

ACC. N:R M. 12634 : 1-9.

Landskap: Skåne Upptecknare: Alfred Nilsson, Vallsjö
Härad: Färs, Ingelstad Berättare: " " "
Socken: Fänninge, Hammenhög Berättarens yrke: f. d. l. antbr.
Uppteckningsår: 1953 Född år 1885 i Hammenhög

Ändrade namn vid landsbygdskommens matrikalför-
sörjning. s. 1-9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Lu F 92.

Hembakning av bröd har ju alltså och mer upptö-
hört. Här finns ju ännu någon lantbrukare som
bakar, ännu i hemmen men det är säkerligen
inte många. Det var ju huvudsakligen bö-
derna som bakte i hemmen i muregnarna,
även på herrgårdar och i prästgårdar, hem-
bakades. Det var ju alltid stora hushåll, dels
husfolket självt också tjänstepersonal, och
tillfällig arbetskraft. Det förekom också att
husmän och arbetare bakte sitt bröd hos lant-
brukarna i deras ugnar då de inte själve hade
sådana, eller inte vågade elda i sina egna, på-
grund av bristfällighet. Den kvinna som var be-
hjälpig med hembak fick alltid sin avlöning
i form av en brödkaka med sig hem till familj-
en. Det kunde ju hända i hemmen att det sk. fina
brödet stäl- eller florsiktade brödet tog sleet innan
det grova, och då bakades ju sådant i spisen.

I mitt hem i Hammenbög bakades till jul storbak, det baktes grovt, det sattes i deg på kvällen. Vattnet kokades, 2 eller 3 spannar en 60-70 kg. mjöl, dagen därpå på morgonen tillsattes jäst, som bestod, dels av surdeg, ett litet stycke deg från förra bakningen, som låg erner saltat i en kruka, dels av bottenvatten från drickskannen eller drickaflaskorna. Sedan på kvällen arbetades, eller älttes degen, för att bakas på morgonen. Vid sommartiden brukade man, för att slippa få brödet allmogla, svepa tidningspapper om det, då det var varmt, och hänga det i säckar uti loggolvet. Till jul blev det ju, som nämnts, storbak, då baktes ju flera bak. Det första var ju groft, och karring. Det var ju en särskild procedur, det slog upp till Tennbröd, alltså av den grova degen, med 2 spannar

Varandra, och efter bakets slut rättes in i ugnen för att torka, kaviung baktes ju även vid andra årstider. Vidare bakades till jul råg- och florsikt, så att på efterhösten, skulle man ju låta mala och sikta råll så stora partier, som skulle vara färdigt till jul, det gällde att få det i väg så tidigt som möjligt, det kunde i bland bli vindstilla länge. När så det grova och sikte brödet var färdigt bakat skulle vetbrödet bakas och därav en del torkas till skorpar, som förvarades på torrt ställe, och kunde gömmas och räcka, ända till midsommar, så försigtig bakning av bröd i mitt hem, och flera med det. Även de fattiga tänktes det ju på till jul, det fanns ju kringgångstiggare, som skulle ha var sin kaka bröd till jul. I mina far- och morsföräldrars tid bakades även kornbröd till julhelgen. I fråga om degsättning

var det kanske någon skillnad i de olika hus-
hållen, på någon plats sattes i deg den ena
morgonen, och baktes den andra, men det
skällades ej då. Vilket år eller årtionde mur-
ugnsbakningen upphörde är ju inte så godt
att säga, för det har ju gått så småningom,
och successivt, allt efter tid och omständig-
heter, och ombyte av egendomar. Det har ju
rationaliserats på alla områden, så även på
brödbakningen. Men vi kan ju säga att från
första världskrigets upphörande, tror jag att
hemmabakningen har alltmer och mer upp-
hört. Det har ju under Tidernas lopp blivit
mindre arbetskraft tillgänglig, och hushållen
hava blivit mindre, den manuelle arbetskraf-
ten har ersatts med maskinkraft på alla om-
råden. En tid var en hel del lantbrukare som
lämnade mjöl till bagarna, och fick bröd

