

ACC. N:R M. 13051 : 1-13.

Landskap: Thane Upptecknare: Nils Hansson, Kvarnby
Härad: Braa Berättare: " " "
Socken: Björshög Berättarens yrke: f. d. lantbr.
Uppteckningsår: 1954 Född år 1876 i Björshög

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Än de arde vanor vid landsbygds hemmens
matbrödförsörjning. s. 1-13.

Lu F 92

ACC. N:R M. 13051:1

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Luf. 92
1

Frågelista LUF 92. Ändrade vanor vid Landsbygdshem-
mens Matbrödsförsörjning. Att baka brödet i hemma-
murerade bakugnar har säkert pågått i denna
bygd hela 1800-talet är 1900 byggde min fader nytt bostadshus
till gården i den västra änden av bostaden blev murerad en större
bakugn av tegel där det fick plats till ett tiotal bröd
vi brukar tillreda tjugo stycken grova bröd det var osiktat
rågmjöl som användes till dessa bröd på samma gång tillreds
tio och någon gång om mjölet räcker till sju stycken bröd
av hemmasiktat mjöl för det mesta rågmjöl dessa bröd
kallades siktebröd. Två lilla by fanns en väderkvarn och
ägaren till denna kvarn som han själv skötte till kunder-
nas belåtenhet köpte en sådan sikt som han använde
till att sikta vetmjöl och rågmjöl detta såväl som
det grova osiktade mjölet ältas i baktråg av min mor
och hennes tjänsteflickor sedan degen var färdig så för-
mades bröd vilka var ungefär de grova 35 ä 40 cm i genom-
skärning och hade samma tjocklek som de numera köper

av bagare och brödluthörare de bröd som formades av det fina
som man sade det siktade ~~brö~~ mjölet vor formade något
mindre till storleken. Denna bröd var änder till som man gädder
tiden kallade för lillemiddag i slutet av 1800 talet. Bru-
ka dem, som hade och brukade bondehemmaden på
tjugofem och femtio hektar även dem som brukade småbruk
på åtta till och med femton hektar, att äta som måltider
på dagen nämligen frukost kl 6,30 på morgonen tillmiddag
en brödskriva av riktbröd med hemmalagat smör och antingen
ostskiva eller hemmalagad kött som var tillagad vid svin
slakten som vid de flesta bondgårdarna försighom några
dagar innan julhögtiden och den ena slakten på våren när
man hade slutsädd säden och betarna den litte måltiden
som kallades middag klockan tolv på dagen detta var ju
och är det ju fortfarande en måltid med två rätter klockan 4 eller
4,30 på em. åt man något som kallades för middagsafton
och bestod av Fläsk eller fiskrätt jemt kött och ibland
stekta potatis det inträffa även någon gång på

sommaren när inte arbetet var så bråkande att
det bestod endast en stor brödskrummal svärflopp som
vi kalla på skånska för flottamada arbetstiden räckte
till blockant på kvällen och när tjänsteflickorna
hade mjölkat korna och drängarna hade fodrat
och vattnat hästarna så fick alla manliga som kvinn-
liga krälsmåltiden vid 7,30 tiden på den del av året när det
hört i augusti och sept och det var regnigt den del av
året när jagte in säden så hände det att höll på en
fyrtio minuter till och med en timma längre än vanlig tid
då fick också tjänarna extra betalning för den övertid som
det var värt att få in skörden för isynnerhet brödsä-
den råg och vete. År 1892 var det mycket regnigt höst när vi
hade huggit säden den hösten så blev det anallt regn
så vi måste flere gånger sätta om väderskylarna
innan de blev så torra att vi kunde höra in dem i träd-
längan viat ovan nämnda tid hade sur inköpt en bonnick
självaläggare år 1892 som lade säden i nger som sedan

måste bindas med handkraft vilket försenar arbetet men
gick ju fortare än som när man både högg allt den
mogna säden som klövern med lic det var ett styft
arbete som även fodra rana och handlag som man kallade
träningen för att kunna följa med så att de gaslar som
hade handlag och färdighet att komma fram med sin skian som
den säd kallades som fick för len när jag 16 årig yngling
skulle lära mig att hugga klöver och mogen båd så fresta
det på att kunna följa med drängarna de tre första dagarna
men sedan man fått handlag så var det lättare att följa med i
detta arbete. Å 1899 köpte far en skälsavläggare som den äldste
drängen fick köra med två hästar men vad som underlätta mera
var när vi skaffa oss en ny sjevbindare av Derrings utmärta
fabrikat som i senare tid användes i det svenska lantbruket
det fennes flera lantbrukare här på denna ort som använder
skördetröskor numera till att hugga frösången såsom raps,
lin och bomapsodling man använder även dessa tröskor till
säd som står bra och icke blivit nerlagan av regn som

