

Under det svåra missväxtåret 1868 användes bröd av sammanmald (ej siktad) havre. Detta bröd bakades tjockt och man åt det färskt, torkat blev det så hårt att man ej kunde förtära det, tunt kunde man ej baka det för att då torkade det fortare och blev oätbart. I många hem fanns varken råg eller korn att blanda i havren utan man måste baka bröd av enbart havremjöl. Detta bröd hade en besk och torr smak, i en del hem kunde finnas litet råg eller korn att blanda i havren, och då blev brödet något bättre, men endast det nämnda året vet jag att havre används till bröd något allmänt, men torde ha förekommit någon gång i något enstaka fall.

Råg var ju den vanliga brödsäden, men blev rågskörden klen så förekom det ofta att man blandade en tredjedel korn i rågen, och av denna blandning blev ganska gott bröd. Brödet bakades i tjocka runda kakor och åts mjukt. Dessa kakor kunde förvaras i 2 á 3 veckor utan att hårdna värre än man kunde äta dem.

I slutet av 1800-talet började man att baka tunnare bröd med hål i kakorna som upphängdes i taket för att torka, och sedan åts det torkat. Benämningen spisbröd och knäckebröd förekom inte på den tiden.

Fanns det godare bröd användes det på helgdagarna annars fick vardagsbrödet duga. Till helger och andra högtidliga tillfällen bakade man bröd av vetemjöl, även skorpor bakades av vetemjöl. Dessa bakades och gräddades i små runda bollar, som efter gräddningen skars i 2 halvvar, som torkades i ugn och sedan doppades i kaffe, men kaffe användes intet var dag på den tiden, det var endast helgdagar och vid högtidliga tillfällen som kaffe användes.

Stenås den 23/8 1933

A V Carlsson