

26623:2

Södermanland

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Stenkvista s:n

26623:2

6/3 1967

Gustafsson, Signe. 1967.

ULMA:s frigel. 16 Brödet och dess
tillredning. 31 bl. 4^o

orig. på folio. Renskr. gjord på ULMA. acc. 26623:1

xoso
etc. på orig. fr. ardet. Sdm.
av Ulla Beckholm

Brödet och dess tillredning.

Södermanland
Stenkivista s. 4

1. Användningen av ordet baka.

1.

Inte endast om bröd säger man baka utan också om pannkaka
ō plättar, våfflor, pajer ō puddingar. Baka åsyftar då hela ar-
betet. Bak säges om en kvantitet bröd ō innefattar också grädd-
ningen, alltså färdigt bröd.

Tider för bakning.

Vår och höst = "vårbak" ō "höstbak", då det torra matbrödet
bakades, "julbaket" då endast för högtiden speciella bröd baka-
des. Hur många dagar man bakade på hösten och våren, var bero-
ende på antalet hushållsmedlemmar. 3-4 dagar eller 1 vecka
var det vanliga i ett bondehem, men då bakades också skorpor ō
hästbröd, det sistnämnda som mellanmål åt hästarna vid vårbru-
ket och höstplöjningen. (Om olika brödslag kap. IX).

Karlarnas arbete bestod i spillring av granved till eld-
ning av bakugnen samt finspillring av tändved och lysstickor. De
sistnämnda tändes och fördes in i en glugg vid bakugnens sida
och tjänstgjorde där som enda belysning för ugnsbotten, där brö-
det gräddades. Bakgumma har aldrig funnits, varje husmor stod

Landsmålsarkivet. Uppsala 26623:2
Signe Gustafsson, 1967. STENKIVISTA

SDM.

Frgl. 16

som chef för sitt eget bak. Inte heller yrkesbagare fanns på landsbygden. Dock fanns en bonde i gamla Örsta "Bagardelen" vars hustru bakade limpor, som såldes i Eskilstuna på torget för 25 öre stycket i slutet av 1800- till i början av 1900-talet. Vid den tiden bakades också torrt bröd till försäljning av en bondhustru i Kölbro.

II. Allmänna frågor om brödet.

Brödets betydelse och helgd.

Guds namn i samband med bröd användes t.ex.: "Nu måste ja baka brö' i Guds namn". "Ge mej en bit brö i Guds namn!" sades av både tiggaren o husfolket. Gu'slån användes om föda i allmänhet t.ex.: "Jag har inte ett gu'slån te mat i da." Gu'slån innefattar alltså både bröd o annan mat. Om en brödkaka föll i golvet sades: "Gu' välsigne brö't!" "Gu' ske lov, nu ha vi brö'fö'a för vintern!" sades då man gräddat de sista kakorna. Hårt brö fick inte sägas utan torrt brö, som inte kunde misstolkas. "Hårt brö'" var liktydigt med arbetssamt liv.

"Brö'lösa", brist på mat, användes fortfarande.

"Bättre brö'lös än rå'lös."

"Små smuler ä' också brö."

Maktbiten är sista biten av brödet eller sista tuggan av maten.

Man "stödde" på brödet i kosthället. "Ät brö te maten barn."
"En bit brö' kan 'en väl behöva."
Levebröd "Tjäna sitt brö." "Ta brö't ur munnen på någon." "Den enas dö, den andras brö."
"Han har många munnar te' mätta."
"Han gör inte skäl för brö'fö'a en gång" säges om en lat person.
En bit brö, ett stycke brö, sällan beta brö.
E' brö'skiva, stort stycke = brö'flak el. brö'sjok.
Första skivan: smekskiva el. smekkant, den sista latkant el. kåtkant.

Brödets egenskaper.

Nybakat brö, färskt brö, segt brö.
Brödet kan vara pipigt, storpipigt, tätt, kladdigt eller degigt.
Detta gäller mjukbröd.
Torrt bröd kan vara "henigt" = (ett lager i kakan som liknar glas) knaggligt, hårt el. mört.
Brödet blev "skorplupet" el. "bråsluppet" av dålig spannmål, skördad efter regniga o kalla somrar.
Degen fick ingen stadga, den "blötnade".
"Ät mögli't brö, så blir du stark!"
Det yttre = skorpan, det inre inkråmet el. "innamäte".

Landsmålsarkivet, Uppsala 26623:2
Signe Gustafsson, 1967. STENKVISTA 3
SDM.

Frgl. 16

Degen avskuren i bitar = ämnen

4

Små ämnen rullas till rund form = bullar

" " " " avlång " = kuse

Stora " " " rund, tjock " = limpor

" " " " avlång " = långbulle

" " " " platt, rund " = kaka

Dessa former gäller mjukbröd. Se kap. IX.

Skissen på sid. 4 om brödformer gäller t.o.m. i dag.

