

Brödet och dess tillredning.

I. Inledande frågor om bakning.

Användning av ordet "baka".

Ordet baka användes både om brödbakning och tillagning av annan mat än bröd. Man bakar våfflor, plättar, tunnrån, pudding och pannkaka.

I annat avseende kan baka användas om murbruk, som "bakar ihop sig", och solen "bakar" på söderväggen. Gäller det rengöring av t.ex. träkärl heter det att blaka på med hett vatten eller enelag.

Baka om brödbakning gäller hela arbetet, fastän alla detaljer har sina särskilda namn.

Baka kan användas i fall som "låt smeten (eller kakan)

1.
8387

Småland
Norrvidinge lsd
Berg

Selma Karlsson
1964

stå i ugnen och baka!" Mest användes här i våra trakter ordet baka i stället för grädda.

Substantiv som beteckna arbetet att baka är bak, bakning, bakegöre. Den mängd bröd som bakas på en gång är ett bak, ett brödbak.

Om tider för bakning så bakades till alla helger. Störst och viktigast var julbaket. Dessutom bakades när det behövdes. Till stora kalas bakades i två, tre dagar. Julbaket till ett medelstort hushåll fick klaras av på en dag. Men det var en arbetsdag på 16-17 timmar.

Kvinnor, som hade sitt uppehälle enbart av att baka, fanns inte här. Men det var alltid någon som såsom bisyssla bakade förningskakor på beställning. Kristina i Frälsegården t.ex. bakade spettekakor. Några andra gjorde stora sockerkakor. Den första från ett yrkesbageri beställda förning, som jag minns, var en tårta till en begravning i mitt ~~xxxxx~~ hem 1908.

II. Allmänna frågor om brödet.

Brödet ansågs som en Guds gåva, som man inte fick slarva med. De som "gick och bad om" brukade be om en bit bröd och nedkallade Guds välsignelse över givaren. Ingen hyfsad människa började äta, vare sig bröd eller annan mat, utan att läsa före maten och tacka efteråt.

Var brödet "måjlitt (mögligt), så dugde det ändå att äta. Därav blev man stark. Man skulle aldrig beklaga sig över att brödet var gammalt eller hårt. "Dä va härare å va utan brö", sades det. Man fick inte kasta ut bröd, det var en stor synd. Knappast fick en överbliven brödkant läggas bland skulorna, grisätat. Hästen eller fåren skulle ha den.

Med dagligt bröd menas inte bara bröd utan "allt vad man till timlig näring behöver". Men bröd var det viktigaste. Uttrycket "Gudselov vi ha brödfödan i vinter" var vanligt efter god och välbärgad skörd. Brödlös betyder nog att vara

utan bröd. Uttrycket levebröd, ha sitt levebröd, betyder att ha sitt uppehälle, att försörja sig. Ta brödet ur munnen på någon är att sno sig till arbete och förtjänster, som någon annan skulle ha haft. Den enes död är den andres bröd: Där någon slutar sitt verk tar en annan vid och får sitt uppehälle.

Vara i någons bröd syftar särskilt på tjänstefolket och husbondens makt och ansvar över dem. Alla hushållsmedlemmar är "i samma brö". (Så sent som på 1920-talet var det en from husbonde i Nottre (Notteryd), Öhr, som bad sin piga, att hon inte skulle gå på någon dans om helgdagskvällarna så länge som hon var "i hans brö".)

Brödet var det huvudsakliga i födan. Barnen fick tillsägelse att inte äta enbart sovel utan bröd till. Av min far har jag hört om den lilla flickan som satt ute och åt mjölk och bröd ur en skål och plötsligt hördes säga: "Ät poppor

(soppor) med, din låjing, och dick (drick) inte bara mjölk!"

838⁵7

Då hade en huggorm kommit fram och drack mjölk ur skålen.

Vid kalas hände det ofta, att husbonden sade till i köket att det inte fick skäras för tönna brödskivor utan det skulle "va lite å bita i."

Dubbelsovla. Det hette tväsåjla. Då lade man två olika sorter av sovel på samma smörgås eller brödskiva.

