

Acc. 5083 Finland

Ekman, Gurli

Brödet och dess tillredning i Hålsjö.

I

Ordet baka brukas endast i fråga, om tillredningen av bröd.

Någon annan betydelse har ordet ej, och det innebär endast degstyckets formning till bröd. Då man talar, om att baka, åsyftas hela arbetet, men man särskiljer dock på knådningen, ällningen, ämmandet och utbakningen.

Substantivet bakning användes, och detta ord betecknar också den mängd bröd, som bakats på en dag.

Det bakades så mycket efter Skerfvelidens slut, så äfven det räcker till för ett år framåt. De stora bakningarna kunde så 6-8 dagar i anspråk.

Först under de senare åren ha yrkesbagare kommit till socknen.

II

Det är icke känt, att Guds namn nämndes, i meningar varit ordet bröd ingick, ej heller att brödet kysstes, och det jävdes i golvet. Någon betydelse innebär det inte, om brödet räknade bli lagt (med undersidan uppåt, men sådana misstag skulle ändå helst undvikas. De små ordspråken "Påthe brödlös, än jädlös" och "Små smulor äro också bröd" äro väl kända.

Första och sista skivan kallades kanten. Med en brödknalle menas en överburen brödbit.

Väl jäst bröd sadas vara pipigt och dåligt jäst kladdigt. Det sistnämnda kan bli "stälbacka" eller temigt d. v. s. hårt och kompakt, så äfven vattnet ej går igenom det. Torrat bröd säges vara skarpt. Ev möjligt bröd skulle sänggrösten bli god.

Benämningarna på de olika brödsorterna äro de samma som anförts i frågelistan sid. 4. fig. 1. Der går under namn av längd, om den sen är flätad eller icke.

III

Bakningen försiggick, inne i stugorna. För många år sedan fanns ett par ställen i kommunen

där bakugnen sträckte sig utanför stugans vägg. Om det fanns skjöl över den utskjutande ugnen är också känt. Bakugnarna voro i allmänhet av det slag, som fig. 2 sid 5. utvisar.

Bakugnens botten, äril, har vågrät ställning. Valvets kant vid öppningen kallas giman. Den stora ugnöppningen kallas ugnsmun.

Röken gick ut genom en mindre öppning (ovanför ugnöppningen), som täpptes till med en sten. Ugnöppningen tilltäpptes med ett "ugnslock" av trä, senare användes dessa av flät och numera förekomma vanligtvis luckor av gjutjärn.

Inågot så när alla spisar fanns spisgrottan nedan om ugnöppningen.

Vid eldningen användes helst granved huggen i halvor. Om det fanns för bak i ugnen lades ett trä tvärs över och de övriga radades upp på detta. Men om ugnen saknade för, lades ett trä på var sin sida, och de övriga radades tvärs över. Var ugnen hög, lades ännu ett varv i ugnens längdriktning. Elden ländes så långt bak i ugnen som möjligt, eljes kunde det hända, att det började brinna svart-sugga. Med detta menades, att bränderna blev sotiga.

De glödande kolen slops omkring med brandstaken.

Ugnen "stär och tärnar" då glöden får ligga en stund ibland de sopas ut.

Lånen sopades med en ugnskvast av tall- eller enris. Ugnskvastens skaft var plattare och bredare i nedre ändan och försatt med två hål genom vilka kvistarna stacks in och på så sätt kvarhölls.

Med undervärme menades att ugnen var för litet eldad och vid övervärme tvärtom.

I somliga ugnar fanns en liten springa mellan stenarna i ugnöppningen där pärtsticket stacks in, för att man skulle kunna se in i ugnen.

Pärskitt bakend med tillhörande fot fanns, som användes

blott för det ändamålet.

Degen röres med en kvävla i en degtuna eller degholk, om den var urholkad ut en trädstam, som ständes ovanpå ett degtråg. Degholken hade ett hål på ena sidan, beläget litet ovanför mitten, genom vilket degen skulle gå med i råget. Degen kvädades i detta. Mjölvaika användes.

Bröden bakades och formades endast med tillhjälp av händerna. För hållets uttagning användes deghorn. Numera användes både kavel och brödform. Brödkaveln är försedd med två handtag, helsvarvad med genomlöpande axel.

En särskild kniv användes blott och bart för bakningen. Bröden infördes i ugnen med tillhjälp av gispel. Bröden såtes att gå på bord och sångar förrän brödbäcken kommo i bruk.

Kruskavlar (fig. 7) förekommo. Vårj gärd hade sitt bemärke i naggen. Vid naggningen av tjockare bröd användes en gaffel eller brödpinne.