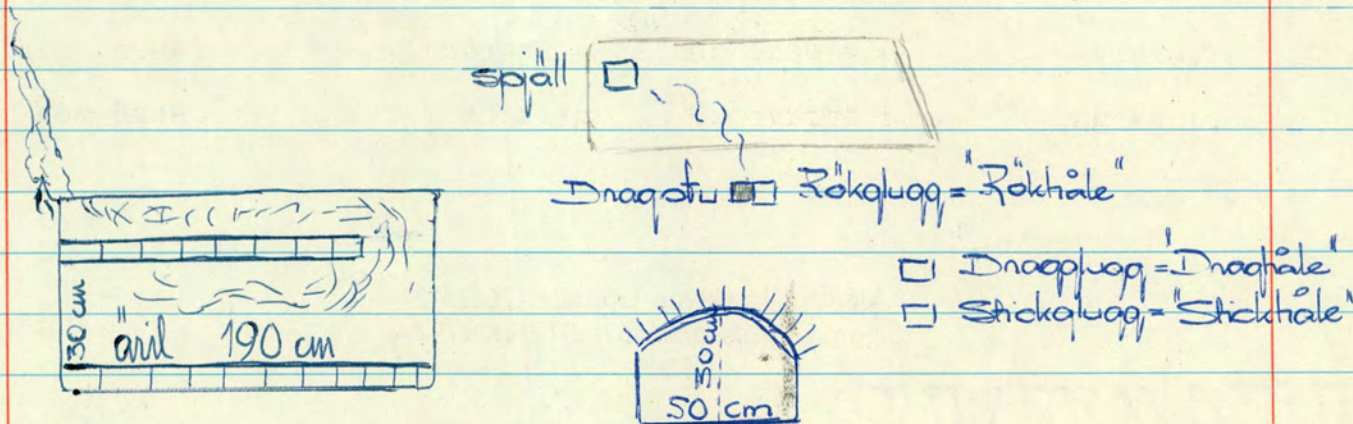
III. Bakugnen och bakredskapen.

I varje stuga fanns en bakugn i köket, där bakningen skedde.

På 1800-talet var Torsberga gård den enda plats i Stenkvista, som hade bagarstuga i en flygel. För övrigt är ingenting känt, som kan besvara frågorna i stycket.

Landsmålsarkivet Uppsala 26623:2
Signe Gustafsson, 1967. STENKVISTA
SDM.

Figl. 16



Skissen föreställer en murad framrökare d.v.s. röken gick ut ovanför ugnsluckan genom rökgluggen upp genom spjället o via skorstenen ut i det fria. Spjället doldes av den murade "kåpan" el. "spismur'n" som den också kallades. Bakugnens botten var murad av tegel, "ärlil'n". Valvet eller ugnstaket låg vid öppningen på ett järn "bärjärn", som för övrigt kantade hela luck-^x öppningen, "ugnshåle". Valvet var också murat av tegel. En sådan ugn finns fortfarande kvar vid Balsta i Stenkvista (1967) och skissen är ritad efter den. I slutet av 1800-talet fanns inte de fasta luckorna, utan en lös mycket tung järnlucka med ett handtag på mitten sattes dit och togs bort allt efter som arbetet fortskred. Smågluggar täcktes med en vanlig sten eller en tegelsten, med vilken också draget reglerades vid eldningen. Framför bakugnen låg antingen tegel eller en järnhäll: "hälla" på vilken glöden rakades ner. Den låg 2-3 dm nedanför ugnsluckan. Senare tiders bakugnar har rökgången direkt från bakugnen till skorstenen (bakrökare).

Bakveden.

Granved var bäst, elden blev friskare och brasan "brann ut" fortare. Måste man elda om, var ju detta en fördel, då brödet stod under jäsning. Längden på veden var beroende av ugnens

^x också
"båljärn"

längd. Att klyva ett trä i fyra delar var utmärkt.

6

Eldningen.

Det fordrades vana för att kunna elda ugnen på rätt sätt. I god tid före eldningen öppnades ugnsluckan för att instängd luft, "dödluft", skulle försvinna. (Detta gällde endast första bakdagen.) Så lade man ett "tvärträ" en bit från ugnens baksida. På detta lades några finspillrade "trän" och emellan dem placerade man små eldhärdar av tända torrvedsstickor. Då elden tagit fart "la man på" mera ved till en stor brasa. Var lufttillförseln svag, brann det "svartsugga", både ugnstak och ved blev svarta. Ugnsluckan fick då stå litet öppen o röken gick då rätt väg. När elden lågade fram ur ugnöppningen - "dä lågar fram" - öppnades dragen helt för att få en stilla eld.

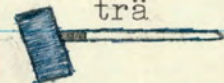
tvärträ



"ungsraka"

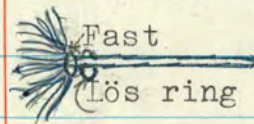
Då elden brunnit ner, var det dags att "slå omkring". Detta skedde med "ungsraka". Luckor o drag stängdes - "ugnen står o slår igen sej" eller "tar igen sej". Efter en stund rakas glöden ut med rakan på "hälla" eller en plåt, som bäres ut fortast möjligt, eftersom värmen från glöden nästan brände armarna på den, som skötte ugnen. Så sopas resterna av glöd o aska med "ungssopa" - en stör med en järnring i nederändan o en lös d:o som sammanhåller enriset, vilket under arbetets gång blötes i

trä



järn

"ungssopen"



Fast

Lös ring

en hink vatten för att inte fatta eld. Då ugnen var välsoпад, kastades en handfull mjöl in för att se hur fort det blev brunt. Därav kunde man avgöra, om värmen var lagom för gräddning. Ett par kakor sattes in på prov för säkerhets skull. Vid stark värme kastade man in en näve salt som tog åt sig en del. Man avkylde också genom att doppa "sopa" i vatten och föra den fram o åter på äril'n. Var ugnen jämnvarm blev brödet bra, var den brännhet blev brödskorpan svart. Övervärmens kom från ugnstaket o undervärmen från äril'n. Lysstickorna^x tändes endast för att få ljus i ugnen och inte för att öka värmen. Räckte inte värmen för hela baket måste man "kasta på nå'ra från te" alltså en liten brasa.

En bakugn i en flerfamiljsstuga användes av alla familjerna, som måste göra intrång i den bostad där bakugnen fanns. Småstugor hade alltid egen ugn.

