

ACC. N:R M. 12630:1-12.

Landskap: Småland Upptecknare: Edla Jonasson, Kvärad

Härad: Junnebo Berättare: upptecknaren (och hennes mor

.....
Socken: Skinneröd Berättarens yrke: se uppt. bladens bakomr.)

Uppteckningsår: 1953 Född år 1892 i Skinneröd

Andrade vann vid landsbygdsbarnens matbrödförsörjning s. 1-12.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

LUF 92.

ACC. N:R M. 12630:1.

Upp-teckningar till Frg. 92
Ja, allrent här på bondlandet
bakar man sitt matbröd i
murugnen, eller vad vi kallar
bakugnen. Men det är ju nes-
tan endast i bonnamarnas
hushåll, som kräts den riktiga
så kallade köpebröds tillgången,
ändå, bakar sitt goda bröd
själva. Fastän detta ökar deras
ganska svåra, och mången gång
luniga arbetsbördan avsevärt, för
att knåda degen, elda upp un-
gen, på allt i sin rätt tid är
ej något lätt samt arbete för sig.
Och det är därför att många
ynge matmodrar, köper sitt
bröd. Man kan så säga dessa

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Frg. 92.

ACC. N:R M. 12630:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

—
2

varken kum eller vitt, kaka i un-
gen. Sedan har man ju den all-
männa rena veeringen i huset och
särskilt i köken, som får en
sådan, alltid modfäde att man
nedren de gamla stora mur-
verken med tillhjälpande en fär-
svastig bakning. Får vara ju
dessa murade i endast gästen
och heru, därför tog ju detta en
mycket stor plats i husen, Får
att slippa mera någon ny un-
slapades denna helt. Och då
måste man ju köpa bräd
Ju vid julenid, samt vid kalas
bakar ^{man} sitt behov av bräd, Det
känder ofta att om någon i gen-
laget ej har någon un- går

Till en granne vilken äger en sådan
fär att baka bröd utan sin egen
säd, 'eller mjöl,' vid dylika till-
fällen. Man kan nog säga att
det ändrats lite, vid baknings-
metoden efter som min Mor &
Mormor antalade att man på-
gode att göra fär. Så har det
ju alldeles försvunnit mot den
färs brukliga surdegen, likaså
det gada "själupästa" brädet
som allment bakades till jul-
bröd. Kanske är det tidens jäkt,
man har allraut ej tid att
göra så som mor & mormor påga-
de. Dels har flickarna ej lärt sig
och ej heller vilja de yngre hus-
mädrens arbete så med bak-

mången "af" av mat brädet, det har
ju på senare tid blivit mera
med småkakskak än fär, då
det huvudsakligen var ^{det} goda mat
brädet som utvisade husmars
duglighet i lekning.

Ja som sagt surdegen användes
numera ej. Därmed slutades
här på arten ungefär vid roket
skiftet, i de flästa huskäll.

Och numera sätter man ej i deg
färrer några timmar innan man
utbakar, och det samma insätter
i mignen, denna metod kände
man att använda sig av fär en
20-30-år sedan. Seden att kaka
upp vattnet till degpadet är
numera ytterst sällsynt, men

min Hvar man gjorde alltid
detta, då det deremot hände att
Man ej alltid gjorde så, kan man
fästa att seden därän ändaats
lite år efter år, för att som sagt
numera aldeles upphäit
ja man kan ej säga att bakning
i murungren, upphäit, men att
det käses bräd ja det går man ju
men, man klagas därpå sågude
som sanningen är, käsebrädet
är så odygt brät, och ej så stor
måning uti, därför håller man
ännu i bondgårderna på det "gaa"
hemmabakta brädet. En sak
som ej är som förs är denna
man bakar ej, utav så groft
mjöl, som förs då det var helt

