

ACC. N:R M. 12629:1-16.

Landskap: Småland Upptecknare: B. O. Bondeson, Lesjöfors
Härad: S. Möre Berättare: "
Socken: Gullabo Berättarens yrke: folkskollärare
Uppteckningsår: 1953 Född år 1884 i Gullabo

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Indrade vavor vid landsbygdshejmens matbröd-
försörjning. s. 1-16.

Lu F 92.

(Tecken. a s. 14-16.)

Skriv endast på denna sida

ACC. N:R **M. 12629: /**

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ÄNDRADE VANOR VID LANDSBYGDSHEMMENS MATBRÖDFÖRSÖRJNING.

Bakas numera i murugn?

På denna fråga kan man obetingat svara ja delvis, men inte på långt när i samma utsträckning som förr i tiden. Bland bönderna bakades allt bröd förr i murad ugn och även s.k. lägenhetsägare, torpare och backstugusittare bakade bröd i murad ugn. Det fanns i denna trakt inget annat sätt att få bröd annat än det man själv bakade. Bönder och andra, som hade arbetsfolk i maten, som man sade, fick själva ombesörja bröd till måltiderna. Därför gick det åt mycket bröd särskilt under andtider, då man hade mycken lejd arbetskraft, som alltid skulle utspisas i hemmen. Bakugnen av murad sten var ett nödvändigt tillbehör till forna tiders bostäder åt såväl fattig som rik i denna trakt. Mot slutet av förra århundradet började en del lanthandlare sälja färdigbakat bröd. Det var då vanligen vetebröd, såsom limpor, kringlor och pepparkakor, mandelkakor etc. Vetelevar och kransar bakades och förärades personer vid högtidliga tillfällen såsom namnsdagar och fördelsedagar. Handlare Petersson i Fagereke var ofta anlitad som bagare av gratulation^sbröd. Gustav Larsson i Glosebo hade diversehandel och hans hustru Karin, Gusta Lars Karin som hon kallad^s, bakade levar av vetemjöl och kringlor till folket i trakten och många, som inte själva hade möjlighet att

Luf. 92
/

ACC. N:R **M. 12629:2.**

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

baka. Bagaren i Holmsjö brukade leverera knäckebröd och skorpor till en del lanthandlare mot slutet av 1800-talet. Det var huvudsakligen de lanthandlare som bodde längs vägen Holmsjö- Gullabo kyrka. Dessutom hände även att försäljning skedde direkt till hemmen under resan. Bagaren i Holmsjö, som han benämndes av folket var den ende i trakten, som bakade knäckebröd eller spisbröd, som man även kallade det. Bagaren i Holmsjö körde med häst och hade således stora partier av spisbröd och vetebröd, som huvudsakligen levererades till handlarna för utminuteri bland folket. Men så förekom det ambulerande brödförsäljare, som besökte hemmen och där försålde ^{olika} ~~olika~~ sorters vetebröd. Det var då pepparkakor för 1 öre styck och mandelkakor och kringlor för 2 öre styck. Rågbröd eller knäckebröd såldes inte av dessa personer, som kom vandrande till fots med sina kak-korgar klövjade över axeln med en korg framme och en bak. En sådan vandrande försäljerska var Kak-Stinan från Vissefjärda. Hon tog vetebrödet hos bagaren i Holmsjö och sålde det i gårdarna. Avansen var inte stor och distributören hade inte så stora fordringar. Kak-Stinan var gammal och brukade friska upp sig med en pris snus under det kommersen skedde. Hennes snusdosa var en hemgjord horn-dosa med lock som kunde lyftas av och prisen tog hon inte i nypan utan med locket, som hade oval form. Att ta en pris snus och samtidigt plocka upp vetebrödet ansågs inte fint och aptitligt

nog, varför hon använde sig av nämnda metod, då hon snusade. En annan vandrande vetebrödsförsäljerska var Yxa-Marian i Binna-
retorp. Hon tog vetebrödet hos handlare Petersson i Fagereke och sålde i byarna till hugade köpare. Det var dåligt beställt med renligheten och snyggheten hos dyliga försäljare av bröd, som konsumerades utan vidare anordning.-

