

ACC. N:R M. 14036: 1-11.

Landskap: *Västergötland*..... Upptecknare: *And. Johansson, Åragn, Frid*
Härad: *Kind*..... Berättare: *olika personer: se uppteckn. bla-
rens bakom!*
Socken: *Ö. Frölunda*..... Berättarens yrke:

Uppteckningsår: *1956*..... Född år i

*Andrade ranns vid landsbygdsverkens mat-
buds-försörjning. S. 1-11.*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

LUF 92.

ACC. N:R M. 14036:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

*Snuf 92
1.*

L. U. F. 92. ÄNDRADE VANOR VID LANDSBYGDSCHEMMENS MATBRÖDSFÖRSÖRJNING.

Numera fins det ingen, som bakar i murung. Om det förekommer någon gång är detta för att uppleva gamla minnen, alltså rent för roskull. Det fins ännu en del gårdar, som ~~KXXXX~~ har sådana ugnar kvar. I regel är det stora bondgårdar eller små herrgårdar. Men de har i regel stått oanvända i många år. I samband med moderniseringen av bostäderna har i regel de stora murverken rivits bort och därmed också ugnarna. Det var i regel köksspisarna av järn, med tillhörande bakugnar som trängde undan de gamla murugnarna. Här på orten fans det två slag, av de gamla bakugnarna. Den ena sorten var helt av sten och murbruk, dessa ugnar eldades inuti, alltså där, som brödet sedan skulle bakas. Ur en sådan ugn fick alla glöder rakas ut och sopas ren före bakningen. Den andra typen av ugnar var botten och den ena sidan av järn, dessa eldades under och vid den sidan, som var av järn. Detta var ett kort sammandrag av vad mina sagesmän berättat.

ACC. N:R M. 14036:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

2.

Min moder, som är född här i Frölunda på ett torpställe, som heter Ekåsen, omtalar att där på hennes hem hade de en murugn, som de bakade i under hela den tid, som hon var hemma och i många år efteråt.

Denna ugn var en riktig murugn, altså ej av järn. Hon flyttade från sitt hem 1893, när de fick järnspis kan hon inte riktigt minnas, men det var omkring sekelskiftet. När hon 1893 flyttade till Ellebäckstorp en stor herrgård, torpet Ekåsen hörde till denna gård. Bakades ~~XXXXXX~~ altmatbröd i murugn, vetebröd och finare bakverk i köksspisen. Murugnen på denna gård var en järnugn.

Från 1895 till 1899 var hon på en mindre herrgård här, som heter Lerbäcksbyn. Där bakades ~~XXX~~ alt i köksspisen, där fanns ingen murugn.

Att ingen murugn fanns, berodde nog på, att detta hus inte var den egentliga gårdsbyggnaden. En måg till gårdsägaren, som också bedrev vävnadsföreläggning, hade byggt detta hus. I den gamla ~~XX~~ egentliga gårdsbyggnaden fanns givetvis murugn. År 1901 flyttade mina föräldrar till en gård här, som heter Skönabäck. Den bostad, som de då skulle bo uti var en stor tvåvåningsbyggnad, där alla gårdens statare bodde.

I denna byggnad var ett särskilt rum, med en murugn av järn, denna

ACC. N:R M. 14036:3.

3.

ugn var avsedd för alla, som bodde uti huset att baka uti. Det fans också en större kokspis också avsedd för alla att koka uti. I böningsrummen fans blott öppna spisar, varje familj hade blott ett rumvar fast det var ganska stort. Ett par familjer hade dock två rum däribland far och mor, far skulle nämligen vara fördräng. Mor bakade aldrig i denna murugn, far hade fått löfte om att få järnspis innan han flyttade dit, villket han också fick. Sedan sattes det in också hos de andra. Det fans en gumma, som hette Katterina, hon envissades dock med att baka i murugnen, även sedan hon fått köksspis, det var helst sommartid, som hon tyckte att det blev förvarmt att baka i köksspisen. I två år bodde mina föräldrar i detta hus, de flyttade sedan in i nya hus, som var avsedda för tre familjer i varje, i dessa fans inga murugnar. Min mors uppfattning är att det var köksspisarna, som slagit ut murugnarna. Man ville ha brödet färskare, i murugnarna fick ju bakas så mycke åt gången, att det sista blev hårt. Någon nämnvärd handel med bröd förekom ej, när man allmänt började sluta med murugnsbak. Det fans vissa gummor, som saluförde pepparkakor och andra liknande småbröd, men ej matbröd.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

3.

