

ACC. N:R M. 12 644 : 1-7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: Skåne

Upptecknare: Petrijef Persson, Jonstorp

Härad: Luggude

Berättare: " " "

Socken: Jonstorp

Berättarens yrke: f. d. lantbr.

Uppteckningsår: 1953

Född år 1884 i Löddes

~
Anslutade vanor vid landsbygdsbornas matbäddförsörj-
ning. s. 1-7

LUF 92

ACC. N:R M. 12644:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Luf.

92

1.

De gamla murade bakugnarnas långa levnadssaga
är nu i det närmaste avslutad. De elektriska
ugnarna och ugaspisarna ha nu övertagit det dröga
arbetet med bakning i bakugn.

Murugnsbakningen eller hemmabakningen för-
siggick inom de yrkesgrupper där större mängder bröd
erfordrades, men främst inom den jordbrukande
befolkningen och annat med husarbete sysselsatt
folk. I de bättre hemmen, prästgårdar och herre-
gårdar som hade modernare lägenheter bakades i
järnspisar.

Det bakades mycket bröd fördom, såsom grovt
rågbröd, surstift och rågbröd, men även s.k. lusse-
bröd gick utmärkt bra i bakugnen. Finbröd baka-
des i spisen.

Fyll julen bakades oftast stora mängder bröd på
alla de cyrtor - åtminstone i lanthemmen, -
som skulle räcka till långt ut på våren - Mars t. ex.

Till påsk och pingst bakades också mycket bröd. Oftast köptes något finbröd till dessa högtider. Till fastlag bakades bullar i bakugnen.

Meningsarbetet förekommer nu som förr. Jag vet ej någon förändring som varit. Bakugnen har alltid eldats med hrisbränsle som huggits i skogen eller vid åkergårdarna.

Allteftersom de gamla böningslångorna rivits och ersattes med nya muderna har brödbakning i ugnar upphört och övergått till elektriska och gaspisar som är mycket lättskötta och ekonomiska och till på köpet rentliga. Någon bestämd tidpunkt när de första här på orten installerades, kanske treffas är sedan. Någon befolkningsgrupp som började med dessa nyändigheter kan jag ej med ^{be}fämdhet säga. De voro nog de som hade det bäst ekonomiskt ställt - präst- och herrgårdar t. ex. och andra som ville sig bättre än folk i allmänhet. Om det var någon

särskild familj som tagit initiativet till förändringen
minns jag ej.

Det var flera orsaker som gjorde att de gammal-
modiga bakugnararna slutades. De voro mycket obe-
kväma efter nufidna bruk att arbeta med, det var ju
nästan endast de kvinnliga medlemmarna i huset
som fick utföra arbetet - f. o. m. att elduggen ugnes
när så erfordrades. Eldandet i ugnen kunde annars
de manliga medlemmarna till och bränslet till denna
bestod av ris som huggits i skogen och bringåbergärdena.
Äldandet av stora degar kunde kvinnorna till.

Det är manur av bringkivande bagare här på orten
som dels säljer sitt bröd hemma och även lärmas in
i brötfärrarna till försäljning till ortborna. Jag
vet ett fångotal bagerier som bedriver sitt yrke på
detta sätt.

ett gammalt bageri i Juretorp startades av Petter
Nilsson. Denne överlät detta till Johan Hinderholm

70 år en

som innehade det i många år. Efter d. kom Per
Sandberg som innehade det i Fingstjernäs och nu Carl
Svenberg. Andra bagerier finns på Strild, Nyhamne -
läge, Mjölhus, Singelstråde, Tiken, Perberget och Wärbeg.
På Högarna finns åtminstone sex, hvaran ett är krupe-
rikt. Sedan de bringkårande bilarna lärnade bröd i
lantaffärerna köpte befolkningen sitt bröd där då de
gjorde inköp av handelsvaror.

Bakning i de gamla järnspisarna har också till stor
del upphört med insättandet av de i ovan nämnda
nya bakaugarna. I spisen bakades sötbröd och
allskanda sorters kaffebröd.

Det gamla välkända hemmalakade gnybrödet (kau-
ring) var allra bäst och hålles högt över bagerbrödet,
men det är ^{sällan} yttre sådant bakas hemma numera. Detta
gnybröd - stundom något gammalt - lämpar sig helt
väst ej för ^{hott} kräset och mindre goda magar. Det fina
köpebrödet går före.

Några svårigheter med hjälp till brödbakningen uppades ej. Ty i varje hushåll fanns alltid någon lämplig familjemedlem som hjälpte därtill. Murargörboken har således ej upphört på grund av brist på arbetskraft.

Torrarna i matbrödsförsörjningen har möjligen ändrats något på grund av mera kött, diet och lagad mat konsumeras mera nu än för.

Högtkonjekturen har inverkat på brödkonsumtionen, mest kaffebröd (ofatiga bättre kafferep) det är ju lätt att tillgå när brödbilen stannar utanför dörren.

Under kristider bakades mera bröd än annars - det var alltid något "svart" som anskaffats i smyg.

Det var vanligt under kristider att fjälekushälsen lämnade brödsäd till bageren och fick färdigt bröd istället - också blev det "svart" kaffebröd på brödkonjonerna.

Det är många gamla murade bageriar som rivits

i gamla borrhugsnus. När de gamla i en gård överlämnat denna till en son eller blivit såld hargården oftast restaurerats och bakugnen har då fått stänga med till anskaffandet av låtsköttars egomar.

När den gamla murugnen som var belägen i köket blev det ett värdefullt tillägg till köksrummet. Ofta var murugnen med sin halva bredd inbyggd i ytterväggen då borrhugslången var mycket smal, då pekade den ut om väggen som ett fjärdedel blott och uppfäst överbyggd med ett brödtak.

Blev det en ny bakugn på något ställe blev den byggd i någon byggghuslänga. Renligheten var det så många med för. Menas någon bakugn nu blir den av samma konstruktion och som sin föregångare, men knappast ej så kvä till faket.

Den bakugn undertecknad har i köket är av gammalt datum, den murades säkerligen på 1890-1895.

Den är ej använd på femme år, men den bakade

ACC. N:R M. 12644:7

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

67

alla sorters bröd till stor belågenhet. Urderteknad
hade det stora uppdraget att elda i två fiskar
och då var den klar som "russ" sade. För baket stort.
Till julen, blev den extra eldning. Detta arbete var
ett gott fröligt arbete i hela bakningshistorien.

P. P.

Det jag nu upptecknat är så som jag själv
bevittnat i mitt föräldrahem och inte i
bygden. (Kullabygden).