Det grova rågbrödet bakades i hemmen och det var förenat med mycket besvär och kunnighet. Somliga husmödrar hade ord om sig att kunna baka gott bröd även om materialet var dåligt. Under regniga somrar, då bärgningvädret var svårt blev rågen illa bärgad och mjölet av sämsta sort och svårt att baka av. Det vanliga grova brödet var surdegsbröd, som knådades i ett s.k. baktråg. Baken gjordes större eller mindre beroende på hus-
hållets storlek och göromål. I andtider då mycket legfolk måste anlitas, bakades ofta stora bak. Likaså till de större högtiderna. Julabrödet skulle räcka till långt efter jul, och det var av en bättre sort än det vanliga vardagsbrödet. Detta senare bakades med valigt vatten som degspad eller degvatten, som man här sade. Till julbrödet användes däremot vört som degspad eller hembryggt öl. Surdeg fanns i varje hem. Det fick man på så vis att man tog en liten bit 3 a 4 hg. av degen, då den var jäst, och lade undan till nästa bak, då surdegen upplöstes i ^tljummingt vatten och blandades i den iordningsställda baktråget och knådades in i massan.

ACC. N:R **M. 12629: 4**

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Ibland hände, att surdegen var för gammal och då man misstänkte det, fick man gå till grannen och låna surdeg. Alltid fanns det någon husmor i grannskapet, som var tjänstvillig i detta hänseende. Det var ofta man fick hjälpa varandra med surdeg, och det var heller ingen svårighet att få tag i en dylik, då den fanns i varje hushåll. Vanligen fick degen efter knådningen stå och jäsa över natten och dagen därpå ältades den och bakades ut till det antal brödkakor man avsett. Varje brödkaka naggades med en gaffel och smetades med ljunt vatten, varefter den var färdig att gräddas i den uppvärmda ugnen. Bakugnen var uppförd i köket eller i en bryggstuga eller i källarvåningen. I äldre byggnader, som i regel saknade källarvåning, hade man bakugnen i köket. Det krävde stort utrymme, varför de äldre byggnaderna i denna trakt dominerades av väldiga murutrymmen. Under senare hälften av förra seklet började man bygga bostadshus med källarvåning och där anlades då bakugnen. På somliga ställen murades bakugnen i bryggstugan, där byk och bak förrättades. Den låg på lämpligt avstånd från bostadshuset. Bakugnen eldades upp med särskilt kraftig och torr ved s.k. bakved, torr grov björk- eller barrved. Ugnen hade en viss storlek allt efter gårdens storlek och antalet av folk. Till bakugnen hörde tre viktiga redskap, rakan eller ugnsrakan, ugnskvasten och grisseln. Med rakan rakades glöden ut ur ugnen och med ugnskvasten

4

4

sopades askan ut, så att ugnsbotten blev fullständigt ren, varpå man med grisselns hjälp placerade degkakorna i ugnen. Efter ett par timmar var gräddningen färdig och brödkakorna togs ut med grisseln och lades på ett iordningsställt bord för att kallna. På eftervärmen i ugnen kunde man grädda kallkakor av ojäst deg, som formades till runda kakor med omkring 1 dm diameter. De kunde gräddas på stora lönnlöv, som då fick tjänstgöra som spläll eller bakplåt. Vetebröd gräddades på järnplåtar s.k. spjäll, som ställdes på den upphettade ugnsbotten. De krävde inte så hög värme för att bli gräddade som de tjocka rågmjölslimporna.

