

Svar på frågelista 16

Ångermanland

Högsjö sn

Brödet och dess tillredning.

I. Inledande frågor om bakning.

Användningen av ordet "baka". I ortens mål brukas ordet "baka" endast vid tillredning av bröd. Ordet baka användes endast vid själva utbakningen av degen till *brödkakor*, hit räknas även *kakämnenas avskiljande från borddegen*.

Arbetet med "baka" heter *bak*, *bakkst*, *bakkstn*, *bakning*. Man använder även ordet *storbak* ifall bakningen pågår flera dagar och då flera brödsorter bakas samtidigt.

Knäckebrödbakning.

Vid sådan bakning kan ordet "baka" ha två olika betydelser. Den ena gäller hela proceduren för brödets framställning, utom *stöpningen* som är särskilt moment i brödets tillredning. Man säger "*vi ska baka i morgon*", och menar då inte bara själva utformningen av brödet, utan också *gräddningen*, *upptagande av brödet ur tråget* o. dyl.

Andra betydelsen av "baka" framgår av resonemang då husmodern talar om att hon ska ha "Anna Kajsa som *bakar* och Lena som *gräddar*" Det är Anna Kajsas uppgift att ta degen ur tråget och lägga den på bakbordet, ta ett stycke av *boLdäjänn* (borddegen), d. v. s. ett kakämnä, baka ut detta till en kaka, *rullkrassla* den med *rullpicken* (fig 7), och sist med *baköspjåLka* vända den upp och ner, och lägga den på andra änden av bakbordet, och så ta ett nytt stycke av borddegen o. s. v. Lenas uppgift är att som *grädderska* lägga kakan på *brödfjäLa*, *rullkrassla* den och sedan föra in den i ugnen och låta den gräddas, ta ut den, sopa den på *båda sidor*. Denna inledning får belysa de olika betydelserna av ordet "baka".

För att beteckna arbetet med att baka användes i ortens mål orden *bak*, *bakkstn*, *bakkst*, *bakning*, *bakninga*. Orden kan i viss mån sägas uttrycka en kvantitet bröd. Om man säger *baka till vinters*, så menar man att så och så mycket bröd måste bakas att det räcker till *vårda'n* (till vårbaket).

Tider för bakning.

Brödbakningens terminer voro tre: *vinter*, *vår* och *sommar*. Vinterbaket började in i oktober då man fått tröska, i alla händelser skulle det vara färdigbakat före tiden då tjänarna gick ur tjänsten, man sa att man *baka till vinters*. Under vinterterminen förekom dessutom tvenne, årligen återkommande mindre bak, nämligen *bLokakäbakä* sedan man slaktat i slutet av oktober, och *tjakkakäbaket* fjorton dagar före jul. Vårbaket sattes i gång i början av maj, och detta bröd skulle räcka tills man bakade till *ståttanna* i mitten av juli. Sommar eller slåttans bakbrödet skulle räcka fram till slutet av *oktober* ungefär.

Vid bakperioderna luktade det *mjukkakälukta* från var och varannan *bröggstugä* (bagarstuga) då man gick förbi. Vinterperioden var längst så det var nödvändigt att baka minst *tre dagar*, de andra perioderna *ett par dagar*. Dagarnes antal berodde på huru många personer det var i familjen.

Gemensam benämning för de som bakade var: *bakätjäringärr* ifall de voro lejda, var det gårdens kvinnor sa man helt enkelt *bakkstarra*. Vid matdags kunde mor säga till någon av barnen: "Gå å böa in bakkstarra tä äta", om det var gårdens egna kvinnor.

Vid förberedelserna för bakningen deltog karlarna i så måtto att dom utvalde och ställde i ordning bakveden, – som skulle vara av *gran* eller *tall* –, och om tiden det medgav hjälpa till med att bära in mjölet från *höbörre* till köket. (Var det kallt stöpte man stöpan till första dagens bakning i köket där det i regel var lämpligare temperatur än i bagarstugan, andra och tredjedegsstöp gjordes i bagarstugan då värmen därstädes blivit lagom för jäsningen efter en dags bak.)

Det fanns kvinnor som hade bakning såsom säsongbetonat arbete med bakning åt andra.

Bagare som bakade matbröd spisbröd för avsalu kom på 1800 talet till socknen.

I detta bageri bakades även *skorpor pepparsjånärr*, *pepparkakor* och *vetekaffebröd* i längder som skars i bitar och såldes som såkallade *sjelingsbrö*.

