

ACC. NR M. 12694:1-6.

Landskap: *Småland* ..... Upptecknare: *f. d. lantbr. Alfred Ljoberg*  
Härad: *Västbo* ..... Berättare: " " "*Lanna*  
Socken: *Kulltorp* ..... Berättarens yrke: *f. d. lantbr.*  
Uppteckningsår: *1952* ..... Född år *1877* i *Kulltorp*

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

<sup>v</sup>  
Andrade vanor vid landsbygds hemmens  
matbrödförsörjning. s. 1-6. LUF 92

Skriv endast på denna sida

ACC. N:R M. 12694: /

Ändrade vanor vid landsbygdshemmens matbrödsförsörjning.

Bakas numera i murugn?

Här på orten har matbrödsbakningen i murad bakugn upphört.

Matbrödsbakningen bibehölls längst bland bondebefolkningen. I prästgården och herregården samt även bland arbetarehemmen, upphörde brödbakningen i murad ugn jämförelsevis ganska tidigt. Under övergångstiden, innan brödbakning i spisugn kommit riktigt på modet bland bondebefolkningen, bakades det grova matbrödet i den murade ugnen medan kaffebröd, bakelser och annat småbröd bakades i spisugnen. Ofta förekommer det nu att även bondefamiljerna köper till stor del sitt matbröd hos handlaren, brödbilen eller på bageriet.

Länge även sedan murugnsbakningen kommit ur bruk, var det sed att man till julen skulle baka sina jullimpor i den murade ugnen, därför att man ansåg detta bröd blev saftigare, näringsrikare och höll sig mjukt längre än det man köpte i bageriet.

Där på senare tider murugnsbak förekommit skedde detta

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Luf. 92*

ACC. N:R M. 12694:2.

efter precis samma metoder som man berättat det skedde förr.  
Då murugnsbakningen upphört.

Murugnsbakningen upphörde i stort sett med 1880- talet.  
Fast i en del hem fortsatte man till mitten av 1890-talet, men  
efter 1895 har helt säkert ingen sådan bakning förekommit här.  
Det var huvudsakligen yrkesarbetaregrupper och sådana som ej  
hade jordbruk samt åtskilliga familjer såsom handlande o.d.  
som först slutade med <sup>h</sup>bakning av matbröd i murugn. Efter dessa  
togo de övriga hushållen efter och övergingo helt spontant till  
till brödbakning i kokspiseln. Fast dessa som införde den nya  
seden ~~som~~ voro inflyttade från andra orter. Dessa intogo dock  
~~knä~~ icke någon särställning bland de övriga i samhället.  
Och det var egentligen av bekvämlighetskäl man slutade baka i  
murugnen sådan man fått kokspisel. Man kunde nämligen samtidigt  
som brödet bakades i kokspisen, kunde man samtidigt koka och  
steka och laga mat. En viss betydelse att brödbakning i hemmen  
uppnörde var att en yrkesbagare i Värnamo 1930 började köra  
omkring i orterna och sälja bröd. 1937 startades ett andelsbageri

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

2

ACC. N:R M. 12694:3.

i Bredaryd, med tre bilar ombesörjer distribueringen av bröd till medlemmar och andra i kringliggande orter. Detta bageri drives i kooperativ regim. Här köper särskilt de arbetarhushåll, vars manliga medlemmar ha anställning vid någon av ortens småindustrier, sitt brödbehov, jämte många andra hushåll.

I bondehushållen bakar man i huvudsak sitt matbröd i järnspiseln, det man ej förser sig med hos brödbilen. Det är dock mest arbetarfamiljerna som köper sitt matbröd i bageri eller bil.

Man upphörde inte, som ovan omtalats, helt att baka i murugn sedan man fått järnspis. det var blott de finare sortern man bakade i järnspis, såsom kaffebröd, bakelser och annat småbröd.

De flesta äldre människor ha alltid lovordat det murugnsbakade matbrödet såsom både näringsrikare och hälsosammare, men när dessa gamla gått ur tiden blev det slut med det grova i mur-

ugn bakade brödet. Men nog var det till största delen folks ändrade smak vanor som var orsaken till att det i murugn baka-brödet lades bort så allmänt.

Det enmycket längre tid i anspråk en sådan bakning.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

3

ACC. N:R M. 12694:4

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

~~Bakning.~~ Ty då man eldat upp den oftast stora bakugnen måste det bli något större bak åt gången, varför brödet blev både gammalt, ,tort och hårt, för grovt och segt. Man började att få smak på det finare och mjuka brödet. Det var inte bristen på arbetskraft eller hjälp vid bakning som var orsaken till att man slutade med murugningsbakningen ute på landsbygden.

Fast man numera kanske konsumerar något mindre bröd än förr så utgör dock brödet den viktigaste beståndsdelan på folkets matsedel. Det har dock varit vissa tidsperioder, såsom i kris-åren 1918- 1921, under första världskriget, då den knappa tillgången på både spannmål och kontanter, <sup>tvungens</sup> ~~tingades~~ mången familj att själva baka sitt brödbehov i spisugn. Likaså under åren 1940- 1943 måste det gamla förfaringssättet vi brödbakning i spisugn. Det har förekommit, och det kan ännu förekomma ibland, att man skickar sitt mjöl till bageriet och mot en avgift som är högst olika, får brödet bakat. Det är vid kalas eller andra tillställningar då det går åt större parti bröd än annars.

Även då jordbrukarna genom ogynsam väderlek fått sin brödsäd <sup>för</sup> sämrad, har man tvingats anlita bageriet.

4

ACC. N:R M. 12694:5.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Vem eller vilka som först började anlita bageriet av denna orsak är inte med visshet känt. Men 1939 är nog första gången det iörekom här. Det var vid en lantbrukares i Horshults begravning detta år.

Har den murade ugnen rivits?

I allmänhet fick de gamla murugnarna stå kvar änskönt det gått långa tider sedan de brukats sist.

Det var mellan åren 1905 och 1909 som deflesta ugnar revos ner.

Det var på 1840- talet som en större förändring i byggnads-sättet blev märkbar och blev mer och mer moderniserat, och då blev också de gamla murungarnas saga all. De togo för stor plats i köken då man började restaurera eller bygga om sina boningshus.

Ofta fingo de gamla murugnarna stå oanvända i ganska långa tidsperioder, de blevo sällan nedrivna förrän de äldre överlämnat gård och hus i yngre händer.

Sedan murugnarna rivits fick man bättre utrymme i köket med

5

ACC. N:R M. 12694:6.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

arbetsbänkar och diskbord och dylikt.

Medan man ännu bakade hemma i murugnen, förekom det nog att bakugnen måste förnyas. Dessa gamla ugnar voro uppförda av gråsten som så småningom förvittrats av det myckna eldandet. Dessa gråstensugnar måste också titt och tätt ses om i valvet med lerbruk. Detta kallades att "klena ugnen".

De nymurade ugnarna placerade man, till en början, på samma plats i köket där den gamla ugnen varit. Men så småningom blev sed att förflytta dem till "lillstugan" eller till bryggkuset. De nya ugnarna lät man i allmänhet göra lika stora som de gamla, beträffande det antal matbröd som fick rum i ugnen varje bakning. Men valvets höjd var blot hälften av de gamla. Genom ny förbättrad rökledning gjorde det lättare uppvärma och spara ved. Annars var modellen lika med de gamla. Men de voro uppförda av eldfast tegel i ställe för de gamla av gråsten.