

26629

Gästrikland

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Torsåkers sn.

21/3 67.

Eriksson, William. 1967.

WILMA:s frägel T 16 Brödet och dess
tillredning.

34 bl. 40 1 foto.
+ 1 kompletterings-
lista

S 9 ff RV

26629

Exc. för ordreg. Gst.

Kompletterings-
lista.

Torsåkers sn.

William Eriksson 1967.

Svar på ULMA:s frågelista 16.

Brödet och dess tillagning

ULMA 26629.

34 bl. 40 1 forts.

Ex. av Ulf Sjöfvenhamr

Oklart Brödet och dess tillbedning

sid. 24 boden, b^oan (f.)

sid 12 accentueringen av
parrkaka.

sid. 17. öska [d. öska]

sid. 19 ölyka [el. ölyka]

Hirslavavet och väckeleken.

lyende ? s. 14.

Växtarna och deras livsbetingelser. s. 29.

frallig ? s. 29.

accenten på Flymorsen s. 30.

1.
Brödet och dess tillredning.
Torsåkers socken Gästrikland.

Käror:

William Eriksson
f. 7.3.1894.

Britta Andersdotter (min farmor) 1824-1910. Berg Torsåker.

Anna Peroman Tjämäs Torsåker. 1862-1943

Emma Eriksson (min mor) Berg Torsåker. 1859-1946

Anna Greta Källström And: dr. - " - " - 1844-1928.

C. A. Skoglund. bonde. Hårbo - " - 1866-1944.

m. fl. jämte egna iakttagelser.

I

Ordet bak ~~bak~~ och verbet baka ~~baka~~ var i den tid som här avses - 1800-talets senare hälft och 1900-talets första årtionde - i Torsåker endast använt för beredningen av bröd i dess olika former.

I säkerhet får kunde man väl också om andra saker t. ex. papper, böcker, tidningar, som legat fuktigt, fastnat ihop, sammangytrats och förstörts säga att: Det har bakat

bakad ihop sig, a ha bäka ihop-sa. Ditrumma kunde sägas om slaget i smideshärden, eller om järnstycken som smält samman vid för stark värme.

När ordet bäka användes om brödbakning så äryftades hela det arbete som från början till slut var av så avgörande betydelse för tillvaron: tillredningen och knådningen av degen, ugbakningen av kakor och bullar, samt gräddningen. Och baket, bäffe, betecknade då den kvantitet bröd som bakades, vaf bäka, på en och samma gång.

Självva göromålet hade något av helig över sig, sade mina berättelser, och särskilt efter de svåra hungersåren i slutet av 1860-talet, då mjöl åter började finnas, kändes det högtidligt, ja, nästan som en religiös gärning att få göra i deg och baka igen. ta fa gør i deg a bak bröd nyän.

Varje hushåll bakade självt ut bröd som erfordrades för det egna behovet. Och behovet blev aldrig, eller sällan, riktigt mättat, sade det. Bröd kin fyllest var ett becken på ett oräntligt gott rådesår och på välmåga. Oär gav alltid och i första hand knapphet på bröd, brödläsket. Fisk, kött, rotfrukter och mjölkprodukter förekom kanske i

Landsmålsarkivet Uppsala 26629
William Eriksson, 1967. TORSÄKER
Frgl. 16
GST.

någon mån, på bordet, mellan rikligt bröd, "gudskännet",
gudskänne, bakat av rikligt mjöl, saknades.

11:--
Hr sid.
4 ek.
(RV)

* Största baket under ett år var det obligatoriska
jullbaket, julbäffe, som räckte i två eller flera dagar
och avsåg att fylla behovet av helgdagsbröd över jul-
helgerna och vardagsbröd, hårda spetskakor, "skaf brö",
ett halvår framåt. Orden vardags- och helgdagsbröd an-
vändes dock inte, däremot julbak & julbrö, & vanligt brö.

Till park bakades också, fast då ett mindre bakt, som
egentligen endast skulle förse hushållet med färskt bröd för
helgen. På eftersommaren bakades änyo ett förslag av
rågbröd, skaf brö, som skulle räcka framåt jul, och
mjukt bröd mjukbrö, tjocka kakor, och bullar för de
närmaste veckorna.

II

jullbaket, julbäffe (m) som antvä utan jämförelse var det
betydelsefullaste och ansettaste av årets bakt, förriqgiskt
omkring 10-15 december och kunde anses lika högtidligt
och begärs i Guds namn likaväl som själva helgdagarna.
Samma betydelse och helgd låg också över det färdiga

Landsmålsarkivet Uppsala 26629
William Eriksson, 1967, TORSÅKER
Frgl. 16
GST.

brödet, guldl~~ö~~ne, utan än bakat var brödet därför gjordes
 till föremål för en den vantro och hokus-pokus som uttalas
 från andra landsändar. Resten av en kanske förr djupare
 vid skulptur fanns, men har i könd tid aldrig varit så om-
 behlled och omfattande som synes framgå av frågelistan exempel
 för andra trakter. En magisk kraft troddes dock brödet
 äga vid sidan av sina allmänt livgivande. En myt i
 ladugården ville man t. ex. gäna välkomna med ett brödstycke
 från julbakit sedan mjölkerskan först väntat det i vänstra
 armbålen. Samtidigt virkade hon i kors öra: ma mäg
ska du bi, ma mäg ska du trivas o äls tra.
 Och än brödet, guldl~~ö~~net, som var den gemensamma be-
 nämningen på all slags bröd, aldrig fick förfaras eller för-
 aktas var en djupt rotad uppfattning. Att brödet blev
 litet bränt i en för het ugn ansågs inte som någon all-
 varlig försyndelse. Det kunde ju ätas ändå, och det fram-
 hölls, särskilt för barnen att ätandet av bränt bröd gav
 styrka och god växt. Möjligt bröd, mjögbr~~ö~~d, var däre-
 mot ba synd o skam i husmoderns medvetande. En
 brödlit akria i itta läständ var dock även den ett guldl~~ö~~ne

Landsmålsarkivet Uppsala 26629
 William Eriksson, 1967. TORSÄKER
 Frgl. 16
 GST.

och karrades så. Slänket fiäsk, ruttna rotfrukter, kastades, men aldrig felaktigt eller möjligt bröd. Möjligt skrapades bort och en brödsnula fick aldrig sopas eller kastas bort, lika litet som gammalt bröd, en hård brödkant eller brökenäl (m) fick förfaras. I sista hand kom det gisnen till godo.

