

Dörby.

Svar på landsmålsarkivets frågelista 16.

8024

Brödet och dess tillredning.

1

Ordet "baka" användes om tillverkning av bröd och kakor. Även om sådana kätter, där mjöl var huvudbeståndsdel och bakades på plåt eller i ugn.

Småland  
N. Nöje tid  
Dörby  
-

Baka pannkakor, våfflor (uttalades unq. vaffle) baka råmjöltespannkaka.

Ewa Mattsson  
1962

Att baka menades hela arbetet.

Ordet "baka" användes nog ej i andra sammanhang är tillredning av dessa kätter. Även om "att baka" avsågs hela arbetet, så delades det upp i vissa moment såsom "göra deg", "slå deg", "sätta till deg". "Göra upp degen" = forma kakorna.

Arbetet att baka var "bak" eller "bakning".  
"Ett bak" var den mängd bröd som  
bakades på en gång. Hur ofta man  
bakade berodde på hushållets storlek  
och ugnens storlek. Man bakade till  
jul, till helger, till slätter, till  
fröskning, dessemellan när man be-  
hövde förnya förrådet. Husmodern i  
gården brukade baka, karlarna hjälpte  
till att "slå degen". Detta skedde  
kvällen innan bakningen. Men det  
var inte alltid slaget bröd som bakades,  
man kunde "göra deg" på morgonen  
samma dag som gräddningen.  
Kvinnor gick i omkring i gårdarna och bakade.

8024

2

Det fanns inga ykesbagare i socknen (byn)  
Längre fram tog handlaren hem bröd från  
stån till försäljning.

## II Selmänns frågor om brödet.

Att "leka med brödet" var synd. När barn  
rullade en kula av bröd mellan fingrarna  
blev de förmånade "lek inte med brödet".  
Att äta fint bröd till vardags var nog ej  
synd, men det var onödigt lyx.

"Ät grovt bröd så blir du stark", sa de  
till barnen. Om man tappade lite bröd  
på golvet, tog man upp det, blåste på  
det (blåste bort dammet) och åt upp det.  
Det förekom ej att man kysste bröd och ut-  
talade "Gud signe" eller liknande.

8024

3

När det bakades bullar och undersidan kom upp, när man tog bullarna av bakplåten, bådade inte gott. Det bådade dödsfall. Uttrycket: Gud ske lov, vi ha då frödfödan för vintern, förekom. Ordet: "brödlösa" = brist på mat, förekom ej. Om brödet tog slut, innan man hunnit baka nytt, sådes att man "var i brödskarven". Begreppet levebröd = tjäna sitt uppehälle. "Hon tjänar själv sitt levebröd." Dubbelsovel = bröd med smör och pålägg. — En brödkaka (stor rund grov limpa) En brödskiva var en skiva från kant till kant. Den skars ifu på tvären till lagom portionsbit.

8024

4

Brödets mjuka innanmäte kallades "mallen", ytterkanterna skorpan - över- och -underskorpa. En brödknalle (knalle) var en liten rund, hård brödkaka, ofta av avskrapad deg från träget, även kallad skrapkaka.

### Brödets egenskaper.

Brödet är hopfullet (tungt m. stålrand i.)  
 Äu skorpluyet (om överskorpan skiljde sig från mallen.) Äu kladdigt (blött) Äu degbakat (dåligt bakat) Äu latgräddat (dålig färg)  
 Lite mögel på brödet ansågs inte skade-  
 -värtom. En bulle var en liten, rund, brödkaka, t. ex. en kornbulle, rågbulle, vetebulle. En lev var ett avlångt bröd.

Leven var av finare rågmjöl eller vete-  
mjöl. Huse bakades vid jul. Uttrycket  
"limpa" var inte i bruk, det hette bröd-  
kaka. Om man var utan bröd när bakning  
prägick då bakades av degen några tunna,  
runda kakor, klappades ut med handen,  
maggades och sattes i ugnen strax innanför  
ugnsluckan. De bakades fort och kallades  
glödkakor.

### III Bakugnen och bakredskapen.

Yregel bakades det i köket i böningshuset.  
I bland förekom bakning i brygghuset (där  
det fanns ugn) för att slippra "re till" =  
skräpa ner inne i köket. Även vid slakt  
höll man till i brygghuset.

8024

6

Palten kokades då ofta i tvättgrytan.

Bakugn, som sträckte sig utanför stugans vägg, föeckom ej, ej heller fanns bakugn i fähuset.

