

# VEDELDADE BAKUGNAR

Erik Andersson



GÖTEBORGS UNIVERSITET

**HANTVERKSLABORATORIET** vid Göteborgs universitet är ett nationellt centrum för kulturmiljöns hantverk, som drivs i samarbete med hantverksföretag, branschorganisationer och myndigheter. Hantverkslaboratoriets uppdrag är dels att dokumentera och säkra hotade hantverkskunskaper, dels att säkra kvalitet och utveckla metoder inom fältet kulturmiljöns hantverk.

Denna rapport är resultatet av ett så kallat gästhantverkarprojekt. Hantverkslaboratoriet inrättat ett slags praktikerforskar-tjänst, som benämns **GÄSTHANTVERKARE**. Stödet syftar till att ge hantverkare utrymme att själva utveckla sitt hantverk. Hantverkslaboratoriet erbjuder anställning om cirka tre månader heltid och vetenskaplig handledning för att fördjupa sig i ett problem eller en utvecklingsidé från sitt arbetslivs vardag. Anställningen anpassas till projektuppgiften och den enskilde hantverkarens arbetssituation. Kriterier för bedömning är uppgiftens relevans för kulturmiljövården, genomförbarhet med begränsad tid, praktisk tillämpbarhet och hantverksbaserat perspektiv.

Hantverkslaboratoriet  
Magasinsgatan 4  
Box 77, SE-542 21 Mariestad  
craftlab@conservation.gu.se  
www.craftlab.gu.se

# INNEHÅLL

|                         |   |
|-------------------------|---|
| VEDELDADE BAKUGNAR..... | 5 |
|-------------------------|---|

Dragjärn  
Ugnsöppning  
Härden  
Valvet  
Murbruket  
Glödgruva  
Lyseldslucka  
Sumphåla  
Kvalmpanna  
Degjäsningsskåp  
Knäckebrödtork  
Kölna  
Kamin, järnspis  
Öppen spis

|  |    |
|--|----|
| INTERVJU MED BAGARE MARIANNE ERIKSSON..... | 10 |
|--|----|

## KATALOG

|  |    |
|--|----|
| 1. Bollnäs konditori .....             | 14 |
| 2. Delsbo forngård .....               | 16 |
| 3. Edsbyn, "Sommars bageri" .....      | 20 |
| 4. Hammarsvall, paltbrödbageri .....   | 26 |
| 5. Högtomt, bakstuga .....             | 30 |
| 6. Högtomt, bageri och smedja .....    | 34 |
| 7. Hybo järnvägsstation .....          | 38 |
| 8. Karsjö Olsgård .....                | 46 |
| 9. Lund, bakstuga och kölna .....      | 50 |
| 10. Lund, "Erskas bakstuga" .....      | 56 |
| 11. Los prästgård .....                | 60 |
| 12. Rossla, smedja och bakstuga.....   | 64 |
| 13. Skogsta, "Bageriet på Heden" ..... | 68 |
| 14. Segersta Landa, mejeristuga .....  | 74 |
| 15. Undersviks prästgård .....         | 78 |
| 16. Västeräng .....                    | 82 |
| 17. Ängebo "Ängebo bageri" .....       | 86 |



## VEDELDADE BAKUGNAR

Det är alltid lätt att i en sådan här undersökning börja med: ”Redan de gamla grekerna...”

I det här fallet vore det alldeles ovanligt lätt. Bakugnen är en sådan grundläggande del av vår kultur att det finns många och bra historiska belägg för den. Det finns egyptiska skrifter med hieroglyfer som berättar om ugnar. Det finns bakugnar bevarade i askan av Pompeijs ruiner. Den äldsta bevarade ugnen på svenskt område sägs vara den som finns i det medeltida försvarstornet Kärnan i Helsingborg. Den här skriften skall inte handla om dem.

När den tidsperiod som brukar kallas industrialismen började hade bönder, allmogekvinnor, bagare och murare tillsammans utvecklat och förfinat bakugnens konstruktion så att den fyllde en mängd olika funktioner; en del som gällde själva gräddandet av brödet och andra med helt andra uppgifter. Det finns ugnar för olika sorts bröd, ofta beroende på vilket mjöl man har haft att tillgå, det finns ugnar som förutom att baka även kan tillverka malt, jäsa deg, torka knäckebröd och skorpor, spruta ånga, laga mat, värma vatten, ge belysning, röka kött, torka säd. Till exempel. Om de här ugnarna, de som fungerar utan hjälp av elektricitet, skall det här handla.

Min tanke med upplägget är att undersökningen skall vara en hjälp för den som vill förstå en äldre bakugn och även underlätta för den som vill mura en av sådan typ. Bilderna, texten och ritningarna är tänkta att komplettera varann så att de tillsammans ger en tydlig bild av ugnens uppbyggnad och funktion. Det är inte min avsikt att skriva en instruktion om hur man murar en bakugn. Om någon vill använda beskrivningarna till det så är det bra, men då krävs förkunskaper. Det finns däremot ett antal detaljer som återkommer hos många ugnar och det finns anledning att här diskutera dem. De beteckningar som jag använder är sådana jag hört användas av äldre murare eller erfarna bagare.

Nedan presenteras något om ugnens olika detaljer.

### Dragjärn

En vedeldad bakugn som inte används kontinuerligt bör eldas upp till sin rätta värme försiktigt, under lång tid. Åtminstone tre dagar är att rekommendera. Sedan bibehåller den dock värmen, med lite underhållseldning, i flera dagar. Bakugnsvalvet reser sig, utvidgas, av värmen och förorsakar lätt sprickor i ugnssidorna om man eldar för hårt och snabbt. För att motverka de här rörelserna finns på många ugnar dragjärn.

Järnen kan vara utformade på många olika sätt. Den i mitt tycke enklaste och bästa varianten är när de genomgående järnen är gängade i ändarna och de stående, sammanhållande består av vinkeljärn. Då är det enkelt att efterdra muttrarna lite när murverket torkat och därmed krympt något.

De flesta ugnar har dragjärn, men ibland har hantverkaren i stället gjort sidoväggarna extra kraftiga, minst en och en halv sten, och det förefaller att fungera bra, särskilt i de fallen när valvets spännvidd inte är så stor.

### Ugnsöppningen

Kallades förr för ”Gipan” och dess mått ger en bra antydning om vilket bröd man huvudsakligen har tänkt att baka i ugnen. Tunnbrödsugnar kan ha en så vid ugnsöppning som 800 mm och är sällan högre än 250 mm. Limpugnarnas ugnsluckor är betydligt smalare, 550 mm är ett vanligt mått och valvet är oftast högre.

## Härden

Jag har valt att benämna den yta som man placerar brödet på vid gräddningen för "hård". Det äldre uttrycket är annars "ärl", men det är inte en så spridd benämning nuförtiden. Härden muras oftast plan, men det förekommer att den utformats sluttande, lägst i framkant. Avsikten med det är att ge bättre uppsikt in i ugnen.

Materialet i ugnsbotten består vanligen av tegel, utom vid gräddande av hållbröd då en järnhäll utgör botten i ugnen. I äldre ugnar är det vanligt med ett större, kvadratisk utformat tegel som såldes under benämningen "hårdtegel" eller "ärlssten". Tanken är att eftersom antalet fogar mellan teglen minskar så får man en slätare, mer lättarbetad yta att hantera brödet på. Hårdtegel fanns både som eldfast och vanligt normaltegel. Vilket leder oss in på diskussionen om eldfast kontra normaltegel.

Det är mitt intryck att bagare som lärt sig baka på en hård av normaltegel har svårare att baka på en yta av eldfast material. Brödet, i alla fall tunnbrödet, bränns lättare. Det finns dock många som aldrig har bakat på någon annan yta än av eldfast och tycker att det går bra.

Vad skall man då säga om varaktigheten hos vanligt tegel och eldfast? Frågan är inte enkel att besvara. Det finns ugnar murade av normaltegel som har eldats i många år och uppvisar ytterst få skador, varken i hård eller valv. Det som är viktigt att betona är att det då handlar om utvalt, hårdbränt tegel som närmar sig det eldfasta i sina egenskaper. Det finns i handeln i dag utmärkt normaltegel för den som föredrar det framför det eldfasta, det blir också något billigare.

Under teglet eller järnhällen i härden läggs ett isolerande material. Den enda variant av det jag har träffat på vid rivning och ommurning av äldre ugnar är krossat glas. Glaset läggs i ett ungefär 100 mm tjockt lager och avjämns med sand. Hårdteglet läggs löst ovanpå.

## Valvet

Alla bakugnsvalv jag har sett har sitt anfang på sidoväggar av två skift tegel. Det vill säga att sidoväggarna blir då ungefär 160-190 mm höga. Detta är då alltså valvets lägsta punkt. Den högsta varierar beroende på vilket sorts bröd man huvudsakligen har tänkt sig att baka i ugnen. Tunnbrödsugnens valv kan ha en så låg höjd som 220 mm, limpugnar ända upp till 350 mm eller mer. Tanken är förstås att man vid tunnbrödsbak vill ha ned värmen så lågt som det är möjligt, man måste dock förstås fortfarande ha plats att arbeta med brödkakorna.

Det finns fler sätt att lägga upp murförbandet i valvet. Det absolut dominerande är när man murar likadant som i ett halvstenförband i en fasadvägg. Det vill säga, varje tegelsten skjuter över den undre med halva sin längd. Valvets tjocklek blir då en halv tegelsten.

Ett något ovanligare är när valvet muras som ett antal separata valvbågar som ställs mot varann. Det är vanligast när man murar om ett valv och det är svårt/trångt att sätta upp en hel valvform.

Ytterligare ett sätt att utforma valvet har jag sett, men bara på en enda ugn. Det är ugnen på Hagmans bageri, se denna, där valvet är murat med eldfast tegel stående med kopytan ned mot ugnen. Valvets tjocklek blir där alltså lika med tegelstensens längd - 250 mm.

I valvets bakre del, längst in i ugnen, börjar rökkanalerna. En vanlig, något mindre ugn har

vanligen två kanaler, någon gång bara en. Större bageriugnar har oftast tre. Teglets dimensioner brukar få ge storleken på rökkanalerna. Alltså, om man murar med ett tegel av dimensionen 300x 150 mm så blir kanalens storlek en halv sten - 150x 150 mm.

Rökkanalerna dras från ugnens bakre del, fram över ugnen och mynnar antingen i ett särskilt rökuppsamlingsutrymme varifrån en större kanal leder ut i skorstenen eller ut i en murad kåpa över ugnöppningen. Där rökkanalerna mynnar brukar det finnas separata sotluckor och ibland spjäll, för varje kanal. De ger bagaren möjlighet att om så behövs styra värmen från den ena sidan av ugnen till den andra. Detta är nog viktigast på stora ugnar. Den skorstenspipa som skall ta emot röken från en bakugn skall ha en storlek av minst en tegelsten, gärna två.

## Murbruket

Det totalt dominerande murbruket i de äldre ugnarna är lerbruk. Detta kan nog ha flera skäl. Lerbruket har många goda egenskaper när murverket utsätts för hetta. Det är elastiskt, utvidgar sig och krymper, oftast utan att spricka. Det var också billigt, lertag fanns i de flesta byar. Man bör dock inte mura eldfast tegel med lerbruk, utan i sådana fall använda eldfast murbruk. När man arbetar med lerbruk bör fogarna hållas tunna eftersom bruket har stor smidighet, men ringa styrka.

De ugnar som murades från år 1950 och framåt är oftast murade med kalkcementbruk. Om det skall fungera bra så bör nog valv och hård muras med eldfast tegel och hela konstruktionen ha sitt fokus på styrka, snarare än elasticitet. De här, hittills berörda detaljerna är de som finns på varje ugn, nu börjar vi diskutera de mer specialiserade finesserna.

## Glödgruva

Av de olika specialfunktioner som finns på äldre ugnar så är glödgruvan en av de vanligaste och den finns i ett stort antal variationer. Dess användning förefaller dock av någon anledning ha fallit i glömska både hos murare och bagare.

Idén med en glödgruva är att när ugnen har eldats upp i full värme så rakar man ned glöd i ett utrymme som vanligen är placerat meddetsamma innanför ugnöppningen och där glöderna sedan hjälper till att hålla ugnen varm under längre tid. Längst fram i ugnen, nära luckorna är också värmen lägst. Glödgruvan hjälper till så att värmen blir lika i hela ugnen. För att denna anordning skall fungera krävs en stor sotlucka, vanligen placerad rakt under ugnöppningen. Glödgruvan måste också ha en egen rökgång annars får bagaren rök och kolos i ansiktet. Anslutningen till den måste sitta så högt att den inte täcks av glöderna och bränderna man rakar ned i glödgruvan.

## Lyseldslucka

När elden slocknat i bakugnen så blir det mörkt och därmed svårt att se brödet man arbetar med. Det är extra besvärligt vid tunnbrödsbak där det faktiskt handlar om sekunder om brödet skall bli bra gräddat. För att ge arbetsbelysning så brukar man upprätthålla en lyseld, antingen på den ena eller ibland på bägge sidorna i ugnen. Detta var förstås ännu viktigare i

tiden före elektrisk belysning. Lyselden sköts och underhålls från en lyseldslucka på sidan om den egentliga ugnöppningen. På så sätt slipper man också att sopa härden där det annars lätt skulle hamna bränder om man eldade från ugnöppningen.

## Sumphåla

Man ser den oftast vid bageri och konditoriugnar. Sumphålan är en försänkning i golvet framför ugnen. Den är byggd av vattentätt material, plåt eller betong. Vanligen är den ungefär 100 mm djup och med yttermått kring 1,5 till 1,8 meter. Sumphålan är en brandskyddsåtgärd, där rakar man ut askan-glöden från ugnen eller glödgruvan och namnet syftar på att man där brukade ha lite vatten eller fuktig sand som släckte glöden. Bagaren stod alltså i sumphålan när han eller hon arbetade vid ugnen. En uppgiftslämnare säger att hon sett sumphålor med en tilluftskanal dragen utifrån under golvet. Detta för att ge ugnen gott om syre vid eldningen.

## Kvalmpanna

Kvalm är det äldre ordet för ånga och kvalmpannans huvudsakliga uppgift var alltså att producera kvalm-ånga som släpptes in i ugnen under baket eller in under de jäsande brödamnena. Ett bageri utrustat med kvalmpanna var alltså ett ångbageri. Ångans uppgift i ugnen var att ge en knaprig yta på till exempel småfrallor.

Kvalmpannan är konstruerad som en vanlig murpanna: en stor järngryta muras in på så sätt att man kan elda under den och lågorna och röken går runt grytan för att maximalt utnyttja värmen från elden. Det brukar krävas en eller fler sotluckor för att man skall komma åt att sota runt hela grytan. Den synliga skillnaden mot en vanlig murpanna är dels placeringen, kvalmpannan står nära ugnöppningen och så har locket på kvalmpannan ett trårör som man sticker in i ugnsluckan eller glödgruvan när man vill tillföra ånga.

Det är också vanligt att det finns en vanlig murpanna i samma eldstadskomplex som bakugnen. Murpannans uppgift är framför allt att tillverka varmvatten för disk och tvätt.

## Degjäsningsskåp

I modernare bagerier finns ofta ett särskilt rum där brödamnena får jäsa i varm och fuktig atmosfär. På äldre ugnar kan man finna ett skåp av trä inmurat på sidan eller över ugnen med hyllor att ställa jäsande bröd eller deg på. Ibland, se Högtomt bageri, har man murat in en mindre murpanna under skåpet för att skapa den eftertraktade varma och fuktiga luften. Det var nog särskilt viktigt under den kalla årstiden och med kanske inte så varma byggnader att arbeta i.

## Knäckebrödstork

När knäckebröd och skorpor är färdiggräddade måste de eftertorkas för att den sista fuktigheten skall försvinna, annars mjuknar de eller möglar efter en tid. Hålet i mitten på knäckebrödet är ett minne efter det, brödkakorna trädde upp på stänger för att torka.

På större bageriugnar brukar finnas en knäckebrödstork. Den är utformad som ett rum med



murade väggar och ibland murat, valvat tak, placerat ovanpå ugnen. På så sätt utnyttjas spillvärmens från ugnen till att torka brödet.

Man når torken genom att en stege eller trappa leder upp till en dörr eller lucka och in i utrymmet ovanför ugnen. Där finns en torkställning av trä som brödkäpparna hängs upp på. Knäckebrödstorken brukar ha en eller flera tilluftsventiler lågt placerade i sidoväggarna. Sedan finns också en frånluftsventil i taket som ofta slutar i en trätrumma ut på vinden.

På Sommars bageri i Edsbyn räckte tydligen inte spillvärmens från ugnen till, utan man har även haft en kamin i knäckebrödstorken som ytterligare har höjt temperaturen och minskat luftfuktigheten. Flera uppgiftslämnare säger att knäckebrödstorken var ett populärt sovrum för människor med ledbesvär. Värken lindrades lite av värmen.

## Kölna

Det här är inte rätt forum för att utreda den fulla kopplingen mellan öltillverkning och brödbakning. Annars finns det, för den som så vill, mycket att forska i här.

Det är inte praktiskt möjligt att baka bröd av enbart kornmjöl. Proteinhalten är för låg, brödet håller inte ihop. Ändå var korn det enda sädeslag som hann mogna här i norra Sverige och därför var kornmjöl det enda lätt tillgängliga mjölet som fanns att baka med. Lösningen för att höja proteinhalten och därmed göra degen möjlig att kavla ut i 80 cm stora millimetertunna kakor var att göra som vid öltillverkning: Man mältade kornet, torkade det och malde det sedan till mjöl som blandades med det vanliga kornmjölet. Även restprodukterna från öl och brännvinstillverkning, drav och drank, blandades i degen och gjorde den mer lättarbetad.

