

ACC. N:R M. 12693:1-3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: Skåne Upptecknare: Karl Ahlsson, Pantogt. 13, Lund
Härad: Bara Berättare: " " " "
Socken: Nevisköp Berättarens yrke: f. d. hantverkare
Uppteckningsår: 1953 Född år 1881 i Nevisköp

Ändrade ranson vid landsbygdshemmens
matbuds-förväring. s. 1-3. LUF 92.

ACC. N:R M. 12693:1

L.U.F. 92.

Matbrödsförsörjning.

I tjänstemannahem, åtminstone bättre sådana, torde murugnsbakning icke ha förekommit under 1900-talet, men i arbetare- och hantverkarehem förekom det till c. 1910 och i större och mindre jordbrukares hem, särskilt i sådana med större hushåll, till c. 1920-1930.

Under kristiden 1914-1918 kunde många ej murugnsbaka, enär de rivit ner ugnen. Tillfälligtvis bakade de då bröd i spisugnen, detta för att möjligen utdryga mjöltilldelningen. I regel användes spisugnen vad bröd beträffar endast till bakning av kaffebröd.

Själva slutade vi att baka c. 1925-1930. I vårt hem var det hembakade grova brödet vida godare än det köpta brödet men fick dock vika för detta. Däremot var det köpta fina brödet läckrare än det hembakade.

På jordbruk slutade man baka, huvudsakligen emedan man på grund av svårigheten att få folk i jordbruket hade mindre antal personer

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Luf 92

1

ACC. N:R M. 12693:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

i hushållet och mera ont om tid samt emedan brödet vid slutet av bakkingsperioden ofta möglade och därför till icke ringa del gick till spillo.

I vår trakt var det från början endast Staffanstorps Handels- och Bageri A.B., som körde omkring med bröd, men c. 1940, sades det, körde 6 st firmor omkring med bröd i socknen.

I min fars dagbok 20 dec. 1890 är antecknat ett visst byte brödråg med en bagare, varvid dock de olika varorna värderades i penningar, nämligen det grova brödet till 1:04 pr st och det fina till 0:50 samt rågen till 13:- pr 100 kg.

Säkerligen ha de allra flesta om icke alla murugnarna rivits efter hand, alltsedan 1910. Därigenom fick man bättre plats i boningslängan, om ugnen stod där. Man dröjde i regel med att riva ugnen tills man funnit den fullständigt överflödig.

Då en gammal ugn revs och ersattes av en ny, fick dennas härd formen av en rektangel. En ugn av denna form var enklare att uppföra och föreföll att ta mindre plats än den gamla, vars härd var

2

2

ACC. N:R M. 12693:3

oval, varjämte den nya helst placerades i en uthuslänga.

Till övergången från hembakat till köpt bröd torde också ha bidragit den omständigheten, att det hembakade brödet vid slutet av bakkingsperioden ofta blev ganska hårt och därigenom svårt för äldre personer med sina bristfälliga tuggverktyg att utan att först lägga det några minuter i blöt, förtära det. Vi på den tiden yngre, som icke besvärades av sådana omständigheter, glömma däremot aldrig vårt goda hembakade grova bröd.

.oOo.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

3.