

ACC. NR M. 12631:1-12.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: *Småland* Upptecknare: *F. Brink, Skänsvägen, Hålsjö*
 Härad: *Timmerbo* Berättare: *" "*
 Socken: *Pjätteryd* Berättarens yrke: *f. d. lokuparatör*
 Uppteckningsår: *1953* Född år *1871* i *Pjätteryd*

*Ändrade vanor vid landsbygdsbornas mat- och
försörjning. s. 1-12*

LUF 92.

Brödbakning i merad ugn.

Under hela 1800 talet, och längre tillbaka
fanns det merade ugnar i varje gård och
stuga. Alla ugnar före 1860 talet varo av ler
och gråsten. Till formen nästan runda, ej
vålnada, utan i form av en biskaps, i en stor
ugn kunde man sätta i mitten. En sådan
finnes ännu i förre häradshövdingens boställe
Kolborskult Gätteryd. I den ugnen kunde
sättas in 18 a 20 brödkakor om 30 cm diam.
I min barndom, 80 talet, var en gift kvinna
Nille Anna (Lysakluempson) Lysa = Lysa
sitt löpbad (lockbad) mjölk. Nämnda Anna
var nästan hela socknens reparatör i fråga
om bakugnar, det gick näml. att krypa in
i de gamla bakugnarna. De flesta hade ingen
ram eller dörr av järn, utan endast en bärm av
trä. Anna hade aldrig någon slöv, möjligen

en träspak och så bara händerna, både botten (såren) och taket (valvet) behövde ofta lagas. Inga rökrör fanns på dessa ugnar utan låg en ut genom den enda öppning som fanns. För bakning av stora grovbröd i den förut nämnda stora ugnen, gick åt tre famnar ved, så mycket en kunde bära i famnen, vedens längd ca 90 cm. Under mina föräldrars och ~~halva~~ halva min tid dvs något in på 1900 talet, bakades allt bröd i merad ugn, även på senare tiden förekommande vetbröd, det senare sattes på järnplåtar. Det gick ej, och går väl ej ännu att baka grovbröd i spisugn, som kan mäta sig varken i smak eller hållbarhet, med bröd bakat i merad ugn. Inte fanns det för spisugnar, och inte hade det gällt att baka

ärligt bröd av dåligt havremjöl, kanske blandat med bark eller andra produkter som utdrysning. I min barndom var det mycket brukligt att blanda malda ris, eller rivna potatis, eller kokta "proffade" eller stötta askalade potatis i brödet. Det skulle nog y ha gillat att baka bröd av dåligt mjöl och ris potatis i en spisugn. Tyck har jag ej ätit nämnvärt havsbröd, men väl havbröd, och eppelblandat rågröd. Den första järnspis jag såg var nog från prästgården i Fätteryd. min far satte in den hos min gamla farmor 1881 den blev kasserad i prästgården, och den var nog odenklig att baka i, jag tror det var den första järnspis, med ugn, i socknen. På ett torp under Tustavfors bodde på 70 talet en bagare Timelin, torpet var Hälsingdal (borta för länge sen 1902) Timelin var kommen från

Hälsingborg han bakade bröd, alla de bruk-
liga sorten, drog omkring på härra, särskilt
till kyrkan på helgdagarna, då ensemma ar-
betare och andra som y kunde skaffa så mycket
mjöl på en gång att man kunde baka. Nämnde
Timelin arbetade natt och dag och kunde snart
nog köpa häst och köra omkring med bröd,
och då slutkult på 70 talet började bli samhälls-
flyttade han dit, byggde ett, dåtida stort hus
som ännu står, efter lite ändringar, drev den
största brödfaffären här, samt disärsaffär,
man säger ännu "Timelins". Allt grovbröd var
stämplat T.H.T. Theodor Timelin. Han höll neder-
lag på ett par ställen i Porsken. Alla hans bröd
var avlänga. Så började man emellan för emellan
köpa bröd, och så bröd hade gott rykte om sig.
På 90 talet började en Pontestens (Jostens Eriksson)
i Rucke baka och sälja bröd, det kallade man

"räkebröd." Det var alltid runda kakor både groft
och fint hel och halft, sällan mindre än tre-
deläskstök (50 öre). Hennes grova rågbröd vägde
1898 elva skälpund (ett kg = 2 sk 35 öre).
För sörigt har under 18 eller 1900 talet ej funnits
några yrkesbagerare inom socknen. Något smids-
bageri har ej funnits. Alla hus som byggdes
under 1800 talet och i början på 1900 talet såväl
mindre som större försågs med merad tegel,
efter 1875 välvad av tegel med bred och låg
egnsdörr, och tvänne rökkanaler över valvet,
med små luckor av järn, eller en skjutbar
tegelsten, stenen i en liten nisch skjutbar hori-
sontalt och på kant. Alla lantbrukare ha
bekat sitt bröd i merregn under förra seklet
och långt in på 1900 talet vad groft bröd beträffar,
men finare bröd och vete har ofta bekat
i spisesuga, men så gott bröd som i merregn

Man ej bakas i spisugn, ej håller torka skorper.
På många ställen i landsbyggen bakade man
förr till jularna så det skulle räcka till Fru-
edon, man förvarade brödet i "säsbingar" väl
medstuckhet i ren torr säd, helst råg eller korn
helst så att det ej frös, frost skadade bröd
något. Man bakade minst tre sorters bröd till jul
helst fyra, vanligt bröd, vörnbröd, siktbröd och
finbröd, min svärmor bakade dessutom minst
ett bak siktbröd i småskor till barn som
kom och bad om julekakor förr. Jag vet att
detta hör ej till saken, men det räckte dock
till för hennes tid, dog 1906. Långt ifrån
alla, hade råd eller sinne, att baka så
mycket till julen, man fick ju rätta menningen
efter matsäcken, men julbrödet hölls för att vara,
och vähligan var drygare och regälare, om det
förvarades på rätt sätt.