När man mältar så blötlägger man korn och låter det börja groddas. Sedan skall det groddade kornet torkas och det är det som är kölans uppgift. En kölna består av en värmekälla som värmer torkplåtar. Kornet skottas upp på plåtarna och torkas under omrörning så att det inte bränns. Det exempel på en kombinerad bakugn och kölna som finns i den här undersökningen är den i Lund i Delsbo. Med ett system av spjäll kan man där leda värmen huvudsakligen över ugnen eller in under torkplåtarna. Öltillverkning ger också ett överskott på jäst, vilken användes mycket av bagerierna förr.

## Kamin, järnspis

Bakugnarnas eldstadskomplex innehåller ofta en järnspis eller kamin. De har bland annat använts för att värma degspad och när man ville utföra mejeriarbeten som att baka ostkaka. Bagerier som bakar konditorivaror har också ett behov av att kunna smälta smör och koka kolasås eller liknande.

## Öppen spis

Bakugn kombinerad med öppenspis är en mycket vanlig företeelse i allmogens bakstugor. Den skall då inte betraktas främst som en värmekälla, det blir varmt ändå när man bakar. Däremot var behovet av en ljuskälla stort innan det blev vanligt med fotogenlampor. Om bakugnskomplexet även innehåller en murpanna brukar den eldas inifrån öppenspisens eldstad.



Marianne Eriksson.

Tunnbrödsbageriet i Järvsö.

## INTERVJU MED BAGARE MARIANNE ERIKSSON

Marianne började baka tunnbröd vid Myra Tunnbrödsbageri i Järvsö år 1988, som vikarie för en gravid bagare vars armar började bli för korta för att nå fram till ugnen. Tack vare talang och intresse blev hon sedan kvar och följde med bageriet vid flytten till Stene Gård år 1991. Sedan ett antal år driver hon det bageriet själv. Hon bakar huvudsakligen tunnbröd, mjukt och hårt, men även limpor och bullar. Via kurser och studieresor, bland annat till Italien har hon vidareutbildat sig själv och utvecklat sin kunskap och sitt yrkeskunnande. Bageriverksamheten vid Stene Gård får betecknas som ett halvtidsarbete som huvudsakligen utförs under turistsäsongen.

### **Vilka egenskaper har en bra respektive dålig ugn?**

En viktig detalj är ugnsbottens förmåga att bibehålla en jämn värme. Detta beror på den isolering, företrädesvis glas, som finns under härden och murarens förmåga att åstadkomma liknande förhållanden under hela härden. På en dålig ugn finns det kallare områden och då blir inte brödet jämnt gräddat. Så finns det också ugnar som inte behåller värmen överhuvudtaget, utan man är tvungen att raka ut glöd över härden stup i ett och värma den.

### **Vad tänker du på när du första gången bakar i en för dig okänd ugn?**

Först av allt frågar jag bakugnsinnehavaren när man senast bakade i ugnen. Om det är flera år sedan så bakar jag överhuvudtaget inte utan att man först låtit sotaren besiktiga anläggningen. Det finns flera exempel på att man via en otät bakugnsrökgång förorsakat allvarliga bränder.

Sedan bör en ugn som stått kall länge värmas upp mycket sakta, en vecka är lämpligt. Jag brukar först sätta in en kupévärmare, sedan värmeljus och först därefter börja elda med ved. Teglet i en uppvärmd bakstuga innehåller mycket fukt och den måste få chansen att långsamt drivas ut, annars kan det bildas sprickor i ugnen.

Om det är möjligt så frågar jag också ägaren vilken ved man brukat använda vid bak i ugnen i fråga. Det är olika från ugn till ugn vilken ved som är lämplig.

## **Berätta om ved!**

Den ugn som vi har tillgång till här på Stene Gård kan inte eldas med någon annan ved än torrgran. Det tog ett tag för oss att förstå det, då ugnen som vi tidigare använt i Myra bäst eldades med björkved. Det här är viktigt: Alla ugnar har olika egenskaper och dessa måste man lära sig. Konsten att baka i vedeldad ugn består mycket av att lära sig att bedöma värmen och hur man via eldningen uppnår den. En bagare i Italien som jag besökte eldade bara med bokved. När han någon gång hade eldat med annan ved trodde kunderna att han bytt recept. Valet av ved påverkar smaken på brödet.

På en säsong så förbrukar vi här på tunnbrödsbageriet ungefär 25 kubikmeter torr granved. Då eldar vi varje morgon och hela tiden under bakningen, inte på kvällen.

## **Den här frågan kanske på något vis kan uppfattas som känslig, men flera av de bagare som jag samtalat med har förutom sin vedeldade ugn även haft tillgång till en elektrisk bageriugn och mitt intryck är att stordelen av det bröd som försålts har bakats i den. Vad skulle anledningen till det vara?**

Det är på många vis enklare att baka i en elektrisk ugn, man ställer in termostaten på den temperatur man önskar och sedan är det klart. Den vedeldade ugnen kräver passning, arbete och att man är villig att lära sig att bedöma värmen. Yttertemperatur och luftfuktighet påverkar också hur man måste elda. Alla dagar är inte likadana. Smakrikedomen i brödet som gräddats i vedeldad ugn gör det dock värt ansträngningen, tycker jag.

## **Uttryckt i grader Celcius, vilken temperatur är lämplig att grädda tunnbröd i?**

Det går inte att svara på, konstigt nog. Det varierar också från ugn till ugn. Vår ugn här som har härd och valv av eldfast tegel måste upp över 500 grader om brödet skall bli bra. Andra ugnar fungerar på betydligt lägre temperaturer. Vi gräddar mjukt tunnbröd i 30-40 sekunder, hårt i 40-45 sekunder.

## **Om du fick möjlighet att helt efter egen önskan beställa en vedeldad ugn, hur skulle du då vilja att den såg ut?**

Ja... Jag skulle inte eftersträva en absolut slät härd och hellre vanligt tegel än eldfast och absolut inte en järnhäll. Den bästa härd jag bakat på var av natursten och var mycket ojämn. Jag trodde att brödet skulle sjunka ned i ojämnheterna och fastna, men tvärtom så lyfte det av värmen och blev alldeles utmärkt. Om jag skulle vilja baka mjukbröd och bullar så skulle jag ändå använda plåtar till att baka dem på.

Sedan skulle det finnas en glödgruva innanför ugnöppningen som gjorde att värmen i ugnen blev jämnare. Det vore också bra med spjällförsedda kanaler så att det var möjligt att styra värmen från sida till sida i ugnen. Något behov av att kunna spruta in ånga i ugnen har jag aldrig känt. Skulle den effekten behövas går det att ställa in en skål med varmvatten.

Höjden på ugnsbotten, räknat från golvet bör inte vara för hög, det är bättre att böja och räta på sig och på så sätt uppnå en dynamisk arbetssituation, än att behöva sträcka sig hela tiden och kanske få ont i axlarna på kuppen.

**Ett problem som man som murare brottas med är att förhindra att ugnsväggarna spricker. Dragjärn och andra åtgärder minskar rörelserna som uppstår men kan inte helt stoppa dem. Hur ser du på den problematiken?**

Jag brukar likna bakugnen vid en semla. Alltså med lock. Överdelen, med själva ugnen lyfter sig och rör sig. Det går inte att förhindra. Jag har aldrig sett en välanvänd bakugn utan sprickor.

### **Intervjuarens sammanfattning**

Det är ett nöje att samtala med Marianne Eriksson. Hon har en djupgående kunskap om bröd och bakning, också mycket som faller utanför den här intervjuens syfte, som naturligtvis i första hand handlar om ugnen. Hon är också i allra högsta grad en hantverkare som har arbetat sig fram till en stor yrkesskicklighet genom åren.

Det här är mina ord, inte hennes, men mitt intryck är att hon befriades av något som en kursledare sa till henne en gång: "Gör det enkelt för dig". När det väl hade sjunkit in och hon börjat tillämpa detta på sitt dagliga arbete föll utförandet av många arbetsuppgifter naturligt på plats. Jäsningen, kavlandet, gräddning och så vidare. När man skaffat sig grundkunskaperna om sitt material skall man arbeta med materialet, inte mot det. Det gäller en hel del saker i livet.

# KATALOG

## Vedeldade bakugnar i Hälsingland

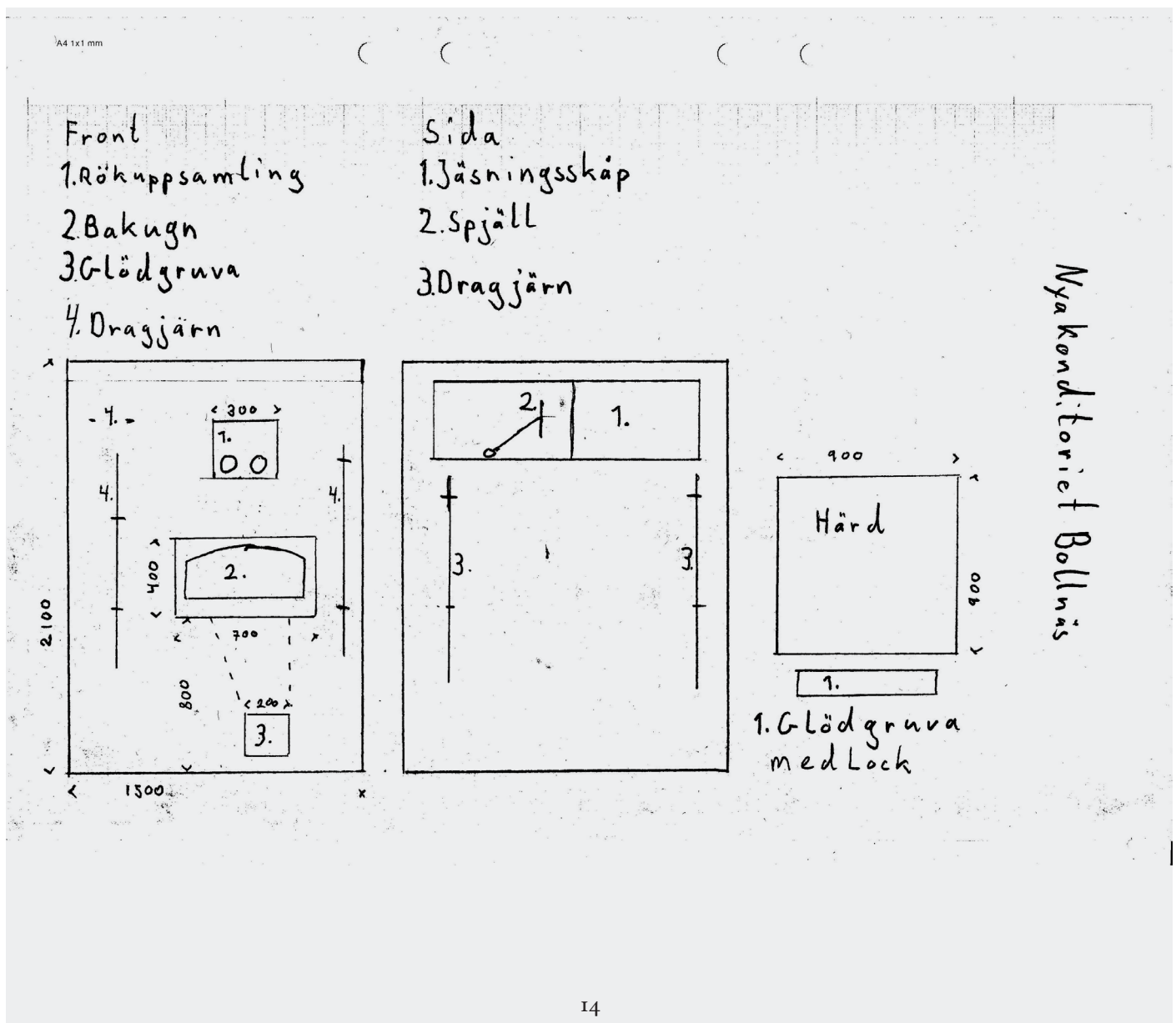


## "NYA KONDITORIET" I BOLLNÄS

Nya konditoriet existerar fortfarande, men i andra lokaler. Bakugnen i den här, äldre fastigheten murades år 1913. I bagerilokalen är nu förråd till en leksaksaffär, vilket kan man säga gjorde besiktningen lite besvärlig. Det var trångt.

Konditoribakugnen är inte så stor, härden är endast 90x90 cm. Valvhöjden är 35 cm. Golvet framför ugnen har en sumphåla, 10 cm djup och lika bred som ugnen där man kunde raka ut kol och aska i fuktig sand för att minska brandrisken. På vänster sida, sett från fronten, högst upp i bakugnsmuren finns ett inbyggt jäsningsskåp där man också hittar spjället till ugnen.

Glödgruvan är inte så stor och har ingen egen rökgång, men ett lock över öppningen med detsamma innanför ugnsluckorna. Ugnen har två rökkanaler som mynnar i rökuppsamlingsutrymmet. Därifrån dras röken återigen in över ugnen, fram emot spjället och upp i skorstenen. Härden är murad med 300x300x55 mm eldfast hårdtegel. Valvet är murat med eldfast tegel 300x150x60 mm. Ugnskomplexet är i sin helhet murat med tegel av dimensionen 300x150x70 mm och kalkbruk utom i eldstaden där man använt eldfast murbruk





Härd



Rökuppsamling



Degjäsningsskåp



Front

## DELSBO FORNGÅRD

Husen på Delsbo Forngård är i de flesta fall ditflyttade under de första seklen på 1900-talet. Min bedömning av bakugnen i bakstugan är att den murades på 1950-talet. Den är intressant ur flera aspekter. Den är utan tvekan avsedd att i första hand baka tunnbröd i, valvet är lågt, 27 cm på högsta punkten, bakugnsluckan vid så att man skall kunna baka stora kakor. Den är sammanbyggd med en öppen spis och en murpanna, alldeles som det brukar vara. Men, röken från bakugnskanalerna går inte upp i spisens kåpa som vanligt, utan har sin egen rökkanal direkt till skorstenen.

Sedan är det glödgruvan som nog får betraktas som en finess, vanlig i bageriugnar men inte annars. I glödgruvan rakas glöd ner som hjälper till att hålla ugnen varm. Den har sin egen rökgång, annars får den som bakar rök-koldioxid i ansiktet vid bakningen. I den här ugnen så börjar glödgruvans rökgång omedelbart innanför bakugnsluckorna och alltså direkt ovanför glödgruvans öppning. Noteras kan också att komplexet är murat på så vis att bakugnen kan rivas och muras om, utan att man behöver riva öppen spis, murpanna eller skorsten.

Inget eldfast tegel har använts, bara vanligt murtegel. Bakugnen är murad med lerbruk, putsad med kalkbruk. Resten av komplexet är murat och putsat med kalkcementbruk. Bakugnen beskrivs av de som brukar baka där som en mycket bra ugn.

## Delsbo Forngård Bakstuga







Bakugnskomplex



Öppen spis, murpanna

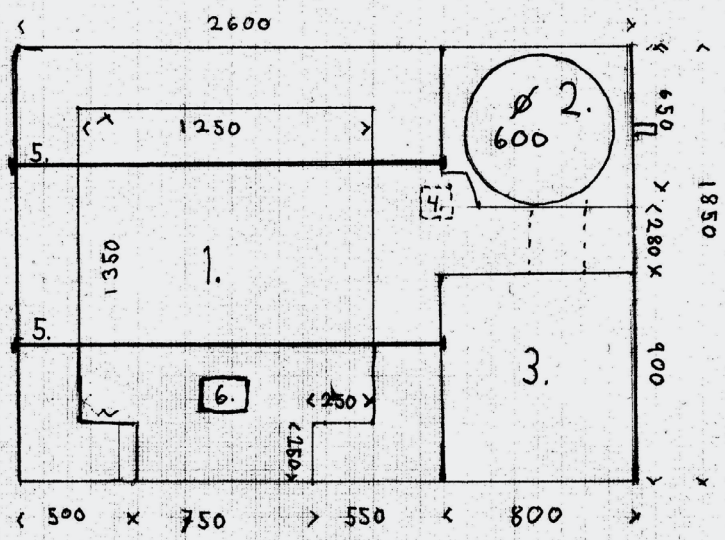


Front



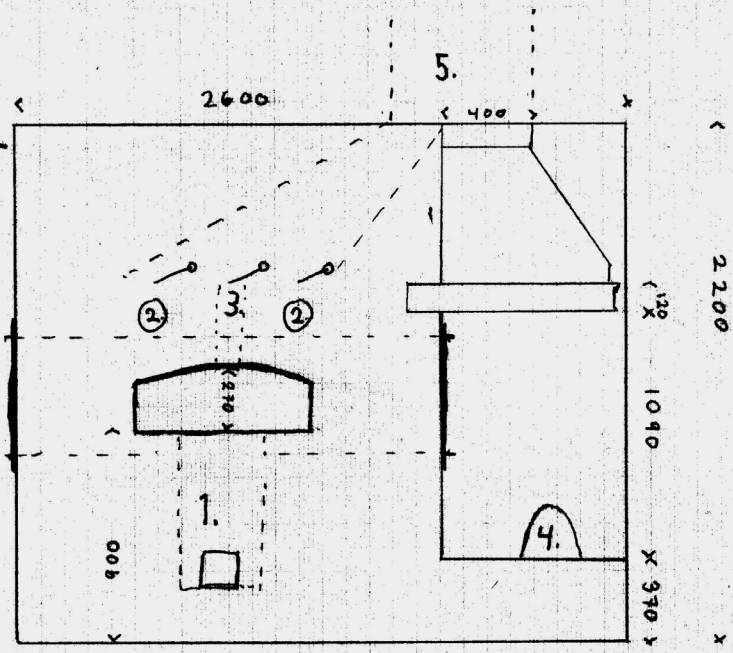
Sotlucka till glödgruva

- 1. Bakugnens härd
- 2. Murpanna
- 3. Eldstadsplan
- 4. Rökgång murpanna
- 5. Daggjärn
- 6. Glödgruva



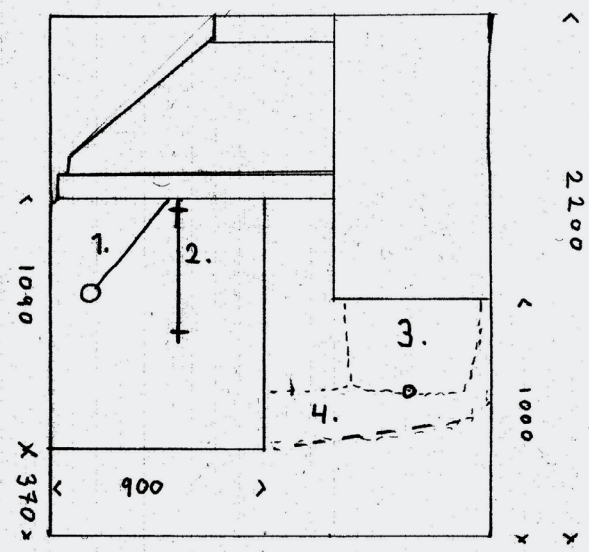
Delsto Forngård Plan

- 1. Glödgruva
- 2. Bakugnens sotluckspjäll
- 3. Glödgruvans spjäll
- 4. Murpannans Eldstad
- 5. Skorsten



Delsto Forngård Front

- 1 Spjäll  
öppen spis
- 2. Dragjärn
- 3. Murpanna
- 4. Murpannans  
Eldstad



Delsbo Fornvärd Sida

## SOMMARS CAFÉ & BAGERI I EDSBYN

Det äldre Sommars bageri (det yngre ligger tvärs över gatan) är inrymt i en mycket stor byggnad som förutom bageriet även inrymde bland annat ladugård, stall, kafé, verkstad och diverse förvaringslokaler. Om jag inte visste att man bakat för kafeéns behov skulle jag säga att det är ett utpräglat knäckebrödsbageri. Torkrummet för knäckebröd ovanpå ugnen är stort, högt i tak, utrustat med en rökkanal för en kamin (mycket välanvänd) och försett med en träställning för upphängningen av brödkäpparna. Dessutom finns en lastlucka från torkrummet som vetter in på bageriets vind. Där uppe paketerades knäckebrödet i lådor. Från vinden kunde man sedan med hjälp av en svängbar lyftkran av trä fira ned brödkartongerna till marknivån utanför huset.

