

ACC. N:R M. 9224:1-5.

Landskap: Blekinge Upptecknat av: Eric B. Karlsson  
Härad: Medelstad Adress: Tring  
Socken: Tring Berättat av: \_\_\_\_\_  
Uppteckningsår: 1920; inslämnas 1943 Född år \_\_\_\_\_ i \_\_\_\_\_

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Var dagsbröd

s. 1-5. Uppr. k. 11 (6)

Skriv endast på denna sida!

M. 9224: 1.

Landskap: ..... Blekinge ..... Upptecknat av: ..... Eric B. Karlsson .....  
Härad: ..... Medelsta ..... Adress: ..... Tving .....  
Socken: ..... Tving ..... Berättat av: ..... Peter Hillerström .....  
Uppteckningsår: ..... 1920, *inlämnat* ..... Född år 1832 i ..... Bråstorp Tving .....

1/ Sedan 1875 har här i orten använts tre sorters matbröd, grovbröd av sammalen råg, bakningen tillgick så att mjölet vatten salt och surdeg tillsattes på kvällen, fick stå i jämn rumsvärme tills nästa morron vid femtiden då degen knåddes, detta arbete skedde med knutna händer och ansågs för ett hårdt arbete, ty den skulle knådas väl, då den var jämt och väl genomknådad fick degklumpen ligga kvar i träget varmt påhöljd tills kl. 2 em. då baktas degen ut i runda jämna kakor för att sättas in i den då färdigeldade ugnen för bakning.

Kakorna hadde en storlek av 28-30 cm. diam. 10-12 cm. höjd, kakornas antal i varje bak varierade efter ugnens storlek från 10-20 st. det baktas ej mer än ett bak åt gången, vid bakningen togs undan surdeg till nästa bak.

Brödet förvarades å frost och fuktfri plats helst i källaren om den var i gott skick eller i skafferi om sådant fanns i gården.

Ifyll endast ovanstående uppgifter!

M. 9224:2.

Landskap: Blekinge Upptecknat av: Eric B. Karlsson  
Härad: Medelstad Adress: Tving  
Socken: Tving Berättat av: Peter Hillerström  
Uppteckningsår: 1920; *inlämnat 1943* Född år 1832 i Bråstorp Tving

2/ Så hade vi vid de stora hälgerna såsom jul, Påsk, Pingsst, Midsommar och vid familjehögtider i övrigt " Siktebröd " det var också rågmjöl fastän till detta var rågen skalad s.k. siktat, det bakades på samma sätt som grovbrödet fastän surdegen minskades och i stället användes jäst som blivit kvar i botten å drickakärl, behandlingen var densamma kakornas storlek och förvaring, som förut omnämts.

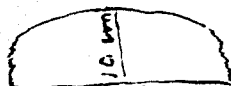
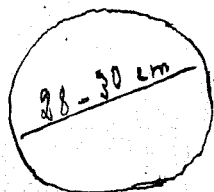
Enbart vid julbaket bakes slagbröd, mjölet till detta var även av råg, till detta bröd var rågen endast " näbbad " toppad säges nu och tillsattes som de övriga baken, skilnaden var att den degen knådades ej utan bearbetades i timmar med ett roder, här fick hemnets alla medlemmar deltaga och bytas vid för denna procedur fordrades ihållande arbete, denna deg kryddades med kummin, utbakning och förvaring i likhet med det förut omnämnda.

Ifyll endast ovanstående uppgifter!

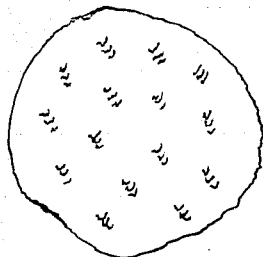
M. 9224:3.

Landskap: Blekinge Upptecknat av: Eric B. Karlsson  
Härad: Medelstad Adress: Tving  
Socken: Tving Berättat av: Peter Hillerström  
Uppteckningsår: 1920; *inlämnad* 1943. Född år 1832 i Bråstorp Tving.

3/ Former av omtalade bröd.



Såväl grovt, sikte, som slagbröd hade samma form och storlek.



I slagbrödet gjordes märken med en gaffel enl. närstående.

Ifyll endast ovanstående uppgifter!

M. 9224:4

Landskap: ..... Blekinge ..... Upptecknat av: ..... Eric B. Karlsson .....  
Härad: ..... Medelstad ..... Adress: ..... Tving .....  
Socken: ..... Tving ..... Berättat av: ..... Peter Hillerström .....  
Uppteckningsår: ..... 1920; *inlämnat 1943* ..... Född år 1832 ..... i ..... Bråstorp Tving. ....

4/ I varje hem på landet lades bråkakan i dess helhet fram på bordet varje måltid och var och en fick skära för sig vad den behövde, vad det någon minderårig med, skar alltid husefadern vad den behövde, alltid äts det mjukt.

Bakning skedde så fort det behövdes, var 14 dag eller var tredje vecka, beroende på hushållets storlek, vilket särskilt i skördetider varierade ganska mycket, till julen bakes ju samtidigt ugnen full av både grovbröd, siktebröd och slagbröd, det kunde räcka ibland 3 månader, ty vid denna tid var hushållet minst under hela året.

Vad ovan omtalats var det mest allmänna i södra Tvings fsm. samt även i Fridlefstads västra del, alltså omfattande byarna Bråstorp, Bröstorp, Berg, Jemsunda, Hillerstorp, Tving, Måstad, Jakobstorp, Padderyd och Gunnetorp i Tvings sk. samt byarna Höryda, Murme-

Ifyll endast ovanstående uppgifter!

M. 9224:5

Landskap: Blekinge Upptecknat av: Eric B. Karlsson  
Härad: Medelstad Adress: Tving.  
Socken: Tving Berättat av: Peter Hillerström  
Uppteckningsår: 1920; *inlämnat 1943*. Född år 1832 i Bråstorp Tving

5/ lycke, Fridlefstad, Uddabygd, Bostorp, Hinsemåla, Ryd, Björkeryd och Onnansbygd. i Fridlefstad sok.

På 1890 talet kom jästen i bruk i en del hem där familjemedlemmarna ej tålde så syrat bröd, men baktas grovbrödet fortfarande med surdeg fastän den ej tillsattes för än vid knådningen av degen, jäsningstiden blev på så sätt ej mer än 5 timmar.

Vad som nu sagt i detta ämne är i överensstämmelse <sup>med</sup> vad jag själv såsom barn sett brödet bakas och användas i hemmen på landet någon inblandning i mjölet med andra tillsatser, såsom potatis, korn, hafre, långrot, bark m. fl. har ej här förekommit sedan 1868-1869, men har ovannämnde Hillerström varit med om att äta bröd av en sådan blandning år 1868, blandningen bestod av 8 skp. rågmjöl, 2 skp. hafremj. 2 skp. kornmj. 2 skp. potatis och 2 skp. torkad långrot eller tallbark, = med ett lispund mjöl.

Ifyll endast ovanstående uppgifter!