IV. Råg har sen gammalt varit den huvudsakliga brödsäden. Den såd, som ej odlades på orten, köptes.

Bättre såd reserverades för utsäde, bakning av finare bröd och för matlagning.

Det säges ett brödet är sådigt, som tagnar inga, däri de vid siktningen fränskilda delarna kallas säror. Sådorna ges åt kreaturen.

Vid bakningen användes salt i alla brödsorter, kummin i surbröd, fänköl och pomerans i sötsurlimpor samt anis i jästbröd. Vört användes till smörjning av sötsurlimpor.

Potatis användes i surt bröd. De revos påa och lades i degen. Vid beredning av potatislimpor koktes potatisen, stöttes och blandades med mjöl och med tillsats av litet vatten.

V. Deg, smet och röra ha skilda betydelser. Det sägs, att man rör eller gör en deg. Den göres två dagar före bakningen. Degen göres av degkylan. Allt röres på en gång till surdeg, men vid tillredningen av sötsurdeg röres litet i sänder.

Degepadel och mjölet skall vara varmt. Degeu ställs på varm plats för att jäsa och sötna. Lätt tillsättes dagen efter. Degeu knädas samma dag, som man bakar.

Kräkla användes för att röra degeu, och vid knådningen användes båda händerna. Degeu knädas tills den är mera fastnad vid huden. Av jäst deg brukar man taga en bit och utbaka den samt säga den att gräddas i ugnspöppningen, ännu medan koken ligger i ugnen. Den sådana bullen får namn av "basakarko" eller "framförbakko".

Surbrod och sötsurlimpor räknades till syrat bröd och jästbröd till osyrat.

Dricksjästen användes till bakning och byggning innan pressjästen kom i bruk. Järsten, som användes till byggnad av dricka, förvarades upptorkad i blånor - för bakning i flaskor. Dricks-kummet ansågs som förnämligare jästämne än bottenjästen.

Pressjästen kom i bruk i Årsten omkring 1880-talet.

VI. Vanligtvis bakade flott en person, men vid större bakningar deltog två i arbetet. Båda hjälptes åt vid ätningen, den ena ämnade och den andra bakade ut bröden.

Det stora degstycket på brödet pullades ut till en lång rulle och av denna skars ämnena. De bakande hade sin plats stående bredvid varandra.

Kakorna gjordes på stora som brödspadarna voro - från 7-9-tunn. Limporna krusades genast men naggades först innan de fördes in i ugnen. Krusades på ena sidan. Stålet placerades i mitten.

Kakorna flyttades med händerna från järningsplatsen på spaden. Bröden lades enkla under järnningen.

Limpor bestriktos också med kaffe, vetebröd med äggula före och efter gräddningen.

VII Det antal bröd som gräddats på en gång kallas "en ugn". Den första omgång kakor, som sågs in i ugnen, kallas först-ugnsbröd. Man gräddade flere limpor på en gång, och de

sattes direkt på ugnsbotten. Vetebröd gräddades på plåt. Med en nipelsrika bukaxer man prova Vetebrödet var färdig gräddat. Korpas torkades. De skuro i skivans längdriktning och torkades på plåt.

Vanligt var att man gav grannarna "varmbröd".

VIII. Surbröd ständes på kant eller placerades liggande på en matta efter uttagningen ur ugnen.

Hälbröd torkades på brödden i taket. Alla bröd vända, åt samma håll. Hvit bröd förvarades i lådar.

Brödet lades upp på bordet i brödkorg.

IX. I dagligt bruk användes nästan uteslutande surbröd. Till högtider och festliga tillfällen användes sötsurlimpor och jästbröd. Samt källmjölkslimpor och kryddlimpor.

Vetebröd var ännu ej så allmänt i slutet av 1800-talet.

Vid bakning av lingonkaka och blåbärskaka lades bärsmeten på det ganska tyv utkarlade brödet varefter kanterna veks upp. Äppel- och fiskkaka voro dubbelvikta med fyllningen smellan. Bröd med blod som späd kallades pattbröd. Bloden spädades ut med vatten. Rågnyöt användes.

X. Till skydd mot onda makter ristades korstecknet i den färdiggräddade degen - likaså i botten på tinan efter det degen tagits bort.

En flicka, som bakade, fick ej slå så hårt på degen, att det hördes upp på vinden, ty då fick hon en slak Svärmor.

Föll smörgäsen med smöret ned, bådade det pegn.

Hittades ett helt rågekorn i brödet skulle det läggas ovan dörrposten. Årens tillkommande skulle då ha samma namn som den person, som först kom in.

XI. In gick'n grön.

ut kom'n röd

lite skrappa'n på stjärtn

å på vän död! (Egnskrasten.)

Gurli Ekman, H. T. S., blev ut

Ekman's folkskolorbarnskolor