Bakugnen har ett ovanligt lågt valv, 22 cm. Härden är murad med hårdtegel 300x300x55 mm. Valvet är murat med stortegel av dimensionen 300x150x70 mm. Trots lång användning är hård och valv i felfritt skick. Glödgruvan har egen rökgång och spjäll. En icke inmurad murpanna har stått till vänster om bakugnsöppningen, den har någon gång bytts och ett nytt hål har tagits upp in i rökgången. En lyseldslucka finns till vänster om bakugnsöppningen. Där eldades för att ge arbetsbelysning under baket. "Luckan" är en fint tillhuggen tegelsten som löper i ett murat spår. Under bakugnens öppning finns en stång där man kunde luta eller hänga upp arbetsredskap och grytlappar.

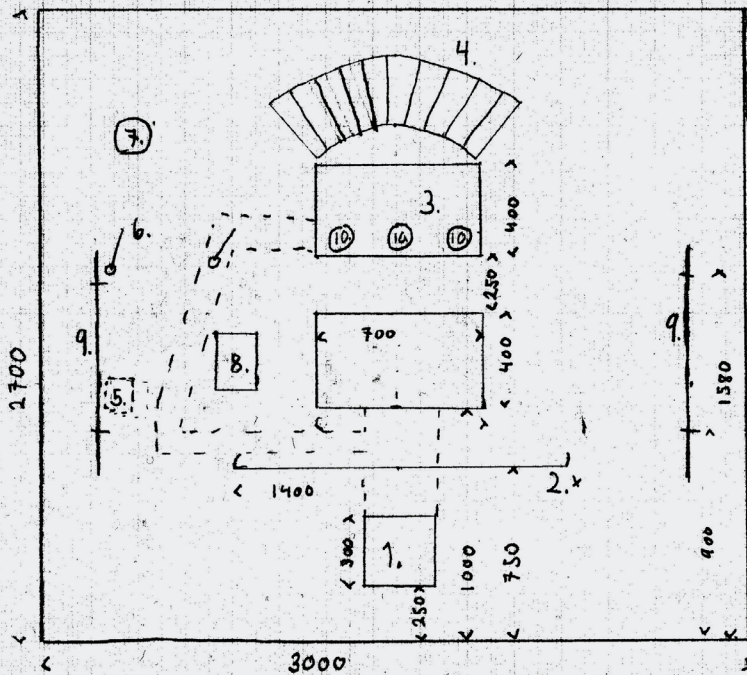
Grova dragjärn av 30x30 mm fyrkantjärn håller ihop bakugnen. Ett förstärkningsvalv har murats över rökuppsamlingsutrymmet. Frontväggen är ovanligt tjock, 500 mm, för ökad styrka och för att ge plats till glödgruvans rökkanal. Murbruket i hela komplexet är ett lerbruk och teglet är detsamma som i ugnen. Murverket har inte varit putsat, men man har vitkalkat direkt på teglet.



Bilverkstad-Bageri

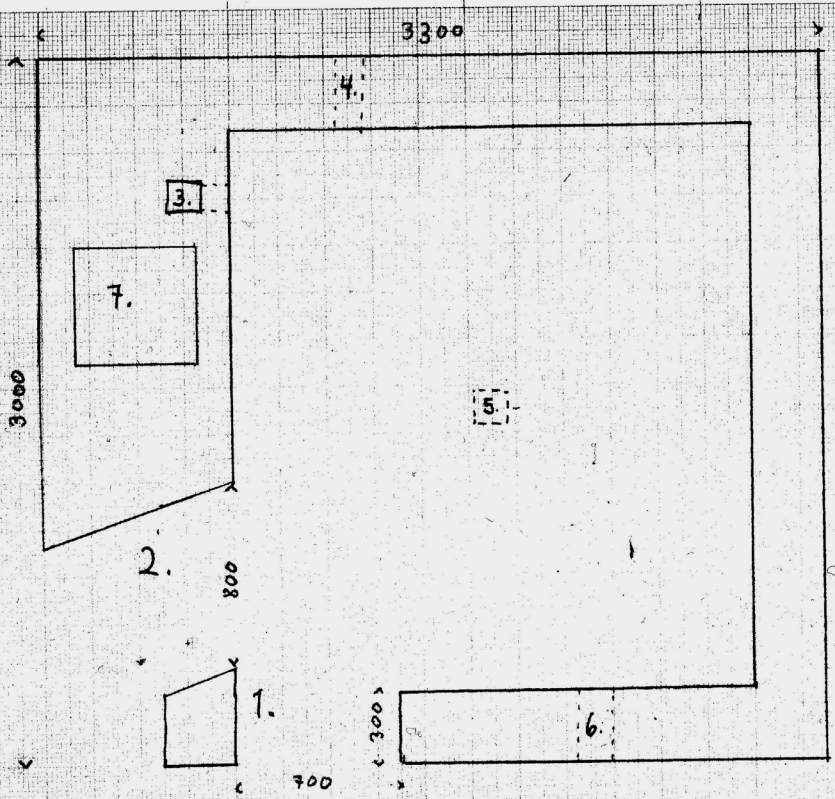


Front



1. Glödgruva med egen rökkanal och spjäll
2. Verktygsstäng
3. Rökuppsamling
4. Förstärkningsvalv
5. Murpannans tidigare anslutning
6. Murpannans spjäll
7. Murpannans senare anslutning
8. Lyseldslucka
9. Dragjärn
10. Bakugnens kanaler

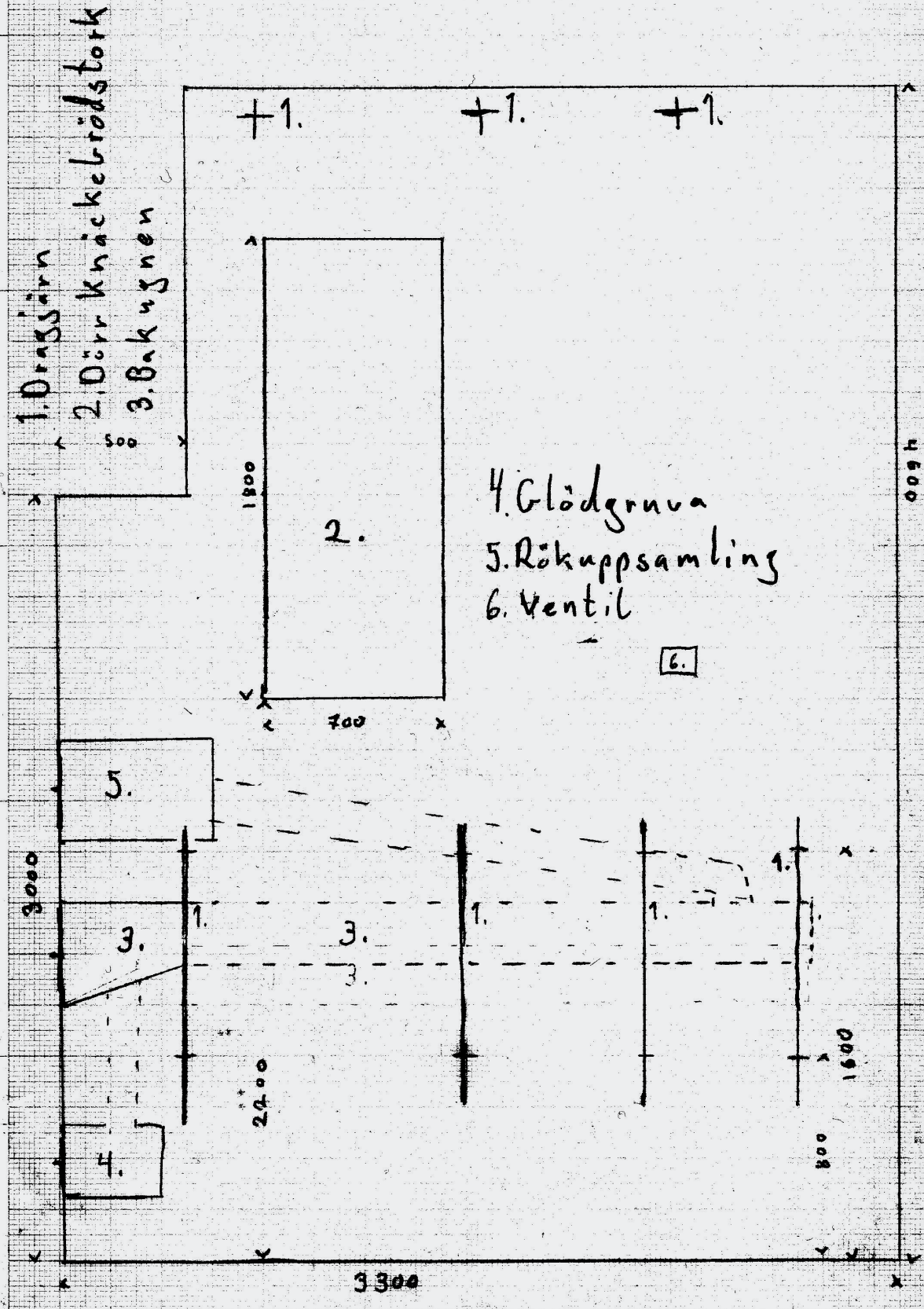
Sommars Bageri:  
Edsbyn



1. Dörr
2. Lastlucka
3. Rökkanal torkkamin
4. Ventil. 1900mm över golv
5. Ventilationstrumma genom tak
6. Ventil. 100mm över golv
7. Rökkanal bakugn

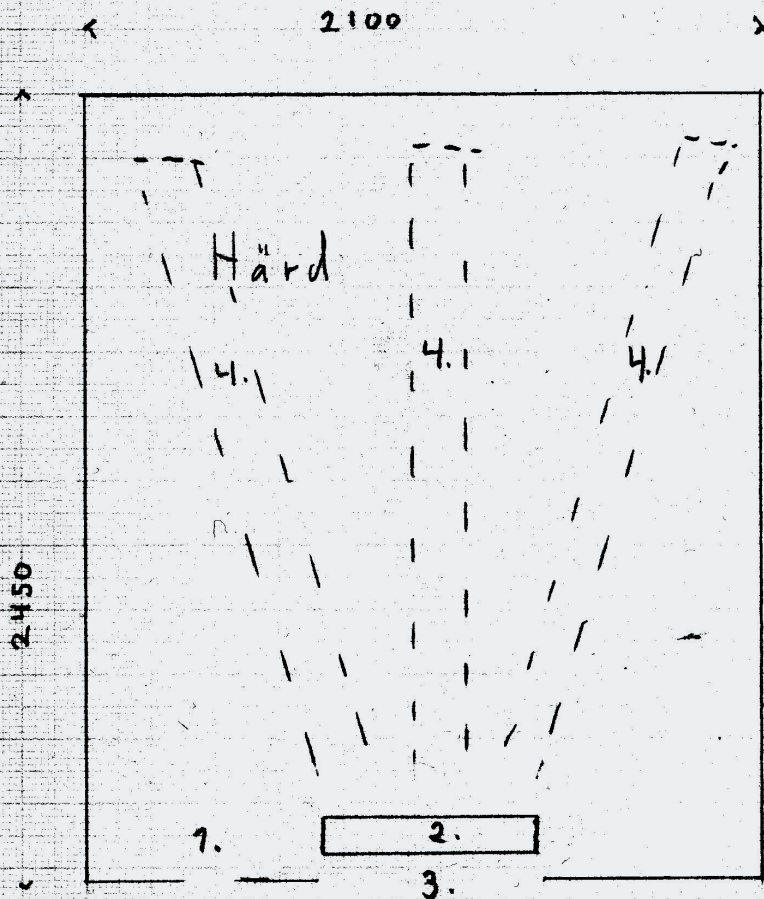
Sommars Edsbyn  
Knäckebrödstork Plan

# Sommars bageri Edsbyn Sida



A4 1x1 mm

# Sommars bageri Edsbyn Härdens plan



1. Lyseldslucka
2. Glödgruva med lock
3. Bakugnens öppning
4. Bakugnens rökkanaler.



Front



Front



Lyftkran



Glödgruva



Vind



Vind





Knäckebrödstork, lastlucka



Knäckebrödstork



Härd, valv



Dörr knäckebrödstork



Dörr knäckebrödstork



Rökgång för kamin knäckebrödstork

## HÄLLBRÖDSUGN HAMMARSVALL

Bagaren Axel Törnqvist byggde sitt paltbrödsbageri i början på 1950-talet i Hammarsvall, Delsbo. Där bakade han sedan varje dag i 20 år innan han slutade. Den huvudsakliga produktionen bestod av paltbröd, ungefär 200 kakor om dagen samt ibland lite vanligt tunnbröd. Sonen Leif bakar för sitt hushålls räkning ett par gånger om året. Ugnen är trots det flitiga och långvariga användandet i felfritt skick.

Utformningen av härden visar tydligt vad man avsett att baka. En järnhäll, 20 mm tjock och med 70 mm höga kanter är ger bra förutsättningar för hållbrödsbakning. En intressant detalj är glödgruvan som är förlagd direkt under järnhällen. Framre änden på glödgruvan börjar rakt under ugnsluckornas valv. I valvet är inlagt en rökgång som för röken och kolosen upp via ett spjäll och ut i skorstenen. På ömse sidor om glödgruvespjället är rökkanalerna från ugnens bakre ände som via sotluckor och spjäll också leder till skorstenen.

Bakugnens främre vägg är ovanligt kraftig för att ge plats åt glödgruvans rökkanal. Ugnskomplexet är murat med tegel av dimensionen 250x125x65. Härden, glödgruvan och valvet är murat med eldfast tegel och med eldfast bruk. Murbruk och putsbruk är annars ett kalkcementbruk.



