

ACC. N:R. M. 12643: 1-5.

Landskap: Skåne

Upptecknat av: Wihlborg Larsson

Härad: N. Sjöbo

Adress: E. blarp, Perstorp

Socken: Perstorp

Berättat av: se uppt. bladens bakom!

Uppteckningsår: 1953

Född år i

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Ändrade vanor vid landsbygdsbornens matbrödför-
sörjning. s. 1-5.

LuF 92.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R M. 12643:1.

ÄNDRADE VANOR VID LANDSBYGDENS MATBRÖDSFÖRSÖRJNING.

Bakning av bröd i hemmen skedde alltid förr i de murade ugnarna. I den äldre typen av boningshus å landsbygden fanns det alltid en bakugn i anslutning till öppen spis och skorsten. I de allra äldsta boningshus som stått kvar ända in i våra dagar var skorsten och spishäll, samt ugn och ugnsmurar uppförda av gråsten och lera. Bakugnarna voro stora både i ugnsyta och valvhöjd. Någon bakning i dessa gråstensugnar torde dock icke ha förekommit under 1900 talet i denna ort. Under 1800 talets senare hälft ommurades vanligen ugnarna med tegel, under det att skorsten och spis fortfarande voro av gråsten. Dessa ommurade ugnar hade vanligen samma storlek som de förutvarande. Cecilia Jönsson född 1827 omtalade i början av 1900 talet att i hennes ungdom var det vanligt att mycket stora bak av bröd förekom. Vid ett enda bak kunde ända till 200 skålpund mjöl åtgå. Det var huvudsakligen rågbröd som bakades, därav åtgick stora mängder i de stora lanthushållen, som bestodo av icke allenast familjen med sin talrika barnskara, utan även av undantagsfolk, tjänare och inhysesshjon.. Dessutom fingo fattiga som voro hänvisade till hjälp från socknen, avhämta bröd i bondehemmen. Rågbrödet var grovt bröd, bakat av sammanmalet rågmjöl. Finare bröd, s.k. siktebröd bakades endast vid högtiderna. Denna ordning pågick under hela 1800 talet och mångenstädes långt in på 1900 talet, dock blevo baken efterhand av mindre omfång, enär hushållen blevo mindre folkrika. Särskilda "undantagshus" byggdes åt de äldre när de överlämnade gården; i dessa hus murades alltid en bakugn, i vilken undantagsfolket själva bakade. Dessa ugnar voro icke så stora som de som funnos i mangårdsbyggnaden. Barnantalet i familjerna blev icke så stort som förr och tjänstefolkets antal minskade. Behovet av bröd blev därför icke så stort som förr, baken omfattade vanligen icke ö-
ver 50 kg. rågmjöl. De ugnar som ommurades i sista delen av 1800

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Luf. 92

/

talet gjordes icke så stora som de som funnits förut. Siktebröd blev allmänna och hölls vanligen dagligen till morgonmålet. Hur stora baken av siktat mjöl (vete och råg) voro i äldre tid är det ingen som kan upplysa om, men i början av 1900 talet torde en mjölmängd av 20 kg. varit det vanliga. Rågbrödsbaken vid denna tid omfattade omkring 30 kg. Vetebrödsbakning, d.v.s. bakning av kakor till kaffebröd gjordes vid denna tid allmänt i de murade ugnarna. Sådant bröd förekom dock sällan utom vid de årliga högtiderna och kalasen.

Mot slutet av 1800 talet och i början av 1900 talet kommo järnspisar med bakugn alltmera i bruk. I dessa bakades sedan sedan vetebrödet, vilket blev allt allmänna. Bakning av groft rågbröd och siktebröd fortfor dock i de murade ugnarna. Detta förhållande fortgick till första världskriget. Den inskränkning i förtärande av bröd, som ransoneringen åstadkom, gjorde att baken blevo smärre och de allt större järnugnarna föranledde en övergång till bakning i dessa. I nybyggda boningshus murades det icke längre några bakugnar. Under mellankrigsåren började brödbilar från de större bagerierna köra omkring med bröd till avsalu. Det blev efter hand allt vanligare att köpa grovbrödet. Bakning av grovt rågbröd i hemmen upphörde till största delen i denna ort under 1920 talen. Numera förekommer det ingens här. Inköp av siktebröd från brödbilarna började samtidigt med det grova, men i de flesta hemmen fortfor hembakandet av detta långt in på 1930 talet och förekommer ännu i åtskilliga hushåll. Men - dessa bak göras i järnugnen i köksspiseln, endast i något enstaka fall förekommer bak i murad ugn. Den modernisering av boningshusen som pågått sedan 1920 talet och som fortfarande pågår, utesluter fullständigt murade bakugnar. De flesta äro nu bortrivna och på deras plats ha inretts garderober, trappuppgångar, utvidning av kök och förstugor och i några fall badrum. På några bondehemman ha de murade ugnar som sist uppfördes fått sin plats i uthus, exempelvis brygghus eller i

källarvåningar, där sådana finnas under boningshusen. Sådana ugnar stå på flera ställen kvar, ehuru de ej begagnas. De ha icke det stora omfång, som de äldre ugnarna hade. Det är på sin plats att något orda om de murade ugnar, som de talrika torparna hade i dessa trakter under 1800 talet. Hur de voro beskaffade kan man se i de ruiner, som finnas kvar efter de gamla torpeh. Ugnarna voro alltid av gråsten, de hade mindre volym än bödernas och stodo vanligen i ett hörn av torpstugan. Det finns de, som ännu icke ha fallit samman och deras konstruktion är fullt framträdande. Givetvis måste de som murade dessa gråstensugnar haft en stor yrkesskicklighet. -