Brö, bröföa, var allmänt namn på det som bakats till bröd. Bröbit var en mindre bit, brösjok ett större stycke.

Bröskiva sades även om första och sista skivan. Kanten eller brökanten, sade vi. (Lena till Fyrs, född i Hovmantorp, sade skalk, bröskalk.) Brödknalle avser närmast torkad brödkant. Knallar bakades och användes som kaffeersättningsmedel. Degen innehöll mycket rågkli. Den rullades ut i smala längder som skars i bitar och torkades.

Brödets egenskaper.

6.
8387

Det hette att brödet var nybakt. Gammalt bröd var håät (hårt). Det kunde vara lajom oppöst, klafset, det kunde ha stålrånn, degrand, eller vara påfallet, (skorpfallet sade Lena.) Skorpor skulle vara sköra. Om de mjuknat, hade de slaet se. Mögligt: se sid. 3.

Det yttre av en brödskiva var kanten, det inre mallen.

Brödsorterna. Bulle, fig. 1 a, oftast vetebulle. Lev, fig. 1 b, var antingen vetelev eller en kraftigare brödlev. Brödkaka hade samma form som limpa, fig 1 c, men var litet lättare, då den gjordes med ljumt degspad, limpa av skållat mjöl. Fig. 1 d är hålkaka. Sirapsbröd och sirapslimpor bakades som stora, avlånga kakor.

III. Bakugnen och bakredskapen.

7.
8387

Bakugnarna var murade i köket i boningshuset och man bakade där. För jäsningen behövdes vintertid varmare utrymme, en sid- eller handkammare. Bakugnarna i gårdarna var rejält tilltagna och kunde rymma 20-24 brödkakor. De överensstämde i stort sett med fig. 3 rastän med andra benämningar på några av delarna. Bottnen (ej äril) var inte sluttande och omgavs av valvet. Fig. 3^b, ungslucka, hette här ugnsdörr. Den var av gjutjärn, liksom lilla luckan ovanför ugnsdörren, där röken gick ut och upp i pipan eller skorstenen. Murkåpan var den del av muren som gick ner som ett skydd för röken.

I de gamla ugnarna av vanligt tegel blev det bättre bröd än i de nya av eldfast. Allra bäst blev brödet i de gamla lerugnarna som ranns här och där. Lena hade en lerugn och alltid gott bröd.

Bådveden skulle vara torr. finkluven granved i två alnar

långa trä.

8387^{8.}

Eldningen var det noga med. I stora ugnar fick man elda på två ställen. Man lade först ut tvärträna och på dem näver eller tjärstickor och småved. Med en eldtång föste man in en brinnande sticka, tände på och "småeldade" i början och försiktigt hela tiden, så att inte lågorna slog upp och ut i skorstenen och tände soteld. Då rick man skjuta in vedträna och stänka på lite vatten. Två rejäla eldningar till första ugnen bröd var regel. När det brunnit ner, rakades glövarna, glöden, omkring med den långa ugnsrakan, ugnsdörren sköts till, lilla luckan stängdes, och så fick det vara en stund tills glövarna falnat ner. Då rakades de ut, och ugnen sopades med ugnkåsten. Den utgjordes av en knippa fereris, träd och fastbunden i en järnögla, som var fästad på ett långt skaft (träskaft). En balja vatten fick stå till hands, för det ville gärna ta eld i både kåst och raka.

Temperaturen i ugnen kunde man pröva med att strö in litet mjöl. Men var och en kände till sin bakugn och visste hur mycket man behövde elda. Såg den för het ut, kunde man doppa ugnkåsten i vatten och svala botten. Övervärmningen gick att minska genom att öppna lilla luckan ett tag.

Bakugn brukade inte saknas, varken i gårdar eller i stugor. Flyttbara bakhällar, halster och halsterpannor: inte känt. Våffeljärn, tunnråjärn och goråjärn var ofta i bruk. De stora våffeljärnen med fem hjärtan vilade på en järnring med handtag och utfalsningar för gångjärnen. Själva järnet hade ett handtag på översidan att öppna med. De avsågs att placeras på en stor fotaring över öppen eld och var lätta att vända genom att puffa till litet på översidan, då de svängde om.

Gorå- och tunnråjärnen hade skaft och kärftar. Alla hade inte dessa järn, men man lånade av varandra.

Struvjärn var i sin enklaste form en tratt med smal pip, så att smeten kunde ringla ner för flottykokning.

Stenkake-järn, sades stingkake-järn, liknade en stekpanna utan kanter.

Stekpannan hette järnet eller pannjärnet. (Min svärfar har berättat från Öhr-Ormesberga: I Utnäsa-klintar bodde Klinta-Maling. Hon var ett troll. Då det ibland syntes som en rök~~ring~~ kring berget sades det, att Klinta-Maling bakade stingkakor. En soldat som hette Schill bodde i närheten, och då han en gång gick förbi, stod ugnköst och raka utanför berget. Rakan var söndrig, så han tog hem och lagade den och ställde den tillbaka. Men då kom Klinta-Maling ut ur berget och bjude på nybakta stingkakor.)

- kast ?

Järnbakugnarna brukade komma i bruk i början av 1900-talet samtidigt med kokspisarna från Huskvarna, Norrahammar och Klavrestrom.

Bakborden var enl. fig. 5. Förvarades i en bod eller i skafferiet. Ställdes på ett annat bord vid bakning och användes rör sitt ändamål.

Baktråg sades baketråj eller dejtråj. Mest användes en särskild tvæt av trä då man gjorde och tog upp deg. Klappe-träet hade man att slå degarna med till slaglimpor.

Dejsdukar, Dejdukar, dejlakan gjordes av grov lakansväv. Gamla lakan kunde sys om till det. De breddes över trägen, över kakorna, som stod till jäsning, samt över och under det nybakade brödet.

Brödkavlar. Var här en slät kavel.

Kniv. Kunde vara en gammal bordskniv eller en lia-kniv, gjord av en gammal lie.

Brödmått brukade inte användas. Med ett horn togs hålet ut i mitten på hålakakorna.

Verktyg att sätta in brödet i ugnen: var grissla, gressla,

enl. fig. 9. Användes också en kortskaftad hand- eller
hånngressla.

8387.

På särskilda bröbräer jästes kakorna.

Brödnaggen var för våra brödsorter en strumpespeta eller
en gaffel. Det hette att påta brödet.

En tunnare trätvet och en kniv var degskrapa.

IV. Varav bereddes bröd?

Av havre, korn, råg och senare vete bakades bröd. Bland-
bröd, blånnbrö, gjordes av korn, råg och havre.

Råg och korn räknades som brösaen. Vete odlades knappast
förrän i början av 1900-talet.

Den bästa brödsäden var dundererågen, som man fick genom
att dundra nekarna i logbalken innan de laades, ladades, ner.

Den säd, som vid kastningen kom närmast agnarna, kallades
slösäd. Med resslingar och agnar blandades brödet under nödår.
Rågmjöl kunde vara sammalet eller toppat. Till högtiderna

siktades det till siktemjöl. Kliet tillvaratogs som foder åt djuren.

8387

Kryddor till brödet var salt, anis, ränkol, kummin (kumming), pomeransskal och, till vetebröd, saffran och kardemumma. Till degspad vassla, dricka (svagdricka) och vört av malt eller enbär. Till utdryingning användes potatis och gjordes goda potatislimpor.

V. Deg och jäsning.

Skillnaden mellan deg och smet är att deg gäller bröd ock kakor där mjöl arbetats in. Smet är tunnare, hopvispad, och avses till pannkakor, sockerkakor och sådant. Röra är närmast mjöl och vätska, hoprört till foder åt grisar och höns, kallas också drav.

Att man ätit deg i stället för bröd, och maträtter med namn på deg är inte känt här.

Sätta degen kallades göra deej, sätta till dejen, sade

somliga. Man lade mjöl i träjet, träget, och arbetade in degspadet litet i sänder. Om vätskan var kokande, skällade man mjölet. Har också hört stöpa. Salt ströddes i mjölet. Jäst tillsattes efter degspadet blandats i mjölet. Till degar på skållat mjöl, limpdegar, sattes jästen när de svalnat.

