

ACC. N:R M. 12950:1-19.

Landskap: Skåne Upptecknare: Aug. L. Nordgren, Annelöf
 Härad: Frösta Berättare: " "
 Socken: Hägeröd Berättarens yrke: cykelreparatör
 Uppteckningsår: 1953 Född år 1882 i Hägeröd

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Ändrade namn vid landsbygds hemmens mat-
brödförsörjning. s. 1-19.

LuF 92.

L. U. F. 92.

Andrade vavor vid Landsbygds hemmans skatbrodsförsörjningBakar numera i mursten?

På denna fråga kan svaras både ja och nej, att hembakningen av grovt och fint bröd i stor utsträckning gått tillbaka, för att kanske i en nära framtid, i det närmaste helt upphöra. är en sak som man kan säga för givet. Men i distriktet och jag ingen som använder murad bakugn, till bak, vare sig, om det gäller grovt eller fint bröd, deremot har köksspisar. syns ner hit om vintern och den kalla årstiden används och användes ännu flitigt till bakning i synnerhet av vetebröd fint bröd och småkakor. Även den elektriska spisen gör nu sitt sevärd i hemmen på Landsbygden. Men från Hörsbergs socken, der jag varit bosatt i 40 år, åren 1905-1946, känner jag mycket

Luf. 92

1

väl till flera familjer bland bönderna, som ännu
fortsätter med att baka sitt grova bröd, och även
då ibland, fint matbröd, detta bakas i den
murade bakaugnen. Att det fins kraft i de hem-
bakade brödet, skulle man gärna vilja peka på,
då vår för närvarande berömda, Läst Runzviktare
och Nordisk mästare i Lyngdlyftning.

Börje Jöppsson, är Bondsman i Hörsöröd och
går i dagligt arbete på jordbruket i sitt hem.
Jag vet flera familjer till i Hörsöröd som ännu
själva bakar sitt Grova matbröd, samt delvis
även det fina i murad bakaugn. Men det är kan-
ske inte av intresse att nämna deras namn.

Nåmera kan nog bönderna hänföras till den
grupp som traditionsenligt långt håller på
den gamla seden med bakning i murad Bak-
ugn, fast sedan bland de bönder som har
hållet på den gamla seden, glesna sedan allmora.

Jä det är nu många år sen att bakning i mur-
nen upphörde i prästgårdar, såväl som hos
handlare, men deremot statare, som exempel-
vis på Västra by Gård i Högsröds socken
dessa familjer bakade i bakugn under hela
tiden då första världskriget pågick, samt
ända in till omkring 1930-talet, då st statarna
med sina familjer så småningom indrogs, vid
naturliga förmåner gäldes, det blev daglönare
av dessa statare, som härfter fick betala alla för-
svendenheter kontant. Så länge som prästerna själva
hade sina jordbruk, då hade prästerna både drängar
och pigor i hushållet, då bakades det mesta brödet
hemma. En av de präster i Högsröd som själv
drog sitt jordbruk på 1870-80-talet var Fr. Erman
Kyrkoherde, han hade tjänstfolk, och deltog även
själv i arbetet, der både bakades och slaktades,
i bakovisningen finns ännu en murad bakugn, som jag sett att den.

fans der ännu 1945- fast den användes inte numera.
Ja det händer ännu att de som själv har bakugn
bakar ännu i den till julhelgen till Påsk och
även vid behov andra tider på året, då inte
bränska med jordbruket lade hinder i vägen.
Men vid den brädsta tiden på året då köpte
man ofta allt brödet både vetebröd och mat-
bröd, fast än i dag så bakar det största antalet
husmödrar det mesta vetebrödet hemma i köks-
spisen, om det nu är en V. kock eller helst, e.l.
spis, även fint matbröd och grahansbröd
bakas i köks spisarna. Det kända brödet blir
i regel dubbel så dyrt som när man själv bakar.
Bakning i murad bakugn sker på samma sätt
som för tillredningen av degen, är också vanligen
densamma, fast många numera använder jäst
vid tillsättning till degen, istället för surdeg
som användes annars vid bakning av grovbröd.

