

2354

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Jämtland

Marieby sn

Enström, P. V. 1929.

Svar på ALMA:s fråga. 16
om Brödet och dess tillredning.

19 bl. 4c

2354

Exc. OSD

Brödt och dess tillredning. Marick, Jämtland.

I. Användningarna av verbet "baka". Brukas i ortens mål endast om tillredning av bröd samt av födämslen, ej räknade till bröd: baka pannkakor, — väfflar, råna, krusa (smäbröd).

Med verbet "baka" åsyftas i allmänhet hela arbetet: vi jäu baka i väckurn heun. Kan je få de te hitat oss å baka om onstan? Skall man skilja på de olika systemen så är de två med olika benämningar: te stöp (knäda degen), karvol (karla ut brödet i sin kakform) och ~~grätt~~ grädd.

Substantiv till betraktat arbetet "å baka": baka-stu eller bakaing. Exempel: De påss klent te stia te ma'n baka-stu mid i stättann. — Släw ske're gå ma bakaingon menn, nar mjöle å ahllt å ~~te~~ kväna ha stann?

Tider för bakaing. Man hade storbaka till

Brödt och dess tillredning 2. Marieby Jtld.
vintern, innan kylan blev för stark, ty bak^{stugan} ~~stugan~~ -
(kallade byggestuga) var däligt ombonat och dragig.
Till jul naturligtvis, dit somkligan bröt som de skulle
bakas. Till sommaren, ty vinter sommaren användes
bakstugan som bodad. Det var tygas räkta i allmänt
storbakken.

Personer som bakade (det var utrednande kvin-
nor; karlar som sysslät härmed har jag ej hört om;
det har nog varit till de så kallade undantagen) kallades
backster eller backstertjuring. En fullt utbildad
sidan kunde både karla och grätta, men det fanns
många som bara kunde grätta. Hon, som karlade,
kallades om hennes färdighet här särskilt sken
betonas: karlerst, och hon, som bara kunde grätta:
grätterst: je ha tinge e karlerst, men je
skull ha hatt e grätterst ä.

Det fanns kvinnor som hade sitt hantverkliga

Brödet och dess tillredning 3. Marieby Jtld.
uppehåll av att baka. Isynnerhet blev detta fallit
när tunnbrödsbakningen fr. o. m. 1880-talet blev
ofruktlös här i staden, med bröd frisäljning
å torget i Östergatan (de, som cysslade härmed kal.
lads - och kallas än i dag - brödföring).

Utkesbakaren (kvinnor) funnos för 40-50 år
sedan, aldrig mer än en i taget; bakade utelikt
kaffebröd: skorpar, vitbröd, pepparkakor och "brus";
andratas isynnerhet till ströbröd, såsom bröden
begravnings, husfirbröd etc. Vitbröd användes i min
barndom för c:a 50 år sedan aldrig till bröds.

II. Arbetet gusslän användes mig utelikt g.
om bröd, men om något av såd. - Brödet var
om än rätt om, och att spilla bröd på gator och
innan om än sedan trampas på det, ansågs som
synd och värdelöst, som i sin tid alltid fick
sitt rättvisa straff.

Brödet och dess tillagning 4. Marieby Jld.

"Brö" används stundom i betydelsen "tryggad utkomst"; t. ex.: "Får'n komma dit han ha sitt, sa han brö di, hjälprätt'n vänn."
"Brölös" betecknar ^{annars} brötlös ^{i rikta utgången betydelse} (ej bröd på all sätt.)
"Smismöla ä ä brö". "Bättre brölös än rölös".

Levebröd, se "brö" här ovan.

Brödet var — och är fortfarande — huvudbrödet i födan, särskilt tillagts. — Allt sortt klenates eller ladas på brödet och äts som smörgås ("stunt"); man äter aldrig särskilt direkt fin tillag eller fet med brödet som tilltugg. Allt äts brödet utan sort: mörel, mörel brö.