Gjordes en sådan deg tidigt på morgonen, var det lagom att sätta till jästen sent på kvällen. Arbetade om degen gjorde man första gången i träget med en tvet. Degen fick jäsa upp igen innan man älte opp den på bakkbordet. Då kunde andra mjölsorter tillsättas. Kornmjöl var bra, om rågen var dåligt bärgad och degen ville tönna sig.

Degen jäser. Det hette att dejen pöse eller jäse, den är oppöst eller oppjäst.

Självstyrning, ugnssurt, heljäst och halvjäst: inte känt i trakten.

Surdeg togs tillvara av rester i bakträget, som fick

torka till. Förvarades i en påse eller burk. Ställdes att blöta upp i ljunt vatten, när den skulle användas. Ordet jäst innerfattar all slags jäst, nästan varje slag hade sitt särskilda namn.

Drickajäst rick man av bottensatsen av malt- eller enbärdricka.

Mina föräldrar talade om, att i deras barndom var pressjäst inte vanlig. Öljäst användes i stället. ^{DEN} Det var i flytande form och hämtades från bryggerierna i flaskor eller krus och ansågs vara mycket bra. Från slutet av 1800-talet torde pressjäst allmänt ha varit i bruk.

Midsommarjäst. Lena (född i Hovmantorp) har berättat därom: Midsommarnatten skall man gå ut i hagmarkerna och dra en ren handduk eller servett i det daggvåta gräset. Av det som man vrider ur duken skall man ta i stället för jäst till bröd eller vetebröd. Man behöver inte tro, att det inte

jäser. Det jäser bra, för hon har själv försökt.

VI. Brödamnets behandling före gräddningen.

8387

(Gäller här endast de mjuka brödsorter, som bakades i trakten, och inte tunnbröd av något slag.)

Från träget togs degen upp i ältningen^{ar}. Den ältes opp,
älta opp dejen. Två-tre ältningar gick åt till en ugn på
 12-15 kakor, och var och en ältning skulle arbetas eller
ältas så länge att den släppte händerna. Efter uppjäsningen
 skulle brödet bakas ut. Därför delades degen upp i kakämnen.
 Varje kakämne arbetades liksom runt med högra handen och
 formades samtidigt i vänstra handens insida. Den degbit, som
 blev kvar i mitten på undersidan, togs bort, kakan rullades
 mellan händerna, klappades till, vändes, rullades jämn och
 klappades ut. Ställdes undan och påtades efter jäsningen med
 en sticka eller en gaffel. En skrapkaka gjordes alltid.
 Brukade ätas sist.

Sirapslimpor smordes med sirapsvatten, då de togs ur ugnen. Det gick bra med några hönsfjädrar eller en hönsvinge, om man inte hade en särskild brödborste.

VII. Gräddningen.

Ordet utbakning kan inte användas om gräddning. I stället för grädda hette det här baka, med särskild tonvikt på första stavelsen. Då brödet sattes i ugnen, behövde två hjälpas åt. Husmodern själv satte kakorna i ugnen med den långa grisslan och medhjälparen flydde henne dem med hänngrisslan. Fort rick det gå, så inte ugnen svalnade. Ungsdörren stängdes, och man såg till att lilla luckan var väl stängd. Två, tre timmar rick grova limpor stå i ugnen. Grovt bröd (oskållat) bakade genom på kortare tid. Siktebröd och sirapslimpor blev färdiga på en timme. Om inte brödet var genombakat var det dödbakt. Höjde det sig inte nog i ugnen rick det stålrånn. I för het ugn kunde det

brännas och sveas. Då skulle det hellre tåjbakas under längre tid vid mindre värme.

8387

En eller annan nybakt brödkaka gavs bort nästan vid varje bak. I mormors och farmors hem bakades till jularna en särskild ugn bröd till dem som "gick och bad om".

VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

Då brödet tagits ur ugnen lades det ut på mjukt underlag, täcke, ~~fikk~~ eller filt och bakduk. Över breddes degdukar och filter. Packades följande dag ner i särskilda brödkistor eller kar och med bakdukar över och under.