Trots förfrågningar i gamla gårdar har ingen funnit spår efter den flyttbara bakhäll, som nämnes på sid. . Ett 4kantigt våffeljärn o ett goråjärn har använts. Pannkakslaggar i stekpannor hade ben eller ställdes på en trebent pannring över elden i öppna spiseln innan järnspiseln kom i allmänt bruk i slutet av 1800-talet.

^x "sticko"

Landsmålsarkivet. Uppsala 26623:2
Signe Gustafsson. 1967. STENKVISTA
SDM.

Bakbord.

Flyttbara bakskivor användes, en stor vid grovbak och en mindre vid finbak.

Baktråg.

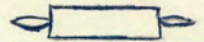
eller "degtråge" som det mest hette, var av trä och blev med tiden mycket flisigt inuti. Två eller tre olika stora tråg fanns i varje hem, kvantiteten på grövre \bar{o} finare deg var ju mycket olika.

Rågdegen arbetades med händerna, en del limpdegar med klappträ. Degen täcktes med hemvävda yllevopor, då den ställdes till jäsning. Mjölet till storbaket togs in till bakplatsen i ständer, urholkade grova stockar med avpassat lock.

Verktyg vid brödets utkavling.

Med slät helsvarvad kavel kavlades ämnena till runda kakor, som naggades med handnagg eller i tider, som ligger oss närmare med rullnagg \bar{o} sist med kruskavel (som fig. 7). Med runt mått togs sedan kakorna ut, ofta med kopparmått, som hade hål för upp-
^Xhängning. Fanns inte hålet, så gjordes det med ett ^Xhorn. "Kak-
mätte" var benämningen. Vid ämnenas avskärning användes en vanlig bordskniv.

Brö'kavel



Rullnagg



Handnagg



Verktyg för brödämnenas införande i ugnen.

9 9

x
fr. orig.
-gräsla?
u.

Vid brödets införande i ugnen användes en brödgrissla ("brögrässlä^x") bestående av en stång och rundad skiva. Om man införde ett bröd eller en plåt i ugnen gjordes det alltid med grisslan.

För att lossa på kakorna vid kavlingen på bakskivan och för att flytta dem "te bakbräde" hade man en tunn spade med kort skaft. Oftast var benämningen "brö'spila" men också "bröskuta". Då man däremot flyttade kakorna från brödbrädan till grisslan för gräddning var för den vana och kvicka lättast att ta kakan med händerna. Fort måste det gå, om värmen i ugnen skulle bestå. Om brödet i ugnen skulle ändra plats för att få jämnare gräddning skedde detta alltid med grisslan o togs ut ur ugnen med densamma.

Brödstege med hyllor var mycket sällsynt. Det fordrades en riktig bagarstuga för att få rum med en sådan.

I detta kapitel har förut beskrivits om nagging av tunnare bröd. För nagging av tjockare bröd t.ex. limpor användes en täljd träpinne, "limpsticka". En slags brödsporre fanns i slutet på 1800-talet men om den var av trä eller järn kan ej ihågkommas. Bakbord och tråg skrapades fria från deg med en bordskniv.

Landsmålsarkivet Uppsala 26623:2
Signe Gustafsson, 1967. STENKVISTA

SDM.

Frgl. 16

IV. Varav bereddades bröd?

10

Av vete och råg samt något korn till människor, av havre till djur. Brödet benämndes också efter råvarans namn t.ex. "vettbrö", rågbrö" o.s.v. Blev missväxt, blandades alla sorter av "sä'" till mjöl. Havren gjorde brödet beskt. Under världskriget, som började 1914, fanns på landsbygden knappast ett hem, som inte bakade detta havreblandade beska bröd. Säd till bröd kallas "brö-sä'". Annan benämning har inte funnits. Vanligt var att välbärgad säd särskilt reserverades för julbaket samt till utsäde. Den sämre säden, avfallet kallades "slösä" och blev djurföda. I enstaka fall användes bröd, vari också agnar ingick som utdrysningssmedel, men det brödet blev stickigt - "skävit el. sä-di't". Kallades också "sädbrö".

Bröd av ren säd är "fint brö'".

Beskrivning på olika malningsmetoder:

Sammanmalet mjöl = intet bortfall.

Samsikt = något kli kvar, sådor.

Stålsikt el. rågsikt = kärnan av rågen.

Fint vetemjöl = kärnan av vetet.

För- \bar{o} eftermjöl = det första \bar{o} sista då vetet males.

Det sistnämnda användes till vardagsbröd o d:o skorpor.

Landsmålsarkivet Uppsala 26623:2
Signe Gustafsson, 1967. STENKVISTA
SDM.

Frgl. 16

Skräddkaka bakas av rågsikt o något vetemjöl.

11

Kryddor: salt, anis, fänkål, kummin, kardemumma, pomerans, socker, sirap, honung, vört, vassla samt bär av olika slag, likaså äpplen o päron. Som utdryingning har surrogat använts. I första hand potatis men också rovor och kålrötter. För dem som under första världskriget hade dessa rotfrukter, utgjorde de en stor tillgång eftersom ransoneringen på mjöl var mer än knapp.

V. Deg och jäsning.

Man sade både deg, smet o röra, men uttrycken gällde mest olika saker, dock kunde deg förbindas med både smet och röra. (Sockerkakssmet var gängse uttryck för sådan deg.) Likaså degig, dega ner, dega fast. Inkrämet i en bulle "degar sej" om den är dåligt gräddad eller avsvagnar för hastigt. Degklimp eller "degklutt" sades om en degbit, lagom att hålla i handen o inte räckte till en hel bulle.

Ej känt om man ätit deg i st. f. bröd.

