

ACC. N:R. M. 12622:1-11. *småbrukare*

Landskap: Småland

Upptecknat av: Emeli Lohander

Härad: Albo

Adress: Vislanda

Socken: Skatelöv

Berättat av: olika personer: se uppt. bli-
den beträda!

Uppteckningsår: 1953

Född år i

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

*Andrade vanns vid landsbygghemmens matköks-förhöj-
ning.
s. 1-11.*

LUF 92.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R M. 12622:1.

Angående bak i musugn.

Fläs på orten bakas ännu på många ställen i musugn. Det är ofta den klass som sysslar med jordsbröck, och som själf odlar sin brödsäd. Låter mala den, eller blir den malen hemma om el-kraft finnes. Musad ugn finnes i alla äldre hus öfver allt på landsbygden. Det beror på vana och familjernas tycke och smaka. Hanske husmodern inte har tid att baka i spisen. Den, som har en storfamilj får ju jämt stå i ett allt för uppväsent kök och baka spisbröd. Den, som har en god musugn kan baka för flera veckor i taget. Det är ju ett arbetsamt göra, men det går öfver på en dag. Herrgårdar finnes det ju inte så många, men så mycket fler större bondgårdar. Om någon vill ^{bill} göra ett gammalt kök modernt,

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Kup. 92.

1

är det inte säkert, att murugnen rivas. Det finns ett annat sätt att förbättra utseendet, runt omkring ugnen sättes kabelplattor. Det göres en gång i muren så att inte elden behöves rakas ut på spishällen. Sedan sättes in en fin el-spis eller en vedspis, på större gårdar finns det ofta två spisar, el-spisen är bra under den varma årstiden. I den murade bakugnen bakas i synnerhet till jul. Det är limpos "med kokt" späd". Den degen måste arbetas mycket. Det bakas på samma sätt, som förr, men det är någon olikhet på mjölet. Folk vill nu för tiden inte ha så grovt bröd, som förr, utan man vill gärna ha vitt mjöl, och blott en del grovmjöl. Bryddor tar var och en husmor efter smak, ett litet strösocker i degen befördrar jäsningen.

Kanlar bakas inte bröd, de ringes efter brödbilen.

Det är blott modaffärer, skoaffärer o. d. som

inte ha matbröd, att sälja Diverseaffärer ha
alltid en vordelsringfös bröd. Allert Pettersson
har sin affär i kyrkbym, där är många storbönder
som själva odla sin brödsäd. Det finns ju
mindre ställen också, och sådana, som inte ha
någon egen att baka i. Där finns goda vinerbröd
och annat bakverk. Man kan se huru gamla, som
ha svårt att "tugga" eller dålig matlust, skaffa
sig en påse sådana bröd. De köper även fina
brödlevar. Det finns även vara dålig mage
eller annat, som gör att folk inte äter
De det hälsosamma grova brödet. Att baka
sammalet mjöl i spisen går inte alltid
bra. Den som inte har leugn köper
hellre grov kavring, och det grova brödet
från Kristianstad, det såges i kooperativa Simsbö
och Vistanda. Det är omvärling folk gärna
vill ha. Torpen äter väl bara ett slags

smatteröd. När jag var mycket ung, gick jag
ibland till farfar han bodde i närheten av
Grimslöse. Där fanns bara ett par affärer
på den tiden, men det fanns ett par kvinnor
som bakade fint bröd, de kostade 50 öre
stycket. De var bakade i en "sicklig" ugn.
Bröden voro mycket stora. Det var gott med en
sådan smörgås då man ~~var~~ var van vid nästan
bara grovbröd. Det är över 50 år sen, det var
den tidens bageri. Nu är Grimslöse något
större än på den tiden fyra handlande finnar
och ett par kaffier sälla ha bröd till salu.
Vågra nya villor hava kommit till. I dessa
finns sällan någon murugger. De behöva
inte skräpa med sådant, så de köper brödet
i affärerna. Det är alltså när de nya husen
komma till, som muruggeren stopas, där ska
vara alla bekvämligheter blott i enstaka

fall har man en murregn i bällarevann.

Det kan vara ont om arbetskraft på landet,
som gös att det köpes bröd i handelsboden.

Det kan hända att husesmodern skulle baka
men, har annat, att göra, som inte kan skjuts
upp. Då skickas hon efter bröd i närmaste
affär. Det är odrygt, hon är utan brödfäint.

Om hon har mjöl, gör hon snart en deg
med kokt vatten, om hon är stark och kan
arbeta den bra, så blir det ju inte toert,
utan det kan ätas en lång tid framåt. Tinare
bakverk kunna ju baka i spisen. Det är gott
att ha bröd, tills brödsken har bedarrat.

Man kan nog säga att arbetarna, som ju inte
odlas någon säd, köper mest i brödbutiken.

