

ACC. N:R M.9245: 1-7.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Landskap: Blekinge Upptecknat av: Aug. Holmberg
Härad: Bräkne Adress: Brångsta
Socken: Asarum Berättat av: Upptecknarens minnen
Uppteckningsår: 1943 Född år 1860 i Asarums. s. w.

Uppteckningen rör Spisbröst, hos allmoget.

Ulmå b. 11 (b.)

Skriv endast på denna sida!

Det hände ofta förr, att när någon berömde en viss maträtt eller något nyutgivningsmedel. Svaret blev så här: X och Y kan nog vara bra, men brödet är ändå husfurstolen!

Härmed förklarar brödet såsom näringsmedel N^o 1 och anses således överträffa allt annat!

För att få en klar överblick över brödets skiftande uppgift och användning är bäst att indela beskrivningen i tre olika perioder! 1^{sta}. Från äldre tid till 1870-talets slut. 2^{da}. Från 1880 till 1900 och 3^{de}. Från 1900 till nu.

Böndernas bröd i 1^{sta} perioden.

Tallmänhet hade bönderna helst bröd av enbart rågmjöl. Tysknerhet julbrödet skulle vara av oblandat rågmjöl. Men fram på sommaren, förrän den nya grödan kunde togas i bruk fick man på många ställen blanda kornmjöl i brödet (Tete odlades ännu bara av en och annan i utbyggen men sålles något i skogsbyggen). Till all matlagning var vi nu använde vete mjöl hade man så kornmjöl i stället. Och hade odlades ännu helt obetydligt. På $\frac{1}{4}$ hemman

kunde hela havrekorven ej utgöra mera än 9 a 10 tunnor.
Först efter 1870 talets slut, då man på både stora och små
gårdar började använda hästar istället för oxar såsom
dragare utvidgades havreodlingen årligen mer och mer.

Brödet bakades av groft sammat mjöl och kallades därför:
"Grovbröd". Tid jul då man hade lite handrigtat mjöl ibland
kallades det: "Sjitelbröd". Bröskakorna voro här i orten alltså
runda, och rätt tjocka. Varagsbrödet hade i regel en vikt
av 12-15 skålpund. (Att mäta ett bröd med tumstock har
väl aldrig fallit någon menaka in, utan storleken har alltid
räknats i vikt! Ungefärligt höll nog en 14-15 skålpunds kaka
som bakats av gott mjöl så att den jäst upp som den borde
4-5 tum i höjd = 10-12 cm. Och höll säkert 30-35 cm i diameter.
Samma storlek vikt å en kaka, bakad av dåligt beragd råg
som var mera vattenhaltig, jäste ej upp på långt när så
hög utan blev tunnare, men i gengäld något bredare!
Man sade om sådant bröd: "Då å påfallit"! Härå synes
ett mått på bröd ger ingen tillförlitlig bestämning!

Småbönder och torpare brukade ej baka sina bröd så stora, som de
nyss omtalade. 8 a 10 skåpund, sällan större. Om hösten och till jul
bestod deras bröd för det mesta av enbart rågmjöl. Men våren och
sommaren, till nya grödan kom blandades deras bröd ofta ända till
hälften med kornmjöl. Ofta hade torparna koket och sönderstött
potater som blandades i degen då de skulle baka sitt bröd!

Förutom ovanför nämnda: Storbönder, småbönder och torpare
hade vi ett folksticket, bestående av husmän och lösa personer som
bopte i småstugor och ruaklen på byarnas allmänningar. Dessa
hade intet jordbruk. Fanns möjligen en liten åker av ett eller två =
hundra kvadratmeter utrymme, användes den till att sålla potaten
på. Dessa gingo istället från gård till gård och tiggde spannmål.
På ett ställe kunde de få en handfull råg. På annat ställe ett
litet brantum horn eller haare. En ouslig tiggare kunde på så
sätt få ihop ett par skäppor råg av olika slag. När man så fått
detta sammelsurium matet på en hembovare bakte de härav
i regel så kallade: "Plåtakakor"! härav. D. v. säga: Mjölet
sammansört med varmt vatten till en tjock substans, utan jäst

lades på en järnplåt, satt på en trefot, under vilken stid eld lades. Dessa plåttakukor voro i regel tinnstjucka, vämdes om på plåten 2 a 3 gånger tills de öfverdragets med en tynn skorpa och baktes och äts varma till varje mål. De många kornskal och havreskal som funnos i detta mjöl hade varit värt att förtära då brödet blivit torrt och någon dag gammalt.

