

Landskap: Småland

Upptecknat av: Fabian Karlsson

Härad: Konga

Adress: Boaryd, Väckelsång

Socken: Väckelsång

Berättat av: Ida Johansson (m. fl.)

Uppteckningsår: 1938

Född år 1865 Hisingen, Väckelsång

Matbrödet i äldre tid.

Brödmjölet	s.	1.
Jäsningssåmmen	"	3.
Bakugn och redskap	"	7.
Plaktyper och brödsorter	"	9.
"Lchanså" vid brödbakning	"	20.

ACC. N:R. 5751

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Karlsson
Härad: Konga Adress: Boaryd, Väckelsång
Socken: Väckelsång Berättat av: Ida Johansson (m. fl.)
Uppteckningsår: 1938 Född år 1865 Mistingrö, Väckelsång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIVBrödmjålet.

Vardagsbrödet eller som det vanligen kallades "grovbrödet" bakades av sammak² råg- och kornmjöl. När det skulle vara bättre hade man två tredjedelar rågmjöl² och en tredjedel kornmjöl², annars var det hälften råg och hälften kornmjöl till brödet. I fattiga hem hade man även havremjöl i brödet. I äldre tid sammaldes allt mjöl. Vile man sedan hava mjölet finare fick man "såva" det hemma. Man hade flera sorters "såvar" (siktar). De finaste var "florsikten" och "fallsåven" (lagelsikt).

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5751

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Carlsson
Härad: Konga Adress: Boaryd, Väckelsång
Socken: Väckelsång Berättat av: Ida Johansson (m. fl.)
Uppteckningsår: 1938 Född år 1865 Mistingö Väckelsång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

2.

den grövsta eller "römmaste" var "mjöl-
rönsan" (rönsa = rensa). Mjölet till vardags-
brödet "slog jämen mjölrönsan", d. v. s.
siktades med den grövsta sikten.

Mjölet till "finbrödet" siktades bättre
med de finare siktarna. Men det lå
bortsiktade kliet eller "sauåna" (sådorna)
användes till vardagsbröd. Man blanda-
de in kliet i mjölet "grovlempen", som
användes i vardagslag. Denna bröd-
sort blev mera "pjäsmi" (porös) när man
hade kli i mjölet. Brödmjölet har
ibland drygats ut med riven potatis.
I nöd tid har fattiga blandat i hasselknopp

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5751

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Karlsson
Härad: Konga Adress: Boaryd, Väckelsång
Socken: Väckelsång Berättat av: Ida Johansson (m. fl.)
Uppteckningsår: 1938 Född år 1865 Viskingrö, Väckelsång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

3.

Jäsningssåmen.

De jäsningssåmen man använde
vid brödbaket i äldre tid varo "dricka-
jäst" och "suådej" (surdeg). Drickajäst
eller öljäst tillvaratogs när man bryggde
dricka. "Gauåboana" (grannarna) lammade
jäst till varandra när man bryggde.
Visste man om, att det fanns färsk jäst
på ett ställe, då gick man dit och
"va å gau launa lite jäst" eller liggde
ett "skeabla" av öljästen. Man bad
aldrig att få köpa jäst, det skulle
hava ansetts såsom mycket otövoligt,
därför liggde man den. Öljästen

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5751

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Karlsson
Härad: Konga Adress: Boaryd, Väckelsång
Socken: Väckelsång Berättat av: Ida Johansson (m. fl.)
Uppteckningsår: 1938 Född år 1865 Nistingsö, Väckelsång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

4

blandades med mjöl till "jörles".

Varje gång man bakade tog man undan lite deg, som formades till en liten bulle, vilken torkades eller förvarades i mjöl och användes som "suådej" (surdeg) vid nästa bakning. Den förnämsta surdegen lagades till vid midsommar och den kallades "midsommarsuådej". På midsommardagens morgon innan solen gick upp skulle man samla "midsommarsdägg" ("dägg" = dagg) Man drog handdukar i gräset tills de blevo genomvåta av dagg. Detta vatten vreds ur handdukarna och

ACC. N:R.

5751

Landskap: Småland

Upptecknat av: Fabian Carlson

Härad: Konga

Adress: Boaryd, Väckelång

Socken: Väckelång

Berättat av: Ida Johansson (m. fl.)

