

ACC. N:R M. 14545:1-9.

Landskap: Skåne Upptecknare: Alfred Larsson, I. Åby  
Härad: Vemmenhög Berättare: " " "  
Socken: I. Åby Berättarens yrke: verkmästare  
Uppteckningsår: 1958 Född år 1888 i Skurup

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Andvads vanor vid landsbygdsheimmens  
matbrödförsörjning. s. 1-9.

LUF 92

## Svar på frågelistan L U F 92.

Förr i tiden och fram över sekelskiftet bakade folk allmänt sitt bröd i murugnen. Gårdarna hade på den tiden allmänt stora hushåll och murugnar vore också sedan gammalt allmänt i bruk. Även bland småbrukare och husmän. I ett eller annat mindre hus saknades visserligen murugn. Men efter vad det berättas, lånade folk i dessa tillgång till bakugn hos någon granne, varvid hjälp i annan form kunde lämnas i utbyte.

Här i känd omgivning är det emellertid sedan länge slut med hembakning. Utom, naturligtvis, i någon mindre omfattning i befintlig köksspis. Och såvitt jag känner till, så torde det nu inte finnas någon murugn kvar i denna församlingen. Och detta torde, överhuvudtaget, kunna anses gälla för byarna här på Söderslätt. Bröd finnes sedan åtskilliga år tillbaka att tillgå hos handlarna och de bagare, som finnes i bygden. Dessutom köra flera olika bagare omkring med bröd.

Skulle det på annat håll förekomma att någon ännu använder sig av murugn vid bak, så är det högst troligt att denna procedur tillgår

Luf 92  
i

på samma sätt som längre tillbaka i tiden. I mitt hem bakades grov-  
-brödet fram till första världskriget alltid i murugnen. Under kriget 2  
med sina exeptionella förhållanden, var det knappast lönt att tänka  
på storbak utan köksspisen fick träda till. Fint bröd köptes, i regel,  
av handlare eller bagare. Efter min mors utsago, hade inte bakningen,  
som sådan, undergått någon särskild förändring under hennes tid.  
Men en och var av dåtida husmödrar kunde likväl hålla på någon  
särskild metod därvid, någon finess avseende degens syrsättning  
eller någon annan detalj, som kom att inverka på brödets smak.

Sedan första världskriget, 1914-1918, med sina försörjningssvårig-  
-heter, var över så började ett och annat hushåll upphöra med hemma-  
-bak. Utom vad det beträffar tillfälliga bak i köksspisugnen. Och i  
sådana fall var det nog mest fråga om finbröd, vetebröd, kakor och dyl.

Under 20- och de första åren på 30-talet upphörde ugnsbaket nästan  
helt här på orten. Och anledningen härtill torde ha berott på olika  
omständigheter. Redan under de första åren efter första v- sekelskiftet

..... brukade en bagare från Anderslöf köra bröd omkring med hästskjuts.....

..... Han kom fram här en dag i veckan. Under världskriget synes han, emel-

..... -tid, ej ha kunnat vidhålla den trafiken. Men efter krigets slut och

..... sedan bilar kommit med, blev trafiken med bröd livligare. Och ortens

..... handlare blevo nu också allmänt försedda med bröd.

..... För många hushåll kommo nog också bekvämlighetshänsyn att spela  
..... sin roll. Småhushållen, husmän och deras gelikar, voro nog bland de första

..... som fingo smak för att ha tillgång till bröd, som var mera färskt än

..... det tidvis 3 å 4 veckor gamla bröd, som de tidigare varit hänvisade

..... till. Men somlga äldre människor, som hela sitt liv varit vana vid

..... det grova, hembakade brödet höllo likväl stundom fast vid de gamla

..... traditionerna tills generationsväxling ändrade på detta. Något ändrade

..... vanor ifråga om kosthållet torde också ha spelat sin roll. I äldre

..... tid lades säkerligen större vikt vid själva brödfödan. Numera torde

..... det konsumeras betydligt mindre av bröd i hushållen än förr på sam-

..... -ma gång som födans sammansättning i övrigt blivit mera omväxlande.

Sedan 30-talets början har nog också svårigheten med att skaffa  
hembjälp (tjänarinnefrågan), bidraget till att hembaket upphört.

4

Vad gårdarna beträffar så har hushållen undan för undan blivit allt  
mindre. Beroende på lantbrukets mekanisering, på rationellare metoder,  
ifråga om dess drift, kreaturslösa jordbruk, etc. Och den manliga hjälp,  
som likväl visar sig erforderlig, får sedan en del år lita till eget  
hushåll. Vad husmodern beträffar, så är hon, i många fall hänvisad  
till att ensam klara av sina hushållsbestyr. Som exempel på hushållens  
ändrade sammansättning må anföras att på exempelvis en 50-tunlands-  
gård fanns vid sekelskiftet vanligen en dräng hela året, en 15-16  
års pojke under sommaren samt en ryktare. Dessutom en, ibland två  
jungfrur för mjölknings- och hushållsbestyr. Är husbondefolket på  
gården unga och uthålliga så är det ej ovanligt att de, mannen och  
frun, numera hjälpas åt att själva sköta det hela, möjligen med någon,  
högst tillfällig hjälp under hösten, (ifall sådan står att uppbirga).  
Det är heller inte ovanligt att under det brådaste vår- och höstarbetet  
se husmor på gården uppkälen på en traktor.

I någon mån har väl också ekonomiska faktorer spelat in och på-  
-verkat brödförsörjningsfrågan. Under första världskriget, med alla sina  
besvrligheter, blev det på samma gång stegrade inkomstmöjligheter  
för en stor del människor och detta kom att medföra anspråk på högre  
levnadsstandard. Men under senaste världskriget, med sin ofrånkomliga  
ransonering, blevo många nödsakade att övergå till hembakning i  
köksspisen.

