

ACC. N:R M. 9251: 1-2.

Landskap: *Blekinge* Upptecknat av: *Gerda Svensson*
Härad: *Östma* Adress: *Kestorp, Nödeby*
Socken: *Nödeby* Berättat av: *Densamma*
Uppteckningsår: *1943* Född år *1888* i *Nödeby*

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Vardagsbrevet.

(Utnm k. 11 (b.))

Skriv endast på denna sida!

ACC. NR M. 9251:1.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Brödets benämning, grovbröd,
som användes till vardagsbröd.
Brödet var jäst, och som jäsmen
användes surdeg. Man tog under
en bit av degen som formades
till en bulle som förvarades i mjäl-
bingen, till nästa bak, då den
bröte sönder och övergöts med varmt
vatten som fick stå över natten
för att mjukas upp till tjock
massa, som alltid var surdeg.
Till detta bröd användes som vanligt
rågmjöl, utom vid dålig rågskörd
då man blandade såväl korn
som havre och potatis i brödet.
Potatisen användes antingen så-
river eller kokt. Till formen var
bröden runda, omkr. 45 cm i diameter.

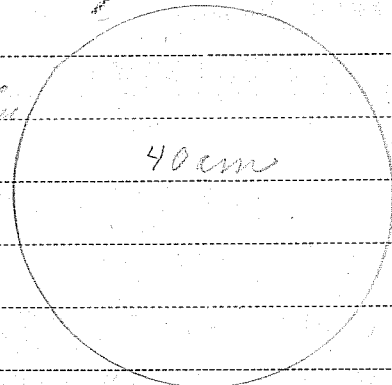
Ullma k. 11 (l.)

ACC. NR M. 9251:2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

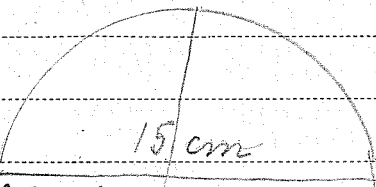
Brödet är, skuret i skivor, (mjukt)
det mjuka brödet

förvarades del i stora ^{avsnipån}
träkistor eller i mjölbingar
det senare för att undgå
mögel. Det bakades i regel
en gång i månaden.



Till jul bakades fint bröd
s. k. siktebröd till detta

bröd skulle mjukt från sidan



varensiktas d. v. s. det siktades vid
kvarnen. Även detta bröd skulle jäsa
och man tog en del surdeg samt
dessutom vanlig jäst, bröden had
samma form som grasbrödet.

Om där detta bröd bakades här Hovstorp
i Böödeby socken.