Uppteckningsår: 1938

Född år 1865 i Nistemo, Väckelång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

5.

blandades med mjöl. Av denna deg gjordes en bulle. Bullen eller surdegan som den kallades, forkades och bitar av den blöttes upp i ljummet vatten och användes till "görelse" vid bakst. Denna surdeg, som lagats till av mid-sommardagg, var det förnämsta jär-ringsämne man hade. Midsommarsurdeg förnyades undan för undan med den bulle man undantog vid varje bakning. Till man vid nästa midsommar lag ny deg till ny surdeg.

När surdegan eller drickajärsten hade mjukats upp i halvvarmt vatten gjorde

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5751

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Karlsson
Härad: Konga Adress: Boaryd, Väckelång
Socken: Väckelång Berättat av: Tida Johansson (m. fl.)
Uppteckningsår: 1938 Född år 1865 Nistingsö Väckelång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

6

man en liten håla i mjölet i "dej-
träjet" (degträjet) och här hålldes så
görelsen varefter listet av mjölet röides
ibland. Häröver lades som ett par
sticker i kors som skydd emot troll-
dom och förgärning. Men fick detta
stå och "göra sig" (börja jäsa) Lills legen
skulle "göras opp". Då Lillsattes "dejspaet"
d. v. s. vattenet och legen åltes samman
varefter den fick jäsa i träjet Lills
det var färdigt att "slå opp kakå" av
den, då mera mjöl knådades in i
legen, för att kakorna skulle bli
fastare.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5751

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Karlsson
Härad: Konga Adress: Boaryd, Väckelsång
Socken: Väckelsång Berättat av: Eda Johansson (m. fl.)
Uppteckningsår: 1938 Född år 1865 i Listerås Väckelsång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

7

Bakugn och redskap.

allt bröd har gräddats i bakugn.
Bakugnen förr i tiden var mycket stor,
den rymde vanligen 12 - 15 kakor.
Ugnen har varit murad av gråstenar.
Dörren till ugnen, vanligen kallad "ungs-
läppan", var ibland endast en trälås.
Dörröppningen kallades "ungsmunnan".
Över ungsöppningen var ett draghål,
som vid bakningen läpptes till med
en sten. Som "bakved" (bakved) har
man ansett bakved vara bäst.
Efter eldningen i ugnen hakades
"glövana" (glödarna) ut omkring kanten

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5751

Landskap: Småland

Upptecknat av: Fabian Karlsson

Härad: Konga

Adress: Boaryd, Väckelsång

Socken: Väckelsång

Berättat av: Ida Johansson (m.fl.)

Uppteckningsår: 1938

Född år 1865 Viskingsö, Väckelsång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

8

i ugnen, detta för att "ärten" eller
botten i ugnen skulle bli jämnvärm.
Den använda kakan var vanligen
av bokträ. Strax innan brödet skul-
le "sättas in" rakades glöden ur
och ugnen sopades ren från aska
och kol med "ungskvarsten". Denna bröd
var av "fucus" (talleri), var till rej
lugde koppis utan "slonket" (slakt)
ris. Ungskvarsten doppades i vatten
för att det rej skulle fatta eld i
den i den hela ugnen. Brödet sattes
på bara "ärten". Brödspaden, som då an-
vändes, kallades "gresla" och var av bokträ.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5751

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Karlsson
Härad: Kanga Adress: Boaryd, Väckelsång
Socken: Väckelsång Berättat av: Ida Johansson (m. fl.)
Uppteckningsår: 1938 Född år 1865 i Söndersjö Väckelsång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

9

Kaktyper och brödsorter.

På 1870-talet och längre tillbaka har det användas brödet varit hålkakor. Dessa voro omkring 55 cm. i diam. och mellan 2 och 3 cm. tjocka. Hålet togs ut med ett "kakehorn" i mitten av kakan. — Det finns en gammal gäta från den tiden: "Va ä de på kakan som inte själva hvennen äta". Svar: "Hålet i kakan" — Genom hålen i kakorna stacks en stång, "brökläjnen", och kakorna hängdes upp i taket efter baket. Stången trädde in i tvänne stora järnringar, som hängde ner

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5751

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Karlsson
Härad: Konga Adress: Boaryd, Väckelsång
Socken: Väckelsång Berättat av: Ida Johansson (m. fl.)
Uppteckningsår: 1938 Född år: 1865 Mistingrö, Väckelsång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

10

från järnband i lake. Kakorna
fingo hänga på "Läiven" tills man
åt upp dem. I degen till hålkakor
användes "grösa" (jäsning). Dessa kakor
bakades rej ut, utan man klappade
ut dem med händerna till lämplig
tjocklek. Ibland pryddes man hålkakor
na med "bröknäcken", ett sågliknan-
de redskap av järn. Man "knäckade"
rutar på kakorna, men detta före-
kom mest vid jul och andra högtider.

