

5142

VÄSTMANLAND

Ljusnarsberg

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Andersson-Vester, Fredrik, 1932

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

50 bl.4:o

1 " " teckn.

5142

Frågelistan 16. Om brödet och dess
tillredning.

Besvarad för Ljusnarsberg, av
F. Andersson-Vester, Rällsä.

1.
Kästomant

Ljusnarsberg

Brödet och dess tillredning.

1. Inledande frågor om bakning.

Användningen av ordet "baka":

(Detta ord användes endast om tillredning
av bröd. så vitt jag vet!) Om pan-
kakor och väfflar säges det, att de
gräddas — icke att de bakas!

När ordet "baka" användes om bröd-
bakning, då åsyftar det i första hand
degens knådning, utbakning, och
kakornas avskärning och priggning,

När degen idegtrögä va slitbakad
 då bruka dom säga: Ja. nu har ja ba-
 ka färdit! Nu ska ja full ta grädsla.
 — att grädsla brödet var alltså en sak
 för sig! Man kan inte säga: "låt
 smeten stå i ugnen och baka." man
 säger att smeten gräddar eller kokar,
 i ugnen. Då man på ortens mål vill
 beteckna arbetet att baka: (bak eller
 bakning). Dessa ord användes nog
 fastän baket är större eller mindre.
 Tider för bakning: (När man blev
brölös måste man baka. Om man in-
 te hade så mycket mjöl att man kun-
 de baka ordentligt bröd. då grädsla de
skällkaka. Dom baka tunna ojä-
 sta kakor. och grädsla på pankaks-
 saggen! I bondgårdarna bruka

dom höstbaka så att dom hade
bröd hela vintern. Det bakades
även hästbröd av havremjöl
som var bra sålltat. När de
hade slaktat som vanligen skedde
i Oktober då bakades även haltbrödet.
Fusbrödet bakades närmare jul!
De gjorde även större bak till som-
mar. då det blev mera utgöra
och smätt om tid att baka — i syn-
nerhet till höarsstiv! Till alla
helgar var det vanligt att det bakades
finare bröd! De som voro mindre
bemedlade kunde inte göra några
större bak. Många av dem kunde
få gå till en granngård och låna
bröd tills de fick sin avlöning så
att de kunde köpa mjöl och baka!

Strax efter uttagsdan så var det vanligt att det bakades mer än vanligt. Då kunde det lukta bakdag både här ä där! Man höll då på att baka i en eller flera dagar - allt efter som det passade, och det var tillgängligt på mjöl! På landsbygden var det endast kvinnor som bakade. De kallades bakerskor. Men i riktiga bagerier där var det karlar som bakade! Den som ägde bageriet kallades t. ex. bager Erikson, och hans drängar kallades bagergesäller! Den som bakade vetebrod och sålde. (Vettbröskärry). Det hände nog att kvinnor gick i gårdarna och hjälpte till med bakning och annat arbete. Men att de även for till andra socknar, vet jag ej!

1870? Det säges att den första yrkesbägararen kom till Ljusnarsberg på 1850-talet. Han heta Trolander. och bodde först vid Bånghammar sedan flyttade han till kyrkbyn. Han hade tre söner som alla blevo framstående handlande i Ljusnarsberg! I hans bageribod fanns många sorters kaffebröd. samt limpor och spisbröd mm.

II. Allmänna frågor om brödet.

Det var nog somliga som brukade nämna guds namn i slutet. på tal om bröd. och även tillägga: "Gud välsigna en locken bulla." Ordet gudslänet: eller gusslona. förekom ofta. Både bröd och mjöl och alla slags maträtter som innehöll mjöl. kallades gusslona. Ge mig en bit bröd i guds namn - eller tag den här bröbullen

iguss namn förekom ej sällan!
 Brödsnutor fick ej ligga på golvet.
 och ej heller fick brödbullarna ligga avi-
 ga på bordet. Min mor brukade om-
 tala följande "legend." "När prälsare
 kom en gång in på ett ställe där det
 låg ett barn i elden, en avig brödku-
 ka på bordet, samt en fyrfotstol på
 golvet med benen upp. Han lär då
 först ha vändat brödkakan och
 stolen. ina han tog barnet från
 elden"! När någon tappade smör-
 gåsen på golvet och smöret kom på un-
 dersidan, då brukade dom säga. "Nu får
 ja int nå mer smörgås idag." och
 tillade. "Gud förbäte." När de gav
 bort en matbit, då brukade ^{dom} säga. "Jag
 skall ge dig det här iguss namn, och

7-
 må gud välsigna det lilla! Att äta
 fint bröd i vardagslag. ansågs som över-
 flöd! Med dagligt bröd: (menas det
 som hör till livets uppehälle. Med ut-
 trycket. att ha brödfödan för vintern
 menas att man har tillräckligt med
 bröd. Ordet brödlösa betyder att man
 är utan bröd. Där ingår ej annan
 slags mat! Bättre "brödlös än rädlös."
 "Smulor är också bröd." Med "maktbiten"
 menades nog brödet: ty de brukar säga:
 "Ja vart så skälwande. så ja låra äta
 öpp en bröbit." Det sades även att
 brödet var hjärtstyrkande!