Om en bröbit (m) eller en värre, e brötkäka (f), tappades på golvet hade detta en allvarlig tillrättavarning som följd och snart måste genast anhjälpas utan att brödet förrenska karrades. "ska du jö sse dä me gurlane, lyffe du!" Att missakta eller brampa på bröd var en dädsynd. Då blir den skyldige, om det också ej varit medvetit eller avsiktligt han gjort det, genast, som ett varnande exempel på det hemska och aförlätliga i gärningen, påminn om pigan som för att skydda sina nya skor steg på en brödkäka i övermod, farnade och sjönk i jorden, enligt skillingbryckets kända visa, vars 20 verser farmor kunde sjunga utantill. Någon förlåtelse fanns inte för den starkas pigan fast hon erkände försyndelsen, och den 19^{de} versen i visan berättade, som det lyckes med liffrödsställe att: "Knappt kunde hon sitt sista ord med bruten röst framföra, förrän den annars

fästa jord beqvante sig att röra. Hon knäppte sina händer
hop, och sjöok så meter i en grop, som henne strax betäckte.

På bordet skulle brödet alltid läggas fram med rätsidan
uppåtvänd i brödkorgen med rätsian öp i brödsrygen.

Däremot brödes smör i det fall sådant förekom alltid på den
stättare avrigidan, avrigidan. Denna dock endast enligt stränga
sparsamhetsregler. "se du a bre smör på rätsian av
brö!" var en anvarlig förebräelse.

Brödet ansågs alltid som en oumbärlig beståndsdel i
födan. "Du ska äta bröd till!" du ska ät brö utbrät! lärdes
barnen vid bordet. Andra talesätt som går tillbaka till bak och
bröd och de egna beqvantugorna, lever ännu kvar här som
annorstädes: "nu ska du få se på andra hular!"

"ha du rent mjöl i pösn så ar-e väl." "små smulur
a brö ha ma". "kaka söka måka". "båke brölds
en nålds, bruka dom säga". Och husmor uttryckte
sin glädje efter storbruket till jul med ett: "gu ge lör
nu ha vi da brö för vintey!"

Ett uttryck för brist på mat i allmänhet, inte bara
bröd, kunde det vara så någon sa: "nu a dom brölösa"

Landsmålsarkivet Uppsala 26629
William Eriksson, 1967. TORSÄKER
GST.
Fagl. 16

na vintey k^ome". "han ha du e br^ok^ok^oku e
gus n^omen!" kunde husmodern ja säga när hon
delade med sig åt en behövande granne


Ordt bröd, livebröd, innefattade ofta ant vad som
höjde till livsuppehållet: "Hon ska ut och tjäna sitt eget bröd"
"on ska ut a fän-sa sit eget brö nu ha höslu".
"an tog brö m mun på dom." sägs om någon som
avundsamt tar en annans arbete. diktrom att: "en enas
dö a-n ändras brö." Vid en pratstund i arbetet kunde
slutligen någon i laget avbryta: "na, kärar, de ha jer int
brö!" = Nej, karlar, det här är inte bröd!

Till allmänna benämningar på allt som var bakat
till bröd och ruder därav höjde: en bit brö (m) e brösm^ula (f)
en brökant (m) en bröknal (m)
en bröbul^a skap^o p^o på kv^ong e g^oivur till
måltiden. Slutändan kallades kåtn, k^otn (m). Den i bordssäll-
skapet som råkade få den på sin lott, blev till sin förtret ofta
skottavla för de övrigas illmariga blickar och skämt, med an-
tydningar om att: jo nu kom hans kärlekskrankhet riktigt i
dag^o ändå! Likarå skämtade den som fann en stor jäst-


Landsmålsarkivet Uppsala 26629
William Eriksson. 1967. TORSÄKER
Frgl. 16
GST.


blåsa i sin brödskiva, och så lär den unga bakerstämman att:
 läsa då munnar käma dina bär ta fa. Men det
 kunde också hända att hon var kvickare och förekom anmärk-
 ningarna med att vända dem åt andra hållet.

Till sina egenskaper kunde nybakat bröd, vara got,
font, dägnut, knägnut, pipnut, knädnut, haf, mof,
skaf (om kakor) mycket (om lullar) osv. Eller bränt genom
 för hög eller ojämn ugnsvärme, myggnut, tsf, ösmäknut,
knälnut, kunde det bli genom släphtig och för lång lagring
 men äts ändå lär sista biten sedan eventuellt myggnut skrapats
 bort. Endast om det blivit så hårt bränt at e ha vuff
köpa, måste det läggas i skvähämbare och ges åt
 grisen. På sophögen kom det aldrig ens då.

Skorpan, skörpan, var det yttre, och inkräm (n)
 eller inannäta (n) det inre av en brödbula (m). Denna var
 till form och storlek c:a 5 cm hög, 12 cm bred och 30 cm lång, med
 ganska obestämda konturer.  Ordet
 "limpa" brukades inte förrän köpbrödets tillkomst på 1890-talet
 och ännu då endast om detta senare.

En brödkaka, e brödkäke (f.) var tjock mer

tunn,  avsedd att ätas mjuk och färsk i det förra fallet och skarp i det senare, och ägde då ett hål för upphängningen till tock på brödspettit. bröspjätte (m)

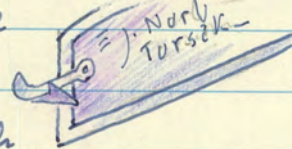
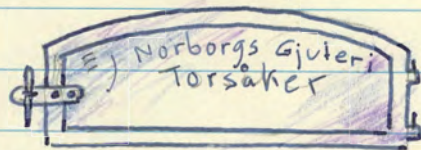
Skorpar, skörpur, skars och torkades på jämplitar i ugnen. långskörpur av de långa vetebrödsbollarna, och runda skörpur av små inkämb bakade vetebrödsbollar, som skars itu.  Övre skorpan, yraskörpan blev alltid bäst.

