

ACC. N:R M. 13977: 1-26.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: Småland Upptecknare: Olma Nilsson, Försnult
 Härad: Stranda Berättare: " " m. fl. personer
 Socken: Näderhult Berättarens yrke: f. d. älderd. hufvudförest.
 Uppteckningsår: 1956 Född år 1875 i Skatelöv

Andrade varor vid landsbygdshekkens mat-
brödförsörjning. s. 1-26.

(uppgifter om sagesmän
s. 1-2.)

LUF 92.

Skriv endast på denna sida

Berättaren = Upplevelsen = Enkefru 81 åriga
f. d. husmodern + förtärb. vid Döderhults äldre-
domshem under tiden 1912-1922. Alma Nilsson
Nelson 1922-1934 bondhustru, synnerligen väl
bekant med Döderhultshornas levnadsan-
nor på de flesta områden. Genom sin arbeta-
som ortameddelare åt Hysala med fl.
institutioner har jag de senaste 80 åren ägnat
mig mycket åt ^{att} studera almogens liv.
Det är därför jag så ofta ställer mig
sålunda som berättare, ty mina jämnåringar
är ~~en~~ en stor räkning för mig.

Mina uppgifter till Folkarkivet har jag
personligen upplevat, vilket gör lätt
att kontrollera. Adressen är

Alma Nilsson Box 17, Forshult.

Berättaren å sidan 14 här är en trovärdig
och redbar person = Nils Nilsson, i 60 års ålder
och fabriksarbetare vid Söns förs pappersbruk
bostads och postadress Pärkallavägen. Under sin
mesta levnad granne med Bagarna till
Pärkallabrodd, och personlig vän med de — om
mera förte i firmans Teodor Nilsson (avlidna).
Denna sagessman har också lemnat uppgift
om vilket år firmans började = 1904.

Han säger också att när han under sin U.S.A.
vistelse såg hur bekvämt amerikanerna
ordnade sin brödförsäljning kom han på
idén: att börja på samma sätt i Sverige.

Obs! Det är firmatecknaren Teodor
Nilsson som berättat detta för berättaren
fabriksarbetaren Nilsson Nils, granne
och vän, med den förutnämnda svenskt-
amerikanaren.

Bakas smör i murugn?

Endast delvis. De som bakar i murugn är huvudsakligen de som själva producerar mjölet samt har tillräckligt med kvinnlig arbetskraft, ty endast kvinnorna styr med baket. På herregårdar och i prästgårdar (jo det finns 3. Sådana hör i D hlt.) är smör och huskällan så stora att det skulle lämpa sig med storbak i den murade ugnen. Lantarbetarna liksom hantverkare och de många industriarbetarna — de är många inom socknen som arbetar i staden (Bakarshamn), de flesta av dessa familjer köper matbrödet, dock finns cirka 20% av dessa som köper mjöl vid småhandlaren (= butiksgare än i affären) de bakar. Men i järnspiren (dels har många av dessa

Smf 92

ingen murad ugn, dels anses veden för dyr
och ofta har de yngre husmödrarna eget
arbete och hinner således ej bakka, en och
annan finner det för arbetsamt med baki-
ning. Någon helt övergång från
egen bakning till totalt brödköp är
ännu ej klar här, ej heller i socknarna
här omkring, men det märks att allt
fler och fler övergår till att köpa bakat
bröd. I huvudsak är det de familjer
som ser på ekonomin som bakar själva.
Dessa resonerar då som så att: vi har inte
råd att köpa bröd, vi måste bakka ty köp
brödet blir ungefär dubbelt så dyrt,
och när matsäck måste läggas dagligen
går det åt mycket bröd. Hvarerna på-
står också att det hembakade — ännu
det i järnspisugnen bakta, ger mera

Mätnad. ja, just så sker i en
och annan bondgård särskilt de mera
avlägsna gårdarna långt från större
vägar, som brödbakarna besöker. Här
man ej murad ugn bakas i järnspisen.
ja, i entakts färr bakar bondgårdar-
na storbrödsbak till julen, dels för att up-
pehålla gammal tradition och dels för att
man älskar det gamla hembakets särskilt
de s. k. slagtemporne som man antidi i slutet
1930-1940 talet bakade till julen och som
genom husmoderns stora kunskaper blev
både svalt och sött och saftigt utan
några tillsatser av varken sölmme
eller annan syra, än den lilla portfien
surdeg eller dricka gäst, man skaffat sig.
Dylik bröd måle gräddas i murad
ugn, länge har det varit alla hus-

-mödrars stolthet att bjuda på sådant
bröd vid julen. Obs! Med kemikalier
och kryddor är det omöjligt att få denna
utmärkt fina smak och arom på detta
bröd. Man ser därför ofta vid julkalas-
-en hur gästen för brödkivan till näsaren
och luktar = njuter av doften, innan smör-
breddes på kivan.