Öppningen till ugnen kallades ugnsmun. Den måste vara stängd under det gräddningen pågick. Den som hade råd skaffade sig armerad öppning till ugnen med järnlucka, men den som inte hade råd med detta använde en träläm att stänga med. Den kallades ugnstäpp. I de flesta hemmen i denna trakt hade man ugnstäpp. Det var både billigt och praktiskt. Den var inte så hållbar utan kunde fatta eld och brinna upp, då en ny anskaffades. Samma var förhållandet med ugnsrakan, ugnskvasten och grisseln. Den som rakade ut ugnen och sopade den ren från glöd och aska brukade alltid ha ett ämbar vatten vid arbetet och i det doppades rakan eller kvasten innan den infördes i ugnen för att hindra den från att ta eld. Ugnskvasten gjordes av enris, som togs nytt för varje gång.

Mot slutet av förra århundradet gjorde järnspisen sitt intåg i denna bygd. Men det var dock endast enstaka hem som skaffade sig en sådan tingest. Leverantör var Gullberg i Lindås. Det var under 1880-talet och i början på 90-talet. Så småningom vann denna modernitet mer och mer insteg i lantbrukarehemmen. Men därmed upphörde inte det gamla sättet att grädda bröd i den stora murugnen. I järnspisens ugn kunde man endast grädda vetebröd av mindre sort. De tjocka rågbrödsbakorna eller limporna kunde man inte grädda i den lilla järnspisugnen. Först i senare tid har man börjat grädda hushållbröd i järnspisugnen. Det gamla surdegsbrödet har mer och mer kommit ur bruk och de tjocka limporna ha ha ersatts av tunnare. Och då numera färskt hushållbröd av skilda kvaliteer finns att få i affärerna, så har brödbakning i hemmen i stor utsträckning minskat. Surdegsbrödet har i viss mån ersatts av jästbröd..

Då murugnsbakningen upphört.

Att baka bröd i murugn har ännu inte fullständigt upphört här i trakten, fast det i väsentlig grad minskat, beroende på att man numera inte anlitar arbetskraft till gårdarnas skötsel i samma utsträckning som förr. Arbetet utföres mera maskinellt och den levande arbetskraften reduceras till ett minimum, varför mat till arbetsfolk i samma kvantitet som förr ej behövs.

ACC. N:R

M. 12629:2

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Under äldre tid var befolkningen ganska homogen och ut-och inflyttning skedde inte i så stor utsträckning, varför nyare moder i livsföring var rätt okända ända fram till sekelskiftet eller något årtionde tidigare. Återvändande emigranter från Amerika som gift sig i det nya landet med en kvinna född och fostrad i en annan del av vårt land kunde givetvis inte föra samma levnadssätt och ha samma vanor som traktens infödda, bofasta befolkning. Därför kom dessa att i viss mån inverka på levnadsvanorna i vissa fall. Så inflyttade till gården Petamåla i Gullabo en återvändande amerikresande och hans familj. Hustrun var dalkulla och således obekant med de förhållanden som var rådande i socknen. Bl. a. kunde hon inte baka surdegsbröd som traktens kvinnor i allmänhet, utan hon bakade bröd med jäst s. k. rågkringlor och det dröjde länge, innan hon rent av tvingades att baka bröd enligt det gamla välkända sättet med surdeg. Bruket av surdegsbröd var alltför inrotat för att kunna hävas i ett enstaka fall. Men genom att handlarna kom att saluföra jästbröd övergick man så småningom till denna sort. Men att påstå att surdegsbrödet upphört är inte med sanningen överesstämmande. Ännu bakar man på ett och annat ställe enligt gamla metoder. Men bruket avtar mer och mer, det kan utan vidare konstateras.

Anledningen till att bruket att baka i ~~munu~~^{munu}gn~~a~~ avtagit är i första hand den, att den levande arbetskraften i hög grad minskat och man har således inte samma behov av bröd i lanthemmen som förr, då allt arbetsfolket utspisades vid gården, och så har för det andra det rätt arbetskrävande surdegskaket avtagit, då man inte har samma behov av bröd som förr i hemmen och inte har tillgång till den arbetskraft som fordras för framställningen av bröd. Då därtill kommer att man till överkomligt pris kan erhålla gott matbröd från bagerierna, är det ingen mening med att nedlägga alltför mycket arbete för att få en produkt^{om} både ~~bra~~^{billigt} och billigt genom bagerierna.

