

ACC. N:R. M. 12639:1-14.

Landskap: Skåne Upptecknat av Herman Nilsson
 Härad: V. Göinge Adress: Plattan 231, Håssleholm
 Socken: Stoby Berättat av: Den samme
 Uppteckningsår: 1953 Född år 1877 i Skärkind, Ög.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Andrade varor vid landsbygdsbornas matbrödförsörjning.
 s. 1-14.

LUF 92.

L U F. 92.

Bakas numera i murugn.

På en del bondgårdar på s. h. samma landsbyggdan, bakas annu på gamla sätt, och även i en del arbetare^{hem} men i samhällen är det mycket begränsat, de hustrur som kommit från hem där de bakade i ugn har hållit på med det gamla länge när barnen var små och de vänt upp till utvecklade bröd ätare, där hade de hållit på i det längsta, för de sade att av en lagom stor brödbak, bakat i ugn, det blev godare smak i brödet och drygare, nybakat bröd var alltid oslagligt. Det heter i ett gammalt ordspråk från Göttinge "brödet är huvudstolen." Därmed menade man att brödet är det viktigaste av de näringsämnen som människans behöver använda för underhåll av sin kropp. Därför är det helt naturligt, att man lade särskild vikt vid att få detta så smaktigt som möjligt. Och det må man säga, att de äldre husmödrarna i Göttinge bakade bröd av så delikat beskaffenhet, att man annorstädes i landet torde få söka efter dess smake. I all symmetri var det förhållande med det grova brödet, "surbrödet", men fråga torde vara, om man

Luf. 92

1

icke genom en hel del experimenterande efter recept vid hushålls-
kurser, och läsning av kokböcker, så att säga, tappat bort greppet
på det goda och välsmakande brödet, som deras mödrar, eller far-
mödrar, på ett så förträffligt sätt kunde framställa, det som nu
från bagerierna erhålles, sällan svarar emot det som framställes
i bondhemmen, vilket är, eller förr var betydligt bättre. Detta
bakades i stora kakor om 15-18 spålpund. Understundom nådde
de upp till en väkt av ett helt tympund. Till ett stort ~~bröd~~ bak
åtgick nästan en hel säck rågmjöl, som grovmalt. Jag såg
i mina barnår när min mor satte i deg på kvällen i en stor
bräg blandades med varmt vatten, varefter det tillsattes med
jäst det var av "susen" surdeg från förra baket man sedde till
degen på eftermiddagen, sedan stulle den stå och jäsa under
nattens lopp. Orsaken var då, att den kunde hålla sig varm,
varför man höjde täcken och säckar på densamma. Vid
förtiden på morgonen fingo pigorna sedan upp och älla
degen, vilket inte var något latmansgöra. Man karlade
upp ärmarna ovanför armbågarna, och knogad sedan med

knutna händer, igenom degen gång på gång. Därvid
stod man vid var sin sida om bräget, så vida man var två.
Var man ensam om arbetet föll det sig besvärligare, och då fick
man laga den ena sidan först, och den andra sedan!

Och då när det senare började att bli svårare att få tjänste-
pigor, och de drog sig till andra lättare sysselsättningar, för
många tjänstepigor tyckte det var ett slit på bondställen med
grovbrödsbakningen, men så länge som den generation
levde som vore uppfödda med detta arbete så höll de på
med brödbakning! Men genom maskinell arbets hjälp
föroninnsades arbetskraften! De lantställen som i min
barndom hade 4 par hästar, 4 stora drängar, tre pigor
en vakt pojke, har nu: en slagparl en del av vintern, två
om sommaren när den brädeste tiden är, kvinnlig arbets-
hjälp den tiden de behöver. Och då kan ju där inte bli
tid till bakning, så då måste bönderne köpa sitt ^(bröd) mindre
bak tilltar de i brödspisern. Så småställen st. egna hem
och de har många barn, bakar de ännu i sina murugnar

Vi har byar i socknarne i gänge som bor folk utmed avsides liggande, som har en vägbut till handelsbutik de bakar än i sina mur ugnar. Och där är en och annan småbrukare som är lite till äldre komma, och är bara man och hustru till att sköta sitt lilla småbruk, utan på sommaren de får stundom hava främmande hjälp, men det är bara en och annan dag! De till och med säljer sin råg, och köper bröd och matvaror för de pengarna. Så bakar de endast lite kaffebröd i sin köksspis.