Front



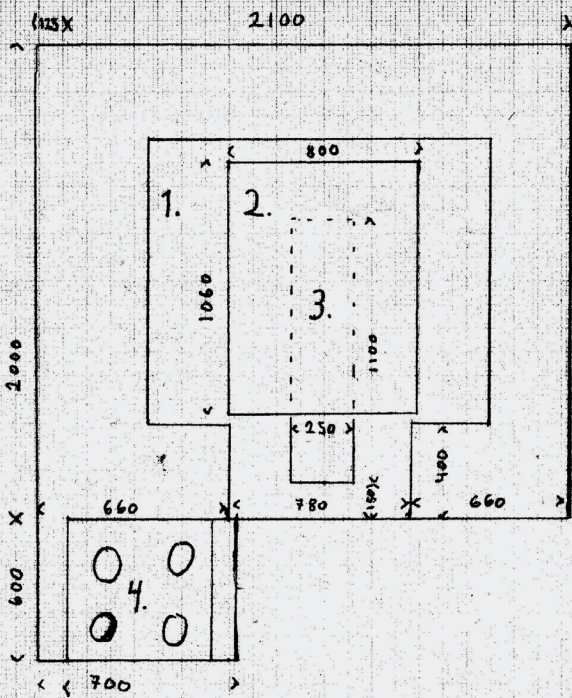
Front, spjäll



Järnhäll

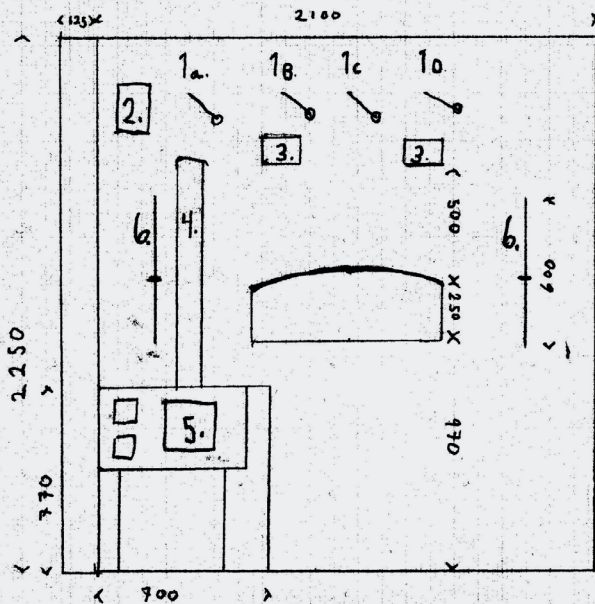


Järnhäll, glödgruva



1. Bakugnens härd
2. Järnhäll
3. Glödgruva under järnhäll
4. Järnspis

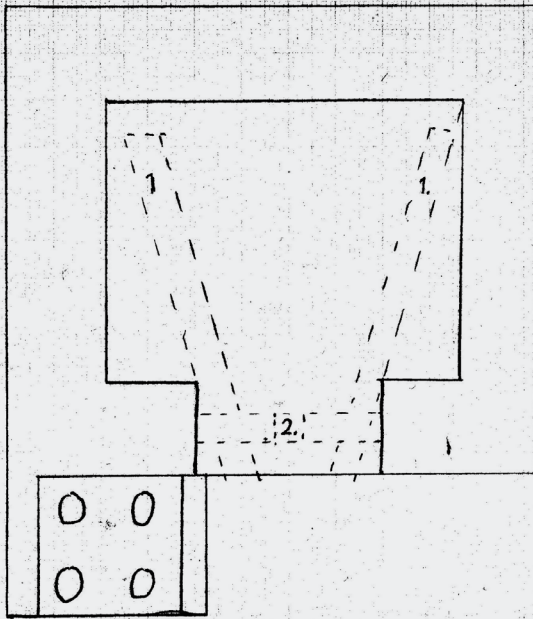
Hammarvall Härdens plan



1. Spjäll till:
  - a. Järnspis
  - b. Bakugn rökkanal
  - c. Glödgruva rökkanal
  - d. Bakugn rökkanal
2. Ventil
3. Sotluckor  
Bakugnens rökkanaler
4. Järnspisens rökrör
5. Järnspis
6. Dragjärn

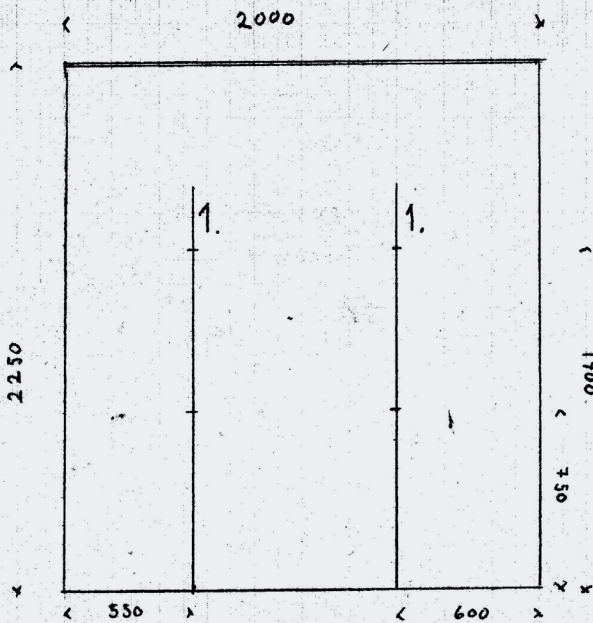
Hammarvall Front

- 1. Rökkanalen bakugn
- 2. Rökkanal gödgruva



Hammarvall Bakugns rökkanaler

- 1. Dragjörn



Hammarvall Sida



Kavlar



Brödhyllor



Sida

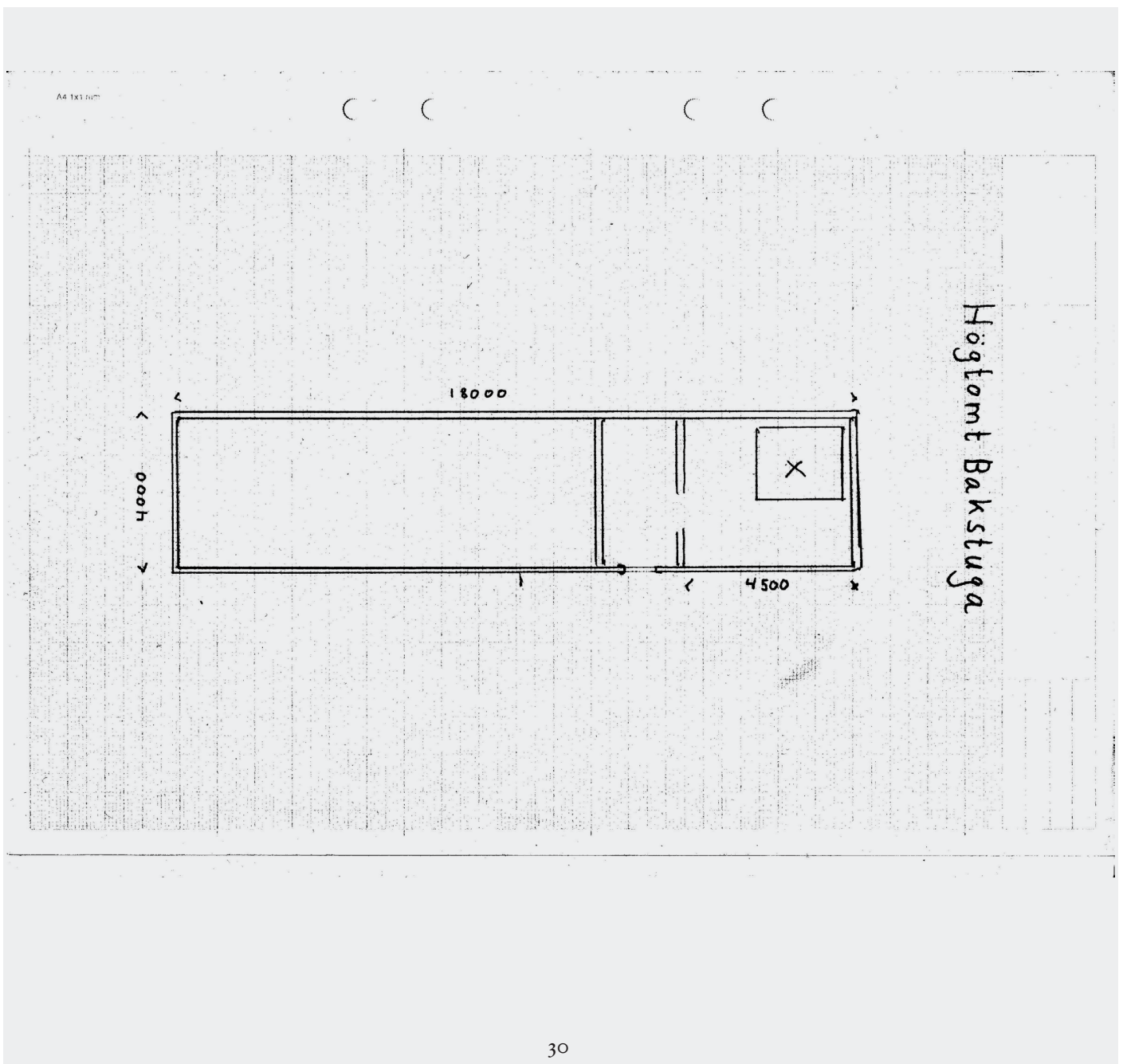


Järnspis

## BAKSTUGA I HÖGTOMT

Bakugnen i Högtomt är ett bra exempel på en renodlad tunnbrödsugn. Ugnsluckorna är vida för att tillåta bakning av stora kakor och valvet är lågt, 27 cm för att man vill ha ner värmen så lågt som möjligt. De delar av en bakugn som slits hårdast är förstås härden och valvet. Tack vare den väl uttänkta konstruktionen är det helt möjligt att mura om bara de delarna när så behövs, utan att behöva riva fronten och skorstenen. Arbetsställningen för muraren är väl inte den bästa tänkbara, men det låter sig ändå göras.

Rummet som inrymmer bakugnen har också varit snickarbod, men inga sådana funktioner (som till exempel eldstad för en limpanna) är kopplade till ugnen. Den är enbart till för att baka tunnbröd i.





Front



Sida



Gruva



Brödhylla



Luckor

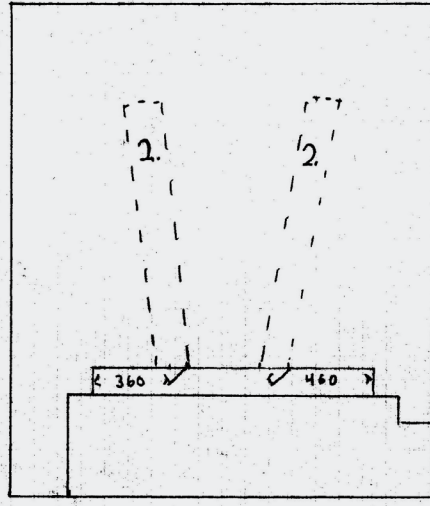
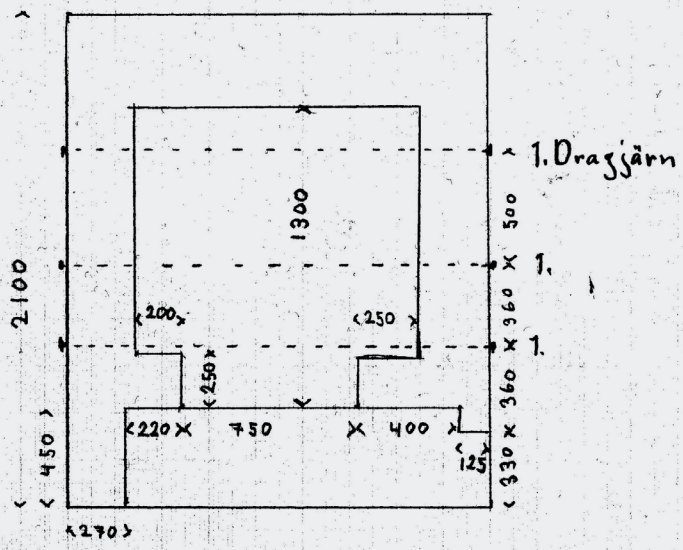


Rökutsläppsluckor

# Högtomt Bakstuga

## Plan Bakugnens härd

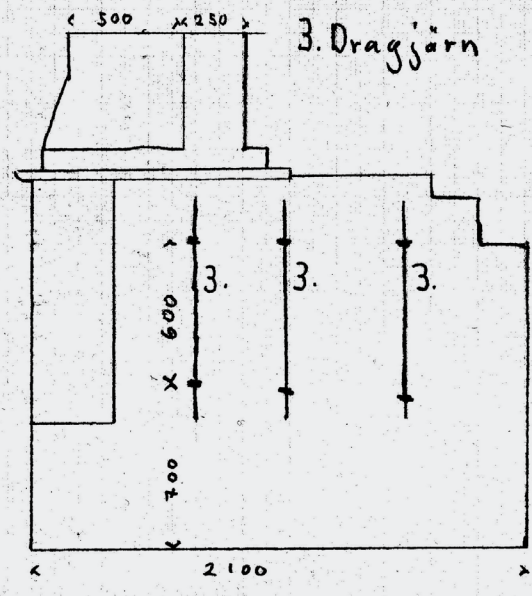
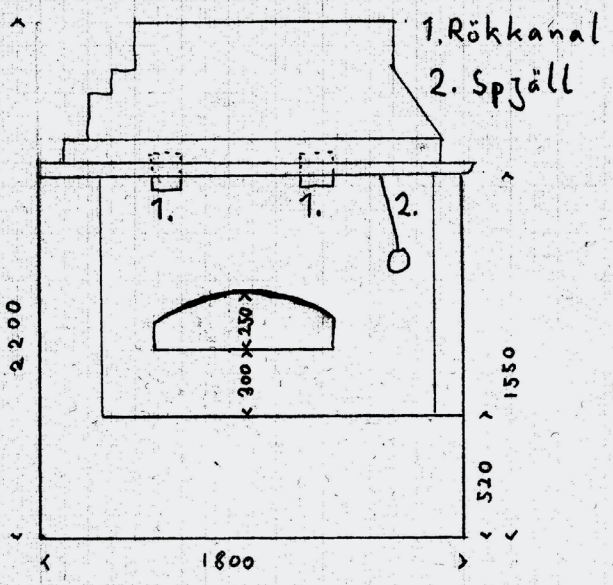
## Plan rökkanaler 2. Rökkanaler



# Högtomt Bakstuga

## Front

## Sida







## BAGERI OCH SMEDJA I HÖGTOMT

Det lilla bageriet i byn Högtomt är kombinerat med en smedja. Bakugnen och smidesässjan delar dock inte skorstensstock, vilket annars förekommer i mindre bakstugor.

Bakugnskomplexet innehöll från början bakugn, öppen spis och murpanna. Över och ikring murpannan var byggt ett skåp med hyllor där brödamnena kunde ställas in för att jäsa. Man eldade alltså under murpannan och fick en fuktig och varm atmosfär som var gynnsam för jäsningsen av degen. I senare tid har murpannan rivits ut och en järnspis har murats in i öppen spisen. Järnspisen har då fått överta murpannans rökgång och spjäll.

Bakugnen har vida luckor, men är definitivt avsedd att baka limpa i. Valvet är så högt som 34 cm. Tegeldimensionen som ger ugnskomplexet dess proportioner är 300x150x65 mm. Valvet och ugnens härd är murat med ett utvalt hårdbränt tegel av storleken 250x125x60 mm. Murbruket är ett lerbruk, putsbruket har kalk som bindemedel. Sidorna på ugnen är kraftigt byggda vilket gör att man kan undvika användandet av dragjärn. Framför jäsningskåpet har funnits stängbara luckor, de är borta, endast gångjärnen sitter kvar. Utefter väggen som går fram emot ugnen har funnits hyllor att ställa de färdiggräddade bröden på. Märkena efter hyllkonsolerna syns tydligt.

Det skall sägas att muraren som murade ugnen gjorde ett mycket bra arbete, men han ansåg inte att räta vinklar var särskilt viktiga vilket försvårade uppmätningen. Måtten får betraktas som ett medeltal.



Bakugnskomplex



Front



Konsoler



F.d murpanna



Degjäsningsskåp



Murpannans rökgång och spjäll



Ugnens ovansida



Degtråg



Rökutsläppslucka

1. Bakugnens händ

2. Vedgrav

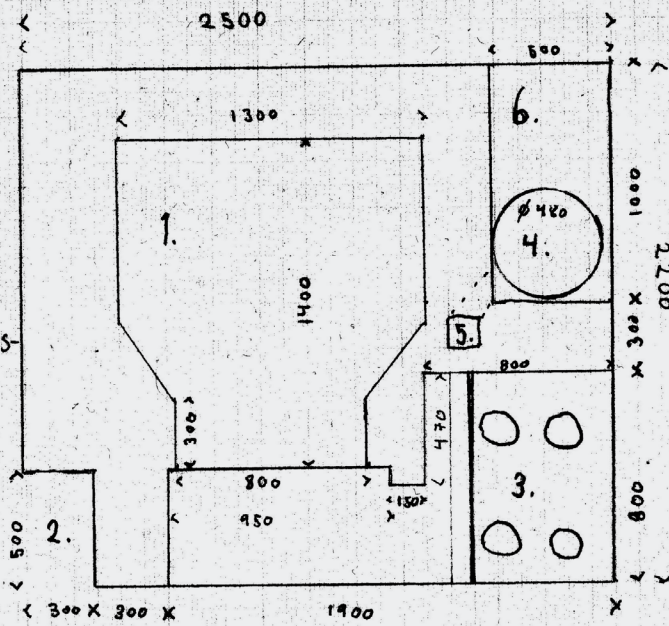
3. Järnspis

4. F.d.

Murpanna

5. Röhgång  
murpanna

6. Degjäsning-  
utrymme



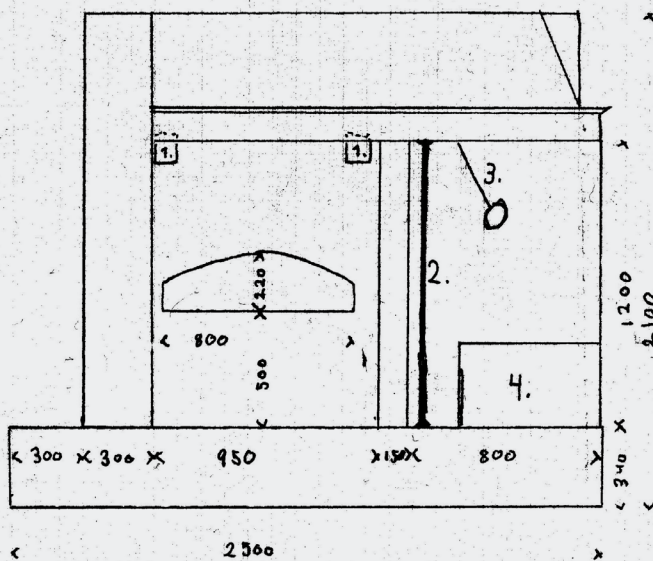
Plan  
Smedja och Lageri Högstomt

1 Rökkanaler bakugn

2. Järnstolpe

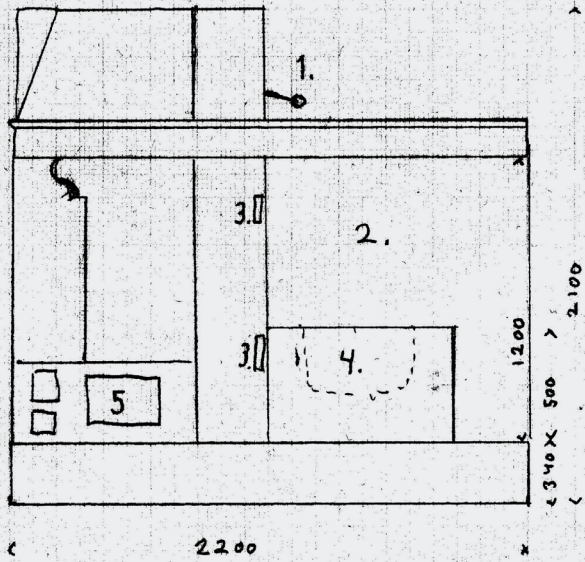
3. Spjäll  
öppen spis

4. Järnspis



Front  
Smedja och Lageri Högstomt

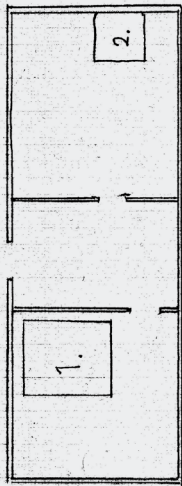
- 1. Spjäll murpanna
- 2. Degjäsning utrymme
- 3. Gångjärn
- 4. Murpanna
- 5. Järnspis



Sida  
Smedja och Bakugn Högtomt

Smedja och Bageri Högtomt

- 1. Bakugn
- 2. Smidesässa



## HYBO JÄRNVÄGSSTATION

Det är inte ofta man kan ge ett exakt datum när en gammal bakugn var färdig. I det här fallet går det faktiskt ändå. Bryggstugan som hör till järnvägsstationen i Hybo besiktigades och godkändes den 23 februari 1887. Samma dag besiktigades även bryggstugorna vid Fredriksfors och Delsbo järnvägsstationer. Eldstadskomplexet omfattar förutom bakugnen även en så kallad ”gruva” och en kakelugn. Dessutom delar det skorstensstock med en murpanna i ett angränsande rum.

