

ACC. N:R M. 9227: 1-2.

Landskap: *Småland* Upptecknat av: *Algot Gustafson*  
Härad: *Uppvidinge* Adress: *Glittne, Norrbult*  
Socken: *Kotteläck* Berättat av: *Densamme*  
Uppteckningsår: *1943* Född år *1881* i *Norrbult, Kotteläck*

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

*Vardagsberödet*

*s. 1-2*

*Umskr. 11 (b.)*

Skriv endast på denna sida!

a. Det användes flera brödsorter, såsom vardagsbröd: Rågbröd, blandbröd och havrebröd. Helgdags- och julbrödet var siktebröd och limpebröd.

b. Vardagsbrödet var jästat med surdeg. Helgdags- och julbrödet var jästat med en blandning av surdeg och bryggjäst eller enbart bryggjäst.

c. Mjölsorterna varo: Till rågbrödet, sammalet rågmjöl. Till blandbrödet, en blandning av sammalet rågmjöl och havremjöl. Till havrebrödet, sammalet havremjöl. Till siktebrödet, siktat rågmjöl med kliet avlägsnat. Och till limpebrödet användes rågmjöl.

d. Det nybakade brödet hade följande form och storlek: Rågbröd, siktebröd och limpebröd varo runda kakor

2.)  
med omkring 30 cm. diameter och 7 cm. tjocklek.

Blandbröd och havrebröd voro runda hålkakor med omkring 25 cm. diameter och 4 cm. tjocklek. Hålen i kakornas mitt voro 5 cm. diameter.

e. Vardagsbrödet äts vanligen myukt och skuret i skivor.

Brödet förvarades i källare för att bibehålla sin mjukhet. Hålkakorna upphängdes på stakar i taket i horisontal ställning, först i köket, senare, efter några dagar, i källare.

f. Rågbröd, blandbröd och havrebröd bakades var månad. Siktebröd och limpebröd bakades till de stora helgerna, såsom jul, påsk och pingst.

---

---