

ACC. N:R. M. 9246 : 1-5.

Landskap: Småland

Upptecknat av: Chage Bengtsson

Härad: Albo

Adress: Brunskull, Hjörlebyga

Socken: Hjörlebyga

Berättat av: Emma Bengtsson

Uppteckningsår: 1943

Född år 1867 i Hjörlebyga

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Vardagsbröd under 1880-talet.

Ullma k. 11 (E)

ACC. NR M. 9246:1

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

## Vardagsbröd under 1880-talet.

I min mors barndomshem  
brukades det bakas tre sorters bröd:  
Vortlimpor, kakbröd och tunnbröd.

Vortlimporna, som endast bakades till  
jul, var av rågmjöl med entersöt eller  
maltdricka till degspad samt var  
jästa. Simporna var runda cirka  
9,5 cm. i diameter och 7 cm tjocka.  
En limpa av detta bröd gömdes  
i sädesbingen till våren för att  
ätas upp ute på åkern av den som  
hörd i jorden.

Det mest använda vardagsbrödet  
 kallades kakebröd, kälakakor eller  
sombakat bröd. Det utgjordes av en  
bredvidel av vardera rågt, korn- och

havremjöl. Men ofta fick havremjölet  
överviket på bekostnad av rågmjöl.  
Till deggnad nyttjades gummigt vatten.  
Brödet var jäst. Kakorna hade ett  
hål i mitten och varo naggade ovannå  
med en s.k. knäckare. Storlek och  
form var densamma som hos vört-  
limporna med undantag av fjörklek.  
Hälkakorna varo ungefär 3 cm. fjörka.  
Tunnbrödet bakades av potatismos  
och rågmjöl och var ojäst. Brödet hade  
samma fjörklek som nutida knäcke-  
bröd. Till form och omkrets var det  
som det sambakade brödet men sak-  
nade hål i mitten.  
När åt brödet skuret i skivar,  
när det var mjukt. Till kulas  
eller när någon bestände skulle

bräckeras, skars brödet i fyra delar,  
s. k. kakefjärdingar.

Vollimporna, som bakades till jul,  
förvarades i en kista. Hälakakorna  
bräddes på en stake, bröddenen, som  
sattes upp i taket. Där kunde  
matmodern lätt räkna hur många  
kakor hon hade kvar. Enn i  
Smygåsra låg i sängen och räknade  
blodkakorna i taket "Ett, två, tre, i  
morn får du baka, Sara!" sade hon.  
Detta utbrände blev ett ordstäv i  
bygden. Tunnbröden bräddes över på  
karrandra och lades i en kista eller  
sattes in i ett skåp.

Före jul gjordes storbak. Brödet  
skulle då baka ända till värfu-  
dagen. I slutet av mars bakades också

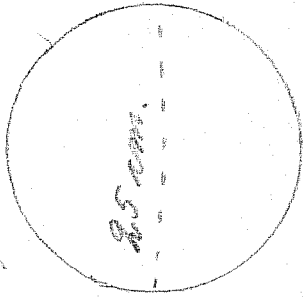
ACC. N:R M. 9246:4

4.  
LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

mycket bröd, den s. k. marsbakningen.  
Sedan bakades det var fredse<sup>(vecka)</sup> eller en  
gång i månaden, allt efter som  
brödet räckte.

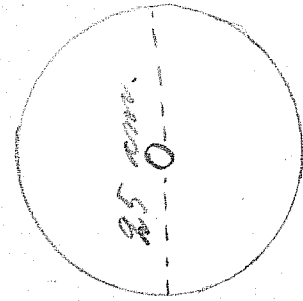
Brödbakningen tillgick på liknande  
sätt i alla hem i trakten, och  
mjöl och övriga ingredienser voro  
de samma.

Amigian

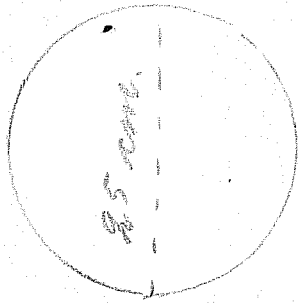
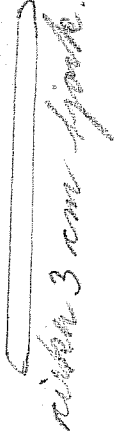


Karabongor.

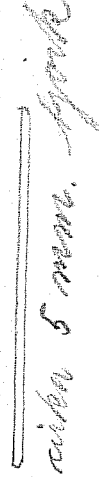
Iron side



Halahakaha.



Iron basket.



M. 9246:5

UNIVERSITÄT  
TOLKIENBARRIV