År 1953 bakes det mycket lite i merregnen
även på landsbygden. Orsaken därtill är dels
mødet, dels att man föredrar mjukare mjölkat
bröd, dels arbetet med bekning, dels saknas
konst och vana, till både ett arbete dagen,
elder i egnen, konst och inte minst lättja.
det är näml: förenat med tungt arbete att
baka ett stort bek grovbröd, så ett brödet
håller sig både mjukt och fast, utan mögel
en tid, helst på somnaren. Min för en vecka
sen bortgässa hustru, kunde både konsten
och arbetet, att baka, och har, nästan under
55 år som gått, bakat i merregn. Ett tiderna
och vänner ändrat sig har ej skett på en gång,
eller är, eller tiotal, utan successivt, beroende på
uppväxande släktet, lindrigare arbete, brist på
arbetskraft, vänner och bruk i hemmen, bättre
sociala möjligheter, smitta från grannar, m. m.

En bagare Norgren i Fötabäsk
alldeles intill Thinegränsen vid Loshult har
sedan 80 år kört bröd till Åmshult, nu av
sössämen. Varje söcken dag året runt alla år
först på skagkärren, sen med häst, nu med
bil. Efterfrågan är, och alltid varit stor.

Väglängden blir väl minst 24000 mil sammanlagt.

De hus som byggts på de senare 15 åren ute på
landsbygden ha inte till 50 proc. förrätt med murad
segg, och många av de äldre husen ha berövat
sin bekugg och platsen, som oftast var stor
omk: 4 m ha tagits i bruk för annat ändamål.

Li snart man börjat överge den gamla ugnen
har den mer och mer fallit i glömska och med
hjälp av spiseugnen och köp av bagaren eller i
butikerna har det gått med mindre arbete, och
20 års flickor, som på egen hand skulle kunna
baka vilket bröd som helst, äro nog snart räknade.

Had en "fulltakares" pige, bara i min barndom
kunde göra, är nog inte många som verkligen
förstår, eller vill förstå. Bak, bryggd, lyk, lin,
spinnad, väv, slakt, mjölkning, smör, ost, utfodring
till djuren samt gräva och plantera i
köksträdgården och i lantbrukets göromål.

9 I länga de "gamla" levde på en gård tog man
i allmänhet, hänsyn till deras värde och lät
mer eller mindre vara, om än obrukad. Krisen under
första världskriget gjorde nog slut på hem-
bakingen på många ställen. Särskilt torpare
och andra mindre hem, när man inte kunde
köpa verkligen säd eller mjöl så att det var
möjligt att baka i bakugnen. Man kunde inte
gärna elda upp en ugn för mindre än 15-20 kg
mjöl, om än de fläste ommurade eller nya
ugnar var mindre än de gamla gristensug-
nar, och togo betydligt mindre ved än de gamla.

De egnar som murerades av tegel senare delen av 1800 talet och början på 1900 varo alla låga och mera fyrkantiga, höjden mitt i valvet 30 a 35 cm och vid sidorna 15 a 20 cm. De fläste som började att köpa bröd har sedan fortsatt och nu 1953 är det inte många, ens på landsbyggen som bakar sitt bröd. I samhällen är det rent bortlagt. Kanske, att vi varit de sista här bland de 4000 invånarna, som bakat i murad ugn. (Nu är det slutt.)

Bland de äldre för hölls det för latet, att köpa bröd, och man sade då, att man är ju ständigt brödlös. Att man åt mera bröd före än nu är nog inte sant, jo möjligen efter vikt när hembakat bröd blev fastare och tyngre. Barnen i en familj var alltid nyfikna på bröd som man köpte i butik eller av bagare, men de äldre, som hela sin tid varit vana vid

hembakat, tyckte inte om köpbrödet, med
sina ofta hårda kanter, och det blev ju
också dyrare, men med 1900 talits bättre
standard och högre daglön, har det ju inte
frågats så mycket efter vad det kostat.
Jag har själv, ~~som~~ varit med, som påske
i skogen och huggit ved för fyra daler (67 öre)
pr famn = 2.8 m^3 för helfamn, och den som i
dälig skog skulle lägga upp en helfamn om
dagen fick inte ligga på latsidan en vinterdag.
Jag har även, som vuxen, skrätt (bilat) timmer
fyrhuggat för $1\frac{1}{2}$, 2, $2\frac{1}{2}$, 3 och 4 öre alnen (60 cm)
bjälkar för 6 eller 8 öre. De familjer med några
st. barn behövde säkert baka brödet själva
för att få det något billigare och drygare.
Jag har även något varit med och huggit massa-
ved (helskalad, inte så mycket bark kvar som
en femöring) för 3.50 pr hb famn = $1.8 \times 1.8 \times 1.8 \text{ m}$

Talar jag om det nu för de yngre, får man ofta till svar, ja när ni var så deun; så kunde ni ju göra det. Jag vill inte skryta med de "gamla goda tiderna" i det fallet.

Jag började min första tjänst den 14 febr 1885 och hade 15 kr i lön till den 24 oktober. Andra sommaren 25 kr tredje 40: fjärde 45 femte 50. (1889)
De gamla merisquarna användes förr, inte så sällan, till att rengöra sängkläder, även andra kläder, främst ohyra. (huv) Man skoldade eggen så varm man trodde sig, (eller också efter brödbak) sopade ugnen väl och hade in kläder någon timma. Jag har hört, att husen bättre vill vara med på byk, än baste. (badstuga, varan)