

ACC. N:R M. 12692:1-5.

Landskap: *Småland* Upptecknare: *Tou Kvantz, Hermantorp*
Härad: *Konga* Berättare: " " "
Socken: *Hermantorp* Berättarens yrke: *glasblåsare*
Uppteckningsår: *1953* Född år *1902* i *Hermantorp*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

*Ändrade ranson vid landsbygdohemmens
matbrödsförsörjning. s. 1-5. LUF 92.*

Ändrade vanor vid landsbygds hemmen
matbrödförsörjning

Som allmän företeelse kan man säga,
att man numera, i vis ort, y bakar mat-
bröd i den murade bakugnen.

I den mån man bakar matbröd hemma
i smurugnen så är det mest i jordbrukar-
hemmen.

Man kan också säga om att bröd
delvis bakas hemma och delvis köpas hos
handlaren.

Efter ovanstående allmänna drag över-
går jag till något så när exakta
uppgifter.

Hemma hos mig förekommer ännu att
vi bakar bröd i smurugnen till jularna.
Ivanliga fall köper vi brödet.

1 Detsamma var förhållandet i mitt

Lufs
925
1

svär föräldrakem fram till dess upplösning år 1938.

Efterligare några familjer i grannskapet håller denne sed.

När man bakar i murugan används, i stort sett, de gamla metoderna. Skall nägot nytt nämnas är väl det, att surdegen är försvunnen. I min tidiga barndom minns jag, att min mor någon gång använde surdeg.

Jag tror att den regelbundna bakningen av bröd i murugan här i tätorten slutade på 20-talet. Innan dess hade hemmabakningen sakta minskat i omfattning under förundan.

Inom föräldrakem slutade den regelbundna hemmabakningen på 1920-talet.

2 Det ^{var} alla befolkningssgrupperna här

Hätorben som hemma bakandet efter hand upphörde.

Orsakerna till att det arbetsamma hemma bakandet upphörde äro flera. Jag tror att en av orsakerna var, att bröd blev så lätt tillgängligt i affärerna, vidare att det var mycket slitigt att sli limpor och handknäda dej.

Något andelsbageri finnes ej i vår ort.

Som förut nämnts köper alla kategorierna här i Hätorben, sitt bröd i butikerna.

Järnspisarna (kakspisarna) kommo i bruk här i skiftet mellan 1880-90-tal. Hemma bakandet fortsatte även sedan detta hände. (se ovan blad 2)

ACC. N:R M. 12692:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

I spisugnarna bakar man både mat-
bröd och s. R. fint bröd, i den mån man
bakar hemma.

På många gamla som jag hörde tala
om bröd, lovprisade det ugnsbakade
brödet.

Jag tror inte att man äter mindre bröd
om än färre, trots att kostvanorna i mängd
och mycket ändrats.

Det är klart att man under de tida
sås. Kristiderna bakade en del hemma.

Det var ju många som hade vännen
på sina landsbygden. De var det ju
märkligt till handa att på ett eller
annat sätt skapa mjöl och baka
bröd hemma i spisugnen.

Många persaner åkte ut på lands-
bygden och lyckades köpa mjöl.

4

ACC. N:R M. 12692:5.

Inom parantes sagt skapades här ett
nytt ord för "slaga" kår av myt på land-
bygden. Man sade "böjda"
I den att lämna myt till bageren
eller till andelsbageri. Känner jag ej
till pärlfrån.

I många fall vid restaurering av äldre
bäckstugor rivs man bort bakugnen.
Här gör man de de nya murverken mindre.
I den mån man ordnar med murugor i
det nya murverket görs denna mycket
mindre än den gamla. Oftast går det in
10 à 12 normala brödkåkar i en gammal
murugor. I den nya går det in i ett
fall som jag känner till, sex brödkåkar

Tor Frank 5-4-1953

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

5