Begreppet levobröd: (att tjäna sitt bröd)
 ta brödet ur munnen på någon: (att
 taga i från ^{sin} nästa hans bärning).
 Den ensas död. är den andres bröd!

Vara i någons bröd: (att vara i tjänst hos någon. där man får sin föda). Han har många brödatäre: (Detta säges isynnerhet om sådana familjefäder som har många barn). Brödet är det förnämsta födoämnet! Bakamat kallas allt som är bakat till bröd! e brösmula, ett bröstycke! En beta bröd: (en bit bröd). Den första och sista skivan: (ändskiva). En brödkant: (en bröskål). Med brödknalle menades en hård rund brödbit. När de existera beväring. då fick domre knallar. som voro hårda och bakade av rågmjöl. de siktade smä fyrkantiga ostar! Brödets egenskaper: Nybaka bröd: (färskt bröd). Bröd som vankerr är mjukt

9.

eller hårt: (segt). Namn på gammalt bröd. Brödet är piput, tätt, degut, kläddut, hopfalli. Torkat bröd är skarpet, vasst, knaggut, hårt, mört! Då tork bröd mjuknat: (har räna igen)

Mögligt bröd: (Att äta bröd som var litet möjligt ansågs att vara bra. ty då skulle man få god röst att sjunga).

Det yttre av ett mjukt bröd kallades skorpa, det inre kallades det mjuka!

Brödet är skälligt! Brödet är stälut, sådes det när det var en mörk rand inuti kakan, som berodde på dålig jäsnings!

En bulle lik fig 1. a. kallades vetebulle. fig 1. c. simpa, fig 1. d kaka, fig 1. d. liknar en ärlång simpa. som de brukar baka här! Med kuse menades en

stor klotformig vetebulle som rull-
lats i socker. de kallades även munkar. 10.

III. Bakugnen och bakredskapen.

I de flesta gårdar brukar dom baka i
köket eller stugan. Bakugnen var i
köket! Det var endast på större ställen
som de hade bagerstugor! dessa an-
vändes även till snickarstugor och
trättstugor! Hur bakugnen var
anordnad: I min barndom var bak-
ugnarna av rött tegel. Endast bak-
ugnsiman var av gjutjärn, d. v. s.
ugnens framdel. Benämningar på
bakugnens delar: Ugnsiman, eller
framdelen, lysgluggen, ugs Ugn-
luckan, röktrumman, Valvet,
botten (äreln)! var jämn åt
alla håll. I ugnöppningen till

vänster i det nedre hörnet. var lysgluggen som var omkr 6 tum i fyrkant. Därinnan för låg ett brett krokigt järn (Lysjärna) som skulle hindra elden från lysgluggen att komma för nära brödet. Imuren ovan för ugnsvälvat låg rökgången som tog sin början vid ugnens bakre ända. En värl av tegel skulle läggas på småsten eller stött glas, utan murbruk. Men vid teglets inläggning användes bruk!

Bakugns storlek: (En medelstor bakugn var omkr 2 alnar lång och 6 kvarter bred, samt omkr $2\frac{1}{4}$ kvarter hög i mitten). När det brann dåligt i ugnen, då brann det svårtsugga, sådes det! De som inte hade något kök, de hade bakugnen i stugan, och de som inte heller hade nå-

gon riktig stuga. utan endast en jord-
koja. de hade bakugnen ute på går-
den. Den bestod av två stora hållar
av sten eller järn. Mellan hållarna
där brödet gräddades var det blott ett
drygt kvarter. Det eldades på tre stäl-
len - både under, ovanpå, och emellan,
hållarna. Kring dess kanter var det
murat! För omkr 40 år sedan bör-
jade man gjuta bakugnar i hyttorna!
Bakveden: till bakved användes
torr tall eller granved. den var lång
men ej allt för grov. lysveden var
kort, och smält kliver. Den skulle
både lysa, och ge ovanvärme i ugnen,
uti fall att den var för svag!
Glödhasar: (Man bakade ojästa
kakor och gräddade på glöden).!

Eldningen: (Att elda upp bakugnen ansågs som en konst. man fick lov att ha undervisning. Man gillade upp vedem hårs å tvärs. så att det skulle bli drag. När brasan var utbrunnen. då karades glöden i kring hela åren. Och så lade man in en ny brasa på glöden. Om elden brann dåligt: (det brinner sväit-sugga). Om logen slog fram ur ugnsgapet. då brann det bra i ugnen. så det! När sista brasan var utbrunnen. då karades glöden över hela åren. sedan slogs luckan och spjället igen. medan det glögga ut. så att all värme blev kvar i ugnen. När glöden var utfärsnad då karades den ut med karan. Sedan tog man en tallris sudd med ett långt skaft. sedan den först doppats

i vatten. Sopras ugnen väl ren från
 aska. Om det gnistnar av åsiln. då
 är den för varm. Man tar då ett par
 nävar stött bärssalt och strör över
 den så att inte brödet blir bränt
 på undersidan! Vad ugnens öva-
värma angår. så kan den regleras
 genom att lägga in mer eller mindre
 ved i lysgluggen! Detta är sakt om
 bakugnar av gamla typen! Om ugnen
 blev för varm. då ströddes salt på å-
 siln. och luckor och spjäll sattes
 upp. så att han fick stå och stå
 igen sig! Ugnen är jämnvarm;
 (ugnen är lagom varm). (Brännhet:
 ugnen är för varm). Att elda en li-
 ten brasa så att man kunde grädda
 färdigt baket: (att älla i smilla!).

