

ACC. N:R M. 9249: 1-6. ^(avskrift 3 s.)
^{orig i blyerts}

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Landskap: Småland Upptecknat av: Blondia Andersson
Härad: Albo Adress: Skönda, Vislanda
Socken: Vislanda Berättat av: _____
Uppteckningsår: 1943 Född år _____ i _____

Vardagsbördett

Ulmav. 11/6

ACC. N:R M. 9249 /:

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Svar på kartfrågelistan 11 b. (Ulma k. 11 /b/).

Under senare delen av 1800-talet bakade man till vardagsbröd "kakebröd" eller limpa. Mjölet utgjordes antingen av sammalet rågmjöl eller mjöl av blandsäd av korn och råg. Detta även grovmalet. Eller bakade man enbart bröd av sammalet korn, allt efter som man gade råd och som man gade gott om säd. Bröd av enbart grovt mjöl av råg var storartat, och benämndes "rågbröd." Bröd av kornmjöl kallades "kornbröd" och bröd av blandsäd kallades "brö å blannsä."

Bröd av blandsäd eller bröd av kornmjöl baktas på samma sätt till "kakebröd". Till jäst hade man surdeg, som man tillrett vid jul eller midsommar. Sedan bibehölls denna jäst, emedan man gömde en liten degbit till jäst varje gång man hade bakat. Denna degbit förvarades i mjöl till nästa gång man bakade. Då den lades i blöt i vatten och irördes råg- eller kornmjöl, samt fick sedan stå på ett ej för kallt ställe och jäsa upp.

Då man bakade "kakebröd" satte man till degen om kvällen. Man lade då mjöl i baktråget och slog över mjölet ljummt eller kokhett vatten samt rörde noga ihop mjölet med vattnet, antingen med händerna eller med en "trästöt" eller trätvet.

ACC. N:R M. 9249:2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-

den ARKIV

Hade man kokt eller rå potatis i bördet, inarbetade man först den rivna eller stötta potatisen i mjölet, varefter man slog över degspadet och arbetade ihop alltsammans. Därpå överhöljdes degen med ett brödlakan och en filt och fick sedan stå och röttna ett par timmar. Därefter slog man åter lite degspad på degen jämte den upprörda och uppjästa surjästen, varefter mjöl inknådades i degen tills den blev lagom fast. Varefter degen åter överhöljdes och fick stå och jäsa till följande morgon. Då upparbetades degen i mjöl på bakbordet, en del i sänder, varpå dessa "degar" fingo jästa tills de blevo uppjästa, då brödet bakades ut i runda kakor cirka 30 cm. vid sin diameter och cirka 12 cm. tjocka. Dessa finog sedan stå på ett sofflock och jäsa upp, varefter de insattes i bakugnen, som rymde 14 till 18 kakor, allt efter bondugnarnas storlek. I mitt föräldrahem gick in omkring 16-17 kakor. När man satte in kakorna i ugnen, sattes dom på en "gressla" med cirka 3-4 alnar långt skaft. De skulle stå inne i ugnen 1 timme eller 1½ timme eller 2 timmar, allt efter värmen i ugnen och brödets tjocklek. Brödet var bakat, när kakan "skongade" när man lät den hoppa på grisslan.

Limpa bakades mestadels i vardagslag av sammalet rågmjöl. Det bakades på samma sätt som kakebröd, förutom att degen tillsattes på morgonen eller vid middagstiden, då brödet skulle bakas följande dag. Man slog då kokande vatten över mjölet och

ACC. N:R M. 9249:3

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

arbetade så samman degmassan med blotta händerna eller med en "stöt" eller tvet, i en half eller en hel timma eller tills degen börja få en söt smak. Detta kallades att "slå limpedegen." Därpå överhöljdes degen så den höll sig varm till kvällen, då man åter slog lite varmt degspad över limpedegen och rörde upp degen, varpå jästen tillsattes och erforderligt mjöl iknådades. Limpdegen fick sedan stå och jäsa till morgonen, då degen "uppältes" på samma sätt, som då man bakade kakebröd. Limpbröd behövde stå längre i bakugnen än kakebröd.

Brödet förvarades i degträget eller i en kimma e.d. eller bland säden i en sädeskista, så höll det sig mera mjukt.

Man åt brödet färskt och skar det med kniv. Man bakade i regel ett eller två "sätär" bröd var fjortonde dag, beroende på hur stort hushållet var. När brödet tröt, bakade man ånyo.

Upptecknat av Blenda Andersson född 1880.

Skörda, Vislanda.

Vislanda socken, Allbo härad, Kronobergs län, Småland.

