

Landskap: *Småland* Upptecknare: *Hilda Klarin, Hoornantorp*
 Härad: *Konga* Berättare: " " "
 Socken: *Hoornantorp* Berättarens yrke:
 Uppteckningsår: *1953* Född år *1878* i *Glätthög*

Andrade varor vid landsbygghemmens matbrödförsörjning.

s. 1-7. LUF 92.

ACC. N:R M. 12635: 1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Lof. 92

1

Gamla etturade Bakungvar

De äldsta bakungvarna ja rätt närliggande
gamla kakertugarna i sin hembygd de
var murade av gråsten och sedan rannade
med vatten i kana och det bakades av bröd
i dem och det gick bra och om stugan var
så liten så blev inte fans något bak så
var bakungen inne i stugan murad
igenom den öppna spisen. angående om
folk i sina murungvar så är det mycket
lite här på sambället kända ja inte mer än
en familj som bakar i sin ungr och de är
gamla, de som fortfarande bakar hemma är
vår mest bönderna som har egen såd här
på sambället kan man säga att de mesta
bakar i trä eller i järnspisen
i de nyaste husmen kan de ju få El-spis

ACC. N:R **M. 12635**: 2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

—
9

någans grupp som bara köper den bakas
kan ^{inte} säga det är alla hand alla lager
vi har bara en Hengård den ser ja
int så mycket om man ja har då ser dem
Påna träd och i Prättgården bakas aldrig
utan någon gång Kaffeträd och då bakas
det i El-spisen den är bakningen rören
Hans arbetsfallet bakas det näst idertera
familjerna den hur modern är hemma men
de unga kvinnorna de är mest ute
på förtäringens arbete och de köper i regel
ett färdigt träd köper i afärderna det
fin träd i varanda bevilj som fins
mätningar, neu vid Glasbrusen har de en
ringa bakstuga med ugnen och den
är ännu några som antita dem men
än den de gamla mät och det är tillräck
2 med rådan. raka vi ha så vid

rägnäcket i Lersbä räskas det ihop
rej i bland om tiden och så äro gjorda di-
mer och mer att bakas i järnspisen men
vid julen förräkt alla att åtminstone
baka limpor i ungnen och limpa de
bakas näs på samma sätt som för
men då bakades att i ungnen och rjes
baket kan mycket smitändigt och då kan
det varit att brädet skulle kryddas
di örter limporna användes ettdera
Korvmin eller aniso färkat och det fina
pomerans och reryv och så bakades
Nötkärl och det kan då så gott så som
man nu köper ett nötkärl så är det
som smugat mot det gamla att ungs-
brädet kan varit och gott och håll rej
nytt länge ja och många gamla med
3 hantens bekägan att de gamla ungnarna

är emigrerna trädde smakar inte som
förr och när det blir ett par den gammalt
är tätt och hårt, är bestämda ärtas eller
tas när folk började baka i järnspis det
går inte det gick så småningom men
Nya rekultiveringen bakade ingen järn-
spis, att det var några särskilda folk
eller prämlingar traja inte det var någ
så att folk började flytta till samhällen
det blev till industrierna men så var det som
en stä präga att på bortad di inred på de
utkus och vindar och de kunde de inte
få bakningarna utan då kom järn-
spisarna som räddare sen såg di
att det gick att klara rej utan den
gamla ungen och så kom den ur
bruk mer eller och de unga de karkur
4 raknar ungen och kan skita den.

här på platsen är nu ingen bagare som
bakar matbröd utan det kommer nu mer
dag med tåg och bitar från Mäljö och
Lerum och Urshult och ändå från
Salmar tar de ibland men att tåmmas
i cyklarna (Kanditorer har vi men de
bakar bara kaffbröd och tårter och det
kåper folks och stötar så man kan
senha att de så tåta som gånna hade
samma och nämligen) andelsbageri finns
int, det är andels riktigt att nå och gamla
gata best bli bakingsna stannar om den
finns kvar, det klart att det invärkas att
folk har bättre ekonomi ty det kända brödet
bli dubbelt så dyrt som det man bakar
sjef, men om vi går 60-70-år tubaka
och tänka på de fattiga småbönder de
9 har i regel stora familjer och ibland

Men det dåliga skändas då räddte inb
rägen till utan det blev bland såd
Eh kem och di fick många gånger blanda
med harn och det brädt hade anordning ä
att baka i järnspis och lika så i första
vädskriget då nu mjölet så dåligt så
gjorde det inb att baka i järnspis men
då hade vi två afären som bakade
hade gott och billigt matbröd de hade
gamla murugnar det var kan man
säga kumbakerier de är nu nedlagda
ägarne är döda och murugnarna
brinna och så går det med den ena
ungören ifrån den andra det är den
enka undan för undan en det mada-
mirrar och murar in en värme pannu
än det en stor grästenspis så förätken di
6 i regel fått helt hela murverket och då

i rymsket som hemmet hemmit i nya
händer då inredes det nytt och modern
i rymsket som då på följande sätt
det de gamla ungdomarna murades som
sina linb och antligt ej tillhåll ja varit
med som det i det ²Wettermarkska hemmet
i Maheda det var 1895 då hade vi ungdom
i köket och den nye murades på samma
plats som den gamle den gjordes bara
lägre det var väl följande året skulle gå
mindre ned men ja tyckte bättre om
den gamle det gjordes bättre att elda och
och tätare att sapa den ren många
som var husägare förtas de murade
in bakomgången i sina uthus och
ref dem i köket och de som byggde
när replet var nytt de murade på ett
rä ändras ut och lärom flytt med till