III

En bagartuga, e bagastugan (f), fanns vid varje stor och mindre gård vid 1800-talets slut. Dess undervåning med bakugnen var ofta förlagd till källarvalen, gälasvåp (m) framför den överbyggda jordkällaren, och användes med sin öppna bräppis även som bryggstuga, bryggstugan (f), och tvätstuga tvätstugan (f). I muren ovanför den öppna spisen var här bakugnen, bäkingen (m), inmurad.

I bäckstugorna - som, hur små och fattiga de än var, aldrig saknade bakugn - var denna på samma sätt inmurad ovanför eldstaden i Stugans kök. Stuga saknade bakugn kan ingen minnas.

Bakugnen var murad av sten eller tegel och försedd med lucka av gjuljärn i en smid järnram. Ugushukan stängdes med harp, hake eller sprint. Ugvens botten, inzhälen (m) 60x60 cm eller större var av tegel, ligol, och höjden var c:a 25 cm.



Rökgången gick i egen kanal upp till skorstenens topp eller mynnade ut i spisens stora rökgång ovanför storsjället, stospjälle (n). Över spis och bakugn var rökfångst, münz, en murad kåpa av tegel anbräckt. Den avslutades med en hylsa där färdsticker o mindre föremål lades "på münz".

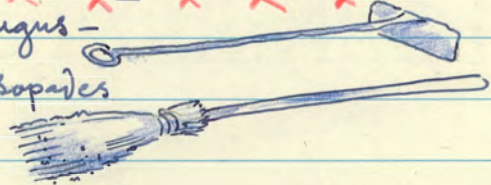


Ugnen eldades glödhet i tidig morgon med helven, torr gråved i lagom längd. Detta var gammelmors själmedvetna ansvarfulla göromål, som hon inte avstod åt någon annan. Elden måste brinna friskt, fick inte "brinna svartugga" brun sväfsugga, d.v.s. tynande och sotande.

Med brandstören, bränslög (m) slogs sen de glödlande kolen omkring så att ett jämnt lager övertäckte hela hällen, sen brasan brunnit ut. Med stängd lucka fick nu

kolan ligga och brinna ut, kolan pek lig a karl ut,

vaufter ruskerna karades ut med ugnskaran iugskaran (f). Slutligen sopades hällen ren med graniskvarten



med sveppan, sveppan (f) som den karades. varpå ugnen stod färdig för gräddningen av brödet.

Ugnsvärmen, iugsvärmen^(m), som avgjorde gräddningstiden. provades med att grädda en liten provbulle, g^höhuipa (f.) innan kakorna resp. bullarna sattes in. vanligen fyra i karlet då gräddningen kommit igång. De måste parras nogga i början då de lätt blev övergräddade eller brända, ve följde gräddningen, men ant efter ugnsvärmen antog minskade risken, och gräddningen forrade längre tid. Någon särskild åtgärd för att medbringa för hög värme i början brukade inte företagas. Ugnsluckan kunde stängas äppen en stund så att ugnen pek stå a ta yän sa. Och naturligtvis måste man under gräddningens gång vid de storbak, ve stöbake^(m) lag på na tran a ela imilan. eda emman.


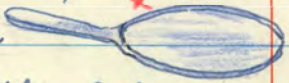
Att samma bägastuigen användes av flera hushåll i byn var inte ovanligt före laga skiftet (1830-1840-t)

Landsmålsarkivet: Uppsala 26629
William Eriksson. 1967. TORSÄKER
Frgl. 16
GST.

men såhän förekommande efter byarnas sprängning och aldrig under den tid som avses här. Något minne av en flyttbar bakkäll finns inte.

2.

Väfflor och pannkakor. väfflor (f.) & pannkakor (f.) - 23-
"bakades" inte. De "gräddades" och inte av "deg" utan av smet, smēt (m).
väfflagägg (m) fanns i varje stuga. Själva laggen med mönster för femhjärtig väffla var vänderbar i sin runda jämsam. I öppen spis vilade den på en trefotad pannring, pännring. Efter 1880-talet då fyrepisarna hade gjort sitt intåg i köken, och stegit ut de gamla brasspisarna, gjorde spisringarna samma tjänst.

Tjocka pannkakor ugnsgräddades i ett rektangulärt mull-
öga, mullöga (n)  av jämplåt, och tunna pannlar (m) gräddades liksom väfflorna i lämpliga pannor av gjutjärn 
smētt (m) var beredd av vitmjöl, vatten eller mjölk, salt.

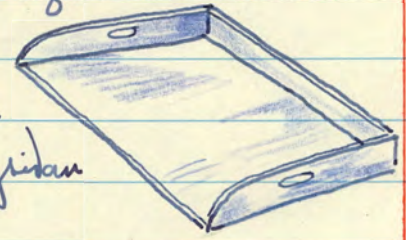
och eventuellt socker. Pannan eller mullögat smordes med ister, såhän smör. Träskbitar tillsattes ibland i tjockpannkakan, som då hette fläskpannkaka (f.) (eller -kakan). Ibland gjordes den av potatismos, jöppemäs = jöpppannkaka, och tunnpannkakan av ärtmjöl äfmyöpppannkaka eller äfmyöppanlar.

2.
2.
2.

Bakbordet. bakköke (n) togs fram endast vid bak-

Landsmålsarkivet Uppsala 26629
William Eriksson, 1967. TORSÄKER
Frgl. 16
GST.

ning och var eljst undanstätt i bagarstugan. Storleken var ungef. 120x65. cm, av trä utan ben och ställdes vanligen på kökbordet eller på bordet i bagarstugan. med den öppna längsidan vänd framåt vid bakningen.