Stickorna lade man i lysgluggen när man ville ha ljus i ugnen! I de gårdar där bakugn saknades. brukade dom baka hos grannarna! Vid bruk eller gruvfält fanns det vanligen en bagarstuga där de fick baka! Halster voro gjorda av järntråd! likaså halsterpannor.

Ett väffeljärn var fyrkantigt och hade lock och gångjärn. Både järnet och locket hade gjutna krusringar så att väfflorna blevo krusiga!

Pankakslaggar och plättaggar voro gjutna av tackjärn. De förra voro i riddan som en vanlig postinställrik. De senare hade ungefär samma ridd. Den var så gjord att man på samma gång kunde grädda 5 eller 6 plättar som hade ungefär samma ridd som

en tekopp. de voro tunna! I väffeljär-
net gräddades blott en väffla itaget! Både
laggar och väffeljärn hade små upp-
stående flänsar kring kantarna. Så att in-
te smetet eller gärdern skulle rinna
bort! Skäften voro även av järn!

Somliga hade särskilda bakbord. Men
somliga använde större köksbord. Som
så vändes på avigsidan. Det fanns ä-
ven flyttbara bakbord som fig 5. Som
ställdes på andra bord under bakningen.

Bakträgen: baktrög och degtrög
dessa kunde vara flera olika slag. Som-
liga voro urholkade trädklumpar.
de voro vanligen gjorda av bräder de
flesta! Somliga hade både ett större
och ett mindre trög. Men de som ej ha-
de mer än ett. deingo använda en ti-

na. eller något annat kär. när de gjorde
 två degar samtidigt. Verktyg vid deg-
 görning: (En stadig kräkla som var
 gjord av en tallskat. och hade flera
 långa pinnar. samt roder. och en stor
 stäv. Men de brukade vanligen röra i
 hop degen med handen. De tvättade sig
 först om handen och armen.) Ett lakan
 breddes sedan över degtröga. Till verk-
 tygen hörde även en spade (degspan).
 Jag såg ej att klappträ användes!

Mjölkärlen voro olika: (Sombiga tog in
 mjöl i en säck. i en burk. eller i ett stör-
 re mjölkär. som var avsett att ta
 mjöl uti! Mjölkarret stod i matboden!

Verktyg för brödets utkavling: (En
 helsvarvad brökavla. med två hand-
 tag. Kavlar med genomlöparande axlar

(Kruskavlar) kommo senare. och voro nästan likafig 7. En borkkniv användes att skära av degen. samt att skrapa degen av brömmatta och kavlar som i bland hade fastnat därpå! I knäckebrödet togs hål med ett horn. nära kanten på kakan. Imitten på brödmättet var ett hålmätt fastsatt. Men då man skar av knäckebröd. då hölls mättet så att hålmättet inte rädde med till degen! d. v. s. man höll då mättet i lutad ställning! Verktygg för bröddämnets införande i ugnen:

(Kakspela användes när man satte in. och tog ut brödet ur ugnen. det var en tunn bräddlagg med ett långt skaft.)
Bröddspaden: (var gjord på samma sätt Men skaftet var blott omkr 1/2 fot långt.)

Brödspadan användes när man skulle
 bära rött bröd. En kakspela eller bröd-
 grissel som den även kallades. Liknade fig
 9. Somliga hade e bröggressla av plåt!
 Denna användes för alla slags bröd
 som gräddades på årlin. Vetebrödet
 gräddades i långpannor av plåt som
 sattes in i bakugnen. Skålbullar-
 na gräddades i skålar! Brödkyllor
 kallades de bräder som lägo över var
 andra. Sådana användes i bagarstugor
 men sällan i böningshusen. Där lades
 brödet var som helst när de bakade,
 — såsom på borden. sofflocken. o. s. v.
Brödpiggarna liknade fig 13. till pigg-
 ning av tjockt bröd användes gaffel
 eller träpinnar! fig 8 å 14 är obe-
 kant. Lärskilda legskrapor har

jag ej sett! därtill användes brödmättet eller knivar!

IV. Varav bereddades bröd?

De sädesslag som av gammalt bereddades bröd här voro Råg. korn. havre. vete. Majs. och något ärter.

Brödet kallades Rögbrö. havesbrö. kornbrö. vettbrö. Majsbrö. och ärtbrö.

