

ACC. N:R. M. 12640: 1-21.

Landskap: Skåne

Upptecknat av: Ellida Ohlsson

Härad: Vemmenhög

Adress: nr. 5, Lönstorp, Skurup

Socken: Skurup, Lönstorp m. fl.

Berättat av: Densamma

Uppteckningsår: 1953

Född år 1889 i Skurup

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

²
Ändrade vanor vid landsbygdsbarnens matbröd-
försörjning. s. 1-21

LUF 92.

Swär ä pögelista L.U.F. 92. Andrade
vanor vid landsbygders matbrödsförsörjning.

Dessa swär kommer att bli en förklaring på
 min beskrifning av hur det gick till när man
 för bakade sitt bröd i hemmen, swärer ä Lands-
 mäsarkivets pögelista där om ä som omfattar
 sederna under förra århundradet.

1. Bakas munnra, munnad bakugn?

Det är munnra många är redan jag såg munn-
 rans bakat bröd (hemmatillverkat) som den som
 som var bruklig för detta slags grova bröd i något
 hem när omkring. Under Torgsfalk skall dock ännu
 förekomma här jag hört i gammaldags hem i det
 vi här kalla Skogsbygderna eller i dess områdena
 närliggande, men, märk väl, långt ifrån allmänt då
 jag vet att bakas med sina brödbilar här omkring
 i var sina städiga hemmen där man här ä att det

konas rikt. ex. för vår bevar. i Skivarp uti bön
med bröd lens i Toås i Möckelberga i Bönvinge gods
De enkla huskäll som ännu kan finnas kvar o som
ännu behåll i murugnen stora bak är sådana som
ännu hålla fast vid gammaldags naturas huskäll-
ring i botten väge mättid med bröd. Där går det
att mycket mera bröd än vad det går vid "modern"
huskällning som mera än baren på köpmat so
mer varierande slag o mindre bröd o potatis o.
Kvickheten med grov bröds bak i hemmen har
inte som så mycket annat varit samma med
samhällsställningen utan kan några längre hållit
fast därvid var det ofta berott på traditionens
denket eller av ekonomiska skäl s.s. god tillgäng
till billigt bränt, eller en ny öbra bakugn som
man inte skak ville öfverge när det nya fi kas-
tigt kom på. Det gick nämligen jämförelsevis kas-
tigt med denna öfvergång. Bränslet förbrukades,

arbetskostnaderna steg ö allt fler hushåll väntade upp,
det gick hastigt framåt med denna industriell utveckling.
När man mest stutet ut 1800-talet i varje hem fick
en jämspiss övergick man till att baka vetebrod
i smörbröd i tillfälligt något matbröd, när man "brä
läns" i denna. Där behövde man också gra kornströ
av sammalat vete som blev allt vanligare då
i ansågs träls samt, i så gott som alla delar, men
det en riktig matbröds köper de flesta av de regel-
bundet brömmade brödbitarna som också lämnas
in bröd hos handlarna till arkivering eller frivillig
För början av 1900-talet och 20-tal är från famnas hem
husmor som slagit sig på hem baksning av grovt
(även fin) matbröd av det slag man varit van vid
i baka i munnen i de bildade och övergången
Johansson i Skärning drog omkring med brödet på
en dragkärra i rikets början och hade en liten butik
i riket hem där han och maken soltte baka. Deras bröd

var ofta beställt i sålt innan det kom in i qvarn.
För 1920 i en tid framåt bröde en man från Flim-
minge omkring med en liten fäktvagn med en
liten kass för med sådant hembakat bröd som be-
ställdes undan för undan i jag tror man vet ej sä-
kerhet att han tog mjöl i utbyte. Vid samma tid
kom här också en båt från Lenesjö vid Trelleborg
i rökte kumlar för bröd av samma slag men då ha-
man hunnit vänta sig vid bagerbröd så valde att
den typ man tyckte man hade bäst i sedan kött fast
därvid. Skrupp hade ja i många år från 1880 till
häft bagerier som också bröde omkring med kass-
skjuts men det var endast i undantagsfall man
då köpte ett bröd av den när man hade bakugn
i det måste väl ha varit mycket bröd och sålde på
vina. Turor på lands byggen men väl till samhället
innan som bakade brödvarer, m. g. mest fint.
Det var nog ganska vanligt att man, sedan man