Framställning av bröd — Änen i munnad
när har delvis ändrats, man har nu
sen cirka 20 år tillbaka använt sig
av sirap i t.ex. jul- och limporner
och använt endast s. k. halv-skall-
ning på degen d. v. s. före 1930-1935
skakades (= slog skåphet) vatten på
rågnyöret cirka 12-15 timmar innan
man gav jästen och arbetade degen,
halvskallning däremot gavs jätten

endast 3-4 timmar efter ställning-
-en, degen hade därför ej hunnit bli
söt, utan nu tillsattes sirap, i stället
för den sötma som degen själv utad-
kommit genom den naturligt kemiska
prosers ~~den~~ genomgå. Men detta bröd
blev söttigt, men kunde aldrig bli så
välsmakande som det förra. Man
liksom ursäktade sig över detta och när
man på lantkushäusmödras vis lukta-
-de eller berömrade brödet svarade väs-
dennan: då ä inte så god: då ä bara
halvskävat. Detta var sannt, ty hur
stora mängder sirap som vräktes i en
stor deg på — 40-50 kg blev det
ej sött, surdeg en (järten) hög överhand
och det blev oftast endast surt.

Vetemjöl började användas i för-

ning ^{med} rågmjöllet till matbrödet, fört
1919—1920. De flata ansåg sig böra
läga skadan igen nu när mjöllet
var fritt, under de 4 åren som första värld-
kriget pågick, och att mjöl och bröd
var konsumerat hade mängden av vårt
kröpsarbetande folk haft otillräckligt
med bröd men nu, nu drog de ej det
hederliga goda rågbrödet, nu måste
man äta vete, dels i matbrödet
och dels till kaffet varje dag, vilket
tidigare — även före detta krig, var
högt säkert i vardagslag,
än förra första världskriget.

Sen 1940-talet förekommer ingen an-
nan jäst än pressjäst, ingen användes
surddeg eller jäst från kvagdricksbrugg-
d.

Då murerbrödsbakningen upphört.

Ännu på 1920-talets första hälft mureades
bakregnar i alla nybyggen, och ett hus
utan murad bakregn ansågs nästan värde-
löst, visserligen fanns ju praktiska järn-
spisar av gamla välkända fabrikkat som
t. ex Husetvarna Torps bruk (Toheda)
Boliders m.f.t. och i dessa oftast präms-
agnar bakte man kaffebröd = en motmar-
ighet till senare tiders fröska, ja, här var
det oftast en blandning av fint rågmjöl
o.s.k. hem-bakemjöl (jordbrukarna produ-
cerade ju detta själv). Genetiskt äts detta
kaffebröd utan smör eller pålägg, och inte
ansågs ^{ett} äte inte äta sig klappmätt av detta
goda bröd, men man åt en s.k. lev-skiva,
det formades oftast i levor (längder som

passade till regnens plöster, och skars sedan i skivor motsvarande en senare tidlers acetbrelle, men var ju fler dubbelt mättande. Vanligt acetbröd till helger och fyllen, bakades också i järnspiren medan matbrödet baktes i murregnen, med tiden fick man dock smak för fint, och någotlenas färskt, bröd, och i de mindre hushållen började man omkring 1920 baka även matbrödet i järnspiren. Riktigt var det dock än detta matbröd som bakts här, blev strax efter gräddningen nerpackat i en grovt, väv, Bak-lakan, och överhöljt med en fäst. D. v. s. det måste svalna långsamt då blev skorpan mjuk och liknade någotlenas murbak-regnens bröd. Och med än man blandade något litet acetmjöl

i brödet samt använde delvis pressjänt
blen detta bröd jämförelsernas goda.