Att folk skulle ha lämnat mjöl till bagare eller handlare för att  
få bakat bröd därav, har nog ej förekommit här på orten. Självt har  
jag ej kännedom om något sådant fall

Sedan folk slutade baka i murugnen, fick denna likväl kvarstå någon  
tid. Men efterhand blevo de rivna. Till största delen skedde detta  
under 20-talet. Det synes så ha mera allmänt visat sig behövt  
att modernisera bostäderna och i all synnerhet köken. Köken på gårdarna  
hade dittills, i huvudsak, haft samma utförande. Som var i tidens stil  
vid enskiftet på 1820-talet. Köksavdelningen på en av gårdarna bestod  
då vanligen av två lokaler. Ett mindre kök, i senare tid, åtminstone

..... sedan 80-talet utrustat med järnspis. Och så det yttre köket. Det  
..... typiska för denna lokal var en "öppen skorsten", en skorsten, som  
..... från köksgolvet hade en storlek av ungefär  $1\frac{1}{2}$ - $1\frac{1}{2}$  meter och denna  
..... dimhöll den till lofthöjd. Sedan trättade skorstenen upp mot tak-  
..... -nocken. På botten av skorstenen fanns en murad härd, med eldkammare  
..... och denna täcktes av galler och utgjorde sedan gammal tid kökets  
..... ursprungliga och enda eldstad och enda kokmöjlighet. En bit uppe  
..... satt järnstänger med krokar, vari kunde upphängas fläsk till rökning  
..... Skorstenen kunde avstängas från själva köket med en bräddörr. I nära  
..... anslutning till skorstenen var så bakugnen murad och röken från  
..... denna leddes ut i den "öppna skorstenen".

..... Någon gång inträffade det att ugnen på någon gård kom att stå  
..... kvar, oanvänd, ganska länge. I så fall var det äldre folk, som innehade  
..... gården. Men när så yngre folk togo vid, blev ugnen snart riven, i  
..... samband med modernisering. Ett exempel härpå har jag från en grann-  
..... gård här i socknen. Där stod bakugnen kvar, oanvänd, i flera år, uti

ett kök, som ännu hade kvar sitt "kullerstensgolv" och i allt övrigt var högst ålderdomligt utrustat. Då en son övertog gården i början av 30-talet, revs omgående bakugnen och den "öppna skorstenen".

Dessa hade dittills upptagit ansevärd plats. Och kunde lämna plats till normal skorsten, modern köksspis, skafferier, m.m. Köket blev i övrigt ~~helt~~ helt omdanadt och utrustat enligt nutida krav. Denna var säkerligen den siste i ordningen av gårdarna här i socknen, där köksavdelningen så moderniserades.

Det är ej bekant, fast likväl möjligt, att någon murugn revs och ersattes av ny sådan på den gamlas plats. Men i så fall torde den gamla ha visat sig allt för bristfällig.

Enskiftet på 1820-talet medförde att flera gårdar kommo att ut-  
-flyttas från "byhemmet". Denna "utbrytning" kom för Norra Åbys del att omfatta 8-9 gårdar. Jag har i minne hur åtminstone tre av dessa tedde sig vid sekelskiftet, vad beträffar dess köksavdelning. Den föreföll ha varit tämligen likartad, enl. exempel tidigare anført.

Av detta torde kunna framgå att ett sådant utförande nog var i över-  
-ensstämmelse med dåtida krav och troligen gällt för en stor del av Söderslätt



Bakugnens egentliga uppgift var ju att framställa det dagliga  
brödet. Men under en gång en tid, som saknade vår tids mångahanda  
hjälpmedel, kunde den stundom även på andra sätt vara till nytta.

8

Under somliga år, kunde hösten vara regnig och besvärlig så att det visa-  
-de sig ogörligt att få inhöstat rågen så pass torr som erfordrades  
för att få fullgott mjöl av den. Under sådana förhållanden måste  
rågen torkas. Och detta skedde i bakugnen.

Sedan fåren blivit klippta under sommaren, måste ullen undergå  
en kraftig tvättningsprocedur innan den kunde bearbetas. Och detta skedde  
också i bakugnen. I "eftervärmen" efter något bak. Efter tvättningen  
måste ullen tvättas och torkas och detta skedde också i bakugnen.

I "eftervärmen" efter något bak. Somliga rökade också fläsk i ugnen.  
Fläskstyckena måste i så fall läggas in på något slags låga pallar  
för att röken skulle kunna cirkulera fritt. Lämpligt eldningsmaterial  
måste därvid användas. Sågspån, eneris eller annat som åstadkom kraf-  
-tig rökbildning men svag värme.

Som bränsle för bakugnen användes här i bygden allmänt torrt  
pilleris. För ändamålet erfordrades rätt stark brasa och denna åstad-  
kom en del gnistbilning<sup>d</sup>, som under vissa förhållanden kunde visa  
sig riskabel för gårdarnes halmtäckta tak. Tid efter annan uppstod  
också någon eldsvåda i samband med bakning. Av en händelse kom jag  
en gång att vara närvarande vid en eldsvåda, som uppstått i sådant  
sammanhang. Det var en av de gamla gårdarna i Södra Åby by, som då  
i början av 1920-talet, skattade åt förgängelsen. Eldsvådan utbröt strax  
efter att brödet var satt i ugnen och gården nedbrann till grunden.  
Senare under dagen så snart det var möjligt att komma bakugnen nära,  
visade det sig att brödet blivit något hårdare bakat än vanligt  
men dock var fullt användbart.