i stnt och övergått till köpbröd men hade kvar
en brukbar bakugn, den frifak ganska fint, elda-
de upp elnen för gullbaket; i följde Traditionen om
man hade tid i folk därtill

gag kan inte varit i tillfälle att iakttaga hur
allt är med bakningsproceduren i de enstaka
fak där man ännu använder den numre
bakugnen för ställe bak men där man liksom
fast vid det gamla; och håller man såhelt och
fast vid det; det andra. Det är ju just för att
för behålla det bröd man är van vid man fortsät-
ter att baka hemma. Men här där i lilla ändret
något vidare på hemmens inredning uter kan
ofta bakugnen kvar i anslutning till en öppen
skorsten.

Nu man för bakade sitt bröd i bakugnen det är
där man liksom fast vid gammal sed kan man
läsa i minne som i Sando mäs arkivet om brödet.

Då murugns bakningen upphört.

1800-talet ut var det inte tal om annat än att landsbygdens folk (ej "fjörsta folket") bakade sitt matbröd hemma i den murade ugnen som fanns i såväl gårdar som husmansthus o var ett hus i en skrud av bakugn kunde man få sätta in sina bröd i ugnen hos grannen.

När det första decemriet gick till ända bröjde en o annan att köpa sitt bröd, men uppnijakningen gick till var jag redan varmt. Först hade det varit bagarbröd för mycket avviket från det man var van vid till både smak o form. Fint bröd hade man ofta köpt även först men i mindre omfattning än nu.

Så kom första kistiden med sin knappa tillgång av brödförnödenheter o med den som bakugnsarna i lantkennan åter till hedens, ja man byggde upp små ugnar där man så kunde o sätta de gamla

i stånd. Det blev lite mer bröd när man höll
den egna rågen malen till mjöl på frimalmings-
kört än om man var hanvisad till att köpa sitt
bröd på brödbakten i så kunde man dricka ut
mjölet med kornmjöl & i vidfallet rikligt gräp
samt potatis så att man hade bröd. Man fick
dock helt vittra av på utspråken på att få
sådant bröd som man frukt vart var vid i
kanske just detta gjorde att man, så snart kris-
tiden var över, hade lättare på att baka sig
vid bagerbrödet, man var då också glad att slip-
pa på det by & den omsorg man haft på att
slippa bli helt brödlös. Helt minns jag ännu
både hur gott fruknings tidens hembakade
gröbröd smakade & höften av det nygräddade
brödet i hur uselt kristidens blandbröd var
ibland tvist i möjligt i maktat ibland grötigt
mer också att man ändå åt det med god aptit

liksom också de bakas av rikstat hemmijäl
som fick ersätta betebullarna både i kelys
söcker i ofta saknaden även de.

När 1920-talet gick in blev det allt fler som
stutade bakas i många i övriga åren gick rätt
hastigt, man tog igen vad kishden bromsat upp.
När i mitt hem slutade var att bakas i munnig-
nen år 1926. staledningarna var flera, här ug-
mens orduglighet just i övriga åren. St gärdarna
fick man fåne tjänare i inga jiga som ville
staga sig att vaka utåt kvällen i stige upp så
tidigt som jnduoch för det hårda arbetet med
baket. Det hade frut varit ett arbete som inte
nammvart fått inbakt på annat arbete. Så blev
det ändrade matvann med mindre bröd En orsak
som för många blev argvande var att när man vid
den varma årstiden bakat in bakning om 12-16 st
"ponga-brö" ofta fick göra den dagliga uppfäkten