Sammalet numera läses man
skala rågen, så mjölet blir något
finare än sedan. Som jag minns
att Haemar hade. Det var nog
fabrikalberna som först körgade
med att köpa bräd, sedan när
ute på samma handlandet var
det handlandeerna vilka taga hem
köpe bräd, får i läjurn på 1920-
talet förs här ej någon som ködde
omkring. Då det numera är flera
stycken av den sorten, ja här är
en bägare som är hemmakörande
i Örkelljunga, man lämnar sitt bak-
verk endast i afärena, man kör
måndagar och torsdagar, på är
det en ifrån Halmstad även man
säljer endast i afärena, på är

det en i sjäan Lakalun men denne
säger sitt bröd endast till hushåll-
en. Nej något "andelsbageri" finns
att bilda ett sådant har aptarna
rit på tal, ja för en del är sedan
gått man omkring med tecknings-
listor, men det är att, Nej man
slutade ej undersökningen, för att
man fått den så kallad jämnung-
nen. Det var nog någon som
lögade med det men ett sådant
bröd fall ej på "läppen" hos
bondinnorna. Ja bröd yngre och
särskilt, de äldre har alltid lovat
det det "gou" hemmabakta murrung
brädet. Och det är då rätt att
om man finga köpa sådant
ja då varo det en fin afär på

bräda hållen bräd säljare och köpa
ren, men o, "vet" så är det ej.
Efter vad som min Mor och Hammar
omtalat att folk äta bräd, ja då
är ^{det} ju blott ett minemunn minne
ka, som man spisar bräd, man
må också betänka vilka mängder
sågel alla de saeters som nu in-
går i kort hållt, vilket man ej
hadde förr, så och ägg och gränsa-
ker. En riktig sak som man
ej lär förlöse är denna Su-
mera är det ju så få med
karn i hemmen, och förr varo des-
sa ganska många. På ett husköll
med Mor Far och 6-8 till barn
sade Mor, gick det åt en kaka
bräd om dagen, en sådan kaka

vägde svara modiga 7 "mark"
"skälpsund", ungefär 3 kilo.
Och ändå var det mättnad uti
sådans bröd, Minnes nog huru som
falk i fjän samhällena komma ut
på bondlandet, under den första
kräfttiden åren 1915-1918, och bröda
ja veckligen bedjande om att mat
gad betaldning på köpa lite mjöl
utan oss, som hade så kallat
sjeluhushåll, för att i sina jeen
spisungar, bruka lite extra
bröd, för det bröd som dessa
pinga köpa på sina samsame
ringkast var otillräckligt.
Att man lämnar mjöl till beaga-
ren för att på bröd, är mycke
sälstent, men om så händer ja

då vill bageren ha så många
kilo mjöl som han anser att åt
går för den mängd bröd man
tjänat, men som sagt detta är
sättsynt, På några enstaka ställen
finns bakningens kvar fastän man
ej använder den, men i så fall
är det därför att densamma är
bristfälliger, och utan brandstads
kolagets ryningmän utsynt
och får ej användas, i och för bröd
bakning för eldfaras skuld
Det finns ju nog någon gård där
det är de äldre som prunt vill
att murengron skall vara kvar,
men den unga stam. varken
kan eller har tid till att leka,
vill i detta sammanhang berättas

en liten episod. En ung fru var
nykommen till gårds, hon kunde
ej att som är färdig med sin
ungsbakningen. Men får att man-
nens massa inte skulle bli
missnöjd, med hans lilla sasa
fru, så stannade han hemma i
ty" får att uppsida den stora
bakningen. Vill lona att detta
är ett ansvarfullt värv så att
närmen blir precis lugna.
Men o det var något som han
ej lät sig nemligen, att han lora
"grestan", den som man satte brädet
på då detta skulle insättas i ung-
nen, ej heller den unga fru kunde
knopet, in i ungen men du gade
kakan släppte ju ej, men nu måste

gamla var sådana hjälpsande fann,
kanske det är därför som så många
ga yngre ej bakar utan köper sitt
bröd av bräd, "ja just konsten"
Ja när man senare de ja då
blev ju utrymmet betydligt större
när som man släpade ungen
här kunde man få plats till
bröd spis och värmepannan
och mängderstädes en bakgraderaps
har jag sett och att det är my-
cket spärnt att slippa ha de vä-
sta arbetskläderna hängande
över spisen i köket vill jag
vara

Ja som man ser är det många
om och men, som gart å gör att
man slutat baka på ett i stället
köpa bröd!