Före ovan angivna årtal fanns det så kallade *bagerskor* som bakade och sålde kaffebröd, åtgången kan sägas vara ringa. Det bakades mest på beställning till bröllop och dylika tillställningar.

## II. Allmänna frågor om brödet.

Ordet *gussjälarn* (gudslån) användes mest för vegetabilier eller därav tillredd mat, – dock inte frukt. Man har hört sådana uttryck som: Dä ä sô myttjä gusjälarn ti dä hön diskvattnä att a rosa (kon) fo sä rekkittä kalas. Om man diskat efter ett mål med *bröd och gröt* eller efter ett mål med *kötträtt* var sak samma, det var gudslån i vattnet i alla fall.

Även om i brödet var inblandat bark eller annat så räknades det som *gudslån*.

Minne av att det var synd att äta finare bröd till vardags än det vanliga finns inte, det ansågs emellertid som hög grad av slöseri att äta söndagsbröd till vardags ifall man hade något sådant bröd, vilket sällan var fallet.

Tappade man bröd på golvet, tog man upp och åt upp det, hade man slutat äta och råkade tappa bröd på golvet tog man upp det och lade det på brödet på bordet.

## Begreppet dagligt bröd.

Det har funnits uttryck som *gusjälav* (Gudskelov) att vi ha *säa* (säden) under tak, så vi ha då *bröföa* för i vinter. "Bättre brödlös än rådlös" är här nog ett uttryck för att man har befunnit sig i en situation som man kunnat bemästra, hållre än att det varit ett uttryck för brist på mat.

"Smulor är också bröd, pinnar är också ved", brukar man säga här, man man tänker väl på att det lilla är värt att ta reda på, inte bara om bröd utan även ifråga om andra ting av liten storlek. Begreppet *levebröd* kan uttryckas med, *tjäna sitt bröd*.

Att vara i någons bröd är att vara i *någons kosthåll*. Men fast prästen har eget kosthåll, sägs han vara i socknens bröd.

Brödet har för det mesta räckt bra till, men med sovlet (smöret) har det varit knappt många gånger. Man kommer ihåg att man blivit uppmanad att vända den släta undersidan av brödet upp då smörgåsen breddes. På den knottriga översidan gick det åt mera smör för att få det att synas på brödet.

Att äta bröd utan smör eller sovel kallas *môLä kakärn*. *Brösmô:La* (brödsmula), pl. *brösmôLärr* kallas de smulor som med tiden hopar sig i matbordets brödlåda.

Ett stort stycke bröd kallas *kakästyttjä*, *kakähåLLvä* och *kakäffjôLing* om det är  $\frac{1}{2}$  resp.  $\frac{1}{4}$  kaka.

Då det är fråga om limpa eller tjockt bröd som är skuren i skivor, kallas första skivan *kåtskiva*, den sista *latskiva*.

### Brödets egenskaper.

Brödet har *stålranna* om degen var dåligt jäst.

Torkat bröd är *skôrtt* (skarpt, *vasst*, *hårtt* (hårt), *mört*.

Med bulle menas en kaka (fig. 1a, den är rundkullig, 10–15 cm. diameter, 5 cm. hög; en limpa (fig. 1b) 25–30 cm. lång, 10 cm bred; kaka kallad *tjackkakä* 20–25 cm. diam. 3 cm. tjock. "Lev" finns inte. Dessa tre brödsorter kallas med ett gemensamt namn *tjackkbrö* och bakad av rågmjöl.

*Kusä* är ett figurbröd som bakas till jul och kallas *julkusä*. Julkusar är av olika slag, dels *simLa* av vetemjöl, dels *pepparkakskusar* i form av *grisar*, *tomtar* m. fl. typer. Julkusar var avsedda för barn. Barnens faddrar gav sina fadderbarn en eller flera *kusar* samt en *Julbulle* (fig. 1a) till jul.

### III. Bakningen och bakredskapen.

Där man hade särskild bagarstuga bakade man där. Det förekom att man hade bakugnen i bostaden (köket), och då försiggick bakningen i köket.

Bakstugan kallades i allmänhet *bröggstugärn*, förmodligen av den anledningen att man bryggde dricka där. I bakstuga med litet utrymme fanns inte bakugnen inne i den utan den var uppmurad på yttersidan av huset på så sätt att ugnöppningen gick jäms med stugans inre väggsida. Gräddningen kunde således företagas inne i bakstugan. Denna bakugn var överbyggd med ett lågt skjul som kallades *kåpa*.

Det förekom att ett särskilt rum i boningshuset var avsett för bakning, bakugn fanns alltså där. Detta rum kunde, då bakning ej pågick användas som snickarverkstad och slöjdrum. Så användes även bakstugan där den fanns.

