

ACC. NR M. 12664:1-5.

Landskap: Småland Upptecknare: Jugoborg Johansson, Markaryd  
Härad: Lunnerbo Berättare: " " "  
Socken: Markaryd Berättarens yrke: husföreståndare  
Uppteckningsår: 1953 Född år 1898 i Markaryd

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Ändrade namn vid landsbygdskommens matbäddförsörj-  
ning. s. 1-5.

LUF 92.

Sundsbygdens matbröds tillverkning för och om.  
Endast på få undantag, baka brödet numera  
i gammaldags muregen, på landsbygden i  
denna trakt. Ett de finnas kvar, här och där  
i de gamla hemmen, i en given sak, men är  
mest till obegagnade, eller helt förkastade.

Bänderna torde vara den befolkningsgruppen, som  
höll på i det lüngofa, med att baka brödet i  
ugnen, som det helt enkelt kallades i vardagslag.

Man finner en och annan, som eke helt upp-  
gevet denna gamla gata metod, då det gäller  
brödbakning och ett litet är bland bänderna man  
finner den, liksom råder inga tvivel.

I varje kök finnes numera spis, med bakugn  
och denna användes mycket flitigt av landsbygden  
husvärdar, både då det gäller bakning av kakor  
och matbröd. För närrörande ser det ut som även  
dessa skulle bli mer och mer bortlagt och man

övergår till den ännu merar behändiga metoden,  
att köpa allt brödet färdigt. Detta går också mycket  
väl för sig, då ortens handlande tillhandahåller färdigt  
bröd varje dag. Icke mindre än tre bagerier, äro  
representerade här varje vecka, nämligen Orkeljunges  
Osby och Jakobus och alla med goda produkter.

Den rikliga tillfällna att skaffa sig färdigt bröd, är  
emellertid något nytt, som pågått endast något  
år och tillämpas mest av inflyttade personer.

Bönderna som i regel icke ha så mycket pengar,  
att röra sig med går helst den billiga vägen, att  
baka själva, trots att det är arbetsamt.

Att det blir billigare att baka hemma är en given  
sak, men det är icke säkert att det är hela anledning-  
en, att man gör det, utom fastmer att det anses vara  
bättre och softigare särskilt det som gräddats i  
gamaldags murugn.

2 Själva bakningsproduktionen tillgår väl alljämb

nu som frö, endast med den skillnaden att  
det blev så förfärligt stökigt, efter att ugnsbak  
frö, så länge man ännu höll sig med den gamla  
spisen och den höft öppna ugnsluckan, då ugnen  
eldades upp. På de ställen där den gamla grästens-  
muren med bakugn, ännu finnes kvar, har man  
i regel renoverat och värvat på, så att den icke  
särjre generas köket och verkar svart och otvettigt.  
På tal om bakugn, nämnd av grästen, minndras  
jag mig vad de gamla berättat att köket blev  
ännu bättre i dessa grästensugnar, än i regel-  
ugnarna, som mörades i början av nittionhundras-  
talet. De hade bara den otägenheten, att de måste  
blenas med lera två gånger om året och även  
denne otvettiga syssla, kom på husmoderns lott  
även om kokspisen var ett fynd för husmodern då  
den blev allmän, övergick man icke helt att baka  
i densamma utan man började så småningom

med vetebröd och lättjäst smetbröd, är slettat mjöl.  
Det grova rågbrödet dilla man helst bakar i mur-  
ugnen, helst till julhögtiden då det skulle vara  
särskilt utsökt och gott.

I hus som byggts de sista tjugoåren eller tre-tio-  
åren, har det ju inte alls varit frågan om ett mur-  
bakerugn i köket, utan om man ville baka en  
sådan, har den placerats i kökshuset eller källarvä-  
ningen. I regel baka dessa nya ugnar murats  
mindre och följaktligen därför effektivare och lättare  
att elda och sköta om, för den är arbeta jämförda  
lanthusmodern.

4) På det allra sällsynt att träffa någon husmoder  
så konservativ, att kanon under den gamla  
murugnen, till att baka sitt bröd i närvarande  
tid, så kan man med fästa intyga att det  
var minst lika sällsynt att träffa någon som  
köpte en bakar bröd före år 1915.

ACC. N:R **M.** 12664:5.

Från denna tid räknas vi med att den nya  
sedan tog sin början, i och med att en ny affär  
startades just det året. Säkerligen gick det inte så  
lätt att sälja den första tiden, ty det ansågs rent ut-  
sett vara en skam, att bara köpa bröd på bondet  
och vem ville väl utsätta sig för det. Inbetarna från  
bruket i Tingsfors, lärde vara de första som begagnade  
sig av denna behändiga metod men så små-  
ningom smittade den mer och mer, och i  
närvarande stund, äro de kanske lätt räknade  
som utföra bakningsarbetet i hemmet.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

5

5