till högtidigare tillfällen, åtminstone till jul. Vä och  
 bekräffande knådning med vårt (vört) till värte-  
bröd. Sall användes av rentiga, särskilt under sommaren.

vört  
 vörtbröd

V. Dej och gäsming.

Breddorcher, bullar, skorpor och kringlor  
 bakades av dej (dej), tracheler, pepparkakor, m. fl.  
 till skaffedopp, samt pannkakor, munkar, våfflor, go-  
rån kunnin, datumsmet.

Allt tillaga dej och smet var allt knös  
 (knös, knösde, knövt, knäde) och köva de (köva, kärde,  
rärt). Dejen knäddes bakdagens morgon eller  
senare. Knögspa var något mer än jämnet (ljumt) ljumman

köva v.

Landmålsarkivet Uppsala 3325  
 A. I. Björkman. 1931. HÄGGESLED  
 VGL

Frgl. 16

x mjölk eller båda delarna, någon gång vört, jästen  
 tillslattes under kväckningen. Kvallen förut  
 var det att gåva opp jästen. Jäst och mjöl invärdades i  
 ett litet kärl med tjunt vatten och ställdes på varm  
 plats att under natten komma i frisk jäsming.

När efter en stund dejen jäser, kanske  
 jäser över brädet, hade man att vra opp dejen.  
 Mera mjöl tillslattes då den påst lösa deymassen (fig. 6).

vidare v.

Så anlåggs en stund för att den stilleda jäsmingen  
 åter skall komma i gång. Vid degens uppvisning  
 kunde förbättring ske genom att det mjöl som  
 inarbetades var finare mals eller av bättre sort.

Något av jästen sökte man spara för kom-  
 mande behov. Denna tillslattes mjöl till en knottig  
~~Ny jäsklyppsättning bekrävas från mögligt svensk kölsbryggeri.~~  
 konsistens och kockades. Efter tillgång på präss-  
 jäst blevo tillhörande omsorgens betydligt för-  
 enklade.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3325  
 A. I. Björkman, 1931. HÄGGESLED.  
 VGL.

Frgl. 16

# VI. Brödamnets behandling före gräddningen.

När degen därtill var färdig skulle kakor formas:

x all bre eller brea (bre, bredda, brost; bräda). Den sam- bräda v.  
 ma som bredda eller medhjälpare hade all inför änden  
 av brädvägen under någon bearbetning gärra ämne, ämnena  
 d. v. s. tillaga lagom stora bullformade klumpar,  
 som rullas på bordet med litet mjöl under och  
 utgjorde kakämnen. Med något mjöl under  
 x breddes dessa till kakor med önskad tjocklek  
 och vidd. Övning, konstens moder, gjorde att den  
 rätt goda cirkelformen framkom lechändigt. Mjöllet  
 på bordet, som förekom vid väpning, kunde ibland få  
 vara bättre än degens och även ge ytorna ett finare  
 utseende. Häl med hornet även om brödspelt ej an-  
 vändes och vanligen i kakans mitt.

Brödets tjocklek varade efter tycke och smak  
 i olika hem, och storleken kunde få rätta sig efter ut- den bröd  
 rummet i ugnen. Tunnt bröd könnbrö <sup>2/3 och knäckebrö</sup> he endast undan knäckebröd  
fransvis var limpor och bullar.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3325  
 A. I. Björkman, 1931. HÄGGESLED  
 VGL  
 Frgl. 16

När kaka var bredder lags den på kakejäla genom att med vänstra handen kakkanten lyftes något, och fjölen med en höger-  
 svängande rörelse raskt sköts inunder. Då peckas med pecken, så således märken därav inte komma att kräppa bort. Med en rask uppåtrörelse med fjölen vändes kakan och naggades från andra sidan, un-  
 dersidan, som därefter kom att vara uppåt. Senare har börjat förfaras så, att kakan strax vänts och naggats på undersidan, därefter vänts åter till-  
 baka och naggats på översidan, som sålunda föll fortfara att vara översida. Tjocka, finare kakor,  
 lever och limpor naggades endast från översidan strax före bakningen och med en strampstikka.

De de <sup>även finare</sup> ~~stora~~ degresterna i krågen, skovet och skrap blev någon väderad knätterkaka. ✓

De bredda kakorna ställdes så på sopplock eller kakbräder att jäsa och käva sig. Överbreddes med

Landsmålsarkivet. Uppsala 3325  
 A. I. Björkman. 1931. HÄGGESLED  
 VGL.

