

ACC. N:R M. 12628: 1-10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: *Skåne*

Upptecknare: *Ebba Ebbesson, Ekelid, Nor*

Härad: *Bjäre*

Berättare: " " "

Socken: *Hör*

Berättarens yrke: *fröken*

Uppteckningsår: *1953*

Född år *1876* i *V. Karp*

*Andrade varor vid landsbygdsheemrens matböd-
försörjning. s. 1-10. LU 92.*

Bakas numera i murugn?

Jä, på flera ställen här på orten göres det
nog det åtminstone i större hushåll.

Vilken folk eller yrkesgrupper som brukar
murgns bak är svårt att exakt säga.

I de flesta bondehem som fins murad
bakugn användes den nog gärna, av flera or-
saker. Bröd bakat i murad bakugn håller
sig längre mjukt, det är mustigare och dryg-
re, och smakar efter en beeha lika gott. Det
som bakas i järnspis eller elaktiskt blir fort-
re torrt. Det kan ju också fortare skötas ren-
dan på en gång t.ex. en gång i beekan eller
var 14 dag. Grov havring och skorpor blir
bättre i murad bakugn, och är maktigare,
att baka allt på en gång. Till högtiderna
bakas nog ugnsbröd, dels av tradition och man
vill ju inte ha bakstök under helgen. Det är inte
säkerstätt —

Luf. 92

1

11

att bagarna då tillhandahåller bröd under
hölgen. I stora hushåll baka så nog mest i
hemmet, det är väl mest tillfälligtvis att brö-
det köpes, men på sommaren när det är så
mycket utom husarbete, att det inte hinnes
med att baka, så köpes nog en hel del bröd.
Det kan ju förstås att det kommer ett par ba-
gare runt ett par tre gånger i veckan, och
det fins alltid bröd att få köpa i butikerna.
På sommaren är det ju också så många som-
margäster, så det är ju en anledning att
det går åt mera bagar bröd. Det fins ju också
många småhushåll som nog inte besvärar
sig med att baka själva.
I de fall där en mer eller mindre bak förekommer
går det nog i huvudsak till på samma sätt
som förut. Det fins det ju alltså som
möjligen kan underlätta arbetet.

Den murugnsbakningen upphört

Det kan man inte säga att den har, i de flesta hem här på orten finns nog en murad bakugn gammal eller ny. Jag har själva en murad bakugn och den har varit mycket begagnad dels till eget bruk, dels har grannarna bakat uti den, till de själva fick bakugn inmurad. Jag bakar fortfarande ^{korpor} uti den några gånger om året, det blir ju storbak på 4-5 kilo så det räcker ju en tid, går även bra att baka småbröd uti den om det skall bara till någon större tillställning. Men det får ju bara vara till för att känna till ugnens bärme förmåga. Ugnen murades in när huset byggdes, den är inte så stor som den gamla ugnarna brukade vara, man kan baka 10 ordinarie sötbröds-kakor i den på en gång ^{eller} samt ett par plåtar betesbröd.

x för 40 beten

3

3/

I de gamla tegnarna beräknade man kun-
na baka 30 brödkakor på en gång.
Ovan nämnda bak brukar ta en tid på 3-4
timmar, det tog ~~no~~ mera tid i en järnspis,
saffett det kostar bränslet mycket mindre
i murad ugn än i järnspis. I murad ugn
kan man elda med allt sådant som man
inte kan använda i ex. ris, o.d.l. till ett bak
åtgår 2 kunnar ris å 35 öre pr bund, det går
att bra mycket mera i järnspis, elektriskt
kan jag inte säga något om, har ingen erfa-
renhet därav. Jag har sett en murad bakugn
i ett litet ~~bak~~ kök, det var hos en murare,
de hade en liten kökspis där stekugnen
var liten så det blev drygt att baka uti den,
så tog han och murade en bakugn vid
sidan av kökspisen, där kunde endast gå in
4 kakor brödpåsar, jag tänker den var 15 x 33
stor.

4

4/

i den eggen fick nog ellars med smulwen
bed, det sagut att bara behändigt, och resul-
tatet sag ut att bara bra, så kunde de på egnet
kaka bröd, men de bor endast 2 personers hushåll.
Yrkesbagare finns både i Torekov Västtra Skarp.
Brästad och alla tre köra runt somliga 2 gång
er i becken, 3 två gånger i becken lämnar
Torekov bagare bröd i affärerna, alla de
ha matbröd till och alla sorters kaffebröd
till salu, i Brästad och Torekov finns ju kon-
ditorier och finbagerier. Så nog köpes bröd
isynnerhet i samt små hushåll samt av alla
sommargäster, ty det är det många här på
orten både de som äga egna fastigheter, och
hyresgäster. Villt bad jag mins har det fun-
nits yrkesbagare i Västtra Skarp, för redan
för 30 år sedan körde han runt en gång i
becken och sålde bröd, samt lämnade in på
visse ställen till återförälsning.