Den gamla goda slag-tempan gick
dock ej så bra i järnugn, delvis därför
att man ej kunde baka så stora mängder
som förtrades för att degen skulle hålla
sig varm medan sötningsprocessen på-
gick. En deg på t.ex 3-4 kg mjöl kallade
de ju fortare än en 3 ggr. så stor. Man
överblick sen mer och mer till att baka det
 mesta av allt bröd i järnspisugnen,
och vem som köpte en ny järnspis tog
alltid ett par nummer större, för bakning-
ens skull. Det har alltså behövts

mer än 30 år för att döma ut murugn-
nen, trots att det ännu finns många
kök och bryggerhus med murugnar.

Vad murugnen var för frukt-tak-

ning det blev dock aldrig järnugnen,
därför fick murugnen i många fall stå
kvar liksom på råd-2. — ja, också
fanns den i entaka fall kvar ännu 1956.

Ingen särskild befolkningssgrupp ut-
tade, med murugnsbak, det var den nya
tiden, och det bättre kortkallet, för alla,
som — så fort husmödrarna lärt sig
sköta gräddningen i järnugnen som
detta sättet att baka bröd mer och mer
självfallet arbetade sig fram. Dock
fanns det ju, jämsides, med detta;
stora hushåll på 10-12 personer där man
måtte, — för den stora åtgångens skull,
baka i murugnen — men endast
ssatbrödet, man bakte vanligen så
stora murugnsbakar att detta bröd
räckte ungefär 14 dar, och minst en gång

under denna tid baktes vete, eller annat
kaffebröd just i järnvagnen. När
sedan på 1925-1930-talen de gamla
arbetskushållens = gatsittarnas (små-
stugornas) bahnagnar blev obrukbara
så övergick denna kategori till att
köpa allt sitt matbröd från baggerier
eller dess återförsäljare. ja det var
merst arbetsbefolkningen särskilt då
de som levde på matsäck, kring 1920
(då busarna började gå till arbetsplatser
här och där) som brödköpet avsevärt
ökades — från sen de visla smugnar-
na. Än en barde köpte bröd redan
då; var otänkbart.

järnspisar med goda järnvag-
nar ha varit i så stort som allmänt
bruk sedan — eller för år 1900, men

Vanen att elda i murgnen och reda upp
baket på några lemmar var så inrotad att
man knappt tänkte sig annat. [OBS!
från början skaffade man järnspisar huv-
udsakligen för värmen skulle. Köken
utan järnspis var ju onaturligt kallt
och så gott som obödeliga vintertiden,
men med järnspisen fick man köket som
en slags vardags- och matrum även på
vintern, men just därför att så lite
vete — och fint rågbröd användes
fanns ej stor användning för murgnen
— men spisen = järnspisen var ju mycket
ontyckt. I gat-sättar-hemmen = stugor
som skivade jord = trädgård och låg
på väghanten = gatan, = lag - eller Land
- vägs-gatan; det sätte järnspisen
inne i stugan = stugans enda rum.

och lagade maten här — särskilt om
vintern, deras lina kök var ju dels för
mörkt, och dels för trångt, de skulle
ätså ej ha ut någon nytta av värmen
om spisen stån där, detta ätså i
skildets början. Så länge murarna
här baktes dock brödet i denna.

Brödet var ju också då en dyrbar
vara, och man insåg att färskt bröd
var mera odrygt, ja man kan tryggt
säga att det cirka 14 år gamla
brödet var 50% dyrare än det färskt,
och att baka så stora bak i en järn-
ugn skulle taget en par dagar i an-
språk. Men stora järnugnar
då? ja, men dessa hade ej gattitlar
na råd med, de drogo allt för mycket
med vid endast matlagning.

Bröngförande brödklytsar och brödhilar.

ha förekommit här sedan 1904 då bagare
Teodor Nilsson i Pärkallavik ~~här~~, hem-
kom från U S A efter några års vistelse där
och han satte upp mat-bröds-bageri i Pärkallavik
varifrån han ~~med~~ en enhets-härtklyts. Och
sin svärfader som körare, sände ut bröd till återförsäljare,
dels i den till 2 mil belägna staden Bukarhamn
och dels till diversehandlarna längs vägen t. ex.
i Forshuset och N. P. Taenison i Svalliden, samt i
enitaka färd till privata köpare längs vägen.