Beträffande tiderna för bak var det, (vilket man hade bakugn på ena eller andra stället) de tre allmännast förekommande perioderna, *vinter-*, *vår-* och *sommarbak*.

### Bakugnen och dess delar.

De flesta bakugnar var konstruerade snarlikt fig. 3. Ugnens mått: djup 0,8 m., bredd 0,9 m., höjd från hällen till valvet 20–25 cm. De skillnader som kunde förekomma mellan bönders och övrigas ugnar var att storleken kunde variera därför att en bondebakstuga i regel var större och möjlighet därför gavs för något större ugn, konstruktionen kunde frånsett storleken vara ganska enahanda.

*Bakommshälla* var platt (vågrät), den var inte begränsad av något särskilt eldrum på sidorna. (Eldrum på sidorna är en senare tids uppfinning.)

Bakugnshällens platta bestod av plattlagda bränttegel murat i lerbruk.

*Bakugnshällar av gjutjärn* började användas i slutet av 1800 talet, dessa inmurades i den gamla ugnen så att det blev ett eldrum på varje sida. Eldningen kunde då försiggå under det man gräddade. Dessa hällar köptes från Bollsta masugn och gjuteri i Ytterlännäs sn, hällarna var av två storlekar, *två-* och *fyra kaks*. Bakugnens valv kallades *våLLvä*, och öppningen *jimärn*. Om luckram av järn fanns kallades denna också *jimärn*.

Sternarna i ugnens framkant uppbar sig själva genom att öppningen var välvd. Ugnen hade inte särskild rökutgång i skorstenen, den var anordnad som i fig 3 3. Rörets utgång ovanför ugnöppningen kallades *lyssnärn*. Rökfånget kallades *murkranns*.

Ugnöppningen stängdes med en lucka av bräder som spikats fast vid ett krokigt stöd som var så avpassat på längden, att nedre ändan av stödet kunde stå på den nedanför ugnen varande spiselhällen. Denna lucka täppte till ugnen utan fastklening med lera.

Sedan *gjutjärnsjiman* kom i bruk var samtliga luckor, för ugn och eldhålen av *gjutjärn*. Öppningen för rökgången (fig 3 3) *lyssnärn* täpptes med en *dragsten* (fig 3 5). Platsen framför ugnen var anordnad som öppenspishäll och hela bakugnens nedre del jäms med spiselhällen var inramad av en *spiss-sylla* av bräder av 2 tums tjocklek, och sammanfogad i hörnet medelst *tapping*.

*Bakveden*. Gran och tallved användes i allmänhet. Den var av 5 kvarters längd (0,75 m.), den skulle vara torr, och småklövs.

*Eldningen*. Vid eldningen lades ett vedträ på snedden på hällen, sen lades ved ovanpå så mycket som rymdes under valvet, men inte i ugnens hela bredd. Vid sido eldning då man hade järnhälla skulle veden vara mera småklöven för man skulle få in så många vedträn som möjligt i de trånga eldgravarna.

Var det dåligt drag i skorstenen på grund av *kalldönns* (kallånga) kunde det lätt bli *svarttsôgga*. Därmed menades sotet som bildades på veden på grund av den ringa syretillförseln.

Särskild *brandstör* användes, och varmed brasan ordnades och ansades så att hela ytan av hällen blev jämt varm.

Sedan ugnen ansågs lämpligt varm, rakades eldmörjan ut med en *ugnskarä* (raka). Ugnsrakan bestod av ett tvärträ som var 0,3 m. långt, med ett hål på mitten i vilket en 1 ½ m. lång stör insattes.

Den stacks in i ugnen ovan glöden, sattes ner i inre ändan av ugnen samtidigt som man drog med skaftet så att glöden följde med ut och ramlade ner på spiselhällen.

*Sopningen av ugnen* företogs, sedan man rakat ut eldmörjan, med en björkriskvast vari en käpp instuckits i *lommän* (bindningen), kvastriset borde hälst ha legat i saltlake för att det inte skulle antändas så lätt.

Man provgräddade för att konstatera att det var lagom värme. Var värmen för hög så att hällan *svedde* kastade man in *aska*. Var det dålig undervärme avhjälpes detta med att elda ytterligare en brasa, var undervärmen lagom men övervärmen för låg sköts *lågstenen i botten*, eller om övervärmen var för hög

drogs lågstenen så att rököppningen blev mera öppen. Då ugnen började bli *sval lade man inpå*. Var det något hushåll som saknade bakstuga eller bakugn fanns det möjlighet att få baka hos någon granne.

