

Landskap: Småland. *Upptecknare:* K.J. Nilsson, Mariannelund.
Härad: Östra. *Berättare:* " " "
Socken: Kråkshult. *Berättarens yrke:* f.d. smed.
Uppteckningsår: 1953. *Född år* 1865 *i* Kråkshult.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Ändrade vanor vid landsbygdshemmens matbrödförsörjning.

LuF 92.

Avskrift.

ACC. N:R M.12802:1.

Ugnar för Brödbakning.

I den gamla tiden så byggdes det inga boningshus utan bakugn, hur liten stugan än var, ty bröd måste dom ändå ha, bruket att mura bakugnar i nybygda hus fortgick ända till 1890 talet, 1893 så köpte min svåger ett hus till omflyttning, då det var uppsatt och skulle muras så var jag med som hantlangare åt muraren, det var den sista ungsurning jag var med om, i den bakades 9 kakor vid varje insättning. Några år senare köpte dom jernspis sedan användes ej murugnen för brödbak. Den ugnen var murad av tegel.

Murugnen användes ej blott för brödbak utan även som torkugn för en hel del annat t. ex. torkning av mallt - Enbär - korn till gryn som maldes på handkvarn, likaså råg som maldes till grötmjöl på samma sätt, vidare torkades frukt och en del bär vidare torkade man lysestickor som spingades av grönt tallträ, dom användes för lysning i brist på ljus. -

till sådan torkning fordrades det svag värme, det passade bäst efter en avslutad brödbakning.

Skulle det ej torkas något efter bakning, så eldades det något mera å dom bakade då en del pannkakor för hushållet, småkakor eller en ostkaka.

År 1893 flyttade vi till ett torp på Gripslundss Herrgård där jag blev gårdssmed, där hade dom köpt en större jernspis, det var den

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

LuF 92.

1.

Avskrift.

ACC. N:R M. 12802:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

2.

första jag såg, i den bakades allt småbröd, i den stora murugnen som rymde 12 stora kakor, bakades var åttonde dag kanske oftare ty det var många i mathållet. Det bakades vanligen två sattser i varje bak, det skulle stå i ugnen något mer en timma och brödbakning tillgick likadant på Torp och Herr-gårdar och Backstugor, fast i olika mängder ty hos de fattiga blev det bara småbak, småbrödet bakades också i murugnen då det ej fans jernspis. Ute i Torp och Bondgårdar tog det länge innan dom fick jernspisar det berodde på att många hade ej råd att köpa några, ty dom hade sin murugn och ved fattades alldrig å andra hade ej förtroende för den, somliga tyckte att det var rena lyx då dom hade både ugn och spis. Hur det var i städerna viste man så lite om, ty dit kunde man ej komma, det tog nästan två dagar med en gamal häst att göra en stadsresa å på så sätt få en jernspis.

Vi fick ej jernväg förr än 1873 och då blev det också handel ute i någon stor by, då gick det bra att få hem en jernspis, men vi köpte ingen förr än 1893.

Den dagen dom bakade grovbrö så försökte dom baka så mycket som möjligt av andra sårter bakverk för att slippa elda ugnen så ofta, det var alldrig vanligt att använda mjukt eller så k. färskt bröd dagligen, ofta blev det ganska hårt, men då sattes det ner i råglåren i magasinet, där höll det sig mjukt, som fans sädeslårar, andra satte ner det i kistor eller något laggekärl, men den fattiga befolkningen

Avskrift.

ACC. N:R M. 12802:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

hade alldrig mer att baka utan det gick åt medan det var mjukt om dom var stor familj.

Till julen var det vanligt att göra stora brödbak, det bakades så mycket att det skulle räcka till fram på våren sades det, det bakades tre sårterers bröd, vardagsbröd - siktebröd och sötlimpa, det var detta bröd som sedan förvarades i råglåren i magasinet för att ej bli för hårt men det gick åt mycket till de stora julkalasen, som ofta räckte till tjugonde dag Knut. Men blev det något extra såsom Begravning Bröllopp Barndop, så fick dom baka extra. Wid Midsommar fick dom baka extra, ty då var Husförhören då var det största Kalaset, ty det räckte ofta i tre dagar. Då det var flera sårterers bröd, bakades det i två dagar. Blev dom bjudna till något kalas skulle dom alltid ha förning med sig då var det vanligen ostkaka. Wid sådant tillfälle fick dom elda murugnen extra, men samtidigt kunde dom göra ett extra bak om det så fordrades, dom kunde baka pankakor för hushållet eller vetebröd eller torcka säd o.s.v.

