

ACC. N:R M. 9225:1-4.

Landskap: Blekinge

Upptecknat av: Sven Görd Swahn

Härad:

Adress: Karlskrona

Soöken: Karlskrona

Berättat av: Alfred Johansson

Uppteckningsår: 1943.

Född år 1880 i Kristalla, Kalmar län

Vardagsbrödet

Utnav k. 11(6)

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

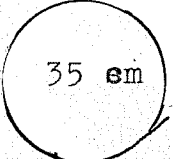
Skriv endast på denna sida!


Duplett.

ACC. N:R M. 9225:1.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

a) Slagbröd= grovt bröd = Skållat mjöl som sedan "slogs" med ett "roder" eller en "tvet" till dess degen blev kall. (ungefär 2 timmars arbete). Tillsattes sedan med surdeg. Arbetades sedan ytterligare med mera mjöl efter jäsningen. Till degen sammalet rågmjöl.

 35 cm vägde (3kg.) 6-8 skålpund

 8-9 cm Kakorna naggades med strumpsticka för att de inte skulle "blåsas" eller spricka.

Åts mjukt skuret i skivor. Brödet förvarades i spannmålsbingarna. d.v.s. grävdes ner i säden för att vara mjuka och för att skyddas mot råttor. Eller också i mjöl. (sällan).

Hårt bröd fanns inte. Ej heller tunnbröd. Slagbrödet som var det enda brödet bakades en gång i månaden, forts.s.2.

Duplett.

ACC. N:R M. 9225:2

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

4.e vecka. Snåla bönder bakade 4 veckor innan det gamla brödet var slut för att det ej skulle vara för färskt och gå åt för fort.

Till julbaket - (jullimpor) veckan före julveckan, tillsattes slagbrödet med kummin och "slogs" mera än vanligt så att det blev extra sött.

Julbaket skulle räcka till Vårfrudagen. (25/3)

Sista kakan fick inte användas förrän på Vårfrudagen!

Detta var mycket noga.

Inget matbröd skulle bakas mellan Jul och Vårfrudagen.

Till julbrödet användes ibland siktat rågmjöl. "Näbbat rågmjöl".

"Morfar blev arg och kallade dom för stackare som bakte bröd i januari".

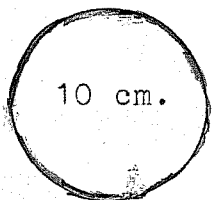
Duplett.

ACC. N:R M. 9225:3

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

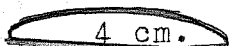
Varje fredag bakades kornkakor.

Bakades av kornmjöl siktat utan inblandning av annat mjöl. Troligen var det något jäst med surdeg. Men ytterst lite.



10 cm.

vikt $\frac{1}{2}$ skålpund



4 cm.

tjocka. "Kornbullar" Skulle räcka till

en man.

Kornkakorna åts mjuka. Delas mitt itu i 2 halvvar liksom franskbröd. Dessa kakor förvarades i stenkrukor. Dessa gjordes av ljumt vatten och kornmjöl, siktat. Stod uppslagen endast 1 timma. Naggades rätt mycket.

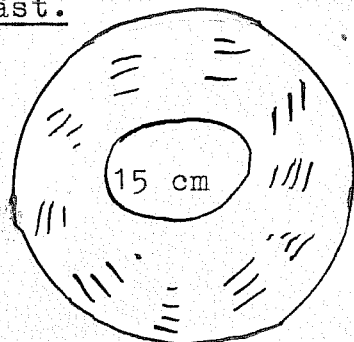
Duplett.

ACC. N:R M. 9225:4

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Under 1890-talet bakades "hålkakor" av bagarna i
Karlskrona. Av rågmjöl och av rågsikt.

Degen var jäst.



5 cm tjocka vikt knappast 3/4 skålpund.

Naggades mycket.

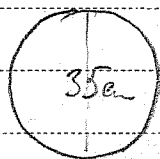
Stadsbagare i Karlskrona skulle ha följande matbröds-
sorter:

Grova ankarstockar. Runda grovbröd. Limpor, runda
och avlånga. Rågsöta bröd (ej skållat). Franskbröd. Rågskor-

por (obs! av vetemjöl) speciellt karlskronabröd. (1870-talet
övergick man till vete i dem men tidigare rågsikt. Namnet
fortlever dock än.

