

55./

ACC. N:o R M. 16007: / - / 3.

<u>Landskap:</u>	Skåne	<u>Upptecknare:</u>	MöniKa Minnhagen Ld
<u>Härad:</u>	Lunds Stad	<u>Berättare:</u>	Fru Mathilda Håkansson, Lund
<u>Socken:</u>		<u>Berättarens yrke:f.d..</u>	innehavare av bageri
<u>Uppteckningsår:</u>	1963	<u>Född år</u>	1885 och konditori Västra Ljungby

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Stadens utseende, hus, gator, affärer m.m. s. 1 - 4.
 På Gasverksgatan fanns en mälta. s. 1.
 Berömd väverska. s. 1 - 2.
 Guldbrott. s. 2.
 Torghandel, s. 3.
 Judéen,-stadsdel. s. 3.
 Judar gick omkring och sålde tyger m.m. s. 3 - 4
 Professorer m.fl. hade gårdar utanför staden. s. 4.
 Bjudningar. s. 4.
 Lysning. s. 4.
 Bröllop. s. 5.
 Dop. s. 6.
 Kyrktagning. s. 6.
 Nämndagar och födelsedagar. s. 6.
 Jul. s. 6 - 7.
 Nöjesliv i staden. s. 7.
 Teater. s. 8.
 Bio. s. 8.
 Cirkus. s. 8.
 Fotografer. s. 8.
 Studenterna. s. 8 - 9.
 Arbetsförhållanden m.m. vid Håkanssons bageri och
 konditori. s. 9 - 13.
 Konfektfför begravning, bröllop och barndop. s. 13.

Skriv endast på denna sida.

Fröjdborg var författare till Lilla Lundens historiekrift.
Fru Mathilda Håkansson kom till Lund 1906 och gifte
sig med Konditor Tage Håkansson, innehavare av Håkanssons
Konditori och bageri.

Stadens byggnadshistoria, och personhistoriska minnen .

Vid nuvarande Karlssons Trädgård på Mårtenstorget hade Robert
Lundgren lanthandel, där bönderna satte in sina hästar på gården.
Senare satte han upp en 25-öres basar och en 10-öres basar.

Han sålde visselpipor, prydnadsraker, fingerborgar o.s.v.

I trädgården var ofta kalaer med kaffe och punch. Det blev alltid mycket sent. Trädgården var stor och vacker.

Till korgmakare Steneberg på Tomegapsgatan gick Fru
Håkassons svärfar och drack toddy. Fru Håkassons svärfar ärde
fastigheterna, där nuv. Håkassons konditori ligger t.o.a.
nuv. Lindstedts bokhandel.

På Gasverksgatan i snibben vid bron hade Eskilsson en mälta,
där bryggerierna köpte sin malt. Fru Eskilsson var en berömd
väverska. Hon vävde röllakansväv och flanskvävnad och var känd
i Amerika, dit hon sålde en del. Hon är också representerad på

intresserad av arvundenhet. Det var en stor
Malmö museum. Fru Eskilsson var liten, rund och tjock och
mycket sällskaplig. Fru Håkansson mindes med glädje guldbröllopet
hos Eskilssons. Det började kl. 3 med kaffe i trädgården och
sedan serverades middag inne och den tog 4 timmar, bl. a.
för att värdinnan läste bibeln utantill i 1 1/2 timme vid
bordet. Annars var hon inte särskilt religiös utan bara vanligt
kyrksam. Hon hade som ung varit barnflicka hos professor Alströms,
och de var bland gästerna. Doktor Karsten-Johannsen var också
där och han var precis färdig med sin läkarexamen. Middagen
bestod av buljong med pastejer, stek, fisk och tårtor. Herr
Håkansson hade som present medfört en jättekrokan. Övriga presen-
ter var mest vaser och blommor. Kalaset avslutades med groge
till herrarna och frukt till damerna.

Av gamla hus i centrum närmde Fru Håkansson först
Holmbergs gjuteri. Nuvarande Fahlmans var ett 2-våningshus,
där det fanns en mösshantverkare. Innan nuv. Håkassons byggdes
1908 - 10 låg där från stationen räknat först en trädgård med
en amorin på pedestal, där det fanns en servering som användes

intibyen var sveriges första förlag att
böcker tillgängliga för allmänheten.
Detta gjorde att boken blev en del av studentlivet och
detta ledde till att det fanns många bokhandelar i
Stockholm under 1700-talet.