Under årens gång så blev det ändringar i en del större hushåll, en del gifte sig å flyttade från hemmet, andra flyttade ändå till annan ort, andra reste till utlandet andra dog o.s.v. det stora hushållet var blott ett par tre, kakan blev drygare nu hade dom kanske fått jernspis baken blev små så nu bakade i jernspisen och murugnen fick nu kallna av för alltid, men någon gång så kanske den användes för någon

3.

Avskrift.

ACC. N:R M. 12802:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

torkning.

Widare så kom det nytt ungt folk i det gamla huset dom kunde ej baka bröd i murugnen dom förstod ej att elda den lagom till brödbak, och därför använde dom alldrig.

Den 6 te september d t år var jag på en utflyckt till Runskulla i Sevede härad till en gammal stor by vid namn Näs, här blev det kaffepaus, jag föredrog att sitta i köket, under kaffedrickningen, så säger jag: är er gamla murugn kvar ännu. Ja den får väl följa det gamla huset säger den 50. åriga frun, jag säger då: så ni använder den ej, nå den har ej varit använd vad jag mins på 49 år, sedan vi köpte jernspisen säger frun. Dom gör inga storbak ty dom är blott två personer.

De som först slutade med att baka bröd i murugnar var den mindre be- medlade befolkningen, ty dom kanske var blott två eller tre personer och kanske mindre tillgång på mjöl för att göra storbak å kanske nått med ved för att elda upp murugnen, om dom då hade jernspis, så var det bättre baka i den för sitt behov.

Lantbrukarna hade alltid mjöl på förlager å därför kunde dom göra

Avskrift.

ACC. N:R M. 12802:5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

stora brödbak som jag förut nämt. Berättelsen är avsedd från min barn-
dom från 1860 talet fram till 1900 och avser landsbygden ej städerna.
Det fanns då inga samhällen inga industrier inga butiker, folket hade
hela sin försörjning av lantbruk å hantverk, dom fick leva både bil-
ligt och nätt och sparsamt och bara arbeta var det något annat så köp-
tes det på marknaderna, ty sådana var det överallt till och med i kyr-
kan, vi hade marknad i både Kråkshult å Karlstorps kyrkby. Bagerier
fanns inga utan i städerna och dessa körde ej ut på landet men vete-
bröd fanns på marknaderna. Så snart vi här i Östra härad i Småland
fick jernvägen 1872 så blev det snart samhälle och affärer, arbetare
från bygden flyttade dit å där blev snart hembagerier fast i mindre
omfattning tills det hants att bebyggas. Nu säljer bagerierna till sam-
hällsfolket, men dom kör alldrig ut till den avlägsna landsbygden, ty
där bakar dom själva dom som har sitt mjöl, många i ett samhälle kö-
per mjölet å bakar själva ty det blir därför mycket billigt bröd, men
en del gifta som har förvärvsarbete köper bröd.
Om man äter mindre med bröd nu än förr är nog svårt att säga, det be-

5.

Avskrift.

ACC. N:R M. 12802:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

6.

ror mycket på maträtterna, ty får man sallt mat så fodrar det mera bröd, och mycket beror på brödets kvalité, i den gamla tiden så hade dom vanligen dåligt bröd. Rågen maldes sådan den var tröskad tillsammans med svindel å ogräsfrö, och ej nog därmed utan många fick blanda med havre, detta blandmjöl bakades sedan sådant det var, detta bröd blev både beskt och tort, blev det sedan ännu torrare å hårt så blev det drygt. Men det var ju inte allmenheten som behövde blanda.

