

ACC. N:R. M. 12646:1-5. f.d. stenbyggnadsförmän

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Landskap: Blekinge

Upptecknat av: A. O. Sundberg

Härad: Bjäreåne

Adress: Dvagsjö, Mårserum

Socken: Bygd

Berättat av: Den samme

Uppteckningsår: 1953

Född år 1845 i Ronneby landsf.

Andrade vanor vid landsbygghemmens matbrödförörjning
s. 1-5 LUF 92.

Skriv endast på denna sida!

Luf. 92
✓

Andrade vanor vid brödbakning

Allt bröd bakas i den murade bakugnen ännu i våra dagar är säkert, ja så mycket påtaliga ställen så endast i de gårdar som har mycket folk i hushållet bakar sitt grova bröd hemma i den murade bakugnen. De fina eller d. s. k. siktbrödet köper de i allmänhet i handelsafären eller av dem som kår omkring med tebakor i bröd. Melbrödet bakas alltid hemma i järnspisens stekugn, en i annan bakar även siktbröd i stekugnen så endast de som är ett litet hushåll 2-3 personer.

Allt de rör sig om särskilda tillfällen så brödbakar i murbakugnen är de inte. den ceder är försvunnen då de skilles bakas till till så många laka bröd så de räcker till påsk. Dermed nu gäller det till ett nytt laka då det finns ett par tre bakar kvar av de gamla bakor.

Allt bakningen tillgifs på samma sätt som för

De murbrukarna upphörde.

Som ya redan nämnt finns på ett annat handställe
som bakaar sitt grovt bröd än i våra dagar, annars
i regel upphörde brödbakningen i Stigarna för
omkring 10-15 år sedan, den sista gången vi
baka de; vår murbrukning var 1943 då därför vi var
bara två i hushåll. På liknande sätt är på de
flästa ställen.

Numera i de nya husen murar dom ingen bakning
att dom unga kvinnorna kan baka ett grovt bröd
bröd tror ya inte på grund av de aldrig sett hur
de tillgär. Att de oraturligt höga daglonerna orsaka
lite en del folk; allmänhet har bättre råd att köpa
allt vad de vill ha nu än för. att baka bröd är läd
arbete, lite rikt för dom som inte kan.

Att murbrukarna baka bröd var i allmänhet godt
kan inte förnekas yheller blev de så förä bort
även höll de sig länge för möjligt.

Här: Bryd fins ett andelslag för bröderna Nils Olsson
sönerna till Julius Olsson vilken firma bakat. tillhän-
dä hållet fröd o kakor mer än femtio år nu är bakeri-
blivit så stort att de syfellsätter 8. 10 bakare även
har de 3 st. brödcilar som kör omkring med kakor
o fröd varje dag. Ett arbetspölkat köper dä mesta
brödet är säkert.

Den mästa o största orsaken till murungsbak-
ningens försvinnande är nog därför att hushållen
i allmänhet är mycket mindre nu än förr. då der fanns
8. 10. 12 personer i hemmen deremot nu 2. 3 annars fins
många ännu som har sin gamla murungen kvar att
baka storleak nu lönar sig inte. Tallmen het bakas
allt kaffebröd i stekungnen åtminstone på bond-
ställen. Att dä grova hembakade brödet var godt
är en känd sak. En stor skillnad var dä i allfall
många saknade den rätta konsten i själva till-
sättningen. Så blev brödet inte på länge mer så godt

Att folk numera inte kan äta bröd som är en ö två
dagers gammalt beror nog på folkets finare vanor.
Att svärigheten med gälda vid bakningen har nog
inte varit orsaken till brödbakningens upphörande
i hemmen. Att de ändrade vanorna spelar en stor
roll nu dä säkraste skälet. Att de oerhört höga
dagfönerna invärkan på brödförsörjningen är väl
känt. Folk; allmänhet har bättre råd att köpa allt
vad de önskar bättre nu än förr.

Att kristiderna invärkan på brödbakningen tror
ja inte, att folk lämnadt mjöl till bakare eller
bakerier tror ja inte höri talas om.

På många ställen är den gamla murungnen
riven, då i förning med kökets omändring.
Så yngre folk övertager ett gammalt ställe.
Att de vantigt att omändra o modernisera köken
då rivs den gamla bakungen.

ACC. N:R M. 12646:5,

När den placerad inne i huset blev den platsen
bra för att utvidga ett annat rum eller en trappgång
gång eller något annat som behövdes tillvarattas.
Några nya takningar görs inte numera i såfall
blir de i ett brygghus, aldrig i köket.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

5.