ACC. N:R M. 14036:4

2

Jag har per tel, varigt i förbindelse med många, som jag trodde hade murugnar kvar. Det hade de också på några av ställena, jag har också besökt två ställen och sett på deras ugnar. Ett var gemensamt för dem alla, de har icke använt dem på längen. Jag tycker att det är onödigt att jag tar med alla dessa berättare~~XXXXX~~ namn, för att deras uppgifter har i princip varigt varigt lika. Med berättaren Per Johanssons uppgifter skall jag nu besvara formulärets frågor i dess ordning. Bakning i murugn förekommer icke numera här på orten, i så fall, som jag förut nämt, endast för nöjes skull. I äldre tid fanns murugnar av olika slag, så gott som i varje hem, såväl i slott som koja. Åren före och närmast efter sekelskiftet, tycks vara de årtal som i stort sett, murugnarna här på orten slutats att användas. Den befolkningsgrupp, som har använt murugnarna längst, torde vara bönderna och även torparna. Orsakerna till detta, kunde vara av olika slag. En orsak var att en bonde med ett stort hushåll och vid många tillfällen lejd arbetskraft, hade stor användning för mycke bröd. Dålig ekonomi var en annan orsak, man fick vänta tills man hade råd att skaffa sig en järnspis. Många torpare som begärde att få

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

4.

ACC. N:R M. 14036:5.

5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

5.

köksspis fick vänta på densamma i många år. Varför man slutade att baka i murugnarna. Största orsaken till detta torde vara köksspisarnas genombrott, åtminstone var det så här på orten. Det var ju lättare att elda upp dessa spisar än en murugn, man behövde icke att baka så mycke åt gången, brödet blev ej så gammalt och hårt. Det var också rätt mycket arbete med att hålla en murugn i gott skick så att den var fullgod att baka i. En murugn, som var av sten och sedan slätad med lerbruk, fick ofta med detta lerbruk klenas om. Järnugnarna var ju bättre hollbara, men dessa tillhörde nog också en lite nyare tid. På så s, k, bättre ställen, fans ugnar, som i botten var belagda med eldfast tegel, dessa var ju också mera hollbara (jag har sett en sådan ugn i dag). Någon direkt yrkesbagare har aldrig funnits här. Den tid som man slutade att baka i murugnarna, var det altså köksspisarna, som ersatte murugnarna och man bakade själv sitt bröd. Det enda bröd, som salufördes, var som jag förut nämt, en del gummor som bakade småbröd, detta var mest till högtiderna och helst då till jul. Det mesta, som salubjöds var av peppardeg, bakat i olika figurer. I en grannsocken (Håcksvik) fans en bagare, men det var vist mest

ACC. N:R M. 14036:6.

6

småbröd och vetebröd, som han salubjöd, altså inget, som i någon nämnvärd utsträckning hade med brödförsörjningen att göra. Omkring åren 1885-90 fanns på en gård här en tegelslagare, som hette Hjærtstedt. Hans fru tog emot mjöl för att baka åt dem som så ville. Något andelsbageri har aldrig funnits här i orten. För några år sedan startades ett sådant i en grannsocken (Mjöbäck) det var ett förut några år gammalt privatägt bageri, detsamma är nu bortarronderat. Före 1940 fanns det ingen nämnvärd i varje fall ingen välorganiserad försäljning av bröd. Nu däremot finns det i varje affär, även bilar som kommer på bestämda dagar och tider. Två bilar kör här, en dag i veckan X var, från det i Mjöbäck nämnda bageriet. Handlarna saluför från bagerier i Borås, men även från Svenljunga och Halmstad. Helt har väl inte folk slutat upp med att baka hemma, men det torde finnas många, som köper sitt mesta bröd. Men det finns också många som bakar om inte allt, så åtminstone det mesta själva. De flesta som köper sitt bröd, är i första hand ungar och i hem där hustrun också arbetar och sålunda inte har tid. De som köper minst torde vara lantbrukarna, de odlar ju nästan allmänt vete och råg och behåller

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

6.

ACC. N:R M. 14036:7

7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

7.

en del av detta till egen förmalning. Men numera torde det inte finnas något hem, utan att de någon gång köper bröd. Som jag förut nämt upphörde nog det mesta av murungsbakningen, när köksspisarna gjorde sitt intåg. I stort sett var nog detta vad denna orten beträffar omkring sekelskiftet. Fast i vissa fall torde murbruksgnarna ha användts längre. Berättaren Per Johansson omtalar att i hans hem här i Frölunda slutade de med murugnsbakningen före 1900. När berättaren gifte sig 1910 flyttade han till sitt svärföräldrahem i Ullared i Halland. Där fortsatte de med murugnsbakningen till 1925 då han sålde gården i Ullared och flyttade hit till Frölunda igen. Att de fortsatte så länge med murugnsbakningen förklarar han med, att de var så många i hushollet, att det gick åt så mycke brödså att det var bättre att baka i murugnen. De sista åren där var de 10 till 14 personer i hushollet, då hinde icke brödet att bli förgammalt. De bakade allt sitt bröd i murugnen, först matbrödet sedan på plåtar vetebröd och annat småbröd. I spisugnar brukar man att baka alla sorter av spisbröd, förutsatt att det är en felfri och god ugn. Många av de gamla lovordade nog det gamla grova murugnsbrödet, men ~~XXXX~~ även

ACC. N:R M. 14036:8.

