

ACC. N:R M. 15339: 1-11.

Landskap: Halland Upptecknare: Ivan Johansson, Väröbacka
Härad: Viske Berättare: olika personer; se ^{1:u}suppl. bladets
Socken: Värö Berättarens yrke: skåpdr!
Uppteckningsår: 1960 Född år i

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

²
Användes vanor vid landsbygdshemmens
matbrödförsörjning. s. 1-11.

LUF 92

24/11-60.

Brev M. 15339

Väröbacka d. 23 nov. 1960

Folklivsarkivet
Lund

Efter en omfattande undersökning i Värö har jag nu tillfälle att sända svar på Eder frågelistan IUF 92 om "Andrade vanor vid landsbygdsbarnens mat-
brödförskoning".

Med utmärkt höjaktning
Stor Johanna

Björkebo

Väröbacka

Andrade vanor vid landsbygdshe-
met matbrödförsörjning. F. U. F. 92

Bakas numera i murugn?

Bakning i murugn förekommer
ännu i Värö socken på ett 30-tal gårdar.
I samtliga fall äldre bondgårdar. Bland
arbetare och ^{delvis bland} gästare befolkningen upphörde
denna form av brödbakning redan på
1930-talet.

Numera är det i huvudsak mat-
bröd som bakas i murugnen, liksom
fortsättning av skorpor. Hoppbröd bakas
mestadels i köksopisugnen.

Till jul gör man ett storbake i
murugnen. Man bakar då alla sorters
bröd i denna ugn.

M. 15339: 1a

Landskap: Holland Berättare: _____
 Härad: Viske Berättarens yrke: _____
 Socken: Värö Berättarens adress: _____
 Uppteckningsår: 1960 Född år _____ i _____

Upptecknare: Ivar Johanson Björkebo Väröbecka

Berättare:
 Fru Astrid Johansson född år 1912 i Värö
 " Inga Svensson " " 1919 " "
 Fru Peter Karlsson " " 1906 " "
 " Carl Nilsson " " 1898 " "
 Fru Alma Johansson " " 1891 " "

Ifyll ovanstående uppgifter! Skriv uppteckningen endast på den linjerade sidan

Bakning av matbröd i murugn
har fött ett ännu större värde under senare
år sedan man på de flesta bondgårdar
anskaffat frysbott. Man gör nu ett stor-
bakt då och då och förvarar brödet i frys-
botten, där det bevarar sin goda smak
i månader framåt.

Bakningsproceduren har förändrats
betydligt med tiden. Så länge man an-
vände "gär" som jäsningsmedel behövde
degen ganska lång jästid. Man "satte då
i deg" på kvällen mellan kl. 8 och 10 och
började bakningen morgonen därpå vid
3 eller senast 4-tiden. Matbrödet borde
nämligen vara färdigbakat när degen
började att gry. Försummade en husmor
sig härvidlag fick hon skämmas ifall
någon från granngårdarna kom på besök.

i något ärende. Sedan matbrödet var
klarat av fortsatte man med vetebröd
(kaffebröd), småbröd och sist forkning
av skorpor. ~

Även sedan man kunde köpa
jäst i lantaffären och därför inte längre
behövde anlita den bekymmersamma
jär-metoden som jäsningsmedel, fortsatte
ändå de gamla bondmörerna att sliga
ugg i stann och börja dagens bak. Denna
sed levde kvar på många gårdar tills i början
på 1940-talet.

Under senare år har man all-
mänt övergått till att bruka dubbelt med
jäst mot vad som förr var vanligt. De-
gen jäser därför ugg redan på 2 timmar.
Numera sätter man i deg på morgonen
och kan börja med baket vid 11-tiden.

Blocken H på en. är man i regel färdigt
med bokringsbestyren.

Då murugnsbakingen upphört

Vid mitten av 1930-talet började
med stöd av statsbidrag en omfattande
renovering och ombyggnad av bostäderna
på landsbygden att äga rum. Härvid rev
man bort de gamla murugnarna ur kö-
ken och gav åt detta rum en tidseulig
och modern utrustning. Köket försågs
med en förbättrad vedspis eller i många
fall av en el-spis. Vid nybygge var
det blott några få gårdar som ordnade
med en murugn i köllaren eller i brygg-
stugan.