Originaluppd. s. 1-6

ACC. N.R. M. 9249:1.

Var på bodfrågelistan // B.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

— /

Anden svare delar av 1800-talet
baktade man till vordagsbröd. "kaka-
bröd" var limpa. Nytt utgjordes
antingen av sammalat rågmjöl
eller mjöl av blandad av horn och
råg. Detta även grovsmält. Eller baktade
man enkelt bröd av sammalat horn,
§ det eller som man hade råg och
som man hade got om råg. Bröd
av enkelt grovt mjöl av råg var
starkt, och benämndes "rågbröd".
Bröd av hornmjöl kallades "horn-
bröd" och bröd av blandad kall-
des "bröd å blansa".

Bröd av blandad var bröd
av hornmjöl baktas på samma

ACC. N:R M. 9249:2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100
101
102
103
104
105
106
107
108
109
110
111
112
113
114
115
116
117
118
119
120
121
122
123
124
125
126
127
128
129
130
131
132
133
134
135
136
137
138
139
140
141
142
143
144
145
146
147
148
149
150
151
152
153
154
155
156
157
158
159
160
161
162
163
164
165
166
167
168
169
170
171
172
173
174
175
176
177
178
179
180
181
182
183
184
185
186
187
188
189
190
191
192
193
194
195
196
197
198
199
200
201
202
203
204
205
206
207
208
209
210
211
212
213
214
215
216
217
218
219
220
221
222
223
224
225
226
227
228
229
230
231
232
233
234
235
236
237
238
239
240
241
242
243
244
245
246
247
248
249
250
251
252
253
254
255
256
257
258
259
260
261
262
263
264
265
266
267
268
269
270
271
272
273
274
275
276
277
278
279
280
281
282
283
284
285
286
287
288
289
290
291
292
293
294
295
296
297
298
299
300
301
302
303
304
305
306
307
308
309
310
311
312
313
314
315
316
317
318
319
320
321
322
323
324
325
326
327
328
329
330
331
332
333
334
335
336
337
338
339
340
341
342
343
344
345
346
347
348
349
350
351
352
353
354
355
356
357
358
359
360
361
362
363
364
365
366
367
368
369
370
371
372
373
374
375
376
377
378
379
380
381
382
383
384
385
386
387
388
389
390
391
392
393
394
395
396
397
398
399
400
401
402
403
404
405
406
407
408
409
410
411
412
413
414
415
416
417
418
419
420
421
422
423
424
425
426
427
428
429
430
431
432
433
434
435
436
437
438
439
440
441
442
443
444
445
446
447
448
449
450
451
452
453
454
455
456
457
458
459
460
461
462
463
464
465
466
467
468
469
470
471
472
473
474
475
476
477
478
479
480
481
482
483
484
485
486
487
488
489
490
491
492
493
494
495
496
497
498
499
500
501
502
503
504
505
506
507
508
509
510
511
512
513
514
515
516
517
518
519
520
521
522
523
524
525
526
527
528
529
530
531
532
533
534
535
536
537
538
539
540
541
542
543
544
545
546
547
548
549
550
551
552
553
554
555
556
557
558
559
560
561
562
563
564
565
566
567
568
569
570
571
572
573
574
575
576
577
578
579
580
581
582
583
584
585
586
587
588
589
590
591
592
593
594
595
596
597
598
599
600
601
602
603
604
605
606
607
608
609
610
611
612
613
614
615
616
617
618
619
620
621
622
623
624
625
626
627
628
629
630
631
632
633
634
635
636
637
638
639
640
641
642
643
644
645
646
647
648
649
650
651
652
653
654
655
656
657
658
659
660
661
662
663
664
665
666
667
668
669
670
671
672
673
674
675
676
677
678
679
680
681
682
683
684
685
686
687
688
689
690
691
692
693
694
695
696
697
698
699
700
701
702
703
704
705
706
707
708
709
710
711
712
713
714
715
716
717
718
719
720
721
722
723
724
725
726
727
728
729
730
731
732
733
734
735
736
737
738
739
740
741
742
743
744
745
746
747
748
749
750
751
752
753
754
755
756
757
758
759
760
761
762
763
764
765
766
767
768
769
770
771
772
773
774
775
776
777
778
779
780
781
782
783
784
785
786
787
788
789
790
791
792
793
794
795
796
797
798
799
800
801
802
803
804
805
806
807
808
809
810
811
812
813
814
815
816
817
818
819
820
821
822
823
824
825
826
827
828
829
830
831
832
833
834
835
836
837
838
839
840
841
842
843
844
845
846
847
848
849
850
851
852
853
854
855
856
857
858
859
860
861
862
863
864
865
866
867
868
869
870
871
872
873
874
875
876
877
878
879
880
881
882
883
884
885
886
887
888
889
890
891
892
893
894
895
896
897
898
899
900
901
902
903
904
905
906
907
908
909
910
911
912
913
914
915
916
917
918
919
920
921
922
923
924
925
926
927
928
929
930
931
932
933
934
935
936
937
938
939
940
941
942
943
944
945
946
947
948
949
950
951
952
953
954
955
956
957
958
959
960
961
962
963
964
965
966
967
968
969
970
971
972
973
974
975
976
977
978
979
980
981
982
983
984
985
986
987
988
989
990
991
992
993
994
995
996
997
998
999
1000

