

ACC. N:R. M. 12624: 1-5. lantbr.

Landskap: Småland

Upptecknat av: Fingal Johansson

Härad: Östbo

Adress: Mydalavägen 13, Värnamo

Socken: Fryele

Berättat av: " "

Uppteckningsår: 1953

Född år 1885 i Fryele

Andrade varor vid lantbygdsverkens matbröd-  
försörjning.

s. 1-5.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Lu F 92

Svar på frågelista L.U.F. 92.

"Ändrade vanor vid landsbygghemmens matbrödföräring"

Meddelare: Tingal Johansson, Nydalavägen 13, Värnamo.

Bakning i murugn förekommer icke numera, den upphörde då man lätit insätta kokspisar av järn vilket skedd mera allmänt i allmogehemmen i slutet av 1870-talet, och början av 1900-talet. På herrgårdarna och prestgårdarna hade man kokspisar av järn tidigare. På Näsbyholms gård i Fryde s:n. Lax. redan på 1870-talet. Bakning i murugn upphörde dock inte mera allmänt i allmogehemmen genast efter det man insatt kokspis. En del kvinnor hade den uppfattningen att det inte gick att grädda (soka) bröd lika bra i kokspis som i murad ugn, men efter hand började de förstå att det gick

Snf 92  
1.

fullt ut lika bra i kokspis som i mur-  
ugn. Det var ju också bekändigare för  
husmäderna att baka i kokspis än i  
murugn. I mitt föräldrahem Bygget Fryde-  
s:s. vars mangårdsbyggnad med spis  
var uppförd på 1830-talet fanns en stor  
bakugn. Den var murad av gråsten och  
med valv liksåledes av gråsten. Tyvärr kan  
jag inte uppge exakt mått på ugnen  
men jag minns att man fick rum  
med 18-20 st. kakor (halkakä) i storlek  
vardera omkr. 25 cm. Ugnen var så stor  
att det gick att grädda så många kakor  
åt gången, och då ugnen skulle "klenas"  
= tätas springor med lera, vilket förekom  
ett par gånger om året, så kunde en full-  
vuxen människa gått och väl krypande

på kväva i ugnen utföra arbetet.  
Vid bakning eldades ugnen först med  
Torr "glattä" ved av tall eller gran som brann  
lätt. Meterlång ved fick rum i ugnen.  
Då ugnen ansågs vara varm nog, raka-  
des kolen ut genom ugnsluckan och  
sugggolvet sopades rent från aska och  
kol med ugnskarsten som bestod av  
en viska tallkvistar satta på ett ambo.  
2 m. långt träkast. Allt kunde genom  
att i ugnen kasta in en handfull mjöl  
bedömas om ugnen var lagom varm, blev  
mjölet av hettan hastigt brunt ansågs ugnen  
vara varm nog, och brädkakorna fördes  
med "gesslar" in i ugnen för gräddning.  
År 1898 byggdes den ovan nämnda ugnen och  
en något mindre sådan av tegel murades.

Vid samma tillfälle insattes kokspis av järn, men man portratte ännu några år att grädda bröd i murugnen, varefter man helt övergick till gräddning av bröd i kokspisens ugn. Den senast murade ugnen finnes kvar men användes aldrig.

Vid i senare år företagna moderniseringar i köken revs vanligen spissören och de murade bakugnarna, finnas sådana numera icke i de moderna köken inom orten. Man åt förr mera bröd än nu.

Det skulle vara hårt gammalt bröd förr. Man gjorde "stora bråk" hundratals kakor åt gången vilka hängdes upp på stänger i kökstaket (jällstämna) så brödet blev hårt och torrt. Sådant bröd kunde räcka åt en familj månader framåt.

ACC. N:R M. 12624:5.

Mumera bakar man vanligen en gång  
pr. vecka. I allmänhet bakar almogens  
kvinnor själva sitt bröd. Det är hundrak-  
ligast ensamstående män som köpa sitt  
bröd hos bagarna i staden.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

5