

ACC. N:R M. 9254: 1-14.

Landskap: *Småland* Upptecknat av: *Franz Petersson*  
Härad: *Kinnared* Adress: *Smömmåla, Ushult*  
Socken: *Ushult* Berättat av: *Densamme*  
Uppteckningsår: *1943* Född år ..... i .....

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

*Vardagsbrödet* (*Ulma k. 11 (b.)*)

Skriv endast på denna sida!

Svar på kartfrågelista 11(b).

Under 1880- och 1890-talen använde Ushults jordbrukare i regel grovt bröd, vilket i de flesta hem bereddades av hälften råg- och hälften kornmjöl. De år, då råg-  
aren var dåligt matade och kornet på grund av svår midsommartorka ävenledes gav blott tröskningsresultat, nödgades en och annan barnrik torparfamilj att övergå till det gamla bruket att "spanta in" en tredjedel havremjöl i bröddegen. Tillgången på arbetskraft här i Ushult var på denna tid mycket stor, varför det ofta kunde falla sig mycket svårt för en torpare att i sitt hems närhet skaffa sig ett extra arbete av sådant omfång, att förtjänsten därav kunde sätta honom

i stånd att inköpa en tunn brödsäd. Men hade han ingen dagsverkskyldighet för sitt torp och han ej var allt för gammal, så hände det, att han reste bort till något järnvägsbygge, där han skaffade sig anställning några månader, vilket för torparna snart fick den glädjande följden, att hon fick gå till Miskults, i närheten av kyrkan liggande lilla poststation och hämta det ene penningbrevet efter det andra, och hennes av "havsablang" tillredda bröd fick utbytas mot ett av "sövat köpe-mjöl" bakat dito. Samma förhållanden inträdde, ifall i torparfamiljen fanns arbetsföra barn, som voro villiga att under sommarmånaderna arbeta på de skånska eller danska betfäkten. Fick

en torpare, som på grund av sina egna eller sina barns bortafärdstjänster kommit i tillfälle att köpa en sädsk hälsigt rågmjöl, mottaga besök, just som man och hans familj väntat sig kring bordet för att kalasa på sitt "sävade" bröd, så kunde besökaren av undsamt yttra: "Nu för tiden få torparna äta bättre bröd än bönderna. (Nu få tien fan töäparna äta bättre bröd än bönderna)".

Det i denna socken bakade grova brödet benämndes i regel "grovbrö", antingen det bestod utslutande av rågmjöl eller det var sammanblandat av hälften råg och hälften kornmjöl. I en och annan stuga kallades dock detta av enannända

mjölsorter blandade bröd "blangbrö" och i enstaka fall "kornblang". Bakade man bröd av lika delar råg-, korn- och havremjöl, så kallades detta bröd än "blangbrö" än "havreblang". Samma förhållande var, om man bakade av råg- och havremjöl eller av korn- och havremjöl. Det kallades även då "havreblang" eller "havrebrö".

"Gronbröd" bakades på följande sätt:

På morgonen dagen före den dag, då bakning skulle verkställas, satte man surdegen i brödt. Denna surdeg, som vägde omkring ett skålpund, och som hade samma form som en vanlig rund brödkaka, utgjorde en kvartena av bröddegen från föregående bakning.

Surdegen smulades sänder i en lekruka eller i ett större lefat, varefter en skvätt ljunt vatten eller en liten skvätt surmjölk eller känmjolk slås på densamma. För att hindra flugor att komma i beröring med surdegen lade man en trätallrik eller en mjötsikt över kålet.

Altningen av bröddegen utfördes på kvällen. Var det vinter, ställdes degtråget i närheten av spisen i köket eller inne i dagligstugan. Det till degen avsedda mjölet slås igenom en grov sikt, kallad "mjötsensare" (mjölrömsare), varvid en del smutspartiklar, flagnar från mjölsäcken och kvarmedet m. m. avlägsnades. Sedan det på detta sätt rensade mjölet

blivit jämfördelat; det avlänga, minst fem fot långa träget, och den till en tunn gröt nu uppblötta surdegen blivit blandad med detsamma, kavlade husmodern - eller den degälteriska denna satt i sitt ställe - upp sina tröjarnas ovanom armbågarna, varefter hon med sin ena hand fattade ett med uppvämt vatten - degspad (dejspa) - fyllt kär, medan hon med den andra handen böjade bearbeta innehålllet i träget. Allt efter som ättningen av degen fortskred, hällde hon iblandigen skvätt efter skvätt "dejspa" i densamma. Så snart det stod klart för älterskan, att degen ej behövde mera vatten, böjade hon bearbeta densamma med båda händerna, och sedan ält

ningen fortskridit så långt, att degen genom knådningen blivit så smidig, att den släppte ätterskans fingrar, var den färdigältad. Den lades nu upp och samlades ihop i baktågets vänstra halva från ätterskan räknat, en gammal duk bred des därefter ut över densamma och alla överst ett sängtäck eller en filt.

