

Matbrödet i äldre tid (på 1880-talet). Här efterfrågas endast vardagens vanliga bröd, som äts vid huvudmåltiderna i hemmet. (Alltså ej bröd, som sattes fram för besökande, vid högtider, söndagar etc. eller som avsågs till matsäck eller för andra speciella förhållanden.)

a) Använde man ett slags bröd eller flera slags bröd som matbröd i hemmet? (Om flera sorters bröd använts som vardagsbröd, sök då ange skillnaden mellan brödsorternas anseende eller användning, även om skillnaden var ganska obetydlig.)

b) Hur benämndes det vardagliga matbrödet?

I det följande besvaras frågorna för varje brödsort för sig, om flera än en brödsort förekommer som matbröd i vardagslag.

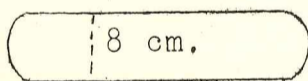
c) Var brödet jäst eller ojäst? Vilket jäsningsämne användes och hur förvarades det?

d) Vad slags mjölsorter användes till degen? (Uppgiv om det var enbart råg eller korn eller havre, som användes, eller blandningar härav. Uppgiv om mjölet var sammalet, siktat etc.)

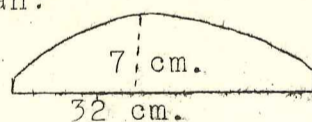
Exempel: Som vardagsbröd användes blannbrö av hälften råg- och hälften kornmjöl (Småland). - Vardagsbröd var tunnbrö, ojäst, av finmalet mjöl av bästa vithavre samt kaka, jäst av sammalet rågmjöl (Dalsland). - Matbrö var dels tunnbrö, ojäst bröd i lövtunna kakor av sammalet kornmjöl, tillsatt med en nypa rågmjöl, dels hålbullar, jäst bröd, högst 1 cm. tjockt av grovmalet rågmjöl blandat med kornmjöl eller blandsädesmjöl av korn och havre. Detta bröd ansågs något förnämligare än tunnbrödet (Dalarne). - Tunnbrö och blannkaka. I fattiga hem ersatte tunnbrödet blannkakan, i välbärgade äts det som tilltugg vid huvudmålen till välling, sill och potatis m.m. (Värmland).

e) Beskriv det nybakade brödets form och storlek. Gör en enkel teckning av brödet sett ovanifrån samt från sidan. Utmärk om det är hål i kakan. Anteckna på teckningen måtten. Exempel:

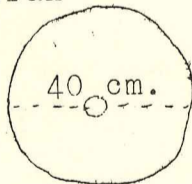
Ovanifrån:



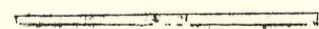
Från sidan:



Ovanifrån:

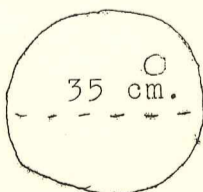


Från sidan:

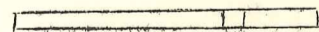


Omkr. 2 mm. tjockt.

Ovanifrån:



Från sidan:



Omkr. 2 cm. tjockt.

- f) Hur gräddades vardagsbrödet? Här uppgives om brödet gräddades
1. i bakugn;
 2. på bakhäll av sten eller järn (om bakhällen inbyggts i ugn anmärkes detta), på stekpannor av järn, på genombrutna rostjärn (hals-ter);
 3. i övertäckta pannor;
 4. i formar;

g) Anteckna hur brödet förvarades (vad man gjorde för att brödet skulle hålla sig - mjukt eller torrt, alltefter ortens bruk för varje särskild brödsort). Uppgiv alltså hur t.ex. hålkakor hängdes på spett, hållöst tunnbröd hängdes vikna på spett eller lades på brödhjällen eller hur man använde brödhäckar eller hur hållösa mjuka kakor lades i sädesbingen eller på en bädd av torr råghalm eller lades i tråg, svep-pes i linneduk eller betäcktes med linneduk. Skulle brödet ätas mjukt eller torrt? Exempel: Hålkakan hängdes på spett att torka och äts i regel torr. Dock brukade man äta några kakor, strax efter baket blivit färdigt, såsom mjuka eller sega.

Uppgiv vilken ort (socken och by), som avsetts vid frågornas be-svarande. Uppgiv ålder och födelseort (socken och by) för de personer, som lämnat uppgifterna!

Svaret skrives på 8:o- blad.

