

ACC. N:R M. 16948 : /.

LOKALER: Själva bageriet var ett enda rum ute på gården. Innanför ingången stod en maskin som drogs för hand och i vilken grovbrödsdegen ältades för att den skulle vara lättare att arbeta, sedan. Mjölet förvarades på vinden ovanför bageriet och hälldes ned genom rör på vilka satt ballonger som vi sa, det var tygpåsar som mynnade ut i tråg. När vi skulle ha mjöl: fick vi klättra upp för en stege på vinden och med en träskopa skyffla ned de olika mjölsorterna i de här men med ballonger på. Det fanns fyra sådana hål i taket, ett för varje bröd-sort: fint bröd, grovbröd, sursött bröd och vetebröd. Ugnen eldades med långa vedträn. Vi visste precis hur många trän det skulle vara för den rätta värmen. Det var en gaslampa i taket då jag började men sen fick vi snart elektriskt ljus. Ett rum intill bageriet var packhus. Utanför bageriet, på väggen, fanns en ställning där brödet fick svalna. Affären låg i det andra huset och vette ut mot gatan. Det var en lucka in i affären, genom vilken brödet langades in. Det var bara en disk och hyllor, på ~~vilka~~ vilka de olika brödsorterna låg var för sig i affären. Det var två små fönster, någon skyltning förekom inte där, det behövdes inte, Ovanför ytterdörren stod Bengtssons Bageri, det var allt.

ÅGARE: Det var Lars Bengtsson som startade bageriet, jag tror det var omkring 80 år sedan nu. Då han dog fortsatte hans fru att sköta det. Men döttrarna ville inte överta bageriet efter henne. De tyckte, att deras föräldrar fått slita så hårt i bageriet.

ANSTÄLLDA: När Lars Bengtsson dött var det fru Bengtsson som bakade och så hennes svägerska och två bagerskor. I affären stod två biträden, ibland fler för de kom från hela stan och köpte Bengtssons bröd. Det var mycket gott.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

— 2
/

ACC. N:R

M. 16948:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Så hade de en springpojke som körde ut brödet på en kärra. Alla anställda åt i familjen, vi kunde vara 15 personer vid bordet ibland, alla utom springpojken bodde i familjen, de hade två rum på andra våningen för biträdena och bagerskerna. När jag började arbeta som bagerska där 1908 fick jag 20 kronor i månaden och fri mat och rum.

ARBETSDAGEN: Vi måste stiga upp klockan två på morgonen och sätta igång. och sedan höll vi på till kl 5 på eftermiddagen. Vi hade inga reglerade arbetstider. Vi måste baka så det räckte till. Vi hade ingen semester. Men det ordnades visst lite efter strejken 1909. Då skulle de ju gå in i fackförbundet. Söndagarna bakade vi inte. Men affären var öppen till kl 10 på förmiddagen.

ARBETET: Svägerskan brukade sköta ugnen, men vi fick lära oss också, det var viktigt att det blev rätt värme. Blev det för varmt så... Först satte vi degen, som de sa, och sedan ältade vi den. Var det grovbröd ältades den i maskin ett tag, men finbröd - vi bakade ju lite vetebröd med - ältades helt för hand. Grovbrödet ältades ytterligare för hand, då vi haft den i maskinen. Sedan vägde vi upp degen för varje bröd, på en vanlig viktvåg. Det var noga med det. Brödet fick jäsa i tråg med lock på. Det gräddes direkt i ugnen, inte på plåtar så vi fick rengöra ugnen varje dag. Vi brukade skura bänkarna en gång i veckan, på lördagseftermiddagen. Vi skrapade av dem varje kväll. Stengolvet i bageriet skurade vi var vecka. Man arbetade degen mycket mer förr än nu och brödet blev mycket saftigare därför. Sådant bröd finns inte att köpa nu. Lars Bengtsson var särskilt känd för sitt goda vörtbröd. Jag vet inte hur det gjordes, det är synd. Moster (fru Bengtsson) kunde receptet i huvudet. Jag vet bara att hon skällade degen och satte till kryddor och vört. Man var så ung då så man tänkte

ACC. N:R M. 16948:3.

inte på att lära sig receptet.

PRISER: Ja, det fanns ett bröd som kostade 25 öre, och ett som kostade 50 öre. Vetebrödet kostade 35 öre men det var ju långa stänger. Prutning förekom inte. Vi slog in brödet i vanligt papper.

FÖRSÄLJNING: Vi sålde mycket bröd till hökerierna, ja det var nog bara till hökerier vi sålde, inte till speceriaffärer. Springpojken körde ut varje dag Han var klädd i ett stort vitt förkläde och hade vita stora ärmskydd och ett skynke över kärran, så det var renligt på den tiden med. Det var Perssons hökeri på Bredgatan och ett hökeri på Tomegapsgatan tror jag, men jag vet inte vilket. I nya stan, som vi sa, fast den delen är ju gammal, Nöden, kallas det visst, där fanns många hökerier, där Fenix har affär nu. Svägerskan sålde bröd på torget också. Bengtssons hade ett lantställe och hästen där brukade de spanna för en vagn och så for svägerskan till Stortorget varje onsdag och lördag och sålde bröd. Där stod ju slaktare också på Stortorget på den tiden. Vi sålde t o med bröd ända upptill Kiruna, det var vörtbröd. En konduktör, som reste brukade ta upp beställningar. Vid jularna bakade vi mängder av vörtbröd, vi började redan i början av december och höll på hela januari ut.

RÅVARORNA: På den tiden tog vi hem vagnslass med mjöl, grovt bröd, rågsikt, vetemjöl. Det bevarades på vinden. Det kom från en valskvarn i Lilla Harrie, tror jag. Vi fick hämta det med häst och vagn vid stationen.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

3