En annat gammalt julbröd är
"Läiven" (leven). Den bakades av degen
till "särbrödet" (siktebrödet, finbrödet).

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5751

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Karlsson
Härad: Konga Adress: Boaryd, Väckelång
Socken: Väckelång Berättat av: Tola Johansson (m. fl.)
Uppteckningsår: 1938 Född år 1865 Hisingröd, Väckelång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

11

Leven var omkring 30–40 cm. Lång, 10 cm. bred och 8 cm tjock. En lev skulle ligga i julhögen på julbordet. Tjänstefolket skulle ha en lev i sitt "julaskå" d. v. s. matraror som de Jingo Laga med sig till sina hem efter helgen.

På 1880-talet fortlades användandet av rålkakor och man började baka bullformiga kakor, vilken kaktyp man ännu använder. Dessa runda brödkakor voro omkring 30 cm. i diam. och 8 cm. tjocka. Det i vardagslag använda "grovbrödet" var bakat av sam-malet mjöl. Finbrödet eller "såvbrödet"

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5751

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Karlsson
 Härad: Konga Adress: Boaryd, Väckelsång
 Socken: Väckelsång Berättat av: Ida Johansson (m.fl.)
 Uppteckningsår: 1938 Född år 1865 Nislingså, Väckelsång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

12

var av "hemmasåvat", mjöl. Drickajäst
 och surdeg användes att "pösa" brödet.
 Ur degen tog man med en "lejtbräit" ur
 ett ämne till en kaka. Denna deg-
 klump trillades med händerna så
 den fick formen av en kon. Spetsen
 av konen klappades sedan ner, så att
 kakan fick formen av en bulle.
 Detta kallades "slå opp bröet".
 Ett bak eller så mycket som fick rum
 i bakugnen en gång kallades ett "sätä".
 Det från mjölet bortsläktade kliet
 har man använt till en grovare sorts
 "lempa" (limpa), som använts i vardag.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5751

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Karlsson
Härad: Konga Adress: Boaryd, Väckelsång
Socken: Väckelsång Berättat av: Ida Johansson (m.fl.)
Uppteckningsår: 1938 Född år 1865 Hirsings¹ Väckelsång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

13.

Till detta bröd använde man kokande
hett "dejspa" (vatten), som sötades med
sirap. Man kunde också använda
kryddor i detta bröd. Brödkryddorna
voro kummin, körvel och fenkol.
Man brukade kalla sådant bröd för
"slajebro²". När vattnet med sirapen
håldes i mjölet, så slog man till legen
med en "böstel" (klapptrå), i stället för
att ålta den med händerna som man
gjorde med annat bröd. Ju längre
man slog legen, dess sötare skulle
limbrödet bli därav. Fäst och surdeg
användes som jäsningsmedel i limpan.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5751

Landskap: Småland

Upptecknat av: Fabian Karlsson

Härad: Konga

Adress: Boaryd, Väckelsång

Socken: Väckelsång

Berättat av: Ida Johansson (m. fl.)

Uppteckningsår: 1938

Född år 1865 Västingsö, Väckelsång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

14

Kaktypen var den nu vanliga eller formen av en bulle. Till helgdagar och andra högtider bakade man "finlempa" eller "sävbro" av mjöl som "sävats" genom de finare sikterna. Plagbrödet ansågs bli va bättre när det blev äldre. Dessa mjuka brödsor der brukade efter baktet packas ner i en "brödkista", för att kakorna skulle hålla sig "lena" (mjuka) länge.

I fattiga hem, och även i andra när brödmjålet framåt "olasmässeki" började lyta innan man fick "nye", så brukade man dragga ut mjålet med

ACC. N:R. 5751

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Karlsson
Härad: Konga Adress: Boaryd, Väckelsång
Socken: Väckelsång Berättat av: Ida Johansson (m. fl.)
Uppteckningsår: 1938 Född år 1865 Mistingö, Väckelsång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

15.

potatis. Det var två sorters potatis-
bröd. Till den ena sorten använde
man riven rå potatis. På den riva
råa potatisen, "pärnarevet", slog man
varmt vatten, och så körde man
omkring med en "bränt" (tröt) för att
inte stärkeleten skulle sjunka till
kärlets botten. När degen "gjordes opp"
blandades potatisen in i degen.

Till den andra sorten har man an-
vänt kokt potatis. Den koka pota-
tisen kländes sönder i en ålderdom-
lig kross. Den liknade närmast
en stor mutida spridspenka för

ACC. N:R.