Detta brödförhållande ändrade sig redan på 1890 talet, därav att det blev rikare skördar och så kom det rågmjöl i affärerna, och det mjölet togs från de nya ångkvarnarna och var fint och gott, dom som nu behövde köpa brödmjöl köpte sådant ty det blev fint gott bröd, men mera odrygt ty nu åt dom mera men så var det mera styrka och näring i det. Nu har det förbättrat sig för bönderna, ty nu låter dom ren-göra och skala sin råg vid kvarnen, så nu är mjölet lika både hos dem och i butikerna. Skall nu någon blanda rågmjölet, så blir det med vetemjöl.

Då någon ensamboende ej kunde baka sitt bröd sjelv så gick han till

Avskrift.

ACC. N:R M. 12802:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

kvarken eller butiken och köpte sig mjöl och bar det till någon grann-
kvinna och bad henne baka det, och det gjorde dom alltid.

Mjölet var alltid sammanmalet av råg.

Under åren 1863 - 1869 så fick vi använda nödbröd, det bakades på
samma sätt som annat bröd men det fans ej samma matriell, knappast
någon säd i det, 1868, torkåret blev det ingen säd ty det som såddes
torkade bort fullständigt, det blev inga ax på det sådda. Det var upp
till 20 á 30 Centimet sedan torkade strået, det blev inga ax på det,
det kunde ej skäras utan det ruskades upp med roten, sedan lades det
mycket fint på en kubb för att kunna malas, sedan plocka vi renlava
på bergen samt röter och mossa i någon dalsänka, och repade ljungfrö
eller ljungblomma och tallstrunt, all denna gojja blandades och tor-
kades i murugnen samt lite sädesagnar av förra årens sädesskördar,
som möjligen fans hos någon bonde, det bars till kvarnen för att
finmalas till brödmjöl. Dom fick vanligen mala det två gånger för
att få mjöl av det, var det ej tort så fastnade det i kvarnen för
att kunna malas till mjöl ty var det inte hårt tort så gick det ej

7.

att mala, många använde bark att blanda med, potatis å rotfrukter blev inga als, dom som satt potatis dom växte så länge det fans fukt i biten sedan vissnade brudden å många kom knappast upp. Det var nog svårast här i Småland, ty här är mera sandig grusjord. Det var många som fick slakta sina djur för att slippa se dem dö av törst ty det fans inget vatten, sjöarna sinade ur så pass att det ej gick att komma ut till vattnet. Vattenfrågan var lika svår för folket.

Det svåraste året blev 1869, ty 1868 blev det ingen skörd als, så det fans inget att få att sätta med, så jorden blev nästan osådd, inget grönt växte till bete, det var bortbränt året förut, och inga kommunikationer fans, så man kunde ej få hjälp från annat håll.

Då detta svåra hände var jag blott fyra år, men jag kan ändå alldrig glömma detta Barndomsminne, vad man då fick lida, det var ej blott de fattiga utan det var alla både människor och djur inte ens Kommunerna kunde göra något.

Kråkshults komunalstyrelse hade fått veta att det var kommet en Segelskuta från Ryssland till Oskarshamn, lastad med mjöl, då reste en

Avskrift.

ACC. N:R M. 12802:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

av Kommunens styrelse dit för att försöka köpa något. Vi hade 10 mil till Oskarshamn, det fanns mjöl i balar, det var Bastbalar kallade ryar (ej säckar) men det var sjöskadat och hopbrunnit (hopmöglat) men han köpte hem två bala av detta ryamjöl, så dom delade ut några skålpun till den fattiga befolkningen i socknen, men vi fick lite att blanda halm å torkemjölet med, men det var så hårt hopbränt så vi böstade sönder det med hammare i ett trätråg; jag mins hur jag böstade å mor sålla ur så fort, i detta brödet blandade vi Honong. I många gamla hus förekom det att dom måste mura om bakugnen, och det kunde göras utan att riva ner hela murstocken, fast att den var sammanmurad med spismuren, ugnen var alltså ej fristående.

Murugn.