Då murugnsbakningen

De började 1930 talet att minska på bakningen, men sedan kom 1939 det andra kriget, och då började ^{de} som tagt ^{med} bakandet att baka igen. Jag fick nog erfara det under de båda världskrigens åren det första krigsperioden var värst men jag gick igenom det ganska bra, jag hade en stäkting i angränsande socken han hade kvarn själv, en söndag kom jag dit då hade ^{han} mjöl hemma, men vi gick ut i skogen där vid en strövbäck hade han en vattenkvarn, och där hade han säd och malde så jag fick mjöl

Men efter sista kriget och nu har bakning i murugumarna mer
avlagit men ej slutat upp. Fr. 1900 kom från Norrland en del
banvakter, som sökt sig ned till mellersta, och södra Sverige,
och de då varande banvaktstugorna hade inte mer än ett rum
och kök och bakugn där, och dessa banvakter, som voro för-
flyttade nedåt från norrland, och inflyttade i de banvaktstugor
tyckte att de stora bakugnar tog upp för stor plats, och där
kunde i stället bli en rum, som voro av behovet påskattat.
Och efter en tid blevo bakugnarna nedrivna och en större
kåkspis blev insatt och inreddes ett ^{rum} där bakugnen hade sin
plats, och genom denne åtgärd, blev det slut med bakning utem
i järnspisen, så grovbröd fick köpas i butiker eller hos bagare
i samhällen där började mer och mer bröd inköpa i bageri
eller hos handlare, men många familjer bakade matbröd
i sin kökspis. På nittonhundsa talet byggdes kooperativt
bageri i Hässelholm, och sedan kommer här brödbilar
från samhällen runt omkring Hässelholm, det flösta
handlar i konsumaffärerna. Bruttovärdet i Konsum bageriets

tillväxtning uppgick till kr 483,033:79 vilket innebär en ökning med kr 21,664: - jämfört med år 1951. Och sedan har Hassleholms huvudäfflar en del fulltalar i Hassleholm, och Ballingslöv, Söndala Bjärnum, Tysinge, Emmaljunga.

Orsaken att folk slutade baka i murugarna var att bönderna saknade tjänstefolk, inskränkningen var att lönerna började att stiga, och tjänstefolket gick till industrien och till andra näringar, så började också bönderna inskränka sig med folk, och de som hade som reuma tillväxande barn tog dem i anskåda, men även de tog från hemmen, och då slutade de med att baka i stugorna, men där var och är ännu folk som bakar i murugnar, men då har de annan hjälp i sesen, såsom en hjälptavla som står till rått, vid slakt och stostvätt, men även dessa näringsgrenar är också borta nu, nu slaktar inte bönderna hemma, nu kommer en bil från slakteriet, och hämtar de djur som de vill ha slaktat. Här finns inga byggde slaktare, och på Hassleholms torg står inga slaktare och torg för kött, och

fläsk, och då var där 15 kött och fläsk stånd, nu är där inte en enda. En näringsgren florerade för många år sedan, och det var äldre kvinnor, som gick ut åt byggen med vetebröd mjukt, och ströpar, som ble sålde i gårdar och stugor, även dessa försäljare äro bösta, dessa försäljare kallades "kage käringor", de voro ortens nyhetsmeddelare, och voro även "giftes bönnemän" och voro förmedlare ^{all} mellan stöffolk, pigor till bömma mörarna.

Så, efter sedan man satt in köksspisar, även sedan de satt in spisar, bakade de i murugnar, för de kunde inte med det spisugns brödet de äldre kunde inte värma över det, utan det murugnsbakade brödet det blev ju äldre, och då var ^{så mycket} smäcket bättre!

Det var mest fint bröd, eller halv fint, och vetebröd.

När de bakade i stor bakugn, bakade ett par grovbröd, och när grovbrödet var taget ur ugnen hade de alltid vetebröd, de satte in i ugnen, och de blevo fint bakade efter grovbakningen, och till och med tog de brödkniven i gång, och kunde ut vetebrödet till att sätta in till torkning

Som kunde hava lika godt bröd. Så när en bondehora skulle fästa en innekiga, så var det första hon frågade om hon kunde baka bröd, för brödet var stommen i maten!

Det grova var nog en god hjälp i hälsans bibehållande, och en god sak för Tändernas bibehållande, och det nya färsta brödet, vita brödet botmar ej som grovbrödet.

Ja bristen på arbetshjälp har varit huvudsaken att de fått lägga ner hembrödsningen:

Det går nog något att grovt bröd äts icke så mycket nu som för, den äldre generationen var uppfödda i sinna hem, "ät lite av sulen, tag mer av brödet," tag en liten bit sul, en stor bit bröd, i gamla tiden i slagtröskan tidevarv, när tröskemännen började på logan klockan 3 på morgonen, när hon på morgonen klockan 6 på morgonen blev bjuden in i bondgården på en varss en sup brännvin, och en stor "fetta mat," en varss en fetta mat, skuren av en rund kakor, och den satte tröskemännen i sig, en sådan mat kallades "faste manna mat."

10) Bäckkonjunkturerna gör nog sitt till i detta besörda förhållande, men många andra saker har sin betydelse. Och det som här berättas - såsom arbetskraftens förmår skenande, såsom vedelehringen för baken, som i huvudsak begagnades ris, och det skulle huggas, bästa baksris bestod av fusuris, samt de krusar av björksris, som fäsen hade "petat". Det senare ansågs särskilt utmärkt då man skulle börja elda, det var också färdigt att kasta i ugnen. Men nu har inte vänderna några fär, så från det hållet är ej något att hämta. Enns blossade för mycket, och grönriset hade även sina otagenheter, der man hade detta att tillgå. Drängarna erhöles sina särskilda instruktioner av husmodern, då riset skulle huggas. Det fick inte sträta för mycket och inte vara för smått, men ej heller för stort, så man hade besvär då man skulle ha det i ugnen. Risthuggningen var ett ganska drögt arbete ett suligt (huggrigt) sådant, brukade man säga. Därmed menade man strängt tagit att det både förorsakade hunger och var långtråkigt. Pål ett större gårdsbruk användes också oöfvermånga baksris och man uppstaplade stora "lavor" sådant ute på vedkastan eller utmer en

