

ACC. N:R M. 15793: 1-5

Landskap: Skåne

Upptecknare: ^{fyrkoraktm.} P. G. Magnusson, Åsperöd
_{f. 1902, Vanstad}

Härad: Färs

Berättare: olika personer; se uppt. bla-
dens baksida!

Socken: Vanstad

Berättarens yrke:

Uppteckningsår: 1962

Född år i

~
Använda vanor vid landsbygdshemmens
matvödsförsörjning. s. 1-5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

LUF 92

2/2-63

All bakning i murugger har för länge
sen upphört här i trakten av den orledningen
att bakugnarna är utrivna på de allra flesta
gårdarna. Inte hade det heller varit lätt
med den lilla arbetskraft som i dessa dagar
finns på lantgårdarna, där det förr ^{var} 15 arbetare
på gården fanns nu bara 2 st. Det mesta
matbröd köpes av handelsbagare, utom någon
gång bakas i köksspisens, för att som folk
säjer ombyta med "kövebröd" men kaffe-
bröd bakas mera allmänt hemma i kök-
spisen.

Här i denna trakt revs murugnarna ut
i samband med modernisering av kök och
eldningsomläggning och sanitära inläggningar
den plats som bakugnen upptog blev
i de flesta fall badrum med g.c.

Här i Konstads trakten skedde detta mest åren 1930-1940

Jul 92

De som först slutade med bakning i murugn
var de som bodde närmast samhället där
det ju var lättast att köpa bröd, detta med
innan bilen kom in i bilden, nu finns
ju inga avstånd längre, allt vi behöver
till vårt dagliga bröd kommer ju till oss
in på knutarna. För sitera en äldre mans
utsaga omkring 1935, "man kan få allting vid
krappan bara en par pengar. Ja de gamle
tyckte ju inte vidare om "hövebröd" det
var så "masligt" mjukt" det var ju en
stor skillnad på bröd som bakats på det
gamla viset, Tanken går ju gärna tillbaka
i tiden när man i brödbutiken hör kritik
över 2 dagar gammalt bröd och rotar detsamma
vilken skillnad på bröd som bakades
för en månads tid sedan det blir ju
inte dagfärskt precis, och om möglet

Började så smått att göra sej påmint
brukades prater för barnen att om de
ät av det möjliga brädet och helst av
"skorpana" blev de så starka, om det var
för att få dem att äta, eller kanske fanns
där något gammalt skrock från den tid
då "blaka gubbar o d gammor" varo
högt "betrodde" rådgivare. För här avika
lite från ämnet med en parabel som jag
som ung hörde av min morfar när han
skudat sej på ett finger och fått blodvite
så tog han spindelväv och lade det på
såret, och efter hans utsegn gick läkningen
alltid bra, om det nu var till följd av
eller trots av vill jag inte gå in på.
I det lantbrukarkon som jag uppväxte i
brukades bakas 3 olika bak i bakugn
till Pulhögliden, 1 grovt brödbak, 1 sursött

och ett s. b. fint bak av mjöl som lätt
siktats hos någon "Motta" som hade sikt-
verk i sin källare.

En jul utan dessa julbak kunde väl
ingen tänka sig vid början av 1900-talet
och inte minst alla "kubare" som många
gångar inte fick annan betelning för
utfört arbete än just bröd och "kul".
Det så kallade silvsöta brödet var speciellt
ett julbröd det var vanligt grovt rågmjöl
som man själv siktade med en rund
sikt och själva bearbetningen av degen
föll denna brödsort var mycket mera
omständigt än eljest. Den skulle arbetas
med en brödspade av trä en hel timme
för att den skulle få den rätta konsistensen
dessa skedd kvällen innan bakningen.

4. Tidigt på morgonen skulle man "slå upp"

brädet sedan man först hade "ält" knädet
degen så länge att den släppte fingrarna
de gamle hade ju sina tecken att gå efter
när det skulle lyckas. Under tiden eldades
det i murugnen det var också ett knepigt
göra, först eldades det en brasa mitt i ugnen
sen en till vänster och en till höger när sen
dessa brasor var utbrända litta hummor
en till i ugnen och såg efter om
"ungskärningen" var utbränd, då skulle
nämligen ugnen vara vit i hela kupolen
var den svart på någon tid fick där
sättas en brasa till, allt detta och mycket
därtill fick de kunna som stod för baket
då för tiden fanns inte terori men så
mycket mer praktik. Det uppväxande
släktet har helt annan syn på världen
än de hade som var med om sekelskiftet.