8.

i spisugnarna gick ju att baka sammagrova bröd. Många gamla var nog
ochså glada, när tänderna började att vara dåliga, att brödet var li-
te mjukare. Undan för undan har väl folks smakvanor ändrat sig. Det
numera i allmänhet finare brödet är dock inte så gammalt, det är en
ganska ny företeelse. Jag mins själv från min barndom, att vi all-
drig fick något annat än grovt matbröd. Till julhälgan var väl det
som allting annat lite finare. Det vanliga matbrödet, torde allmänt
ha blivit finare först omkring 1930 talet, i varje fall inte förr än
efter 1920 talet. Någon svårighet att få hjälp till murungsbakning-
en var det inte, denna tid var det gott om arbetskraft, så att detta
var alls inte någon orsak till att murungsbakningen upphört.
I allmänhet äter folk betydligt mindre bröd nu än förr. Brödet var
det vesäntliga i ett hushåll då. Det fans ju inte så många variati-
oner av kosten då, som nu. I en viss mån får man nog säga att hög-
konjukturer och andra ekonomiska faktorer inverkat på bröd försörj-
ningssederna. Likaså det mera allmänna välståndet och därmed köp-
kraften. Ett lantbruk förr och idag har inte mycket gemensamt an-
gående köp och försäljning. Ett lantbruk förr skulle i första hand

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

8.

ACC. N:R M. 14036:9.

9.

vara självförsörjande, detta gälde inte minst brödet. Kristider har väl också bidragit till hembakning. Under första världskrigets år, hade ju alla spanmålsodlare självhusholl. Även de som arbetade på gårdarna, var med i detta självhusholl. Fast detta torde inte ha berört brödförsörjningen i egentlig mening, vad som beträffar bondebefolkningen i första hand, även landsortsbefolkningen i sin helhet. Det var först efter första världskrigets slut, som den egentliga förändringen på detta område har skett. Här är det icke vanligt att folk lämnar mjöl till bagare, eller till andelsbageri, som jag förut nämnt fins det ej något av delerna här i socknen. Bageriet i grannsocknen Mjöbäck, var även här och fick tecknat andelar. De tog också emot spanmål, men om det gälde direkt försäljning eller ett vist kvantom bröd skulle återlämnas, vet jag ej bestämt. Men jag tror att det blott var direkt försäljning. Men omsättningen var dock så liten att det inte haft någon, som helst betydelse angående ortens brödförsörjning. De gamla murugnarna står kvar på många ställen ännu i dag. De har iredel inte rivits, eller kunnat rivas förr än vid ombyggnad av huset. I de flesta fall var murugnen placerad i köket.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

9.

ACC. N:R M. 14036:10.

10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

10.

Det fins många ställen där murugnarna ännu står kvar, fast på ännu fler är de rivna. Någon tid för rivningen är ganska svårt att ange det har skett sedan lång tid tillbaka, och nästan alltid i samband med ombyggnad. Sedan 1900 talets början torde alla murugnar ha rivits i samband med ombyggnad, eller nybyggnad och inga nya ha uppmurats i samband med nybyggnad. Det är dock de senare åren, som den mästa ombyggnaden har skett. De senaste fyra fem åren har ombyggnad skett på flera stycken bondgårdar, i samtliga dessa fans murugnar, som rivits bort. Många murugnar revs också bort i samband med att järnspisar sattes in. På många ställen var inte köken så stora, de gamla murverken, som var avsedda för murugnarna, var stora och tog ett väldigt utrymme i anspråk. För att få större utrymme i köket och likaså för att få järnspisen bättre placerad, revs dessa stora murverk ned. Några särskilda tidpunkter då de gamla murugnarna rivits har inte funnits här, utan det torde med säkerhet ha mera systematiskt, ungefär, som jag ovan angivet, alltså i samband med ~~XXX~~ restaurering och modernisering av köken. Att ugnarna rivits sedan de en längre tid stått oanvända, t, e, x, när föräldrarna lämnat gården ~~XXXX~~

ACC. N:R M. 14036: //

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

//

till någon av barnen, kan väl ha inträffat, men jag vet inte med säkerhet något sådant fall. Men det fans ju många gamla med så inrotad konservatism, så att inget av det gamla fick rubbas, så länge de levde. Murugnens plats sedan ugnen rivits, blev väl i regel dess efterträdare, järnspisen. På många ställen plaserades också järnspisen, nedanför och framför den gamla murugnen. Många av de gamla murugnarna var så gjorda, att framför dem fans en nich, en s, k, gryta där placerades då spisen. Att de gamla murugnarna, medan de ännu användes ersattes med nya, torde knappast ha förekommit. Det blev i regel reparationer, antingen med eldfast tegel, eller insatt järnhallar. I brytningstiden, när de knappast viste om de skulle ha en murugn eller inte i samband med nybyggnad, blev den i regel placerad i något uthus. Förr var det allmänt här på orten att de var placerade i köken. I vissa fall fans de också i något uthus, mest då i brygghusen, som jag förut nämnt, torde detta mest ha skett i brytningstider. I prästgården här i Frölunda, ett gammalt troligen 1700-tals hus var brygghuset inom samma byggnad och murugnen placerad i detsamma. Om de nya ugnarna gjordes av samma modell och storlek, som de gamla har jag inte lyckats utforska villket.