5751

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Karlsson
Härad: Konga Adress: Boaryd, Väckelsång
Socken: Väckelsång Berättat av: Ida Johansson (m.fl.)
Uppteckningsår: 1938 Född år 1865 Nis Kingö, Väckelsång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

16.

småbröd. En urborrad träkubb var i ena ändan försedd med en järnplåt med många små hål. I den andra ändan infördes en träkolv. Mitt över kuben var fästad en bräda, så att apparaten kunde ställas över ett kärl. När den kokta potatisen inlagts och kolven fördes in, så pressades potatisen ut genom hålen i järnplåten. Detta potatismos utbrödes med varmt vatten och blandades in i degen. "Pöse" (jäsning) användes som vid annat bröd.

När man bakade förr i tiden, så

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5751

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Carlsson
Härad: Konga Adress: Boaryd, Väckelsång
Socken: Väckelsång Berättat av: Ida Johansson (m. fl.)
Uppteckningsår: 1938 Född år 1865 Hisingst Väckelsång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

17

brukade man "näa bröet slop opp" laga till små "glöakaka". Av bröddegen gjorde man små flata kakor ungefär 12 cm. i diam. och 1 cm. tjocka. Medan "glövana" (glöderna) ännu lågo kvar i bakugnen bakades dessa små kakor i "ongsmunnen" (ungspröppningen). Man bakade fram glöder, men det fick sej vara för varmt, ty då "blausrades" kakorna, d. v. s. att det blev blåsor på dem. Glödkakorna voro omtyckta särskildt av barn. Kakorna skulle ätas varma. Då voro de bäst. Allt på den lilla kakan lade man en smärklisch.

ACC. N:R. 5751

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Karlsson
Härad: Konga Adress: Boaryd, Väckelsång
Socken: Väckelsång Berättat av: Ida Johansson (m.fl.)
Uppteckningsår: 1938 Född år 1865 Väckelsång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

18.

Till "moraften" (eftermiddagsmålet),
har man vanligen i stället för
bröd haft stora kringlor, som man
kallat "kongakringlår" (bondkringlor).
 Dessa kringlor voro ovanligt stora,
omkring 12 cm. i diam. De voro baka-
de av rågmjöl, som man siktat
med "fallsäven" (fin sikt). Som "lejspa"
användes mjölk, och för att kringlor-
na skulle bli "mjöra" (möra) lade man
"smolt" (kokt flöt) i degen. Ett "sälå"
bondkringlor bakades vanligen efter
brödbaket, medan ugnen ännu var varm.
Kringlorna bakades på ugnens "örle".

Skriv endast på denna sida!

5751

ACC. N:R.

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Karlsson
 Härad: Konga Adress: Boaryd, Väckelsång
 Socken: Väckelsång Berättat av: Ida Johansson (m.fl.)
 Uppteckningsår: 1938 Född år 1865 i Lidingö, Väckelsång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

19

Efter brödbaket kunde man även
 på "bara åren" baka kornbullar.
 Men när bullarna skulle vara finare,
 så satte man dem på järnplåtar.
 Man "såvade" u "saviåna" från Korn-
 mjölet till bullarna, så man fick
 mjölet så fint som möjligt. Mjölk och
 flötk användes till degen, men ej nå-
 got "pöse" (jäsningämne). Detta var det
 finaste hemmabakade småbröd av
 "hemmamjöl" man hade. Det odlades ej,
 varför Kornmjöl var det förnämsta mjölet.
 Sådana bullar brukade man kalla "kaka",
 till skillnad från "brökaka", grovbrödet.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5751

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Carlsson
Härad: Konga Adress: Bougde, Väckelsång
Socken: Väckelsång Berättat av: Eda Johansson (m. fl.)
Uppteckningsår: 1938 Född år 1865 Vistingsröd Väckelsång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

20.

"Pchansä" vid brödbakning.

Det var rej bra att "sätta te dej" på en söndag. Gjorde man det, då fick man även i fortsättningen hålla på därmed, brödet tog alltid slut så man fick börja ordna med bak på söndagen. Då straffades det söndagsarbetet.

Att jässten eller "görelsen" skulle för-
trollas eller göras oduglig var man mycket
rädd för. Om någon ville låna jässten
då släppte man alltid ner en liten
eldglöd i kärlet vari jässten tog.
Som skydd mot trolldom och förgöring
lade man ett par stickor i kors över

ACC. N.R. 5751

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Karlsson
Härad: Konga Adress: Boaryd, Väckelsång
Socken: Väckelsång Berättat av: Ida Johansson (m.fl.)
Uppteckningsår: 1938 Född år 1865 Vistingspö Väckelsång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

21

"görelsen" i degkräget. Krosset var bra som skyddsmiddel mot sådant.