~~40 = Användning, Långvarig, Sättning i Borden.~~

a) Slagbröd = stort bröd. = Skallat mjöl som sedan "slags" med en "roder" eller en "tvät" till dess det är helt kall. (avse på 2 timmars arbete) Utsädes sedan med surdeg. Arbetas sedan yttligare med mera mjöl efter jäsningsen. Två dagar sammat rågnmjöl.



vägte (3 kg) 6-8 skåpmer



8-9a

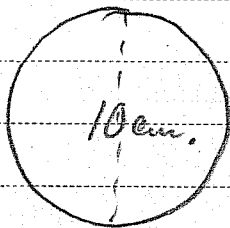
Rakorna utgöres med skumpsticker för att det inte skulle "blåsas" eller spricka.

åts mjölet skuret i snitt. Brödet jäsnades i span-
milsbrögarma d. v. s. grövdes mer i snitt för att var mjukare
och för att skyddas mot råttor. Eller och i mjöl. (Sådan)
Slit bröd fanns inte. 2: heller kumbröd. Slagbrödet
om var det enda brödet bakades en gång i månaden, var

a.) Vaije fuduz bakades kombakos.

(sibst)

Bakades ar karmjöl (utan ni blaudning) ar annars mjöl. Troligen var det något jäst med surdeg. Men ythurs lite.



sibst $\frac{1}{2}$ skalpmun



4 cm djupa.

"Rombullen" Skulle

räcker till en
man.

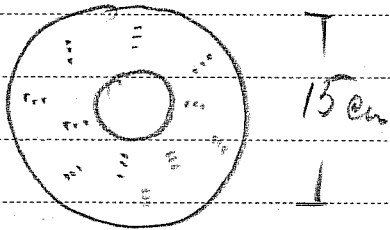
Rombakarna äro mjuka. Bales med iten: 2 halvor
litron fruktbit. Bess bakor frönades; stenkrukar.
Jagp gjordes ar gjord ratten ar karmjöl, sibst. Iten
uppstod en 1 timma. Nagades rätt mycket.

ACC. N:R M. 9225:4

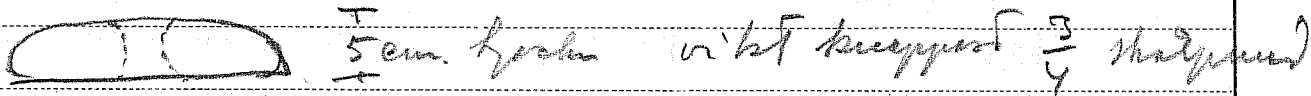
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Under 1890-talet behövdes "hållkåror" av bergsman i
Kulskinn. Av rågnmjöl och rågsikt.

Tegele var jäst.



15 cm



5 cm höjden vid det tunnaste $\frac{3}{4}$ halvtunn

Naggsåtes mjöcket.

Skåpbegre: Kulskinn skulle ha följande matrödsörter:

Grova anbrustrokar, Ruuda sjöbröd, Linspor, ruuda och
solunga, Rågsita bröd (ej skivad), Frukstbröd, Rågsbröds
(obs. av relationen) speciellt kullskinnbröd. (1890-talet övergick
man till tegele i den mer tidigare rågsikten. Namnet fört-
brev dock än.

M. 9225:2.

Landskap:

Upptecknat av:

Prebysmal Sjösten

Härad:

Adress:

Karlskrona

Socken:

Berättat av:

Alfred Johansson

Uppteckningsår:

1943

Född år

1880

i

Kristvalla Åhus län⁷ X

4:e vecka. Sjuka bröden bakade 4 veckor innan det gamla brödet var slut för att det ej skulle vara för fuktigt och så åt för fort.

Den julbakad (jul-limpa) veckan före julveckan, tillät sig slasbrödet med kummis och "slags" men är vanligast om det blir extra sött.

Julbakat skulle räcka till Väifundagen. (25/3) Sista kokan fick inte användas förrän på Väifundagen! Detta var mycket nog.

Imaget matades skulle baka mellan Jul och Väifundagen.

Den julbrödet användes i bland annat rågnmjöl. "Näbbat rågnmjöl"

"Marpa blev arg och kallade dem för stachare om bakte bröd i januari"

Men brödet som användes i Karlskrona.

Ifyll endast ovanstående uppgifter!