Ugnens storlek varierade på olika gårdar, ung. 120 x 150 cm. Ugnens botten kallades alle eller ale. Den var ej sluttande mot ena sidan, man eldade ej, under det brödet gräddades. Möjligen sluttade ugnsbotten framåt mot ugnsluckan. Platsen innanför ugnsluckan kallades ugnsmun.

En kam av järn fanns kring ugnsluckans öppning, luckan var fästad i id den med två gångjärn, luckan stängdes med en klinka. Platsen framför bakugnen var anordnad som en öppen spis.

Bakveden. Man eldade upp ugnen med  
 granved (vilken ansågs bäst) eller tallved.  
 Ung. en aln (i:a 60cm) långa vedträn,  
 de grova var klurna på längden,  
 de mindre oklurna. (Små, runda-  
 ij klurna, vedträn kallades *trindtjåbb-*  
*lingar*.) Det var nog ett ansvarsfullt  
 arbete att elda upp bakugnen, så det  
 blev lagom varmt. Två vedträn lades  
 på längden, lite småstickor och småved  
 lades in, ett varv vedträn på bredden  
 och nästa varv på längden. Så fördes  
 elden in på grisset. (Man "spingade"  
 stickor av barrved, lät dem *torka väl*,  
 torkningen skedde ofta i en spiselrösch.)

8024

8



Dessa sticket var utmärkt bra att elda  
 med. När kolen var glödande, rakades  
 de omkring i ugnen med en ugnsraka.  
 Rakan bestod av en halvmånformad skiva  
 av trä, fästad vid ett långt skaff. När  
 kolen hade slutat glöda, rakades de ut.  
 Då sopades ugnen. Ugnskvasten var av  
 tallis, sammanhållet med järnring på långt  
 skaff. Rakan och kvasten doppades i ett  
 spann med vatten i, så de inte skulle  
 svedas för mycket av hettan. Ugnen var  
 lugom varm, när det gristräde om  
 rakan. Nya ugnskvaster fräste bra.  
 Man fick byta nytt ugnskvasteris,  
 så inte upptränd kvast rev för hårt i allen.

Brödet stod i ugnen c:a 2 timmar.  
Man lyste med en sticka, för att se  
om det var lagom brunt. En bakugn  
fanns på varje gård, ja i varje stuga.  
Om en gravne ej hade en bra ugn,  
kunde hon nyttja den andra gårdens.  
Över ugnsluckan kunde finnas en lös  
tegelsten inpassad i en äppring. En  
lit säckväv eller annan trasa var ~~st~~  
stoppad kring kanten för att ta fätt.  
Om värmen var för stark, kunde man  
ta undan stenen en stund. Att någon  
flyttbar bakhäll förekom, har jag ej hört.  
Man bakade väfflor i ett järn, som med  
en axel var fäst på ett skaff i två delar.

järnet var sudelat och räfflat, det öppnades då man skiljde på skaffet.

8024

11

Bakbord och baktråg. Det fanns löst (flyttbart) bakbord. Det ställdes på en bänk eller på slagbordet under bakningen.

Baktråg, även degtråg. Verktyget, att slå till deg med, kallades degspak eller spak.

Klappträ användes ej. Man gjorde även degen med händerna, knöt dem, och arbetade upp och ner. Man bredde ett deglakan över träget, då degen skulle jäsa. Att ett gammalt täcke lades över lakanet, var ej ovanligt. Mjölet förvarades i en "binge", en stor trälar. En degspade användes till att dela av degstycken.

Nägst mätt att forma brödkakorna lika stora användes ej. Till att taga hål i småkakor användes en fingerring. En brödkavel var helsvarvad. Matbröd i form av brädkakor bakades ej.

Verktyg att sätta in och taga ut bröd med kallades grissel. En rund, flat skiva av unq. En brödkakas storlek (30 cm) med långt skaft. Det var samma grissel till större såväl som mindre bröd. Järnspade användes ej.

Hjälpverktyg begagnades ej. Summa brödkakor bakades icke, undantag gjordes för glödkakor, då man var utan bröd.

8024

12

De runda brödkakorna formades så som jag skall försöka beskriva det. En lagom portion deg ältades ordentligt. Så började man forma kakan. När roterade då kakan så den blev liksom konformig med spetsen nedåt. Sedan vändes kakan med spetsen upp, klappades till så den blev jämn och fin. Man arbetade tills alla veck och rynkor i degen var utjämnade. Så bars kakan med händerna till den plats där jäsningsen skedde.

Skulle brödet raggas användes en gaffel eller strumpsticka. Till skrapning av bråg och bakbord användes en kniv. Ett grovt, ovasst blad med träskäp.

