

ACC. N:R M. 13410:1-10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: Småland Upptecknare: G. A. Hartman, Vissefjäder
 Härad: S. Möre Berättare: " " " "
 Socken: Vissefjäder Berättarens yrke: folkskollärare
 Uppteckningsår: 1954 Född år 1888 i Vissefjäder

Andrade varor vid landsbygdsbrennens
 m at brödförsörjning s. 1-10. Lu F 92.

ACC. N:R M. 13410: /.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ÄNDRADE VANOR VID LANDSBYGDSHEMMENS MATBRÖDSFÖRSÖRJNING (LUF 92).

Luf 92

/

Intill slutet av 1940-talet kan man säga att praktiskt taget alla lanthushåll, antingen detta gäller bönder, tjänstemän eller arbetare, åtminstone inom vår sockens byar, alltså med undantag från tätortssamhällena Vissefjärda stationssamhälle samt Lindås industriort, ha till 99 procent försett hushållet med matbröd, som bakats i hemmet, antingen i en murugn eller också i kokspisens bakugn. Och att de gjort detta beror på huvudsakligen två omständigheter: dels att det är mest ekonomiskt att framställa matbrödet själv i st.f. att köpa det i handelsboden eller i bageriet, dels att man haft långt till affären eller bageriet och sålunda inte haft tid att ofta fara för att handla bröd.

Fortfarande bakas matbrödet ute i byarna i den stora murugnen, åtminstone gäller detta böndernas stora flertal. En och annan, som byggt nytt boningshus eller renoverat det gamla, så det blivit fullt modernt, har ingen murugn i köket utan bakar allt bröd i kokspisen. Har man murugn i dessa moderna bondebostäder, så är den placerad i källaren under huset. I någon liten bondefamilj har man ingen bakugn och bakar inte l.

ACC. N:R M. 13410:2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

2
heller matbrödet i kokspisugnen utan köper allt bröd i handelsaffären, dit det endast är kort väg. Även lantarbetare måste av ekonomiska skäl baka hemma, antingen i murugn eller i kokspisens dito. Då det är många hushållsmedlemmar skulle enbart brödet bli en för dyr post, om det köptes i handelsboden alldeles nybakat, då sådant bröd är särdeles odrygt i användningen.

Bönderna har ju mjöl innantagandes, när de själv odlar brödsäd, och för dem ställer sej brödbakning i hemmet, vilken form den än sker i - i mur- eller kokspisugn - att bli mycket billigare, men även om arbetare eller övriga, som inhandlar mjölet i affären eller hos en bonde, kan säjas, att de gör en ekonomisk vinst genaom att själv baka. För hela året blir det sålunda en avsevärd besparing. Och att dagligen eller flera gånger i veckan fara till affären efter bröd tar mycket tid, som kunde användas bättre på gården eller i hushållet. Men genom att bröd blivit så lätt tillgängligt att köpa i affärerna, så köper man bagarbröd någon gång ibland för omväxlings skull eller när husmor är borta eller det är en främmande på besök, som man inte tycker man kan bjuda vanligt grovt hembakat bröd.

ACC. NR M. 13410:3.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

3

Då jag och min hustru gifte oss och kom att bosätta oss ute på rama landsbygden 1916, bakade vi från början allt matbröd i en murugn, alldeles på samma sätt som skedde i bondehushållen. Vi var båda bondebarn från trakten och fortsatte traditionen med bakning hemma av såväl mat- som kaffebröd. Undantag från regeln var, som ovan sagts, att man ville ha omväxling samt därför inhandlade bageribröd i staden eller hos någon bagare i närmsta samhälle, ty då var det ovanligt, att lanthandlarna försålde matbröd. Vi fortsatte med tillverkning av matbröd för hushållet under alla åren fram till 1938, då barnen - fem till antalet - var utkomna eller var borta för studier. Vid det årtalet hade vi en större renovering av vår bostad, varvid köket gjordes om, så att spiskupan borttogs och murugnen sattes igen samt det hela kläddes med kakelplattor. Ville man sedan baka matbröd hemma, måste det ske i kokspisen, vilket ibland skedde, när det gällde finare brödsorter, t.ex. till jularna, men det grova matbrödet köptes i affären vanligtvis. Då vi var bara två i hushållet, spelade det inte så stor roll, om brödet köptes i affären eller bakades hemma, tyckte vi. När barnen kom hem vid högtiderna, gick det åt mera av matbröd, och då drygade vi ut köpebrödet med hembakt i kokspisen.