Jolbärsbrö kallades det bröd som var blandat med potatis! Blansäsbrö. kallades det bröd som var bakat av mer än ett slags mjöl! Det var out om råg förr itiden. så att de måste äta blansäsbrö

Nödbröd: kallades bröd som var bakat av bark eller syror. (Syrbröd och barkbröd).

Var rågbrödet blandat med korn: (det är baka av korn på råg sades det). Det kallades då blansäsbröd o. s. v.

Den säd som användes till brödet: (bröd-
säd). Benämning på materialet varav
bröd bakas: (bröddämne). Sådan säd som
ej odlades på orten, fanns att köpa vid
bruket eller på torget när bönderna från
Fällingsbro och Lindesbrakten kommo hit
med spannmål. Den säd som vid kast-
ningen stannade närmast agnarna kallades
slömsä. den maldes till mjöl åt kreatu-
ren om det var kavre. Var det råg. då
togs även den till brödföda! Men som-
liga gjorde malt av den om den var av
korn eller råg! Mjålet som skulle
vara till vardagsbröd kallades brännmjöl!
Brödet som bakades därav: (vandesbrö).
När det var agnar i brödet: (brö ä
sägut). Bröd av ren säd: (fint bröd).
Mjålet varav sådant bröd bakades:

(Rågmjöl eller siktmjöl). Sammanmalet
mjöl: (mjöl som ej gått genom siktvär-
ket). (Sammati rågmjöl). Förr i tiden
när man skulle baka fint bröd. då bruk-
ta dom sikta rågmjölet med ett tagelsikt.
Sedan fick dom siktvärk i kvarnar-
na. då fanns det både toppsikt och
samsikta mjöl. De fränskilda delar-
na: (Sågor eller kli). som gavs åt kritra.
Gryn mjöl: (var bra till både kokning
och bakning). Kryddor som användes vid
bakningen: (salt. anis. fänköl. kum-
min. Kardemumma. fomeransskal).
Andra smaktillsatser: (Vört. vassa.
bär av olika slag.
För utdrygning och som surugat vid
bakning. har under dåliga Sädessår
används (ärter. rovor. kålrötter. pro-

tatis. böror. benanjöl, halan. lav. syr-
gräs. klöver. ärtis. linknopp. o. s. v.

v. Deg och jäsning).

På folkmälet gjordes skilnad på deg. smet.
och röra. Deg. var av bröd skulle bakas
kallades icke röra. eller smet. Men om
hönser eller svinen skulle ha det. då
kallades det röra! Somliga kallade
även pankaksgjerd för smet. När
de vid bakning fått deg på sig: (då sa-
des det att man degat ned sig)! om brö-
det var rätt inuti: (brö ä degut).

Deg äts vid vissa tillfällen när de ej
på länge har fått bröd! Maträtter
med namn på deg har jag ej hört. —
men att de gjort korppankaka. och
jolbärs pankaka med rågnijöl uti,
samt grypankaka och lingbärs pan-

kaka. Mesdeg: (när man gjorde ost. men inte gjorde mesost av vasslar då rödde man i stället rågmjöl iden. och kokade ihop det. detta kallades även mis smör. och breddes på bröd).

Lingbärsdeg: (De brukade röra i rågmjöl i lingonmos. och sedan äta det enbart. och rått. Om det här kallades deg. det vet jag ej säkert)! Man gjorde sätlimpor av rågdeg som hade stätt och sjärväst. Sedan de gräddats och svalnat. skar man skivor av dem och åt som sovel till annat bröd!

Man bakade tjocka bullar av lingonmos och rågmjöl. och gräddade. De kallades limbärstörtur. Bärbärstörtur gjordes på samma sätt! Bären eller bärmosen lades inuti bullarna!

Att sätta degen: (att göra degen). Detta gjordes vanligen tidigt på bakdagens morgon. Jästen "färskades upp" på kvällen förut, Jäsninga. Som den kallades gjordes i ett mindre kärl, t. ex. ett stenfat, eller en bunke.

När man bakade vandesbrö, så togs varmt vatten till degspad, men ingen mjölk.

Om man hade bra jäst - eller om surdeg fanns kvar sen föregående dag, då kunde degen göras med ens. Men dålig jäst måste förs. & färskas upp! Det var dock säkrast att göra jäsningen på kvällen, så att degen som gjordes på morgonen kunde komma i riktig jäsning! När mjölk togs till degspad: (brödet är mjölkbakat). Salt lades i degspadet, jästen lades i degen när man gjorde den! Lurhimpor: (degen gjordes t. ex. på kvällen. Sedan fick

den stå på detta sätt i över ett dygn
och söttna. När den var lagom söt
då lädes ^{jäst} uti den. Sedan fick den stå och
surna. Man smakade då och då på degen
för att känna om den var lagom sur
När så var. då bakades limporer!
De gen sköttes i övrigt på vänligt sätt!