Baktrågen baktrågen (m)

fanns i många olika storlekar i ett hushåll. Stora med handtag och mindre utan.



De kunde även kallas dögtråg. Alla hade det gemensamt att de var invändigt rundbottade, holkade ur brödstrammar, saknade fogar, och var benägna att spricka i torkningsfen.

Degen, déggen, (m) blandades, rörlas om och arbetades, dom ältan, med degspaden dégspån



(m) en kortkraftad smal träspade inkämt jod för lita ändamål. Ett vanligt kläptrå (m) dugde även.



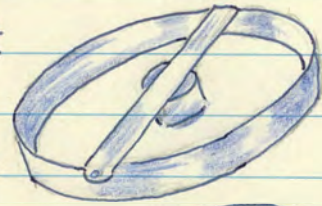
Verktygen för degens utkavling på bakbordet var den vanliga brödkaveln brödkäv (m), oftast helroarvad med handtag, samt kruskaveln av samma format fast med ytan ritad och skuren till naggar.



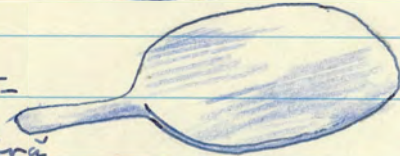
Brödkakorna utstausades ur degen på bakbordet med

Landsmålsarkivet Uppsala 26629
William Eriksson. 1967. TORSÅKER
Frgl. 16
GST.

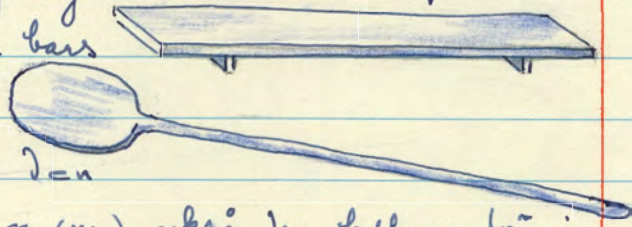
brödmättet, brödmäte (m) av förtent järnplåt
c:a 25 cm i diam och med det flyttbara och
borttagbara hål-mättet hålmäte (m) sittande
något åt ena kanten





Med sin tunna finputsade och lätt-
hantliga brödspilan, brödspilan (f), av trä
flyttades kakorna varft efter de blev färdiga över hin de skapelbara
bakbräderna, bakbräderna som bars
hin bakugnens då huden var inne.



Där togs kakorna en och en med den
långskaftade brödspaden bröspån (m) och så den helt av brä i
ett stycke, och sattes in fyra för varje gång till gräddning i
ugnen. Alla veckhyg bakbord och bakbrädet var inmjölade.
för så dejs och kakor inte skulle fastna.



De tjocka kakorna (25 x 2.5 cm) som skulle ätas som mjukbröd
maggades inte med kruskarlen, utan pickades, dom raf
pika me bröspiken, som var av brä med piker av järn. 
bröbularna (limpor)  skulle, pickades endast
med en vanlig matgaffel.

Att bakning av tunnbröd av nordländsk typ förekommit i

Torsåker är icke känt. Det har förmodligen inte heller bakats här under 1800-talet.

IV

Inom 1870-1880-talen bakades sämre rent rågbröd rågbröd, i socknen utom vid julbaket i december. Tidigare var brödet lin vardags vanligen av havre eller korn, eller en blandning av dessa sädeslag, hågelbröd, käpbröd, vid vinnväxt blandat med tockad och malen grånbark. bärbröd. (Inre baken)

Stålphers uppgift från Torsåker år 1793 är både bättre och sämre bröd bestod av råg, må gälla som hans privata erfarenhet men stämmer åtminstone icke överens med de gamlas berättelser från tidigt 1800-tal. Vetebröd var ännu sällsyntare, även som högtidsbröd, och i bäckstugorna var vetebröd nägonhing helt okänt.

I rågbrödet blandades normalt alltid havre och korn hågra & kör, vanligen en frutjedd var. Mjölet var sammantaget av tröskad men osiktad säd och brödet blev känt och bärket Det blev mörkt, grovt och hårt, knälut, och måste blötas i vatten före mältiden, blöt bröd. Under knappa år äter, var mjölet så uppblandat med agnar att brödet blev tunt och skört, det höll inte utan ramlade ner från brödspejken under tockningen. Då

fordrades god matlust och en lustämt och mildmodigt tuggande för än få med det sägspråksaktiga brödet. Likväl kunde det anses som bra husmannskost och äts utan mannamän ~~män~~ ~~män~~, av hela hushållket.

Ärtmjöl, även potatis, förekom i brödet men var liksom en nöfätgärd. Däremot gjordes ofta, som nämnts, pannkakor och "pannlappar" av rent ärtmjöl.

Först på 1880-talet började man i Torsåker baka bröd av enbart råg till vardagskost. och t. o. m. av siktad råg, ~~siklbröd~~, till helgerna. Men detta, att baka bröd av oblandat rågmjöl, ansågs dock till en början som ett brott, som misshållning, nästan som en synd, berättade "Bromans Anna" i Tjännäs.

Brödsäd, ~~brödsä~~, kallades den säd vid skörden, som var särskilt bra ~~mäta~~ och fullgod. Den blev ~~undantagen~~ vid brötkningen till ~~mäder~~, dvs. till malning av mjöl till bak och gröttekning. Ordet ~~mäder~~ har



Anna Broman And. d:r Tjännäs. 1862-1943.

Landsmålsarkivet Uppsala 26679
William Eriksson, 1967, TORSÅKER
Frgl. 16
GST.

dock i senare tid kommit att användas för all den säd som mal-
des i bykvarnen. "et mädela's".