Lillbaka omgående, och vid behov. De befalade 10-12 öre
kg för bakningen. Vi för vår egen del bakt i baka-
ugn, så länge vi hade lantbruk, sedan har vi
köpt bröd i butikerna, och hos bagarna. Det var
mycket gott bröd det hembakade, det bekräftar
ger jag det, och jag tror, att det är det allmänna
omdömet. Här i Fränninge har vi privatägt bageri,
och så kommer det bröd hit från Ystad dels från
de förenade bagerierna, dels från arbetarnas bageri-
förening, vidare från, Hödra Sandby och Hjöbo,
samt från Lövestads andelsbageri. Detta var fört
privat bageri, men 1949 startades så andelsbageriför-
eningen, och hade nu vid senaste årsskiftet 340
medlemmar, men flera nyfödda, har antecknat
sig sedan, med en årsomsättning på ungefär en
halv million, på grund av ökad omsättning och
många nyfödda medlemmar skall det före-
tagas en omfattande om och tillbyggnad.

Så man kan ju säga att det är ett ringa fatäl som själv bakar. Här i denna fastighet som jag nu innehar var också bakugn inred, som revs 1944, och blev där inrett skafferi, hos grannen Alfred Christensson, revs en bakugn 1948, och blev där inrett bryggpås. I mitt gamla hem i Hemmenbög revs en stor bakugn 1897. Förhållander var så, dett var en boningslänga på 12 alnars bredd.

När man kom in i förstugan så hade man till höger ingång dagligstugan, och rummen, till vänster kök, samt mittför hade man, den öppna stora skorstenen försedd med två dörrar, mot förstugan. På den andra sidan mittför igen bakugnen, en ganska stor ugn, så dett kunde bakas 75-80 kg. Askkan drogs ut i en murad avdelning mitt för ugnsdörren och fick ligga där tills den blev släckt, det slops lite vatten på. Jag kan minnas att i stället för järndör

fanns en trälamm, "bagarugnsfjel" att sätta
för, som skulle ismeltas med murbruk av lera.
På somliga ställe och platser, med smalare
boningslängor, var det brukligt att plassera
bakugnen utanför boningslängan. Inredningen
var ju i huvudsak den samma som nämnts
med den skillnaden, att förstuga och den öppna
skorstenen upptog det mesta av utrymmet
i fråga, så kom ju bakugnen att helt eller
delvis ligga utanför, och blev ju ett utbygge.
Den var täckt med kalm eller papp. 1897 då
den gamla ugnen revs, minns jag det var
en massa material av gråsten och lera.
Vid den där restaureringen blev det inrett
i stället för den gamla bakugnen ett s.k. daglig
rum till söder, och bakugn inredd i den gamle
skorstenen således helt omvänt. Med ugnsluckan
i dagligrummet. Den där nya ugnen murades

så att rök och värme skulle dra innåt, med tre
murade tegelrör över ugnen och fram till
en kanal framme i ugnöppningen och
så upp i en murad rörstack, så att det blev
ju helt omvänt med rökgången, men sen
dan gick det bra. Den revs år 1915 i samm-
band med ombyggnad av två uthustängor,
så blev det bakugn inrättad där. Då hade
min bror övertagit gården. Tallmänket
blev de nya ugnarna av mindre format
än de gamla. I Rverrestads gamla prästgård,
nuvarande bygdegård finns en sekelgam-
mal bakugn, det egendomliga är att det
finns två ugnar uppförda intill varandra,
en större och en mindre, så att den forna
bagerstuan, utan att behöva flytta på sig
kunde dels elda i båda på en gång och så
8 fösa in grovbak i den större och fintbak i den mindre

ACC. N:R M. 12634: 9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Eldsvingen i bakugnarna skedde dels med
att man lade in en så kallad "kägla" bestående
av ved och brännstovv, då fordrades ju inte
så mycket tillsyn, dels med risbaska, då
fick den ju mera passas upp, då var
nästan en person sysselsatt för jämt där.

9

9