Att arbeta om degen: (att göra
öpp degen). När julbröd bakades då
var det mera rogo än eljest. Matmora
brukade då vara med - uti fall att hon
inte alltid skötte om baket! Hon var
även mera kunnig i finbakning. Råg-
brödet utbakades med siktat rågmjöl.
De gen knådades med händerna när
man gjorde upp den. och när man ba-
kade ut kakorna! Brödspraden använ-
~~des~~ des när man flyttade kakorna

från bakbolä - eller när man skulle
 sätta kakor på kakspele åt den som
 gräddade. Degen är för litet arbetad: (degen
 ä Stäcke). Degen är stadig: (degen ä ka-
 gom här). Deg som gjorts av dåligt
 eller sött mjöl: (degen blir inte sta-
 dig. degen sötträr ä blötträr). Hur
 uttryckes det att degen jäser: (degen jä-
 ser duktigt. degen har jäst öpp! degen
håll på jäser över trögä!). Degen jäser ej.
 degen vill inte jäsa! o.s.v. Hur degen
 eller jässingen provades: (man tog deg
 eller jässing i munnen. Man kunde även
 se på degen om den jäste eller ej! och om
 den var färdig att baka). Degen är lätt-
 jäst. härjäst. o.s.v. Till syrat bröd
 kunde räknas de surlimpor jag icke
 föregående har talat om! Osyrat bröd:

Ybrist på mjöl. eller i brist på tid att baka. så bruka dom baka tunna ojästa kakor och grädda på pankakslaggen. Något annat osyrat bröd känner jag ej till! (Skällkakor).

Deg från ett föregående bak som tillsättes som jäsamne: (Surdeg), den färskades upp på förhand. Den kallades icke jäst. den uppfärskade jästen eller surdegen. kallades "jäsninga" eller "färska".

Jälsyrning av degen: (Man sat degen stå på ett varmt ställe. När den först hade söttnat. då började den att surna. att både surna och söttna. tog en tid av bortåt 3 dygn. Under tiden tillsattes litet mjöl. då och då. (Surlimpor). Istället för att låta degen stå och själsurna. så tillsattes jäst när den var lagom söt! Det gjordes på

olika sätt! Skovorna i bakträget gav man kritra! Drieksjäst: (tunnjäst) Om man själv inte hade sådan jäst då lånade man av någon granne! Jästen hämtades och förvarades i ~~buteljer~~ buteljer! Prässjästen var nog i allmänt bruk för omkr 45 år sedan! Av skovorna i bakträget gjorde somliga bullar. (skovbullar).

VI. Brödamnets behandling före gräddningen.

Att göra den färdiga degen till kakor: (att baka ut degen). När degen var färdig att bakas. Då äste man med slevven upp lagom mycket deg på bakkbordet. Se- började man bearbeta degen och knåda i mjöl tills den blev lagom hård. Sedan bakades den ut till en tjock kuller

eller vält som nådde mellan ändarna på
 bordet. Sedan tog man brökarlan och
 kavlade ut degen över hela bordet. Lagom
 tjock till häl bröd. Sedan tog man ett par nå-
 var mjöl och strödde över bordet. och slätade
 till det med handflatorna. Sedan tog man brö-
mätta som hade hålmätt i mitten och skar av
 kakorna över hela bordet på samma gång. Sen
 piggades de och sattes ihop två och två. med
 brötsidorna vända inåt. Sedan bar man det
 på spaden till ett annat ställe. där det fick
 stå och jäsa. Det bröd som hade hål i mitten
 kallades hölbrö. När hela degen var ut-
 bakad. då kunde det vara tid att börja
 gräddningen. Det bröd som var bäst jäst
 tog man i sär och piggade inman det
 sattes in i ugnen. om det var två som
 bakade. då satte den ene brödet på kak-

spela åt den som gräddade! De raa kakor-
 na lades inte på varandra om det fanns
 gott om plats! När allt bröd var gräddat och
 kallt, då tog man en visp och sopade det, och
 satte det på långa somala stövar. (bröspett),
 som sattes upp på jällstängerna i taket att
 torka. (bröjäll). Det var för det mesta
 två som skötte baket! den ene av dem var
 vanligen en flicka som ej var fullväxt, som
 fick hjälpa till med varjehanda. Det här
 gäller medelstora lantbrukshem! Att arbe-
 ta upp degen på bordet: (att krio i mjöl
 och baka ut degen). (göra kakor av den)
 Utskavlingen utfördes av en person som
 stod framför bordet och höll kavlan med
 båda händerna. Kavlan var omkr 1 alm
 lång, och hade två handtag. tjockleken
 var omkr 7 tum i diameter! Utskav-

ling av tunnare bröd tilljick på samma sätt! Tunnare bröd än knäckebröd. har inte bakats här. påstås det! Lönliga gjorde på så sätt när de bakade vanligt bröd. de karvlade inte ut degen över hela bordet på en gång. utan skar av lagom stora bitar av den långa degkullen och gjorde en kaka färdig i taget. Om någon kaka fastnade vid bordet. då fick dom baka om den. om den inte gick loss!