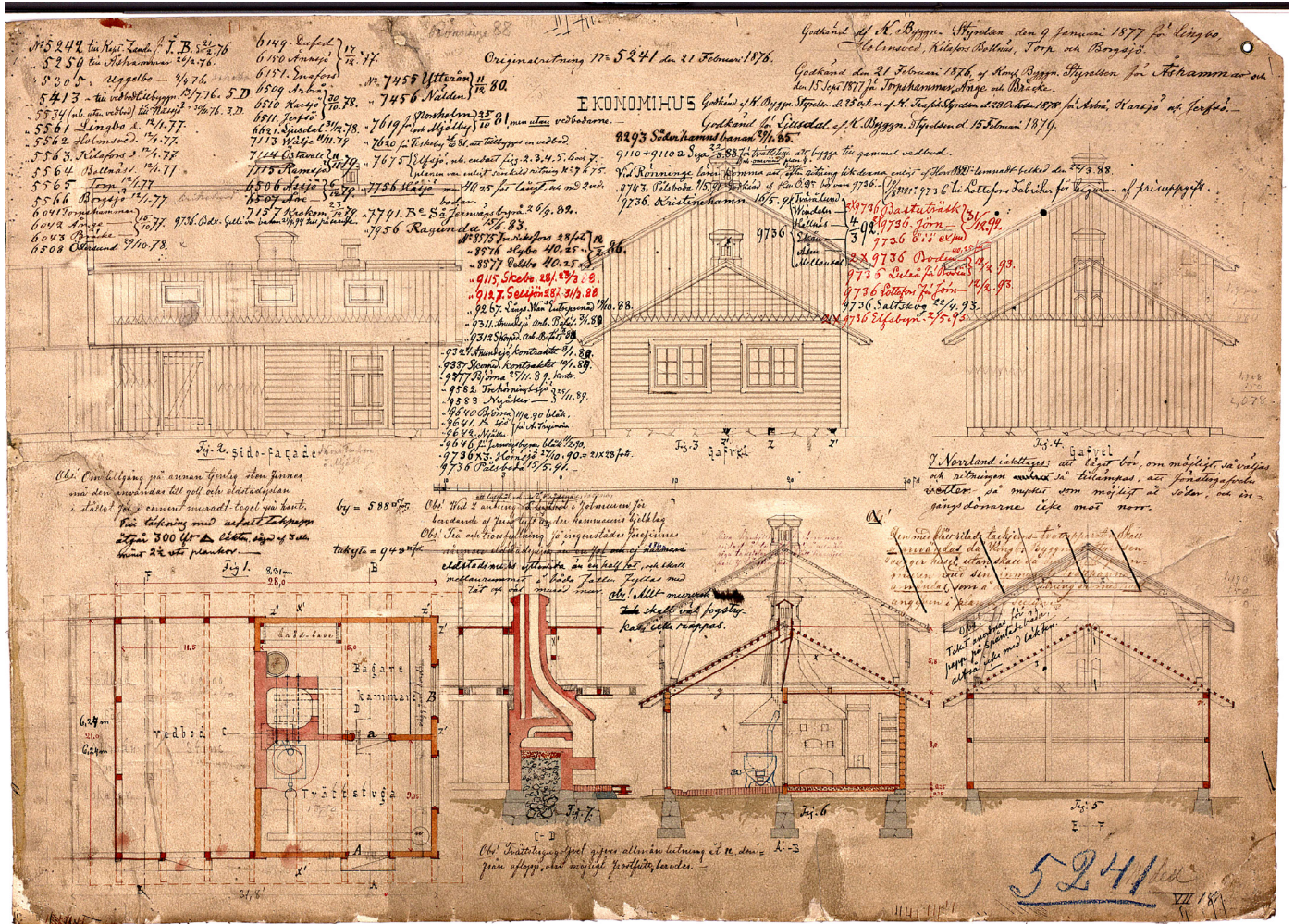
Kakelugnen ger möjlighet att värma rummet, även när man inte bakar. Anledningen till att det ansågs behövas är att Statens Järnvägars tjänstemän skulle ha en övernattningsmöjlighet i anslutning till stationen. Bakstugan fungerade alltså också som ett slags gåstrum.

Ordet gruva kanske kräver en förklaring. Gruvan här är bortriven, men kan ses på originalritningen. I det här fallet har den fungerat som en mindre öppen spis som gett belysning och enkel matlagningsmöjlighet. Av sotet att döma har den varit välanvänd. I andra sammanhang kan en gruva ha endast belysningsfunktion och kallas då för lysgruva. Den springande punkten är att det handlar om en sekundär eldstad i ett större eldstadskomplex, men med egen rökgång.

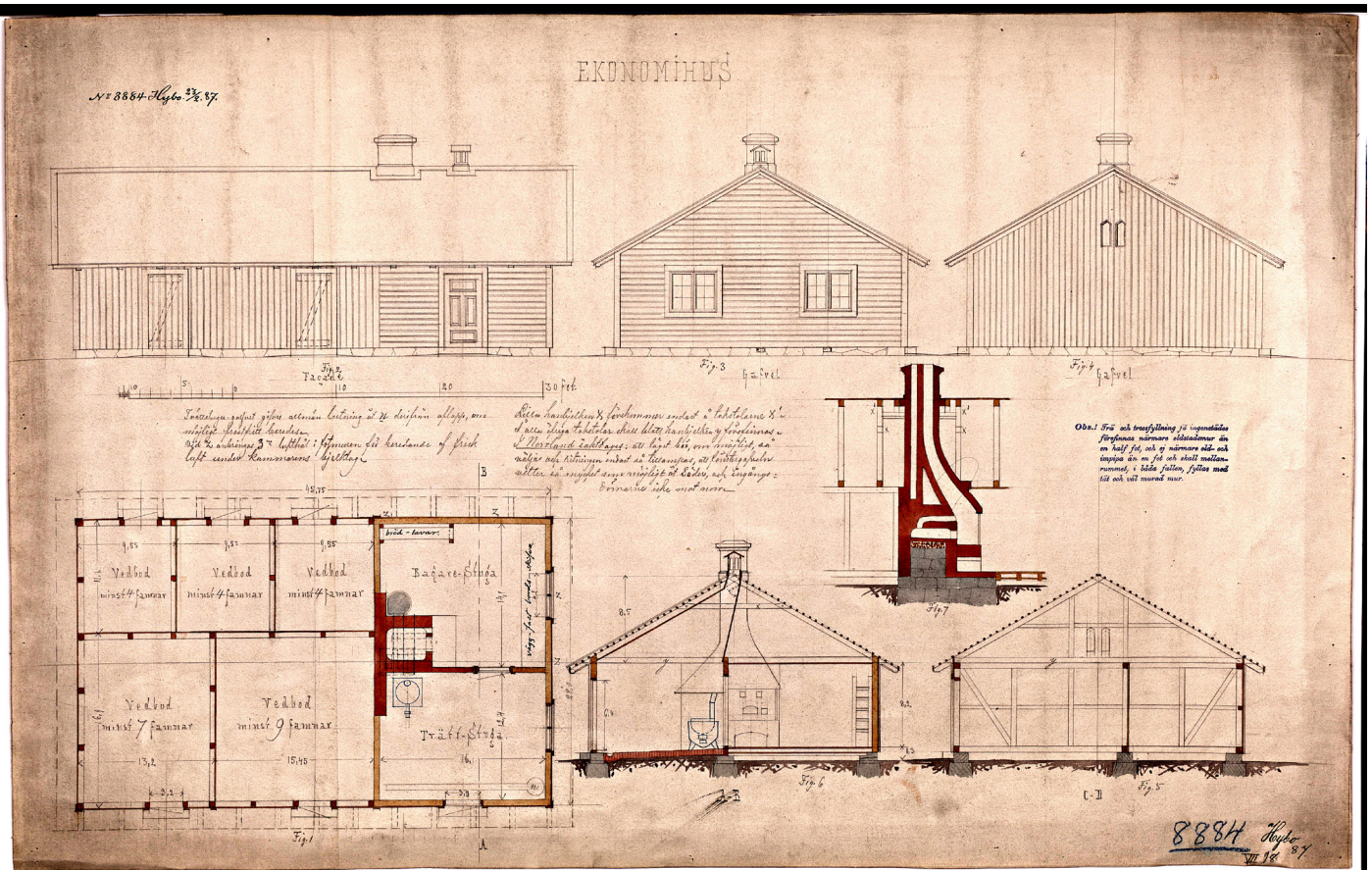
Bakugnen är en limpa-mjukbrödsugn. Mycket smal ugnöppning, 55 cm, och ett högt valv 34 cm. Till vänster om ugnsluckorna har funnits en mindre lucka där man kunnat underhålla lyselden som brukar behållas brinnande under baket för att hjälpa den som bakar att se bättre in i ugnen. Lyseldslucka, följaktligen. De två rökgångarna från bakugnen bakre ände mynnar inte i kåpan utan samlas i ett rökuppsamlingsutrymme med eget spjäll, rökkanal upp i skorstenen och en enkel sotlucka.

En detalj som är värd att lägga märke till är de avskurna hörnen i bakugnens härd. De bidrar tillsammans med de kraftiga sidoväggarna till att inga dragjärn behövs för att motverka valvets sidokrafter. Dessutom förbättrar det draget.

Hela komplexet visar tydliga tecken på en stram exakthet som nog var genomgående för SJ byggande vid den här tiden. Lutningen på kåpan är exakt lika åt bägge hållen, underdelen av gruvan och vedförrådet är inte putsat utan fogstruket med kuvad fog. Tegeldimensionen är också ovanlig för Hälsingland vid den här tiden: 300x150x65, vilket nog är ett av de tidigaste exemplen för användande av stortegel i de här trakterna. Valvet och härden är murat med utvalt hårdbränt tegel av dimensionen 250x125x55. Murbruket är ett lerbruk och putsbruket ett kalkbruk.