Under bergsmantiden odlades föga, eller åtminstone
inte tillräckligt med brödsäd i Torsåker. (1700-talet fram till 1880.)
Sådan säd anskaffades istället som rekurfora bakföra (f.)
vid bergsmännens resor då de förde sitt stångjärn till gross-
handlare i Gävle och Uppsala. Ofta utgjordes deras likvid av
säd eller mjöl och andra livsmedelsvaror. På dessa resor var
det också som man först gjorde bekantskap med bröd av finare
slag, liksom också, enligt vad det berättats, med kaffe och socker.

Mjölet maldes såväl grovt sammannmalt, sämåke,
som siktat, sikt, finsikt, siktmyls, varvid de fränskiljda
sädorna, sädunde, tillvaralags och användes till hövsmat
hånsröra, röra (f). Vid fattigdom och missväxt blev dock
antjämt brödmjöl utdroyga ma älfmyls a jöpermur.

Av kryddor som brukades vid bakning är nämnda
anis, fänköl, kummin, kardemumma, samt salt förtäta.
Även andra smaktillsatser som vört, varla och mäske,
däremot bakades brödet ännu helt orötat. Först under 1900-ta-
lets första årtionde borja dom pa a te iska ma sökre. [Q]

V

En gemensam benämning på allt det iordninggjorda mate-
 rial varas bröd kallades var deg. deg, dëg, dëggen (m) i pluralis hie-
 jularna dëgar. Ty sinsemellan kunde de skiljas åt som
röglbröd, sibbröd, vällbröd, pepparkaks, smör
 (smördeg) o. s. v. Pepparkaksdeggen kunde ännu få heta pepparkaks
 mellan de övriga degarna aldrig kallades "smet". Däremot
 alltid pannkaks smit och "pannlappssmit", (ett ord sprickt för insicket)
 Röra äter, röra, röran (f) kallades endast hövsmaten av mjöl
 sädor och vatten. hövsröra.

dëg var ett adjektiv som skorrade i husmoders öron.
 Det hände vid felaktig, jäsnings, gräddning eller avkyllning att bullen
 degade sig dëga-se, vaf dëg.

Med än göra i deg. "gör i deg" förbereddes julkakiet.
 Det var nästan lika högljligt som själva julfirandet. Tråg, bak-
 bord, skruades och alla tillbehör togs in i köket som oftast
 var platsen för julkakningen. Husmodern ersaw, litande
 endast på sin erfarenhet, mätte sedan upp den behövliga mängden
 av mjöl och vatten, tillsatte kryddor, salt, kanske litet röft och
 rörde om flitigt med degspaden under det än hon, om hon var av

Landsmålsarkivet Uppsala 26629
 William Eriksson, 1967, TORSÄKER
 GST.
 Frgl. 16

det rimslaget, der kaurka ändå endast ar tillhörig svärja, nikkade Guds värlighe över sina förhåanden.

Degen - i trå der tre bakbrög - tillsattes sist på kvällen med ljunt degspad. degspä och bryggerijäst, mandes väl och fisk sedan stå an jäsa över natten. Detta "än göra i deg" var en viktig sak ar störte betydelse för hela baket.

Den väldiga degmassan skulle bringas i jäsnings, skul jäs äp man pek ut be surjäsen. fiske inte bli surjäst.

Jäst - präsjäst - fanns i handeln redan före sekelskiftet men det oaktat användes ofta dricksjäst ännu inpå 1900-talet. Vägen till handelsboden var ofta mycket lång och dessutom ansågs det störsakligt att lå bort den vaksamma öljästen, som blev kvar som en bollsats i bryggarens drickskagge

ofta hade degen jäst över bakbrögets bräddar och hängde ibland i stora gok ända ned mot golvet då husmodern vaknade nästa morgon. Men det var hon inte ledsen för, Hon pratade med den bad honom "va tägarn kökfäbrn" och häva sig inom måttliga gränser, och att "hitta sig" biila-sä lika bra vid bakningen.

e ren ölyka var det däremot om degen jäste



Landsmålsarkivet: Uppsala 26629
William Eriksson, 1967. TORSÄKER
Frgl. 16
GST.

dåligt eller inte alls, vilket också kunde hända. Detta kunde fransett jätens beskaflent, även bero av dålig kvalitet på mjölet eller av kyla och drag. Degen blötade dägen blötna, kakor och kullar blev platta, tåta och hårda. "ha va som föjaf". Bullarna sjönk ihop och bröde ut sig på bakbrädet där de placeras före insättningen i ugnen. bul-sa ut och fisk dégränd eller slägränd i botten. Bättre var det inte heller (om) om degen genom för lång eller felaktig jäsning blivit surjäst vaf surjäsen. Dyliga fel, som ej kunde repareras, räknade husmodern sig själv ansvarig för. Såväl som förlusten av ett lyckat bak, där hon sködade förlägen tyttad eller övervaktande uppskattning och omklappning för sina meriter.

II

Tidigt på morgonen, många timmar före degningen började julbaket. Det var omkring den 12 december.

Nu knådades degen med händerna i bakbrädet blandades med ytterligare mjöl eller degspad tills den fick sin rätta, slulliga konsistens. "vaf lögom". Sedan började

husmor biträdd av sin hjälprida - dottern eller pigan - baka ut degen bak ut dägg. På det väl inmjölade bakbordet, med en nijöthög för arbetet liggande i ena hörnet, lyftes en väldig degklump upp et äpåkig (m) bakades ut till en rulle, som nijölades in och skars i stycken varje lit lagom stor till en brödkaka. Stående vid bordet kavlade husmodern eller den betrodda pigan, den avskilda degbiten härsk och tvärs med den stäta brödkaveln, vände den nijölade och kavlade på nytt till den blev lagom tjock, varpå den krusades på båda sidor med kruskaveln. Den sist krusade sidan blev rättsidan rättsian (f) till skillnad från den nu tillplattade avrigsidan, ämsian. Kakorna nijölades väl under, för än inte farhna vid redskapen eller bordet. Gjorde de det måste de linkas loss med brödspilan eller en brödskeniv, och i svåra fall bakas om.

