

Landskap: *Småland.* Upptecknat av: *Vilhelm Karlsson.*
Härad: *Skivevald.* Adress: *Järnvägsq. 21, Klosta.*
Socken: *Vederslöv.* Berättat av: *Johanna Peterson.*
Uppteckningsår: *1938.* Född år *1872 i Vederslöv.*

Matbrödet i äldre tid. sid. 1-11.

*Svar på ULMA:s kartfrågelista II:
"Matbrödet i äldre tid".*

11 sidor.

ACC. N:R. 5616

Landskap: Småland
 Härad: Kinnared
 Socken: Pederslöv
 Uppteckningsår: 1938

Upptecknat av: Pihlsten Karlson
 Adress: Järncägg. El. Alnäs.
 Berättat av: Johanna Persson
 Född år: 1872 i Pederslöv.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Matbrödet: äldre tid i Pe-
derslöv (På 1880-talet.)

- Ja ja, nog kan man säga att man
fört i tiden fick lära sig att baka
i den grova kakan, säger min
mor när jag frågar henne om
brödsorlerna i hennes egen barn-
domstid. Det var allt skillnad
på brödet då och nu - nu säger
det ju knappt även om det är
aldrig så färsiktat.

Jag kommer såväl i dag huru-
dant bröd som min brorska ha-
ka när jag var liten, förbittes

ACC. N:R. **5616**

Landskap: *Småland*
 Härad: *Pennsvald.*
 Socken: *Hederslöv*
 Uppteckningsår: *1958.*

Upptecknat av: *Pilhem Karlson*
 Adress: *Jernvägsg. 2/ Allénst.*
 Berättat av: *Johanna Petersson*
 Född år: *1899 i Hederslöv*

2.
 LUNDS UNIV.
 FOLKMINNES-
 ARKIV

Man. I vardagslag brukade vi "mön-
 nemest" ha ett par sarkers brä i
 hemmet. Man brukade baka både
 hålekaksbrä och vanligt kake-
 brä. Hålekaksbrädet bakades i
 tunnna kakor en tre centimeter
 i tjocklek och så där en 20
 till 30 centimeter i diameter.
 Det var ett hål i mitten av
 kakan och när baket var
 färdigt bröddes kakerna upp på
 en stång som lades mellan ett
 par krakar, som varo anbringade
 i taket inne i stugdammet.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5616

Landskap: Småland Upptecknat av: Pelleus Kerkman
 Härad: Kinnared Adress: Järnvägg. 2/ Olavsta
 Socken: Pederlän Berättat av: Johannes Petersson
 Uppteckningsår: 1938 Född år 1872 i Pederlän

3
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

I från stängen i baket lag man sedan kakarna en efter en allt eftersom de gingo åt. Det mjöl som användes till örta bröd, brukade för det mesta elgäras och sammansattnen råg och korn ibland även havre. Brödet brukade vara jäst och som jäsningsmedel användes surdeg. När brödet sedan äro brukade det vanligtvis skäras i fjärdelar.

Surdegen bestod av deg från ett föregående bak. Vanligtvis brukade degbrödet "skrapas" sedan

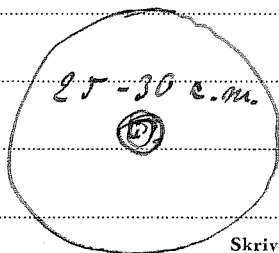
ACC. N:R. 5616

Landskap: Småland Upptecknat av: P. K. Karlsson
 Härad: Kungälv Adress: Järnågg. 21 Alote
 Socken: Fideståv Berättat av: Johanna Fiksson
 Uppteckningsår: 1938 Född år: 1872 Fideståv

4
 LUNDS UNIV.
 FOLKMINNES-
 ARKIV

Deigen lagis darutus. Den bruka-
 des sedan upplängas i ett knytc
 i baket till berkes, helst så nära
 spisen som möjligt. När den sedan
 skall användas upplättes den i
 varmt vatten. Denna blandning
 slags sedan bland det variga "dej-
 spaet"

Utseddut av detta slags
 bröd var ungefär så här.



Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5616

Landskap: Småland
 Härad: Kinnared
 Socken: Pederslöv
 Uppteckningsår: 1938

Upptecknat av: Pehrsson Karlsson
 Adress: Järnvägen i Alvesta
 Berättat av: Pehrsson Karlsson
 Född år 1875 i Pederslöv

5
 LUNDS UNIV.
 FOLKMINNES-
 ARKIV

Och så hade vi vanligt kakbröd. Detta bröd bakades i lika tjocka kakor som vanliga limpor. Kakorna brukade bakes en 8 till 10 centimeter tjocka och en 25 till 30 centimeter i diameter i omkret. Det bakades av mjöl av sammamalen råg, korn och havre. Ibland hände det, att det blev mest bara korn och havre, då det var ont om rågen. Sådant bröd blev ju gärna lite beskt. Men det äts med god aptit. Man

