

ACC. N:R M. 15655: 1-8.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Olof Persson, Klångstorp*
Härad: *Yemmehög* Berättare: " "
Socken: *Tullstorp* Berättarens yrke: *f. d. lantbrukare*
Uppteckningsår: *1959* Född år *1879* i *Tullstorps sn*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Danskt och svenskt. s. 1-3.
Ändrade vanor vid landsbygdshe-
rens matvödsförsörjning. s. 4-8
Bryggning av dricka. s. 4-5.

LUF 84

" 92

19/11-59

D ANSKT OCH SVENSKT

Före sekelskiftet under -80 och -90 talet var det dåliga arbetsförhållanden i Sverige och då emigrerade många ungdomar till Amerika, i synnerhet från fiskelägena där familjerna hade stora barnkullar. En del gifta män sökte arbete under sommaren på Bornholm eller på tegelbruk i Köpenhamns närhet. Det förekom också att ogifta hantverkare reste till Köpenhamn för att få arbete. Jag hade två kusiner: en skräddare som arbetade flera år hos Illums och en skomakare som arbetade på skofabrik. Efter några år reste de till Sverige, gifte sig och blevo egna företagare. Angående arbetsförhållandena talade de aldrig om något särskilt.

Det var ganska vanligt att unga män togo plats som elever vid danska storjordbruk, som var mycket omskrytna på den tiden. Jag har hört gamla som haft elevplats i Danmark intyga att det danska lantbruket sköttes sämre än det skånska.

Det förekom ganska ofta att danska lantbrukare arrenderade stora gårdar i Skåne. Ex.vis: dansken på Dybeck, Greyers på Toftnögsgården, Maelung på Tärnö vid Näsbyholm och troligen flera.

Luf 84

1

Det är mig inte bekant om giftermål i någon större omfattning
förekom mellan danskar och svenskar, några enstaka fall förekom dock.
Umgänget mellan de båda broderfolken hade säkert ingen inverkan
varken på levnadssätt eller sedvänjor.

Danska träskor har jag aldrig hört omtalas. Vi hade träskomakare
som på beställning tillverkade våra träskor, men eftersom de gamla
träskomakarne gick bort kom inga nya i stället utan det kom träskor
från Småland och Göttinge till personer som spikade på läderputor
och sålde dem till befolkningen.

Om någon försäljning av korgar och slöjdalster till Danmark
känner jag inte till, det är ju huvudsakligen göttingebygden som
tillverkar sådant. Det kan ju vara möjligt att längre tillbaks i
tiden sådan export förekom. Något stort varuutbyte mellan fiskare
förekom inte, men det köptes nog nät och fiskredskap från Danmark
såvida de inte själv tillverkade dem hemma.

Jag kan som sammanfattning meddela att umgänget förekom rela-
tivt litet och har säkert inte satt några särskilda spår i vår
tillvaro.

Angående smuggling berättade min mor, som var född och boende på ett lantbruk 300 meter från stranden vid Skateholm, att en kväll då regnet öste ner och det var kolmörkt någon knackade på dörren och ville bli insläppt, men vid förfrågan vem det var svarades: vi e tre herrar och väntar den fjärde (troligen skutan). De blevo naturligtvis ej insläppta. Det påstods att en större lantbrukare bidrog genom att ställa skjuts till förfogande och att tullsnokarne var dem så nära i hälarne att de körde i sporrsträck in i ett halmgolv och välte halm för lasset samt undgick på så sätt tullarne. Det berättades om en fiskare som jämte ett par yrkesbröder seglade till Köpenhamn och sökte hitföra tull pliktiga varor, men blevo slutligen fast och det gick illa för fiskaren, som förlorade hus och båt samt måste för att få tak över huvudet gräva sig in i en grusbacke för att där någon tid dra sig fram till dess han fick möjlighet att bygga sig ett litet hus.

Vid Skateholm var på den tiden en brygga där en timmerhanlare på sommaren tog iland timmer och stenkol, men den upphörde när järnvägen på -90talet kom till.

BRÖDFRÅGANFOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Som svar på brödfrågan kan jag nog bestämt påstå, att för närvarande är det ytterst få personer som bakar i murugn, däremot är det säkert många som bakar kaffebröd i spisugnen, men den övervägande delen av befolkningen köper även sitt kaffebröd.

Jag bakade groft bröd i murugn så länge jag hade ~~hade~~ lantbruk. Vi bakade till jul som räckte till påsk, så bakade vi på hösten innan vi skulle ha tröskan, vilket räckte till jul. Under sommaren lemnade jag varje gång 25 kg. grovt rågmjöl till en bagare, som i ~~sen~~ ut byte lemnade samma vikt bröd. Efter någon tid tyckte han det var för billigt, så att han begärde en krona extra för bakningen.

Innan jag talar om hur hembakningen tillgick skall jag berätta om hem brygning av dricka, vilket spelade en viss roll för bakningen före sekelskiftet innan pressjäst hade kommit allmänt i bruk.