5-

5/

Min barndom var det gummor som ringo kring och sålde kaffebrod, mest stora runda bullar samt bruna papperkakor, vinerbrod var inte känt i den tiden, det var bål från bagare Thulins i Brästad. Vi barn bleo alltid glada när Kage Bengta kom, om än mor kakor voro bättre så var det inte riktigt med dem som Kage Bengta.

Älvsbakingen upphörde inte när folk fick järnspisar att baka i, som sagt bakas ännu i murad bakugn i många hem i Runstone där som är stora hushåll. Men betebrod bakas nog oftast i järnspis eller elektriskt för att kunna få det färskare. Mindre partier kan ju köpas av den kringkörande bagareagnen eller butikerna. Alla sorter kan bål bakas i järnspisugn, men grovt rågbröd och skänk limpa är nog inte så lätt.

Det är nog inte bara de äldre, de flesta lov-
ordad nog det ugnsbakade matbrödet när
det är nytt och för övrigt bällyskat, kanske
av gammal bana. Fristen på att få hjälp
till baken kan inte behöva bara orsak till
muregnsbakningens upphörande. Har
man degen och bakbordet i någorlunda
närhet till baken, kan en tirk och
stark kvinna med ett bäl skära det spår,
naturligtvis inte så stora bak som bruka-
des för i världen på 80 a 30 kakor, men som
brukas nu för tiden 10 a 15 kakor.

Man äter nog inte mindre bröd nu ~~för~~ än för
smarare förutom. För att alltid potatis och
sill till frukost och till det äter nog inte bröd
smör till brödet fick i alla fall inte.

Sista måltiden på dagen var alltid någon sort
gröt, nykrok eller stekt. Till morgonkaffet

och mellanmålet på fm, och sk. meraften på
eftermiddagen finge de ju bröd.
Ekonomiska förhållanden och större tillgån-
gar på kontanter har nog gjort sitt till att
det köpes mera bröd, detta inte minst i
många arbetarhem. Där de ha sin stora becke-
inkomst. Under krisåren 1916-19 var det
omöjligt att leva på brödsalen om man
köpte brödet av bagare och ibland var det
så dåligt att det var nästan onjukt burt.
Man fick ju någon mera mjöl än bröd pr.
person och becka, var det då flera i hushål-
let kunde man ju mera mjöl. Baka man
hemma kunde man dryga ut mjölet med
havremjöl som siktats från gröjje.
Sokatir var nog det mest burliga och det
smakligaste. Sokatiren ätskalades och koka-
des och stöter till en bälling varit mjölet

och järten. tillsattes till deg bakati. Mer-
ugn bleo det riktigt gott, men det gick
nog också att baka i järnugn. Men det
var ju här på landet, som man själo od-
lade potatis i städerna bar det ju ont om
den, också kända mjöl till bagaren för
att baka bröd har jag inte hört talas om här.
Har den murade ugnen rivets?

Senligt är det just inte att sluta baka
i murugnen trots att den finns där. Men
det har hänt på ett par ställen att det
murats nya bakugnar som alltså
aldrig använts i början bleo av andra
orsaker spårskjutet och sedan nu man-
ga är gott bakande inte försöka elva
där. I samband restaurering av borte-
den har den gamla bakugnen rivets

Sels för att utöka köken, eller för att
få ett litet rum i bakugnens ställe.
Efter på senare år, när finanserna blivit
äro de flesta bondgårdarna modernise-
rade och stor köllarvåning inredd
med tvätt och bakstuga, där ny mur-
bakugn är inmurad, samt stor tvätt-
kittel och avlopp, och värmepanna för
värmelning.

Även i helt nybyggda gårdar har det
inmurats bakugn i köllarvåning en,
men de äro nog inte så stora som de
gamla ugnarna brukade vara. De brukade
vara ganska enklingande båd att
elda uti, och sedan sopas rena invändigt
isynnerhet som det i allmänhet var en
bred murhåll framför så redskapen behö-
de vara, ex 3 a 3 meter sånga. Nu mera bakas
inte stora bak på en gång.