

ACC. N:R M. 12632:1-4.

Landskap: *Småland* Upptecknare: *Gottfrid Wagner, Alveda*  
Härad: *Östra* Berättare: " " "  
Socken: *Alveda* Berättarens yrke: *författare*  
Uppteckningsår: *1953* Född år *1884* i *Alveda*

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

~  
Användes vanor vid landsbygdsheimmers mat-  
brödförsörjning. s. 1-4. *LwF 92*

Skriv endast på denna sida

Andar vore vid Lands byggers  
matbrödsförsörjning

Luf 92

1

1. Bakning i murad bak-  
ugn förskannas icke.

2. Liksom på många andra församlingar  
som förskannat har bruket att  
baka i de murade ugnarna upp-  
höjt på småingom från tiden  
omkring 1900 talits början.

Orsaken väntas de kända att  
baka i tegelugnar var den, att

det var synnerligen besvärligt  
att arbeta med bakmjölen som  
milde ugnen. Det gick åt mycket  
ved för att få den varm, så  
skulle den popas ren från aska  
med en stor ugnsp. Det dammad  
och rök. När ugnen blev ständigt  
skulle den lucas, och det var  
svårt att få någon som åtog sig  
det arbetet. Sen bakspisen tillkom  
var det lätt och bekvämt att baka  
i den.

2.) Numera ges så många tillfällen  
att köpa matbröd, att en rätt stor

del av folket köper bröd i stora  
utsträckning. Men det bakas ju  
även mycket i hemmen.

Bröd körs med lastbil ut från  
städerna. De går regelbundna  
turer på landsbygden och lever-  
erar bröd hos diversshandla-  
rna. Folk ort, vilka bager biken  
kommer med bröd

Det anses att bröd som är  
bakat i munsd nya är bäst. Men  
när tillfälle ges att pröva nya  
sorter, så går folk detta. Tillfället---

All folk har större tillgångar  
på kontanter invecklar även på  
frågan om inköpar matbröd.

3. Den murabergsken finns  
än kvar på en del ställen, även  
fastän den aldrig användes. Tand  
herri har den vid restaurering  
slängts igen eller också rivits.