

ACC. N:R M. 12659:1-4.

Landskap: *Småland* Upptecknare: *E. Th. Pettersson, Ljungsjö*  
Härad: *Konga* Berättare: " " "  
Socken: *Ljunde* Berättarens yrke: *l. auth.*  
Uppteckningsår: *1953* Född år *1876* i *Ljunde*

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Andrade varor vid landsbygghemmens matbrödförsörjning.*

*s. 1-4.*

*LUF 92.*

*se M. 13001:1-2 !*

Skriv endast på denna sida

Luf. 92  
1

Her i vår ort bakes det mesta matbrödet ännu i murugn, men i ej så få fall bakes brödet i spisugn. I arbetarehemmen bakes matbrödet i spisugn och kompletteras från bagerierna eller från de tvänne brödbitar som tvänne gånger i vecka köra igenom byarna och försälja i hemmen, eller lemna in brödet till försäljning i handelsaffären. Varje vecka far och länets slakteriförenings stora buss-butiks-buss genom byarne och tillhandahåller alla slags matbröd. Det murugnsbakade brödet står dock högt i ropet och prisas allmänt som det bästa i smak, kanske och i fråga som det näringsrikaste. Vid renovering av gamla hus eller vid nybyggnad utelämnas i de flesta fall dock murugnen, då ju denna ugn fänto köksvisen tag en stor plats i utrymmet och i öfrigt var svårare än

smugg. Denna ändring i bakkingsproceduren  
har pågått ganska lång tid. Utan  
tvekan blir det spisugnslagade brödet eller  
det från bageriet, eller från handskräffören  
köpta brödet som kommer att behålla förtäret.

Allmänt beklagas dock att det smugnslaga-  
lade brödet får vika. Det är både äldre och  
yngres allmänna omdöme. Både i lantbrukare  
och arbetarklass äter man ännu mycket bröd,  
men det är alltså märkligt att det i regel nu  
i de flesta fall är små hushåll nu för tiden,  
med små barnkullar och inga tjänstefolk.

De husmoder tycker så, där ej maken alldeles  
bestämt vill ha smugnslagat bröd, att det  
är bekvämare att baka matbrödet i spisugnen  
eller i elspisen, som nu finnes både i  
bonde och arbetarklass i många fall.

Bakkingsproceduren är den gamla vanliga.

och de enda ändringar som skett är att endast  
i de flesta fall endast siktat mjöl (finmålet)  
användes. Det grova brödet bakas numera,  
tyvärr inte. Endast där någon äldre person  
eller i de familjer där man ännu ser det grova  
matbrödet är det hälsosammare bakas grovt  
matbröd. Tunga särskilda befolkning-  
grupper eller särskilt hushåll har inverkat  
på att merugnbrödet får vika. Påpekas bör att  
merugnsbakningen är synerodligen arbetskrävande.  
I en vanlig merugn bakas i vanliga fall 2,5-3 st.  
brödkakor. Stora degar skall knådas och  
arbetas och hela bakningsproceduren är tung-  
arbetad. Andedryggen finns i häv, i keller  
lämnar man mjöl till bagaren för att den  
skall utföra bakningen. På så kommer utseende  
i framtiden är dock sannolikt.  
Under ~~senare~~ är snod riktig avskalad

som exempelvis 1952 års skörd blir ju också  
bakningen av matbrödet mycket svårt.

Brödet blir ofta då vad man kallar skor-  
fallet, d. u. s. det hänger inte ihop. Brödet  
blir glesigt och vettigt. Ofta hör man  
då husmödrarne uttala sig för att man  
borde köpa brödet från bagaren, men som  
det ställer sig vid de dyra så köper brödet  
än att framställa det själv torde det dröja  
med den utvägen!