

ACC. N:R. M. 14716: 1-8.

Landskap: ..... Småland. .... Upptecknat av: ..... B.O. Bondeson.  
Härad: ..... S. Möre ..... Adress: ..... Lesjöfors.  
Socken: ..... Gullabo. .... Berättat av: ..... Samme person.  
Uppteckningsår: ..... 1959. .... Född år 1884 i ..... Gullabo.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

L U F 92.

ÄNDRADE VANOR VID LANDSBYGDSCHEMMENS MATBRÖDFÖRSÖRJNING!

s. 1-8.

LUF 92

ÄNDRADE VANOR VID LANDSBYEDSHEMENS MATBRÖDSFÖRSÖRJNING!

Bakas numera i murad ugn?

I vissa äldre hem bakas fortfarande enligt gamla metoder i murade ugnar eller bakugnar. Det är endast hos äldre konservativa personer, som det ännu sker, sedan det länge varit bortlagt i nyare hem, där numera bakningen eller gräddningen sker i järnspisugnen. Det kan hända i vissa äldre hem att brödet gräddas i murade ugnar under själva andtiden, då en del lejda personer användes för arbetet vid gården. Det ändrade arbetssättet har dock ändrats därhän, att arbetet vid jordbruket utföres enligt uppgjort ackord av någon eller några personer, som själva håller sig med maten under slåttern och skörden. Därmed har det gamla bruket att hålla arbetsfolket vid gården med mat upphört. Man har inte så mycket arbetsfolk vid gården att laga middag och övriga mål till. Under själva slåttern hade man alltid ett stort antal lejda arbetare likaså under skördetiden. Nu slår man inte gården eller lövängar längre, vilket förr var vanligt och det skedde då alltid med lie. Man slår av klöverfälten med maskin och det går både fort och med ringa mänsklig arbetskraft. De stora fälten där förr där 10 á 15 slätterkarlar samtidigt slädde, <sup>nu maskin</sup> avslås (hela fältet med maskin på kort tid.

med särskilt gott och starkt kaffe för egen del, och den lilla kaffeflaskan gömdes för arbetsfolkets blickar. Så hade August Andersson's Kristina i Binnaretorp en särskild liten kaffepumpa för eget behov, och den hade hon dold i sängen bland täcken och filter för att det skulle hålla sig varmt. Det visste emellertid de arbetande kvinnorna om och under en kafferast, då inte så starkt kaffe bjöds, gick en av kvinnorna, Osa-Svens Helena, fram till sängen och tog upp den lilla kaffepumpan och yttrade: "Nä, en sån liten fin kaffeflaska", och pladask tappte den i golvet. Den gick i tusen bitar och kaffet rann ut och förstördes. Vid likviden, då betalningen för arbetet, skedde, drog husmodern av för den sönderslagna kaffeflaskan. Det klandrades mycket av de arbetande kvinnorna, men en och annan, tyckte, att det var rätt, då hon inte hade med den att göra.

Har den murade ugnen rivits?

På många ställen både i bondgårdarna och hos lägenhetsägare har de stora bakugnarna försvunnit på grund av bostades modernisering. I många äldre hem förekommer den dock ännu och användes fortfarande fast i betydligt mindre utsträckning än förr. Den finns kvar i många hus fast den <sup>n</sup> inte användes, och då den inte användes, har den fallit sönder och har inte reparerats. Om den numera muras i de nyuppförda bostäderna göres den helt liten

För att utspisa så många arbetare i gångna tider fordrades mycket med mat och dryck, och därför var det en nödvändig sak, att det skulle finnas bröd i huset för de många arbetarna. Det bakades därför under andtiden stora bak i den murade ugnen.

I järnspisugnen gräddades <sup>e/</sup>vetebröd och s.k. jästbröd, rågkringlor och kornnåbbar. Kallkakor bakades på lönnlöv i ugnen och utan jäst. De krävde inte så hög värme och bakades eller gräddades efter det stora brödbaket.

I äldre hem sker brödbakningen som förr fast i betydligt mindre skala, då arbetsfolket inte är så talrikt under slätter och skörd. Till julen bakades förr s.k. slagbröd, då degen bearbetades med klapprån och kavlar. Det är nu bortlagt och torde inte förekomma på något ställe mera. Likaså har det hembakade vörtbrödet försvunnit.

Då murugnsbakningen upphört.

Från och med första världskriget <sup>s/</sup>slut eller något dessförinnan avtog murugnsbakningen i stor skala, då man efter kristidens slut kunde köpa både grovt och fint bröd hos bagaren och i alla affärer. Den befolkninggrupp, som först lade bort den gamla metoden att själva baka brödet, var hantverkare och lägenhetsägare. I vissa fall var det inflyttade familjer från andra håll, som förde med sig de nya metoderna.

Orsaken till att man i allmänhet lade bort den gamla metoden

och snålades det därmed liksom med den övriga maten gick förtä-  
let ut över den snåla husmodern. Arbetsfolket satte också störs-  
ta värdet på det bröd som bjöds bland det övriga på matbordet.  
Arbetsfolket som utspisades hos arbetsgivaren eller i bondgår-  
den hade alltid mera eller mindre goda lovord åt husmodern,  
som kanske många gånger under svåra tider måste inskränka på  
brödet och ge mera utrymme åt potatis vid måltiderna. Det kunde  
ge anledning till klander mot anrättningen, som därvid kritisera-  
des och jämfördes med förhållandet hos andra arbetsgivare eller  
bönder. Då tisslades och tasslades särskilt bland de arbetande  
kvinnorna, som alltid hade sin särskilda mening om den snåla hus-  
modern. Så hände att arbetsfolket hade tysta överenskommelser  
om såväl maten som tillredningen och förtäringen för att riktigt  
poängtera sin mening om anrättningen. Degar-Svens Ingrid och  
David<sup>s</sup> Kristina i Lilla Glosebo var arbetskamrater hos en bonde  
och för att tillkänna, att de inte gillade potatis och grönsaker  
vilka ansågs som billig mat, föreslog Degar-Svens Ingrid följande:  
"I dag, Kristina, ska vi äta bara bröd tillmiddan"!