I de boningshus som uppfördes i slutet av 1800 talet och i början av 1900 talet åt hantverkare och industriarbetare finnas icke murade ugnar. Under den tid bakning i hemmen allmänt försiggick, användes härtill i dessa hus köksspisar med järnugn. Numera förekommer i dessa hus ingen bakning, utom av kaffebröd och detta allt mer sällan, enär sådant bröd vanligen köpes, antingen i brödbutiker, där sådana finnas, eller från brödbilarna. Före brödbilarnas tid förekom det att några bagare utkörde bröd med hästskjuts, men denna försäljning hade i denna ort ringa omfång. De bagerier som nu utköra bröd med bilar äro här dels Kooperativa bageriet i Klippan och dels bagerier i Eket och Örkelljunga. Dessa brödbilar ha till försäljning både grovt och siktat bröd, samt kaffebröd av alla slag. Hårt spisbröd har här icke bakats i hemmen, sådant inköpes i speceriaffärena. Detta bröd har först kommit i bruk på 1900 talet. På 1940 talet började varje diverseaffär sälja matbröd, denna försäljning fortgår och de som bo i samhällena kunna därför köpa sådant i vilken butik som helst. I ett flertal nya hus finnes elektriska ugnar, där kaffebröd bakas i hemmet.

Orsakerna till övergång från hembakning till inköp av bröd i lanthushållen äro flera. Dels beror det på nedgången i konsumtionen vilken i sin tur beror dels på att antalet familjemedlemmar är mindre

nu än förr och dels på övergång till andra födoämnen, dels beror inköp av bröd på den omständigheten att det är så lätt inköpa från någon av de talrika brödbilarna, vilka komma på nästan varje söckendag. Dessutom har man vant sig vid att äta färskt bröd och många vilja ha det nästan ugnsvarmt om så är möjligt. I många hem har hustrun förvärvsarbete och helt enkelt inte tid med bakning och i bondehem, där hustrun ofta hjälper till med utomhusarbete på fälten, är det icke tänkbart att någon tid skulle finnas till förfogande för bakning. Dock förekommer det hembak i sådana hem, som ligga vid mindre vägar där inga brödbilar köra fram. Denna bakning förekommer dock mestadels i köksspisarna. Dessa äro nuförtiden mycket större än förr och ha ganska stora ugnar. I många lanthem har elektriska spisar även inköpts.

Bakning i murad ugn försiggick, under hela den tid det fortfor på tämligen enahanda sätt. Enligt vad Cecilia Jönsson berättade och vad som berättats senare och enligt vad vi minnas från yngre år är tillverknings sättet för groft rågröd följande : En viss vikt grovt rågmjöl skällades med kokande vatten i bakträget och omrördes med en trästav som liknade en åra, det s.k. rolet. Den löst smidiga massa som bildades fick stå cirka sex timmar, varefter i vatten utblött jäst tillsattes och inknådades jämte mjöl i massan till en deg av något fastare konsistens. Jästen kunde vara i handelsboden inköpt pressjäst eller s.k. drickajäst som tillvaratogs vid brygd. Degen fick stå i jäsning tre timmar, därefter knådades den och det övriga för baket avsedda mjölet inknådades. Vid stora bak kunde denna knådning vara i timal och var ett ansträngande arbete. Ofta voro två kvinnor sysselsatta med knådningen. Först när degen "släppte händerna" ansågs knådningen böra upphöra. Degen formades därpå till kakor av rund eller avlångt fyrkantig form. Dessa uppställdes å ett bord för ytterligare jäsning. Under tiden eldades det i den murade ugnen. Som bränsle användes vanligen torrt björkris, vilket var av-

ACC. N:R M. 12643:5

hugget i längd av en aln eller så. I senare tid användes ved av furu- eller björkgrenar. Det var lättare sköta eldningen med ved än med ris, varav det åtgick stora mängder. Vanligen måste en person ständigt vara sysselsatt med eldningen. Så snart en brasa brunnit ner, måste omförning ske med ugnsrakan för att erhålla jämn temperatur i ugnen. Vid riseldning måste flera brasor eldas och eldningen varade i timal. Då brödkakorna voro tillräckligt uppjästa skulle ugnen vara tillräckligt het. Vid eldning i ugn av äldre typ måste ugnsluckan stå öppen för rökens skull. Denna gick då direkt ut i den öppna skorstenen över spishällen. Nyare typ av ugnar hade murade rökgångar i förbindelse med skorstenen. Dessa kunde ha ugnsluckan stängd, vilket var en fördel, ty ingen rök drev ut i köket. Ugnar av nyare typ hade jämväl en glödficka i vilken glöderna nedrakades. De fglöder som det inte gick att få ut ur ugnen med rakan, soades ut med ugnskvasten. Denna utgjordes av en enruska fastsatt på en stång. Brödkakorna skulle omedelbart före insättandet i ugnen smörjas med mjölk eller kaffe, för att få en blank yta. Kakorna infördes i ugnen med en med långt träskäft försedd tråspade den s.k. "gresslan". Därefter stänges ugnsluckan. Det tog vanligen tre timmar innan ett sådant bak ansågs vara tillräckligt bakat. Siktebrödsbak behövde dock endast vara en timma i ugnen. Tiden mellan skällning och siktning och mellan denna och knådningen var också betydligt kortare vid siktebrödsbak än vid grovbrödsbak.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

5