

ACC. N:R. M. 12623:1-6. målaremästare

Landskap: Småland

Upptecknat av: Joh. Jägriest

Härad: Västna

Adress: Lönasa, Hultsjö

Socken: Hultsjö

Berättat av: " "

Uppteckningsår: 1953

Född år 1883 i Hultsjö

Ändrade namn vid landsbygdsheemens matbröd-
försörjning.
s. 1-6.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

LuF 92.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R **M. 12623: /.**

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

L.U.F. 92

Ämne : ÄNDRADE VANOR VID LANDSBYGDSHEMMENS MATBRÖDSFÖRSÖRJNING"

Luf. 92

Vad beträffar fäderneärvda traditoner så har dessa liksom allt annat så småningom försvunnit, varför några exakta data ej närmare kan bestämmas.

Bakas numera i murugn.

Numera förekommer bakning i murugn (På min trakt kallas dessa ugnar för lerugnar) mycket sällan dock finns det på enstaka ställen och då särskilt av äldre personer att de bakar i lerugn och då sådant förekommer bakas vanligen endast matbröd, och förekommer varken i herrgårdar eller prästgårdar, utan endast på enstaka bondgårdar hos några gamla personer som ej riktigt kan förlika sig med det i annan spis bakat, ej heller det köpta brödet, och där bakas då vanligen endast s.k. grovbröd i lerugnen, ty finbrödet köper de för det mesta på konditorier eller hos någon bagare. Vid jul t.ex, bakas det mesta såväl grovbröd som finbröd i kokspisen, men det händer ofta att en del fina sorter köpes i kon-

/.

ACC. Nr **M. 12623: 2.**

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ditöri. Där bakningen någon gång förekommer sker bakningen på mitten av samma sätt som på 1800 talet med endast den skillnaden att förr i tiden gjordes alltid degen på kvällen före bakkingsdagen, numera göres degen alltid på morgonen och bakas på eftermiddagen eller möjligen på kvällen. Denna procedur har mer och mer övergått i och med 1900 talets ingång. I stort sett så upphörde brödbakningen i ler ugn på 1910 talet åtminstone på min trakt. Men den har nog slutat så successivt med bakandet i murugn i och med att kokspisarnas införande mera allmänt omkring slutet av 1800 talet och början av 1900 talet. Att några särskilda personer eller familjer skulle gå som förebilder har jag ej hört berättas om.

Att det slutades upp med att baka bröd i murugnarna berodde först och främst på att det var ju kanske en besvärlighet med att elda murugnarna med ved, varvid glöderna sedan elden hade slocknat ut skulle först rakas ut en träraka (ett brädstycke vid en ett par meter långt skafst) därefter skulle ugnen sopas med en ugnskvast vanligen en ruska av fururis vilket fastsattes även det på ett långt skafst i vars ända ett järn i form av en ring var

ACC. N:R **M. 12623:3.**

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

3

fastspikad i fururiset fasthölls, denna ruska doppades ofta under sopningen i en bytta med kallt ~~vatten~~ vatten. Att baka brödet i kokspisen gick ju mycket bekvämare då annan mat kunde kokas samtidigt. Så att man började inte sluta hembaka för att några yrkesbagare tillförde landsbygden något bröd. Yrkesbagare började inte att köra omkring på min trakt 1880 talet. Något andeksbageri har aldrig funnits på min trakt. Visserligen fanns det på 1870 talet några s.k. brödknallar som gick omkring och sålde vetebröd särskilt till högtiderna, men dessa knallar hade endast bullar och skorpor att sälja. En av dessa brödknallar bodde i en liten stuga i Brunstorp Hultsjö och kallades av allmogen för "Hanse i Brunstorp" vad han hade i dopnamn har jag ej kunnat få reda på, ty den mannen är död sedan många år. I stort sett så upphörde lerugnsbakningen vid tiden då järnspisarna slog igenom på början af 1900 talet. Min Far köpte kokspis omkring 1903 och sedan började min Mor att så småningom att baka såväl grövre som finare bröd i denna spis. Till att börja med bakades mest finbröd i

ACC. N:R M. 12623:4.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

4

kokspisarna. Men de äldre personerna föredrog i det längsta murugnsbakade brödet, de yngre slutade mestadels den gamla bakningen när de äldre gått bort, åtminstone var det så på min trakt. Men ännu i dag finnes nog lantbrukare bland annat i Tolgs socken i Kronobergslän som ännu bakar bröd i den gamla lerugnen. Att smakvanorna ändrades har inte varit fallet, utan orsaken var nog den att när det bakades i lerugnen måste det bakas många kakor åt gången varför brödet blev gammalt och hårt innan det tog slut, och smaken därigenom blev sämre varför man började tycka om att det blev färskare smak genom att baka i kokspisen ty då behövdes ju i regeln inte bakas så många kakor åt gången. Att ha någon hjälp vid bakningen var det inte fråga om ty var och en baka åt sig själv till sin familj. Åtminstone i min trakt. Att vanorna i fråga om brödförsörjningen ändras betydligt i samband med kosthållet framgår, genom att folket numera äter betydligt mindre bröd än t.ex. på 1870-1880 talen.

4.

Numera äter inte folket det grova brödet i så stor utsträckning som förr dels beror detta på att ekonomin har avsevärt förbättras och tillgången på kontanter har ju bidragit till att folk i alla kategorier över gått till att köpa matbröd. Så kallat " grovbröd" finns ju knappast nu för tiden och dels köpes mycket småbröd särskilt till större fästligheter såsom bröllop och begravningar samt även vid större högtider såsom jul och midsommar m. fl. Att folk lämnar mjöl till bagare för att få bröd bakat har inte mig veterligt förekommit på min trakt.

HAR DEN MURADE UGNEN RIVITS?

Den gamla lerugnen har i allmänhet fått stå kvar trots att den inte användes att baka i, och på många ställen har den fått användning till förvaringsrum för stekpannor, bakplåtar m. m. Att bakugnarna har rivits har i stort sett berott på att man på senare tid har börjat modernisera en del av de gamla byggnaderna genom insättning av värmeledningar o. dy. Denna modernisering skedde i

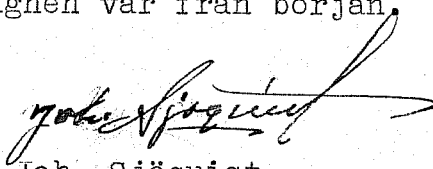
ACC. N:R M. 12623:6

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

6

början på 1930 talet då man först började modernisera köken. De ugnar som stått oanvända har också fått stå i samma skick även om huset övertagits av yngre människor. Om på något ställe ugnen rivits har hålet igenmurats. Då de allra äldsta lerugnarna revs och lergolvet togs upp och ersattes då med tegel någon gång sattes hela ugnen om med tegel, vilket skedde omkring 1890 talet och i början av 1900 talet men att det murades några nya ugnar har jag ej hört något berättas om. Men kan i detta sammanhang omtala att vid ett besök i Kronobergs län råkade jag komma in i en lantgård i Tolgs samhälle hos en lantbrukare där familjen alltjämt bakar i den gamla lerugnen, och såsom en mycket stor sällsynthet är att ugnen är placerad inne i själva boningsrummet mot att alla andra lerugnar allmänt voro placerade i köket.

Denna sällsynthet finnes hos hemmansägare O Johansson. När en gammal ugn ~~repar~~reparerades blev den alltid i samma modell och storlek som den ursprungliga ugnen var från början.


Joh. Sjöquist.

Lönåsa Hultsjö i April. 1953.