8024

13

## IV. Varav bereddtes bröd?

8024

14

Av råg huvudsakligast. Men föckom kornmjöl av korn, ibland havremjöl att dryga ut rågmjölet med. Bröd, med havremjöl i, var dock svårt att skära, det var "kort". Till kakor, som vetebröd för kallades, användes vete mjöl. Säden till bröd kallades brödsäd. Den fröskade säden delades i upp att användas till vardagsbröd eller finbröd. Det fick gå "jämtom" Ordet sammannalet eller sammalet finns. Det siktade mjölet var grovsikt och finsikt, det från-siktade kallades kli. Kli användes till höns- och svinmat. Kli med iört vatten kalla-

Hyddorna i brödet var kummin, salt, anis, fänköl, kummin vanligast. Som utdrygningsmedel till mjöl användes ibland frostatis (Tallstunt användes i badvattnet mot värk, man badade i leyk-karet.)

8024

15

### V. Deg och jäsnings.

Deg var fast massa till bröd, smet var tunnare t. ex. pannkaks- och plättsmet. Röra, ännu tunnare, ägg-röra, sockerkaksröra. Degigt, se ark 5, brödets egenskaper. Lätta degen, se ark 1. Vätskan, som sattes till mjölet, kallades degsprad. Saltet lades i degspradet. Jäst tillsattes samtidigt som

den väl uppblötta surdegen. När brödet  
slogs till på kvällen tillsattes detta  
följande morgon, alltså bakdagen.

8024

16

Då skulle degspadet vara hett. När  
man satte till deg samma morgon som  
baket skedde, skulle spadet vara  
brandvarmt, jästämne tillsattes då  
i samband med detta arbete.

"Dejen röser över träget", jäser över.

Barn kunde ta vetedeg eller annan  
finare deg att äta. Men då fick de  
denna förmäning: "Ät inte deg, för  
då får du sur andedräkt." Mat-  
rätter med namn på "deg" har jag  
ej hört. När brödet jäste lite i ugnen blev  
brödet ugnsburt.



Uttrycket: "Mjölet bakas i varmt vatten"  
finns ej vad jag vet. "Degen blötmar",  
sades när mjölet var av såd som grott.  
Surdeg var deg, skrapad från botten  
och kanterna av träget. Den arbeta-  
des ihop med lite mjöl till en boll,  
lite salt invändigt. Även lösa deg-  
flakor, placerade i ett hörn av deg-  
träget, lite mjöl över, begagnades. Ett  
degskyrke över. Denna deg, väl uppblött  
i vatten, användes som jäsamne  
vid vrästa bakning. I ordet "jäst"  
ingick nog ej begreppet surdeg.  
"Midsommarjäst" är ett okänt ord.  
Det förekom ej, att man samlade sjöskum

8024

17

för att bereda jästämne. Fäst i samband med skrock ej heller med religiös rit, har jag ej hört berättas om. Men liksom vid smörberedning kunde det ju vara förgjort om någon viss häring kom.

Om bakning. VI. Baka ut degen, se ark 13. Var bakbordet stort kunde två kvinnor baka ut (slå upp) degen. Den minst vana fick då älta degen, den andra formade kakan. De bakande stod bredvid varandra. Så jästes brödet ytterligare, innan det sattes i ugnen. Skovorna gick till surdeg, se ark 17. Men det kunde ju bli en skrapkaka också. Denna äts upp av vem som helst.

8024

18

Att låta en kaul äta av skrapkakan var helt naturligt. Att doppa en lapp i socker-  
vatten och därmed grensla brödet, förekom.  
En hönsvinge begagnades också till  
grensling. Omkring ugnsluckan sopades  
också rent med en hönsvinge, innan  
man satte in glödkakor.

### VII Gräddningen.

Brödkakan placerades på ett grissel, fördes  
längst bort till vänster i ugnshörnet. Nästa  
kaka högre om den, till kaden var full.  
Så började nästa varv på samma sätt.  
Ofta 4x5 kakor. Tiden i ugnen var omkring  
2 timmar. Bullar och levar lades på  
en bakplåt, kallat spjäll.

8024

19

Spjället sattes på grisseln och fördes in i ugnen. Dessa brödsorter bakades på 15 - 20 min. På eftervärmnen tockades skorpor. Även tockades pärön (delade i 4 delar.) Man kunde inte baka mer än en omgång grovbröd på samma värme. Ville man baka mera, så var det lämpligt dagen efter, det gick lättare att "slå upp ugnen". Skorpor tockades av långa leverar, som skärs i bitar, vilka sedan klövs på längden, långskorpor. Bullar och leverar penslades med sockervatten innan de sattes i ugnen. Det kallas att smörja kakorna. Ordet utbakning användes ej om gräddningen.