Något andel^s bageri finns inte inom socknen. Det yngre släktetha^{er} ~~ha~~ så småningom övergått^{till} modernare bruk även då det gäller bröd och dess framställning. Många gamla personer som vant sig ~~vid~~ vid det äldre brödet med dess grovhet och tyngd har inte alltid gillat det nya, mjuka brödet, som smakar som "svamp". Det blir man inte mätt av. Man kan i detta fall liksom i många andra förnimma att vanans makt är stor.

Då den gamla generationen gått bort, finns det väl knappast^{någon} som fortfar med de äldre farmställningssätten av bröd. Smaken ändras och man tar intryck av det nya och glider in i dess former utan att märka det.

9

Ändrade vanor i matbrödförsörjningen har sin grund däri att man numera har tillgång till trädgårdsprodukter och animaliska födoämnen i högra grad än gångna tiders människor. Då var det mycket litet omväxling i dieten. Man åt efter samma matsedel vecka efter vecka och maträtterna varierade inte så mycket. Dessutom var själva tillredningen bristfällig. Någon undervisning i matlagning för folk i allmänhet gavs inte, utan en och var fick efter bästa förmåga komponera matrecept. Att resultaten av dylika försök inte gav något av värde säger sig självt. Dessutom var alla sorterⁿ av smaken och kryddor så pass i pris, att man inte ville riskera att få något förstört. För övrigt kände man inte i denna trakt till nutidens trädgårdsalster i den omfattning att de utgjorde något betydande bidrag till närings- och vitaminbehovet. De animaliska produkterna var salt fläsk och kött, salt sill och fisk. Vegetarisk föda bestod först och främst av surdegsbröd och potatis. Dessa ingredienser jämte smör och mjölk var dominerande året om. Vid högtidliga tillfällen förekom därtill extra rätter sockrade och smaksatta efter råd och lägenhet. Vid kalas sparades inte varken på mat eller starkvaror. Att man numera inte äter så mycket bröd som i forna dar beror till stor del därpå att man nu har mera grönsaker av skilda slag att tillgå både färska och konserverade.

9

1

ACC. N:R M. 12629:10.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Senare tiders goda inkomster har gjort att folk numera har råd att äta bättre och unna sig större ledighet. Detta inte minst då det gäller brödbakning och matlagning i allmänhet. Man kan numera köpa både bröd och andra nödvändiga livsmedel i snart sagt varje butik. Under äldre tid var det endast vid de större helgerna man sålde s.k. festvaror avsedda för kalas vid någon högtid. Att få tag i färskt kött gick inte på annat sätt än att man själv lät slakta något djur.

Under kristiden som rådde innan första världskriget avslutades var man rent av tvungen i lanthemmen att återgå till den gamla tidens hembakning både tillåtet och i smyg för att kunna öka den knappt tilltagna ransonen.

Efter senaste världskriget då en rådande högkonjunktur medfört höga inkomster för alla har man mer och mer övergått till att köpa färdigbakat bröd. Bättre metoder och bra material har gjort att det fabriksmässiga brödet har vunnit i anseende mot det hembakade. Särskilt i äldre tid var det svårt att av det dåliga mjölet få ett smakligt och gott bröd. Det var ofta skorplupet och dödbakat, och dessa två egenskaper ville gärna följa gamla tiders hembakade bröd. Att baka bröd på samma vis i köksspisen eller järnspisen som i den murade ugnen är inte möjligt. De stora hembakade limporna som gräddades i murugnen

10

10

ACC. N:R M. 12629: //

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

kan inte bli genombakta i en järnspi-sugn .Man har därför i senare tid minskat på brödkakans storlek och vidare bakar man numera med jäst.De stora gammaldags brödbaken som skedde i lantbrukarehemmen ha försvunnit,då de inte numera ha samma betydelse som förr.Arbetaren håller sig själv med mat och erhåller konstant betalning för arbetet.