Särskilt värde satte man på kaffet att det var kokat på äkta  
böror och inte på cikoria. Detta sistnämnda var vanligt då man  
kokade i st<sup>ör</sup> kittlar till arbetsfolket, då man inte kokade så  
starkt kaffe. Husmodern brukade alltid ha en mindre "kaffepumpa"

att baka bröd hemma i bondgårdarna var nog den, att arbetsförhållandena ändrades från att man lejde arbetskraft under andtiden, då den arbetande, vilken utom betalning även hade mat, nu fick hålla sig med maten själv. Det äldre förhållandet att den lejde skulle ha mat på stället föranledde ofta klander och förtal, som alltid drabbade matmodern för snålhet och dåligt kosthåll. Den arbetande sparade aldrig på förtal och skvaller om såväl mat som ordning i hemmet hos den man arbetade.-

Murugnsbakningen minskade i hög grad i lantbrukarehemmen därigenom att arbetsfolket började arbeta på beting och själva höll sig med maten. Det gick inte åt så mycket bröd eller mat i lantbrukarens hem genom denna anordning.-

Under 1890-talet kom de första järnspisarna till socknen, men man fortsatte dock att baka bröd i de stora murade bakugnarna. De stora tjocka rågbrödslimporna kunde inte genombakas i järnspisugnen utan krävde en högre och intensivare värmegrad för att gräddas.

Vad smakvanorna beträffar har folket under senare tid övergått till jästbröd och lämnat det gamla surdegsbrödet. Om det fortfarande förekommer är det fabriksframställt i något större bageri. Dessutom har man numera övergett storbaken, som skedde vid jultiden, då man bakade bröd för långa tider framåt.

I äldre tid var det vanligt, att julbrödet räckte långt efter jul ända fram till fastan. Det smakliga vörtbrödet och julbrödet, som var mera påkostat än vanligt, räckte fram till den 13 eller Knutdagen. Därför sade man, när man kom fram till den dagen: "NU är det slut på julen och det goda brödet."

De gamle, som alltifrån sin barndom inte kände till annat bröd än det tjocka, grova surdegsbrödet, berömde det framför andra nyare brödsorter av senare tid, vilket enligt deras uppfattning var alltför mjukt och löst och smakade "som att äta svamp."

Den förnämsta orsaken till att de gamla murade ugnarna till stor del upphört att fungera i samma omfattning som under gångna tider är att söka i ändrade förhållanden i arbetet vid gårdarna. Arbetarna såväl tillfälliga som tjänstefolk utspisades vid gården, där de arbetade, och därför åtgick det en stor mängd bröd för maten till alla. Att köpa bröd till en stor arbetsstyrka var inte förenligt med äldre tiders hushållning.

Vad som i de flesta fall bidragit till att det gamla sättet att baka bröd i hemmen avtagit i så hög grad beror i första hand därpå att man inte använders så mycket arbetsfolk, som måste utspisas hos arbetsgivaren. Dessutom har brödkonsumtionen i allmänhet avtagit och ersatts med andra födoämnen såsom potatis och grönsaker. Brödet var förr den huvudsakliga föden i gårdarna

och inte i den storleksordning, som var vanlig i forna tider, då man kunde grädda 12 á 15 stora brödkakor åt gången. Det var ett arbete som tog tid och kraft i anspråk och en del kunnighet för att få ett gott och bra bröd. Somliga kvinnor var särskilt duktiga i konsten att baka bröd, som var både fint och smakfullt. Men ingredienserna måste vara förstklassiga och surdegen prima. Det var mycket vanligt att grannhustrurna ofta lånade surdeg av varandra. Förr var det ofta mycket folk som arbetade på gårdarna. Där fanns flera tjänare, som jämte husets eget folk skull ha mat i gården och det fordrades stora kvantiteter. Om bakugnen en gång var murad i brygghuset, fanns den fortfarande kvar.

Den plats, som uppstått genom att den vidlyftiga muren fått maka på sig, har använt till utökning av köksrummet. Det har därigenom blivit rymligare och ~~triv~~ <sup>triv</sup>ligare. De nya bakugnarna, där sådana murats i senare tid, är inte så rymliga, då brödbakning inte sker i samma omfattning som i gångna tider med en massa arbetsfolk, som skulle ha mat i gården. Då gjordes stora bak, för att det skulle räcka en tid.

De nymurade bakugnarna, som är mindre än de äldre, placeras i köket eller i brygghuset eller ännu vanligare i källarvåningen. De nya byggnaderna ha numera alltid källarvåning, vilket sakna-



des i äldre byggnader med jordkällare i en backsluttning utanför byggnaden.

I modernare hus som byggts under senare år har man flyttat bakugnen till källarvåningen eller till brygghuset och samtidigt gjort den mindre, då man i nutidens hem - isynnerhet bondehemmen - inte har samma behov av en stor bakugn som i forna dagar, då ett stort antal arbetsfolk skulle ha maten hos den de arbetade.