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5616

Landskap: Småland Upptecknat av: Filhelm Karlsson
 Härad: Kinnared Adress: Järnågg. 2/ Alvesta
 Socken: Pederslöv Berättat av: Johanno Petersson
 Uppteckningsår: 1938 Född år 1899 i Pederslöv

6.
 LUNDS UNIV.
 FOLKMINNES-
 ARKIV

var inte bertsämd på den tiden.
 Dets slag bröd brukades bakas så
 att degen gjordes kaalken färst.
 "banligtvis" "lummades dejspart"
 lite grann, varefter degen gjordes.
 Träget satte sedan nära spisen
 för att degen inte skulle bli
 kall medan den gäste. Durdigen
 den lagts i var ju inte något
 överdådigt bra jäsningsmedel
 så det gällde ju att skäta degen
 väl i överigt. Dets degträget
 lades ett lärke eller lakar
 för att värmen skulle behållas.

ACC. N.R. 5616

Landskap: Småland Upptecknat av: Petrus Karlsson
 Härad: Kinnared Adress: Järnvägg. 9, Alvesta
 Socken: Liderslövs Berättat av: Johanna Petersson
 Uppteckningsår: 1938 Född år 1894 i Liderslöv

9
 LUNDS UNIV.
 FOLKMINNES-
 ARKIV

Las bätte.

Nästa dags förmiddag bakades
 brädet, slags upp "som det hette.
 Vanligtvis brukade man baka
 ett "sätet" sådant bröd. Ett
 sätet var lika med tolv kakor.
 Bakegnen eldades ganska bra
 och värmen skänktes väl. Blen
 inte värmen stor nog blev
 brädet gärna oegigt inuti.
 Det sadis då, att det var dö-
 bakt. I det fall då över- eller
 underskärpan brukade vilja
 skifta sig från kakans insre mal-

5616

ACC. N:R.

Landskap:

Upptecknat av:

Härad:

Adress:

Socken:

Berättat av:

Uppteckningsår:

Född år

i

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

len", kallades brädet för
"skaaplopet" (skarplupet). Att
brädet blev skarplupet berodde
på jämsningen.

Brädet sattes direkt på eggen
sitt "alle", det vill säga regnens
botten. Det brukade få stå inne
gott och väl en timme. När det
sedan tagit ut brukade man läg-
ga det "i svalen" på saffelboken
inne i stogen eller också i en
av sängarna. Ett kärke eller ka-
ken brukades läggas över.

Frammeut kvällen bars det

Skriv endast på denna sida!

5616

ACC. N:R.

Landskap:

Upptecknat av:

Härad:

Adress:

Socken:

Berättat av:

Uppteckningsår:

Född år

egg på vinden. Där brukade man
oftast lägga det i det nu som-
ma dag bröget som berits egg och
satt på lämplig plats.

I bland hände det att man be-
kade plötsbrä. Det skedde i sam-
band med bakning av vanligt
bröd. Det brukade i bland hän-
da, att brödet från föregående
bak tagit plats samma dag som
man gjorde ägen för det nya ba-
ket. Då hade inte man något
bröd till frukost dagen efter. Det
var i sådana fall kan brukade

Skriv endast på denna sida!

9.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

5616

ACC. N:R.

Landskap:

Småland

Upptecknat av:

Pelleus Persson

Härad:

Björnsåls

Adress:

Järnvägg. i Alvesta

Socken:

Fideleslöv

Berättat av:

Pelleus Persson

Uppteckningsår:

1938

Född år

1872 i Fideleslöv.

16.
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

baka "plålabrå." Detta bakades i my-
cket tunna kakor, knappt en
centimeter tjocka. De gräddades
sedan på skivplåter som satte
på en så kallad fataring över
elden. För att inte brädet skul-
le bränna vid plåten, brukade
man smörja den lite först med
äggat. Lämpligt flätt.

Någon gång hände att man bakade
bröd av ovannämnda sorters utav
endast karnmjöl. Det jästes som
vanligt bröd. Det var gärna "brist"
av sig, men strök med.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5616

Landskap: Småland. Upptecknat av: Pimma Karlsson
 Härad: Kinnared. Adress: Järnväg 21 Alvesta
 Socken: Edsarlöv. Berättat av: Johanna Petersson
 Uppteckningsår: 1938 Född år 1892 i Edsarlöv.

11
 LUNDS UNIV.
 FOLKMINNES-
 ARKIV

Det största baket färdig
 till julen. Då bakades det limpor.
 De bakades i kakor ungefär 12
 centimeters tjocka och med en omkrets
 på 25-30 centimeter. Man gick till
 jularna inför baka bak riktigt och
 bakade så pass med bröd att
 det brukade räcka till "Tafetiv"
 (Tärfentiv). För att inte limparna
~~brukade de färdig~~ skulle köarna
 inte lilla sig njuka förvarades
 de i en sädesbunge, vanligtvis påg-
 kungen.

Uppgifterns ära hälsade från Edsarlöv.
 Edsarlöv.

Skriv endast på denna sida!