

ACC. N:R. 5508

Landskap: Blekinge Upptecknat av: Aug. Holmberg
Härad: Bjäre Adress: Grängsta
Socken: Åsrum Berättat av: _____
Uppteckningsår: 1938 Född år _____ i _____

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Matbröd. (Svan i Ulmas hantfrä-
gelista nr. 11.)

Skriv endast på denna sida!

6 sid.

ACC. N:R. 5508

Landskap: Blekinge
 Härad: Bräkene
 Socken: Asarum
 Uppteckningsår: 1958

Upptecknat av: Aug. Holmberg
 Adress: Svängsta
 Berättat av:
 Född år i

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

sid 1

Matbröd. (Från dr Ulmas kvartfärgs-
lista nr. 11.)

a-b) Under normala förhållanden hade vi i Blekinge bara ett slags bröd i vardagslag kallat "Grobröd" (= Groft bröd). Beståndsdelarna till detta kunde variera i hög grad (Något som outhälsamt längre ner). Det vanliga brödet formades i stora runda, något kulliga kakor. Den inre mjukare delen kallades: malle. Det yttre hårdare skalet som omgav mallen hette: skorpa. Och den första ytterkant man skar, som således bestod av endast skorpa kallades: "karrn; brödkarrn". Men lika ofta kallades den: "skalk, bröskalk". Vid bordet blev det alltid någon av de yngre med goda tänder som åtnjöt den förmånen att som uttrycket lydde: "Vassa tänderna på den hårda bröskalken". Var brödet hårt och möjligt, rök möjligt som vägran om kring munnen.

Skriv endast på denna sida!

6 sid.

c) Allt bröd, även om beståndsdelarna voro av olika slag, var "jäst"
 Jätten, som här kallades: "Surdæg" fick man först från någon brygg.
 Sedan tog man ett stycke av den jästa och ältade degen av ungefär
 2 knytnävars storlek, ältade ihop detta till form av en brödsaka
 med en tryckning klabbades denna fast vid brödspadan som derpå
 sattes ner i mjölkkeggen (Denne var gerna flätad av halva, men hade
 flat botten. Liknade för övrigt mest en opp och nereänd bikupa)

Där fick surdegen stå till nästa bakning. Det begrips, att mjöl-
 keggen med surdeg och möjligen en rest mjöl, stös överhögt med ett
 rent skyttke mellan var gång man bakte. Platsen till keggen
 var på loftet. Bakningen försiggick i stugan.

Allt slags spannmål sammaldes på den tid denna beskrivning avser
 (1860 talet) Endast det Kornmjöl som användes till kringlor och
 i matlagning sigtades! Sådant Kornmjöl fick då i allt, ersätta Vete-
 mjölet i våra dagar. Ingen i skogsbygden orkade då vete.

d) Det var endast i undantagsfall att enbart rågmjöl togs till
 brödbakning. Till hälften eller tredjedelen blandades kornmjöl

ACC. N:R. 5508

Landskap: Blekinge Upptecknat av: Aug. Holmberg
 Härad: Bräkene Adress: Lvängsta
 Socken: Asarum Berättat av: _____
 Uppteckningsår: 1938 Född år _____ i _____

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

sid 3

Men havremjöl ibland rågmjölet. Fattigt folk som vintern lång, gick omkring och tiggde en skoppa råg i varje bondgård, och då sällan fick annat än havre hade därför så gott som bara havremjöl till sitt bröd. Detta fick sitt uttryck i följande ordstav: "Äta havrebröd och sk-ta skätkällstutor, ä' fattigmanns lott!!"

För att utörnya mjölet begagnades många blandningar! Ett sätt var att med "potatis-skrub" Men de ställen der rådan ej fanns, med ett rippen, riva rå potatis, och ta hela den erhållna produkten osorterad, samt blanda denna i mjölet vid bakning. Eller att koka oskalad potatis, stöta dessa liksom man stötte potatesgröt, och blanda detta ibland mjölet. Man kunde ta nära $\frac{1}{2}$ del potatesmassa till $\frac{2}{3}$ deler mjöl. Tog man anora, lät brödet knappast baka sig så att det blev hållbart = (Möglades om några dagar)
 Tog man potatesmassa i väl uppsatt proportion, blev brödet

Skriv endast på denna sida!

både gott i smaken och höll sig mjukt till det sista. När bröd blivit riktigt "knallhårt", sade man: "Dä har blett skarpett".