Over degkräget brukade man lägga "karaklää" (manskläder), för att degen därav skulle "jösa" (jäsa) bättre.

Medan brödbaket var i gång fick ingen människa gå ut eller in genom köksdörren, annars blev baket misslyckat.

Om någon kaka skulle bli vänd avigt eller med undersidan upp, då man skulle laga den på "grelan" (brödspaden), så var detta ett dåligt "föebå" (förebud). Det "både" såkert dödsfall i familjen eller inom släkten.

ACC. N:R. 5751

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Karlsson
Härad: Konga Adress: Boaryd, Väckelsång
Socken: Väckelsång Berättat av: Ida Johansson (m. fl.)
Uppteckningsår: 1938 Född år 1865 Hisingrö, Väckelsång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

22

Om det blev "messfall" med baka, brödet kunde bli "skorpelöpet", "paufallit", "lafritt", "dåbakat", eller med "staulraung" (stålrand) i underkanten av kakan, då kunde detta betyda på att någon hade stulit av baka-veden. Då skulle man själv gå på en annans vedkast och laga tre spånor, som man brände upp i baken.

Det varma "ungskaustavannet" d. v. s. vattnet man doppat ungskausten uti, fick man ej pasta ut förr än det kallnat.

Om det råkade fatta eld i ungskausten, så var detta ej bra. Därför brukade man doppa den rått ofta i vattnet.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5751

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Carlsson
 Härad: Konga Adress: Boaryd, Väckelsång
 Socken: Väckelsång Berättat av: Ida Johansson (m. fl.)
 Uppteckningsår: 1938 Född år 1865 Hisingers Väckelsång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

23.

när man sopade den varma ugnen.
 Om en havande kvinna fick se en
 frinnande ungskastr, då fick det
 vantade barnet "Brännelyte" därav.
 Det samma hände också om hon råka-
 de bränna sig eller stänka på skinnet
 av det vatten som kastran droppats ut.
 "Brännelyte", som barnet fick, såg ut
 som små brännblåsor eller röda fläckar.
 Dessa skulle tvättas med "ungskastra-
 vann" tre torsdagsmorgnar i rad, så
 kunde barnet bli bra.

Sådan vidskeplighet eller "schauså" har man
 haft vid brödbakning i gården tid.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5751

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Kurlsson
Härad: Konga Adress: Boaryd, Väckelsång
Socken: Väckelsång Berättat av: Mathilda Lindblad
Uppteckningsår: 1938 Född år 1870 Lönshult, Väckelsång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIVKropp kakor

sid. 24.

Räpapor

" 25.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5751

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Karlsson
Härad: Konga Adress: Bouryd, Väckelsång
Socken: Väckelsång Berättat av: Matilda Kindblad
Uppteckningsår: 1938 Född år 1870 Lvenshult Väckelsång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

24

Kroppkakor.

En gammal maträtt kallad kroppkakor är känd och ännu använd på en del ställen i Väckelsånga socken. Denna maträtt har nog ej varit allmän, ty det finns hem där de äldre ej alls har hört om den. Men på de ställen man känner till kroppkakor sägs man hava ätit dessa i mors och mormors tid.

Till kroppkakorna använde man "pårnarev" (riven rå potatis), som blandats med kornmjöl. Ibland har man brukat ha riven kokt potatis, men till de riktiga kroppkakorna skulle

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5751

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Karlsson
Härad: Konga Adress: Boaryd, Väckelsång
Socken: Väckelsång Berättat av: Mathilda Kindblad
Uppteckningsår: 1938 Född år 1870 Jönshult, Väckelsång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

95

potatisen vara rå. Potatisen och kornmjölet åltades väl samman till en fast deg, som saltades och kryddades med peppar. Av degen togs lämpliga stycken, som trillades mellan händerna till bullar. Med tummen blände man hål i degbullarna och härifrån tryckte man in "bråde" eller brynta fläskfäringar. Sedan kramades degen ihop igen, så att bullarna eller kakorna fingo något tillplattad form. I en gryta med något saltat vatten kokades så dessa bullar. Man brukar skämtsamt kalla kropp-

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5751

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Karlsson
Härad: Konga Adress: Boaryd, Väckelsång
Socken: Väckelsång Berättat av: Mattilda Kindblad
Uppteckningsår: 1938 Född år: 1870 Svenshult, Väckelsång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

26.

kakorna för "grytelunsar". Som sås till kroppkakorna använde man spadet vari de kokat. Under kokningen hade något flätt kokat ur och något av degen lossnat från kakorna. I denna sås tillsatte man ibland litet smör eller grädde, men den kunde även användas utan någon tillsats.