Det var sällan man piggade mer än två gånger. De piggades sista gången när man satte in dem i ugnen. Kakorna mjölades på bakbordet före piggningen. vid den andra piggningen tror jag ej att de mjölades. Om man piggade kakan på spaden. då användes samma pigg. brödet piggades blott på en sida! Man

gjorde även kakor av deg och ölorna som
blev på bakkbordet när man måttade brö-
det! Mått användes när man bakade hål-
bröd och knäckebröd! Allt bröd som
skulle torkas, hålades. Det mjuka rågbrödet
som bestod av halv tjocka runda kakor. De ha-
de nästan samma videl som en hälskaka
men var dubbelt tjockare. Lämporna vo-
ro ändå tjockare, men ej så vida som kakor-
na. Sådant bröd bakades till helgerna.
Kakorna flyttades från bakkbordet med
brödspaden! Att kasta på fjölen: (att
sätta på). Man lyftade upp kakan och
sätte under spaden! Vid flyttning av tje-
ckare brödsorter, tilljick på samma vis!
Brödet som skulle jäsa sattes nära ug-
nen. Se vidare i Kap 3. Av de deg och ör-
lor på bakkbordet efter måttet, gjordes rik-

Tiga kakor — eller också togs de med då ny 3.4.

De göstes upp på bordet, ty det var icke skovor! Till jul bakades både runda och avlånga limpor, (vörtbrö). det togs då vört till degspad. De gen gjordes, och även gjordes upp med sammat rågmjöl. Men de gen bakades ut med siktat rågmjöl. De kryddades med anis och fängkub.

Under jäsnningen skulle de stå på ett varant ställe, med lakar över! De pigades med pinnar. Gräddningen skedd långsamt. När de togs ut ur ugnen då smordes de med hopkokt vört och sirap! Med krusningen var det inte så nogga! De som inte hade vört, tog vatten till degspad. Men då de gen först hade söttnat då tillsattes jästen. Dessa limpor lär ha blivit nästan lika bra

som vörtlimpor. De kallades även bullar,
Brödet sopades efter gräddningen. Det avsopade
mjölet: (sopmjöl). det gavs åt kritra!

Det förekom att fint bröd under gräddnin-
gen mälades på olika ^{vis} - i synnerhet namns-
dagsbröd med skrivna namn. (Mälbröd
skrivbröd). Detta gjordes med en pensel
doppad i en blandning av sirup och vört,
eller att man bestroök det med smet av ägg
och vetemjöl.

VII. Gräddningen.

Man kunde ej använda ordet utbakning
om gräddningen. Ty det var två skilda
saker! Brödet infördes i ugnen på kaka-
spidan. det sattes längst bak först. ka-
karna sattes så tätt i hop som möjligt
över hela tegel-åriben - men inte för
nära lysgluggen. Man öppnade ugn-

luckan i bland för att se hur det var.
 När det var färdigt då spelades det ut i
 kalldspisen - och fortast möjligt gjordes e
 ny "ömma" på samma sätt! Medan den
 gräddade bars brödet bort från spisen. och sedan
 tog man i sär det bröd som var jäst och piggade
 det. så det var färdigt att nu sättas i ugnen. Så
 gick det undan för undan tills allt var
 gräddat. På slutet då ugnen svalnat. gick
 det sakta. man fick vända på kakorna då
 och då. så att de skulle gräddas. Och så
 fick man ha bra värme i lysin! Det
 här är talat om spisbröd! Alla slags
 bröd skulle jäsas Det var blott hästbrö-
 det som bakades ojäst. Detta var bakat
 av havremjöl. och hårt saltat!
 Tunnbröd eller lövtunt bröd begagnas
 i Dalarna. men inte här! Gräddningen

tilljick så. att allt slags spisbröd gräddades
 först. sedan havtjockt. och till sist lim-
 porna. dessa skulle gräddas mycket långsamt.
 Alla slags bröd. utom vetebrödet gräd-
 des på bara årtid. Jag har inte sett nå-
 gon annan slags bakugn än den här ^{tyg} tabat
 om! Om bullarna eller limporna som de
 också kallades voro genomgräddade provades
 på så sätt, att man knäckade på dem. De
 kunde även (bryta sönder en limpa för
 att se hur det var) (att prova med trä-
 pinnar gick också för sig)! Det bröd
 som gräddades först: (förgrädda). Den
 medelstor bakugn kunde sättas in omkr
 10 kakor. (ett härttjög) på en gång! Det
 bröd som gräddades till sist: (ättergrädda).
 Det bröd som sattes in på en gång; (en ugn-
 e gräddning). Den första brödugnen: (först-

ugnsbrö). Vid gräddningen fick ej karkarna sättas ovanpå varandra! det var ej någon viss tid för gräddningen. det togs ut när det var färdigt. Om ugnen var bra varm. då blev det gräddat på några minuter. om det var spisbröd,

Limporna sattes in flera i taget. och fick stå länge - allt efter som ugnen var varm eller sval!