Med det runda brödmåttet av stadig plåt skars nu kakorna ut ur degsjoket, varvid det lika cylindelformade hålmåttet ärtadkom hållet för kakans senare upphängning på brödspettit. De strimlor som blev över utanför måttet sambades och krusades till en särskild skräkaka eller kulle, och hålmåttets små cirklor gavs ibland till barven, som stod rusten, än

grädda för egen del. Med brödspilan lades kaka efter kaka upp på de brada, d.s. till 3. meter långa bakbräderna, och bars på den till ugnen, efter en stunds järing i väntan på upp-
värmningen av ugnen. och den lagom värmen.

Bullar och tjoeka kakor blev ofta lagda på lakan uppe på sängen och bord m.m. vid bakningen i väntan på gräddningen om bakbräderna inte räckte till.

De stora arlånga bullarna - två eller tre i varje gräddning - bestroks, smögdes, vaf smögda, under själva gräddningen, på sin övre hulliga sida, med en hönsfjäder eller limmetapp doppad i en blandning av sirap och dricka. Detta gav dem bättre färg och smak.

Under gräddningen provades också bullarna gång efter annan genom att en vispsticka stackes in i brödet för att undersöka om de var degiga inuti, som fallet kunde bli vid snärgräda bröd i början av gräddningen

VII

Den långskaftade bröspilan av trä kom här till användning då ugnsluckan öppnades, bröd togs ut och synades, sålles kanske in en stund till, varpå luckan stängdes igen.

Även bullarna (limpona) gräddades direkt på ugnskålen liksom kakorna, men fordrade avsevärt längre tid och jämnare värme. Sela gräddningsprocessen fordrade stor vana och anpassning för att ugnsvärmens väl skulle kunna utnyttjas. Men husmodern ägde detta ugnska-per, och det hörde till säkerheterna att brödet brändes eller varf dögbaka. Grammelmor som skött om eldningen tog också åt sig vederbörlig häder av en lyckad gräddning. Hon köpte ju också en generation som trodde att ett par nyppor groft salt kartat in i ugnen före gräddningens början, var ett gott och välprövat medel mot fejöns och onda maktens illvilja, och hon hade handlet därefter.

VIII

Det färdigräddade brödet bröddes ut att svalna i bågastuvärman (m) ett tag fo ka ka sjän-sa. innan det samlades ihop för bakning eller lagring. De tunna hållkakorna äts färskt som mjukbröd, mykbrö, några dagar. Det var utomordentligt gott i detta tillstånd. Men god sed med gåvor och gungåvor, fordrade också att gramman fick smaka en bakbulle, fick smak en bakbulle, av det nya goda brödet. Man hade ju nyss fått ett smak prov på deras julkak, och skulle med all säkerhet få

Det endera jagen. Det låg även litet av oskyldig själberömmelse
 i detta iakttagande av god grannsamhet de närmaste gästarna emellan.
 Den egna förmågan och färdigheten ville visas. Men "ha a-nt
bakdäg äls dägar int!" undskyldde man sig lyggsamt då
 gåran lämnades.

Snart hade dock hållkakorna fått litet stadga och då
 hängdes hela baket upp till torkning på långa brödspett, bröspjät (n),
 i stugans låga tak, alla kakor
 rätt vända åt samma håll, "brödtaket fullt";



brötlägg fullt. Efter en veckas torkning
 i stugvärmens, varunder brödkakorna buktat sig, var och en på
 sitt vis, blivit hårda till stenhårda, och efter tur och framgång vid
 baket, togs de ned och lades till förvaring i höga, vingliga staplar
 i den väldiga brödlåren, brödlägg (m), ute i boden, böden (f.).

Det mjuka brödet däremot, bullar och tjocka kakor, förva-
 rades i laggade träbyttor med lock. men kunde inte lagras någon
 längre tid. tre. köpt fyra veckor, därför att det antingen torkade
 eller också möglade så fort, ha törka äls a mygla e.

IX

Vid varje bak gräddades ej än förglömma några bär-

Landsmålsarkivet Uppsala 26629
 William Eriksson. 1967. TORSÄKER
 Frgl. 16
 GST.

kakor, nära bakakur, av det tunna rågrödet. Kakorna
 bestrocks med sur "bärmos" bämos (f.) d.v.s. lingonmos, som var
 tillsatt med litet rågmjöl för att ej flyta omkring. Gräddningen förrigade
 sedan på vanligt sätt. bakakur (f) äts mjuk sedan den skurits
 i lämpliga stycken, vanligen i fjärdedlar, och bretts med sirap.
 Detta var en stor läskhet, en förmak av jul i Decemberveckorna.

Efter lyckligen avslutat bak var husmodern glad och fönöjd
 och tackade Gud för att han var god. Nu var huset rikt och
 hungerspöket behövde inte fruktas på lång tid.

Det hårda rågrödet var familjens dagliga bröd i helg
 som i söcker. Något särskilt vardagsbröd förekom alltså inte.
 Det äts till sovel, sügsel (n), säll strömming, kött och fläsk med
 potatis, och då alltid utan smör. Åt man smörgås till fläsket blev man
 fiintskaellig, flinškälur, det var en säker påföljd. Som ett bevis
 på detta framhölls en bonde som bodde litet längre upp efter Barkhytt-
 vägen och ofta for förbi. Han hade ätit smörgås till fläsket en gång, be-
 rättades det för oss barn, och mycket riktigt - han var alldeles flinškälur.


du ska at brö utbrät! förmanades vi av de äldre
 förka dom stära, da skul vr be stärke a dunkliga.
 Smörgås, smörgös (f.) var matsäcksmat, kunde även ätas som

mellemål, utan lillning ^x med pålägg av ost eller mesost, eller skivad, kall potatis. Till park och "vällbomäss" var smörgås och ägg den stora vällägnaden, kanske någon gåny och rå däremellan, och till vällingstallriken fick vi alla ha en smörgås.