att när baket var uppatet var det övriga bit-
det gummigat innanför den till synes felpis skon-
pan ö kelt tillspillsgiort. Klade då grannen slutat
baka hemma blev frångången så mycket större i ut-
sikten att på låna tiller man påt matet i äter kles i
stånd att baka nytt. När vidant uppropets att var
gånger då vid övergången omb. 1928 hade man påt mig.
En sprucken eller på annat sätt bristfällig ugn
var ofta orsaken till att man hellre övergick till
bagarbröd än byggde om i övergångsåren. Moderni-
tering av köks anordningar spelade också en viktig
roll.

Ät de större bondgårdarna fanns ju en särskild
skorsten för bakugn i pannhus med endast dessa
eldningsställen i den öppna på enare tid oavbrända
öppna eldstaden inuti skorstenen. I alla ställen elda-
des ju direkt på skorstenen, men i de mindre går-
darna i husmanshusen fanns endast en skorsten

frunt öppen men från slutet av 1870 talen allt mer
ö mer ersatt med sådan av stulten typ ö liten
till omfång. Till denna avströts alla eldställena
eldsteden i stugan, köksspisen, panna muren ö bak-
ugnen som då blev en ugn med röi = murad röi-
gång ovanpå ugnen från dess irre kant ö med
järn luoka (i stället för de äldre öppna ugnarna
trä-fjöl) i köket. Förut hade ju enda risken
med bakugnen varit att valvet sprackit, där för
hade man över ugnen ett tjockt lager sand som
skulle tillfälligt tita till under eldning uppståen-
de sprickor. Rökugnarva kunde ryka in i dicket i
köket om draget var dåligt ö de murade röien
ville hålla inte länge vägen för stängden ej heller
en lång tid en rökgas. När så slutligen kom en
förändring att det inte fick vara mer än tre
eldnings ställen anslutna till den typ av skor-
stenar som här var den vanligaste måste man

slöpa den ena ö det måste ju då bli bakugnen.
Ett då var otviveligt med en bakugn inne; ett
nåb som då allt mer fick vägel av daglig stuga-
prästis också lätt.

Få ännu en anledning, man övergick nästan
helt till betredning som var mer lösnande. Yvri-
jan såddes ju sig till lundstenen mer undan för un-
dan slutade man allt mer därmed & köpte en
kort tid rågnjöl tills det nya helt drog igång.
Dette var orsakerna som gjorde att med 1920-
talits ingång inga nya bakugnar byggdes
i hemmen & de gamla slöpsdes & att man kos-
tigare än i många andra fall övergick från
gammal händomman red till ny. Det var ju
hugget beträffande att få lödret hem på gälden
för digt.

Man kan här redan från sistnämnda haft
att välja mellan bagarbilar från Skrup, Sverige.

Och dess för, lystad i Matros n. fl. Bagar bilas person
nu varandes vägar i alla riktningar o man kan
vare att välja det man anser passast och bäst, att rida
upp dem alla eller följa deras vägar är omöjligt.

Redan några år finns också andelsbagerier, ett
i Skunung, Skunba o ett i Elledeshaga vid Lystad o
de levererar bröd till såväl delägare som andra
i hem butik. Elledeshaga bageriet är nog ett tio-
tal år gammalt, Skunba några år yngre.

En bageri i stut rätt alla rätt gott bröd i det mesta
fina matbrödet också o det är mest biff bröd
o. d. som bäst i hemmets språk.

Samma personer o de alla minsta huskällu
på ett par personer kunde ombr. rekels kiftet
i något fram i tiden bäst allt rätt matbröd
i språket i överg o den smorda uggen men
för rikliga huskällu var det omöjligt o förekom inte
men väl att språket fick kompletterat bakugnen

Grovt rågbrod har man inte ansett bli riktigt
lyckat i spisarna där angår av brödmängden sek-
nades, det blev som förut nämnts i stället ganska
mycket grovt betebrod, det var nästan en mode-
sak en tid på rekelskiftet till Kristider 1906-18.
Avom rågsikt i blandbröd av rågsikt i grovt bet-
mjöl bakade man i spisarna.