Bottnen på en vanlig Bakugn var lagd av vanligt murtegel, och slätt tillputsad, valvet var halvsirkelformigt platt eller ej skarp halvsirkel, i detta valv gjordes ett röktrumma eller rökrör som leddes in i spisarnas rökgångar, detta ugnsdraug eller rökrör var sirk 6 tum i fyrkant, det kunde variera genom att alla ugnar ej var lika stora.

Avskrift.

ACC. N:R M. 12802:10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

—
10.

Utanför var en jernlucka 18 tum bred och 10 tum hög även den något bågformig i övre kanten, undre kanten på denna ugnsdörr stod på ugnens bottenkant för att kunna sopa ut askan.

Att pröva ungsvärmen före brödets insättning hade dom alltid sina vis-
sa märken, min moder viste hur många vedträ som skulle brännas upp samtigigt för att få ugnen lagom varm, alla träden skulle vara av granträ samt alla lika grovt klyvna, andra kastade in mjöl, och då det kolade (bröna) så var det lagom varmt.

Då den gamla murugnen ej mer användes för brödbakning så rives den ej bort, ty då skulle murstocken rivås, ty ugnen utgör ett vist stöd för murpipan men ugnen är ej till något hinder, den användes vanligen som en gardråb, i den läggs in spisborstar, skyfflar, strykjern, stickor att tända i vid eldning, våta arbetsskor, hanskar, vantar och mera sådant som fodrar torkning, fast att ugnen ej elldas, så har den ändå minst 10 - 15 grad jemn värme från hela murstocken. På många små torp hade dom den lilla jernspisen inne i storstugan, kökspisen var för liten å för tung.

Avskrift.

ACC. N:R M.12802:11.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

11.

En Bakugn liksom andra spisar brändes under tiden av den hårda eldningen så att den måste muras på invändigt någon gång, men det var inget lätt arbete ty det fodrades en liten mager och smidig kropp att komma in. Arbetet tillgick så att man lagade till leret färdigt utanför ty även vid detta arbete fodrades en hantlangare, lerbruket sattes in i ett lågt kärl hälst avlångt för att ej ta för stort rum, likaledes ett kärl med vatten, detta sattes på vänstra sidan i ugnen, en trasa följde med vattnet. Nu klädde muraren av sig å tog på sig ett linne och ett par karkalsånger, byxor och en duk om huvudet, sedan lade hon eller han sig på ryggen mitt för ugnen och ålade sig in, här var det nog kvavt men det måste gå, nu kände hon i valvet var det var sönder eller springor, nu tog hon med högra handen trasan och blötte på riktigt ymnigt, sedan lera å smetade i det söndriga stället, på detta sätt fick man väta å smeta över vänstra hälvan av hela ugnen bak över huvudet, ty det gick ej att vända sig något, på signal fick hantlangaren föra in lera å vatten på den andra sidan i ugnen och muraren fick nu arbeta på samma sätt med den vänstra handen,

Avskrift.

ACC. N:R M. 12802:12.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ty det gick ej att arbeta med båda på samma gång, det fodrades att va-
ra noga med detta arbete ty man ville inte göra det före varje bakning,
under arbetet så fick man alltid ha ett ljus i ugnen för att se hur
det blev gjort.

Då det var färdigt så fick man åla sig ut i luften igen. Sedan hade
man botten kvar, men det gick bättre att arbeta nu för under arbetet
var det nödvändigt att ha ugnen så sval som möjligt annars blev man
för svettig. I mitt hem fick jag alltid mura ugnen då jag var i skol-
åldern. Det lärde mor mig å jag tyckte själv att det var så skojjigt.
På dom senaste femti åren om någon byger om den gamla stugan, så mu-
ras det ingen bakugn, utan hela murstocken är av tegel , och bakspi-
seln är försedd med värmepanna som alstrar både värme och varmvatten.
Många stora vackra hus står ännu ute på lantgårdarna och väntar på
sin vandalisering, undrande vad det skall ske dem härnäst. Jag var ute
på en utflyckt till den plats i Kråkshult där mitt barndomshem stått
ute i skogen för att friska upp mitt gamla minne, den gamla husgrunden
låg kvar men mina träd å buskar var förlorade å borta.