Sätta degen, göra degen, göra i degen, alla uttrycken används, sätta till deg av "stöpämne" sades om limpor. Dagen före utbakningen gjordes degen av stöpämnet, som antingen var varmt vatten eller mjölk (mjölkstöpt). Gjordes i tråg och fick stå 1 dygn väl övertäckt. Salt sattes till rågmjölet innan stöpämnet

Landsmålsarkivet, Uppsala 26623:2
Signe Gustafsson, 1967. STENKVISTA

SDM.

Frgl. 16

kom i. Efter 1 dygn tillsattes jäst, tillika sirap o kryddor (anis o fänkål eller pomerans) togs upp på bakskivan, "ältades" å jästes. Täcktes väl med ylle o fjäderkuddar o ställdes varmt. Detta gällde limpor, vilka, om de skulle bli syrliga, tillsattes med surdeg. (Beskr. senare i kap.) Av denna deg bakades runda limpor. Med en limpsticka gjordes några hål i dem och efter jäsningen gräddades de, tvättades med ljummet pomeransvatten eller vanligt vatten för att skorpan skulle mjukna, o bäddades ner i fjäderkuddar eller ylle, där de fick kallna, innan de lades in i brödlåren eller kistor på vinden.

Om jästen var dålig, vilket den var ofta nog, satte man till en mindre deg, som fick jäsa upp. Så gjorde man den större degen o satte till den lilla som jäst upp (fördeg) och hela degen kom ganska fort i jäsning. Vid vetebrödsbak var denna metod ganska vanlig.

Att med degspaden taga upp deg från tråget o lägga på bakskivan samt arbeta in mera mjöl kallas att "älta ett opptag". Också "göra opp" degen. En julbrödsbakdag var helt lik en vanlig bakdag utom ceremonier. Det var dock mera fest över det hela.

Ibland förekom annat mjöl vid ältningen än vid tillsättningen o det benämndes "oppslagsmjöle".

Limpdegar arbetades med klapprä, men alla andra degar gjordes med händerna.

13

För litet arbetad deg är "klimpi", välarbetad deg "nog hård" el. "lagom". Gjordes den av groddsäd, blev den inte stadig, den "blöttnade". (Nämnt i kap. II). Degen jäser, degen har "jäst opp", "degen jäser över tråge", jäser sakta.

Degen är jäst, fulljäst, lättjäst, tungjäst eller surjäst. En van bakerska behöver aldrig provgrädda vetebröd för att se om det är jäst. Genom att trycka till en bulle med fingret vet hon om det är färdigt för gräddning. Vid spisbrödsbaket däremot provgräddade man ett par kakor och på grund av resultatet visste man, om brödet var lagom jäst o dels om värmen var lagom. Man kunde också grädda en klutt på glöden.

Sötstöpt bröd.

*var'et
xx o
h. orig. uc.* "En blanda varmt vatten i samsikta mjöl te' en stadi deg. När 'en hade grädda dom sista kakerna, så ställde 'en in tråge i ungen, för degen skulle sötna. Den fick stå där så länge dä va nå'n värme kvar å dä kunde vara ett par da'r. Då tog 'en ut tråge o rörde i jäst, o krydder som 'en ville ha. Lite surdeg kunde 'en också lägga i om 'en ville. Di limporna vart mörka o söta."

Landsmålsarkivet Uppsala 26623:2
Signe Gustafsson, 1967. STENKVISTA

SDM

Frgl. 16

Surdeg.

14

"'En tog skrape från tråge å blanda dä' mä mjöl te' en hård deg. Se'n möla 'en över'n å la'n på en djup tallrik å ställde'n på spismur'n å där fick den torka. Se'n la' 'en den i mjölstån- da eller mjölbingen. När 'en se'n skulle te' å baka igen, värm- de 'en vatten i en kastrull å i den smula 'en sönder så mycke å surdegen som 'en behövde å den fick lösas opp. (Vattnet fick in- te vara för varmt). Se'n va den som välling, som 'en tog te' spa- te limper. Jäst, krydder o sirap la' 'en i som en bruka".

Surdegen gav bara syrlighet inte annan smak. Jäst avsåg al- la slag av jäst.

På landsbygden bryggdes dricka och bottensatsen i kärlen tillvaratogs o användes som jäsmedel = "dricksjäst" eller "öl- jäst". Kunde förvaras i vad slags kärl som helst, men spadet kunde också blandas med mjöl o förvaras som surdeg i föreg. stycke. Man sade "färska opp jästen".

Bryggerijäst, som var flytande, köptes i buteljer från bryggeriet i Eskilstuna. I slutet av 1800-talet fanns press- jästen i handeln, men den var så dålig, att man måste tillsätta bryggerijäst. Sjöskum el.d. är inte känt som jäsmedel.

Att korstecken användes i samband med jäsning bevisas av Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 26623:2, S. Gustafsson, Sdml

Landsmålsarkivet. Uppsala 26623:2
Signe Gustafsson. 1967. STENKVISTA
SDM.

Frgl. 16

moderns uppmaning till dottern: "Men så mycke' du vet så korsas först för annars blir dä dåliga limper". (Dottern lever ännu 1967 och är 90 år). Var "såkakan" väljäst o fin hoppades man på god skörd.

15

VI. Brödämnets behandling före gräddningen.

Göra färdig deg till kakor = "baka ut degen".