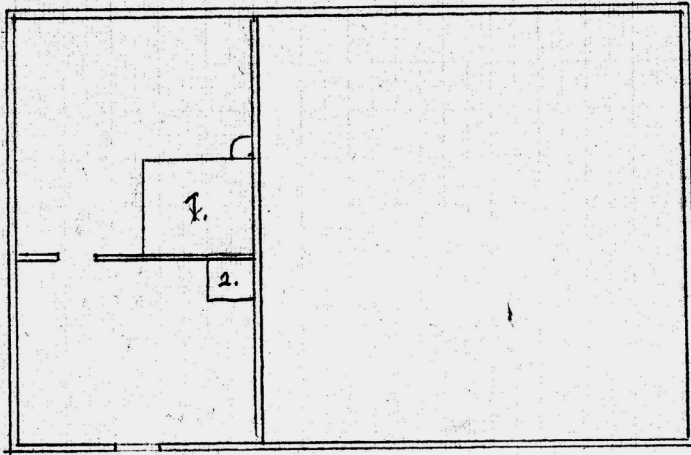


Originalritning



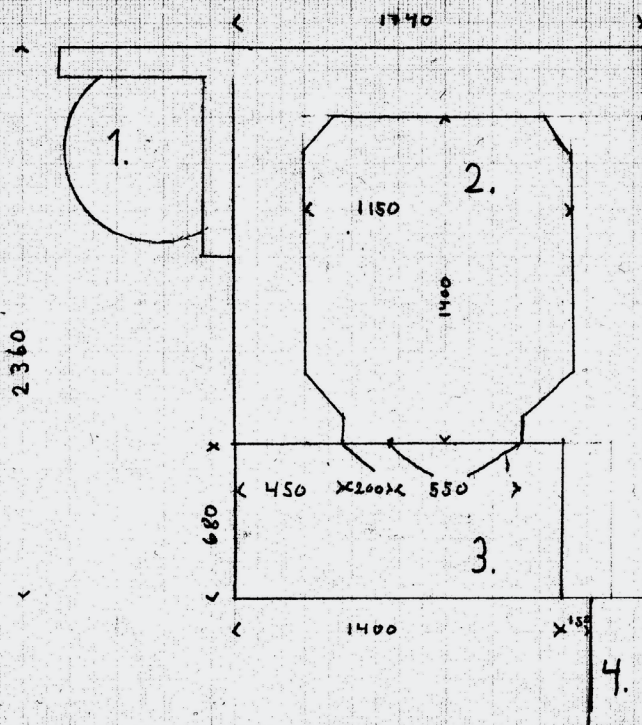
Originalritning

- 1. Bakugn
- 2. Murpanna



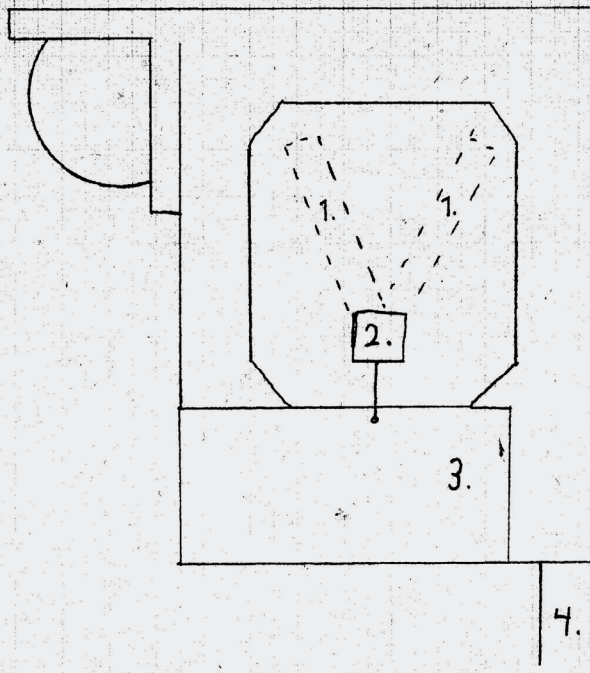
Hylö Järnvägsstation  
 Bryggstuga

- 1. kakelugn
- 2. Bakugnens härd
- 3. Gruva
- 4. Anslutande vägg



Hylö Järnvägsstation  
 Plan





1. Rökkanaler bakugn

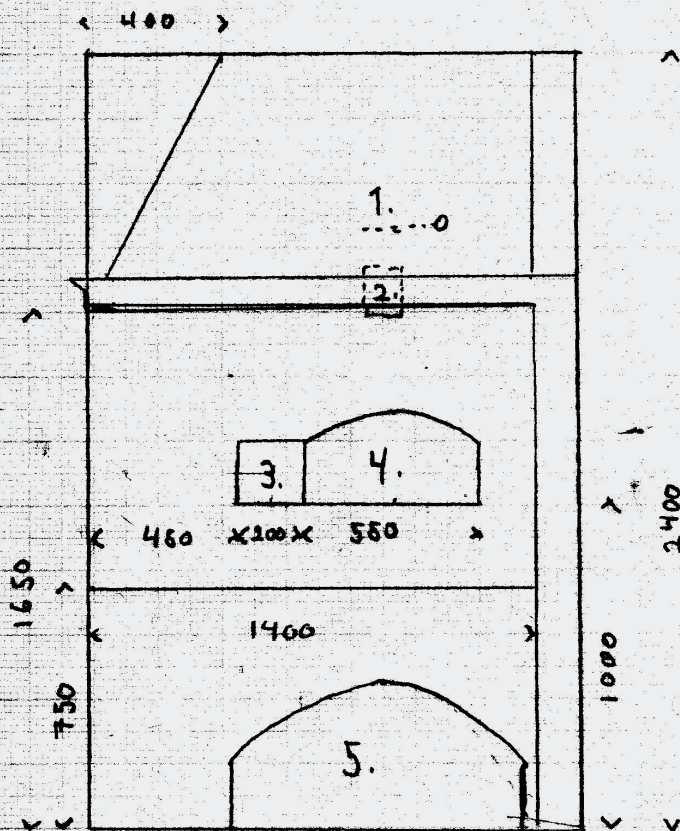
2. Spjäll

3. Gruva

4. Anslutande vägg

Hybojärnvägsstation Plan  
Bakugnens rökkanaler

# Hybo Järnvägsstation Front

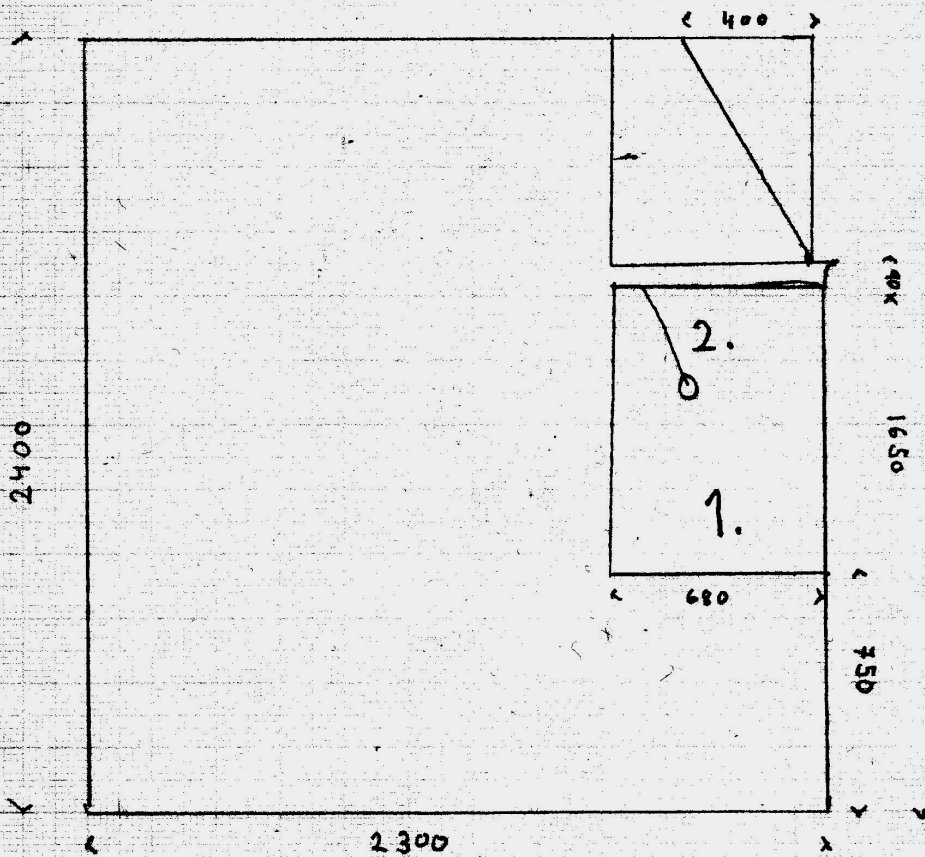


1. Spjäll till bakugn
2. Rök uppsamling - sotlucka bakugn
3. Lyseldslucka
4. Bakugns lucka
5. Vedgrav

# Hybo järnvägsstation Sida

1. Gruva

2. Spjäll till gruva





Bakugnskomplex



Hård, bakugnsluckan saknas



F.d. Gruva



Rökuppsamling och spjäll



## OLSGÅRD KARSJÖ

Bakugnen på Olsgård byggdes 1911. Den är i senare tid omgjord, men den är mycket intressant då den tydligt visar funktionerna på en gammal bageriugn. I spiskomplexet ingick från början bakugn, öppen spis, murpanna och förmodligen en kvalmpanna. En kvalmpanna kan likna en murpanna eller en kamin, men dess uppgift är att producera kvalm – ånga, som sprutas in i ugnen. Dessutom finns en till rökgång från ett angränsande rum, möjligen har en kamin stått där. Komplexet har i senare tid putsats om med cementbruk. De nuvarande ägarna försäkrar att den över 100-åriga ugnen fungerar utmärkt.

Från öppen spisen eldades murpannan, men det finns också en röckanal som leder in i bakugnen där man kan understödselda för att hålla värmen i ugnen längre. Från ugnen bakre ände leder tre röckanaler fram över ugnen och samlas i ett rökuppsamlingsutrymme från vilket en rökgång med spjäll leder röken till skorstenen. De tre röckanalerna har var sin stängbar lucka som gör att det är möjligt att styra värmen från den ena sidan av ugnen till den andra.

Över och strax till vänster om eldstadsluckorna sitter anslutningen för kvalmpannan. Den har i senare tid fått en mindre plåtkåpa över sig som förmodligen skulle fånga upp eventuell rök när man öppnade ugnsluckorna.

Bakugnen saknar genomgående dragjärn, men har istället ovanligt kraftiga sidoväggar, vilka motverkar trycket från valvets rörelser. Spiskomplexet är i sin helhet murat med normaltegel av storlek 250x125x70 mm. Ugnens valv är däremot murat med eldfast tegel av dimensionen 300x150x65 mm, vilket nog måste betraktas som exklusivt i början på 1900-talet. Till härden har använts eldfast ärlssten av dimensionen 300x300x65 mm. Valvhöjden är 270 mm. Murbruket som använts är ett bastardbruk med lera och kalk, även de eldfasta delarna har murats med samma bruk.



Bakugnskomplex



Spiskåpa



Härd



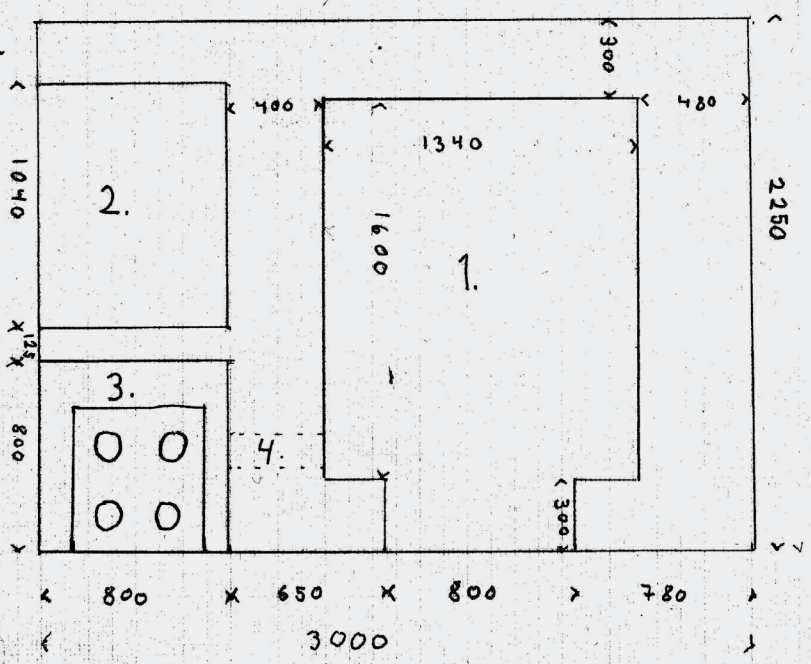
Rökuppsamling

1. Bakugnens h rd

2. F.d. murpanna

3. F.d.  ppen spis

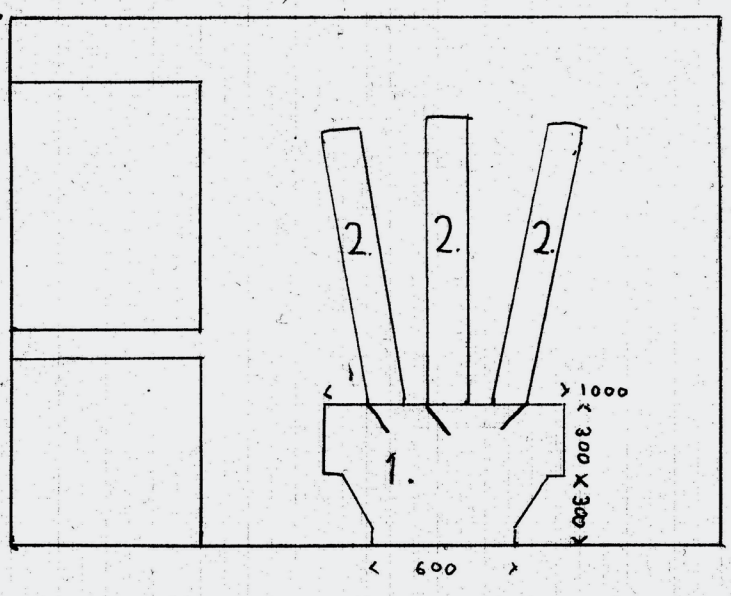
4. Rökkanal från öppen spis till bakugn



Olsgård karsjö Plan i höjd med bakugnens h rd

1. R k uppsamling

2. Rökkanaler från bakugn



Olsgård karsjö Plan i höjd med R k uppsamlingens lotten

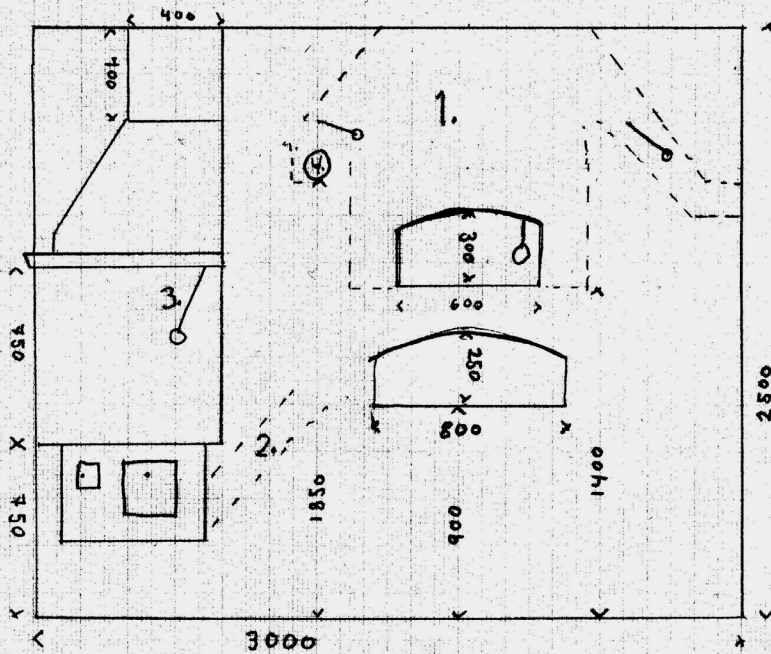


1. Rök uppsamling med spjäll

2. Rök kanal  
från F.d.  
öppen spis

3. Spjäll  
öppen spis

4. Rökkanal  
från  
kvalmpanna,  
Senare  
plätkäpa



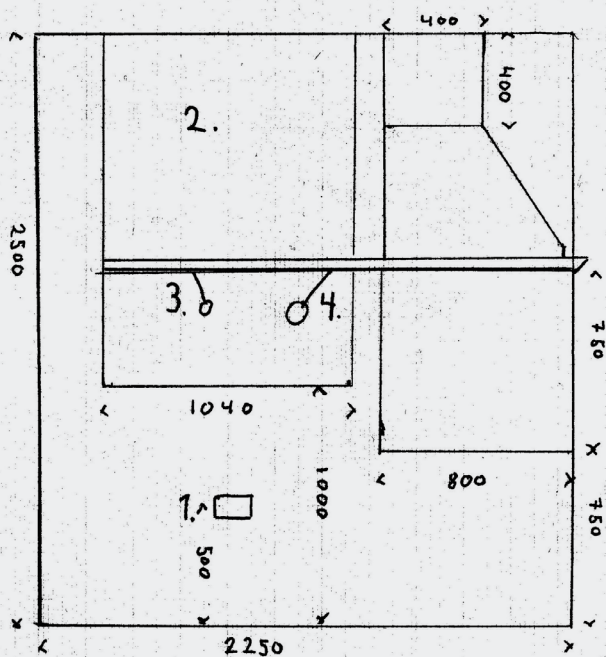
Olsgård karsjö Front

1. Sotlucka till F.d murpanna

2. Plätkäpa

3. spjäll till  
murpanna

4 Im spjäll  
till  
murpanna

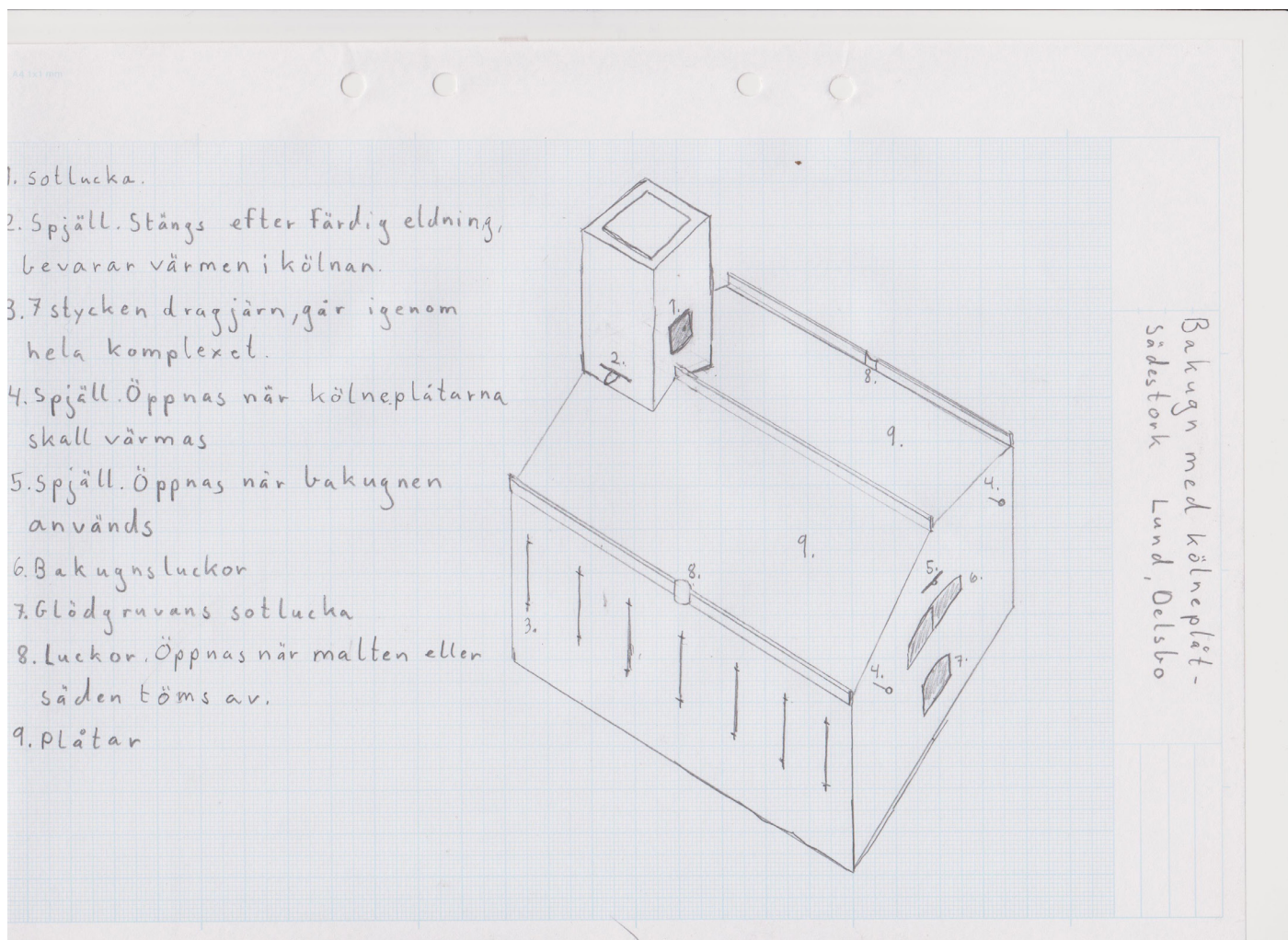


Olsgård karsjö Sida

## BAKUGN OCH KÖLNA I LUND, DELSBO

En kölna har sin främsta användning vid öltillverkning. De groddade malkornen skottas upp på torkplåtarna för att långsamt torka. Olle och Ingrid Olshäll som äger gården har aldrig gjort öl. Men de första åren när de hade tagit över gården och det inte fanns så mycket pengar så brukade de tröska "nätjer" alltså ogräsfrön och ge som kraftfoder till ungdjuren. Nätjerna torkade de på bakugnens kölnefunktion. Det fungerade bra.

Bakugnens härd är murad med hårdtegel 250x250x60 mm. Annars är tegeldimensionen 270x135x65. Murbruket är ett lerbruk. Det kan vara värt att notera att man inte ansett det nödvändigt att putsa. Vem det än var som murade så var han mycket skicklig. Fogarna är väl fyllda och anläggningen har en tydlig och distinkt stil.





