

ACC. N:R M. 9277:1-9.

Landskap: Småland

Upptecknat av: Jenny Danielsson

Härad: Kinnared

Adress: Jät

Socken: Jät

Berättat av: Densamma

Uppteckningsår: 1944

Född år 1880 i Kalmarvik.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Var dagsbrödet.

Ulmav k. 11 (b.)

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R M. 9277: 1.

Landskap: Småland
 Härad: Frimmarö
 Socken: Fät
 Uppteckningsår: 1944
 Upptecknat av: Jenny Danielsson
 Adress: Fät
 Berättat av: mig
 Född år 1880 i Frimmarö

LUNDS UNIV.
 FOLKMINNES-
 ARKIV

Lunds Universitets Folkminnesarkiv.

Ulmav. 11 (b.)

a. Brödets benämning. Groft bröd, sur-
 limpa, söt limpa, Kläbröd, Tunnbröd
 Kåkebröd, samt riktsbröd och potatisbröd
 som kallades för "päänarö". Lichtebrödet
 hörde just inte till det vanliga vardags-
 brödet det förekom endast på rikmans-
 ställe. där de inte var snåla, där fick
 de sektebrö till kaffet på söndagsmor-
 genen och till middagen på en förmiddag.
 Kaffet kom i bruk fick de ost och malt
 dricka till nämnda bröd. Men till kaffet
 fick de endast en skiva bröd utan sägel.

sicketbröd kallades också för fint bröd.
 B. allt bröd var järt men g' med frö-
 järt, som di gamla tala om och som även
 jag mins så jästes brödet med maltjärt
 som togs när di brygde malt-dricka, så
 användes även surdeg, ett stycke deg gömdes
 varje gång när di bakade, sen blötes det
 upp och rördes nyöls i så det kom i järing.
 Så gick även ut midsommaraftons natt och
 skulade dag i gräset, di drog en handduk
 över gräset så blev blev vått sen vred du
 en battnet, sedan rörlas det nyöls i det vat-
 ten så det kom i järing det brukade taga
 nio dygn. På samma sätt gjordes det när
 rågen blommade di satte ett fat med vat-
 ten i åkeren så blommar föll i det så
 jordes det järt av det, detta har jag i min
 barndom både sett och varit med om. fort

di gamle sade at det brød som jærtes med
sæden jærst möglade g' hur gammalt det
blev. Lurlimpan jærtes så. Det kokades upp
vatten med mycke hammin i det slops
frå grovnalet rågmjöl och arbetades en
timma ^{och} väl det sedan bådades det ner
så det behöll sin värme, andra dagen
kom det i jäsning och tredje dagen blev
det bakat i ugnen, så bakade min faster
sarlimpa.

C. Groft bröd bakades av lite råg blandet
med mycke korn eller havremjöl, degen
jærdes i rågmjöl eller hause vilket di
hade sen blev den upprättad "upparbetad"
i rågmjöl. Lurlimpa bakades av rågmjöl.
Likhäsa sötlimpa den jærtes med maltjærst.
Fribräck det bakades av de sägar som sikh-
tades ifrån när di bakte sichtebrödet for

ty det baktes enbart av rågmjöl. Jumböns
det bakades av hälften korn och rågmjöl
men det kornet var skrätt vid kvarnen
och benämndes som "skrämmjöl", detsamma
som nåbbat nu för tiden eller halofint.
Det skulle jäsas lätt och bakades tunt med
ett skål smör i kakan och med en bröds-
nagg naggades kakan i fyra delar så det
kunde brytas när det blev bakt, varje
sådan del kallades för en "kakefjöring".
Trakebröd, det bakades av groft råg och
kornmjöl hälften av varje det skulle
jäsa så det blev lite stort och bakades
i stora tjocka kakor. Licktebrödet är be-
handlat. Potatisbröd, till ett stort bak ka-
dades ungefär två skäppor potatis med ska-
len på, när de var kokta fick alle man
i huset hjälpa åt att skala så fort forts