Pallbröd, pällbrö ^x, av svinklad och rågmjöl, tillsatt med jäst och kryddor, förekom alltid efter slakten i november. Vi barn tyckte inte det var osmakligt, fellet var bara att vi visste varifrån det kommit och hur det gikt till. Och degen i det vita tröget var svartbröd och otäck, så olik brödegarna. Pallbrödet bakades och gräddades på samma sätt som vanligt bröd. De tjocka brödpickade kakorna bakades stenhårda på brödspiset i taket, kokades till måltiden i vatten och äts med mjölsås, salt och fläsk. Pallbrödet äts aldrig färskt.

Blodpannkaka, blöpankåku ^x, (f) tillreddes på liknande sätt fast av lunnare råämnne, smet ^x, och gräddades på samma sätt som vanlig pannkaka i mullkåpa och ugn. Blodkorv blökorv ^x (m) med eller utan fläsktärningar, den tredje palltarrättningen, kokades.

Julbakets första dag hade varit ägnad åt rågrödet det tunna, tjocka, och bullarna. Andra dagen vid bakbordet

var siktbröds- och vetebrödsdegarna. vid skulskiftstiden.
 Siktbrödet - långa bullar  av siktat rågmjöl, fink en
 ljus färög med brun, läcker skorpa. Det bakades även i tjocka
 kakor c:a 25. x 2. cm och någon enstaka gång, mer som ett prov
 på husmoters goda humör, i några tunna hållkakor.

Det hembakade siktbrödet ansågs som ett finare
 smörgårsbröd till helgerna. Men bullarna blev ofta av kompakt
 bakoeffekt, miste fort sin färiska goda smak, och då tyckte et-
 minstone vi barn än det grova, mörka rågbrödet var godare.

Först med 1880-1890-talen började vetebrödet - toppen av
 detta livets goda - mera allmänt bakes i hemmen. I början
 endast till julen, snart också till andra högtider och efter hand
 fast mycket sparsamt, någon gång även däremellan. Det var
 t. ex. vid denna tid och ännu långt in på 1900-talet en osviklig
 sed att en stor vetebröds-kaka tillsammans med en kruka söt
 saftsoppa, äppel-pasipan, skulle ges till barnsängskvinnan
 av hennes mullsystrar i byn.

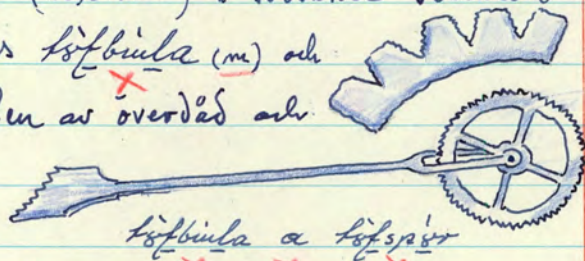
Vetebrödet till enst bruk, kaffelbrödet, bakades orölat
 vanligen endast i bullar i samma format som rågbullarna
 c:a 30 x 12 x 5. cm. samt de nämnda små runda bullarna som

Landsmålsarkivet Uppsala 26679
 William Eriksson. 1967. TORSÄKER
 Fagl. 16
 GST.

skars lin skorpor. Till julen bakades dock även kringlor, krizhur (f), samt, som speciella julbröd gubbar och gummor, lappar, lockar och stjärnor, stansade med kakemått för barnens räkning, men allt ur samma deg. Några av dessa figurer hängdes i julgranen där de snart torkade, förlorade smak och arom, blev hårda, men äts ändå när julen dansades ut, fast de föreföll oätliga. Till varje jul, men med gott samvete endast då, bakades den här tiden (1890-talet) i Torsåker dessutom också ett smördegbröd som kallades löfbiula (m) och som, med en rätt, luttnade höjdpunkten av överdåd och överflöd i bakningens konst. Men inte alla gånger kunde betä sig denna lyx.



Tåtblullarna gjordes c:a 12 cm långa, 1.5 cm höga och fick sin gängse form genom att de skars ut i strimlor av den utkavade degen och sporrades, sporrades, vaf sporra, med tåtblullsporr, löfspis (m) och löjda bakat. De tårades med socker och gräddades i ugn på de väl insmorda bakplåtarna, bakplåtare (m), av svartplåt. löfspis (m) med kugghjul och stamp var av mässing, 18 cm lång varken utarbetad, hängde på sin krok vid köksspisen, ett tecken på välstånd, men var även, vid tid av sitt ändamål, en älskad lekred för barnen.



Landsmålsarkivet Uppsala 26679
William Eriksson, 1967, TORSÅKER

Frgl. 16

GST.

julen, liksom påskan hade vid sekelskiftet och längre fram även en annan speciell och mycket populär form av kaffebröd:

"Doppkakan" duppkåkan (f). Vid den här tiden sa den nya generationen inte längre kåkan utan kåkan, och det ansågs ej heller riktigt fint att säga "kåfe & dupe". I framsöcken, tyvärr omkring kyrkan, sa man "kåfe & dop" som kaffe med vitbröd och det lät så bekvämt. "Doppkakan" antas, var en oval



40 x 30 x 3 cm. stor vitbrödskaka, rikligt smörad, besmörad med socker, kanske också bakad med russin eller korinter, och av saffransdeg. Den klipptes konvexfärdigt runt kanten och dekorerades med den något högre mitten, med stjämor eller andra helgssymboler innan den sattes in i någon liten gräddning på bakplåten. Även vid begravningar, ja kanske främst då, var Doppkakan omvärdig. Många begravningsgäster kom och gav en duppkåka istället för kran. Då var den emellertid beprövd med ett hörn, och utgjorde därmed, som stunden krävde, ett litet utseendet ganska dyrt tillbehör. Omkring 1905 hade Doppkakan blivit en ren bageriprodukt. Tillverkades av bageriet i Solberga i valfria storlekar upp till 50 cm och kostade i detta jätteformat hela kr. 2.50. Den blev antagligen påkostad i utseende och smak, behöll sin ställning som förtärlighet

lin framåt 1920 då den fann sig helt utslagen av sin ännu mer utmanande efterträdare - tårtan.

