

ACC. N:R. M. 12641: 1-8.

Landskap: Skåne x/ Upptecknat av: Clara Andersson,
Härad: Ingelstad Adress: Kornestads skola, Lunnarp
Socken: Kornestad Berättat av: Clara Andersson; se uppg. 1-8
Uppteckningsår: 1953 x/ Född år 1897 i Smedstorp

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Ändrade ramar vid landsbygdshejmens matbröd fö-
sajning. s. 1-8.

Lu F 92.

Skriv endast på denna sida!

Lufs. 92.

1

~
Sednadre vanor vid landsbyggsbrunnar
Hettbröds för röjmyra.

Karin Heyman, som är gift med
Karlsten i för samlingen som själv brukar
körtstekt, är en av dem som bäst har
för att baka i murugn. Hon steker dämed
för sig på sedan, mest berövar på att
ugnen var rändig. Finbrödet, d. v. s. fint
mat och kaffelbröd bakar hon i spisugn
fortfarande, och köper grovbröd.

Vid en rundfröja bland en 20-
tal familjer i St. Krustad samman det
att en familj fortfarande bakar i murugn,
övrar fin- och grovbröd, laubb. Karl
Nilsson. Lantbr. Pils Skerren lät vid en
restaurering en gård för en 10-tal
år sedan riva gamla ugnen och murar
den upp en ny mindre ugn där man en

ACC. N:R M. 12641:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

och annan gädd bär.

En utfrågad familjerna best 4 st.
murugnarna ^{men används den är} brar 12. omgiva hade
kivils under de senaste 10 a 15 år.

En ganska säregen kombination
av murugnar har, tack vare Kvern-
stads bebyggelskrets inriparde år 1950,
skaddat i Kvernstads gamla prästgård,
numera Kvernstads Byggnads. Det är
en stor och en mindre ugn, murade
sida vid sida i förstugan i en gammal
Korsvikstälånga, som i början på 1900-
talet var kortadhus åt prästgårdens ar-
rendatörer. Bygghuset i Rung stälånga
med bakugnarna, användes gemensamt
av prästfamiljen (då d. n. Wallgren)
och arrendatörfamiljen. I den stora
ugnen bakes grovbröd och i den lilla

g

finst matbröd, vetebröd och kakor.
Uppsteln. minns de goda vetebröd
och "julegubbar" som prästus gamla
kara husföreståndarinna, med sin mat-
mors goda vilja, till jularna gav oss
avrundat arbete i juleklapp "fillejuleafton".
Lilans minns jag mors goda "salltiga"
bursåta finbröd med kryddor, möra
pommeskorpor, fina vetebröd m.m.
gott, som bakades i de ugnarna.

I den gamla Hags - här gärdens be-
mängd i Kruvstads lag, som
härskade och restaurerade av Kruvstads
bröden, finns också en minnelse kvar,
dock inte den ursprungliga med s.k.
"puga". Tank helst de i Byggnads gärdens
befintliga ugnarna är de ursprung-
liga som byggdes på 1700-talet då

husen i fråga byggdes, och då det fanns
ugnar med pugg d. v. s. utbyggda
en leit "utavare" yttre väggar. (En del av puggen
slås kvar) — Vinst tyckti man att det mur-
ugnsbakat brödet var mycket "raftigare"
än de gamla uttyckti det - och godare
än kärebrödet. Men man slutar baka
och därför att det var "då" att om ar-
betsfolk på landsbygden bör måbaga
och kärebrödet. Det blev för slit saut
för husmoder att eusa "älta" de
stora regarna och husföden kom inte
elld den stora ugnen och skapa den
"kaski" till den. — Grovbrädskonsumti-
onen var också under de två senaste åtti-
andena mycket och man tyckti det
"lönade sig inte" att elda upp den stora ug-
nen bara för finbröd. Denna baka man

istället i kötsypisen. Där tar det vinnslagen
en hel dag i anspråk att baka tio a tolve
bröd. Det vauliga veckabakst för en lanthus-
håll, men i kötsypisen kan man ändå upp-
eldad jämnt och husmodern kan skatta sina
vauliga huskäns bestyr samtidigt med bak-
ningen. I allmänhet kan man nu anpassa
eller el-ypisen som betydligt enklare bak-
ningen.

Träs att många baka hemma är det
ändå god avgång för de bageribilar som
köras här och där genom staden, ut
säger bröd. Det direkt till kassamenterna
och till specialaffärerna. Bogen Rosvall
i Kungälv för samling har redan en tyga-
tal år försen Kungälv och tratten här om-
kring med bröd, liksom Permans bageri,
Söderdala, en bageri från Kungälv ^{m. H.} Kungälv

Ytadsbageri, en bageri från Hørsholm, och
ännu ett eller två bagerier från Tønder
bageri, ^{och} bröd till specialaffärerna här i
orten, men kör inte ut direkt till Kau-
sumutene.

Är bageri finns inte i Runka socken.
Men det har praktiskt taget ganska mycket
av bönderna lämnat brödsäd till bageriet
och fått bröd i utbyte.

I de få som där omringas bak fortfarande
förtämnar baka efter samma procedur
som för, med undantag av baka
som väl förämnat de senaste trettio år.

Bönderna är de befalkningsgrupp som
i första utveckling bakt i muren,
"injemmet on", eller "bageren" som det heter
på byggnad, och som långt kallat fast
därvid. De första kunden hos bageriet

ACC. N:R M. 12641:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ai i allmänhet lantarbetarna, lantlansarna
och en del annan lantverksamhet på Gästrikman.

Man har skrivit och givit ut namn
i samband med att gårdarna ombyggs
eller restaureras. Det i och för sig i sin ord-
ning är en följd av den löpkanjuntus
som under sedan första världskriget varit
härskande inom jordbruket, med undantag
för att det är i början på 30-talet.

Genom att nyrenoveras fick man ofta
ett större kök. Om man i något fall
mussar ny nytt platsbyggnad i byggnad-
huset och gjordes mindre. Man har också
och två senare årtiondena mycket mindre
arbetsfolk anställt och således har de
kortare hos härdarna. Detta i sin tur
gör också att boendestrukturen på samman-
na jämföras mer och mer i ett arbete.

ACC. N:R **M.** 12641:8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

8

med följd av huslärsbetygen mår
mieskas, i första hand bevakningen.
Det är mår man i stor utsträckning
använda sig av "köksbänk".