

ACC. N:R M. 12625: 1-5.

Landskap: Skåne Upptecknare: Kamrer N. Jönsson, Önnestad
Härad: V. Göinge Berättare: " " "
Socken: Stoby ö. Önnestad Berättarens yrke: kamrer
Uppteckningsår: 1953 Född år 1878 i Stoby

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Ändrade namn vid landsbygdshejmens matbrödsförsörj-
ning.
s. 1-5.

LUF 92

ACC. N:R M. 12625

Frägelista 92.

Beträffande min hemby Kärlingberga i Stoby socken fanns när jag flyttade hemifrån 1895 i såväl byns 2 gårdar, som i torpstugorna murugnar av gråsten i kalkbruk, invändigt lerklinta och med botten av tegel. Vid den tiden bakades allt slags bröd i murugnarna. Vetebröd, skorpor och småbröd köptes stundom av kringvandrande "kagekäringar: bland vilka jag minns Kage-Annan, Käle Mari och Horna-Hannan.

Beträffande Önnestads socken har jag kompletterat mina kunskaper genom samtal med murare Karl Andersson, som under de senaste 40 åren verkställt reparationer, om- och nybyggnader av murugnar i socknen. Inom socknen har numera , så vitt vi veta all bakning i murugnar upphört. Detta skedde efter hand under tiden 1915 - 1930 I början av 1820:talet byggde Andersson några nya ugnar, av vilka flere aldrig blev tagna i bruk. Efter 1930 har han varken byggt eller lagat några ugnar, med ett undantag. Detta skedde 1940 till en familj Tillerkvist (med 12 barn!). Ugnen blev färdig samma dag, som tyskarna ockuperade Danmark, och Andersson följande dag fick

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Lup. 93

✓

ACC. N:R M. 12625

2.

fick rycka in i militärtjänst.

Den första ugn, som Andersson byggde om, var hos en lantbrukare Ljungberg. Den gamla ugnen där var helt byggd av lerbruk, blandat med hackelse. De äldre ugnarna voro eljest i regel byggda av grästen i kalkbruk och invändigt lerklinta. De voro i regel placerade i köket bakom en öppen spishäll. Dessa äldre ugnar voro höga i valvet och svåra att elda varma. Den inre lerkliningens föll ofta av, stundom på brödet under bakningen. De måste omses och lerklinas en eller två gånger om året. Vid ombyggnad ersattes dessa ugnar med andra, murade av tegel och fogade, med lägre valv och bättre värmeeffekt. De kunde stå sig ett 10:tal år utan reparation. När järnspisar med stekugn mera allmänt kom i bruk, användes murugnen endast för det grova (sura) brödet och annat matbröd, medan vetebröd och småbröd bakades i stekugnen.

Så länge lantbrukarna hade sina stora hushåll med drängar, pigor och dagsverkare i kosten höll de fast vid bakning, åtminstone av det grova brödet i murugnen. Många äldre ansåg även det hembakta brödet överlägset köpebrödet. Den ekonomiska synpunkten

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

g

3.

ACC. N:R M. 12625

spelade även in. Det äldre brödet blev drygare än det nybakade. Särskilt till julen bakades stora mängder bröd, som "skulle vara ända till påska" och till slut blev både torrt och möjligt. Anledningarna till att man slutade baka i murugnen voro flere: Dels började yrkesbagare köra omkring med bröd direkt till kunderna eller avlämna till handlandena på bygden. (En bagare i Önnestad kör ännu omkring med en cykel och säljer bröd direkt till stugorna i närliggande skogstrakt). Dels minskades hushållens storlek vid gårdarna genom minskad tillgång på arbetskraft och i stället för tjänare i kosten anställning av statare och lantarbetare, som själva höll sig kost. Ändrade smakvanor inverkade också. Man föredrog färskt bröd bakat av mjöl från valskvarnarna, vilket var av bättre kvalitet än det av egen spannmål malda mjölet vid småkvarnarna. Den ökade penningtillgången bidrog också till, att man köpte bröd för att lätta på arbetet i hemmen. Förbrukningen av bröd är numera betydligt mindre än förr, då

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

3

4.

ACC. N:R M. 12625

FOLKLIVS-
nu ARKIVET
LUND

man sade att "bröed ä huedstolen. Kött, grönsaker och frukt/ingå nu
nu i kosten i betydligt större mängder än förr, då grovt bröd,
sill, potatis och salt kött eller fläsk var huvudbeståndsdel i
arbetarnas kost.

Under krisåren med dess knapphet på bröd, hände det ofta att man
sökte dryga ut ransonen genom att köpa mjöl för kupongerna och
baka detta i köksspisen.

Exempel finnes då lantbrukare vid tiden omkring sekelskiftet
och även senare lämnat eget mjöl till yrkesbagare och betalat
en viss avgift för arbetet med bakningen. Så var t.ex. fallet
i Hovby (Åsums socken) där lantbrukare lämnade mjöl till en
yrkesbagare i Åhus.

Endast i ett fåtal boningshus inom socknen finnes numera mur-
ugnerna kvar. Vid de ombyggnader och moderniseringar av bostäderna
som skett under de senaste 20 åren ha murugnarna rivits.

I flere fall under tiden närmast efter sekelskiftet hände det
vid gårdarnas överlåtelse på arvingarna eller nya ägare att

4

5.

ACC. N:R M. 12625

murugnen i köket revs och ny sådan uppfördes i gårdens brygghus.

På flere ställen finnas murugnar i ekonomibyggnader kvar, fastän de inte användas.

Vid rivningen av murugn, öppen spishäll och den gamla skorstenen blev ett inte obetydligt utrymme disponibelt för andra ändamål.

Vanligast var att köket utvidgades, försågs med Aga- eller elspis samt modern inredning. Det vunna utrymmet har även disponerats för skafferier, tambur och badrum.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

5