Nog har bakaingsproceduren ändrats, inte är det samma bröd vi får i hemmen nu för tiden mot vad det var för, då användes mera kryddor i brödet mot nu, kumjan, torkad körsbär, anis fänkål, m. m. men det var ju inte alla som tyckte om kryddat bröd, fast kumjan var outlyckt av de flesta. Så fanns ju även sursött bröd i synnerhet till julen som var våra nog allas förfäring. Då murrusbakningen upphört.

Stågot bestämt örtal när man slutade att baka hemma i den murade ugnen, kan man inte säga, då bakning ännu förekommer i många hem, isynnerhet i bondhemmen. Bakningen i hemmen börja inte att minska i bemärkt omfattning för än ären emellan 1920-30 talet och sedan härefter, jordbruken för minskad bakning i hemmen hade ju förberets många år i förväg, genom att

de i Löberöd boende bagarna hade dålig an-
sättning för sitt bröd hemma i det då nyss
påbörjade stations samhället på 1880-80 talet.
Man kan gott säga att någon fart på utvecklingen inte
kommit för än under de senaste 40 åren. Bagarna
körde då med hästskjuts ut i bygden och
sålde sitt bröd i hus och gårdar ute på
Landsbygden samt till de få handlare som
fanns, i den tiden var bagare, och även sko-
makare i regel fattiga. Att det var någon
särskild befolkningsgrupp som först slutade att
köpa bröd var det ej, visserligen hade småfolk
som satt i små huskylor inte resurser att hålla
sig med bakugn och baka hemma, utan de
hade, sen längre tid tillbaka, ofta fått köpa sitt
bröd hemma hos bönderna, därför började smaken
med kringföring och försäljning av bröd att
uppstå. Och kom så smanningen i gång under

slutet av 1890 för att fortsätta in på 1900-talet i samma enkla tempo, då handlaren också började att göra bröd till ansalu, sen bilarna började säga hand om brödförsäljningen, var det många som slutade upp med att baka i murugn. Brödet var ju rätt billigt på 1920-30-talet. Först den sista krisperioden har gjort brödet dyrt. Orsaken med att sluta med bakningen kom inte på en gång utan har gått gradvis så småningom, orsaken kunde ju vara av flera slag. Som jag redan förut nämt, dels att under den bräddade tiden på året, man hade inte tid, eller med större bakbrödet blev hårt och torrt, eller om det blev gammalt så mögel, eller som det ofta nämndes den (riktiga) mannen ville gå i brödet, för att då slippa all risk och besvär var det ju säkrare och bättre att köpa brödet färdigt när här kom bagare på bestämda dagar varje vecka. Därigenom kom att flera

hushåll in i den sakten att köpa brödet gärdigt
i Högsröds Kyrkoby der denna anledning sär-
skilt rör sig om, samt även hela Högsröds
socken, samt varmaste orter deromkring. De bagare
som kört der längst och fortsätter än med bil och
brödförsäljning är en Bagare Jönsson från Höör
precis på året då han började köra med bröd-
bilen kan jag inte säga men det var i alla fall om-
kring 1930. Så var der en Bagare Persson från
Linderöd som också har kört i Högsröd med
brödbil lika länge och fortsätter även i dag.
Något Andelsbageri i trakten fins ej. har inte
i hollen funnits. En del hushåll köpte matbröd
endast den tid på året som var varmt, eller om som-
maren, någon köpte bröd om de inte hade tid att
baka, andra köpte endast vetebröd till Sön-
dagar och helger, det är många år sedan man
började köpa bröd hos handlande och i bageributiker

Redan under 1890-talet minns jag mycket väl att
här fanns folk som gunderade på att baka bröd
till avsalu. Jag vill här taga en person ur minnets
album som bakade bröd, grovt och fint under
det så kallade torra året 1868, det var en otygluare
vid namn Jöppsson som ägde Djybedals mölla
vid Ränne å i Rise-berga socken Årbo härad.
Men priset på brödet var enormt efter den tidens
penningvärde, en grov kaka bröd vägnande ett pund
s.k. punnakaga 20 skälpund eller motsvarande om-
kring 8½ kg. kostade då 4 kronor. Detta berätta-
des för nlig år 1903 om vintern, av en bondhustru
Anett Måsson i Ånestrup inte långt ifrån
Djybedal. Hon var hemma i sitt hem det torra
året 1868. Hon talade om en hel del besvärigheter
som hon fick vara med om. Jag vill härmed
påvisa att brödförsäljningen är nog av rätt
gammalt datum, och har nog varit arbetare som

