

ACC. N:R M. 15968:1-4.

Landskap: *Dalsland* Upptecknare: *Anders Larsson, Högsäter*
Härad: *Valbo* Berättare: " " "
Socken: *Rännelanda* Berättarens yrke: *lantbrukare*
Uppteckningsår: *1964* Född år *1890* i *Rännelanda*

*Ändrade namn vid landsbygdskommuns matvöds-
försörjning. s. 1-4.*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

LUF 92

5/3-64

Skriv endast på denna sida.

Ändrade vanor vid lantbygds hemmens matförsörjning.

I likhet med allt annat har matbrödsförsörjningen ändrats betydligt under den senaste mansaldern. Men nu liksom förr användes man rätt allmänt både mjukt och hårt bröd. Men numera är det mjuka brödet huvudsaken medan förut det hårda var vardagsbröd.

Vi skola nu nämna något om det bröd som våra förfäder livnärde sig på under 1800-talet. Brödsäden var då havre och i mindre omfattning korn. Det var alltså havren som nästan helt användes till bröd under 1800-talets första hälft. Denna torrades i värmen så att den var mycket torr varefter den maldes med skalen på.

Det mjuka brödet kallades "kaka" och det hårda "bröd". Kakan bakades, sedan degen jäst, i runda kakor med en diameter av 30-40 cm och 2 cm tjocka och stekningen skedde i murugnen. Denna bakning, som följde endast i mindre omfattning, sköttes husmod om ensam.

Sug 92

Det hårda brödet var huvudfödan som inte fick ta slut. Man bakade av detta på en gång så mycket att det skulle räcka för flera månader. Man började vanligen vid 2-3 tiden i otton och höll på till sent på kvällen. Det var fyra kvinnor som bakade ut bröden en man tillredde degen och en man skötte stekningen. På en dag kunde man hinna med att baka omkring 800 bröd med detta manskap. När detta tog slut fick man baka igen. Det fordrades vana och färdighet att baka sådant bröd. Storleken var 70-80 c.m. i diameter och omkring 1 m.m. tjocka. Det gällde att bakas lika så tunnva som möjligt och jämntjocka och så fick man inte kavla sönder dem. Brödet stektes i murugnen. Denna var så stor att två bröd fick plats på en gång förutom eldbrändan vid sidan i ugnen. Detta tunnbröd kallades vanligen "bröd" under det att det mjuka kallades "kaka". Till julen bakades också en sirapslimpa som kallades "stomp".

Mjålet som tunnbrödet bakades av var på 1800-talet av sammalen hvore. Mot slutet av 1800-talet började man

att ta av skalen av havren innan den maldes och här-
igenom blev brödet mycket bättre och smagigare. Då
körjades man också att baka sådant bröd av sammalen
käg.

Mellan åren 1910 och 1920 upphörde småningsom denna
tunnbrödsbakning. Detta berodde på att man tyckte det var
både dyrt och besvärligt. Då hade lönerna gått upp något och för
särskilt blev kostnaden för hållandevis hög. Man tyckte också
att det var ett stort besvär att sätta i gång med ett sådant
bak. Man tyckte visserligen bra om brödet men man
fick ändå lusta från det emedan det var besvärligt att
gå det bakat.

I stället fick man äta enbart mjukt bröd som husmor
bakade ensam. Detta mjuka bröd bakade man först i
murugnen men efter hand övergick man till att steka brödet
i järnspisen.

I vårt hem bakade vi tunnbröd intill 1948 då min far
dog. Det var nämligen så att han nödvändigt ville ha

Denne brödsort användas här tyckte om det och hade ätit sådant; hela sin tid. I hans yngre år var det också bakt av sammelen kvare men han var älskare av rågbröd och det bakades också av sammelen råg. Sedan han dött har vi inte bakt sådant tunnt bröd.

Numera bakas i hemmen endast mjukt bröd. Det hembakade brödet anses bättre än det köpta och man tröttnar ej på hembakat bröd. Det hårda brödet användes också något i hemmen men detta inköps.

I många hushåll där det inte finns någon husmor eller om denna är avträngd av annat arbete köper man numera även det mjuka brödet. Man får då variera mellan olika sorters mjuktbröd. Helst ville man nog ha hembakat bröd men det är bekvämligt att inköpa det. Det blir också dyrare att köpa brödet, men numera bryr man sig inte om detta.

Att lämna mjöl till bageri för bakning har icke förskannits.

Sedan användningen av smörgräns sedan några tial. är helt upphört, medtager smörgräns i samband med att huset renoveras.