

ACC. N:R M. 15008: 1-7.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *O. W. Möller, Löberöd*
Härad: *Färs* Berättare: " " " "
Socken: *Västerstad* Berättarens yrke: *f. d. lantbrukare*
Uppteckningsår: *1958* Född år *1872* i *Harlösa*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

^v
Andrade vanor vid landsbygdshemmens matbä-
försörjning. s. 1-7.

LuF 92

2/5-58

Att baka bröd i Helsingfors här i min hem-
ort kan jag mig österligt svara nej till för
dom flesta har rivit ner sina mårnugor
som de bakade i för tjugotal år sedan. Re-
den i mitt hem 1936 bakade vi inte utan
Bytlo med Råg & Vete med en Bägare som
baka yrouberön i Finare samt halvfint
När dom t.ex. femtio kg. Råg fick man till-
baka 13-14 kakor eller Bröd på 3 1/2 - 4 kg.
Fin bröd eller kakor bakades här på landet
i Rökspisen men en somliga köptes i mindre
hus håll. Vid de tillfällen då lantbrukarna
skall tröcka eller plocka Potatis bakas ju i
större mängd i Rökspisen. Även till jul
eller större kalas i hemmet som nu (sällan
förekommer) bakas i Rökspis. Och vid t.ex. en
50^{ör} gille eller liknande överlämnas detta till
ett Hotell eller Handtverksfäst här i orten

Om vintern då det är skönt baka som-
liga ännu hemma i sin spis. Murungsbek-
ningen vid min f.d gård Stavsult i
Västerstad rees redan 1943 då den inköptes
av ny ägare. Det var nog många fört som
slutade att baka i Murungen i och med att
det vid ovannämnda örtal var allt svårare
att få jungfrur till hjälp i hemmen. Ja de
som köper mäst bröd är väl dom som har
annat förvärfvs arbete och inte har tid att i
hemmet baka. I detta sammanhang med
Murungen var den gamla Boningshubet
byggd i gränsen mellan Färs & Frosta h d
så dom slog upp bröden i Färs och bakade
det i Frosta härad. Det var av den låga typ
som var allmän då på 17-1800 talet.
Detta var vid Stavsult som på denna
tid var ett Hejdes vidare boende i Skogen.

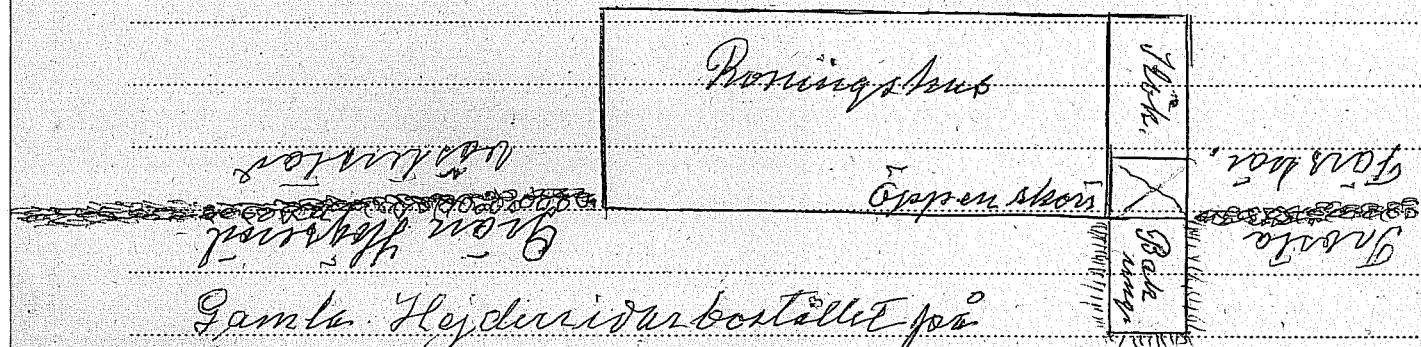
När Bagarna började utköra ut med bröd
sedan Bilen blev allmän och det blev brist
på kvinnligt hjälp var det ju klart att
dom köpte eller bytte med spannmål
och bröd. T.ex. bagare Lejon och Thors i
Höiby Landby bageri Huvud m. fl. Mej-
Murningar var i bruk långt efter att spi-
sarna kom i hemmen. Man bakade ju
Flätor och vanliga avlånge små limpor
som skars till Lhoppor och sedan Torkades
såväl i Murningen som i spisningnen.
Både i spisningnen alla dom vanliga
småbröden Peppar, drömmar, viner, mandel
mustor m. fl. Men man fortsatte även sedan
dom gamla dog man ville inte gärna köpa
Bagarebröd om man kunde få hembakat
groft bröd isynnerhet. Men nu bakar dom
även som våra. Förfäder bakade Med surdeg
O. Bern