Som en man puffade igenom dem i en
"påanaguff" medan de var varma, sedan
stöttes rågmjålet ner i det mores ty i det
brödet skulle ej vara något degsrad
när det sedan var lagom varmt tillsattes
järten och upp arbetat i kornmjöl det blev
ett mycket gott bröd. De årtmjöl och bond
bösmjöl bakades stora grova kringlor de
bakades på ungärlers "ungrens botten" ej på
bakpannor, årtmjöl användes även till kok-
mjöl i stället för som vi nu have vete-
mjöl, även korn användes till kokmjöl det
kallades för sletmjöl. I min barn & ungdom
fick vi ej äta vetebröd, det bakades ej utan
till de största högtiderna och när man
kytta ostsmjöl på hörten, mjölet köptes då
hos handlarer det var enda i min hemtrakt
som odlade vete. Som jag nu omtalat forts

brödet har jag sett ätit och när jag blev
så stor så jag kunde fick jag hjälp till att
baka ty jag är uppfödd i bondhem hos en
faster. Denna uppteckning är från Tetåklings
i Trähusviks socken brödet bakades unge-
fär likadant i alla hem beroende på hur
di hade det ställt med mjöl, ty det var
inte så gott om mjöl då som det är nu för
tiden, försett ransoneringen, det är ju skillnad
på vad såd. som odlas nu eller i min ham-
den.

- d. Brädets utseende, alla bröden bakades
runda, limpana tjäcker surlimpan större
än sätlimpan di prätlades med en tråkling-
ig gaffel på översidan en gaffel som var
absolut endast till bak. Klisbrödet baka-
des halvtjockt i rund kaka men prätlades
gj. tunnbrödet är omtalad. forts

kakbrödet bakades halvtöckt i rund form
och naggades lätt med en brödnagg på
översidan. Lichtebrödet bakades runt
och tjöckt och prästades lätt på översidan.
Potatisbrödet bakades runt och tunt.

1. Hur vardagsbrödet äts, nu är att obemärka,
dessa omtalade bröd fanns g' i ett hus på
en gång, d' bytte om och bakade olika
sorter grov kampa eller kakbröd eller kli-
bröd fanns året om sen bredvid d' bytte
det om med s'ektebröd eller tunnbröd
eller potatisbröd. Det grova brödet äts
skurit i skivor till d'bramat, middag,
och kväll. Det som var finare och bättre
fick d' till kaffet på morgonen eller
som sagts förut o'it och malt dricka till,
också till mer afton på e.m. Tunnbrödet
bröts i fyra delar det blev en "kakfjäder"
flots

som både jag minns och som jag har hört
av gamla brukade de lägga ett stycke potatis-
pankak eller en skina ort på en "kakeffäring"
bröd och ge åt kalsnarna innan de gick ut
på logen och trötade om morgonen.

Hur det mjuka brödet förvarades, för i
tiden förvarades alltid säden i samma hus
som de bodde på "loftet" andra våning
var en särskild sädesvind, där låg säden
i djupa bingar i den stack de der bröd-
bakarna. På tunnbrödet var ett hål i mitten
på kakan, de stack på brödtunen och häng-
des upp på brödhjälten över spisen. Flit
bröd bakades ej.

f. Hur ofta brödet bakades, som jag minns
så bakades det en gång i månaden det
grova förtärs, tunnbröd eller ricktäbröd
bakades var fjortonde dag eller något öven
forts

ACC. NR. M. 9277:9.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

som di gamla har talat om så bakades
det inte så ofta för i tiden, det di
bakade till jul skulle räcka över värfur-
tid, Och när stätten böjades bakades det
så mycket bröd så det skulle räcka till
skörden var över eller till mickelmåne.
Sen bakades det ännu så det räckte till
julbaket kom. Ja nu har jag talat om
brödbaket precis som jag vet om det,
sagesman är jag själv ty det finns inga
som vet något om den gamla tiden
det har jag glömt säger di om en fråga

fåt i januari 1944

Jenny Danielson.