Vid kalas lades brödet upp på stora tennfat, sötostrat. Även användes flätade korgar som brödfat eller brödkorgar.

IX. De olika brödslagen och deras tillredning.

1. Vanligt vardagsbröd.

Grovt bröd hette det om vardagsbrödet. För ett par generationer sedan bestod det av havrebröd eller blännbrö

av havre, råg och korn och senare av sammalet rågmjöl.

De här vanliga sorterna var groft bröd, grova limpor eller slaglimpor, enbärslimpor och potatislimpor.

8387

Grovt bröd sattes till med ljunt, ljommit, degspad av någon sort. Jästades med surdeg och pressjäst. Fick jäsa över natten. Moster Sara, död 1929, bakade rågbrödet som ca. 3 cm tjocka hålkakor, ettumskakor. Äts mjukt och var mycket gott.

Till grova limpor skällades mjölet med kokande vatten. Fick stå väl övertäckt en dag eller ett dygn. Måste jästas med surdeg för att bli bra, men pressjäst tillsattes också. Kryddades med kumming, kumming.

Till potatislimpor kokades en gryta potatis, som skalades och maldes het på tråkvarn. I den heta massan knådades grovt mjöl och degen fick stå överhöljd en dag. Jästades och bakades följande dag. Blev mycket goda och hållbara limpor.

Till enbärslimpor var degspadet het vört av enbär, hop-
kocht tills den var söt (enbärssirap). Gjordes både som grova
och fina limpor. Var en gammal förnämlig brödsort.

8387

Tillfällighetsbröd, som kallades läfsor, har jag hört
talas om.

Sten-kakor, sting-kakor, sid. 10. Ha så att säga förlorat
sitt ursprung men finns kvar till namnet ~~äxxixdag~~ i be-
tydelsen tunna pannkakor. Gjordes förr rätt bastanta av
kornmjöl, med eller utan ägg. Bakades i flott på pannjärnet
och äts som middagsmat med stekt fläsk.

Bröd i tunna kakor som torkats.

Havre- och blännbrö, sid. 18/19, gjordes som hålkakor och
hängdes i taket på brödtenar eller stänger.

Med limpor avses bröd av viss degsort, sid. 6, 19/20.

2. Högtidsbröd.

8387

Det hette fint bröd och bakades av siktat rågmjöl till olika sorter, såsom fint bröd, fina limpor (med sirap: sirapslimpor), vört- och enbärslimpor. Det jästades helst med blandad dricka- och pressjäst.

Största högtiden var julen, och viktigt var det stora julbaket. I mitt hem bakades då en ugn (12 kakor) grova limpor, en ugn grovt och en ugn fint bröd. En del av den fina bröddeggen togs undan och tillsattes med sirap och pomeransskal. Därav bakades en ugn stora avlånga kakor, som egentligen var sirapsbröd men kallades sirapslimpor.

I början på 1900-talet började vete odlas i trakten. Till julbaket hörde då också ett stort bak vetebröd av hemmavete och ett av köpevete. Av hemmavetet gjordes det mesta som långa levar, som skars och torkades till skorpor på efter-

värmen. Av det litet lättare köpmjölet gjordes bullar,
snäckor och flätade levar. Lena rullade ut bitar av deg och
lade ihop som en länk. Det var pojkar. Andra gjorde små
flätor av deg. Det var flickor.

8387

Saffransbröd bakades av en och annan till julen.

Julbröd i form av julagubbar och käringar, med korinter
till ögon, och julbockar var bageribröd, som köptes och
gavs åt barnen.

Fastlagsbullar var inte så vanligt men bakades i en del
hem som rätt stora bullar, garnerade med ett russin.

Begravningsbröd. Som förning till begravningar garnerades
de stora sockerkakorna (sid. 2) med svart kors på vit glasyr
och svarta krokar runt kanten.

Som förningsbröd var en vetekaka eller krans vanligt.

Kakan gjordes som stor slät bulle och en smal fläta runt

kanten. Smordes med ägg och ströddes med glanssocker.