De som förövrigt tillfälligt ville köpa bröd måste
gå till återförsäljarna.

Och han ej sålde över ut under vägen ~~brödet~~
på att: brödet

i så fall kunde såets — innan skjutet
hannat fram till de försäljningsställen
i staden, och landet: som berättat
ett rent antal bröd, till en bestämd
dag. Med tiden blev det — som
syns av det föregående, mer och mer
brukligt att de godlösa köpte — åt
minste delvis, och då sen bilarna
tiekom efter första världskriget, kom
man fortare fram till affärerna med
brödet och hade då tillfälle att stanna
var som helst utmed vägen för att
sälja, nu blev det också än mer be-
känt för köparna. Nu började också
detta s. k. Påskka-
bröd bli så väl-
känt, och affären så väl inarbetad
att en bröder till innehavaren ingick
i färdan, och efter deras åldrande

och fränfäcke, övertog en seprtersson till
dessa: Ebbe Klærson, fermän, som
fortfarande går utmärkt, ännu en bagare
i Påkalla-rik sålde bröd från eget bage-
-ri där, till återförsäljare men är nu borta.
Det var dock svensk-amerikanen som
började kringföra bröd, på liknande
sätt som här ses i U.S.A.

Påkalla-brödet är av det slag som
något liknar musugnsbröd = kem-
bakat, och just därför är det sämre
än de äldre saknar sitt kembakade,
än någon husmor varit så kärleksfull
mot sina gamla: än kan för deras skull
fortsätta att baka i musugnen, lär
nog ha varit högst sämre, i
stället är det den nya tiden som bestämmer
slaget av bröd. ja, bristen på

Männlig arbetskraft bidrager här, till köp
av bröd.

Matbrödsförsörjning
-en har följt de ¹⁸människa hushålls medlemarnas an-
tal. Dels finnes inga så stora barnkullar nu
som bara för 20 år sedan, dels ha t.ex bönderna
betydligt mindre männlig arbetskraft än bara för
10-15 år tillbaka (maskin ersätter människan)
dels ha varken jordbruksarbetet hos bönderna,
där sådana finns, aldrig varit på stället för
han arbetar — vilket de tidigare varit, ingen
slags hantverkare har heller varit hos bönderna.

I h. tjänstfolk med mat och lön, har för mer än
15-20 år sedan upphört. För hushållens
tid är förbi och är nu fördelade på flera
och smärre, därför passar det sig att köpa bröd,
och bättre förtjänster för att arbete gör, att man
ej behöver se så noga på priset.

De flesta hushållen använder ju någon

någon del hårt bröd men troligtvis ätes
ändast obetydligt mindre bröd = (mjukt mat-
bröd) än för 10-15 år sedan. Det dagfärdiga
köpebrödet narrar folk ännu fortfarande äta
stora mängder, för öfrigt är det s.k. sorrel
(animalisk föda) så dyrt ännu många måste äta
mycket bröd i dess ställe. Man lägger ju
mycket mer matsäcker också nu, än när fler-
talet småföretagare och hantverkare arbetade
i sina verkstäder hemma, och åt mera lagad
mat. Nu mera ha ju dessa yrkesmän sitt
arbete vid fabriker och lever på daglig matsäck
och åker med arbetsbussar eller egen bil från
och åter. Under kris- och konso-
rings-tider t.ex. åren 1914 - 1918, var det många
som efter att ha bakat i smugan måste
åtnemotens delvis börja att baka i jämnug-
nen liksom de som i årens köpt matbröd

et, för att genom inköp på daglig väg
eller genom gåvor, erhållit mjöl, bakat där,
eller genom att utdryga ransoneringsmjölet
med t. ex. kokt mosad potatis, havregryn,
potatismjöl, kreatursblod o.s.v.

Ja just när brödransoneringen
tog slut började man en kort högtidsperiod,
då slutade många med hembak och
köpte det finaste bröd som fanns, men
fram på 1980-talens första år började arbets-
lösheten och då fick många jordlösa
krav- och krabba sig fram med bröd
igenom, då fanns ej pengar att köpa för,
då drogs finbrödet åter in, man köpte det
billigaste mjölet och bakte i järnugnen.
Under det första världskriget med dess ran-
sonering blev det aldrig så, svårt som
under det första, men dog fanns det

många husmoder som hade det svårt att få brödet att räcka åt familjen, och även då måste baka bröd med tillsats av t. ex. korn- eller majs-mjöl som var tiu delat som höns- eller svinfoder. Det var tén när pensioneringen uppförde som man tog skadan

egen och butiken bakte eller köpte endast fint bröd.