Är brödstycke (allt efter sticket): in brödit, e brödstycke, e brösmöl. In brödstimlar (av mjukt rågbrö): e kakensiv. In brödkant är typiskt brö: in kakenskalke.

Brödet och dess tillredning 5 Marieby Jtld.

Brödets egenskaper: myktsat bröd (tunnbröd) kallas
mjuktbröd; ^{mytt, mjukt rågbröd: mybröd} ~~en kaka som~~ ~~av något annat~~ ~~bröd~~ Motpatan:
gammalbröd.

Brödet blir pipigt: de pipples. När brödet ej gräddes
(om rågbröd): de bli råraanna, de å barre rådejn.
Om torrt bröd: de å hätt, de å mör. Torksat bröd
som mjuktmat: de ha segne. Möjligt bröd: möjglut e
bröd.

Med en bulle, en bull, menads en storr eller
mindre rund kaka av vete eller rågmjöl (fig. 1 a och
c i frågelistan); en limpa (e limp) en avlång kaka,
(fig. 1 b); en kaka (kaku) tunnbarlad, rund, viken,
av kornmjöl, ojäst, e tunnbarlad, rund
ej viken, av korn och rågmjöl, jäst, e pickkakor; bulle
(se ovan) av rågbröd, tjockare: rågkaka, rågbull, tunnmat:
hälvtjockkaka, hälvtjockbröd. Med en kuse (kūs)
menads de tre jul för barnen baka "jul kusen".

Brödet och dess tillredning 6 Maribyg Jtld.

III. Särskild bakstuga fanns, åtminstone i bondgårdarna, de kallades bryggstuga, ett något oegentligt namn, ty när det bryggdes drickes skatte detta vanligen i fähuset i den där vanliga inmurade stora murfurnan. Där man ej hade särskild bakstuga, fanns bakugnen i fähuset.

Den grundmur på vilken bakugnen välvdes var 1,75 å 2 meter i fyrkant och uppmurades till 75 å 80 cms höjd över golvet. Den s. k. groven framför bakugnen var 115-120 cms bred, på ömse sidor om den uppmurades "membran", varken i brett 25-30 cms, som fortsatte upp till taket. 75 cms över grovens botten vidtog skåphållan med keipen och dess uppåt avsmalnande rökgång, som ett stycke upp vanligen kunde tillslutas med pjäll. Bakugnen bestod först av det s. k. "lilla välv" med en brett av 75 cms och höjd 20-25 cms,

Brådet och dess tillverkning? Marieby Jtld.
Samt en tegelstensbrutt tykt; innanför värdens bak-
ugnens c:a 1 meter i brutt och längd och till 26-30
cm höjd. Längst in i bakugnsvalvet fanns en Rök-
öppning som förslutts ovanpå valvet ~~med~~ ^{gjordes} en murad
Rök gång som mynnade ut i Rök gången ovanför
"lillvälvran". I detta hål var en sten inpressad, som
tog bort när det skulle uppgå, men sattes i sidan
den tagit fart, då rökken tog sig ut under lillvälvret
och upp genom skorstenen.

På sidan om bakugnen var i de flesta fall en
spisel upp för av den vanliga typen med spis stöpe
och skihållare av vanliga snitt.

Bakugnens botten bestod av flatlagda tegelstenar,
och låg plant i jämn höjd med groven utanför.
Bakugnens valv kallades backstevensvalv och öpp-
ningen fram för lillvälvret; detta var valvet över ett
bärjärn. Om rök gången, se ovan. Skihållaren, på

Bakstillet och dess tillverkning i Mariiby Jtld.
vilken källan vilade, var i de flesta fall av trä.

Bakstetoslagsgraven var plan med bakugnen
och utgjordes av en slät stenbänk eller (i sednartid)
av flatlagda tegelstenar. Ugnens öppning var stängd
vid behov med ett bräde, som ställdes löst framför.
Har aldrig sett fastsittande lock av järn eller plåt.