färsnar skördeartat det är ju bra här på orten men
dem som bor och har sina äkerfält som där växer skog
runt omkring där är svårt att få den fälda säden
torr så den kan äkas in i trösklängerna jag har nu skildrat
de saker som inte hörde till bakningen av brödet men
står i nära samband med råvaran som 1800 och början
av 1900 talets människor slit och arbets hörde till jag är
själv ett barn av denna tid vi har tack vare vårt land
har varit befriade från krigets förbannelse. Jag får nu
tala om när denna bygd slutade att baka bröd i mur-
ugn så länge den gamla bostaden som revs ner år 1900
och som var murad av lersten så användes den tills
dess att den nya bostaden blev färdig där en ny bakugn
murad av tegel användes och det hembakade brödet
tillreddes och bakades på samma sätt det var ungefär
vid 1940 talets början att vi köpte brödet färdigt av
bagarebjuksar som körde omkring på landsbygden
med bilar både från Solidars bageri i Malmö som från

andra som var utövare av bageriörelsen dem som tidigare
bruka köpa brödet när det var färdigt var både tjänstemän
hantverkare och arbetare och stadbor som haft arbete på
landsbyden de som längst höll i med att själv tillverka och
baka brödet var bondeklassen. Jag kom för två år sedan
ihande genom Skabersjö gods och vägen gick förbi två
mindre arrendegendomar å 12-15 tinar dem hade bak-
ugnar som var murade på ~~de~~ gaveln av böningsstunt
tak^{et} var av råghalm sådana bostäder med bakugnen såg man
många i slutet av 1800 talet men efter hand som dessa gamla
bostäder blir rivna och ersättas med nya så försvinner också
de gamla bakugnar som varit till mycket nytta för lands-
bydens folk den bostad som blev nybyggd på den gård
som jag äger år 1900 blev som jag förut omtalat en stor
bakugn uppförd. I höst blev den ~~av~~ tagen av min svär-
son ^{son} arrenderar gården han lade in ny värmeledning
i hela bostaden och behövde den plats där den stora bak-
ugnen var belägen. Jag får även omtala att de kökskåpar

som de inköpte på bondgårdarna av större typer och i arbetar- och handtverkarehemmen av mindre typer i slutet av 1800-talet användes för det mesta när det passade att det skulle komma släktingar eller andra godavänner som skulle komma på besök därvid använde man dessa ugnar till att baka bröd av fint siktat vete mjöl och dels vetebullar även bakades finare kakor som pepparkakor och andra sorter som användes till kaffebrod under det senare årtiondet har dessa bagerifärer som säljer vanligt groft och fint bröd även salt kaffebrod och torter som användes även vid kaffedrickning det var ju billigare än när man skulle köpa dessa bakelser i städerna i slutet av 1800-talet var hantverkarnas och lantarbetarnas inkomster låga vilket också bidrog till att de genom egen tillverkning spara så mycket som arbetskostnaderna vid den tiden var det inga bröduthållare som besökte landsbygden så ofta som numera under 1920-talet börja brödfärrarna att försälja sina varor

av bröd och kaffebröd från bilen vilket även bidrog till
att dessa kunde komma fortare omkring till sina
kunder och redan tiderna blivit bättre för de lägst
avlönade klasserna så fick bröduktävarna bilen så de kunde for-
tare komma omkring och fick på samma gång fler kunder någon
särskild familj som inverkade på andra angående inköp av bröd
i stället för att själv baka det i murugnen har inte funnits
på denna ort. Man slutade att baka i murugnen där-
för att man hade mindre med främmande kvinnliga
tjänare och dessa som även de uppträxande barnen klä-
gade över att det hembakade brödet när det blev äldre blev
det hårt och vid vissa tider på året möglade brödet så man måste
skära av denna brödstkiv så det som blev kvar av brödstkivsen
fick ju användas. När man ^{fick} järnspisar så upphörde inte baka-
ningen i murugnen med det samma bakningen av kaffebröd
och när man laga mat användes ju järnspisen men när
det kom yngre människor på gårdarna så ville dessa inte ha
bessvär med bakningengen i murugnen det blev som vid övriga

urken man fick låta den tjänande klarsen få kortare arbetstid
mjölkningen av korna var extra arbete för de kvinn-
liga tjänarna som de aldrig fingo någon extra betättning
för när de böja köpa bröd av bagarna på denna
ort så var det något olika en yngre lantbrukare
och hans fru omtala att det var 26 år sedan de själva
baka bröd de har bakat någon gång i kökspiisen om de
köper de ar. m. bagare från Lomma och Solidans bageri
i Malmö. Andelbagerier har aldrig förekommit på
denna ort. Arbetsfolk och hantverkare har säkert köpt bröd
av de som körde omkring och sålde bröd här var en bagare
boratt i Tinnys Heby socken han körde omkring till när-
liggande socknar med hästskjuts och sålde mycket
både groft rågmjölbröd och finare brödsorter detta var
som det står i frågelistan många äldre människor tyckte
bättre om det murungbakade brädet än det som bagar-
na tillverkade. Andelbageri har aldrig funnits på denna
ort man köper ju både från större och mindre husstätt. På

