

ACC. N:R M. 12658 : 1-4.

Landskap: Småland Upptecknare: Karl Nilsson, Kalmarik
Härad: Kinnared Berättare: " " "
Socken: Kalmarik Berättarens yrke: lantbr.
Uppteckningsår: 1953 Född år 1897 i Kalmarik

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Ändrade ranson vid landsbygghemmens matbrödförsörjning.

s. 1-4.

LUF 92.

ACC. N:R M. 12658:1.

Matbrödsförräknings

Numera har man nästan lagt bort
att baka i den merade bakugnen där
som större familjer finnes bakar
man fortfarande i bakugnen och
särskilt till jul, särskilt de större
bondgårdarna som bakar brödet

Småbröd bakas ej i bakugn i något
hem, Det bakas i kakspisen

De mindre familjerna bakar även
det övriga brödet i kakspisen

Bland dem som odlar råg och vete
är det ej många som köper sitt bröd.
Tillvägagångssättet är det samma som
det alltid varit, Med undantag att
svedegen är borttagen och endast
präsjär användes.

Varför man slutade att baka i merugnen

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Luf. 96

1

var att folket i familjerna började att
minska så att på de gårdar som tidigare
var 2-3 drängar och en ^{friga} samē familjen
och en del lejda arbetare som skulle
hava maten på gården, Bleva ej mera
kvat än själva familjen. Drängarna
kommo bort det lejda arbetsfolket
hade matsäck med sig.

Allt baka ett större bak i murugnen
lånade sig ej för gårdens eget folk
i en sådan ugn gick in en 14-16 större
kakor det blev hårt och torrt innan det
gick åt

De äldre föredrogo det murugnsbakade
brödet och det gör jag också det var bra,
mycket smakligare och hälsosammare
än det som är bakat i en kokspis
det blir på något sätt mera dödbakat

med hårdare skorpar

För ett tiotal år sedan började handlarna
hava bröd i spiseriapåren och för 5 år
sedan började bagarna att köra omkring
med bröd. De som måste köpa sitt bröd
äro de som ej odla någon säd.

Att bistå på arbetskraft haft något
med murens bakningen att skapa
tro jag ej det blir nästan mera arbete
nu med bakningen

förr bakade man ej så ofta utan då fick
brödet räcka fjortan dagar och ibland
ännu längre, Nu bakas 2-3 kakor och
bakas 2-3 gånger i veckan.

De ändrade vanorna har ej inverkat på
hållhålllet det går åt lika mycket bröd
som förr. De större inkomsterna har
inverkat på att folk köper brödet färdigt

Under kristiden bakade de flästa sitt bröd
i murugnen eller i kakspisen.

Andelsbageri saknas.

I de gamla husen är murugnen kvar
och användes någon gång då och då.
Men i hus som nybygges eller i hus som
mursäckel ommeras är det sållan att
någon bakegn muras.

Före när man allmänt bakade i
murugnen och den blev bristfällig
murades den om och i de flästa fall
murades den något mindre.

När den murades om kallade man
det för att, Wälva om bakongårn