

ACC. NR M. 12663:1-6.

Landskap: *Västergötland* Upptecknare: *Valborg Larsson, Hällström*  
Härad: *Kind* Berättare: *Emil Petersson*  
Socken: *Håkarik* Berättarens yrke: *f. d. hem. ägare*  
Uppteckningsår: *1953* Född år *1878* i *Håkarik*

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

<sup>v</sup>  
Andrade *vann* vid landsbygdsbarnens matböd-  
försäring. s. 1-6.

LUF 92.

Skriv endast på denna sida

MurugnsbakFOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Luf. 92

/

Bak i murugn äe här på orten så gott som allmänt försvunnet, sedan ungefär 3 årtionden tillbaka. Dock förekommer det på ett enstaka ställe inte så långt härifrån. En gammal bondmora på 70 år, sköter hushållet och hon bakar fortfarande i sin gamla murade uggn. I nämnda fall äe det endast fjäga som matbrädet, vetebrädet och småbakorna bakas i järnspisugnen. Här för hon håller vid den gamla seden beror på att hon bakar 1/4 bakor rågrädd på en gång i den stora murugnen medan järnspisugnen endast rymmer 2 åt gången. Brädet blir, enligt hennes utsaga saftigare, och håller sig längre färskt enligt hennes berättelse. Den stora murugnen äe murad av gråsten. Inuti äe den "klat" med lera (klat = rappad.)

Hjälva botten är belagd med "sönnen." Detta är en produkt hästammade från smedjehäda. Sönnen består av hopbränd kol o sand. För bakningen måste ugnen eldas, så den blev varm. Efter eldningen, när endast någon värme fanns kvar i gläden, rakades denna ut med ugnvaka o ugnspada. Sedan sattes de uppjästa brädkakorna in med hjälp av en ugnspade. I den ugn som här har berättas om går in en 1 1/2 d 20 kakor, beräknas litet på deras storlek. Efter en timmes tid är de färdiggräddade, och tas så ut ur ugnen, återigen med ugnspadens hjälp. Hos denna bondman förekommer murugnsbaket på samma sätt som under hennes mors o mormors tid.

I mitt hem har ej förekommit murugnsbak på 40 års tid. Här för braan slutade baka i ugnen beredde på att järnspis inköptes.

och man fann det bekvämare att använda  
dennas egn. Att någon särskild familj tags  
som förebild här ej berättats. Den gamla mur-  
ugnen finns kvar i mitt hem och är fullt  
användbar, järnspisen har bara murats in vid  
sidan om den. Armar har på de flesta ställen  
den gamla muren helt rivits ut. Här på orten  
tillhandahålles bröd i alla speciäfferna  
och en brödbil från Övertida trafikerar vä-  
gen och säljer på gårdarna, sedan några  
är tillhaga. Vad man köper av dessa båda  
kategorierna <sup>är</sup> och i huvudsak småkaka.  
Matbrädet och ostbrädet bakas här i or-  
ten allmänt i hemmen. Under bröda  
ans- och skördstiden kan det ju hända  
att man någon gång köper matbrädet och  
så, beroende på att man ej finner vara in-  
na och stäka med bak. Här är mitt hem

ACC. N:R M. 12663:4.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

4

bakas vanligt rågröd året om. Ketsbrädet bakas  
ett par gånger i veckan, rågrödet var fjorteds  
dag. Småkaka bakas i huvudsak endast till  
julen och vid någon bemarkelsedag inom fa-  
miljen. Angående murugnsbakad och det gamla  
rågrödet som man hade i den gamla gada  
kåken "har jag hört många äldre människor  
lovprisa det. De framhåller att det var mycket  
saftigt och mjukt än våra dagars spis-  
ugnsbakade. Faktet har det förkommit på  
gårdarna att när gamla gårdar bort har  
ungarna funnit det för besvärligt att använda  
den gamla ugnen och i stället ersatt  
den med en järnspis. Många av oss yngre  
tycker nog att det gamla ugnsbakad var för  
tidsäldad och att brädet blev för grovt  
och hårdsmält. Dagen till det gammaldags  
rågrödet fick i regel jäsa ett dygn innan

41)

den bakades ut. Det köpta, och även nutidens  
hembakade bröd är ju i regel ljusare, sötare  
och mera lättsmält. Jag tror att man äter  
mer bröd nu än för. I synnerhet vetebröd och  
småkakor, tårter o. dyl. användes mer nu än  
för, och man har lätt att skaffa pengar därför  
man kan hålla sig med bättre kosthåll nu  
än för. Under kristidens är köpts nästan  
inget i bröd eller kakväg här på orten, berä-  
ende på att kristiden suregater gjordes brö-  
det så dåligt. Något andelsbageri finns ej  
här på orten och inte heller lämnas mjöl  
ut för bakning på annat håll. —

På några ställen finnes murugren  
kvar fast den ej användes. Där den tagits  
 bort har det skett antingen i samband med  
att huset rivits eller moderniserats. Där  
finns gårdar där ingensom ståt oameända

5-

5)

ACC. N:R **M.** 12663:6.

i 60 å 70 år. Många gånger har det varit så  
att gården sålts till engt folk, och de har  
lätit madsenissa huset, och dömsd har  
rivning av den gamla ugnen färdt. På många  
ställen har en samvattsenbersdare eller  
vårsparna intagit den gamla ugnens  
plats. På ett par ställen som jag känner  
till har den gamla ugnen rivits, en ny  
muats i bällaren på det ena, och i bygg-  
huset på det andra. Dessa häda är tillbe-  
sk och maddd ungefär lika de gamla,  
men är muats av tegel istället för prä-  
sten.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

6.