De större hushållarna har man arbete i äldre tider
även för statarnas kvinnor så dem köpte brödet
av dem som körde omkring med hästskutsar och
sedan de kommit igång med detta sätt att skaffa
sig brödet så fortsatte man med det däremot arrendatorer
som arrendera tjugo och 30 tinars egendomar av de större jord-
ägarna fortsatte med att baka brödet i de murade
bakugnarna både det grova rågbrödet som det finsikt-
ade brödet jag får omtala om något som gällde en tid som
ett äldre par som hade arrenderat en gård som heter
Ameliden som på slutet av 1850-talet till Skabersjö fids-
miss när dessa ^{menniska} ~~menniska~~ baka bröd så baka de 14 dagar innan
det gamla tog slut så var ju det nybakade brödet tätt
det var slagg sparsamt som de yngre arrendatorerna
inte gillade de åt sina måltider vid samma bord så
den metoden hylla inte dessa yngre demokratiska
reformer på detta område märkte även dessa gamle
finna sig i när deras söner blev vuxna och hörde

grannarna. Lantbrukarna levde på den tiden på enkel kost men
 på detta sätt att försämma skatten för sig själva det förstod ju
 sönerna de var med tjänarna när de kom i sällskap med tjänar-
 till Shabersjö gård de gjorde dagsverk på den tiden när det
 var vår och höst så erhöft arrendatorerna billiga arrenden så
 länge den ordningen varde. Det var mycket bröd tillämn-
 ar man kan man förstå av dem som reor till städerna och
 har sitt arbete i lärostäderna dem tar alltid smörgåsar
 med sig med pålägg som de förtärde i stället för middag
 dessa seder har pågått de senaste tjugofem eller trettio åren. Det
 är elva år sedan vi flyttat från gården och sedan har där
 inte bakats i den stora mullerbruksgården. Jag och min fru
 köper bröd av Solidars brödbak som stannar till på gårdarna i
 Bjärshögs by träarna av lantbrukarna i samma by köper än bröd
 till från Lund. Samtliga som gör dessa inköpbär någon gång i
 den järnspis som alltid finnes som en slags soffa det har
 även hänt och händer ännu att när den eller rättare
 sagt vi skall ha främmande som är bjudna på kaffa på

ACC. N:R. **M.** 13051:12.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

13

händer det att vi köper bröd av Solidari närm intet tiden
räcker till att själv tillverka kaffebroöd några ändrade
smakvanor tror jag inte har varit orsaken till att
folk har slutat att äta hembakat bröd. När man anpassar sig
efter de yngres vanor så får man ju äta av det
som är en lättast att få fått i handen på ordning och
som kräver mindre besvär än som bakugsbrödet det har också
blivit svårare att förnålig arbetsförför lantbrukarna
sedan lönerna gått upp och längre arbetstid tillämpas
än vid fabriker och all slags industri förekommer
där både manlig och kvinnlig arbetskraft får arbeta
högkonjunktur har säkert inverkat på stadernas befolkning för dessa
skyr inte att betala de höga priser som bagerier och konditorier
tar för sina varer de som äro sparsamma bakar
kaffebrodet hemma i sin kökspis. I början av 1900 talet
så buka en del lantbrukare ^{som} lämna rågmjöl och rikligt vete-
mjöl som de redan byta ned bort med lagare och fäsk
färdigbakat bröd i stället byteshandel på gick några år

på detta sätt men sedan det kom elektrisk kraft och lyses till
Bjärshögs församling så sålde kroniegararen sin kvarn p. år 1921
och sedan baka lantör. sitt bröd som fört i murugnen. På
Skabersjö och Torups gods är murgodsguqnarna kvar
hos arrendatorerna och det de inte för tillfället har
bruk för dessa de flerta gåt liksom de själöägande lant-
ägande brukarna köper bröd från bilar som kör vissa dagar
i veckan. Man ser inte här på orten att de obegagnade ug-
narna rivas de kanske kan vara till någon nytta ifall
det blir krig eller annan orolighet de kunde vara till
någon nytta. Här Bjärshögs socken är murerad på tre
s. k. bondgårdar nya murstensbruksgnar på samma
storlek som de gamla på min egen gård är 1900 och två
andra den ene på grund av eldrvada och tredje grund en
nybyggd bostadshus på de övriga gårdarna är inte de
gamla murbruksguqnarna rivena.