Att lämna mjöl till bagaren eller andel^sbageri för att få brödbakat är i denna trakt inte känt.Varje hushåll bakade självt det bröd som behövdes.Veteskorpor och småbrön var dock vanligt att man köpte vid vissa tillfällen.Vetebröd var ingen vardagsvara varken i bondehemmen eller hos dagakarlen i seklets början och tiden dessförinnan i denna delen av vårt land.Hos de senare var även det grova brödet inte överflödande under vissa tider.Kunde den tillfällige arbetaren få äta sig mätt av bröd under andtiden,så var han eller hon tillfredsställd i hög grad. En dag då gummorna risade d.v.s. räfsade ihop det fjolårsgamla lövet i slåttarängen kom de överens om att äta bara bröd till middagen till vilken man även serverade potatis och sovel. Det var kvinnor som gick dagsverke,då de hade mat och betalning för varje dag,de arbetade.Under vissa år då brödsäden var skral utdrysades degen med kokt potatis.Det blev ett slags potatisbröd vars näringsvärde kanske var mindre än det som var bakat av endast rågmjöl,men smaken var bra,om man kunde konsten att blanda och baka det.

//

//

ACC. N:R M. 12629: 12.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

12

Under nödår i slutet av 1860-talet var det många som fick svälta i brist på bröd och annan föda. Det fanns inte säd eller mjöl att köpa och någon import till avlägsna trakter skedde ej. Man kände inte heller till ransonering och därför fick särskilt den fattigare befolkningen svälta. Särskilt svårt var det för egendomslösa såsom backstugusittare och båtsmän m. fl. De förstnämnda brukade vandra omkring i bygden och tigga sig till en brödbit hos bönderna. Båtsmännen däremot var alltför måna om sitt anseende för att gå ut på tiggargrät, och följden blev den, att de måste svälta. Så svält båtsman Stålnäbb i Binnaretorp så länge att, då han äntligen fick mat, tålde han den inte utan kräktes upp den. Båtsman Lax i Skörbo betrodde inte sin hustru att baka bröd av det sparsamma mjölet. Han knådade degen själv, varefter han tvättade av deghandskarna och kokade välling av tvättvattnet. Deghandskar kallades de degiga och mjöliga händerna efter ~~efter~~ knådningen. Så benämndes de lortiga händerna efter mjölkning för mjölkhandskar. Man måste därför alltid tvätta av mjölkhandskarna efter verkställd mjölkning innan man kunde göra något annat. Båda de nu nämnda göromålen var kvinnliga och utfördes alltid av kvinnor. Folket levde många gånger under svältgränsen både bönder och egendomslösa. Så kunde en kvinna omtala, att hon och hennes lille son inte hade annat att äta på själva julaftonen annat ett fat kalla potatis. Det var på 1860-talet.

12

En annan husmor, som hade två minderåriga pojkar att dra försorg om, bad bondhustrurna att spara fläsksvålarna efter middagen.

Hon ville ha dem som sovel åt sig och sina pojkar. Hon var änka och bodde i en stuga med sina barn.

Har den murade ugnen rivits?