Härd



Front



Glödgruvans öppning



Glödgruvans sotlucka



Bakbord



Kölneplåtar



Kölneplåtar

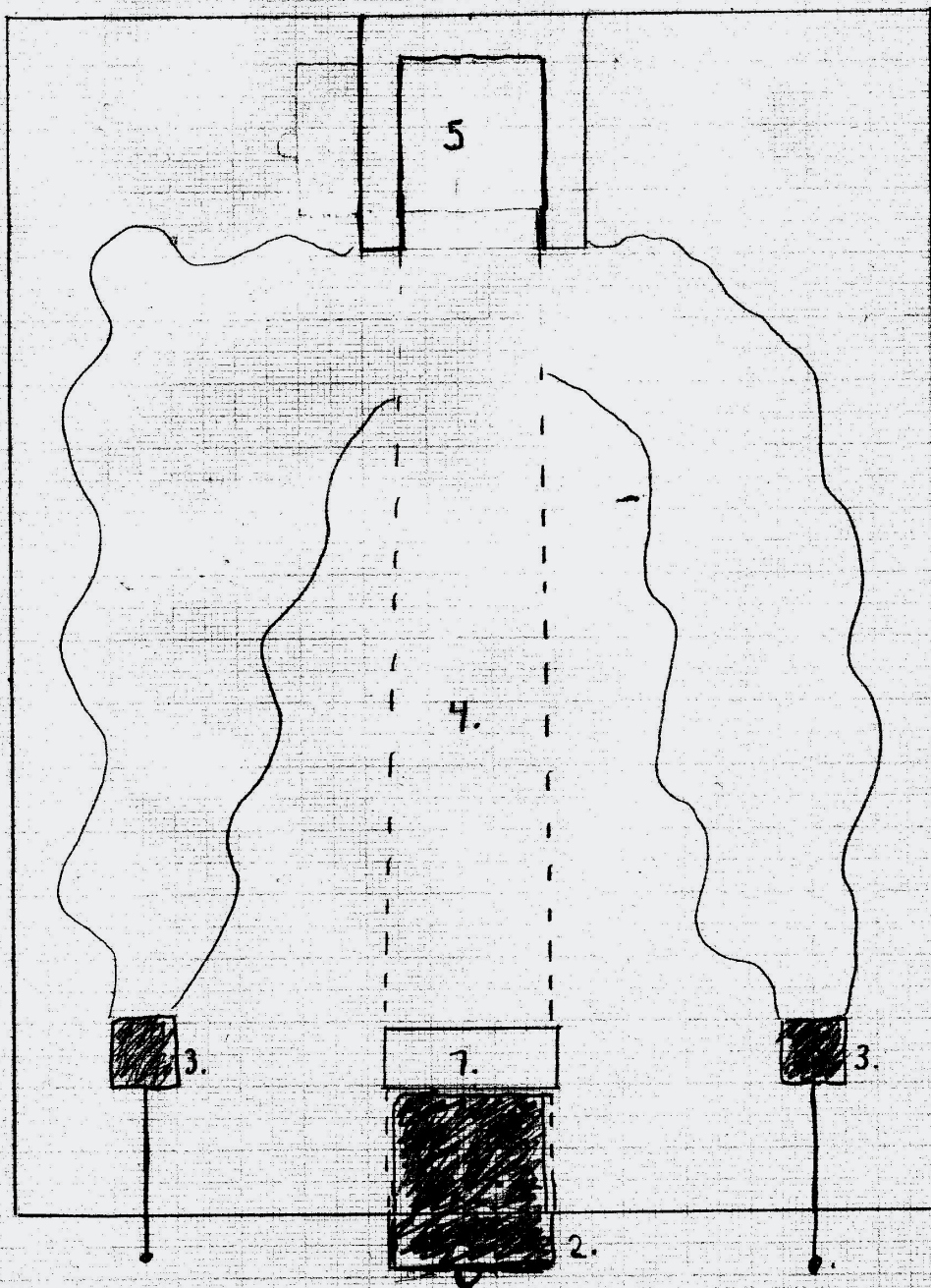


Kölneplåtar

Plan över bakugns rökkanal  
och rökens spridning under  
kölneplåtarna

Lund  
Bakugn och  
köka

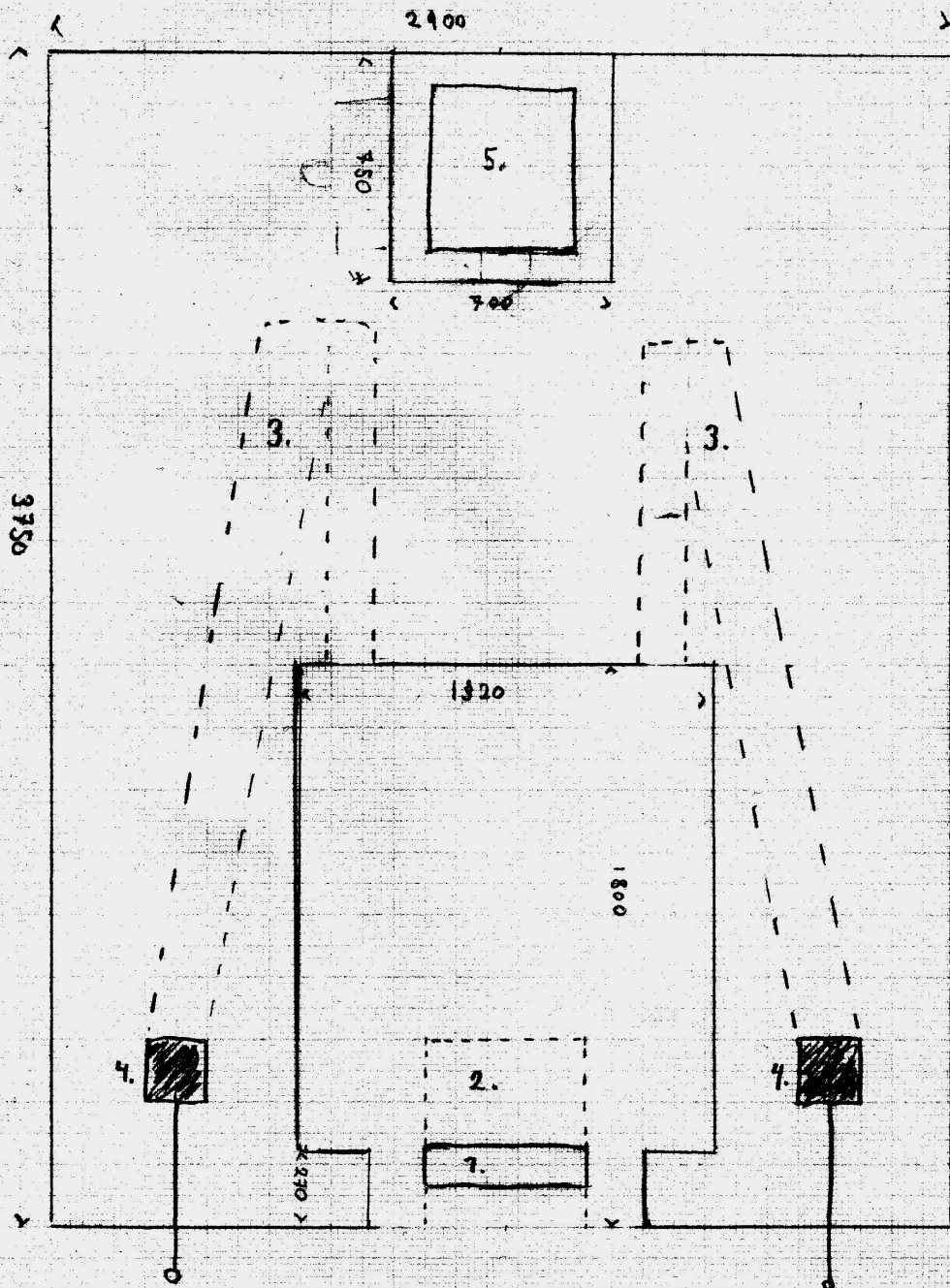
1. Rökgång från bakugn
2. Spjäll
3. Spjäll från kökans  
rökgångar
4. Rökgång från bakugn
5. Skorsten



Plan över ärilens botten och  
rökkanalerna till kölnans spjäll

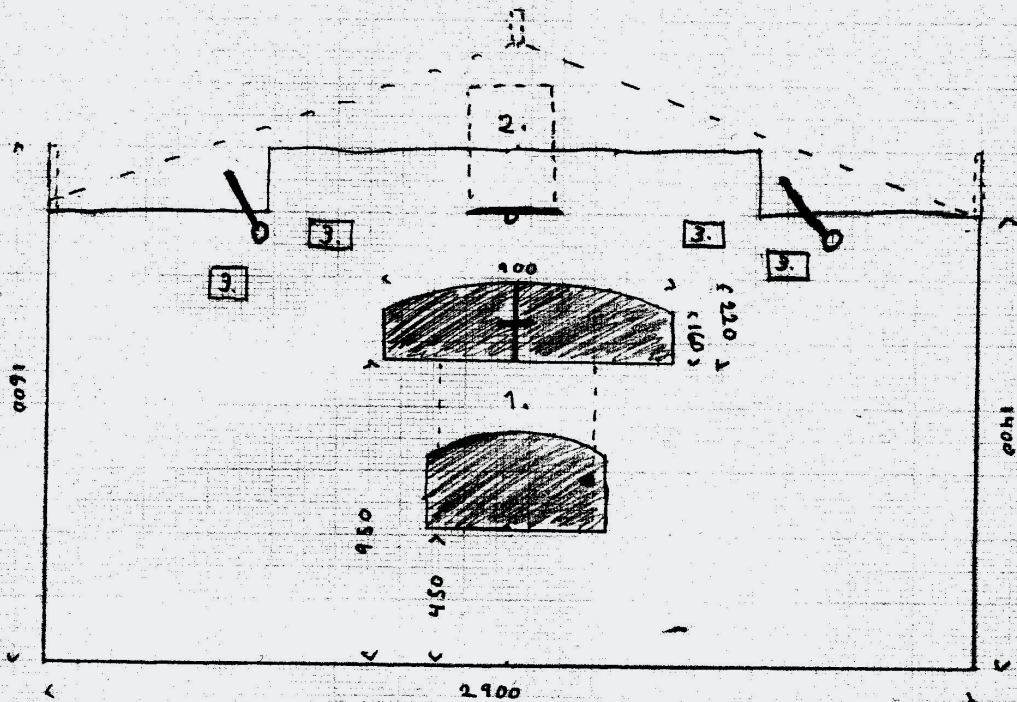
Lund  
Bakugn och  
kölna

- 1. Glödgruvans öppning
- 2. Glödgruva
- 3. kölnans rökgångar
- 4. spjäll till kölnan
- 5. skorsten



# Bakugns front

Lund  
Bakugn och  
kölna



1. Glödgruva.
2. Rökgång från bakugn.
3. Tegelstenar som fungerar som sotluckor för kölans rökgångar. Efter sotningen muras de på plats igen.



## ERSKAS BAKSTUGA I LUND

I början av 1900-talet genomfördes i byn Lund i Delsbo ett större dikningsprojekt. Då man vid dikesgravandet fann en stor mängd lera av utmärkt kvalité, tog man rätt på den och tillverkade råtegel. Ett antal byggnader i byn är följaktligen murade med råtegel, även kallat för obränt tegel eller Adobe, som väl är den internationella beteckningen.

Bakstugan på gården Erskas är byggd med den tekniken och har också inrymt vävstuga för storvävar, verkstad-smedja och en mindre bostad. Dålig grund och tak har dock skapat så stora skador på byggnadens stomme att den kommer att rivas senare i år.

Bakugnen är en typisk tunnbrödsugn för gårdens eget bruk. Den är murad, inte med råtegel förstås, utan av bränt stortegel av dimensionen 300x150x70 mm. Samma tegel har använts till hela ugnskonstruktionen. Murbruket är ett lerbruk, putsbruket ett kalkbruk. Valvets höjd är 250 mm.

Röken leds från bakugnens bakre del fram över ugnen och mynnar i en murad nisch i samma höjd som kåpans nederkant. Sedan stiger röken upp i kåpan och regleras med ett spjäll. De två järnluckorna i rökkanalernas mynning gör att man kan stänga in värmen när man slutat elda. Till vänster om bakugnsluckorna finns en lyseldslucka där man upprätthåller en mindre eld för att ge arbetsbelysning under baket.

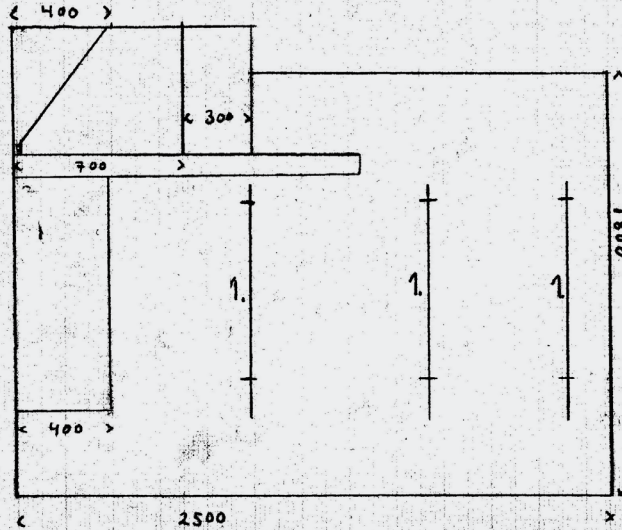
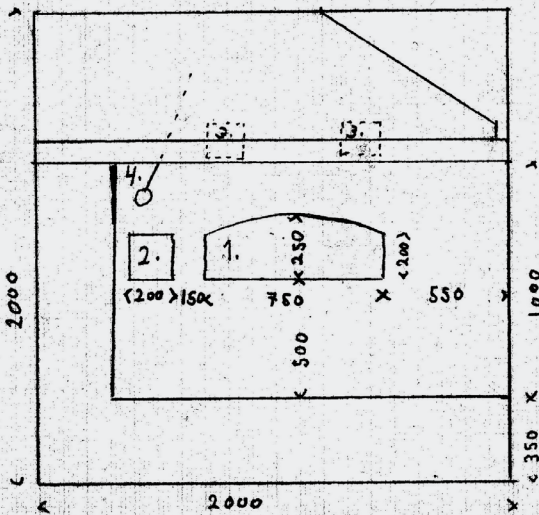


1. Bakugnens öppning
2. Lyseldslucka
3. Rökkanalernas Luckor
4. Spjäll

1. Dragjärn

Frönt

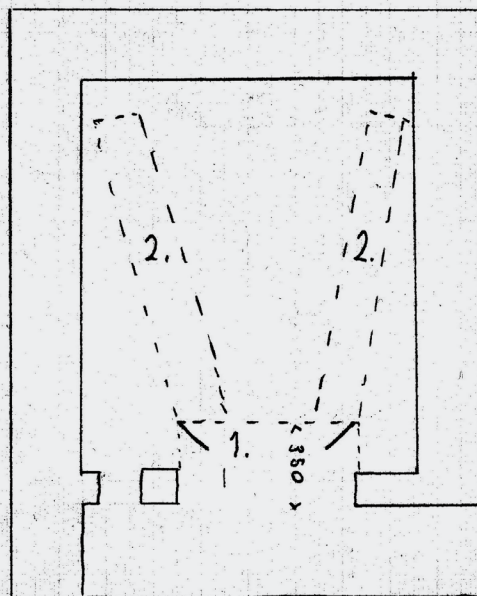
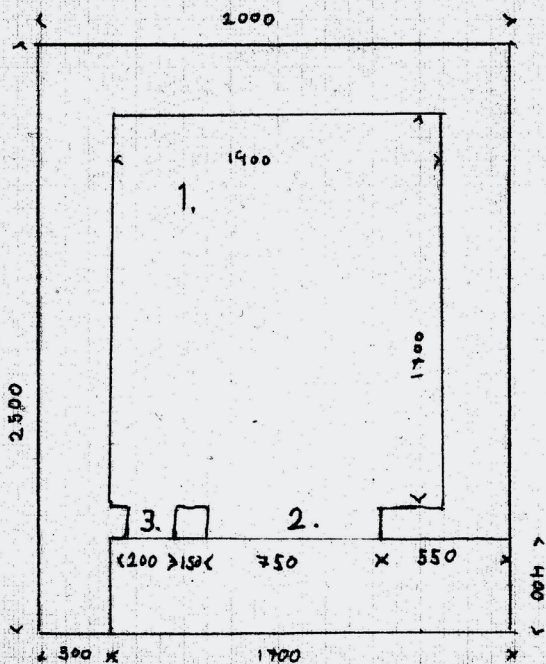
Sida



Erskas

1. Bakugnens hård
2. Bakugnens luckor
3. Lyseldslucka

1. Rök uppsamlings nisch
2. Bakugnens rökkanaler



Erskas Plan över hård och rök uppsamling



Sida



Sida



Front



Front



Råtegel



Härd



Rökutsläpp



## LOS PRÄSTGÅRD

Flygelbyggnaden till Los prästgård är ursprungligen från 1700-talet. Den byggdes som kontor till koboltgruvan och flyttades till nuvarande plats vid mitten på 1800-talet.

Bakugnen är en del i ett eldstadskomplex som också innehåller öppen spis och en murpanna. Den kombinationen är mycket vanlig i vad som brukar kallas för en bryggstuga. I en sådan brukade man förutom att baka, även tvätta, brygga öl och utföra grovkökssysslor.

Bakugnen här är intressant av bland annat det skälet att den huvudsakligen är avsedd att baka limpa i. Bland Hälsinglands allmogebakugnar dominerar annars tunnbrödsugnarna totalt. Om man sedan skall se det som att den är byggd i en överklassmiljö där man hade råd med det dyrare vete eller rågmjölet eller om det kan ses som en del av den tradition av råg-odling som var vanlig bland svedjefinnarna i Los, får vara osagt.

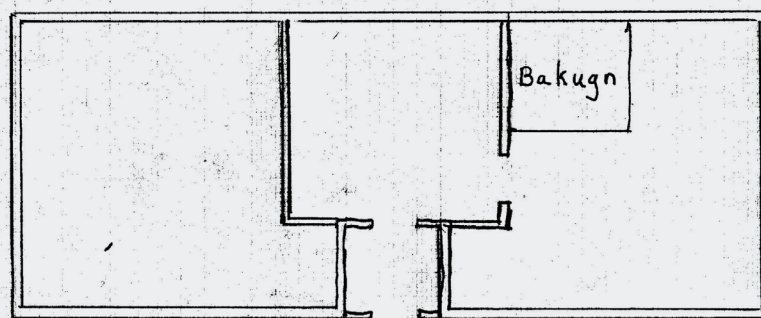
Den eternittrumma som syns på bilderna är av senare datum. Den monterades troligen som ventilationspipa från den källare som är byggd under bryggstugan. Över murpanna finns en kåpa av trä som leder den ånga som kom från pannan upp i en trärumma som slutar uppe på vinden.

Hela spiskomplexet och skorstenen är, som vanligt är i Los, byggd huvudsakligen av natursten. Det var ont om lera för tegeltillverkning i trakten, men bakugnsvalvet och de delar som utsattes direkt för eldens hetta är murade med tegel. Det är beundransvärt att man lyckats forma gråstenen så väl, särskilt med tanke på att det mest är den så kallade Rätans-graniten man haft tillgång till. Den stenen splittras nästan hellre än den klyvs. Murbruket är ett lerbruk och putsbruket har kalk som bindemedel. Järnhällen som ligger i härden är grovt gjuten och kan nog vara återanvänd från en tidigare spis.

Det är värt att lägga märke till att bakugnen inte hålls ihop av några dragjärn. Detta hade inte varit möjligt på en bredare, vidare ugn. Det kan också vara värt att notera att både valv och härd är murade med vanligt tegel, inte eldfast.