i första hand börjat med brödinlägg, och tröskat med plejt för pundskäppa. Murnaus bakningen upphörde inte när folk fick järnspisar med stekugn, att järnspisen blev till stor hjälp i hemmen var ju givet, som regel fick spisen sin plats i stugan, man eldade dagligen i denna, och använde stekugnen för både bak och stekning, även för torkning av ved. Men man bakade allt vetebröd i spisen, i många hem varje Lördag, samt till bördliderna, isynnerhet om man inte var rent för stort hushåll, i många hem med små hushåll bakade man även det grova och fina Matbrödet. Den första järnspis jag såg var den som minna föräldrar inköpte vintern 1886 en stora Hammar. Ja det är ofta så att en del gamla med förkärlek håller på det gamla, om det nu gäller mat, eller hembakat bröd, under alla förhållande. så är det hembakade brödet bakat i bakugn, godare

i smaken än det bröd man köper, det erkännes
än i dag av i synnerhet äldre personer. Allt efter
som de gamla gått bort och hushållen minskat
har det ofta inte varit lönt att baka i bakugn.
Det är inte folkesändrade smak eller levnadsvanor
som är den största orsaken i att hembakning
i murad bakugn är på avskrivning, utan
den största orsaken här till, får vi nog söka
i de minskade hushållen, under hela 1800 talet
hade många bönder både drängar och pojkar
ibland 2 st drängar och två pojkar på en medel-
stor gård, samt även dagelörare vid brädstående
tillfälle, ett bondhushåll på en 8-10 personer
var ingen ovanlighet i den gamla tiden, ja
det fortfor in på 1900 talet, i många bond-
gårdar, för att under årens lopp ackumera artagar.
Så i dag är det för det stora antalet endast ett
minne blott, endast de som är födda under

1800-talet kan dra sig till minnes och tala om
hur det var i den så omtalade gamla goda tiden.
Den tiden hade både förtjänster och nackdelar
den såväl som denna tid. Så vi får nog till-
skriva outslaget från det gamla till det nya
såväl i bakning som i andra levnadsförhål-
lande, den nya tid som så smärningem arbetats
sig fram, detta i sin tur har gett återverkan i
hemmen, minskning i den dagliga arbetskraften
medförde ju minskad konsumtion i hushållet.
Då många bönder klarar sitt jordbruk numera med
2-3 personer, der som förut varit en 5-6. genom
alla dessa besparingar har hushållet i regel min-
skats i antal personer, och härav även minskat
arbete med bakning av grovbröd, en m. annat
som hör till hushållet. Ja smaken är förskiftad
någon vill ha gammalt bröd, en annan nytt, en surt
o.s.v. därför är nog smakfrågan en av de faktorer

som har sin del deri att så många bagare bilar
kan kära omkring på Lundsbygden och sälja
sitt bröd, för var och en tycker om, den eller den,
bagaren för han har bröd som smakar bäst
för mig, härigenom får varje bagare sin kund-
krets, och merendels afgång på bröd alla, hur
många brödförsäljare här än kör. Här
är ju inte alla som sälj färskt bröd, fast
de flesta vill ju ha brödet färskt och nytt
och i regel har ju brödukkörarna nytt färskt
bröd att sälja, därför blir det lättare och
rak ändare att köpa brödet för dagen, men
det är färskt. Ja hon, har brösten på arbetskraft
haft sin del i orsaken att en och annan
gått bluta upp med grov brödsbakning, det
var ett rätt hårt arbete att äta en grovbröds-
deg, i äldre tid fanns ju kraftiga bastanta bond-
pojkar, ja även yngre husmödrar som inte var

rädda för att ta i håll med att äta en grov-
deg. Men när det gällde stora bak tog ofta
kararna vid och hjälpte till med att äta
deg, kälva i kargaronen, och hjälpa
se o sätta in bröd i oven. Men undan
för undan har folk kräut på i grovbröds
bakningen och därför övergått till att köpa
brödet färdigt. Jä vis nog har de ändrade lev-
nadsförhållanden någon inverkan på mat-
brödsförsörjningen, i äldre tid var det grova
brödet, det viktigaste i kosthåll, inget annat
bröd förekom såväl söndagar som söcken
barnen som växte upp blevo inte vanda vid
något annat bröd. Det var endast till de
stora högtiderna, som man gjorde sig besvär
att baka fint bröd så kallad hemskt at
det var till jul och Påsk ibland även till
Pingst, under slutet av 1800-talet fanns många