Hur skorpor torkades: (vetebullarna skuros i två delar och lades i en plåtpanna och sattes in i bakugnen sedan spisbrödet var gräddat!). När brödet jäste bra upp under gräddningen: (brödet jäser och blir frodigt). Hastigt gräddat bröd: (snargräddat bröd). När det gräddas vid svag värme: (vätgrädda brö). När brödet blir

ofullständigt gräddat: (brö å degut),

Påfallt bröck: (brödet är degut, det blir stålut). degigt. säges det om mjukt bröd. När det är tørt. har degigt bröd blivit ståligt.

Om brödet under gräddningen blivit bränt: (brödet är bränt). Har det blivit mycket bränt: (kolat). Om någon kom till gården ^{när} man gräddade bröd. då var det vanligt att han skulle ha värnbrö. och när han gick där fick han en eller två bakbutter med sig hem! Och så skickade man bakbullar till de grannar som man fått bullar av sist! Smakbrödet var av samma slag! Barnen brukade få småkakor!

VIII. Brödets behandling efter gräddningen.
Alltefter som brödet gräddades lades det ut över

de platser där det såa brödet legat. Det låg
 i rader, men så att kakorna lågo på varan-
 dra endast med kanterna. så att det var
 lufttrum under dem. Det lades lakan eller
 papper under! När brödet hade svalnat, då
 sopades det och sattes upp i taket att torka!
 Brödet sopades med en visp, eller en fö-
 gelvinge! Man har även kunnat taga nå-
 gra kakor mellan händerna och buskat av
 dem mjölet mot bakborslä! Det som var
 bränt, skrapades bort med kniv! Brödet
 räknades i tjög. Av ett lispund rågmjöl
 blev det ungefär två tjög ^{gock} brö! Om det
 var två duktiga kvinnfolk, då kunde de
 de baka av 12 lispund mjöl för dagen.
 De fick då göra två dagar, de fick gå upp
 tidigt på moron, och hålla på till sena
 kvällen. De har då bakat och gräddat om-

kring 24 tjög bröd: vanligt spisbröd.
 Brödet sattes på brödspett. omkr 2 tum mel-
 lan hakorna. På varje spett sattes omkr 2 tjög.
 Om brödet sattes för lätt. då blev det unki
 och då sades det att brödet var Stugusurt.
 Brödets förvaring: det torra brödet lades
 i ärar eller tunnor i matboden. det mjuka
 lades i burkar med lock över!
 Högar av hårt bröd: (brödkop). Brödet
 lades upp på bordet i korgar av vide ell
 av plåt!

IX. De olika brödslagen och deras tillredning

I. Vanligt vardagsbröd

Namnet vandesbrö eller liknande benäm-
 ning har funnits för de grova brödsor-
 ter som använts i dagligt bruk:
 (grovt bröd). Se vidare sid. 20. 21.

Det är endast hästbröd som bakats av
 ojäst havremjöldeg. Tillfällighetsbröds
 därom på annat ställe! Odet limpa av-
 sig bröd av viss form, och bakad av
 rågmjöl. se figl. a c. det bakades även
 av långa limpor. Detta slags bröd bakades
 endast av rågmjöl! Runda limpor av
 vetemjöl kallades skålbuttar. Av långa
 limpor av vetemjöl har jag ej sett!

De hade 4 slags limpor. Surlimpor. Söt-
 limpor. Vörtlimpor. och potatislimpor.
 Limpornas storlekar: (de av långa vo-
 ro omkring 1 fot långa. 3 tum breda. och
 omkring 2 $\frac{1}{4}$ tum tjocka. De runda voro
 i vidden som små porstins tallrikar.
 och cirka 2 tum tjocka!).

2. Rogtjöl's bröd.

Namn på brödsorter som användes

vid julhögtiden: (Knäckebröd, halv-
 tjockt mjukt bröd, vörtbröd, annat limpe-
 bröd, siktbröd, mjölkbakat bröd. Allt
 av rågmjöl)! Vetebrödet: (Skålbullar,
 större och mindre vetebullar, skorpor,
 saffransbröd, av olika slag. — säson gju-
 la bullar, och kransar. Av vetedeg gjordes
 även julbröd åt barnen. säson orar,
 gubbar, grisar, m. m. Sådana gjordes även
 av vörtbrödsdeg. Lomliga bröd kru-
 sades med en kam, och benordes med
 bärsp och vört, när de togs ut ur ug-
 nen. Kryddorna till rågbrödet, var
 bl. a. anis och kanel. Till vetebrödet
 tog man kardemumma, saffran, ka-
 nel, och muskeblomma. Man gjorde
 även bruna pepparkakor! Även till
 andra helgar hade man fint bröd!

Det var inte många före itiden som hade råd att ha så fint julbröd som det här beskrivna. Skrivbröd: (se sid 35.).

Julkakor: (bestod av flera goda saker som var vid omkring vid pass tre kvarter tvärs över, och något tjockare än en (spis-)brödkaka. Kring dess kanter låg en hög småbröd för varje person i familjen. Kakan som låg på en brödbricka skulle ligga orörd över hela helgen! Vetemjöl har funnits här före min tid! Begravningsbröd, bestod bl. a. av fina kransar.