ses till kaka-bröd. Till jäst hade
man surdeg, som man tillagade vid jul
och midvinter. Sedan bibehölls
denna jäst, emedan man gömde en
liten dagbit till jäst varje gång
man hade bakat. Denne dagbit
förvarades i mjöl till nästa gång
man bakade. Då den lades i blöt
i vatten och svältes råg- eller korn-
mjöl, samt fylls sedan stå på ett
ej för kallt ställe, och jäsa upps.
Då man bakade kaka-bröd, stekte
man till degen som brukades. Man
lade till mjöl i kaktråget och slag
över mjölet ljummet eller kokt
vatten samt röd rogn ihop mjölet
med vattnet, andingen med kaneln
och med en "tråbit" eller tråbit.

— 9

ACC. NR M. 9249:3.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Hade man ^{en} kokt ^{en} potatis i brödet,
inarbetade man först den röda
~~roset~~ ^{en} stätta potatisen i
mjölet; varefter man slag över
degspeadet och arbetade ihop allt-
sammans. Därpå överhöjdes degen
med ett brödlåkan och en lilla och
fick sedan stå och sötna ett
par timmar. Därefter slag man åter
lite degspad på degen jämte den
apparat och apparaten surjäten,
varefter mjöl inkvädades i degen
tills den blev lagom fast. Därefter
degen åter överhöjdes och fick stå
och jäsa till följande morgon. Den
apparat degen i mjöl jäsa
bakbrödet, en del i smör, vapsi
dessa "degen" finge jäsa till i

3

ACC. N:R M. 9249:4

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

9

blått uppjättat, då brödet bakades
ut i runda kakor cirka 30
cm. vida i diameter och cirka
1 1/2 cm tjocka. Dessa fingo ordon
stå på ett sofflock och gräsa
upp, varefter de inläggs i bak-
ugnar, som syns. 14 Till 18
bakar, ut efter bonusmarmas
storlek. I vissa förldrakam gick in
omkring 16-17 kakor. När man
sätter in kakorna i ugnen,
sätter man på en "grästa" med
cirka 3-4 alnar långt shaft.
De skulle stå i ugnen 1 timme
eller 1/2 timme eller 2 timmar, ut efter
värm i ugnen och brödet tjocklek.
Brödet var bakat, när kakorna "stom-
ade" när man lät dem kylla på grästan.

ACC. N.R. M. 9249:5.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

— 5

Limpa bakades omständigt i vardags-
dag av hemmet rågsnytt. Det
bakades på samma sätt som kaka-
bröd, förutom att degen tillättes
på morgonen och vid middagstid.
Så brödet skulle bakas följande
dag. Man slog då kokande vatten
över mjölet och arbetade så som
man dagmassan med händer.
Kärlarna var med en "stöt" och
fast, som kuglar eller en halv timme
och till degen börja på en stund
dessa kallades, att "de limpa-
degen". Därför är kaka degen
så som här sig som en kaka
de man äter slag lite ^{smak} daggrad för
limpidagen och så de upp degen,
varpa förtur tillättes och infordrig

ACC. N.R. M. 9249:6.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

— 6

mycket ihärdiga de. Linnédegen
fick sedan stå och jäsas till en
förmassa, då degen "upplättes" på
samma sätt, som då man bakade
kakaströda kumpbröd. Brödet
stod längre i bakugnen än kakaströda
Brödet förvarades i det trädet ~~en~~
i en bland. såsom i en såbakstun,
så höll det sig en längre tid.
Man åt brödet färdigt och skas
det med smör. Man bakade i regel
en massa två "västar" bröd var
hvert år. Jag brukade på hus
stort husbröd var. När brödet
stod, bakade man inga.

Uppförelse av Blanda Anderson född 1880

Thörda, Västmanland.

Västmanland, ~~här~~ härad, Krensbergs län,
Gävleborg.