



Nyeds Hembygdsförening

660 60 Molkom

BLOMBACKA

"BAKERSTUGA"

OCH

LITE

DÄROMKRING



Blombacka.
Två "kärringer"
i
"bakerstuga"

Teckning av Evert.

Bild och minnen

Evert Jernberg (1910-1996)

Bakstugan i Blombacka var en naturaförmån. Bränslet - den sk lysveden som måste vara björk - fick hämtas på fabriken vedbacke. Vedbacken var upplagsplats för ved till ång- och glödpanna. Eldarna Gustav i Spånga och Alfred Svensson såg inte med blida ögon, när det kom någon och drog ut de finaste bitarna ur de långa vedtravarna. Ett bra sätt att komma på god fot med de båda eldarna var att hjälpa dem med vedinfrakt till respektive pannor. Efter en sådan hjälp kunde det t o m hända att Gustav pekade ut var den bästa veden fanns att hämta. Veden, som var i meter-längder, måste i regel klyvas och torkas. Bra torkställen var innanför glödpannan och i härdningsverket. I härdningsverket eldades ugnarna med stenkol och ovanför ugnarna rådde en intensiv hetta.

Allt arbete med veden skötes i regel av husfadern där sådan fanns - om inte - av någon son. Jag har ett minne av ett sådant vedtorkningsuppdrag som tolvåring: ” På en bänk i härdningsverket satt härdmästare Grönkvist. Han hade nyss lämpat in kol i ugnen och satt nu och torkade svetten ur pannan. Jag hade knappt satt

mig på samma bänk, förrän gubben började att berätta historier. Jakthistorier låg honom varmt om hjärtat. Jag lyssnade med stor intresse på hans berättelser". Än idag kommer jag ihåg historien om Raggan och Göpan och historien om Olle Annersa och Getabocken.

När veden så småningom kommit till bakstugan flyttades ansvaret för bakningen över på husmodern och den "grannmora" som lovat hjälpa till. Valde husmodern att baka på förmiddagen, skulle degen sättas kvällen före. Hade hon stor familj, som vanligt var förr i tiden, var det mycket som skulle klaras av innan hon kunde börja det egentliga arbetet med bakningen. Vid den tidpunkten hade hon gjort mer än en vända till bakstugan för att lägga in ved i kamin och stekugn. Det gällde att allt var varmt när bakningen skulle börja.

Bakningsproceduren gick till på följande sätt:

Den jästa degen delades upp i ämnen - lagom stora för en kaka. Ämnena fick sedan ligga en stund ytterligare för jäsning.

Kakämnet kavldes så ut till lämplig tjocklek, fick därefter en behandling av "pecken" eller naggrullen. Slutligen fick kakan sin form och sitt mitthål av kakformen.

Stekningen fordrade erfarenhet och kunnande - inte minst arbetet med gresslan. Med gresslan flyttades den tunna kakan från bakskivan in i stekugnen. Under stekningen gällde det att med lysveden hålla ugnen varm och med "lyse".

Efter stekningen lades brödet på den s k ollan, där en viss eftertorkning skedde. Mjukbröd bars till hemmet liggande på ollan. Tunnbrödet trädde på spett av barkad granstör. Vid hemkomsten hängdes spett med bröd upp för torkning t ex i kökstaket.

Efter några dygns torkning lades brödet i en stor trälåda.

Nu kunde en belåten husmoder lägga locket över ett brödförråd som skulle täcka familjens behov i månader.

Gåvor och gengåvor talar ett ordspråk om. Efter ett brödbak förärades alltid någon bekant en färsk "smakkaka" av husmodern - en gåva som alltid medförde en gengåva.

Spätterud 1983



Vedbacken.
Teckning av
Birgit Nilsson



På väg hem med
brödet.
Efter gjemålning
av
I. Sinka