

ACC. N:R. M. 12647: 1-2.

Landskap Småland

Upptecknat av: Gunnar Eriksson

Härad: Västbo

Adress: Almesjö, Odesjö

Socken: S. Unnaröd

Berättat av: Deusanne

Uppteckningsår: 1953

Född år 1888 i Färjaryd

Ändrade vanor vid landsbygdsbornens matbrödförsörjning. s. 1-2

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

LUF 92.

ACC. N:R M. 12647:1.

Angående bakugnar, så för 50-100 år sedan
bakades allmänt i gamla lerugnar, då var
det vanligt på de större bondgårdarna dom
skulle baka så mycket så de skulle räcka
över hela vintern och varen bakningen
skulle ske före Jul. Ännu finns någon
gammal bakugn på de lerugnar kvar som
ännu ej är rivna. På en herregård i
Södra Annaryd förs 50 år sedan en
gammal lerug som var så slar inuti
så den som lagade ugnen satte in i
ugnen å drack kaffe. Nu ha de gamla
lerugnar nästan gått bort, om det finns
några användes dom inte de ha ersatts
med nyare av tegel, om sådana ugnar
muras, numera muras de i regel i lerygg-
mur. Många husvärdar bakar mest i kok-
spisungen vilket är bekvämligare

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

2.

ACC. N:R M. 12647:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Lup 92.

Di kan laga mat samtidigt som di bakar.
många köper sitt bröd i affärerna, onen
många äldre personer tycker mycket
helre om groft, ungsbakat bröd som
är gammalt, men nutidens lock vill
ha mjukt nytt bröd. För 50-55 år
sedan bodde i skogen en familj i en
liten stuga som stugan var liten och
saknade bakugn. Murade han själv en
ugn i skogen av flata stenar å bakade
själv stora präktiga brödkakor di var
på stora på di vägde 2 och halvpund, st.
den huvudsakligaste ungsbakningen
gick bort för 35-40 år sedan beräende
på att lock nu för tiden vill ha nytt
å färskt bröd. storleken på bakningarna
varierar uti pyntna mellan 11-15 ordinarie
brödkakor.