Ja här i Döderhult förekommer det att bönderna lemnar mjöl — från egen skörd, till bageri och låter baka matbröd. Tänkelt hos bageriägare Thor Svensson i Svalliden (Döderhult) adress Oskarshamn 15 kg. mjöl fås 8 kakor bröd, (det är jämt ~~till~~ en skål i hans bakkugle) och korta arbetslön 7 kronor. Sedan har ~~tio~~ ^{efter} 1954-1955, den är långt ifrån allmän. Någon mer som bakar åt bönder är ännu obekant.

Har den murade rugen varit?

ja, naturligt-
vis måste bakruken stå kvar tills huset om-
byggs. Här i Småland finns alltid bakruken
rätt framför den gamla murade, öppna kökspis-
sen, ofast mitt i denna, och med ruginsluckan
placerad så att vid utsugning av glöd och aska
faller detta rätt i den öppna kökspis-
sen, som slutat att baka i denna murugn har en-
dast sått igen ruginsluckan, med en större gal-
vaniserad järnplåt, och oftast målats
vit eller marmorerad oljefärg på denna.

Således syns inga spår efter denna, men efter
hand som hemmen ombyggs plockas
ju hela den stora gamla murstocken ut,
och därmed även bakruken. Ombyggnad
och större restaurering av de de flesta äldre
byggnader sker i regel niemera så fort

byggnadstustånd kan erhållas, både hos
rik och fattig. De senare, liksom barnfam-
erna, m.fl. får ju betydande steds- och kom^{mu}nalt
bidrag. De flesta byggnader ha nog rivits
efter första världskriget. De goda konstruk-
tionerna som följde därefter gav — särskilt
bönder och arbetare, råd att bygga om,
liksom de nya lagarna gav byggnadshjälp
åt så god som alla. Ja delvis har
ombyggnad skett vid omflytt av ägare,
men långt ifrån alltid. Jo, så
det stora gamla murverket med bakugn
och ault från grund till skorsten rivits, fick
man en stor tom plats i köket, denna
utökade golvyta utbyttes vanligtvis mot
annan plats i köket (muren låg ju
vanligen mitt i huset) men där kanske man
ej var i behov av denna golvyta nu, man

sette sig där i stället till kökets ena hörn,
och fick där en bra och bekväm trappa
upp till Över- eller kändsvåningen, men
med trappan i hallen, och här i köket blev
älså en slät vägg. De mindre byggnaderna
som saknade Övervåning byggdes bekväma
och rymliga köp. på f.d. murstockens plats,
eller också gjordes ett kappisen, eller bra gar-
derob eller plats för matbordet. Inga nya
murugnar i köket, men någon gång i de
nya brygghus, vilka vanligen byggdes sam-
tidigt. De gårdar som har haft murugn-
ar i brygghus tidigare, ha låtit dessa stå kvar
sen de — oftast restaurerats, och delvis
gjorts lägre, samt med modernare
ventiler o.d.l. Det är med tanke
på framtiden och ändrade tidsförhåll-
anden som dessa regler ombyggets eller

reparerats, ingen lust ju ens vad de värmas-
te åren bär i sitt sköte. Viss man någon
gång redan nu använda den, går det ann-
annars är den bra att torka frukt i,
och skulle kristider komma, och bonden
själv producerar sitt potatismjöl, eller
potatisgryr, går det fint att torka detta
här i ugnen, liksom det går att torka
län, när även de gamla bartorna är
sepp-ruttnade. Ja framför allt går det att
baka bröd om — t.ex. den elektriska
kraften skulle sluta att fungera — av en
eller annan orsak. Obs. järnspisarna
i köken utbyts oftast efter kökets ombyggnad
med elektrisk spis och ugn. Som och annan
låter dock järnspisen i köket stå kvar ejentl-
den elektriske. Många skaffar elektrisk spis
för att slippa värmen under sommaren.