*Våffel och råjärn*. Våffeljärnet som man gräddade våfflor i liknade en tång med långa skalmar och med rektangulära *käfftar* (plattor) ungefär 10 x 15 cm. i vilka våffel mönstret instansats i båda halvorna. Vid gräddning hade man en *trebent pannfot* som stod i öppenspisbrasan, på denna lades järnet, man fick lov att vända det när man antog att undersidan var i det närmaste gräddad för att även den andra sidan skulle bli gräddad. Sådana järn kallades *vaffälljårn*, och våfflan kallades *vaffla*.

*Råjärn* var i stort sett likt konstruerade, fast rået hade olika mönstring mot våfflan samt mycket tunnare.

Vid våffelgräddning användes *smet* av kornmjöl, men till *råa* skulle det vara *deg*. Det hette: *gräddä vaffljårn*, och *jåra råa*.

#### Pannkakslaggar.

Vid gräddning av tunnpannkakor användes gjutna *tackjärnspannor*, ca 20 cm. diameter och 2 cm. tjock botten, med kant runt om som var 1 cm. hög. De torde ha tillverkats vid järnbruket i Utansjö. De var rätt så tunga och behölls varma långt sedan de tagit av elden.

#### Bakbord.

Det fanns särskilda bakbord av olika typer. Det var mest *lösa* sådana, men det fanns också sådana som var *fastsatta vid väggen* med gångjärn och kunde fällas upp efter väggen. Ett ordinärt bakbord som användes i bakstuga hade en storlek av 2 ½ x 0,95 m., det var utan sido och ändkanter och låg på en *bordfot*.

*Mindre och flyttbara* bakbord fanns, dessa voro avsedda för smärre bak, *kaffebrödbak* och *råbak* (rå-). Sådant bord kunde ställas var som helst där plats fanns, fig. 5.

#### Baktrågen.

Dessa tråg kallas *dägtrag*. När man *stöfftä* (stöpte) användes *dägtvarärn* (gjord av en talltopp som hade fem grenar i den grenled man ämnade till *tvarhuvvä*), för att röra om med. Man bredde över degen med *lakan*. *Mjölstryta* (laggkär) användes att ha mjöl i, i bakstugan, men även att bära mjölet i från *höbbörrä* till bakstugan.

#### Verktyg för brödets utkavling

*Brödkavel* med runtomgående svarvade ränder, och två fastsittande handtag. Kavelns längd omkr. ½ m. inkl. handtagen samt en genomskärning av 7 cm. *Kakärulln*, en kruskavel snarlik fig. 7. Denna var, i olikhet med fig. 7, försedd med var för sig stående *pyramidformiga "tänder"* 7–8 cm. höga.

#### Verktyg för brödets införande i ugnen.

Därtill hade man en långskaftad *fjäl*, *fjäLa*, *kakäffjäl* med ett tvärmått av 40 cm. i äldre tid, i nyare tid har den varit 50 cm., fjälens längd med skaft inräknat 1,30 m.

Vid införandet i ugnen av tunnbrödet användes *bröffjäLa*, som var alldeles lik *kakäffjäLa* utom att den var större, den kunde vara upp till 60 cm. bred.

### Hjälperkyg vid bakning.

Vid *pikkakakans* (knäckebrödkaka) utformning användes en *spjålk* närmast lik fig 10, men endast 65 cm. lång med blad och handtag. Vid *tunnbrödkakans* utkavling och *påkastning* på fjäla måste *spjålk* vara längre därför att kakorna var större. Vid gräddning av *pikkakakärn* användes endast en *spjålk* vid ugnen (*gräddspjålk*), vid gräddning av *tunnbrödet* använde man *två gräddspjålkärr* för att riktigt kunna sköta och sno kakan så den blev jämt gräddad.

Vid bakning av *tjocka* brödsorter, *tjakkakärnn* hade man brödstege, men oftast var det några bräder att lägga kakorna på medan de jäste upp.

Naggning av tunnbrödet gjordes med *nagga* av hönsfjädrar, (lik fig 11).

*Pikkakakärn* naggades inte med *nagga*. I äldre tid rullades den med *rullpikk* med handtag på varje ände, numera använder man en kortare *rullpikk* med ett handtag i skaft, själva rullen sitter i en klyka av ståltråd. Denna *rullpikk* kallas även *krahllarr*. Vid naggning av tjockare bröd användes *matgaffel*.

När bakkbordet rengjordes från deg användes en plåt, gjord som en *sickling*, och en *fönsterglasbit* för finputsning.