Tog brödet slut, så för att hjälpa sig fram över ett mål. Stundom flera mål efter varandra (1867 = (Dä sjära äst)) Dä ingen såd av något slag fanns, utan den behöfvande skulle, gäende eller med hördon ge sig till Karlshamns och der invänta någon skuta som kom från Danmark med såd. Och så kanske fick vänta två a tre dagar innan skutan kom.) Måste man baka så kallade "glöaföista", till matbröd. Materialet kunde av brist på verkligt råämne vara det mest olikartade. Någon nyssa mjöl "måste" man ha. Riven eller stött potatis. Torkade och på handkarven malen potatisskal. Första fall "agnari" tagna från agnahordon. Alltsammans rördes ihop, ättades länge, formades som ett vanligt bröd och lades på en plåt, ställd i spisen på tre handbreddhöga stonar. Över plåten välvdes en annan plåt eller ett grytlock. Under, vid sidor och stundom oranpå, fyllades med stria glövor från en i förväg utbränd dubbelig krasa. Efter den tid som den

ACC. N:R. 5508

Landskap: Blekinge Upptecknat av: Aug. Holmberg
 Härad: Brååne Adress: Svängsta
 Socken: Asarum Berättat av: _____
 Uppteckningsår: 1938 Född år _____ i _____

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

sid 5

bakandes erfarenhet angav som lagom, togs locket bort, kakan synades. När den bakad togs den ifrån och en ny lades på i stället. Så fortgick till det färdiglagade materialet bakats.

Min Mor berättare: att hennes mor (9 Gröntebova. Småland) bakat Glöföista, icke på en plåt, utan på en mycket tunn stenfisa som höllats vänsterns på marken, lagd på 3 stear i spisen. Som stenen inga kanter hade lades plåten över brödet i stället. Förörrigt med glöder ikring som nyss sagt. Men dessa bröd kallades icke Glöföista, utan: "Stenkakor"! Detta namn har troligtvis icke varit känt i Bleking. Ty fastän jag ofta både såg hur det gick till att baka, och ätit såvart bröd, har jag själv aldrig utan av Mor hört benämningen: Stenkakor.

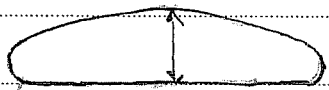
(Mormor var föv "så vi sker tjå ölton"! således: 1788 —)

Såsom Glöföista tillagades, blev dess deg icke jäst.

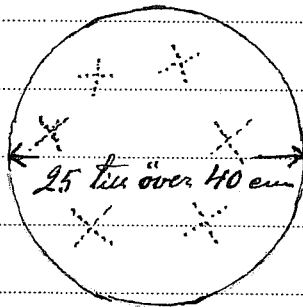
Strax förrän brödet sattes in i ugnen "prickades" st. D. v. s. Med en
messingskam tryckte man några krysmärken med kamens taggar
Under ugnens bearbetning kom alltid någon luft att bli inneslängd Och
om denna ej kunde få utlopp, riskerade man att få brödet "skorplojett"
d. v. s. Det blev touren mellan mellen och skorpan. Hvad kammen
behåffar hade den kanske nejs förut använts till att kamma någon av
ungarna med för löss!!

Brödets storlek var mycket olika Hos torpare och småbönder togs
de i medeltal 5 till 8 marker st. Men på större ställen kunde bröden
väga 12-15 marker pr. st. (2 $\frac{1}{4}$ mark pr kilo)

Hårt tunn bröd eller bröd med hål i mitten, brukades här icke.



Genomskuret bröd
Tjocklek 8 till över ¹²~~10~~ cm



De prickade märken
är efter kammen

Bröd sett oppifrån

Wiedersehen

(1)

am 24. 11. 1860

an die Herren "Güterbes."

Das gleiche ist in dem Kaufvertr. e
skalkt

am 24. 11. 1860

Ich habe die 4 Hektar in dem
am 24. 11. 1860

am 24. 11. 1860

am 24. 11. 1860

The other side of the paper is
left blank. It is a piece of paper
with a hole punched in the top
left corner. The paper is
yellowed with age and has
some faint markings on it.
The text on the paper is
written in a cursive hand and
is mostly illegible due to fading.
The words "The other side of the
paper is left blank" are clearly
visible at the top of the page.
The rest of the text is too faint to
transcribe accurately.