

ACC. N:R M. 12848:1-3.

Landskap: *Blekinge* Upptecknare: *Eric B. Karlsson, Tving*
Härad: *Medelstadi* Berättare: " " " "
Socken: *Tving* Berättarens yrke: *lantbrukare*
Uppteckningsår: *1953* Född år *1880* i *Tving*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

*Ändrade vanor vid landsbygghemmens
matbäddförsörjning. s. 1-3. Lu F 92.*

Skriv endast på denna sida

ACC. N:R M. 12848: /.

Frågelista L.U.F. 92

Numera bakas matbröd endast å enstaka bondgårdar i murugn, och på samma sätt som fordom.

Å herrgården upphörde murugnsbakandet omkring 1930-1935 likaså i prästgårdar.

Torpare och statfolk upphörde omkring 1940-1945, i de bostäder som nybyggts de senare 12 åren finnas ingen murugn.

Järnspisen insattes redan på 1890 talet å herrgårdar, prästgårdar och hos flertalet, bönder, i dessa bakades endast vitt bröd och kaffebröd, numera köpes matbrödet, dels hos bagare, och dels av kringkörande bagare, här i Tving har funnits bagare sedan 1890, den nu varande bagaren tar emot mjölet från bondgårdar bakar brödet och hem ställer det, samme bagare kringför även kaffebröd han bakar i gammal murugn och syrar brödet på samma sätt som de äldre folket gjorde, det många äldre personer som vill ha sådant bröd och inget annat.

så kommer 2 gånger varje vecka Nettraby bageri med elugnsbakat bröd både groft och fint, kaffebröd, tårtor och vad som önskas.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Leaf. 92

1..

ACC. N:R M. 12848: 2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

2.

Andelsbageri finnas ej, även föra ortens handlare bröd av alla slag sedan 1930, vi har även en bagare från Yxnanäs i Småland som leverera syrat matbröd bakat i murugn både av sammalet råg och siktad råg. Varför hembakning upphörde var av flera orsaker, i bondhemmen minskades antalet spisgäster i och med maskiners inköp, där som fanns 4 tjänare är nu 1, å herrgården fanns 4-5 inomhustjänare nu finns 1 prästgården hade 2-3 tjänare numer i många fall ingen, dgsverkstorp^a-re upphörde likaså statfamiljer, allt arbete ersattes med kontanta penningar, folket i allmänhet flyttade till städerna d.v.s. de som ej hade egna bostäder, de kvarvarande fick mera penningar att röra sig med.

Vedpriserna gick upp, det var dyrt att elda upp en stor murugn, folket fick smak på nybakat bröd ej månader gammalt ville äta.

Grovt matbröd var ju intill 1930 huvudparten av födan å landsbygden, det förekom ej finare brödsorter utan till helger och kalas numer användes i alla hushåll lika mycket fint vitt bröd, tillfälle att skaffa pålägg finnas ju gott om då charkuterivagnar kör runt varje vecka.

ACC. N:R M. 12848:3.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

3

Det kan gott sägas att orsakerna äro: brist på arbetsfolk, mindre hushåll, bättre penningtillgång, övergång till sött bröd såsom mera hälsosamt enl. läkare, genom renoveringar av huvudbostaden blev murugnen utriven, de gamla säkra hemmens bakerskor äro borta, de unga husmödrarna varken kan eller vill baka storbak som blir lyckat alla gånger.

På en del ställen blev murugnen flyttad till ett mindre hus å gården, men uppbyggdes i samma stil som den gamla, å andra ställen byggdes den ej upp igen.

Vad jag här tidigare omnämnt finnas det bönder som har murugnar i gott skick och använder dem fortfarande, återigen andra bönder har murugnarna kvar i något brygghus, men använder dem ej jo nu i år har vi haft arbetsnedläggelse vi bagerierna då kom de bakugnar som fanns i gång igen en kort tid, men det fanns bagare som hela tiden kunde leverera bröd med någon ransonering så fick järnspisugnarna utnyttjas så gott det gick för brödbak.

Bröd bakat i järnspisugn blir aldrig så gott som i murugn eller elugn vilket nu gör sitt intåg även å landsbygden.