Nilssons Järnhandel låg vid Stortorget, Borgs fanns
och på Skandinaviska Bankens gård fanns en stor speceriefärs.
Andra stora affärer med gårdar för hästarna var Wickmans vid
Paradisgatan och Svea mittenot.

I Judéen bodde mest judar. På söndagarna vandrade de ut tidigt på morgonen med knyten på ryggen för att sälja. Håkanssons brödförsäljningsbutik hade öppnat mellan 8 och 10, och då brukade juderna vandra förbi fönstret. De sålde tyg och kläder och ofta hade de bra saker. De sa, att de sålde billigt och att de kunnade 40 %. Då kommunikationerna mellan landet och

intibrukare utvärderat att vara svårt att få i handen. Detta gjorde att
staden ofta var dåliga, var detta utmärkt för lantborna. Det
var alltså huvudsakligen på landbygden judarna sålde.

Professorerna hade gårdar utanför staden, dit de åkte
på sörarna med häst och vagn. Fru Håkansson trodde att gårdarna
ingick i deras lön.

Vid nuv. idrottsplatsen låg det Holmbergska lantstället
och det ansågs ligga väldigt långt ut. Fru Håkasssons svärfar
hade en släkting med ett ställe vid Vattentornet.

Årsfester och familjehögtider. Eftersom telefoner var
ytterst sällsynta måste man skicka bud, när man bjöd till kalas.
Vid bjudningar började man i allmänhet med kaffe och fortsatte
med kvällsmat. Man dukade ofta ett långt bord, där gästerna
hämtade mat och sedan satt man vid småbord.

Lyning: Presentöverlämningen skedde 2:dra lyningen-
söndagen. Det var ingen särskild mottagningstid, utan folk kom
hela dagen. Själv fick Fru Håkansson blommor och en krokan
från personalen, en klocka från släkten och silver och ljus-
takar från sina svärföräldrar. Det var först kaffedrickning

protibad va att hyrden i b.1 sedan gemensam middag för personalen och släkten. Huvudrätt var vid nästan alla kallas kalvsteke.

Bröllopet hölls i längad inne på Håkanssons gård och kom prästen Thulin - senare i Valleberga - vigde dem. Han var ej präst i Lund men de kände varandra sedan gammalt. Ett litet rum var iordningställt med altare, brudpallar och blommor som dekorering, vilket allt Fru Håkansson s vägerska hade ordnat. Fru Håkansson själv hade vit klänning, slöja och en brudbukett av krysantemum, eftersom bröllopet stod i november. Myrtenkronan var en present från en god vän. Brudgummen hade frack med en krans av myrten på rockslaget. Alla herrar hade frack. På middag var bjuted med bjudningskort och den hölls första dagen för släkt och vänner och nästa dag för personalen. Hon kom ihåg matsedeln: Lax, kalvsteke, glass och krokan. Efterat var det dans. Familjen spelade och sjöng mycket. Särskilt populära var visor av Kjörling. En svägerska till Fru Håkansson hade lärt spela piano för Fröken Sjöström i Lund och spelade utmärkt och Herr Håkansson var med i Odd

Förstibmed va exkverdann i häl... förr omvänt med
Fellow kören och sjöng gärna.
Barn

Dop var som nu. Faddrar förekom alltid och kallades gudfar
och gudmor. De var vanligen utvalda bland den närmaste släkten
men de kunde också vara mycket nära vänner. Fadderskapet var
bindande. De måste alltså ta hand om barnet, om något hände
föräldrarna. Betr. namngivningen så var detta en modesak.

Kyrktagning förekom för ungefär 70 år sedan i Lund. Prästen
gick till kyrkdörren och ledde barnaföderskan till altaret.
Detta skedde efter barndopet och ej i någon anslutning till
detta.

Namn-dagar firades i allmänhet ej. Det var endast vissa
namn såsom Anna, Maria och Mathilda.

Födelsedagar var däremot viktiga. De firades alltid hemma
och började med kaffeuppvaktning på morgnarna. Inga telegram
skickades, men man skrev mycket vers. Man hade alltid stora
födeläckalas, eftersom det fanns gott om utrymme och gott om
hjälp.