Frgl. 16

Skrap s.  
 knätterkaka

käva v.

bakeveper eller bakelakarn, som ock bevedes emellan flockera, om det blev till gas sådana.

bakelakarn  
!

VII. Gräddningen.

flock s.  
tillreds a.  
grissla s.

När det var beress, te sätta in, infördes brödet i ugnen med grissla (kap. 3). En mindre sådan kunde ock förekomma, ibland med skiva av plåt, och varmed bakorna i ugnen behändigare kunde omflyttas från varmare plats till svalare eller tvärtom eller vridas eller vändas på sin plats samt uttagas. Om brödet var väl bakt prövades genom knackning med fingrarna, fjockare med någon pinne. Sådana fjockare bröddorhers bakades på ett eller närmare plåtet och gävos god tid. Stark värme skulle skada det yttre, innan det inne föll nog. Strax före bakningen kunde i synnerhet någon vedelera gullas eller gulleras genom att äggula pådröks med en gäspjäder.

Lösser och limpor bakades på plåtar

gulla v.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3325  
A. I. Björkman, 1931. HÄGGESLED  
VGL  
Frgl. 16



och liksom den <sup>an</sup>senare tillkomna bakningen är be-  
 bar och ringa (kringlor). En del skars till skorper,  
långskorper och kvinnor skorper. Av en balle, som  
 skars på kvären, blev en plan skorpa och en kullring  
 och liksom av det övriga.

långskorpen

Skiltraäkligt jäst bröd var sunt och sätt,  
vänkoret. Med mjöl efter Sätigt bergningsväder blev  
 brödet gärna med en mörk rand inuti, slitränd.  
 Någon kaka kunde få en fox haler svets och bli  
bränder. En slute kunde någon kaka med anledning  
 av ringa värme och långsamhet bli s. k. ätterbakker.

vänkoren "

stalsandak

svets "

ätterbakker

bakbröd

bakbakker

Ofte förekom att grannar växlade bake-  
bröd, bakbakker.

### VIII. Bröds behandling efter gräddningen.

Efter uttagning ur ugnen lades och ställdes  
 brödet isär på lämpliga platser för att svälna  
 och slivna. Gode vid knådningen till en del även

slivna "

använts något sirap, sirapsbröd, så besticks detta  
varmt lämnad. Vårtebröd med vårt (vört) och  
sirap.

17  
sirapsbröd

Det bröd som önskedes fortvara mjukt,  
kunde <sup>eller förvaras i kylskåp.</sup> odläggas och överbädas. Likaså om vinden  
uppe på vinden (vindur, lofted) för att fördröja frysning.  
För att <sup>mörtning</sup> (mörtning) skulle förekommas genom att brödet  
kalkna (hårdnade), kunde en del brödas på spelt  
under kakel eller på vinden.

Antalet kakor man behövde räknades i tyg (tyg).

#### IX. De olika brödslagen och deras tillredning.

##### 1. Vanligt vardagsbröd.

De grova brödsorter, som användes i dagligt  
bruk, benämndes spisbröd, vardagsbröd, grov bröd.  
Dessa brödslag voro blankornsbröd (mjöl av horn  
och havre, som icke tillrämmas, blankorn), blänne-  
bröd (med tillägg av pärl och kanske ärtor och något bondböner),

spisbröd  
blankornsbröd  
blankorn  
blännebröd

x artebröd (mjöl av vita och bruna årtor) och renare kar- bröd (särskild rågmjöl, sammansatt). rågröd

Brödet hade således också namn efter rådes-  
slagen. Mer eller mindre grovt om av sammaert  
eller av selemjöl.

Bröd av gjäst dog tillhörde ej bruket.

Tillfällighetsbröd, som bakades vid tillfällen, då man  
var brödlös och inte hade tid att baka vanliga brödsorter,  
bakades i en plötkpanna, för vanligtast av glöd. I  
nödfall gjäst.

x Lönbröd (lönbröd) förkom fast ej regelbundet, dock  
alltid gjäst och ej överdrivet tunt. Stelbröd i regel som  
Lönbröd som fick lockas.