Kroppkakorna skulle ätas varma. Från en måltid överblivna kakor kunde värmas upp eller stekas i fläckflätt. En del anser dem hava blivit mycket bättre vid stekningen.

Från Möllebo socken omtalas liknande

ACC. N:R. 5751

Landskap: Småland Upptecknat av: Fabian Karlsson
Härad: Konga Adress: Boaryd, Väckelsång
Socken: Väckelsång Berättat av: Mathilda Kindblad
Uppteckningsår: 1938 Född år 1870 i Svenskult Väckelsång

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

87.

Kroppkakor. Men där har man ej använt
riven rå potatis utan endast en
del av kornmjöl.

Fattiga lagade till kroppkakor utav
"grevarna", som blivit av riven pota-
tis vid stärkelsekällverkning sedan
stärkelsen (potatismjöl) silats ifrån.
Dessa kroppkakor låra ej ha smakat bra,
men man hade förstås ej så god råd
med fläsket heller.

Kroppkakor har ej ätits på någon sär-
skild veckodag eller vid några särskilda
festligheter, utan man har brukat
ha dem när som helst.

ACC. N:R. 5751

Landskap: Småland
Härad: Kongs
Socken: Väckelsång
Uppteckningsår: 1938

Upptecknat av: Fabian Karlsson
Adress: Boaryd, Väckelsång
Berättat av: Mathilda Kindblad
Född år: 1870 Svemsåll, Väckelsång

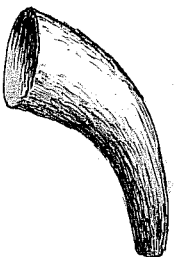
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

28.

Råläpar.

En fattigmansrätt av riven rå potatis kallade man "raulaupå". Riven rå potatis blandades med kornmjöl. Denna "småigt" (smet) formades till plättar, som stektes uti fladt. Kryddor användes ej. I en liknande men ännu magrare rätt har man använt endast riven rå potatis utan tillsats av mjöl eller kryddor. Av "revet" gjordes kakor som plättar. Dessa stektes på "glövana" (glödetor). Det var ej vidare goda kakor, möjligen nödårmat för de fattiga.

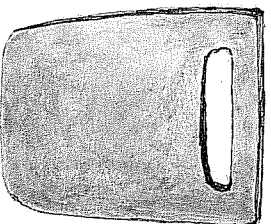
Skriv endast på denna sida!



Kakehorn



Brödknäck

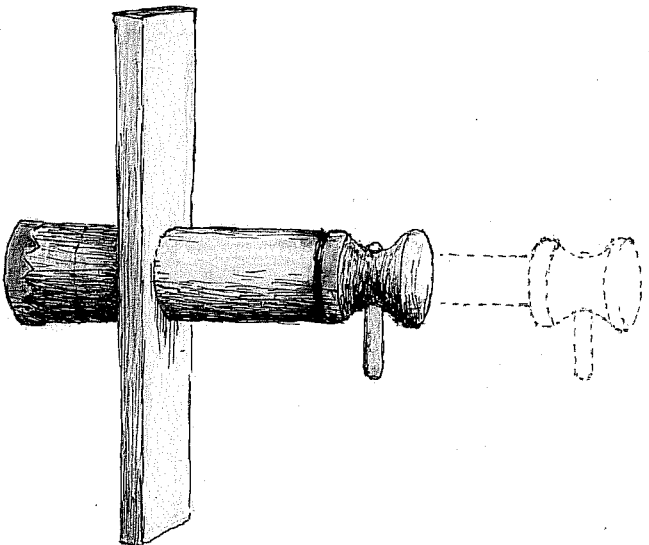
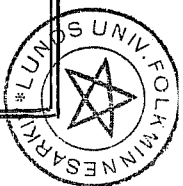


Brödstvet

F.K 1938.

Äldre bakredskap

från Väckelsångs socken,
Konga härad, Småland.

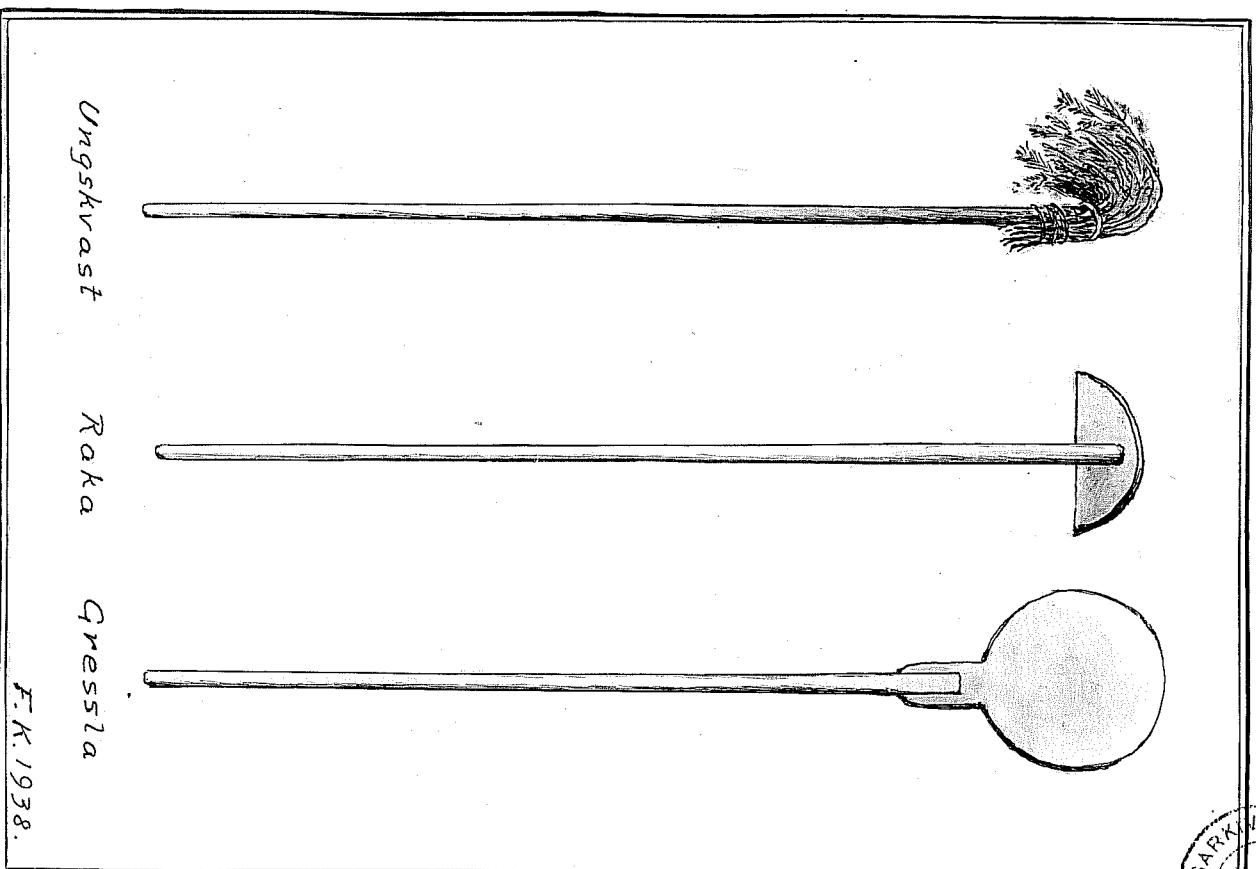


Med denna apparat har man
i äldre tid krossat kokt pota-
tis, som använts till bröd,
potatisgröt m.m..

F.K. 1938.

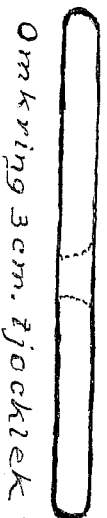
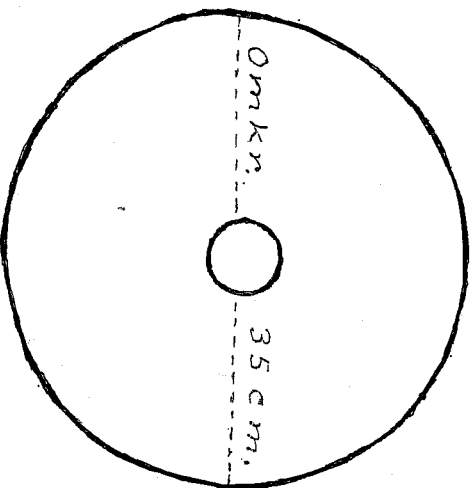
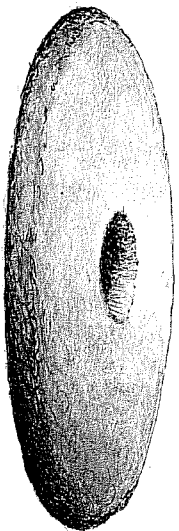
Potatiskross

från Väckelsångs socken
Konga härads, Småland.