Det finns inte någon bageri som kör omkring bröd
här på östen. Det är handlare, som ringlar bagerier
i Alvesta, Vaxjö, Ryd Kristianstads, sedan köper

57

ven, som vill brödet i affärerna. Sammant folk
vill ha mjukt bröd, de ha svårt att äta grovbröd
De köper ofta fint franskbröd. I allmänhet är det
jui små eller stora tätoster folk, som äter fint
bröd till skada för mage o' tandes, sedan söker
de läkare. De okunniga äter ofta gärskt bröd som
ju inte är bra. Alla sådana vanor bero till en
del på att folk har större tillgångar på kontanter
och kunna skaffa sig vad, som smakar dem. I spis-
ugnen bakas småbröd, sockerkakor fina brödlivar
Det grova mjölet blir bättre i "lerugn" Under det första
kriget, var det ju inte lätt med brödsansen. Då
bakade var och en i den ugn han hade. Det blev
något mera på så vis. Köpbröd var ju odrygt.
Om man hade bekanta i närmaste samhälle så
kunde det hända, att de ville köpa en hembakad
kaka för att dryga ut den knappa resourcen. Det
ätes nog nästan lika mycket bröd nu som

förs. arbetare skall ha smörgås med sig. När de är ute på arbete, ätes ju inte potatis. Och potatisen blivit sämre så att den inte smakar, som förr, gör att det går åt mera bröd. Som Skatelöv gränsar till Vistanda, är det många i västra delen som handlar i detta samhälle. Där är många nya hus. De äro moderna. Blott i enstaka fall ha de lerugn i hällaren. Ett bakke har lerugn. Detas bröd är bättre än brödet, som finns över allt i affärerna. Det är ju städer och samhälle som landsbygden vill likna. Det kan ju behövas så lite arbetskraft, som jordbruket har. Och med att nya hus kommer till blir nog lerugnen hänvisad till hällarevåningen, och i fhs talet är den obefintlig. I stora hus går det ju icke då lerugnen behöves ett stort murerverk, den tar för stor plats i huset, det är ju en nackdel en annan är att det skräpas upp mer

i köket. Ugnen är ju inte någon gramlåt eller,
och fint vill man ha det även på landet. Det måste
ordas något om ugnsluckan. I de gamla husen
var den inte vidare grann att skada. Den var
en halv aln hög mycket grov och otymplig. Detta
slag av ugnsluckor finns inte nu för tiden.

Den vanliga ugnsluckan, är mycket lägre, den ses
rätt bra ut man kan förbättra utseendet med att
bästa den med spissvärta. Seden att lämna mjöl
till bagare och få bröd bakat på så sätt är inte
vanligt. Det beror på huru dan muren är, och huru
stor plats ugnen tar upp i köket. Det dröjer nog
länge, innan bakugnarna över allt rivits. I

fortsättningen skall berättas, om ett par husesmoders
syn på saken. Fattigförståndare R. Johansson Ströky
är gift med ostens basunmorska. I deras gård har man
muruugnen kvar, och fru Johansson bakar portfärend
i den. Likaså fru Ösning boende mitt i byn

Bakning: murugn.

9

Gättåsa i Skatelöv ligger vid allmänna landsvägen, som går ned mot Hiatorps, och in i Skåne. Det är en gammal fin gård, och den har varit gästgivaregård. Nu äges gården av Martin Svensson. För någon tid sedan kom jag förbi, jag bestöt, att gå in. Ja, Fru Svensson var hemma. Huset var målat och fint, järnspisen var av nyaste mod. Då jag frågade Fru Svensson, hur hon bakade, svarade hon, att en del bröd bakade hon i spisugnen, men köper en del bröd ~~hemmaste~~ affär. Innanför köket var ett rum där var den gamla murugn^{en}. Det var murade tegel runt omkring luckan, dessa voro målade röda med vita ränder omkring varje tegel. Längre ner på det stora murverket var färgen hållen i mörkare ton. Alltså denna ugn var blot ett minne från den tid, då Gättåsa var gästgivaregård.

Jag fick även titta in i matsalen. Där var möbler, som snabogry. De hade alla samma färg även ett hörnshåp långt fram i rummet. Det hade samma färg, som de andra möblerna. Men det syntes inte några initialer. Fru L. berättade det är 6 år sedan de arrenderade bost. gården. Före denna tid hade de tjänstefolk. Då bakade de sitt bröd i stathuset, det är beläget några meter från mangårdsbyggningen. Där är även en bakugn. Numera bakas arrendatorn i samma ugn. Den stora gården ger mycket säd, och det är bra, att där finns en stor bakugn. Fru L. ville bjuda kaffe, men det var sent och började bli mörkt. Sedan kom jag att tala med en granninna om hennes bakugn. Ville du vara utan den murade ugnen? Hon sade nej, då skulle jag inte kunna se så mig. Så mycket, som jag arbetar utombes.

Fru Lindal hade nyss bakat 12 kakor i ugnen. Jag trodde, att det fick plats 18 i den ugnen. Hon sade, att det var så, men sedan den blev omgjord, blev den mindre. Kupan ha de tagit bost, och satt kakel över hela muren. Den är lättare att hålla i ordning på det sättet. Fru L. har två flickor, ingen av dem, är hägad för det "jordiska" d. v. s. lantarbete. En flicka skall bli sjuksyster, den andra står i en affär. Som många andra på landet har hon ^{Fru L.} finge att göra ändock är hennes hem fint och pydligt. Detta var ju näral om bakugnens nackdelar och fördelar. Det är inte en sak, som är lätt att vara utan i skivert. För sådana, som själva odla sin säd.