Bagerskans första åtgörande nästa morgon var att förvissa sig om, hurvida ~~deg~~ den hade hunnit bli tillräckligt uppjäst eller icke. Hon förde sin näsa intill densamma, och då hon förnam, att den luktade lagom sur, gjorde hon skyndsamt upp en stor brasa i bakugnen, och medan elden knäppte och sprakade, älte hon hastigt om degen, vilket tillgick så, att sedan hon



träs över degträget placerat ett bakbord,  
vars längd motsvarade degträgets bredd,  
skar han med en av trä tillverkad  
"svet" (svojt) eller spade loss ungefär  
en åttondedel av degen, vilken del han  
därefter grundligt omknådade och be-  
arbetade på bakbordet, varefter  
han placerade den i högra halvan av  
träget. Sedan han på detta sätt  
efter hand omåttat hela degen och fått  
den överflyttad från trågets vänstra hal-  
va till dess högre, lade han på nytt  
duken och det övriga omhöljet över  
densamma, varefter den tämnades åt  
sig själv för att ånyo jäsa upp.  
Så snart brasan i bakugnen ha-  
de fortskridit så långt, att de  
längst nere i densamma liggande ved

Landskap: Småland. Upptecknat av: Frans Petersson.  
Härad: Rinnevald. Adress: Ljussåla Ushult.  
Socken: Ushult. Berättat av: Densamme.  
Uppteckningsår: 1943. Född år 1884 i Ushult

Fråna började visa tecken till att falla  
sönder, var tiden inne för bagerstiden  
att forma kakor eller - som  
det här heter - "slå upp brödet".  
I ett i ett träfat eller "träl" be-  
fintligt mjölkfäriad, som benämndes  
"uppslättermjöl" (uppslättermjöl),  
tog han med ena handen litet mjöl  
och "mjölade" det nu över bakträ-  
gets vänstra halva nu placerade  
bakbrödet, och sedan han med  
"dejtvojen" skurit bort från de-  
gen en till en ordinarie brödkaka lagon  
stor degklump, formade han ett cirkel

10  
runt bröd, som uppjäst och gräddat skulle  
ha en diameter av cirka åtta och ett halvt M.  
tum, en tjocklek av tre tum och en vikt (9254:10.  
på omkring fyra skålpund. Bröd av enbart  
rågmjöl var givetvis betydligt tyngre än  
"kornbland" och "havrebland". Så snart  
kakan blivit färdigformad, placerades  
den på ett rundbord, varefter en ny kaka  
formades. Sedan hela degen förvandlats  
till kakor, rev bageriskan medels en av  
trä tillverkad ugnsraka sönder de kvar-  
varande hela bränderna i ugnen, varefter  
glöden spreds ut över hela ugnsrilen.  
Om halva timmen senare, då glöden börjat  
få en mattare färg, rakade bageriskan ut  
desamma ur ugnen. Med en av tallis gjord  
ugnskvast, som hon ideligen doppade i  
vatten, sopade hon sedan ugnsrilen ren

Landskap: Småland. Upptecknat av: Frans Petersson  
Härad: Kinnared. Adress: Smäråmåla Herkult  
Socken: Herkult. Berättat av: Densamme.  
Uppteckningsår: 1943. Född år 1884 i Herkult.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

sin aska och kol, varefter han drog  
rundbordet med det talu kakor store  
brödsättet fram till ugnöppningen.  
Med en av elatä tillveckad bröd-  
gressla sattes nu brödet in i ugnen,  
varefter ugnsdörren tillstängdes. Sedan  
kakorna stått i ugnen i en och en halv  
timmes tid, togas de ut, och var bakningen  
lyckad, lades de på ett bord, ett saff-  
lock eller annat träunderlag. Men hade  
brödet av en eller annan anledning råkat  
bli allt för hårt bakat eller skarp-  
fallet (skarplopet), placerade man det  
på en säng och bredde över det samma

Skriv endast på denna sida!

ett tjockt sängtäcke, som sedan ej fick undan-  
skaffas, förrän brödet hunnit bli fullstän-  
digt genomkallnat.

Använde man potatis i brödet, vilket  
i en och annan familj förekom, så kokade  
man en liten gryta råskalad potatis, som man  
stötte till mos, vilket därefter blandades med  
mjölet i träget. Potatistillskottet fick ej  
utgöra mer än en femtedel av det till degen  
använda mjölets vikt.

Ärtbröd (äatabröd) användes på en och annan  
gård en ä två månader lång period under året.  
Det var förr sed att så ärtor tillsammans med  
våråg, och vid handkastningen av detta säde,  
stannade en del ärtor kvar bland rågen. Ärt-  
bröd tillreddes och bakades precis som vanligt  
grovbröd.

Allt vardagsbröd - grovbröd, "räjbröd", kornbröd,  
blangbröd, kornblang, havreblang, havrebröd, ärt-  
bröd (äatabröd) och präbröd - åt man mjukt. Det för-

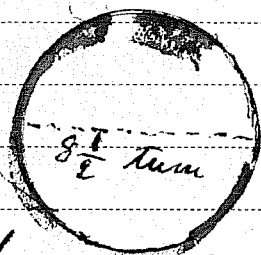
varades i en klädeskista, sädesösk eller liggande på bara golvet i en kammare eller på en vind.

Hårt bröd (hålkakor) har ej använts här i Hushult i större utsträckning under de senaste 60 åren. Tidigare - 1860-1870-talen - plågade en och annan larpargumma baka hålkakor, som sedan färvades hängande på en stång i taket. Man menade, att brödet blev diggare ju hårdare det blev.

Hålkakorna skilde sig från det i kista eller sädesösk färvade brödet endast därunder, att de vare försedda med ett hål, vilket det andra brödet saknade.

Hur länge ett "sätt" (sätte-säta) bröd - det vill säga det antal kakor, som den fullsatta bakugnen rymde - kunde räcka,

beredde givetvis på, hur stor familjen var. Bästod hushållet av fyra personer, räckte ett "sätt" i fjorton dagar. När man skurit den näst sista kakan, var det på tid att baka ett nytt "sätt". Till julen bakade man minst två "sätt" "grovbrö" och två "sätt" "sövat brö". I ett och annat hem förvarade man julbrödet i en malt-hög, vilket gjorde, att brödet fick en behaglig smak av malt. Allt bröd, så väl "grovbrö" som "sövat brö", skars i skivor, innan det förtärdes.



En kaka 3 tum  
"grovbrö". Från sidan:

Sedd  
ovanifrån: