

Landskap: Blekinge Upptecknat av: E. Åkesson
Härad: Bjäreåne, Medelstads Adress: Rosenhill, Ramdala
Socken: Heoby, Backaryd Berättat av: E. Åkesson
Uppteckningsår: 1943 Född år 1863 i Backaryds förs.

Vardagsbrödet.

s. 16.

Utnm. k. 11 (b.)

Vardagsbrödet som bakades på Blekinge landbygd på 1880-talet, kallades rätt och slätt en gem brödkaka, samt ~~samt~~ om det gäldde fint, en siktbrödkaka. Se skiss 1.

Vidare bakades en tunnare sort, som man kallade pläta-kaka, men som även gick under namnet gläskaka. Skiss 2.

Den här kaka gräddades direkt på glöden i den ^(glöskaka) öppna spisen.

Dotter följde med i stugornas folk, i väntan på att de stora kakorna skulle bli färdiga. Det tillgick på följande sätt: man tog ett stycke deg i treigt, kavade ut det på bordet ordnade till glöden i spisen, lade kakan på brödspaden och med en van kläm, kastade den på glöden, allt under de hungriga ungdomars väntan på resultatet.

En tredje sort som kallades smelen, enlita, var också benämningen, den var också avsedd för fortbakning emedan den var mindre, den sattes in i ugnen tillsammans med den stora kakorna och gräddades på några minuter. Skiss 3.

En fjärde sort tunnare kallades blott på smetaka ställen. 4

Enlita, benämning, genlesad, siktbröd, tunnare gläskaka (glöskaka) 2.

ACC. N:R M. 9223:2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Brödet var jätt stort och jag åt bröd på i och för sig. Sedan var
en sista tinget, vilket framgår av följande när man avslutar
ett brev. Kunde det hända att hon glömt taga undan en
del av den till sveden, till nästa bok. Denna maler tingade
komme att vid nästa bok, låna sveden av sin närmaste grannar.
För minnes sätta väl när denna tidning kom in till mig,
Sunder uttrycket, man kan att hon skulle få låna av sveden.
Det kunde också hända att han fick gå till grannen när
innan det lyckades. Här var jag väl tillräckligt att detida
främst var att brödet bakades ovanligt stort.

Svar. mjölkstema som användes till brödet varierade, beroende
av flera omständigheter. Det fanns då som nu, 2 slags människor,
fattiga och rika. De förra fick lov att blanda upp rågmjöl
med vad som stod till luds, dock blandade det kunde ibland
med fjötatis. Rikets äkter och fattigdammen var itar,
varför någon serematisk matordning i kunde ifrågakomma.
Lettäflande bönderna, kokade dem ett bröd av rent rågmjöl.
Dock kunde det ifrågakomma att även de blandade rågmjöl
med hvar eller fjötatis, de är skändas. slyg gel.

M. 9223:4.

Landskap:

Blekinge

Upptecknat av:

S. Ekström

Härad:

Bräkne Medelstad

Adress:

Rosenkill Ramdala

Socken:

(Bräkne) Backaröd
Goby

Berättat av:

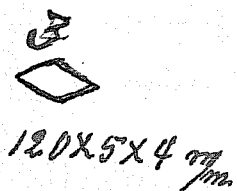
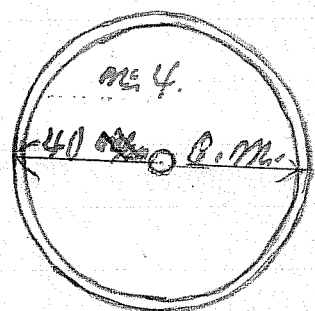
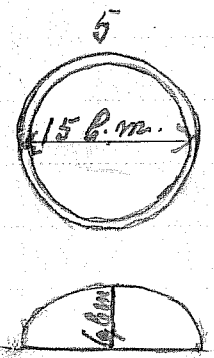
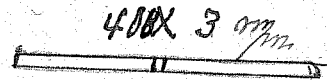
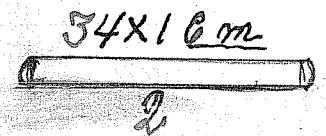
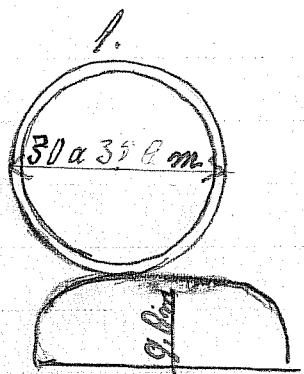
S. Ekström

Uppteckningsår:

1943

Född år

1863 i 9 januari



Ifyll endast ovanstående uppgifter!

Spår till e. det mjuka var iagbrödet skars i stora skivor,
nästan över hela kakan. Det fina brödet bakades endast till stäns
helger, och till festliga tillfällen. Till kaffet fick man i regel
hålla till gods med en grov smörgås utan pålägg, endast vid
merception på eftermiddagen vid 5-tiden bestod en artstarka
somm pålägg. Det mjuka brödet förvarades hos bänderna dels
i skåp, dels i en gammaldags ekhölst uppå för lottet,
eller vinden. Det tunna brödet hängdes på en rundstån uppå
för vinden. Användningen var liksom på alla kaka- och
tillfälligheterna som gästades omedelbart.

Vete odlades inte i allmänhet, endast på de stora gårdarna
var det utskänt gärdarna mycket sparsamt i gårdarna.

De färdiga förvaringsställen var successivt i magen, omedelbart
där de kunde användas så stora bak. Den vanliga kvantiteten
var 5 pund mjöl, liksom med 2 1/2 kilo.

Skar Lill J., händerna bakade sitt bröd 3 o 4 gånger om året. Julkaket skulle räcka till fjäsk, det rätta var inte lämpat för läständer, som hade också goda tändar från den tiden, själv var jag vittne till när min far lät en trefummel med händerna. En annan gick till smeden och fick en and tänd uttagen med hotsången, någon bedömning gjordes inte vid uttagningen ifråga. För detta försäkrades jag jul brukade händerna i varje år bakta julkakor till byns fattiga barn, som då gick och tog julkakor.
se 5. Dessa hade samma form som de större fast i mindre formåt.

De fattiga hade ingen bestämd tid för bakningen, det berodde helt enkelt på resurserna: annars var deras beräkning att baka var sjätte dag, eller den tid 3 ^{myt} lipänd fick räcka.