

M. 9230 : 1.

Landskap: Småland Upptecknat av: J. A. Göth /

Härad: Uppvidinge Adress: Braås

Socken: Sjösås och närliggande Berättat av: Egna upplevelser

Uppteckningsår: 1943 Född år 1869-4/4 Sjösås

Ulmars K 11 (8). I min barndom och ända fram till sekelskiftet, en del håller på ännu, bakades brödet i den runda hålkaksfasonen. Bröd bakades av det mest skilda slag I de fattiga hemmen bakades av de tre sorterna, sammalet råg, korn och havre och i många fall bara korn och havre, men i de aldramästare enbart havre. I burgna hem bakades enbart rågbröd till vardagsmat, men till de stora helgerna bakades det också två sorters limpor, vörtlimpor av groft rågmjöl och "sävelemper" siktat rågmjöl med eller utan maltvört ^{isamt} enebrödslemper med siktat mjöl och enbärsöl till degspad. Till vanligt vardagsbröd användes alltid "surdeg" som tillagades på det sättet att man gjorde en hålkaka och lät den torka och vid behov upplöstes det obakade brödet i vatten. Men när jul och kalasbaken gjordes, jästades de med drickajäst "öljäst". I de förmögne hemmen bakades i regel till jul, så det varade till "Varfeda". Vad som var säkert, var att varenda bonde gav sina dragare en bit av julbrödet, innan han började köra vid vårbruket första gången, ifall han ville ha bra gröda och tur med kreaturen. Samma dag som hålkakorna var bakade, hängdes

Ifyll endast ovanstående uppgifter!

2
ACC. NR M. 9230:2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

de upp framför och över spiselns på brödkraken för att "törka te".
Detta för att inte brödet skulle bli "uert" eller "måjlit" = unket
eller möjligt, när det lades ner i brödkimmorna eller brödkistorna.
Därifrån togs det vid behov och husmödrarna plockade om kakorna en
gång ibland för att se om det var blivit några fel på dem. Brödet
ritades i fjäringar och åttingar med en brödkruse, eller en sporre
och om det var så hårt att det inte gick att skära det, så bröts det,
gick det inte att bryta sönder en kaka, ansågs den inte ätbar, då sl-
den sönder och kokades i vatten och något fett och blev "brö i söe".
Bröd som blev "påfallet" = överskorpan skilde sig från den undre delen
av kakan, berodde i allmänhet på att säden var dålig eller att moran hade
fått tag i skit- te jäst. Det blev i regel förvandlat till brö i söe.
Bröd som fick "stålrand" vid bakningen ansågs för att vara ohälsosamt
och det hände att käringarna blötte opp brödet och bakade om det med
tillsats av mera jäst och havremjöl. Storleken på brödet bestämdes nog
av bakugnens storlek, det fanns ju väldigt stora bakugnar på de större
gårdarna och mycket små ute på torpen. Avlånga bröd, bakades endast om
det inte var plats för runda kakor bredvid de andra. Tunnt bröd bakades

3
ACC. N:R M. 9230:3.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

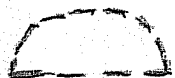
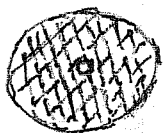
aldrig i min byggd. Det ansågs mycket skadligt att äta nybakat bröd och det var bara i de fattigaste hemmen de gjorde det när de var brödlösa, men där kunde de i regel inte göra storbak, de hade ju ej förtjänster så de kunde inköpa mycket mjöl tillika. Annars bakades det nog till ett par månader på de flesta ställen. Förr bakades det ju enbart i ler eller tegelugnar, nu bakar samhällens folk i kokspislar men ute i bondbygden kan man ännu få tag i det tjocka ugnsbakade rågbrödet, som är bättre än allt annat. Men att baka bröd som håller sig mjukt och ätbart och godt i många månader, är en konst som är glömd. Innan sekelskiftet, bakades det inte mycket småbröd, aldrig när det inte var kalas. Där bakades bara några stycken "sneer" te ungarna av samma sorts deg som det övriga brödet.

J. A. Göth

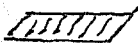
Obs. brödmått på omstående sida.

M. 9230: 4.

Landskap: Småland Upptecknat av: J. A. Göth
 Härad: Uppvidinge Adress: Braås
 Socken: Ljösås och värliggaude Berättat av: egna upplevelser
 Uppteckningsår: 1943. Född år 1869 i Ljösås

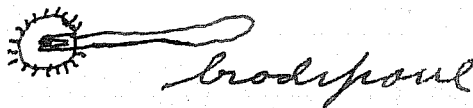
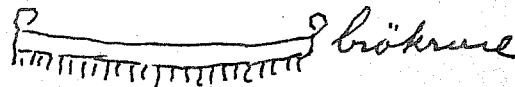


mellem 20 och 25 cm från 6 till 10 cm tjockt
 dimporna utan hül och minst lika tjocka
 till barnens julkaka bakades små kakor
 av samma deg. den grova kakan ca 15 cm i vidd
 timpan 12 cm och furekkekakan 10 och de
 lades upp i låg på julbordet så här



Snea

15 cm lång 8 cm bred
 och 2 cm tjock



Fyll endast ovanstående uppgifter!