ACC. N:R M. 13410:4

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Framför allt är det således den ekonomiska synpunkten, som gör sej gällande i fråga om köpebröd eller hembakt. En arrendator prövade på att köpa allt matbröd en vecka hos handlaren för ett par år sedan. De var iallles 10 personer i hushållet, och på en vecka konsumerade de 25 st. limpor av normalstorlek av olika finhetsgrad. Enbart matbrödet för den familjen under veckan kom att gå på c:a 30 kr. De insåg, att de inte hade råd med en så stor utgift enbart för matbröd och övergick åter till att baka i stora murugnen. Hälften inbesparades säkerligen av angivna belopp genom hembakningen.

När det gäller köpt eller hembakat matbröd, så är i vissa fall inte enbart den ekonomiska synpunkten det gäller. Traditionen kanske spelar en viss roll samt tycke och smak likaså. De som är vana vid det gamla hembakade, grova brödet, med dess karakteristiska fasthet och smak av surdeg, vänjer sej inte så lätt vid bagarbröd, som är mjukt samt vanligen bakat med enbart jäst. Speciellt alldeles färskt bröd måhända inte sådana magar tål av, som under många år blivit inställda på grov surlimpa. Och bönder och grovarbetare tycker inte bagarbrödet mättar på samma vis och ger så goda krafter som hembakt av sammalen råg av den egna skörden.

ACC. N:R M. 13410:5.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Intill i år har jag bott i en by, belägen över en mil från Visse-
fjärda samhälle, dit jag nu flyttat. Vad samhället beträffar, så har jag
ännu inte ingående kunnat få kännedom om brödförhållandena, men så myc-
ket kan jag säga, att de mera välsituerade köper brödet i affären, om fa-
miljen är liten, i andra fall köper de bara ibland samt bakar för övrigt
resten hemma. I min hemby, där enbart bönder bodde, bakade alla i stora
murugnen, även om det var fråga om stora kalas. Då hade man dels hembakt
och dels köpebröd av flera sorter samt knäckebröd. Men i vardagslag var
det hembakade regel utan några större undantag.

Bakningen av det grova brödet i murugnen sker i närvarande tid på
alldeles samma sätt som för 50 år sedan. Man tar lagom mängd mjöl, så att
det blir ett "bak", d.v.s. så många brödkakor, som får rum i ugnen. I all-
mänhet användes surdeg, som tagits upp vid förra baket, samt ibland lite
pressjäst. På eftersommaren och hösten användes eftervärmen efter baket
till att torka äpple- och päronbitar, som sedan skall användas till äpp-
lesoppa, nypon osv. I den stora ugnen bakas också de hos oss så vanliga
råmjölkspannkakorna när en ko kalvat. På andra håll gör man i stället
kalvdans av råmjölken.

ACC. N:R M. 13410:6.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

6

En orsak till övergång till köpebröd vissa tider på året, när det är mycket utearbete, är den, att husmor inte får tid att vara inne så mycket utan att hon i stället får hjälpa till vid höskörd, sädesskörd, potatisplockning m.fl. sysslor. Då kan det vara bekvämt och även ekonomiskt att köpa bröd i st. f. att leja arbetskraft till utarbetet, vilket för resten inte alltid går på grund av brist på arbetare.

De, som ständigt har gått in för köpebrödet, såväl bönder som arbetare och tjänstemän, har gjort detta till följd av förbättrad ekonomi. I den här orten med gott om skog på bondehemmanen har man gjort sig goda inkomster de senaste tio åren med de höjda virkespriserna, så att detta har bidragit även till ändrade matvanor också i andra stycken än beträffande matbrödet. Man saltar inte ner så mycket nu som förr, handlare tar hem charkuterivaror samt färskat kött och fläsk, och i vår bygd kör köttbuss omkring en gång i veckan med utgångspunkt från butiken i Vissefjärda. Det är Kalmar läns slakteriförening, som äger den. Beträffande brödet, så körs sådant ut till affärerna i byarna bl.a. från Vissefjärda samhälle, från Emmaboda köping, från Skruv samt från Spjutsbygd. Alla dessa bagerier har lite olika typer av bröd, vilket gör att kunder

6.

ACC. N:R M. 13410:7.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

kan välja efter tycke och smak bland alla brödsorterna.

Vi kan säga, att det var i och med det första världskrigets slut, som man här och var började överge de gamla murugnarna samt vid den tiden företagna renoveringar eller nybyggnader kom att övergå till dels kokspisugnen eller att köpa matbrödet.

Vad så gäller typ av bröd, som bakas i spisugn, så är det mest bröd av finare sort, t.ex. av sam- och rågsikt, pomerans- och vörtbröd, men mera sällan grova ankarstockar. Detta senare tål längre bakning, och då vill brödet gärna bli bränt och skorpigt. Och så tycker man allmänt, att bröd i murugn blir bättre, smakar mera som bröd än om man bakar i kokspisen.

