

ACC. N:R M. 15365: 1-9.

Landskap: Skåne Upptecknare: Gustaf Appelberg, Malmö  
Härad: N. Åsbo Berättare: " " "  
Socken: Oderljunga Berättarens yrke: f. d. ämneslärare  
Uppteckningsår: 1960 Född år 1878 i Oderljunga

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Ändrade vanor vid landsbygdshemmens  
matbrödförsörjning. s. 1-9.

LuF 92

3/8-60

Bakens numera i norra? Luf 92

Den gamla tidens bakning i den omrade bak-  
ugnen, här kallad "fogarörr", som här ända fram  
före sekelskiftet användes av alla befolkning-  
och yrkesgrupper, (några påtorier eller egentlige  
havgårdar finnas inte i dessa trakter), har  
därefter successivt så gott som upphört. Möj-  
ligen förekommer den ännu, fast oryckat på-  
lan, i någon bondgård. Nytt bakning var ju  
en på en vidlyftig procedur, men på länge det  
gamla "pura" grovbrödet numera användes, var  
den omrade ugnen ända praktiskt detta bröd  
i stora bakor kunde förvaras länge, ofta flera  
månader, utan att nämnvärt locka eller för-  
lora i smak, varför man, särskild vid jul och andra  
särskilda tillfällen, gjorde vildige storbak, och för detta  
lämpade sig dessa tyngliga ugnar utmärkt. Finns  
det en användbar kokesbis, gjordes nog mindre bak

av det "pöta" riklebrödet och vetebröd ofta i denna. Effterhand som man efter vetebrödet mera allmänt började kunna köpa färdigt bröd av olika slag i butikerna och av brödsjuktarna, lyckts många, så bakning i ombyggnaden var för lösvärdig och hembakning av annan än möjligen vetebröd blev också mera pålämnad. Men det finns ännu många husmädor, som anse det som en hederssak att baka, så matbröd själva, dels därför att de anse det bli billigare och dels därför att de tycka det blir smakligare. Och det händer nog i onelaka fall, att någon sådan husmor använder sin ombyggnad.

Där ~~är~~ ombyggnad ännu förekommer, efter det säkert på samma sätt som för. Ugnen således  $1\frac{1}{2}$  a 2 tommar, vanligen med pis från skogsavverkningen, vilket orsakades av vanden för vorden och flammade högt mot valvet. Nu äro nästan alla ugnar lagom

varm fördrade en viss erfarenhet. Ugnen skulle vara "klar", d. v. s. genom upphottningen ha erhållit en viss vissare färgton uppe i valvet. Då elden i kurrudskak fick plockna, rabades kol och aska ut och ugnsbotten ropades om renslighet ren, eftersom kakorna placeras direkt på denna med tillhjälp av den långlyftade brödspaden. Endast för vetekakor användes plåtar.

En släkt berättelse beträffande bakning för och nu anser jag ha ett stort intresse, fast det inte har med mörnen att göra. Det gäller den jätt man säte till matbrödsdegen jag skulle tro, att man numera använder frugast vid all bakning. På 1880-talet, då jag var pojke, var man här självförsörjande beträffande jästen liksom med så mycket annat. Då fanns det ännu husmodrar, som för grovbrödsbak använde

surdeg, som gömdes från det ena baket till  
 det nästa. Men för annat malbröd och i regel  
 även för grovbrödet användes den jäst man  
 tillvaratog vid brygd av öl och dricka. Då ölet  
 var färdigjäst skummade man från ölets yta  
 av det där flytande jästskiktet, som var fullvärdig  
 jäst och kallades "gär", och vid tappningen  
 av ölet tillvaratog man bottenmassan av jäst,  
 som kallades "barm" och var av något sämre  
 kvalitet. Tid ny brygd användes samma gamla  
 jäst för ölet. Grovbröd fikjäsas i klu 3 dygn.