Innan jul hjälpte alla till med att göra marsipangrisar

i rettibron var örtsväderet d. t. v. det var en vacker natt efter natt. Julaftonen firades gemensamt med personalen.

Det dukades långbord för alla och julklappar delades ut till alla. Flickorna fick tyg och pojkarna slipsar och skjortor.

Man serverade alla sorters julmat, sedan grishals och marängsuisse.

Så var det dans till morgonen efter grammofon. Alla rimmade till fröten, man hade också långdans och jullekar samt gissade nötter. Så smäningsom för 30-40 år sedan utbyttes julklapparna mot pengar d. v. s. alla fick en extra lön och de sista åren blev julkalasen mindre roliga, då ofta en del hade bråttos och skulle på andra ställen.

På juldagen hade Fru Håkansson alltid släktmiddag och annandagen var vanlig arbetsdag.

Julgranen var klädd med karameller och glitter, flaggor och kolor precis som nu. Men det var mera modernt med papperskarameller. Ingen julbock och ingen julkrubba. Jultomten delade ut julklapparna. På konditoriet serverades glögg.

Nöjesliv i staden. Fru Håkassons svärfar var med och bildade hantverksföreningen. I Odd Fellow var det blandat

möjlighed vs brevansöni . d. i. h. t. att sätta utmärkning
akademiker och borgare som medlemmar, men i Frimurarorden

övervägde möjliga akademikerna.

Teaterföreställningar förekom ibland på Akademiska Föreningen.

Fru Håkansson kom ihåg att hon såg "Sten Stensson Sten" omkr
1920.

1907 var det hantverksutställning i Stadsparken.

Biograf fanns vid nuv. Eskilstunaboden och kostade 25
öre i inträde. Den fanns innan Fru Håkansson var gift.

Cirkus kom till Clemenstorget anska ofta

Man köpte böcker hos någon av bokhandlarna Schedin eller
Gleerup. Det var mest Flygare-Carlén och 25-öresböcker.

Fotografer fanns två stycken, nämligen Bagges och Lundgrens.

Betr. studenter och stans övriga befolkning hade Fru
Håkansson hört av sin svärfar, att de förstnämnda brukade kiva
och släss med borgarna, och att det ofta var slagsmål mellan
arbetare och studenter. Själv tyckte hon, att de var trevliga.

Ofta kom de bakvägen på morgnarna och knackade på i bageriet.

Då hade de festat på natten och ville ha bullar och mjölk. Nästan

i restibut vid karnevalen h. i hela området
aldrig förekom kredit och aldrig månaderäkningar. Studenterna

hade vit mössa på somrarna och ofta svart på vintern. Ströget
var från Domkyrkan till slutet på Klostergatan - fram och till-
baka -, och ofta stod de i kö på söndagarna, när konditoriet
öppnade kl. 1. Stankunder som Wigforse, Piraten, Gabriel Jönsson
och Hadding rusade in för att få sina speciella soffor. Mest
serverades kaffe och kakor, samt frukostbrickor. För 75 öre
fick man: smör, bröd, ost, kokt ägg, 2 sorters uppskuret,
kaffe och mjölk. Köpte man polletter var priset 50 öre.

Vinrättigheter fanns med vin serverades inte ofta. Som stankunder
kom hon också ihåg Sam Ask, Siste Atenaren och mindre ofta
Erlander.

Vid karnevaler kastades konfetti i massor på Klostergatan och likaså efter rektorsuppvakningen på 1:ste maj.

Man brukade sopa upp såvis inomhus. Ballonger var mycket ovanligare
än nu.

Arbetsförhållanden. Personalen bodde 2 och 2 i en
länga inne på gården. Denna långa finns fortfarande kvar. Det
härmed sätts till med att hela byggnaden är vidare i bruk

Det fanns vid åtta veckor till och med förra året omkring 100
var servitriser, biträdens, lärlingar och springpojkar. Bagarna
var i allmänhet gifta och bodde ute på stan. Men alla hade
maten på arbetsplatsen och när hushållet var som störst, bestod
det av 65 personer. Kokerkaka och kökshjälp fanns. Man slaktade
1 st. gris i månaden och vid särskilda tillfällen 2 st. Grisarna
fanns i Åkarp på en gård hos en släktning. Servitriserna hade
fria förkläden och alla hade fri tvätt och detta ordnades
med hjälp av tre ungar som kom och tvättade i 3 dagar
var tredje vecka. Matordningen var följande:

Kaffe på morgonen

9 - 11 frukost: sill och potatis, ost, gröt och mjölk. Så rester
från föregående dag

Middagen 13 med husmanskost. Alltid två rätter, t.ex.
ärtor med fläsk och plättar.