### IV. Varav beredes bröd?

Till brödberedning har sedan gammalt använts *korn* och *råg*. Brödets namn: *kornbröd* (med något inslag av råg), *rågbröd* (helt av råg), *vetebröd* (bakat av köpmjöl av vete), *ärtbröd* (ärtbröd är egentligen ett kornbröd i vilket ingår en mindre del ärtmjöl), *bröd av blandsäd* (blandsäden kallades *havärrLannä*, och bestod av ungefär lika delar korn och havre.

Den säd som användes till brödet kallades *brösä* (brödsäd) eller *brökorn* (brödkorn) som den även kallades.

Säd som ej odlades eller ej mognade här köptes inte, men väl mjölet, *vetemjölet*. Inköpet av sådant var av så liten omfattning att det ej bidrog nämnvärt till uppehållet.

I en kladd förd i min farfars lanthandelsbutik här i By på 1840 talet, kan man tydligen se att inköp av just *vetemjöl* var ytterst ringa. Kvantiteterna kunde vara så små som 1 skålpund någon gång på året.

Vid ränsningen av säden (kornet) efter tröskningen avskildes den i vissa sorter, var och en avsedd för viss användning. Bästa och stridaste sorten (*strigryrna*) som även kallades *framkastäkorn*, reserverades till *gröt-* och *smältnjöl*, sedan kom *brödsäden* som var gemensam med *utsädet*, *lättsäa* ävensom *hlösäa*, *hlödda* fick många gånger användas till bröd.

Mjölet av säden som maldes och var avsedd till vardagsbröd kallades *brömjöl*, *bakämjöl*. Brödet därav kallades *pikkäbrö*.

Ordet sammanmalning finns: *sammeLätt*, *sammanmeLätt*. Sammanmalet mjöl var av säd som malts med *sådorna kvarsittande*.

I äldre tider fanns det inget *kvarnsiktat* mjöl. Först under senare delen av 1800 talet började man siktningen vid tullkvarnarna. Mjölet fick namnet *sektämjölä*. Då säden skalades i skrädverket kallades sådorna *skräppänn*. Det i kvarnen fränsiktade kliet kallades *sektsäärn*. Sektsäärn användes till *kreatorsmat*.

## Kryddor.

Vid bakningen användes: *salt, anis, fänköl, koriander, pomeransskal.*

För utdrying och som surrogat vid tillverkning av bröd under missväxtår användes *tallbark*, under år då missväxt ej var för handen använde man som utdrying: *ärter, rovor, potatis.*

## V. Deg och jäsning.

På orten användes så sent som 1880–1890 talet en sorts deg (kanske den hållre borde kallas gröt) som hette *sötbulln*, den tillreddes av *rågmalt*, fick stå och sötna ett dygn, och kokades sedan. Då den skulle ätas skar man skivor som lades på bröd som *sovel*. Den ansågs som *nödsovel*.

Att sätta degen kallades att *stöpä*. Stöpningen gjordes dagen före utbakningen om degen var avsedd till *knäckebröd*. *Tunnbrödsdegen* och *bloddegen* stöptes samma dag som bakningen och var *ojäst*. Materialet till degen kallades *stöpämn*. Som kärl för stöpningen användes *degtråget* (som ses på fig 6). *Kallas dägtrag*. Den vätska som användes kallades *stöpämn*.

Saltet tillsattes vid stöpningen, jästen också samtidigt.

Att bereda stöpan kallades *stöpä*, sedan skulle degen *trös opp* (knådas, ältas) dvs. färdigställas.

Tvaran användes då mjölet inarbetades i degspadet. Om det är bra mjöl stegnä degen. Om degen är stadig är den lagom.

Om man har mjöl av frusen säd *bLottnä* degen. Degen är *äs, jäst*, den *äs,- jäst-* snart över. Om man tryckte med handen på degen i tråget och ett *väsande* ljud hördes ansågs det att den var nog jäst.

Degen är *bra jäst, surjäst*.

De sedan gammalt använda brödsorter som var syrade var *knäckebrödet* och det *tjocka rågrödet*. Osyrat var *tunnbrödet* och *paltbrödet*.

Deg från föregående bak som tillsattes som jästämne kallas: *surdeg, jäst*. Surdegen beredd så, att man tog ett degstycke stort som ett kakämne som omgavs med mjöl.

Dricksjästen som kallas *öjjäst* användes som jästämne när man stöpte deg som skulle jäsa. Denna jäst köptes på bryggeriet och förvarades i flaska i källaren. Friska upp jästen uttrycktes med *fresskä opp jästn*.