bygde kvarnar som lagt in siktoverk, och även grynkvorn, der bönderna kunde få spissad korned, till korn-gryn, samt siktrad rågen de finmjöl, samma som hem-siktat rågmjöl (råg-sikt) der man bakade fint bröd, i bland upp blandat med rivna kakta potatis, som man först skalade innan de koktes. Sedan den tiden har ju vanorna ändrats mycket i hemmen i den tiden rädde i många hem en viss frusning, både vad det gällde fläsk, kött, sill smör, socker, kaffe, fint bröd, m.m. Allt detta hjälpte ju till att det grova brödet hade mera avgång i äldre tid än i våra dagar, så här ätes nog mindre bröd nu än förr, åtminstone det grova brödet har minskat mycket i konsumtionen nu, mot vad det var förr. De högre levnadsförhållandena, penningvärder fall och de stigande lönerna, har nog i viss mån påverkat

Levnadsstandaren, i den riktningen att minska arbetet i hemmet så mycket som möjligt, dit hör nog för en hel del husvärdar besväret med att baka grovt bröd, eller mat bröd för övrigt, i många hem äter man inte grovt bröd numera. Skulle man baka något litet, så använder man då köksspisen, elektrisk, kolst, murgasen blir väl i en nära framtid en sällsynthet som endast kan beskådas på museet eller i någon gammal forustuga. Numera är det inte så vanligt att bönder byter med djöl och bröd som förr det var näst omkring sekelskiftet, och de åren 1900-1930 som det praktiserades av en del bönder i Högseröd, men det antog sedan rätt fort med denna rörelse, så det är i liten omfattning det pågår numera. Bytet skedde ofta så att varan värderades på båda hållen, eller och att bonden blev överens med att betala om kostnaderna för bakningen.

Andelsbageri finns inte i dessa orter, sedan att byta med mjöl och bröd, var nog i svängen lite så vitt sedan från början av detta sekel och fortgick intill åren 1920-25, i något enstaka fall vet jag bänder i Thögsröd som bytade bort mjöl för bröd till Bagare Persson i Linderöd, det har nog varit Bänder som först började med bytet för att slippa arbetet med bakning av matbröd. Har den murade ugnen rivits.

Jä för närvarande kan man ännu lite varstans få se murugnar stå kvar oanvända, såvida de inte har sin plats i köket, för då åker de i regel ut, de flesta murade bakugnar som rivits, har nog varit åren efter 1930, och nu om bakugnen har sin plats i köket åker den ofta ut, för att lämna plats åt den nya elektriska spisen. Under senare år, isyn- nerket efter 1945 har modernisering av kök

och Boningsrum, nyrenoveringar, och moderniseringar av skilda slag. Har då den murade bakugnen stått i vägen, så har man helt enkelt rivit den. Att använda bakugnar fått stå kvar en längre tid före kommer ju ännu, isynnerhet då de har sin plats i en tvättstuga, der står de inte särskilt i vägen, är det medel ålders eller äldre personer som dertill är ägare av gården, så säger de som så att de kan väsa i min tid, sen får annars sörja, o ännu om såm dåjvell. Då får bakugnen stå kvar än så länge, det blir den yngre generationen som sen får överta omöbleringen efter eget gottfinnande. Der man helt rivit ut den murade bakugnen, om den stått i köket, så har der ofta blivit god plats för ett matbord och stolar der hela familjen fått plats att äta sina måltider, och dricka kaffe.

Det händer också att man inreder ett mindre rum, där bakugnen stått förut. Att man rev de gamla höga bakugnarna, och ersatte dem med nya lägre, mera bränslebesparande ugnar det förekom rätt ofta i slutet på 1890-talet och har fortsatt in på 1930-40-talet, numera blir det nog en sällsynt het, om någon omändring, eller nyinredning av bakugn skulle ifrågakomma. När man rev de gamla murade bakugnarna för att ersätta dem med nya så placerades i regel dessa nya bakugnar i brygg huset eller köttstugan. Man tog inte de nya ugnarna så stora som de gamla. Då dessa ugnar på grund av sin nya konstruktion var mer värmebesparande och bakade brödet bättre.