

ACC. N:R. 5554

Landskap: Småland

Upptecknat av: Carl Andersson

Härad: Kinnared

Adress: Ljungagård, Kålsvik

Socken: Kålsvik

Berättat av: Johanna Johansson

Uppteckningsår: 1938.

Född år 1858 i Kålsvik

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Abbrödet (Svan i Ulmas hantfs. lista 11.)

Skriv endast på denna sida!

4 sid.

ACC. N:R. 5554

Landskap: Småland

Upptecknat av: Carl Andenon

Härad: Kinnared

Adress: Ljunggård Kalsvik

Socken: Kalsvik

Berättat av: Johanna Johansson

Uppteckningsår: 1938

Född år 1858 i Kalsvik

1.
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV(Ulmas kart-
fr. lista 11.)

Det bröd som användes som var-
dagsbröd i hemmet av bönder och små-
brukare innehöll en tredjedel av
korn råg och havre som sammalles
utan alt. skalas, Det baktes i vatten
till spad och jästes med surdeg
man gjorde en bit deg från den ena
gången till den andra som fick baka
då det skulle läggas i degen rödes det
upp i en kopp med varmt vatten
och rattes på spisen där som var varmt
en stund, sedan blandades det i de-
gen, Detta brödet bakades i runda
kakor en 15 cm i diameter och en

2)

5554

2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV.

tre tum höga. Detta brödet var det vanliga vardagsbrödet och det bevarades i röden, man grävde ned det i råg för att det ej skulle mögla och bli hårt.

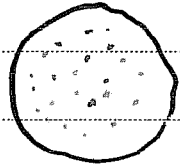
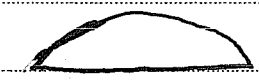
En annan sort baktes av skivstånvisat (skalat) råg och sletmjöl (skalat korn) men användes vid davarmålet (andre frukost) och vid meraftonskaffet (Eftermiddagskaffet). Det bakades med surdeg och lades litet avis och färgkol i som kryddor, formen var rund med en tolv tum diameter och 1,5 tum tjock med ett hål i mitten, det bevarades upphängt på en stång kakstäng och kallades för hålakakor. En annan

3)

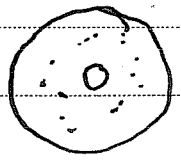
5554

3.
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV.

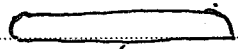
sort av samma ingrediens som
det sista var format en 15 tum
långt och 5 tum brett och 2 tum
hög och kallades för löjva och leva
och bevarades i säcken för att det ej
skulle bli hårt utan det skulle
serveras mjukt, alt-bröd då det var
mycket jästades (stacks hål så att)
gasen gick ut



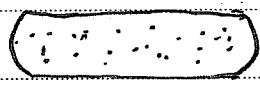
vardagsbröd



hålakaka



sid



löjva leva

Brödet bakades i ugn gräddades men
under tiden det brann i ugnen

Skriv endast på denna sida!

4)
bakades stingskakar, man tog av
legen och gjorde en kaka en centimeter
hög och 15 i diameter och lade utan
spishällen så att lågan och elden
värmede den och gräddade den, för
att den ej skulle bräna förhårt lade
man på fläskskivar som stektes
på kokan under tiden den bakades
då kakan var bakad serverades den
varm tillika med fläsket, jag har
själv ätit sådana då jag var liten det
var mycket gott, ju grövre mjöl ju
bättre blev kakan.