Prässjästen kom i bruk kring 1880–1890 talet.

## VI. Brödamnets behandling före gräddningen.

Gemensamt uttryck för arbetet med att av degen göra kakor, *båka*.

I allmänhet deltog två personer i bakkingsarbetet och gräddningen. Antalet var inte beroende på hushållets storlek. Två personer var lämpligast med tanke på ugnens kapacitet att grädda. en ordinär bagerska och gräddare hinner just så mycket som hinner gräddas.

Arbetet mellan dessa två var så fördelat, att bagerskan (den som bakade ut kakorna) tog degen ur baktråget och lade den på bakkbordets ena ända, (där på bordet kallades degen *boLdäg*), hon skulle ta ut

kakämnen eftersom hon bakade ut kakorna. Den som *kavlade* (bagerskan alltså) skulle före bakningens början *trô opp däjänn* så att den blev väl *mykkt*, lägga upp *bakämjölä* på bordet.

*Grädderskan*, (vi utgår från att det var en kvinna, det fanns någon karl ibland som kunde grädda) skulle *krusrulla* kakan medan den låg på bordet, lägga den på *fjälä* med den nyss naggade (rullade) sidan ner, och rulla med samma rull igen, skjuta in den i ugnen, sno och ansa med den där tills den var färdiggräddad, ta ut den, lägga den på en *halmring* för att svalna, och sedan sopa den ren från mjöl och aska på båda sidor.

Fanns det plats för en *halmbädd* på golvet lades kakorna dit, där de fick ligga en stund, innan de staplades i hög på varann. Var det frågan om att knäckebrödet skulle *bräckas* fick grädderskan återigen lägga in kakorna i ugnen (en procedur som gick ganska fort).

Då man tog kakämnet formade man det med båda händerna till en boll, sedan trillades den runt på bordet med ena handen så den blev lik en upp och ner vänd kon, sedan vändes konen med spetsen upp, med knutna näven trycktes spetsen ner. Med knogarna klämdes kakämnet ut med ena handen allt under det att den andra handen höll emot i den blivande kakans utkant, och samtidigt vred den runt om så den blev rund. När så den blivande kakan var, på sätt som sagts, var ungefär centimetertjock, mjölades, kavlades, och vändes den sedan bordet mjölats, kavlades på nytt till den tjocklek som önskades, när så kavlingen var färdig mjölades på bordets andra ända, och dit lades kakan upp och nervänt, färdig för grädderskan att ta hand om.

Var bakstugan trång så att bakbordet måste stå efter väggen eller om bordet satt fast vid väggen, stod båda två (bagerskorna) på samma sida om bordet, men var utrymmet gott stod de på var sin sida, trängseln de bakande emellan blev då upphävd.

Det har inte varit vanligt att sitta vid brödbakning.

*Vilka verktyg användes?* Se svar på kap. 3. Olika sorterna i förfaringsättet vid utkavling av de olika brödsorterna var inte stora vare sig man bakade *knäckebröd*, *tunnbröd* eller *longkärr* (lonka var av samma deg som knäckebrödet (pikkäbrö) bakades av, men kavlades halvtjock och gräddades mjuk och var mest avsedd att ätas färsk), det var bara att kavla tills den önskade tjockleken uppnåtts. Detta gäller även då tjocka rågkakor bakats. Limpämnen rullades ut till en jämn vals. Knäckebrödskakorna har gjorts mindre förr i tiden, ungefär 35 cm., numera bakas de ut till ungefär 45 cm.

Mjölet som användes vid bakningen kallades *bakämjöl*, det var det vanliga brödmjölet.

Var det för litet mjöl på kakan blev den *blå* och *hård*, var det däremot mer än behövt, var det lätt att få *mjölfis*.

Den färdig kavlade kakan rullades (krusades) på bordet med *kakärulln* (snarlik fig.7), så många drag som ansågs behövt. Kakan mjölades sedan mycket lätt med *bakämjölet*, och eventuellt överflödigt mjöl sopades av och kakan lades med undersidan upp, på *fjälä* och rullades med ovan nämnda *kakärull*. Den blev således krusrullad på båda sidor, men som färdiggräddad var kruset kvar endast på översidan.

Brödet hade både *över-* och *undersida*. Inga mått användes för att få kakorna lika stora.



Kakan flyttades från bordet till *fjäLa* med tillhjälp av *spjåLka*, och det kallades vad beträffar tunnbrödet *kasstäpå*. För övriga sortes bröd hade man ingen särskild benämning för förflyttningen från bordet till *fjäla*.