ladugårdsvägg där det kunde finnas stöd, så nu i dess gästande tiden har de varkens tid efter arbetspaus till detta arbete. Nu får jämspisarna togas i bruk till en del av brödbakning, och när de på sommar och höst, behöver mer folk, så får de köpa bröd, och så är där folk som anlitas som kostar sig själv med mat, såsom potatis plockningen då kostar folket sig, för skulle de ha maten på ställen och så "pärönt" när de fick slut på potatisen (pärönt) - var gille efter potatisplockningen, på varje ställe de plockade. Jag plockade potatis i mina pojktår då fick stora såväl som små, 5 öre om dagen och maten och "dörten" efter plockningen, om har ^{de} 11 till och med 12 kr om dagen, - men ingen "dört".

11) Förra krigen, och det senaste var där en kvinna i Stoby som bakade åt andra, man lämnade dit mjöl och ingredienser, så fick man nybakat bröd, hon bakade på det gamla viset hade god avgång, hon bakar ännu men det är mest till ortsfolket, för sedan brödet blev fritt så köpte de närmare, än köra till Stoby från Håssleholm, hon hade börjat att baka bröd och sälja det på torget hade godt bröd, och god avgång på det.

Har den murade ugnen rivits.

Ten det fall är där en del som gjort det. En granne till mig är född på Wanås gods där hans föräldrar hade en gård i Hvitlinge by en fjärdings väg från Wanås gods. När föräldrarna överlämnade gården, övertog en bror gården, han rev med bakugnen efter ett par år. Sedan han övertagit gården, och det var av utrymmets förhållande att inreda en mjölkstammare, men där närmde berättare sade att han såg när det första världskriget kom då de fick många och mycket, gå tillbaka till sjättehuskällringens dagar, jag skulle ha en stor murugn om jag ansåg detta. Det är en fyrtio år sedan, men många bakugnar står än.

Några nya ugnar sattes i det blev järnugnar istället.

Så de nybyggda bondgårdarna blev det järnugnar, järnugnarna placerades i köket, och de nya murugnarna som murades upp, blev muren den öppna spisen borta. Spisen murades på tegel, järnhöjd för köksfotket bästa. Och under spisen var plats för ved, som torkved.

(12)

Till dessa spisar var stek och bakugn, allt efter rummets storlek.

Bakugnarna hade sin historia de gamle bakugnarna från förra seklet, var muren skorstenen, murad av grästen och sambandningsmedlet var lera, i de flesta byar var på många ägor lera, och där som leran togs upp kallades "tertag" eller på gamla ortalaet "lojstlaeg", byn hade allmänt tertag kallades för altnämning, den arbetade leran till murbruk var ett godt bindemedel. Till ugnar letade de ut läst arbetad sten grå sten "granit o gneis" valvet sättes av trilformig^{stenar} så de kunde varandra mingsbotten letade de ut flata stenar bakugnens innerplatta kallades "ären" ugnsåren, och valvet över ugnen, och på valvet var Tera häb som murades sten rår, från dem över valvet ut till ett hål i muren som gick ut till skorstenen det hålet kallades "luahålet" där gick röken ut, när de eldade i ugnen gick lågan i dessa murade sten rår, över bakugnen lades sand för att släckta ugnen, de gamle tosp ruiner i skogarna kan man träffa på bakugnen, och den hårdt arbetat lerbruket har trotsat för vintrarna snö, och böda, regn och sol, det har varit hårt arbetat lerklumpar, som blev segt som lim, det var väl slagen.

Mycket vanligt^{viel} grovbrödsbak att på den från ugnen utbräddade eldmörjen den förskatnade glödmassan, som lades ut med ugnstörren, på de glödemna präldes en lämplig järnplåt, på den lades en utbräddad ugndeg ritturnad i plåthforms fjocklek, den skulle bakas ut där, denna kallades "nysekaga" det var en smaktetraka, den blev ju först genombakad de kunde på denna se, och smaka hurudant brödet blev. De bakade ju inte så ofta så det var nykommet med nybakat bröd. Såsom i äldre tid de bakade till jul och det baket skulle vara till påska, en kaka av detta bak, skulle särskilt läggas undan, den kallades "Sä kakon", som dragarna skulle ha, de var hästar eller orar, och när de spändes för, när värbetet skulle börja, då kom man i huset ut med "Sä kakon", som dragarna skulle ha av. Därigenom skulle de erhålla kraft och styrka att hålla ut. För att förvara brödet först så länge som möjligt, brukar man lägga brödet i sädeströgar på vinden, så det var väl överhäft. Därigenom bevarades det också under sommaren för att^{er} mögla. Vid varje grovbrödsbak slog man upp en minnelsekaka, som icke sattes i ugnen. Det var "suren", som man skulle ha till nästa