

ACC. N:R M. 13047 : 1-3.

Landskap: Småland Upptecknare: Oscar Karlsson, Alghult
Härad: S. Måru i Uppvidinge Berättare: " " "
Socken: Madesjö i Alghult Berättarens yrke: fönsterglasblåsare
Uppteckningsår: 1954 Född år 1879 i Madesjö

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Ändrade vanor vid landsbygds hemmans
i atvädärföröjning. s. 1-3

LUF 92

Suf. 92

På många, ja de flesta bondgårdar i denna Ålghulls socken, bakas bröd ännu i bakugnarna i repp. gårdar, såväl vanligt vardagsbröd ^(av råg) som vetebröd m.m. I samhällena köper de flesta familjer nu sitt bröd i affären, särskilt då grovt bröd. Kaffebröd bakas ännu av de flesta i stekspisugnar, även om några köper även detta bröd hos bagare och i affärer.

I bondgårdarna bakas bröd, s.d. vardagsbröd, i de murade ugnarna och vetebröd i stekspis. Alla, som därtill ha möjlighet, bakar ännu sitt "jullbak" i den murade ugnen hemma, då detta slags bröd har en annan och bättre smak än det i allmänna handeln förekommande, liksom att det järlmånada har en helt annan och bättre smak och arom. Jävla bakningen sker på samma sätt som i förgången tid på bondgårdarna, dock med den skillnaden att förr i gången tid var "surdegen" jäsningsämnet medan nu d. s. k. "pressjästen" allmänt användes. Hur surdeg tillagades och förvarades till märta bakning har jag skrivit om i annat sammanhang. Som oron nämnts slutades ungsbakning vid gläbruk och andra industriföretag för än

ACC. N:R M. 13047:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

2.

Samma skedde vid och i Bondgårdarna, dels deldärför, att
bänderna i dessa socknar har såväl jordbruk (skogen damme-
rar) och dels därför att hemmabakt bröd anses bättre, och
även den omfattigheten medverkade härligt, att det knoppat
är meningen uti att försälja sin ringa myckenhet av brödbä-
rag. Vetebrödsbakningen i murugn upphörde allmänt då
jämspis var på 1890-talet allmänt kom i bruk på soderna
här, men rågbrödet = vardagsbrödet bakades helst i murugn.
På glasbruket i dessa orter hade familjerna en gemensam
för alla murad bakugn, att använda, varvid de hade ett
annat sin bakningsdag i god tid, så att de icke kom
på samma dag eller tid. Vissa människor man talat med,
särskilt äldre, vilka ätit murungsbröd, looprisar detta. Det
är "saffigare" och "häller" smaken längre, säger de: "Då som baks
i jämspis blir så tork" hör man ännu. För skulle det bakas så
mycket bröd till jul att det samma skulle räcka för famil-
jens behov till, och hållt över, Pärken. Att man äter mycket
mindre antal kilo bröd numera pr person än i gången

sid är alldeles säker. Krisfider, f. ex. år 1918, fanns varken mjöl eller bröd att köpa under långa tider. Därom kunde vara mycket att skriva, men bänderna gjorde undan sin säd i skogen, ladorna o. d. ställen. Nämnade år 1918 använde jag och min hustru "korn" till bröd, och min far talade ofta om nödåret 1868, då han samlade "kusselkropp" (blom- & prämjals-
 vägen på kusselvit-lunken) till inblandning i den smula mjöl som kunde erhållas från d. s. "rydsmjöl". Någon bortlemning av mjöl för brödbakning har jag icke hört omförel. Den i bänderna och dop-
 skugar murade bakugnen har icke rivits på andra ställen än der varst hela murverket rivits på grund av rivning av hela huset. Konstruktören på eldskåden och bakugnen sammamurade tilltill detta, nämligen rivning av endast bakugnen. Då nya hus byggdes och bygges, är det på bondgårdar vanligt att en brödbakningsugn muras. Så g i samhällen

FOLKLIVS-
 ARKIVET
 LUND

3.