Då man bakade tjockt bröd lättades kakan med *spjälk* och sköt *fjäla* under. Efter utkavlingen av tjocka kakor ställdes dessa att ytterligare jäsa på varm plats. De lades enkla.

*Degskovor* förekom knappast, de som eventuellt blir, inarbetas i degen under bakningen.

Limpor bakades på så sätt att limpämnet rulades på bordet med händerna så det blev en lång rulle. Bullar rundades till. Limpan (fig. 1 b), och bullen (fig 1 a) naggades med matgaffel, ibland med en pinne. Efter formningen lades de på dukar och övertäcktes med skynten av tyg.

Sedan de tjocka brödsorterna är färdigjasta sopas de inte innan de sätts in i ugnen.

*Knäckebrödet* och *tunnbrödet* däremot sopas lätt innan det införes i ugnen. Mjölet som sopas av kallas *sopmjöl*. *Sopmjölet* gavs åt kreaturen, helst åt grisen om sådan fanns.

Som sop användes: *kotagelsop*, *hundsvans*, *fågelvinge*.

Före gräddningen av tjocka brödsorterna, penslades de med en fjäder doppad i sirapsvatten.

## VII. Gräddningen.

Ordet *utbakning* kan inte användas om gräddningen.

Vid brödets införande i ugnen medelst *fjäLa*, gjordes med denna (*fjäla*) en knyck bakåt så att kakan blev kvar på hällen. Kakan ömsades hit och dit med en *spjälk*, ibland runt för att få de mindre väl gräddade ställena på ett varmare ställe, eller drogs en färdiggräddad kant ut i ungsöppningen, medan den mindre gräddade delen fick vara kvar i värmen. Tiden som kakan skulle vara i ugnen bestämdes av värmen. För jäst och ojäst bröd var proceduren densamma vid gräddningen.

Tunnbrödet infördes i ugnen med en stor *bröfjäL*. Man snodde och vände på kakan oupphörligen tills den blev gräddad, för detta arbete användes tvenne *spjälkar*, den ena under, den andra över kakan, man fick då grepp om den så den kunde snos i ugnen.

Det förekom inte att bröd av något slag gräddades på bägge sidorna. Våfflor och rån gräddas på båda sidor, men de äro ju inte bröd i vanlig bemärkelse.

Att införa brödet en andra gång i ugnen kallas *bräkkä*, bräckningen gjordes för att brödet skulle bli mörkt och lättätet.

Bränt mjöl på kakan kallas *mjölfis*.

De tjockare brödsorterna sattes i ugnen med *bröfjäLa*. Man tog kakorna från brödbrädan med en *spjälk* och lade dem på *fjäLa*. Någon regel på huru många kakor man satte in i ugnen fanns ej. *Limpor* (fig. 1 b), och *bullar* (fig 1 a), fördes in på enahanda sätt som tjocka brödet i övrigt.

När brödet gräddas vid dålig undervärme blev det *blågräddä*.

Bröd som är ofullständigt gräddat kallas *mjukgräddä*.

Bröd med stålrand var dåligt jäst. Torkat bröd kan vara: *skôrtt* (skarpt), *vasst*, *hårtt* (hårt), *mörtt* (mört).

Skrynkla på brödet kallades *smörlur*. Om det råkade bli ett veck på kakan så att ytterkanten lade sig över inåt, kunde detta avhjälpas genom att man slog ett slag med spjälken på kakan innanför vecket. Det luftdrag som då uppstod kastade då tillbaka brödfliken i rätt läge.

Om kakan blivit bränd var den *svedd*

Det var vanligt att om någon kom till gården under bakningen så skulle han ha *mjukkakärn*. Man brukade ge *mjukkakärn* till grannarna. Bröd som på detta sätt gavs bort skulle helst vara *mjukgräddat*.

Uttrycket "det är inte bakedagar alla dagar," finns.

Barnen skulle ha en *lillkaka*. De tilläts att stå och kladda för sig själv med en degbit, man menade att barnen borde få öva sig i tid för att så småningom bli duktiga bagerskor.

### VIII. Brödets behandling efter gräddningen.

Efter uttagningen ur ugnen lades brödet på en *halmbädd* för att svalna, *körnäss*. Det nygräddade brödet sopades strax efter uttagningen ur ugnen med *kotagelsop* eller *fågelvinge*. Det avsopade mjölet kallades *mjölsopa* (mjölsopor).

Tunnbrödet veks medan det var mjukt i *fyra*, på liknande sätt som det 8 dubbla på fig. 15.