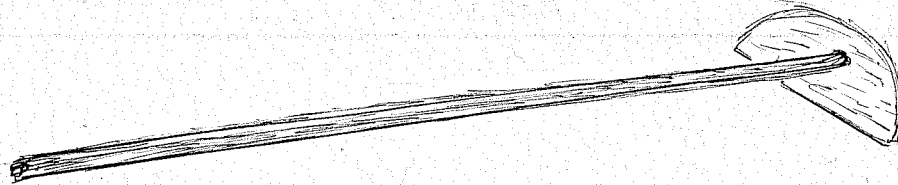
Sedan man slutat att baka de stora brödbaken i den gamla murugnen får den ändå stå kvar, då den är en sammanhängande del av hela byggnaden. Vid nybyggnad rives den ned till grunden och man bygger inte upp den igen i det nya huset. Det inredes modernt med vatten och avlopp och centralvärme i källarvåningen. De gamla byggnaderna från tiden före 1860 Och 70-talet saknade allmänt källarvåning, och bakugnen var murad i köket innanför den stora köksspisen eller hade man särskild bryggstuga vid gården och i den fanns då bakugnen. Källaren var en fristående jordkällare byggd i en sluttning och försedd med lufttrumma. Den var avdelad i två rum, själva källarrummet med hyllor och bingar och så det lilla förrummet kallat källarstukan.

En och annan som ville ha en murugn att tillgå, då den gamla revs, lät uppföra en mindre i källarvåningen. Den plats som den gamla rymliga muren upptog kunde efter om- eller nybyggnad användas ^{som} större utrymme av rummet. Hela bostaden vann betydligt i trevnad och utseende, sen den stora muren försvunnit.

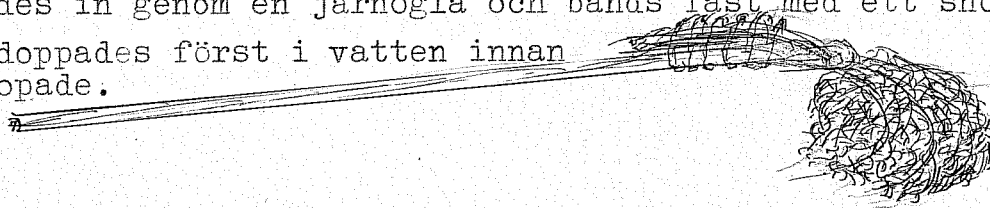
ACC. N:R **M. 12629:14.**

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

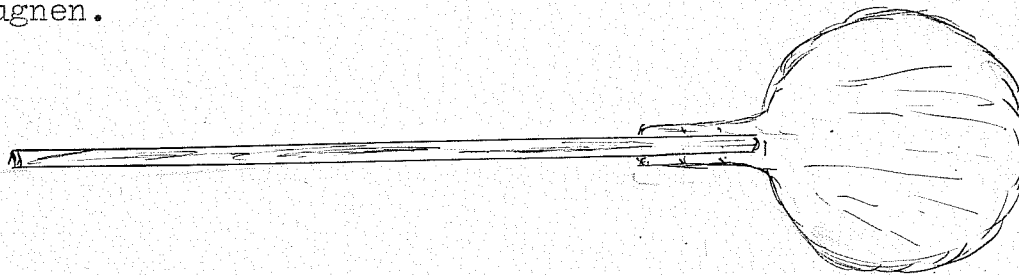
Ugnsraka med vilken glöden och askan rakades ut ur ugnen. Den var helt av trä och var alltid bränd och svedd och svart.



Ugnskvasten med vilken ugnen sopades ren från aska och och glöd eller kol. Den var av enris och ny för varje gång. trädde in genom en järnögla och bands fast med ett snöre. Den doppades först i vatten innan man sopade.



Grisseln med vilken brödkakorna sattes in och togs ut ur ugnen.