Till bakverk användes mest gran. Den klövs i
halvor, rätt grov och till 60-70 cms längd.

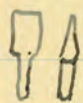
Tiden lades på trästria när man gjorde upp eld
i bakugnen. Vid tunnbrödsbakning var elden först
över hela bakugnen tills den blev lagom upphettad,
sedan karades bränderna med brandstörren (bränn-
ström) inåt sidorna i jämbredd med lilla valvet
och lrit lades under för under vid under brymslopp
så att värmen hölls på pannans höjd. Detta för en
tunnbrödsbaker nödiga utrymmet inne i bakugnen
sopades rent med en vit gran- eller talltraga (trögga).

Bredet och dess tillverkning 2. Mariiby Jtld.

Flyttbara bakhållar okända.

Väffeljärnen, som användes i öppen spis, bestod av två former som ät skildes eller klämdes intill varandra med ett långt skalmar. Rån- och järn två järn var av liknande fason, men "kerusa" i formerna var quadrat, så att det gick att mindra smet.

Bakbordet var stort och fränt med korsställda fötter. ~~Baktrigen~~ ^{Rekant} Längst längsidorna löpte en list med en uppstående, låg kant. Baktrigen be-
männades ~~baktrigen~~ bakstullock och bestod av en enda stycke, uthålkat ut i två stora hål.
Att röra om degen med använde man dejspan:



Över degen brude man en handduk eller ett kläde när den skulle jäsa.

Mjöllet frivälades i "mjöllan", en stor trälada med flera rum för olika mjölsorter; den stod i "mjölben" vägg i vägg med luggstugan. Därifrån

Brödet och dess tillverkning 10 Marieby Jtld.
toys mjölet i två bytor efter behov. Vid grötberäkning
förvaras mjölet i en låda, avdelad i två rum med
lock och ett handtag i mitten; "mjölsseppe".

Arbetsstygg för bröds utkarling: brökarvuln,
hulsvarvad, försedd med trågfästa refflor och hand-
tag i båda ändarna. Till att avskilja degstycken är
trägit används dejspan och att skära till kaka-
ämnen en vanlig brödskeniv.

Till bröds införande i ugnen används man en
långskaptad flat fjöl, kallad backstus fjäl, stövt
för tunnbröd och mindre för "hälvtjickbröd".

Hjälparverktyg: backstus spjalben (fig. 10 i fråge-
listan) som används av kavlarskenen att skära
under tunnbröts kakor då och då och svänga den
så att den ej vid kavlning fastnar i brötskivan
~~så~~ att när kakor var färdig skjutts den över
till gräddskåp, samt att ~~man~~ "backstus spjalben"

Brödet och dess tillverkning II Marieby Jfild.
ett runt, runt ändan av ovalnande sprö, som grätk-
skan stads under kaksan när den skulle ligga på
fjätan. Den används också till hanteln kaksan med
inne i nagnen vid grätkningarna och uttagningarna.

Till mjällning av tunnbröd används en mjäll
håns fjätan (fig. 11); för halvtycksbröden används man
en gaffel.

Till degstrapan används en glasbit.

IV. Till bröd används i övre välgående grad korn samt
i mindre utsträckning råg och ärtor. Brödarter: korn-
bröd, som kallas tånbröd, blandning av korn och
råg som benämndes pickelbröd, rent rågbröd (surbröd,
halvtyckskakor, rsgbröd) samt ärtbröd av ärtor och
något korn. Man använde också "ärtorblanningsbröd"
hälften ärtor och hälften korn. Den såd som används
till bröd kallas brödså.

Den färdiga deggen kallas ströpa. Det väte i

Brödet och dess tillverkning 12. Marieby Jtld.
Stöpsen (mjöl, vassa, vatten) benämnes stöpsännen.

Råg och årtis var helgdagsmat och jag har hört berättas att man lade årtisbröd som sovel på kornbrödet. Rent rågbröd var väl också något som i äldre tider förekom blott vid jul och på storkalas.