Brödet räknades i löpande nummertal. Det torra brödet förvarades för det mesta på *höbbössjvinn* eller på *stugvinden*.

En hög av torrt bröd kallades *bröhög*. Det mjuka brödet förvarades bl.a. i *kissta*. Det brukade inte räcka någon längre tid, så lagringen var inget problem.

Brödet lades vid måltiden upp på bordet på en *brödkorg av plåt*, men mest var det inget underlag alls.

### IX. De olika brödslagen och deras tillredning.

#### 1. Vanligt vardagsbröd.

Redogörelse för brödsorterna som förekommit, hänvisas till svar på kap. II.

Det bröd som vanligen använts i hushållet som vardagsbröd är kornbrödet *pikkäkakärn*, tjockt *rågbröd* har även använts, men det är i mycket ringa omfattning, *tunnbröd* nästan uteslutande under sommaren, *paltbrödet* mest på vintern, jämför kapitlet IV.

Bröd av ojäst deg: *tunnbrö* och *bLobrö*, båda ha torkats.

Bröd i tunna kakor som torkats: *knäckebröd* eller *pikkäbrö*.

Sådant bröd som användes i mjuk form: *tjakkbrö* eller *rôgakakärn*.

Mjuka brödsorter bakade i form av *limpor* (fig. 1 b), *bullar* (fig 1 a) och runda *rågtjockkakan*. Limpor och bullar även av råg.

#### 2. Högtidsbröd.

Vetebröd som kallas *kaffebrö* har börjat användas omkring eller före mitten av 1800 talet.

Namn på kaffevetebröd: *sjelingsbrö* (skuret i bitar av vetelängd, varje skuren bit kostade 1 skilling), *skorpor*, *pepparkakor*, *pepparsjårnär*. Utom dessa bröd bakades julkusn som kallades *simmLä*, och *pepparkakskusa*. Kusarna var endast avsedd för att ges bort till fadderbarn vid julen, *julkullen* var även den avsedd för fadderbarn, den var bakad av rågmjöl.

Vid de ordinarie bakperioderna bakades ibland en liten stöpa av något bättre knäckebröd av korn, det kallades *hårdassbrö*. Det var bakat av större delen korn mjöl och till skilnad från vardagsbrödet som hade en tillsats av sammalet rågmjöl, var det rågsikt inblandat till ungefär ¼ del., degspadet var mjölk.

*Fettisdagsbulle* är en nyare tids bröd.

*Begravningskringlor*. Dessa delades ut vid begravningar och lämnades till begravningsgästerna vid kyrkan. De voro ungefär 20 x 25 cm. stora. Detta bröd bakades av vetedeg med saffran

3. *Bättre eller mera sällan bakade bröd*. Man har bakat groft bröd som användes till hästar, *hästbrö*.

4. Maträtter som står på gränsen till bröd. *Rån* gräddade i råjarn: *rå*, pl. *rå'a*. *Våfflor* av kornmjöl gräddade i våffeljärn.

Pannkakor tjocka och tunna av kornmjöl: *pärpannkaka*, (potatispannkaka) av mosad kokt potatis och korn- eller rågmjöl; *fläskpannkaka*.

Palt: *pahlit*, *kamms* av mjöl och blod, kokt i vatten tills den flöt upp till ytan.

#### 5. Paltbröd.

Paltbrödet kallade man *bLokakärn*. Alla slags blod användes, blodet späddes med vatten, och stöptes i kornmjöl. Av kryddor i bloddegen användes *salt*, *dill* och *lök*. Blodbrödet bakades *ojäst*. Endast *tunnt* blodbröd bakades. Torkades och förvarades som knäckebrödet.

#### X. Folketro och folkseder rörande bröd och bakning.

Om en kaka vid bakningen gick sönder då någon främmande kom in, så trodde man att han var *kakäsnaL*.

Bröd har använts att rita bort *ringsmôg* (revorm) med, man ritade en femuddig stjärna med en brödbit kring *ringsmôgä*, och så gick det bort – med tiden.

I svansspetsen på en ko som var förgjort skar man med en kniv så det blödde, blodet tog man på en brödbit som man gav kon, som blev bra.

#### XI. Talesätt och liknelser.

Salt och bröd gör kinden röd.

Ha, rent mjöl i påsen.

Kaka söker maka.

Det ska bli andra bullar av.

Håll brölämmän (munnen) annars ska du få se på andra bullar.

Bättre brölös än rålös.

Högsjö den 1 september 1960.

E.J. Dahlberg