Julbröd: (se sidan 43). Innan tid har inte julbrödet delats visst åt varje person i familjen! På julkakan som låg på julbordet, lades dock en liten hög småbröd åt varje person i huset! Jag tror att det var julkakan som även kallades såkaka. =

Gulbröd bakades även i form av människor och djur — i synnerhet jultomten!

Det bakades även fastlagsbullar. (Små vetebullar). På tisdagen i påskveckan skulle det vara fetttisdagsbullar o. s. v. Vid och begravingar och bröllop skulle det vara någon särskild brödsort! Som förningsbröd till kalas bakades skålbullar och saffransbulla och kringlor, m. m. Gummorskaka användes även! Kryddlimpor och annat bröd såldes till marknadsbesökande!

Lusäbröd har nog funnits här i min tid!

3. Bättre eller mera sällan

bakade slag av vardagsbröd.

Till vardagsbröd hade inte fattigt folk råd att äta mjölkbakat bröd. Det hände dock att de gjorde tårter av lingon och blåbär som jag här förut har omtalat! Man

har även gjort äppelkaka, med inbakade äppelskivor. Matsäcksbröd för flickor var nog av finare slag, om man hade råd, än vardagsbrödet! Om munkar, vafflor, och pankakor har jag förut talat här! Golbärspankaka var omtyckt, och gjordes i all synnerhet till jul och Mikaelsmässa. Paltt: (Små kokta bullar av mjöl och blod.)

5. Paltbröd.

Bröd med blod som späd: (paltbrö). Till palt eller paltbröd. tog man blod efter nötkreatur, får, getter, kalvar, och svin. Men ej efter hästar! Blodet späddes ut med köttspad eller korvspad. Rågmjöl användes. Kryddor: (i blodkorven lades rödlök och meram. De gjorde både jäst och ojäst paltbröd. Det ojästa kallades "hänk". Degen utbakades i långa strängar. Sedan

sattes dessa i hop, utan att flätas. När de voro gräddade, sattes de på spjett i taket att torka. Det jästa paltbrödet, på ^{bakadets} samma sätt som vanligt vårbrod, detta skulle också torkas! Deigen kallades paltbrödsdeg! Somliga ristade kakorna! Vid slakt av stornöt, gjordes blodkorven först, av den bloddeg som sedan var kvar i träget, bakades paltbrödet! De fick då säga det spad var i korven hade kokats, till degspad! Vid slakt av snäckriter, gjordes endast palt (handspalt), eller blodpannkaka. Man rörde då rågmjöl i blodet, och kryddade den med rödlök och me-ran. Den gräddades i långpanna, i bakug-nen! De äto nog av både palt och palt-bröd medan det var färskt. När rågbro-det tog slut, och de inte hade tid att baka då brukade dom säga, "J brist på brö

får paltin badda." - och så ät dom palt-
bröd! Paltbrödet torkades på jällen i
taket. och bars sedan till matboden. där
det sattes upp i taket. eller lades i en lår.

X. Folketro och folkseder rörande bröd och bakning,

Med brödtur. menades att de hade tur att
få bra bröd när de bakade! De hade nog
därvid vissa trollkonster. men de höll
det hemligt. Jag har ej hört något om
den saken! Här lades det att barn
skulle inte få äta och läsa på samma
gång. ty då skulle de bli härdminta!

De brukade ge kreaturen bröd med arm-
svett på. för att få dem att trivas!

När dessa voro sjuka. då gav man
dem markuja i brödbitar! Sakakar
skulle gårdsfolket ha var sin bitar

45.

den dag på våren när de slutade
sårningen! Jubbrödet: har talats
därom islet föregående! Historien
om flickor som trampade på brödet är
väl bekant här!

XI. Talesätt och liknelser.

En karl står ve sina ort som tiggern
ve sin påsa! Då braker i brösa
tiggern. låg på påsin! Trärrgå
står i skull sa tiggern. när då va höl
i bröbulln som han leek! Alltid
gör det något sa bagarn. kasta jästen ef-
ter brödet in i ugnen! Ja kan intä ana
än skratta sa kärnga. som va utan på
brö å mjöl! Ha rent brö i påsin!
Kaka söker maka! Här skä vi på
si på andra bullär är bagern har
baka!

Bakugnen och kallspisen!

fig 1. murkåpan. fig 2. murskötet. där man brukade lägga tändstickor. m.m. fig 3. bakugnshuk kan och ugrossimur. fig 4. Sypgluggen. fig 5 kallspisen och eldstaden. fig 6. muren under spishälla. fig 7. krok i muren. där man hängde disktrasor eller kökshanddukar. m.m. fig 8. krokar i spisstötan. där man hängde grytkrokarna. m.m. Bakugnsröret och spjället (en tegelsten) kan här inte ses för murkåpan!

Bakredskapen!

fig 1. baktråg. fig 5. degslev.
 fig 2. brödmått. fig 6. brödspade.
 fig 3. brödpigg. fig 7. halvbrödsbaka.
 fig 4. brödkavlan

Om de övriga brödsorterna har talats något i det föregående!