Kastningen av den tröskade rågen skette för hand; "våggranna", det tyngsta kornet, avskildes till utsäde samt togs till finsmjöl; av de närmast ägnarne liggande smältes mjöl varav vardagsbrödet bakades. Av den lätta rågen smälte man grot- och vällingsmjöl samt mjöl till helgdagsbrödet. Under klemmen bakades allmänt bröd av ostbröd, smd stöpsid och ägnas torrad råg, oner eller mindre uppbländad smd bärre. Man bakade också bröd av årtis.
Sammanmalt mjöl: sammanmölen, sammanmala.
Siblat mjöl till bröd användes väl endast vid rikliga fästliga tillfällen.

Skripten vid bakningen: frukt.

Brödet och dess tillverkning 13 Marieby Jtld.

V. Deg (deig) är den färdiga brötdegen. Somt kallas smä-
bröts- och väffeldegen; "vra" är i vatten utvorn grope eller
mjöl (använd till krus och roin).

Berättelser om, att man ätit deg i st. f. bröd ej kända.

Fatta degen: Stöp. Skulla júst tillvättas (vid jiskbröds
eller rågrödsbak) gjorda detta kornen friskt, annars bakda-
gens morgon. Degon tillvättas: backteslockat (se ovan)
Om mjölk användas till stöpannen sådes degen vara
mjälkstöft. Att arbeta om degen: Stöp om stöpa.

Degen knådas alltid med bara händerna.

Olika stadij för degen: dejn å hål, lövs.

Om mjölet är av fullmogt grönskorn så att degen
hårdnar säger man "dejn stön" (av stöta = fast ~~f~~
eller stö på se ~~E~~ påkes på sig). I motsatt fall:
han mjucken. När frusen råid används blir degen
"frön" (håller icke baka ar, gör smör, hälls i ihop).

Degen jäser: hu ås, stöpa henn.

Bröti och dess tillverkning 14. Maribyr Jtlh.

Lurbrö² bereddes genom att rågmjöl² röts i varmt vatten i en ostom träbytta, lurbytta, som ställtes på ett varmt ställe tills rygningen fullbordats (omkr. 3 dygn).

Till jäst använde man väl mest tröskjäst som togs ur tröskstammen. Först i sedvan tid (under 30-40 år) her o.k. & präsjäst kommit till användning. Nu brukas ingen annan.

"Midsommarjäst" okänd.

Om korstucken är den jäsnade äggen m.m. finnes inga gamla minnen kvar men det är klart att de används. VI - VII - VIII. Tid bakningen var man trö: karlskaka och gåttbröka. Dessutom naturligtvis en som passade upp, vanligen vördinnan i gåtten, som stöpte, bar ut det färdiga bröti och såg till att mjöl och ved etc. ej saknades.

Karlskakan tog ur degen en lagom stor degen som hon lullade ut till en lång rulle och med en

Bartel och dess tillverkning 15 Mariberg Jtld.
bordsknivar skar upp i kakämnen, vilka emallades till
en boll i handen och lades upp på bordänden. Ditt-
druckan ålåg till att i mån av behör med händerna
med bordet klappa ut kakämnen till runda, halv-
tunnstycke kakor. Så blev det karlsdruckans tur, kakorna
kom under hennes skarp rufflade karle som med vi-
mande fart för bors och träs, av och an, under idliga
omsvängningar av kakorna med bakstads spjälken och
bestriente av mjöl, tills kakorna karlets pappersteman,
då den hvaras över till gåttdruckan och till nya kak-
ämnen kom under karlen. Nu kom gåttdruckan med
bakstads fjölken, stöck bakspjäl in under kakorna mitt
på, lyfte den till vindens och in på fjölken där den emallades
av, ^{ryggs} ~~ryggs~~ med hvars fjölken ryggen, ^{ryggs} ~~av~~ ~~med~~ ~~ett~~
mjölet och så med ett väl avvägt kast in med den
i den lilla ryggen, där brödet genast brympte ihop och
gräddades i ett litet öpke efter omsvängning. Hakan lades

Brödet och dess tillagning 16. Mariborg Jtl.
att svalna på ett upp- och nedvänt sätt. Det viks den
i ett veck - ätte när de skulle vara färdiga - och läsas
i högar. - Så där gör bakningen av tunnbröd i
den här. "Picketbröd" bakades ej så tunn och
vics ej ihop; annars var tillagningen lika.