Två personer kunde klara av två, ja t.o.m. tre bak av spisbröd per dag, men då började man "göra i" den första degen kl. $\frac{1}{2}$ 4 på morgonen. Fanns en tredje person kunde den göra i den andra o tredje degen, för att spara tid åt de två förstnämnda personerna, som då obehindrat kunde få svara för utbakningen o eldningen av ugnen. En stod helt för eldningen, eljest hjälptes båda åt med utbakningen. Namn på personer efter deras arbete användes inte. I tätorternas o städernas bagerier, där varje person hade sitt moment att utföra, var ju namnet en upplysning.

x "mår'on"

De bakande stodo bredvid varandra vid den kantlösa sidan av den största bakskivan. Den deg, som med degspaden togs upp på bakskivan för ältning, kallades som först nämnts i kap. V "opp-tag". Detta arbetades med mera mjöl o rullades till en lång rulle, som med en bordskniv delades i bitar = "ännen". Dessa kavldes med en brö'kavel (skiss i kap. III) till runda kakor,

som naggades med rullnagg (kap. III) \bar{o} kruskavel, togs ut med runt mått med hål i mitten. (Hålet för att trä' "brö'spette" igenom vid torkningen.) Det sista momentet utfördes av den som stod till vänster, medan kavling o naggning gjordes av den som stod till höger och sedan med lätt hand drog kakan till vänster för färdigställande "Måtta". Illa kavlade kanter "särkfällar". Till spisbröd \bar{o} knäckebröd användes båda slagen av kavlar, men till vetebröd, kalasmatbröd, endast slätkaveln. Naggningen skedde med två gafflar.

Tjockleken på kakorna berodde på, om de skulle torkas eller bli mjukbröd, vidden måste bli efter "kakmåttens" storlek. Kakor av ofrusen säd gjordes tunnare än av frusen. Mjöl till degen = bakmjöle \bar{o} mjöl till ältningen "oppslagsmjöle", som kunde vara klimmjöl till spisbrödet d.v.s. det torra brödet.

Med händerna drogs kakan från höger till vänster, men om den fastnat på skivan slängde man den över vänstra armen, mjölade på kakans undersida så långt det gick \bar{o} skrapade sedan med en bordskniv tills kakan var lös och lätt kunde flyttas. Endast en sida naggades \bar{o} krusades på "rätsi'a". Gällde det mjukbröd av rågsikt t.ex. så måttade man vanligtvis inte. Det blev inga "skover" då. Måttningen beskrives i kap. III i samband med hjälpmedel eller

rättare verktyg för brödets utkavling.

17

Genom att sticka brödspilan mellan kakan och bakskivan kunde kakan flyttas till sin jäsningsplats, "brö'bräde", som stod nära ugnen. Allt bröd jästes efter utbakningen. Kakorna lades enkla på hela brädet varv efter varv (4 el. 5) med yllevepor mellan varven. För att brödet inte skulle "blåsa" sig i ugnen, naggades kakorna ännu en gång innan de gräddades o denna gång med en handnagg (skiss i kap. III). Naggningen skedde på bakbrädan.

Av skovorna ("skovo") gjordes en kaka till mjukbröd = "skavbulle" eller "skrapkaka". Eller också delades degen upp på barnen, som bakade en massa olika former av den och avnjöt dessa efter gräddningen som en delikatess.

Vetedeg bakades mest som släta "långbullar" utom vid skorpbak då man trillade små runda bullar, som efter gräddningen klövs mitt itu o torkades i ugn precis som man gör än i dag.

Vid limpbak arbetades ett ämne till rund form, naggades med limpsticka och lades på en vepa i en bäddad säng samt täcktes över med fjäderkuddar eller täcken för att få fin jäsning. Limborna "smordes" alltid med en linnelapp, doppad i siraps- eller pomeransvatten före insättandet i ugnen. Också efter gräddningen

Landsmålsarkivet, Uppsala 26623:2
Signe Gustafsson, 1967. STENKVISTA
SDM.

Fgl. 16

tvättades de på samma sätt och bäddades ner precis som vid jäsningsen. (Vete- o högtidsbröd kap. IX). Brödet, som gräddats direkt på äril'n sopades med en hösvinga eller trävisp efter gräddningen. Mjölet, som föll av = "sopmjöl", hälldes i svin- eller hönshinken hur liten än kvantiteten var. Ingenting fick förfaras. Det förekom att bröd sporrades.

18

VII. Gräddningen.

Utbakning och gräddning voro två olika moment. Gräddning av "hårt brö": Kakan togs från "bröbräde" med händerna o sattes på grisslan o fördes kvickt in i ugnen, där den med en liten knyck sattes på äril'n. Samma moment utfördes tills äril'n var fylld. Kakorna till första ugnen voro tjockare än de andra o kallades "förstugnsbröd". De travades på varandra o lindades in i vepor för att behålla sin mjukhet o blev "smakbrö". (Beskr. senare i kap.) Då man ville förvissa sig om, att brödet var gräddat tog man med grisslan ut en kaka, lyfte den med handen o kände då om den var lätt. Om så var, kunde alla kakorna tagas ur ugnen. För att fortare få ut dem hade man med grisslan en liten hög av kakor och tog ut dem på en gång. Det gällde att spara på värmen. Då ugnen började svalna, måste man med grisslan vrida o vända på kakorna för att få jämn gräddning.

Landsmålsarkivet. Uppsala 26623:2
Signe Gustafsson. 1967. STENKVISTA

SDM.

Frgl. 16

Ojäst bröd förekom endast som tillfällighetsbröd (kap. IX).

19

Tunnare bröd fordrade starkare värme än tjockare. Småbullar blir bäst i stark värme, långbullar i svagare. Mörkugn har använts, ljusugn ej känd. (Lysstickor kap. III). Gräddning av flera degar t.ex. spisbröd, långbullar och skorpor. Ett par-tre ugnar spisbröd gräddades först, så skorpbullarna ō sist långbullar. Tjockare mjukkakor av t.ex. rågsikt gräddades före långbullarna. De togs med brödspilan ō sattes på grisslan samt fördes in i ugnen. Hur många kakor som fick plats i ugnen berodde givetvis på ytans storlek. 16 eller 20 var mest vanligt. En ugn gräddat bröd kallas "en gräddning" eller "en ugn".