Vid brygning av dricka i hemmen skrotades maltet på handkvarnen och placerades i en balja med avrinningstapp, varefter kokhett vatten slogs på och den avrunna vörten slogs i en jästunna. När den svalnat till jäsningsstemperatur tillsattes "gär" från föregående brygd, varvid

Luf 92

se dina
ansp. hur
lämpefinns inga
brygs. upp
J. J.

när jäsningsen kom i gång en del jäst flöt upp till ytan och kallades "gär" och en annan del av jästen sjönk till botten och kallades "bärma"

Vid bakning av grovbröd användes två olika metoder. Den äldre metoden med drickajäst tillgick sålunda: på kvällen blandades mjölet med ljunt vatten, drickajästen inblandades och degen ältes, varefter den fick vila till morgonen då den återigen ältes och formades till bröd av respektabel storlek (c:a 4 kg. s.k. "halpongabröd"), och när ugnen nu var uppellad och rensopad sattes brödet in och fick för bakningen stå i ugnen omkring två timmar då det brukade vara färdigt att tagas ut.

När pressjäst kom i handeln började folk baka s.k. aursött bröd som smakade bättre och ej blev så fort torrt och oaptitligt som förut nämnda samt tillgick sålunda: tidigt på kvällen skällades mjölet med kokhett vatten, varvid stärkelsen delvis försöckrades, och efter avsvainning till jäsningsstemperatur tillsattes den upplösta pressjästen och degen ältes för att vila för natten. Vid den nämnda blandningen skulle skulle degen slås en god stund med en stor brödspade fattad med båda händerna. För övrigt som föregående metod.

Förr i tiden skulle ju allting ordnas på gården, även malning av havregryn, vilket alltid utfördes i samband med bakningen. I bryggghuspannan låg havre i blöt och när bränderna rakades ut ur ugnen kastas de in under pannan för att bringa havren i kokning en god stund, varefter den togs upp och fick avrinna under tiden brödet bakades. När brödet tagits ur ugnen slogs havren in för att torka.

Någon dag senare skulle det malas havregryn och då ville vi ungar vara med och hjälpa till efter förmåga och krafter. Vid första malningen lossades skalen och kärnan blev grynig. Därefter skulle det mala "dröftas" för att få bort skalen. Därtill användes ett "dröftetru" (drivtråg), som fattades med båda händerna och hölls i en vaggande rörelse varvid skalen blåstes bort. Därefter fick kärnorna malas i flera omgångar med handsiktning emellan för att få så fina gryn som möjligt. Sedan längtade vi ungar efter "gnissegröden" till kvällsmat, en rätt som endast förekom vid ett sådant tillfälle och bestod av havregryn i kall mjölk. Jag har ett dröftetru som varit min farfars och är betydligt över 100 år gammalt. Min farfar dog år 1848 c:a 50 år gammal.

Allt efter som folk renoverat sina bostäder för att få bättre utrymme till kök har de gamla skorstenarne med murugn rivits och i många fall har ~~ej~~ ingen bakugn uppförts, men vid seklets början stod det inte klart att bakugnen kunde undvaras, varför det revs många skorstenar med bakugn och murades ugnar med rörstock som inte tog så stor plats och var trvligare att elda varma emedan man ej besvärades av värmen och röken. När jag tillträdde egendomen 1906 fick jag mura upp en sådan ugn.

Före seklets början var det vanligt att en "kakgumma" gick omkring i socknen med en korg på armen innehållande skorpor och bullar som hon sålde till allmänheten. Det fanns också exempel på att någon enstaka familj bakade grovbröd till försäljning. Så småningom började någon bagare att köra omkring och sälja bröd, det fanns nämligen enstaka familjer som inte hade murugn. Jag tog initiativet till bildandet av en handelsförening vid Beddinge järnvägsstation år 1909 och då klarade det sig med att en bagare lemnade bröd en gång i veckan till affären. Sedan har undan för undan allt fler bagare kommit till, i synnerhet efter bilarnes tillkomst.

En andelsbageriförening startades i början av 1940 talet i Skurup och har nu filial i Klagstorp och lämnar bröd till såväl medlemmarne som de affärer som så önska, men även bagare från andra orter och städer kör här i bygderna, så att allmänhetens smak säkert kan tillfredsställas.

Jag talade med med bagaremästare Norström i Skivarp, omkring 70 år gammal, som för några år sedan slutade med sin rörelse i Skivarp. Han gick i bagerilära i Rydsgård, började som egen utan mehjälpare i Tånebro 1908 och flyttade 1913 till Skivarp, där han utvidgade rörelsen, när han slutade hade han tre bagaregesäller och två utkörare. Ända från första tiden bakade han groft och fin matbröd samt kaffebröd och tårter, som han själv körde ut och sålde i bygden. Han talade om att i början av seklet reste en del bagaregesäller till Amerika emedan de hade svårt att få anställning i Sverige. Den som hade etablerat sig som egen företagare kunde väl försörja den då varande kundkretsen med eget arbete.