Fittisdagskullen, felestasbulen (m) var föga antalad före sekelskiftet. Den blev dock snart vid den tiden populär ute i byarna men bakades endast till den verkliga fittisdagen i påskveckan och kallades aldrig semla.

felestasbulen va hembaka ännu, men redan år 1900 började ejst et begeri i Solberga framme vid kyrkan, planmässigt genom gårdvarshandeln första allmänheten med färdigt bagarbröd.

X

Varje lördagsförmiddag under åren omkring sekelskiftet kom regelbundet en gammal gubbe uppför backarna i Berg med en stor lock-korg på kälken om det var vinter, eller i handschäsen vår och sommar. Det var "Nygårds-gubben", nygärdsgubben känd endast under detta namn. Hans rätta namn i kyrkboken var ejst Lars Larsson - Bergman f. i Berg 23.12.1817. och f. d. en av bergsmännens gamla hammarsmeder. Nu i 80-årsåldern var han brödförsäljare, hämtade lördagsmorgon sitt lager av vitbrödsbullar och skorpar i baguett i Solberga och kom sedan punkligt till sina kunder i Bergs by. Han kom fåordig och

ovarsam och sa inte mycket utöver sitt handelspråk. Endast vår farmor (1824) född i samma by och samma anlägsna by kunde med sin frispråkighet få fram aningen av ett leende i det gråskäggiiga gulbariktet. Men trots hans slutubut och oaktat att han fitigt och ovarsamt smusade i näsan var han en sympatisk figur där han kostväxt och böjd kom i gårdarna. I den symmetri gladdes vi barn åt hans ankomst ty det alltid färska bagarbrödet bagarbrö (n) ägde sin egen oförligenliga arom och smak.

I den stora lock-korgens ena ände låg skorpona skorpona (f), både runda och antänya fanns det, välrotade, möra och goda. De kostade 1 öre. Men så öppnade Nygårdsgulken även locket på andra sidan och se, där låg de ännu godare skillingbullarna, Gilgshulane (m), 2-öres vitbrödsbollar med litet strösocker på, berymmligt utformade. De var inte smält lilltagna bollar - bortåt 12-13 cm. i diam. och manna lerukade mestadels köpa många bullar och skorpor i det egna förrådet var slut. Farmor, med sin egen färgstarka, drastiska vokabulär, kallade helt ärlöst de stora bullarna dåbåst, ett invektiv avsiktligt lika kränkande för bullarna som för grannarna på andra sidan provinsgränsen. Men det kunde ändå hända



att hon tog fram sin gamla slitna penningpung och köpte
 var sin skillingbulle extra åt oss barn.

Nygårdsgrubben smusade som sagt var i näran, och stora
 bror brukade, sen han själv redan ätit upp sin egen bulle, upp-
 rupa farmors skymfliga karaktäristik av bularna, och till på
 köpet peka på det bruna, som fanns på bullens över sida och
 framhålla att detta var smus. Och givet var den goda bullen
 inte längre lika god fast plamma förklarade och tillrävisade.

Efter skolskiftet kom bakningen av rågbröd i hemmen
 snart ur bruk, och hade som allmän praxis helt ha upphört i
 Torsåker omkring 1905. En grov sort av hålkakor, blandad med
 havre, s. k. "fårbröd" och "härbröd" bakades dock ännu senare. Det
 användes att locka fåren i skogen med. Detta kände väl igen gjudet
 då två brödbitar skrapades mot varandra.

Vid nämnda tid hade det blivit allt vanligare att låta
 bagerierna (två fanns redan i Solberga, ett i Berg, ett i Hårbo
 och ett i Höfors vid 1900-talets början) utföra de s. k. hembäken
 eller hushushsbäken av rågbröd. Brödet blev lunnare och
mörare, ansågs förnämligare och erhöles vid denna tid av yrkes-

bagarna namnen spisbröd och knäckbröd, som inte brukats förr. Den bestående gården höll mjöl från egen skörd och hembakets storlek uppgick till 50-100 kg. bröd pr gåvåg.

Vid samma tid hade också ykesbagaren i Hofors "höfsg-bägar" börjat fara omkring i Torsäkers byar med härt och brötlars varje vecka och sälja spisbröd kitoris i gårdarna. Det var så mörkt och gott, och alltid färskt, att man kunde äta det råbart, utan både smör och sugst.

Och utvecklingen mot överflöd och förfinade smakförminskning gick nu vidare i ett snabbare takt. Redan under 1700-talets första hälften hade vetebrödet - dock alljämnt osötat - som kaffebröd också erövrat vardagen. Även i småstugorna. Pepparkakorna, av brun risapsdeg och de vita sockerstjärnorna av vete-deg, bestrodda med smulat socker, var de två samtliga, länge allena rådande kaksorter, som följde vetebrödet i utveckling mot ett större själufakthet.

Och tiden därefter? Sedan rågrödsbakat förlorat sin ställning som hemarbete i hushållen, fortsatte vetebrödsbakningen där med ett själuklavare oumbärlighet och utvecklades mot ett större förfining under 1700-talets första decennier.

Sockeret blev naturligt en fundamental beståndsdel i baket. Nya recept, nya kaksorter, såg ständigt dagens ljus. Äggkakor, sockerkakor, följda av tårtornas överrötade tidevarv, invaderade högtiderna och överträffade varandra i utökta sammansättningar.

Fråga om denna form av hembak är väl förhållandevis i någon mån detsamma också nu på 1960-talet, men djupt har även vitebrödet och kaffebrödet, kakor och tårter, liksom fört - 65 år tidigare - rögebrödet, naturligt blivit en bagerivaror.

Eller inte ens det, industriprodukter, i likhet med större delen av "livets nötkraft", underbara alster - föga påminnande om mormödrarnas hembakade havrebullar - som de nutida födoämnesfabrikernas varubussar äret om överhopar våra livsmedelscentraler med i tiotusenden burkar och plastpåsar.

18.3.1967

William Eriksson

Landsmålsarkivet Uppsala 26629
William Eriksson, 1967, TORSÅKER

GST.

Fagl. 16