Swängheter att fugga gammalt bröd, som kunde vara
så kallat att det skrek när man skar det, hade ing-
en del i att de som var gamla i övrigt traditioner-
bundna vid reklets Gården i på 1920-talet hade lath-
re för att anamma den nya seden att köpa mat-
brödet är mycket annat som de var mytt. Fast
de bäst gillade smaken i färdiga bröd det bröd de
var vana vid var det ändå viktigare att kom-
ma fugga det. En gammal person med fisker-
färdigheter som hade bestämmanderätt i sin färdig-
het kunde bakade brödet kunde påverka färdigandet

av övergångar i enstaka rum.

Relationerna mellan gammalt Trut & mig ligt
& mytt & färskt, mellan arbete & bekvämlig lust
har jag haft stundtids i att man kommit
att färdiga brödbred är grovt-fint. Nog ätes
det mera fint bröd nu än för mer länge du
inte är så att det nu är ombytta roller i det nu
är arbetar klassen som är mest svag för det fina
brödet. I min barndom & ungdom kunde man ej kalla
trunka sig en grov eller mörk brödskriva på ett bröd.
Vad som är säkert är att det numera inte ätes
tillnärmelsevis så mycket grovt bröd som för
då brödet var grundläggningen vid varje måltid
"De gamla bröden i krostolen" sade de gamla i
att bröd till all mat & yndade förderligt att man
bet först av brödet innan man tog annan mat.
man i sette sinna för groten med en brödtugga.
Elskanden eller drängen som börjar av sträta göder

brödskins vid brödet vid början av varje måltid
s var det många till bröds var de andra bestämde
innan drängen när hon har bröd sjöls hon för
något. Nu äter ju inte nämligen med bröd
till lagad mat Elack de gamla matfräna
pröfveret hade inte det bröd man nu böper i och
långt i när andra tidan sett, vad skulle man
i våra dagars lantbrukshåll där det nästan inte
meras finns några hånare i kosten gjort med bak
på 12-16 jättstora "prunga-bröd". Det var för
25-30 år sedan var en naturlig sak för oss
som en erinring som man knappast kan
tänka sig fast man sjöls en gång varit fast
rotad i det.

Ellen det var, i kristiden 1916-18 har jag redan
nämnt, under vissa kristiden blev det ju inte
direkt nöd för brödfödan o de var också tidens
med en annan.

Jag får nog också tillägga att det vid övergången från hembruket till köpbruket på många ställen var så att man bakade i hemmet vintertid då brödet höll sig jäskt i inte möglade i köpet det den andra delen av året men man då hade bank-
var egen. Några ekonomiska synpunkter på brödförbrukningen utom de redan nämnda från
jag inte framkälla, hänslet i arbetslösheten
blev ju dygga, det leksen föll av sig själv att
denne förändring skulle ske. Brödet ansågs av de
gamla ha ett helt annat värde än vad de yngre
ansåg, det var nästan något av helg ärover
nack man bara bröd var det synligt att blaga
Numera kan ju säkert inga tänka sig att äta
bara bröd men väl annan mat utan bröd om-
vänt alltså under loppet av 40-80 år. Det är givet
vis det ekonomiska välsittandet i likställigheten
människorna emellan som är orsak till detta.

En liten stöt tillbaka i staden 1916-18
mer tillfällig.