Rågbrödet bakades på kvällen sedan elden fått drök-
na, ngnen popats ren och värmen blivit lagom. Då
bakades kakorna ut, pickades med en gaffel, be-
smördes med sirapsatten när de skulle vara riktigt
färdiga och skötas flera i taget in i ngnen, vars öppning
täcktes med brödet.

När brödet blev ofullständigt gräddat satte de vara
"rågräddt". En öppnad rand i mitten å tycket,
hårt bröd: stälbranna.

Smakbröd gavs till personer som komms till gästerna
bakdagar, det var att "gå se e mjukt kaka". Det
gräddades mindre, var mjukare än övriga brödet.

Bröti och dess tillverkning 17. Maribye Jtld.

Av tunnbröt bakades c:a 400 kakor per dag av van bakstestjuring; av fiskbröd mera.

Bröti färvades i matkotten eller härbränt i ugnen. Det mjuka bröti färvades i källaren eller i trä kär.

Bröti lades upp på en brötkorg i brödt. I äldre tider lades en brötkaka eller del därav framför ugn och ens plats vid bröti, med sandströmmen ovan på; det kallades för lotter.

IX. Horn- och ärtbröd bakades av ojäst deg. Piskbröt, tjockpiskbröt och halvotjockkakan av jäst.

Titebröt färvades nog i äldre tider.

Till jul bakades julkassar — gjorda i ett par av små arritade och beskrivna — samt "smikakor" åt barnen.

Tid bysningarna hade man gåvobeskrivningar av saffran. Bakelsekrakar med glasur på stora kallas

Brödt och dess tillverkning 18 Marieby Jtl.
(t. ex. vid brödet). Flötsost² är gräse och mjölk
grättas på plåt. Flata, rundas kaker med en matt
rötad limgommas på mitten.

Mjölkslöp² brödet till jul och stora kalas.

Bärbröd okänt.

Rån, bakade i Rånjären. Fräsrån, gjorda av det som
skrapats av från järnen av smut som trängt ut, jäm.
vil bemänglas med ört - men ä, vad de smakar bra!
Det minnas mig än i minnen när jag tänker på fräs-
rånens. - Räfflor tillredda av mindra fet och smaklig
smut. Som liten pojke hos farmor i Jämsåarna åt
jag med god smak räfflor bakade av örtklivna
tjuckonjälksull, t. o. m. av kallgröt stänkade med.

Bröd av blod kallas jultbröd. All slags blod
av husdjur används, spättes ut efter råd och lägnat
med vatten, dricka de Råg och kornmjöl i blandning
används. Dagen benämndes råkbrödsdej. Fast

Landsm. Upps. 2354

P. V. Enström. 1929. MARIEBY

JTL.

Fagl. 16

Brödet och dess tillverkning 19 Marieby Jtl.
tillsattes. Bakades som juckebröd och vites ej. För-
varades som de övriga torra bröden i mur. Stundom
bakade man tjuckbröd som trättas på en stång
och hängdes upp i taket.

Äksem och reformar ristade man bröd med
brödbitar.

Marieby nov. 1929

P. V. Enström

Tillägg.

Tjuckbrö² bakades av samma deig som
juckebrö² men som mannet antyder tjuckare, ungefär
som vanligt spisbröd. Det gräddades mjukt och för-
varades på samma sätt som rågbrö².