Bakugnsredskap

från Väckelsångs socken
Konga härad, Småland.



Omkring 3 cm. tjocklek

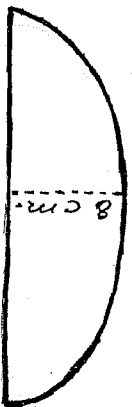
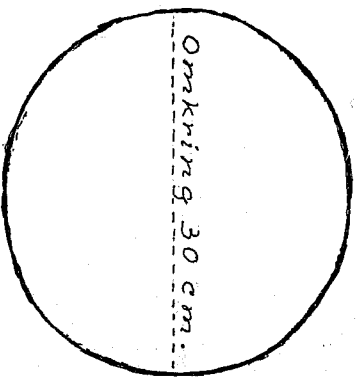
Hålkaka

— 1870-talet

F.K. 1938.

Mattbröd i äldre tid

från Väckelsångs socken,
Konga härads, Småland.



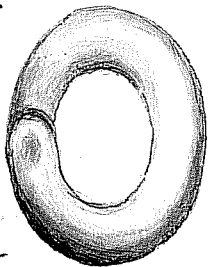
Mjuk bulleformad brödkaka

1880-talet —

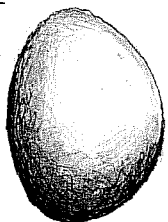
F.K.1938.

Matbröd i äldre tid

från Väckelsångs socken,
Konga härad, Smålands.

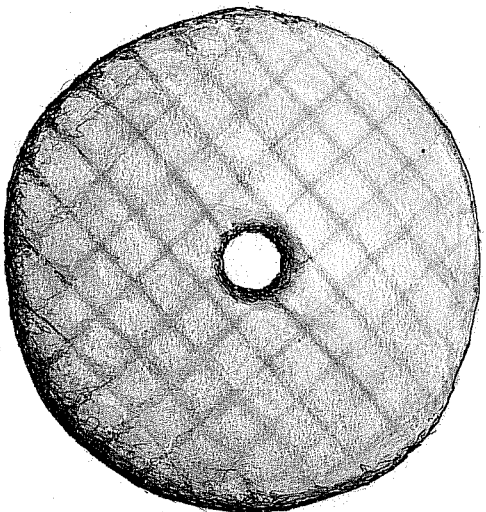


L--12 cm.--J



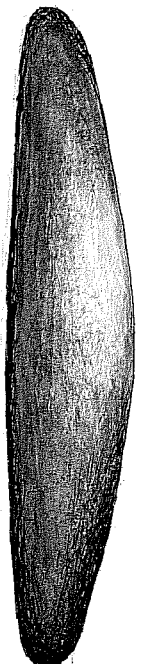
L--10 cm.--J

Bordkringla Kornbulle

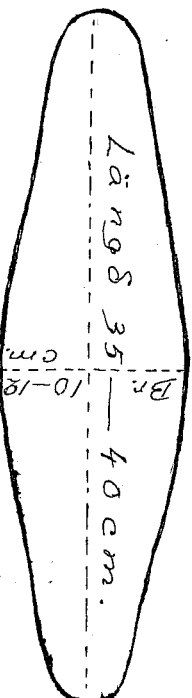
"Knäckad" hälkaka
(Högtidsbröd)

F.K. 1938.

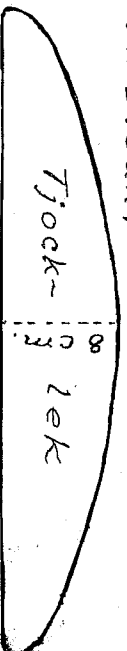
Matbröd i äldre tidfrån Väckelsångs socken,
Konga härad, Småland.



Från ovan:



Från sidan:



"Låiv" (Lev)

Vanligt som juibröd

F.K. 1938.

Matbröd i äldre tid

från Väckelsångs socken,
Konga härad, Småland.

Teckningar

rörande matbrödet i äldre tid

från Väckelsånga socken,

Konga härad, Småland.

Teckningarna utförda år 1938

av Fabian Karlsson.