Det tycks inte vara ovanligt att lantbrukare
som de i sig lämna mjöl som betalning för
bröd till sin bagare men ej numera så att de få
betalt av sitt eget mjöl vad jag vet. Jag minns
en barn döms här till mig som blev gift med
en mjölkare i V. Viarestad på Trelleborgs härad.
Olof Wiister som den siste mjölnaren där o den
som rev den holländska mörkan där, han berättade
att de då några år ären mellan 1912-1920 tog
enst brödnings i sig som de förmalde på breven
o redan bakade bröd av så att brödnings lämna
de i sig i kända bröd mot tull av riken. Om
det var ett misstag jag eller ovanligt o rätt
vet jag dock inte men inte att det var
ett undantag då han sade att man ville ha
det så men det var arbetsamt o ständigt bakande

Har den murede ugnen rivits?

Samliga ugnar ha, fast oavvända, fått stå kvar ända till nu där de inte inkräktats på utrymmet o de ha inte rivits för att i samband med omändningar av utrymmena. Så har vår egen ugn stått kvar till för några år sedan just oavvänd sedan 1926. När man ser ugnarna kom gärna i minnet vilken räddningssida de varit för många de svåra åren.

Där ugnarna blev passerade för fel på den eller därför att man hade för många eldringsställen till och skersten fick man ju riva den för att vassare annars riskerade man att få den riven nu ändå.

Bättre hök i utrymme var annars vanlig orsak till att ugnarna kom bort. Kom det myti folk, så var med bakarna var det ofta det första de gjorde att riva ut den i myti-platen.

Fide armat. Där bakugnen haft sin plats blev
det utökat köksutrymme, kammare eller skaff-
eri om den haft sin plats i köket i större plats
i trätstugan om den varit där.

Stada in i fjärde kvartiet byggde man om bak-
ugnen i byggde också små nya ugnar för
frys bänk för att kunna baka kruma i dessa
ugnar var i regel i ringar med rökgång
till staden skorsten i kök eller trätstuga
På ställen där man hade varit där öppna skor-
stenar i trätstugan vet jag dock att man
kunde rymma om den är den gamla öppna typen
in på 1900-talet när den gamla ugnen renades
utifrån muringen av ugnarna varierade gorm-
tiderna beroende på eldrings material.

1800-talets mitt i frukt, höga helvåboda ugna-
ar i regel med packad lera = vatten för eld-
ning med tross, man reste trossvägla som man tände

inifrån. Från 1880-talet medeltung helvård
någon av hand tegel o tegelbotten på eldning
med kalm is o ved. 1890-1900-talet låga öppna
eller i ugnar med färrvål eller botten i ugn
med isk gavel o med järndör på videldning
gag hämmar ett fall där man mår. 1910 ersatte
en sådan ganska sig ugn som spinnst med
hög värd ugn muread av eldfast tegel som
någon dock ganska snart blev övergiven även om
man nya rederna tog överhand.

De yngsta ugnarna var mindre än de
gamla där man frutten brödbakning ock
medel tiden före i hansen i 1880-talet om
hade ugnstake all sparmusäl renare eller
till rensstiftet på smuliga ställen där
dock vidst den brödsid som stod i tun av
malen till mjöl. Där all sid ugnstake bröds
pigor i i ugn o i en eller i sedan "flyda" - sälla
den.

Tilläggs

Vi ha just nu haft besök av brandsynings-
männen för hela Wemmenlöfs storkommun som
omfattas: Pörsåys, Åsna & Västra Wemmenlöfs: Söra-
tröps socknar inom Wemmenlöfs härad samt Åsna
& Kötbelövs sockna i Ljuncks härad. Vid förfrågan har
jag av dem fått bekräftelse på min förmodan att
inte en enda bebyggelse numera användes inom
hela det område de kan att kontrollera eldstäder
& skorstenar på men att flera bebyggelser finnes
som ännu inte varit ut för de sidos långa stift
& använda, de bli inte riktiga från reparation &
underhållning av utrymmena kräva det.

Som det är här är det säkert också inom större
delen av Skumpas sockna också & i halsad i övrigt
finns det undantag finnes de i de undvigaste &
nordvästra delarna av häradet, där de skottjorden.

21