8024

20

VIII När brödkakorna togs ut ur ugnen placerades de ofta på en säng, upp- och nervända. Om brödet behövde sopas av användes en hönsvinge. Teller penslade man det med kallt vatten, för det skulle bli mjukare i skorpan. Det ansågs inte "farligt" att räkna ogräddat bröd, tvärtom måste man ju beräkna antalet kakor så de fick rum i ugnen. Blev det lite deg över bakades en lång rulle som sattes in strax innanför ugnsluckan. Förvaringen av mjukt bröd varierade. Sen låg på reinden, i källaren, på bakbordet, i träget, på magasinet bland rågen, det höll sig mjukt där.

8024

21

IX 1. Vanligt vardagsbröd, grovbröd =  
 förut beskrivna brödkakor, siktbröd,  
 kornbullar, snabbbröd = glödkakor.

Att det kletats deg på husvägg och  
 solstekte, har jag ej hört talas om.

2. Högtidsbröd. Till kalas och helger  
 bakades bröd av siktat mjöl, även av  
 rågmjöl blandat med vetemjöl. Sikte-  
 bröd, <sup>v</sup>finmalet bröd, <sup>v</sup>finbröd, <sup>v</sup>krydd-  
 bröd. Namn på olika slags vetebröd:  
 Bullar och levar, skorpar. När leven  
 var uppskuren kallades de skivor.

Man skulle "baka julbaket", brödet  
 var "jullbröd". Det bakades gubbe och  
 gummor, och djur som julbock och julgris.

8024

22

Tuggor, då man med spore gjorde insnitt  
till kam, stjärtbjädrar, horn till bocken  
o. d. I en del hem förekom det en julhöj  
på person. Det grövsta brödet först, så  
ett finare undan för undan. Varje person  
fick då äta av sin julhöj hela helgen.  
Att baka lusskakatt blev en senare tids  
sed. Man bakade feta - tisdagsbullar  
och kokade kryppkakor första tisdagen  
efter fastlags söndagen. Till begräv-  
ning bakades tårter och kakor, man  
gärnerade med mörk sylt, svarta vin-  
bär, blåbär. Svarta präppers märken av  
religiöst motiv sattes på mitten av tårten.  
Seden med svart - vita präpperskarameller var  
vanlig.

Namnet "mågbröd" fanns ej. Vad vi menar med småbröd förekom sällan hos bönder. Mördeg som kavlades, togs ut med mått eller sporre, bakades. Dessa bröd garnerades ofta med glanssocker. Pepparkakor bakades. 3. Lingon (kräson) användes ibland i brödet, det blev saftigt av lingonen. Två kakor med lingon ~~mos~~ emellan vet jag ej om. Äpplekaka bakades, men det var lite finare mat. Varannat lager veteskivor, uppblötta i mjölk, och varannat äppleskivor var en vanlig sorts kaka. Matsäcksbröd var i allmänhet av det vanliga brödet, men med lite mer gärlägg, stekt fläsk, spickekorv eller vad som fanns. Ordet "äbröd" finns inte.



4. Väfflor, grannkakor och plättar bakades. Potatisgrannkaka (av råreven potatis) fläsk-grannkakor, tunna och tjockare mjöl-grannkakor. Fattiga riddare (brödskrivar dopnade i en smet av mjöl, ägg och mjölk) stektes. Spettekaka tillverkades ej. Vid slakt kokades palt. 5. Paltbröd var ej vanligt. X Folktro och seder.

Uttrycket "det är som förgjort" kunde sägas, då brödet misslyckades.

Jag tror inte det ansågs farligt, som kallar bakade, men det förekom väl knappast. Att tyda utsikten att bli gift i samband med bakning har jag ej hört. (En besökande blev ej gift, om hon möttes med sockrasten!)

8024

25

Varsel om dödsfall se ark 4. Om man  
tappade en smörgås, och smörsidan kom  
uppåt "blev det vackert väder i morgon".

8024

26

Enligt regn. Berättelsen om flickan  
som trampade på brödet, var väl känd.  
En välmående (fet) person var brödsvullen.  
En person med stark ansiktsfärg var  
rödbrustig. Om ordet kommer av bröd  
vet jag ej. Ordet kaksten (magen) fanns.  
Bättre brödlös än rådlös - Har man ej bröd  
äter man limpa. Alltid gör det något, såde  
bagarin kasta jästen efter brödet i ugnen.  
Men har inte rent mjöl i påsen (t. ex. särlig)  
Kaka söker maka. Uttryck som: "bakugnen  
har kamlat" har jag ej hört.

Elsa Mattsson