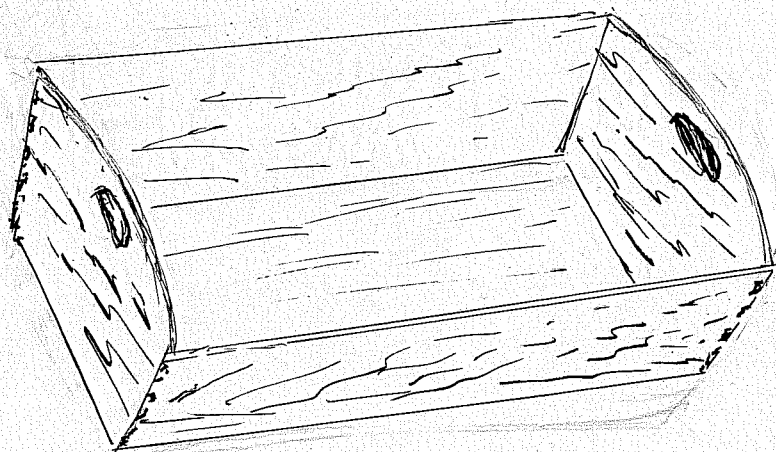


ACC. Nr M. 12629: 15.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Baktråg som användes vid storkak under förra århundradet och senare. 70 a 80 cm långt. 50 a 55 cm brett och 20 a 25 cm högt. Med snedsinkning.

12 a 15 stora brödlimpor kunde bakas ut av en deg knådad i ett sådant baktråg.



Det var gjort av någon hemsljödare. För mindre bak hade man mindre tråg. Surdegen lämnades kvar i ett hörn av tråget eller togs den upp ur tråget och lades i en skål till nästa bak.

15.

15

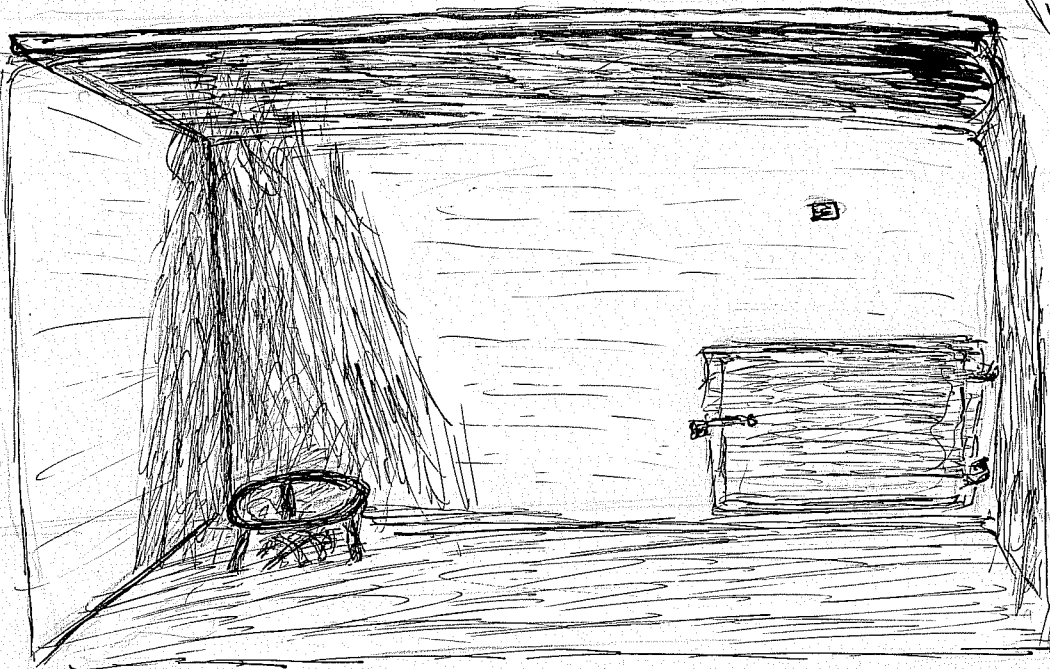
ACC. N:R

M. 12629:16.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Briken eller spisbyllan.
Där fanns bl.a. vekalampan, som upplyste
köket.

16.



Gammal köksspis med armerad ugnslucka.
(Ugnsmun). Där man inte hade ugnslucka av järn
hade man en träläm kallad ugntäpp i stället.
I ena hörnet av den stora köksspisen kokades
maten i panna placerad på en trefot.
Trefötter i olika storlekar förekom, dels med
rund form dels trekantig.

16.