Andra Perioden (Från 1880 till 1900)

Under 1870 och ännu mer under 1880 talet, tog jordbruket här i Blekinge skogsbyggd ett väldigt uppsving. Fete började nu odlas åtminstone till husbehov på de flesta gårdar. Totalt för att kringlor och kaffebros under förrige perioden bakats av kornmjöl, baktes detta numera av vete mjöl. Det säger sig sjelf att kornodlingen härmed minskades. Ännu fortfar bönderna att baka sitt spisbros sjelfa. Men genom den rikligare tillgången på råg baktes det numera av bara rågmjöl året rundt. Men storleken på bröden minskades så att de härfter ej höllo mera än cirka 10 skålpund stycket. Sällan såg man rådana på 12 skålpund. Orsaken hertill kan jag ej säga, ty ännu hade alla

bönder gott om arbetsfolk. Man bakte också oftare! För bakte
de flera bak på samma gång så att det kunde gå 2 & 3 månader
mellan varje bak! Brödet var också i äldre tid oftast möjligt
så att det rök som en molnströva man tuggade på det. Det var
ett gammalt ordsår som sa: "Ät möjlet brö" pojke, så får du
starka tänder"! Småbönder fortfor också att ännu baka sitt
bröd själva. Och för det mesta torparna också. Men många som
boade i närheten av handelsbutiker, som nu började uppföra lite
varstans i bygden köpte sitt bröd i dessa.

Tenore att fabriker och järnvägsanläggningar drogs till sig
en mängd folk började efterhand de stora skaror av tiggare
som för funnits att tynnas av. Och numera förkom ej att
någon gick omkring och tiggde spannmål. Då nu var plåta-
kakornas tid förbi. Ännu fanns väl rätt många yrkestiggare
isynnerhet manspersoner, såsom Tigger-Mannen, Hornske-Mannen
Norrick-Sammal och Myr-jonas. Men nu tiggde de bakat bröd
eller helost pengar, så numera såg man ej hela familjen som
följde ut på tiggeri, och som bakte sina plåtekakor i stugorna.

Tredje Perioden (Från 1900 till nu.)

Med 1900 talet skedd en radikal förändring i allmogens liv och levnadsvanor! Numera förekom endast undantagsvis att bönderna bakte sitt bröd själva. Utan sålde spannumålen och köpte själva sitt bröd. Drängar och pigor blevo nu sätsgutar och efterträdtes av statare eller lösa arbetare. Och vid hösten och potatesskördning så man med besvär fick någon större arbetstyska vara dessa lösa arbetare som själva höll sig med egen kost! Följaktligen har bonden aldrig mer än den egna familjen i maten och behöver därför varken baka så mycket bröd som förr. Och under de omändringar av husen som sista årtiondet förekommit ha också bakugnarna på många ställen rivits ut. Något som många nu under krigsåren ångra. Ty med den uppblandning av mjölet som förtörelsekommissionen påbjöd, kan knappt något gott bröd bakes derav. Men bönder får ju baka av egen grodd, och dessa kan ännu få gott bröd såvida de ha någon ugn att baka i. Alla arbetare köper nu sitt bröd från brödbilarna som två o tre ggr i veckan kommer surrande fram till varje stuga.

sid 6.

De få torpare som ännu finns kvar, och så lite såd att det ej kan bli fråga om att sälja dem, utan bakes dem till bröd så länge de räcker. Men de, såväl som de bönder som ännu bake, tar aldrig mera mjöl till varje bak än tre a fyra pund åt gången. Härvid bli i regel 12-13 bröd å cirka 6 skålpund för st. Bakningen sker oftare och brödstorleken närmare sig salubrödet's storlek.

Alla de gamle yrkestiggarna ha försvunnit, och efterträtt av vörkenackarna! Dessa uppträde som krämare, ha antingen ett par känganörren eller en (säger 1) Ländtlichesack i fickan de utbjude till sold. Pengar tyger som! Bjudes de mat frysas de åt den Deras hufvudsakliga uppgift tycks vara: "att stjäla vad de kommer åt"!

De gamle vagabonderna hade många fel, och förfina ej något beröm. Men stjäla gjorde de ej. Kunde i stället ofta ge rätt värdefulla upplysningar då något blivit stulet, och således bidraga till att upplära oegentligheter. Deras nuvarande efterträdare äro således sämre till karakteren!

sid 7.