Då statens fastels riktet är eller ärligaste man-  
~~ningens~~ skänningen upphävs, är nog svårt. Och jag  
 är inte säker på, att den alldeles upphävs. Då  
 någon snöbild person slutat använda murugnen  
 har väl detta berott på personliga omständig-  
 heter. Ändringen av bakningensnormerna har

skett på smörningom, och lorde ha jagat un-  
der 50 ä 60 år. Jag skulle ho, att londenen ad  
icke använde murugnen frjalle några år  
för ekelstiftet, efterhand som and flera  
hushell anskaffade ordentliga kokspisar.

Nu något särskild hushell seer yrkesprof-  
skulle ha verkat som någon part allmän före-  
bild känner jag icke till och har icke på den  
stämplat minnet, heter det ju

Ånledningen till att man slutade baka i  
murugnen var nog i första hand, att fa-  
miljerna skaffade sig moderna och lät-  
skötta kokspisar, i vilka bakningen kun-  
de på betydligt bekvämare. Visserligen dug-  
de de ju inte för väldiga storbak, men man  
kunde ju baka oftare. Då sedan yrkesbagarna  
böjade lämna bröd i butikerna eller lät bröd-  
skyltsarna sälja till konsumenterna, blev de

horet att använda den olymphga smugnen  
mindre, utom möjligen vid jul- eller andra  
slottbak.

Något andelsbageri har aldrig förekom-  
mit i dessa trakter.

Om husmodern fränder att köpa färdigt  
bröd eller baka det själf, beror väl på hennes in-  
dividuelle inställning och vissa personliga om-  
ständigheter. Att köpa brödet är ju bekvämare  
och borde vara nödvändigt för husvärdar med  
bartarbete. Men det finns gott om husvärdar,  
som betrakta det som en hederssak att baka  
själf, dels därför att de anse, att brödet bli  
billigare och dels därför, att de tycka, att det  
hembakade smakar bättre.

I järnåldern bakas nog huvudsakligen vitt  
matbröd och kaffbröd.

Att smugnstak hell upphört, då man

skaffat sig jämspis, som jag knappast annu  
finns det säkert folk, som använder murugrun  
för att baka grovbröd. Jag tror inte heller, att  
upphörandet beror på, att de gamla dött bröd  
eller att man ändrat smak behandlande det  
hembakade grovbrödet. Träston har jag hört  
även yngre personer berömma det hembu-  
kade grovbrödets utsökta smak, då de fått  
tillfälle att smaka det. Och detta särskilt  
om brödet vid bakningen ej fått gåra all-  
för länge och därigenom blivit för surt.

Önskan att få bakningshjälp som jag  
knappast har orsakat, att man slutat baka  
i murugrun, då i regel bakningen utfördes  
av husets eget folk.

Att man skulle äta närmare mindre  
bröd än än för jag knappast på. Tve-  
ligen ha de bättre ekonomiska förhållandena



och den förbättrade distriktskollektionen är högt  
och fick en m. ökat konsumtionen av dessa  
varor även hos "fattigt" folk, om man nu kan  
sala om sådant i våra dagar, och detta kan  
ha medfört något minskad brödkonsum-  
tion. För 100 år sedan och framåt fanns det  
godt om verkligt fattiga, som inte kunde kö-  
pa kött utan borde ha utskakligen. på bröd och  
potatis samt möjligen hemgjord mjöl.

Under de låga åren, särskilt det första  
med dess pansering, skades nog hembak-  
ningen, särskilt hos sådana, som bycka-  
des hembaka mjöl.

Att lämna kött mjöl för att få det bakat  
hos bagerier eller andra tror jag inte före-  
kommit här.

Det finns säkerligen ännu många gam-  
la murugnar, som inte rivits. När den ri-

vils har detta nog skall i samband med  
restaurering av bostaden eller därför att  
man <sup>behövt</sup> utrymmet, eller därför att de varit i  
vägen och varit fula. Så dylik förning  
ofta gjorts vid ombyte av gårdens ägare  
är självklart, men att ange någon sär-  
skild tidpunkt för sådana förningar är  
svårt

Så en gammal usen rivits och ersatts med  
en ny har väl förekommit. Men jag tror, att  
anledningen oftast varit, att den gamla  
 varit bristfällig och hotat att ramla ihop.  
Underlagets här murarna varit pla-  
cerad i trätt- eller brugghus