Eftermiddagskaffe

Kvällsmat: stekta potatis, smör och bröd.

Det var ingen rangskillnad mellan de anställda. Lönen
innan strejken 1909 var ungefär 25 - 30 kr. Efter strejken

Det ibland var svår att få mat till hushållet. Det hänt att maten inte kom in och då ändrades den och själva strejken var besvärlig. I 6 veckor

bakade Fru Håkansson tillsammans med sin man dag och natt
och de lyckades hålla det hela i gång. Bakelseerna kostade
8 - 10 öre och fastlagsbullar bakades endast nära tiidagarna i
fastan. Det var för omkring 20 år sedan, som man tappade bort
den traditionen och de tillverkades hela våren.

Bland personalen fanns ett original som hette Johannes.
Han var egentligen något slags springpojke men han var vän
med hela stan från biskopen till de andra springpojkarna.

Endast 3 dagar höll man stängt i affären: Midsommardagen,
Långfredagen och Juldagen.

Arbetet i bageriet sköttes på följande sätt: en eller
två man kom kl. 8 på kvällen och började sätta degarna. Det
var tre olika sortter: vetedeg, grovt bröd och frankbröd.

Senare stod 3 - 4 man i rad vid ett långt trädgård och ålade degen
med händerna. Man delade upp den i olika klumpar - en bit
till surdeg för det svarta brödet. Mer rågjöl togs till råg-
mjölsbrödet. Vetedegen hölls för sig själv. När degarna var

gott smaksatt och igång med tillverkningen tog man över till nästa arbete.

döc irotibnor var stavsnöri. Sedan man kom
färdiga, kom de andra arbetarna vid 9-tiden på kvällen och
höll på till omkring kl. 4 på morgonen. Det rörde sig om ungefär
ungefär 15 arbetare. Sedan formades bröden och man ställde
upp dem på långa bräder på en ställning som gick på hjul.
Bröden kördes in i ett rum, som kallades "rasken", där man
släppte på ånga och där de jäste. Under tiden eldades ugnen.
Man fyllde bakvalvet med riktiga träd, som fick brinna till
glöder, och därefter kom en man med en fuktig vippa och sopade
rent. Bakvalvet kallades "ärnen". Ugnen var lika stor som ett
vanligt rum och byggd av gråsten. Man satte bröden på baksade
som var 3 m. lång och vid 2-tiden på natten var de första
bröden färdiga. Klockan 7 kördes de ut med häst och kärra
till hökarna i staden.

Konditoriet hade egen baklokal. Där började man inte

förrän 7 eller 7.30 på morgonen och höll på till 4 eller 5
på eftermiddagen. Innan 8-timmarsdagen fick man hålla på, tills
arbetet var färdigt. Där gjorde man även glase.

Elektrisk ugn kom 1930. Egentligen ansågs det att det

M. 16007:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

i rostjärnorna var det verkligen att i hettan anslöts till
det bakade bättre på det gamla sättet. Den första maskinen var
en degältningsmaskin, som kom 1914. Nåsta en maskin som högger
av bullar.

Bland de beställningsvaror, som tillverkades i början
på 1900-talet, fanns begravningskonfekten. Denna är nu helt
försväunnen. Resanden kom med svarta och vita papper och man
klippte själv till dem ungefär som man klipper papper till
smällkarameller. Så klistrades det på ett kors, ^{och} man lade in
en karamell gjuten av socker och vatten. Skulle konfekten
vara riktigt fin omgavs den först av glanepapper sedan av en
krans av tyll och så klistrades ett kors ovanpå. Dessa bjöde
tillsammans med vin på en bricka.

På liknande sätt tillverkades konfekt för bröllop, och
barndop med resp. en stork och en baby i stället för kors.

På samma ställe som Håkanssons bageri och konditori
läg ett äldre, som Fru Håkanssons man övertog 1902.