Andelsbageri finns icke här på närmare
håll förän Tommelilla. I Löderöd finns
två men som är Private. Folket i allmän-
het tyckte mycket om det hembakade brö-
det. Ja, nog finns det de som säga att dom
tåk inte att äta groft. Men för dem som tåk
dessa näringsrika bröd kan och bör bekas ä-
ven av Private eller Andelsbagerier och dom
gör det även efterens äldre folk isynnerhet
begär att en. Nu folk har olika smak är ju
allmänhet nu för tiden. Men i min ungdom fick
folk äta bröd som var fjorton dagar to m en
mån. gammalt. Därför att det icke förrätt sig
att dessa stora Murungnar bake mints en
80 kg. mjöl Groft Hålofint o Fint samt 4
st. Hasringar. Deras blev cirka 24 st. bröd
större och mindre. Det var ett rätt stycke godo
mål man satte i sig som det då hette kvällen
föret gör ning under natten om morgonen

Den ältä dagen kl. 4 samst så upps bröden
än ytteligare. Så att jäsa medan man så
eldade ugnen så den eldfasta teglen blev
röd eller så varm att ett papper brö eld
som blev inkastat. Inställningen skulle
ske fortast möjligt sedan lukken för och kli-
na med lea för att behålla värmen i ugnen.
Efter 2-3 timmar var det färdigt att ta
ut. Dom 8 klavringarna skulle sedan ätas
in för efterverk. Det fina var färdig efter en
halv tim. Nej dom som är glada för bröd äter
väl det om det är bra eller faller den i sma-
pen. Här är nu såsom Konkurens bageria
emellan att ha ett bra godt material såväl
i Staden som på landet. Högkonjunkturer nu
fortiden ^{kan} för att folket har blivit så att säga
kräsnare på alla områden så med brödet och så
och hur hur det skall stuta ut väl Gud?

Murungnar är nog rivena mer nu för att lämna plats för ett extra rum till familjen de tog upp. Den plats såvida hela ungnen var under samma tak. Men de stora älska som i sin hela längd gick ut i trädgården kom nog först bort. De voro från 16-1700 talet och hörde till en smalare husstyp än senare då de vor under samma bredare husstyper. Ja det är väl nu 30 år sedan jag såg & hörde att dom rev ner den. Karltennison som köpte Stavskalet rev den 1943. Ja naturligt vis gick murungnen först rivas när dom började att riva & ändra i huset när tex en som skulle övertaga Fädersgården för att få det lite bekvämare än far & mor haft det. Ja, så går vidare steg för steg efter steg. Vårt folk och nyare seker det är tidens krav. Och varför skall man inte ändra till bättre nu än för.

Dorn ungnar som gick ut i trädgårdar
 var ju gamla och fula. De van prydda ju
 trädgården och varför skulle dom vara kvar
 när de ikke blevo annerända. Inga nya mur-
 ungnar byggts numera sedan man köper
 eller byter sig till bröd t o m kaffebröd
 om sommaren när dom tycker det är för
 varmt att elda upp spisungnen för lite
 vardagsbröd eller kakor.



Gamla Högskolans boställe för
 Stenbults gård. Nu ligger gården
 200 m. söder om 1700.