^x
Limporna togs från sin varma bädd ō sattes på grisslan samt fördes in i ugnen. De ställdes direkt på botten och luckan fick inte öppnas förrän efter 2 tim. då de skulle vara färdiga, så gott som. Var värmen för stark öppnades dragstenarna. Man kunde också den sista halvtimmen flytta limporna så att de som stått bakåt kom framför och tvärtom. Prövades med trästicka om de voro färdiga.

Runda småbullar delades mitt itu, så att man fick en kupig överdel = överskorpa, ^x "överskorpo" och en slät underdel "underdel" underskorpa - u. skorpo" och ställde dem på stora "ugns-^x

^x "Limpo"

^x plural.

^x pl.

Landsmålsarkivet. Uppsala 26623:2
Signe Gustafsson. 1967. STENKVISTA

SDM.

Frgl. 16

plåta", som man satte in plåt efter plåt för att sätta färg på skorpo. Sedan fick dom "torka ätter" med ugnsluckan på glänt, för att ev. fukt skulle gå ut. Julens långskorpor, kryddskorpor o långskorpor av rågsikt till vardagsbröd torkades på samma sätt.

Brödet jäser bra, "det höjer sej" d.v.s. under gräddningen. Ibland såg brödet fint ut, då det ställdes in i ugnen men "dä falde i ungen o blev dinkit".

"Hopfalle brö".

Hastigt gräddat: snargrädda.

För svag värme: latgrädda.

Se kap. 1 om brödets egenskaper.

Skrynkla på brödet: "skjutet brö".

En aning bränt: "svett brö".

Mera bränt: "svartbränt brö".

Svarta kanter: "sorgkanter".

Alla grannar skulle ha "smakbrö" av "förstungsbröt" som var mjukt och tjockare än det som torkades. "Dä luktar storbak i da" sa besökaren, som också fick smakbrö med sig hem. Det var barnens uppgift att springa omkring med brödet inlagt i rena handdukar, en uppgift som var särskilt rolig. Små kakor bakades till barnen.

Landsmålsarkivet: Uppsala 26623:2
Signe Gustafsson, 1967. STENKVISTA

SDM.

Figl. 16

Behandling av mjukbröd o limpor efter gräddningen i slutet av kap. VI.

Före upphängningen på spett, tog man 10 kakor i taget och skakade dem mot varandra mellan händerna och mot bakskivan för att få bort kvarblivet mjöl. De borstades också med trävisp eller hönsvinge. För att få räta kakor, plockades de på spettet med rätsi'a mot rätsi'a och "av'an mot av'an". Fanns någon bränd fläck skrapades den bort med kniv. Ristning eller vikning förekom inte, men paltbrödet kunde skåras med en sporre, men var inte vanligt. Kakorna räknades i tjog. Någon bestämmelse om antalet kakor, som skulle bakas per dag, fanns inte. Man bakade antingen 2 större eller 3 mindre bak och arbetet för dagen var inte slut, förrän alla kakor hängde på spetten. Då brukade den trötta bakerskan säga: "Ja gör inte en släng mer i da".

I köks- eller bagarstugutaket fanns alltid 2 stänger, fästade i från taket hängande krokar. På dessa stänger lades spetten med ett stycke av vardera ^x änden skjutande utanför, detta för att inte spetten skulle bågna av tyngden på mitten. På alla utskjutande ändar hängdes ock bröd.

"Brö'take' är fullt", då alla spett voro fyllda.

Efter torkningen lades brödet i lårar i matboden eller på vinden. Mjukt bröd t.ex. limpor förvarades ofta i sädesbingen eller inlagda i vepor i brödkistor på vinden, där de ofta frös på vintern. I källaren var oekonomiskt att förvara bröd eftersom fukten där anställde mögelskador. Men det var inte ovanligt, att källaren var förvaringsplats för mjukbrödet, i synnerhet vetebrödet. Brödet lades upp i en brö'korg vid måltiderna.

IX. De olika brödslagen och deras tillredning.

1. Vanligt vardagsbröd.

Det vanliga spisbrödet åts både till varda's \bar{o} fest. Mjukbrödesom kaffebröd till vardags var bakat av för- \bar{o} eftermjöl till långbullar eller skorpor. De senare gjordes också av rågsikt eller råg. Hade man gott om råmjölk använde man den till skorpor, de blev mörare då. Endast på söndagarna bjöds bröd till kaffet. Slätt kaffe de övriga dagarna i veckan. Skördetiden undantagen, då mathållningen var mera generös.

Brödet fick mest namn av det södesslag varav det bakats: rågbrö', rågkaka, rågbulle, kornbrö', blandbrö', vettbrö', potatlimpa, potatisbrö', kornbrö'. Bröd av ojäst deg som tillfällighetsbröd, "glö-kaka" eller "glo-kaka". En smet av mjölk \bar{o} mjöl hoprördes och av dem gräddades små kluttar på glöden. Av deg

Landsmålsarkivet. Uppsala 26623:2
Signe Gustafsson. 1967. STENKVISTA
SDM.

med jäst, mjölk o mjöl samt något fett o socker gjordes en bulle i stekpanna eller långpanna. Den fick jäsa en stund innan den gräddades. Benämndes "snarbulle" el. "hastbulle" el. "pannbulle". Bröd av jäst deg i tunna kakor, som torkas: spisbröd, knäckebröd, hästbröd.

23

Mjukbröd i mer eller mindre tjocka kakor: rågkaka, rågsikt-kaka eller "siktbrö".