Vad så beträffar användningen av bröd, så har nog en viss minskning kunnat förmärkas mot förr, då man nu använder mera grönsaker och frukt, men om det gäller arbetare, som måste vara från hemmet hela dagen samt leva på matsäck, vilken för det mesta har som grundkost smörgåsar med pålägg samt som dryck kaffe, så går det naturligtvis åt mycket bröd vid sådan arbetsordning. Men annars är nog brödatgången mindre i stort sett inom alla samhällsklasser, en given följd av det allmänt förbättrade ekonomiska läget och lättheten att åtkomma olika slag av matvaror.

ACC. N:R M. 13410:8.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Ugnar murade av tegel har under mer än en mansålder funnits vid de flesta bondgårdarna. I de små backstugorna byggdes ofta ugnen av gråstenar, både valvet och ärilen. För t.ex. hundra år sedan var sådana ugnar de allmänt förekommande också hos bönderna. Ännu finnes en sådan bakugn kvar i byn Pellamåla i Vissefjärda, fast den icke använts på de senaste 15 åren. Den ugnen finnes i boningsrummet vid sidan om den stora öppna spisen av gråsten, och utanför ugnen ⁱfinns en s.k. gruva, i vilken glöderna rakades ut ur ugnen vid eldning av den.

En viss förändring av murugnarna har skett under de gångna 30-40 åren. Tidigare rök det vid eldning ur ugnen och fritt opp i spiskåpan, men denna ⁱtyp ändrades sedan till att bli s.k. bakrökare. Vid eldning i denna sorts bakugn stängdes ugnsdörren igen efter det eld uppgjorts. Så slapp man ifrån att få köksspisen och kåpan nersotad. Det gick också åt mindre av ved vid eldning i en "bakrykare". Det blev även en förbättring av konstruktionen av ugnen genom att glöderna inte rakades ut på köksspishällen utan i en öppning i ärilen frammetill och ned i rum under ugnen och köksspishällen. Många kök med murugn har kakelplattor omkring ugn- och sotluckorna, då nedsothning icke mer kan komma i fråga.

8.

ACC. N:R M. 13410:9.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

När det gäller matbröd, bakat hemma, så kan också nämnas lite om olika inblandningar, som man för cirka 50 år sedan gjorde, dels för att spara mjölet, dels för att bakningen skulle lyckas bättre, t.ex. när säden skadats av regn, så att den grott. Som inblandning i rågmjölet hade man då kornmjöl, kokt eller rå potatis, mosad resp. riven på rivjärn, eller t.o.m. hemmagjort potatismjöl. Man använde vanligast ljunt degvat-
shall ten, men också en och annan gång kokhett, varvid man i senare fallet erlimpa.

Under min barndom för omkring 50 år sedan bakades mycket ofta bröd med hälften råg och hälften korn, därförinnan mest av bara korn, nämligen till vardagsbröd. Till julen skulle det under alla förhållanden vara 2 "rena rågen". Och mycket ofta bakes tre-fyra bak i följd för att brödet skulle bli hårdare, innan det användes, och bli drygare.

Under de båda senaste världskrigen med ransonering i underkant inblandades i det hembakta brödet inte blott potatis utan även fabriks- gjorda potatisflingor. Man bakade också hos bönderna under första världs- kriget bröd, däri även havremjöl ingick. Havren var nämligen icke ranso- nerad. Det var i alla fall säd enbart i detta bröd och inget nödbröd
9.

ACC. N:R M. 13410:10.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

med inblandning av bark och syra eller hasselknopp som under t.ex. tiden 1868-69.

Folk har nu blivit mycket bortskämda med bröd. Det skall vara finsiktat, det skall vara dagsfärskt, annars duger det inte. Och ändock måste det vara smör och ost eller andra pålägg, för att man ska kunna svälja det. Visserligen tycker många också om det grova brödet av sammalen råg, men mycket sovel vill folk ha nu för tiden. Annat var det för en mansålder eller längre sedan. Då kunde barnen få vara glada om de fick enbart en bit bröd till mellanmål samt en slurk mjölk till. Och husmodern lät inte barnen slarva med skorporna och slänga dem i slaskhinken. Allt måste ätas opp. Det var b r ö d , och brödet var heligt. För det hade man respekt, ingenting fick förfaras. "Små smulor äro också bröd", "vårt dagliga bröd giv oss i dag", "pigan som trampade på brödet" och andra talesätt och berättelser skulle lära barn och vuxna att ta vara på det som uppehöll livet och som alltså ingen kunde undvara, tänka på hur svårt det var att anskaffa det och få det att räcka. Nu har denna hälsosamma respekt försvunnit, det klankas om brödet inte är färskt nog, om det är något fel på bakningen osv. Folk har det alldeles för bra, åtminstone de 10. / unga och de yngre, de har bara anspråk och vill ha allting.-

10