

ACC. N:R M. 15809 : 1-7,

Landskap: Småland

Upptecknare: ^{lagtb.} Fabian Karlsson, Väckelsång

Härad: Konga

Berättare: äldre personer
f. år 1894 i Boaryd, Väckelsångs ml.

Socken: Väckelsång

Berättarens yrke:

Uppteckningsår: 1940-talet, incl. 1963

Född år i

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Fulbröd. s. 1-7.

LMF 25

30/4-63

Skriv endast på denna sida.

Fulbröd.

1. / I gamla tider bakades vardagsbrödet av "näbbat" (toppat) rågmjöl. Längre tillbaka i tiden bakades kakorna runda och med hål i mitten, ty de skulle hängas upp på en stång i taket, men denna kakform upphörde nog på 1860- eller 1870-talen. De gamla brukade tala om en "kakifjärings brö".

Man skar lå ut brödet i skivor utan delade kakan i stycken från hålet ut till kanten. När man upphörde med hålkakorna började man baka runda kakor i bulleform, vilken kaktyp ännu användes. Till vardagsbrödet kan nog även räknas de stora kringlorna ("bovaxringlä") av "sävät" (siktat) råg eller kornmjöl. Dessa kringlor hade man till "mcraften" (eftermiddagsmålet).

Jug 25

2/. Till julen skulle brödet vara finare än det vanliga vardagsbrödet. Då "såvades" (siktades) allt bakmjölet för hand med en "säv" (rund sikt), ty sikt vid kvarn var ej vanligt. Ett bröd som hörde julen till var "lampa" (limpa), som man även kallade "slajebro", ty man skulle arbeta degen länge "slå degen". Det bakades med kryddor, vanligen kummin, i runda kakor, bullar, och innan kakorna sattes in i ugnen brukade man präta dem med en syrenkoist. Detta troligen för att de ej skulle bli "paufallina" (degia).

Men till jul skulle också finnas det fina vita "sektebrödet". Av den degen bakades utom de runda kakorna även långsträckt bröd "läisa" (lever), som endast förekom vid jul.

2/. Någon fabriksjäst fanns ej i gamla tider. Som "pösi" (jäsmedel) användes jäst

från drickabryggen. Där man hade bryggt på ett ställe, då brukade grannarna komma för att "låna" (låna) jäst. Jästen fick ej betalas med pengar, den skulle lånas, man fick lämna jäst tillbaka vid egen bryggd. Man använde också "suådej" (surdeg). En liten bulle deg tog undan från bak till bak och forkades. Men för att det skulle vara riktig kraft i surdegen och "jösa" (jäsa) bra, då borde det finnas något från "messommassuådejen" i den.

Den surdegen hade beretts på särskilt sätt. I midsommarnatten samlade man upp "läigg" (dagg) på en duk. I detta vatten blandades mjöl och gjordes en degbulle, av vilken en liten smula skulle användas vid kommande bak-

3. ning under året.

I gamla tider var veteodling ej stor
så det var ej så vanligt med mjöl från
hemmaodlat vete, utan vete mjölet köptes.
Allt vad som bakades av vete mjöl, både
vetebröd, råsom bullar, och lever som "skörades"
till skorpar, kringlor samt småbröd brukade
kallas "kaka". Men småbröd, småkakor, var då
ej mycket det förekom. Till jul bakades det
förstas vetebröd, lever, och bullar m. m. En sorts
vetebröd kallade man "päjk". Och så skulle
barnen ha "jula-gubbar", som ibland kunde
bakas hemma, men vid 1900-talets början fanns
sådant, att köpa i "hantlingsboen". Det var
gubbar och gummor, som ibland var i par, bockar,
hjortar och hästar med en liten ryttare på.
Dessa julbröd kunde ibland vara ställda i
fönstren, så att man utifrån kunde se att
4. det var jul i stugan. Men vanligen stod

dessa bakverk som julpyrdnad framme på byrån eller skänkan. De fingo sig ätas upp förrän efter jul. — Uppskrivaren har i sin samling en julhjärt från något av de första åren på 1900-talet. — Pådana figurformade bröd förekom endast vid julen.

3. / Till julen gjordes mycket stora bak, man bakade flera "såti", ty julbrödet måste räcka minst till kyndelsmäss.

Det var en skam att behöva baka för nära efter jul. Brödet brukade packas ner i en kista, "brödkistan".

4. / En brödkaka av julbaket skulle gömmas ända tills vårarbetet började. Den kallades "sankakan", och över julen skulle den ligga underst i "julaköjen" på julbordet. När vid "Tjunnsti Knut" julen

5. ansågs vara slut, då grävde man ner

den kakan i bingen med "såsår" (julsådet).

5. / Bröd med gläskskivor uti år ej
alls känt, och har troligen ej förekommit.

6. / Barnen brukade få var sin lilla jul-
hög med bröd, kringla och äpple, överst
i kringlan samt julagubben m. m.

Och den stora julhögen på julbordet
var ju hela familjens julaprydnad, och
"boähdä" (bordheder).

Dagarna före jul brukade fraktens
fattiga barn komma och bedja om jul-
bröd. För detta brukade man få baka
ett särskilt "såta", om en tio eller tolv
småkakor. De där brödkakorna blev något
mindre än de man själva skulle ha, men
de voro av samma goda juldeg. Att "tigga
6. julabrö" upphörde vid 1800-talets slut.

Julaften kom husaren eller soldaten och tog upp "julakosten" hos sina rotbönder. I julakosten ingick en brödkaka, sovel, ljus och brännvin m. m. Hans brödkaka måste vara av vanlig storlek minst. Han skulle också ha traktering på varje ställe, för han fick ej "bära ut julen".

Dessa uppgifter är det mesta från Boaryds by belägen i östra delen av Väckelsångs socken, men delvis kan gälla även för angränsande byar.

De personer uppteckningarna gjorts efter voro infödda i Väckelsång och deras förfäder har varit bosatta i denna socken flera släktled tillbaka.