Småbröd var inte vanligt i vardagslag. Bakades till högtiderna på eftervärmen från brödbaket och när det särskilt behövdes.

8387

Pepparkakor och ett par andra sorter, mormors stjärnor och Lene-kakorna (efter Lena till Fyrs) hörde till julen. Mormor var berömd för sina goda stjärnor, som gjordes av ägg, smör, socker, grädde, vetemjöl och litet hjortrons-salt. Lene-kakorna var rågkex av smör, socker, råg- och vetemjöl. Ett par andra vanliga sorter var sprits- eller mandelkransar och mörkringlor. Efter 1915 kom hundratals nya kaksorter i bruk, men de gamla var bäst.

3. Bättre eller mera sällan bakade slag av vardagsbröd.

Ett lättare bröd bakades ibland av enbart kornmjöl. Ville gärna bli skört och spricka och gjordes därför som rätt tunna hålkakor. Skars i trekanter och äts mjukt.

Hästbröd till hästen vid vårarbetet gjordes av kli och havremjöl. Moster Sara bakade särskilt hundbröd med mycket havremjöl. Äts begärligt av hundarna.

4. Maträtter som stå på gränsen till bröd.

Tunnrå och godrå - tönnrå och gorrå - bakades ofta förr. Tunnråna av grädde, socker, smör och vetemjöl var tunna, sköra. Godråna var mjuka, gjordes av litet enklare smet, gärna med ägg. Båda sorterna bakades över öppen eld.

Fina munkar bakades i smord munkpanna och med kokt smet av vetemjöl, vatten och smör, med tillsats av ägg. Enklare munkar var bullar av vetedeg, som komades i flottyr och rullades i socker. Våfflor till vardags var enkla, av t.ex.

8387

kärnmjölk och kornmjöl. Pannkakor: sid. 19.

Spettekaka. Fin förningskaka (sid. 2). Bestod av ägg, socker och potatismjöl. Gjordes vid öppen eld. På en rulle, som vreds runt, ringlades smeten och torkade.

Palt gjordes vid slakt. Blod späddes med hälften dricka eller mjölk, groft rågmjöl tillsattes samt litet timjan och salt. Gjordes till stora, litet avlånga bullar, paltar, som kokades i vatten tills de flöt upp.

5. Paltbröd.

Paltbröd gjordes alltid förr vid stora slakt. I utspädd blod blandades rågmjöl till ~~en~~ en deg. Litet salt, flott och jäst tillsattes och fick jäsa. Bakades till tumstjocka hålkakor som hängdes att torka. Då det tillagades, sattes det i blöt och kokades upp i vatten. Stekt fläsk och mjölk-sås åts till.

8387

X. Folktro och folkseder rörande bröd och bakning.

Om man korsade med ^{handen} ~~kände~~ över degträget, kunde inte onda makter ta kraften ur brödet.

x x x

Om någon kommer in på tom ugn innan brödet satts in, så blir brödet döbakt.

x x x

Ugnen ska inte vara tom, för då kan den förgöras. En speta eller sticka eller ett veaträ ska ligga där.

x x x

Om en flicka äter av en brödkaka, som blivit glömd då man satt in brödet i ugnen, så blir hon glömd av manfolken.

x x x

Man skall ge en hund en bit bröd, som legat i armhålan så länge att den är genomblöt av svett, så blir hunden trogen.

x x x

8387

Om en bössa är rörgjord så kan det botas med att stoppa en brödbit i pipan.

8387

x x x

XI. Talesätt och liknelser.

Följande ord och deras betydelse kända här:

- ✓ Brödhy = frisk ansiktsfärg.
- ✓ Brödsvullen: särskild fetma av mycket brödätande.
- ✓ Brödkvarn = mun, kakstaden = magen.

Som en rolighet när det gäller bakning omtalas käringen, som en dag inte hade något särskilt att göra, "utan hon tog sig bak före".

-o-

Sedan gammalt brukar man säga här: "Bättre brödlös än rådlös, sa käringen när hon torkade bordet med katten".

- o -

"Ha rent mjöl i påsen." - "Kaka söker maka." - "Få se på
andra bullar." Samtliga uttryck vanliga här.

8387