Arbetare, småbrukare och fiskare

slutade först med att baka matbröd i murugn. Man klarade av sitt brödbak i den nya spisugnen. Samtidigt blev det även vanligt att köpa en del mat- och kaffebröd av yrkesbagare, som med bil körde omkring ut till byarna på landsbygden. Inköp av såväl mat- som kaffebröd har ökat betydligt under senare år. Samtliga lantaffärer försälja bröd till sina kunder. Dessutom genom körsas socknen av ett flertal bageribilar.

Alla befolkningsgrupper köper numera bröd av olika slag både i lantaffären samt av bageribilarna.

När folk fick järnspisar bakade man då och då i desamma, ibland matbröd, dock oftare kaffebröd. Murugnen svarade litväl alljämt för själva storbaket.

Vanligt matbröd bakades i spis-
ugnen.

Äldre människor lovade all-
mänt det murgnsbakade matbrödet.
Även många yngre personer har nu
sällat sig till denna grugg. Framförallt
efter tillkomsten av frysboden.

Tidigare blev det hembakade brödet
ganska fört och ej så lättätet och många
övergick av denna orsak till att baka
bröd i spisugnen. Sedan de ekonomiska
förhållandena på landsbygden blev bättre
under 1940- och 1950-talet blev det allt
vanligare att köpa färdigt matbröd.

Förbrukningen av mat- och kaffe-
bröd är betydligt större nu än förr på
grund av att brödet förbrukas i färskt
tillstånd.

Andelsbageri saknas på denna
plats. Folk bakar var och en själv vad
som inte köpes i färdigt skick.

Har den murade ugnen rivits

I äldre fastigheter som ännu inte
blivit renoverade finns den gamla bak-
ugnen kvar.

De flesta av de gamla murugnarna
revs ut på 1930- och 1940-talet i samband
med modernisering av bostäderna. Den
bruggjorda platsen utnyttjades av den nya
ved- eller el-ugnen jämte bänkar och
köksstjän. Men fick även större golv-
yta i det nya köket.

På gårdar där man beslutade sig
för att utföra en ny murugn istället

för den gamla placerades den nya ugnen antingen i bostadshusets Källargatan eller i en bryggstuga.

De nya ugnarna är i regel av mindre storlek, rymmer 10 till 12 brödmåttor mot 15-16 i de äldre. Den nya ugnen är även av annan modell med särskilt rökutsläpp direkt inifrån ugnen. Från den äldre typen fick röken passera genom ugnsluckan och ugn genom den följande skorstenen.

Bondgårdar i Värö där bakningi murad ugn fortgår 1960

Backa nr 2	Tristas
" "	3 Marka
" "	5 Anes
" "	5 Nybengt.
" "	14 Florslagaregården
" "	20 Males
" "	21 Flundlarns
" "	Attes-Pears och Sanderstorp
Bua	" 3 Tarses
" "	" 9 Plotter
" "	" 13 Sanddammen
" "	" 15 Trollas
" "	Börs
Källstorp	" 11 Tarses

Lingorne nr 2 Trögården

" " 6 Björnas

" " 9 Krika

Norwära " 2 Skantres

" " 6 Svågård

Skällåkra " 2 Pterlyckes

" " 6 Borslunds

" " 8 Björs

" " Fluttet

Lumwära " 3 Simmens

" " 4 Dalas

" " 4 Brantas

" " 7 Tullas

" " 8 Fläles

" " 9 Stehögens

" " 10 Månöes

Vendelsö nr 1 Plesgård

n

n

Vendelsöstrands

Blond fiskarebefolkningen i Bua, Bätbjorden, har bokning i murad ugn ökat under senare år. Orsaken hertill är att bätlagen skaffat sig större fiskefartyg och företaga ibland långa fiskerfärder ut till havs. Man behöver då medföra stora kvantiteter av bröd för att inte bli brödlös på långfärden.

Et 10-tal fiskarefamiljer i Bua och Videberg baka i murad ugn.

D. 23 nov. 1960