Mjuka brödsorter i form av limpor el. levar: Limpa avsåg i första hand bröd av viss degsort men också bröd av viss form. Den tjocka runda av hård deg benämnes alltid limpa, kap. II. Surlimpa, sötsur limpa, råglimpa. Mindre mjöltunga bakade som långbullar: rågsiktlimpa, råmjölkslimpa, kryddlimpa o pomeranslimpa. Tvebaksbröd som matbröd ej känt.

2. Högtidsbröd.

Bröd, som endast bakades till högtider: "Sönda'sbrö" och "kalasbrö".

Högtidsbröd vid årets kyrkliga högtider, vid bröllop och begravningar nämnes "finmale brö". Mjukt bröd (matbröd) av rågkornmjöl eller veteblandning ha bakats som högtidsbröd: "siktbrö", rågbulle, vörtbrö, sirapslimpa, kärnmjölkslimpa, pomeranslimpa o sötnad limpa (sötstöpt).

Landsmålsarkivet Uppsala 26623:2
Signé Gustafsson, 1967. STENKVISTA

SDM.

Frgl. 16

Ingen vet, då vetet började odlas i Stenkvista, men man kan räkna ut, att vete har odlats av flera generationer bakåt i tiden. Sagesmannen, som nu är 90 år, har berättat att hennes svärmor talade om, vad som bakades i hennes mormors hem och bara den tidrymden omfattar en hel del år. Flera upplysningar har av naturliga skäl icke kunnat lämnats.

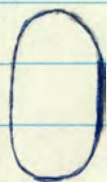
Namn på vetebröd: vettbrö, vettbulle, saffransbrö, skorper, kryddskorper m. smak av pomerans o fänkål.

Julbröd: bröd av vanlig rågbrödsdeg. Juloxe hade russin som ögon, omkring 15 cm lång samt julkuse c:a 20 cm lång.

juloxe



julkuse

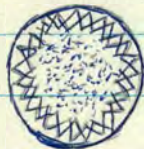


Alla i familjen samt de anställda skulle ha julhögar, som kunde se ut så här: 1 rågsiktskaka, 1 limpa, 1 saffranskaka m. flätad kant, 1 vetebulle, 1 juloxe, 1 kuse, 1 pepparkaksfigur, Skulle någon av tjänstefolket besöka sina hem under julen, sändes också julhögar till medlemmarna i den familjen. Barnens bröd bakades i mindre format. Någon särskilt utsirad rågkaka bakades inte till julen. De sötsura limporna voro väl så fina som hög-

tidsbröd och av dem sparades sista limpan till vårsådden.

25

Det vita knäckebrödet med smak av kummin, bakades av rågsikt i spad av mjölk, behandlades som det torra brödet och räknades som julbröd eftersom det sällan bakades annat än till julen. Av fin vetedeg eller pepparkaksdeg bakades julgubbe, julgumma eller julbock. Stora saffranskakor med flätad kant o garnerade med russin var julens verkliga högtidsbröd. Vetekakor i samma utförande lades också i julhögarna. Inte bara husfolket skulle ha denna tilldelning utan också "fatti'stuga's" skyddslingar, hjonen som de också kallades. Det var mycket noga med att brödet dit skulle vara särskilt fint. Det gav högt betyg till den husmor, som sänt det.



saffranskaka

Till fastan bakades "fettisda'sbullar".

Till bröllop bakades tårtor som fylldes med sylt o garnerades med vispad grädde och kokt frukt t.ex. syltade päron, som skars i bitar o lades i mönster. Ofta gjordes tårtorna av smördeg. Saffranskringlor beströdda med socker o mandel bjöds till kaffet utom en del småkakor som beskrives senare.

Landsmålsarkivet Uppsala 26623:2
Signe Gustafsson, 1967. STENKVISTA
SDM.

Frgl. 16

Ingenting av det som bakades till begravningen delades ut som färdmat till gästerna. Brödet var ungefär det samma som bjöds på bröllop. Endast tårtan var sig olik. Den var garnerad med svart vinbärsgele, ja ibland med svart bläck.

Bröllops-
tårta

Begravnings-tårta

Brödsorter som medtogos som gåva till bröllop, begravning eller kalas kallades "förningsbrö'" och kunde bestå av saffrans- eller vetekakor, tårtor eller bakelser. De sistnämnda såg ut som våra dagars mandelformar fast större och de fylldes med sylt o vispad gräde och åts som efterrätt.

Små limpor såldes på marknaden i Eskilstuna för 3-5 öre.

Småbröd. Småbrö' användes vid herrgårdarna förmodligen under hela 1800-talet, men först nära sekelskiftet blev det en allmän företeelse bland allmogen. De mest kända gammaldags kakorna äro pepparkakor, mandelkransar, smörbröd, syltkakor, bakelser, kringlor, potatiskakor. De sistnämnda gjordes av gräde, potatismjöl, vetemjöl o socker. De blev mycket knapriga. Kringlor av

mjöl, socker o grislefett blev mycket prisade för sin mörhet.

27

Sockerkaka benämndes alltid tårta fast den var ogarnerad.

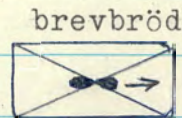


syltkaka



potatiskaka

naggad



smörbröd

äpplemos

3. Bättre eller mera sällan bakade slag av vardagsbröd.

Sötstöpt bröd kap. 5.

Bärbröd. Av rågdeg bakades två lika stora kakor. Den ena lades på en plåt och kanterna veks upp något. Den överbreddes med surt lingonmos, eller om den tiden var, med lingon eller blåbär utan socker. Den andra kakan lades över, jästes o gräddades.

Av vetedeg bakades på samma sätt, men i stället för bär lades skivor av äpplen utan socker mellan kakorna. De åtos ljumma o ansågs som festbröd till "varda's".