Bröd i tunna kakor, som lockas, var ej brukligt,  
utan <sup>av</sup> del medeltycke vanliga brödet kunde en del få bli  
lockt utan särskild lockning.

Av grovre mjöl bakades i tjockare  
brödfarmer.

Landsmålsarkivet, Uppsala 3325  
A. J. Björkman, 1931. HÄGGESLED  
VGL.

## 2. Högtidsbröd.

Bröd, som blott bakades och användes som  
 hävdasbröd (högtdags-), högtidsbröd, söndagsbröd, gästbekärsbröd,  
 var det granna, fina bröd, seklebröd, are rikligt  
 rågmjöl eller vetemjöl eller båda i blandning och i form  
 av vanliga kakor och tjocka. De senare, skivebröd,  
 skuros i smeda, tunna skivor, som därigenom blev  
 mycket breda och konvales vid särskilda tillfällen  
 med tilläts av sirap eller vörst, sirapsbröd, vörstbröd.  
 Vetemjöl har obekant länge använts med sparsamhet  
 både till kokemjöl och bakning.

Julekakor voro små kakor, dels av vanlig  
 tjocklek, dels tjocka med olika mjöl och knådning,  
 utan och med monterning med sirap och äppel, vilka  
 tilldelades familjemedlemmar i små högar, julehöja,  
 och ämnas sändes till anhörigas och bekvärandes barn.

Småbröd av <sup>senare</sup> egen bakning utgjordes länge huvudsakligen  
 av skorper och ringa (ringar, kringlor)

högtdagsbröd  
 högtidsbröd  
 söndagsbröd  
 gästbekärsbröd  
 skivebröd  
 vörstbröd  
 kokemjöl  
 julekaka  
 julehöja  
 småbröd

A. I. Björkman, 1931. HÄGGESTED  
 Landsmålsarkivet Uppsala 3325

Fgl. 16

VGL

Som fön (förming) till kabas, bröstop, bars- fön s.  
äl (karnsöl, karandop) eller begravning var att vilja karnsöl  
 emellan fin och stor vetebrödkaka, pudding, brynsod,  
 gorån eller sunnrån. Slutligen kom redem  
 med bakelser eller sockerkaka (borta).

3. Bättre eller mera pallen bakade  
 styck av vardagsbröd.

Även vardagsbröd kunde ibland mjölkekross mjölkkuada  
 Som käsebröd medfördes på resor särskilt kistbröd  
 grovt bröd, ibland utskutande av havremjöl, för  
 körplågnad vid kortare pauser.

4. Maträtter som stå på gränsen till bröd.

Sådana voro gorån, sunnrån, munkar,  
<sup>slinnerpunka (blibäcks-)</sup>  
 potatismunkar, väfflor, kjuoka och tunna pannkakor,  
 morotpannkakor, äpplepannkakor, patlaker (grall;  
 bikorveta bullar, kokta av ij för fint rågmjöl och  
 blod av svin; ätos dels efter kokningen och även till mjölke,  
 dels följande dagar skurna i tunna skivor och stekta).  
 patlaka) s.

Landsmålsarkivet Upph. 1931. HÄGGSTED 3325  
 A. J. Björkman, 1931. VGL  
 Fgl. 16

5. Paltbröd<sup>2</sup>

Paltbröd med tillräts av blod från svinn  
till ej för fint rågmjöl knådes med vatten och fick  
jäsa som vanligt. Med anledning av mera förelig-  
gande påstak med efter slakt, fick ofta med palt-  
brödet anstå, varför det vid utbredningen markerades  
i fyrtio för att lättare kunna brytas, kanske del-  
vis efter lång tid. Skickes då åter lades vid sov-  
kakning i grytan att mjukna och få god smak.

paltbröd

X. Folkbröd och folksidor  
rörande bröd och bakning.

En vid missöden under bakning — liksom i andra fall —  
nåkommande utbröst såsom: Nu menar ja, det är rent förgjort!  
Bydes åtminstone om sidan, då man mera avgjort brodde ja, förnö-  
jelse. Ett bröd, särskilt smörgås, föll med övre sidan nedåt bäddade rågn.

## XI. Talesätt och liknelser.

Vid hunger: Då bliar i kakeskan. Bakter sent  
än allri, sa det som kasta jätten åter i ämmern. Detta  
ger icke bröd, sa Bergarn, sluss mä posen. Slar ska  
J få se på andra bulla!

kakeskan