Grovt bröd, som foder till hästar, bakades höst och vår. Degen gjordes av vatten, havregröpa o något rågmjöl och behandlades som det torra brödet (kap. VI). Detta bröd, "hästbröt", togs med till åkern som mellan mål åt hästarna vid vårbruket

och höstplöjningen, som var dragarnas tyngsta arbete.

28

4. Maträtter som stå på gränsen till bröd.

Till sådana hör: Go'rån, våfflor, tunnpannkakor, fläskpannkakor, ugn-, råmjölks- o potatispannkakor. Hade man gott om mjölk från "nyburna kor" (första mjölken efter kalvningen), "råmjölk", "så tände" 'en e' brasa i bakungen, å när dä va' fullt mä' glö' på botten drog 'en dom åt ena si'a o satte in dom stora plåta, som va' nästan fulla å smet på den si'a som va tom. Nästa gräddning gjorde 'en tvärtom."Å så gick dä fram o tebaks, te dä va' färdi't".

Klimp av mjölk o vetemjöl o kokt i saltvatten var en mycket uppskattad rätt. Åts på fettisdagarna före bullen. "Blo'palt" av råg- o vetemjöl o utspädd blo' o kryddad med peppar o salt kokades som klimp.

Vid slakt av kalv, "som inte gav så mycke blo'", gjordes blo'pannkaka med fläsktärningar. Då gräddade man i stekugnen i en långpanna. Man kokade också pudding avblod, spädd med dricka o smaksatt med salt, peppar, sirap o ingefära.

5. Paltbröd.

"Paltbrö'" bakades av svinblo', spädd med vatten samt rågmjöl o något vetemjöl, det sista dock inte nödvändigt. Potatis

Landsmålsarkivet Uppsala 26673:2
Signe Gustafsson, 1967. STENKVISTA

SDM.
Frgl. 16

användes inte, om man hade gott om mjöl. Kryddor: salt, vitpeppar, kryddpeppar o hackad lök. Något sirap och smält ister tillsattes också samt jäst, som man inte fick snåla på, om brödet skulle bli poröst. Då jäsningen var dålig, blev brödet tungt o kompakt och tog inte åt sig vatten vid kokningen. Utbakningen gick till på samma sätt som vid det torra brödets tillredning, men paltbrödet gjordes mycket tjockare. Torkades o förvarades som hårt bröd. Man åt nygräddat paltbröd med istersmör = grisfett = skirat ister, kryddat med salt, kryddpeppar o hackad lök.

X. Folktro och folkseder rörande bröd o bakning.

Att korstecken användes i samband med jäsning är förut nämnt i kap. V och tänktes medverka till "brö'tur". Om man satt in en sockerkaka för gräddning i ugnen, sprang man ut på trappan och ropade tjo, så att det hördes till grannarna blev det också tur. Eller om man i samma situation sprang ut på trappan och sade tvi tre gånger o spottade tillika så blev kakan fin o hög.

Blev flera kakor svarta i kanterna, sorgkanter, så föröbådades dödsfall, men man talade inte mycket om det.

Om en smörgås eller en brödkaka föll med rätsidan mot golvet sade man: "Det blir fult väder i ^xmorgon".

Landsmålsarkivet Uppsala 26623:2
Signe Gustafsson, 1967. STENKVISTA
SDM

Fgl. 16

^x eller "måron"

Då kreaturen skulle ha medicin i pulverform, så gavs den i bröd eller också bakade man in pulvret i en degboll och det var lätt för djuren att förtära det.

Särskild såkaka, kap. IX, bakades inte, men den sista jullimpan sparades till sådden. Endast hushållsmedlemmarna skulle äta den, antingen på åkern som mellanmål eller också vid något av målen inomhus. För att göra den gamla limpan smaklig gjorde man så: "En tog e' järngryta eller en kastrull, som va' så "vi'" (vid) att 'en kunde lägga kakmätte på botten. Se'n hällde'n i vatten, som inte fick gå över måtte o se'n la'en limpa på dä. När vattne' börja koka la'en lock på, å när dä fick vara e' bra stunn', så tog'en opp limpa å då va' ho' som nygrädda å dä lukta så gott brö i hela köke".

XI. Talesätt och liknelser.

"Den begär inte brö, där den ligger" om saker som inte behövs för stunden, men kan komma till nytta senare.

"Brö'svullen" = tjock o fet.

"Han ä e' riktig brö'kvarn = storätare.

"Hårt brö' gör kinden rö'".

"Dä' gör väl va' dä kan", sa gumman, kasta jästen efter brödet i ugnen.

Landsmålsarkivet Uppsala 26623:2
Signe Gustafsson. 1967. STENKVISTA
SDM.

"Ha rent mjöl i påsen" = rent samvete.

31

"Kaka söker maka". Människor ur samma grupp.

"Här ska ni få se på andra bullar" = en ändring.

"Dä kommer nå'n, som ä hungrigare än ja", säges om man, utan att tänka på det, breder en ny smörgås innan man ätit upp den förra.

"Torrår behöver inte låna av våtår" = liten kvantitet med god kvalitet av säden under torrår.

"Viljan är halva arbetet" = vilket arbete det än gäller.

Då en kvinna fick barn, sade man inte att "bakugnen har ramlat" utan "den o den har ramlat" utan att ens i tanken snud-
da vid ordet "ramla" i betydelsen falla omkull och slå sig.

Bröd i växtnamn: Brudbröd o Jungfru-Marie-bröd, som också kallas Jungfru-Marie-sänghalm.

Frågor som icke besvarats, har ingen anknytning till Stenkvista.

*Maskinskr. gjord på ULMA.
Inl. av fru Signe Gustafsson
1967.*

Landsmålsarkivet Uppsala 26623:2
Signe Gustafsson. 1967. STENKVISTA

SDM.

Frgl. 16