En detalj som inte syns på ritningarna är valvets höjd. Den är 35 cm på mitten och 15 cm vid sidorna. Det är detta som visar att den här ugnen till för att baka limpa i. Den höga valvhöjden och den relativt lilla ugnsluckan. Tunnbrödsbakning kräver lägre valv och bredare ugn-söppning. Träsargen som går runt nedre delen på hela eldstadskomplexet kallas för "gravsyll" och är mycket vanlig på äldre eldstäder i Hälsingland.

Prästgården Los





Bakugnskomplex



Front



Gipa (ugnsöppning)



Järnhäll

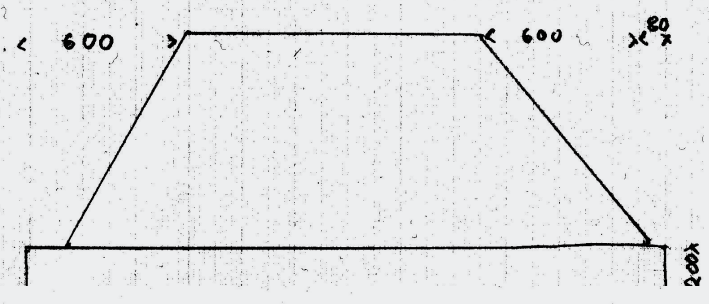


Murpanna

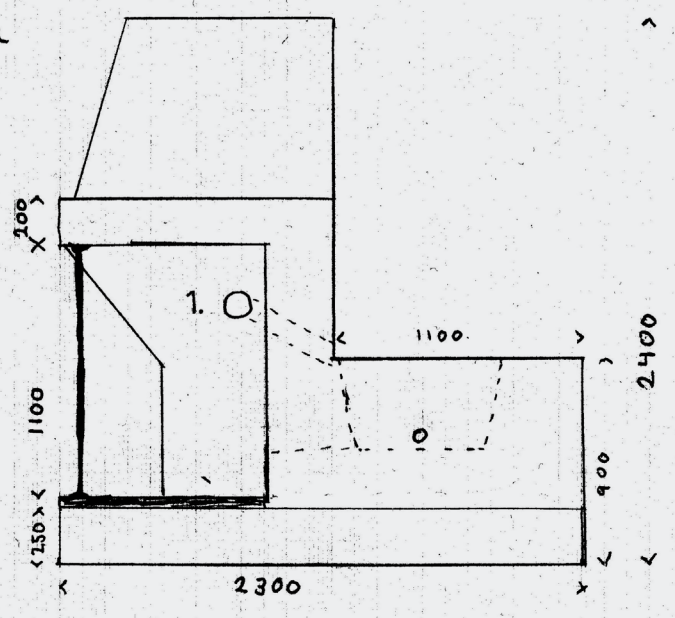


Vind

- 1. Rökång bakugn
- 2. Spjäll bakugn



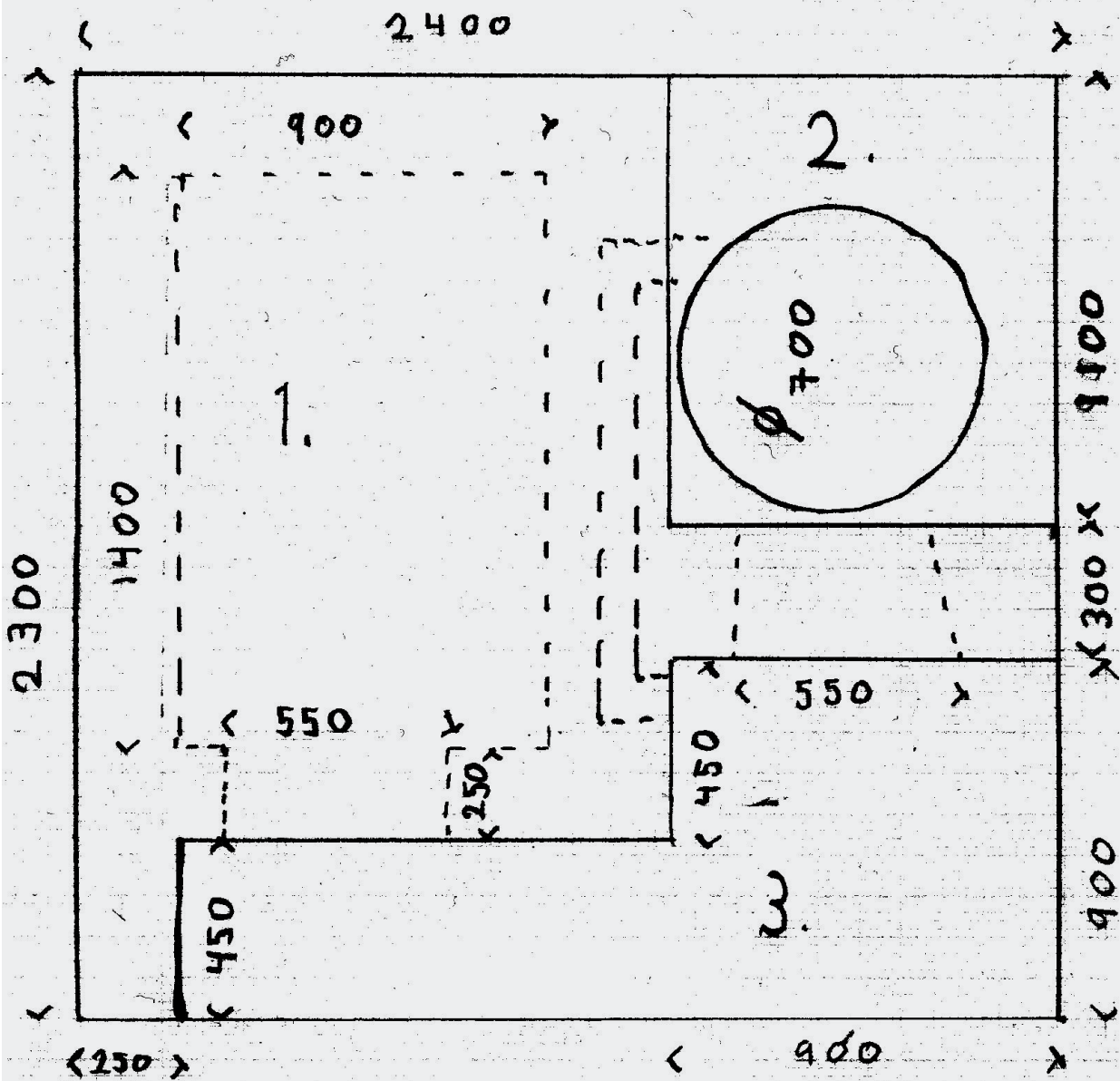
- 1. Rökång murpanna



Prästgården Los Sida

Prästgården 1. Etan

# Prästgården Los Plan



1. Bakugnens härd

2. Murpanna

3. Eldstadsplan

## ROSSLA, SEDJA OCH BAKSTUGA

Bakugnen i Rossla dokumenterades i sista minuten, innan den föll ihop på grund av sättningar i grunden. Den delade skorstensstock med en smidesässja, sedan länge borta.

Eldstaskomplexet har även en rökgång som det enligt ägaren varit en kamin ansluten till. Kåpan ovanför rökutsläppen är ovanligt liten, men verkar ha fungerat bra, det är inget sot på kåpans utsida. Tegeldimensionen är 270x130x75 mm. Mur och putsbruk är ett lerbruk.



Kåpa



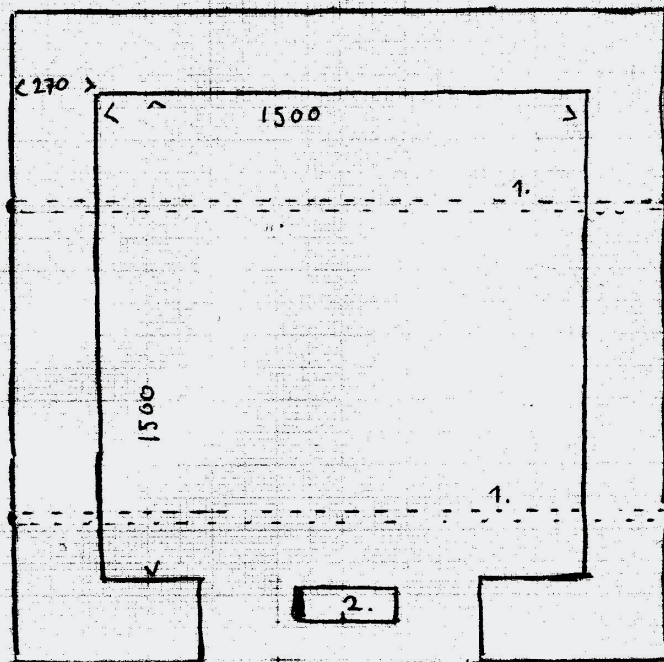
Front



Sida

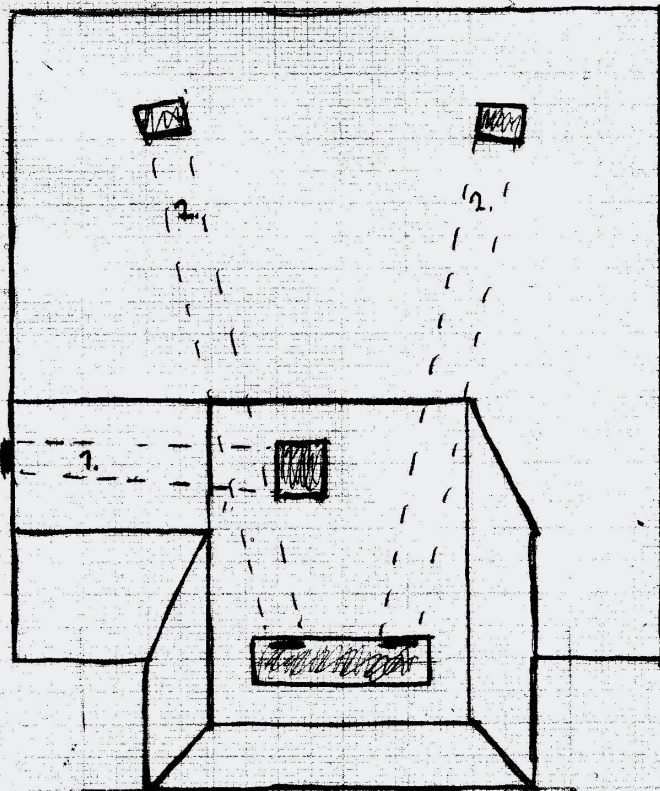


# Bakugn Rossla Delsbo



## Ärtilens plan

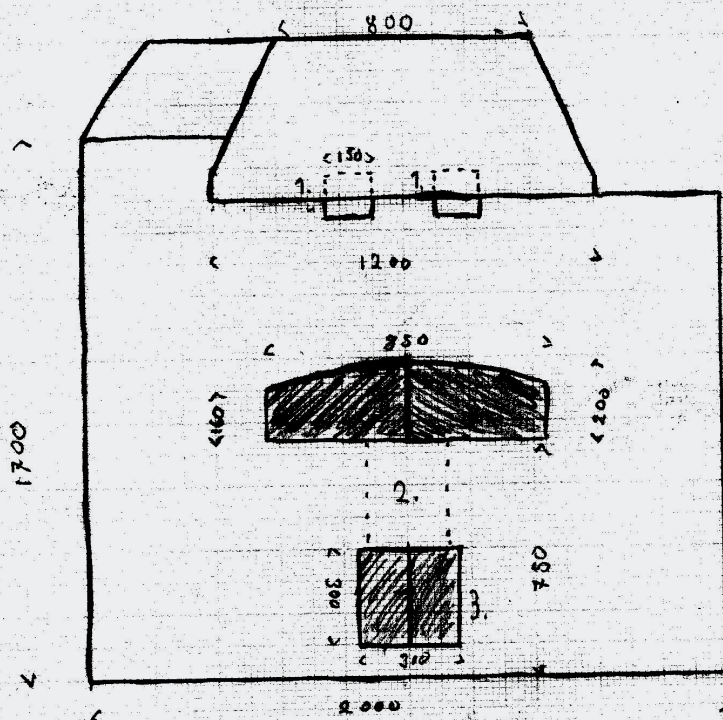
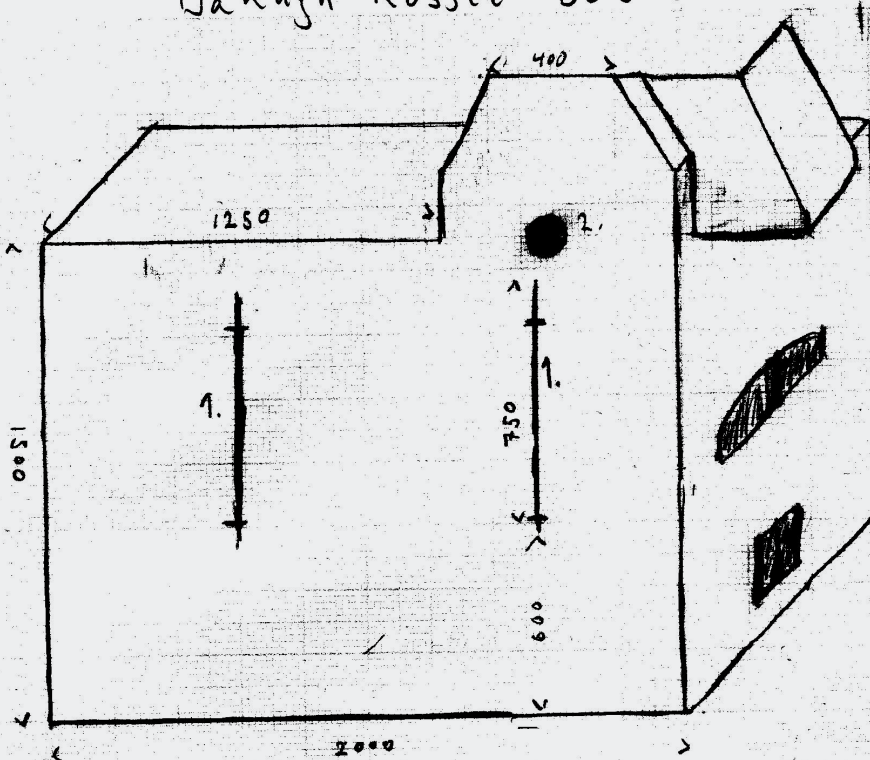
- 1. dragjörn
- 2. glödgruva



## Rök kanaler

- 1. kanal från kamin
- 2. kanaler från bakugnen

# Bakugn Rossla Delsbo





## BAGERIET PÅ HEDEN, SKOGSTA

Hagmans bageri på Heden, i byn Skogsta strax utanför Ljusdal byggdes förmodligen omkring år 1870. Familjen Hagman övertog verksamheten år 1920. Sedan bakades det i bakugnen varje dag ända in på 1970-talet. De bakade så gott som allt sorts bröd, från wienerbröd till knäckebröd och deras limpa är berömd ännu in i denna dag. Bakugnen är ett mästerverk av hantverksskicklighet och praktiskt tänkande.

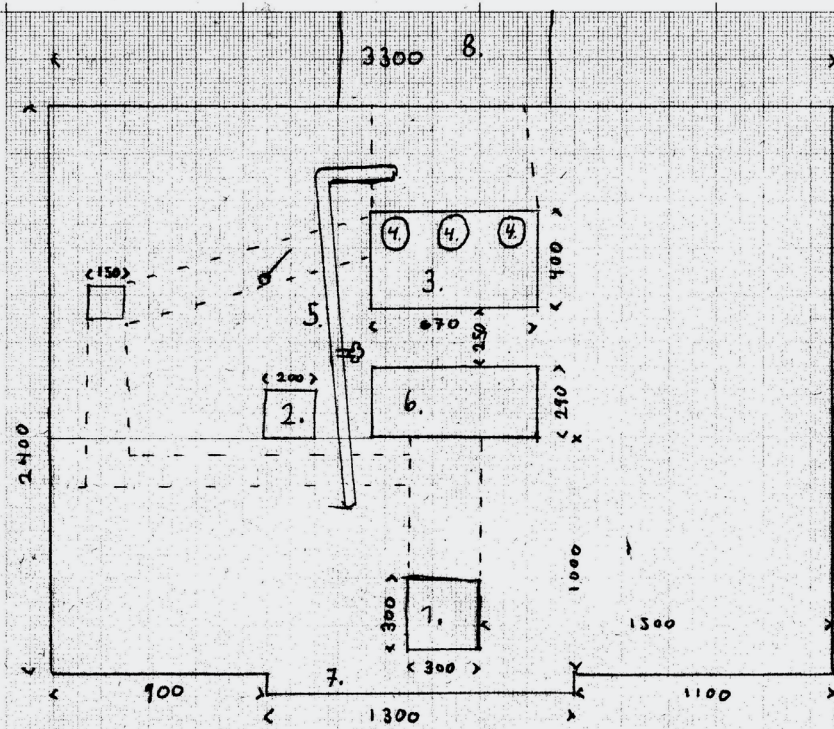
Om vi börjar framför ugnen så finns i golvet en sumphåla, en försänkning som är 10 cm djup. Den är en brandskyddsåtgärd, därför att där rakade man ut glöden och askan från glödgruvan och den är byggd av plåt och betong så att man kan ha lite sand och vatten i botten. Bagaren står alltså i sumphålan när han arbetar framför ugnen.

Glödgruvan är stor och har en egen rökgång med sotlucka och spjäll för att minska risken för kolos och rök in i bageriet. In i överkant på glödgruvan leder ett vattenrör med munstycke. Om man öppnar kranen som är placerad till vänster om ugnsluckan sprayas lite vatten över glöden, ånga bildas och passerar in i ugnen.

Ytterligare lite till vänster om ugnsluckan finns lyseldsluckan. Man underhöll en mindre eld under tiden man bakade för att få arbetsbelysning i den mycket stora härden. Ovanför bakugnsluckorna finns rökuppsamlingsutrymmet med egna luckor. De tre rökkanalerna från ugnens bakre del mynnar här, liksom rökkanalen från glödgruvan.

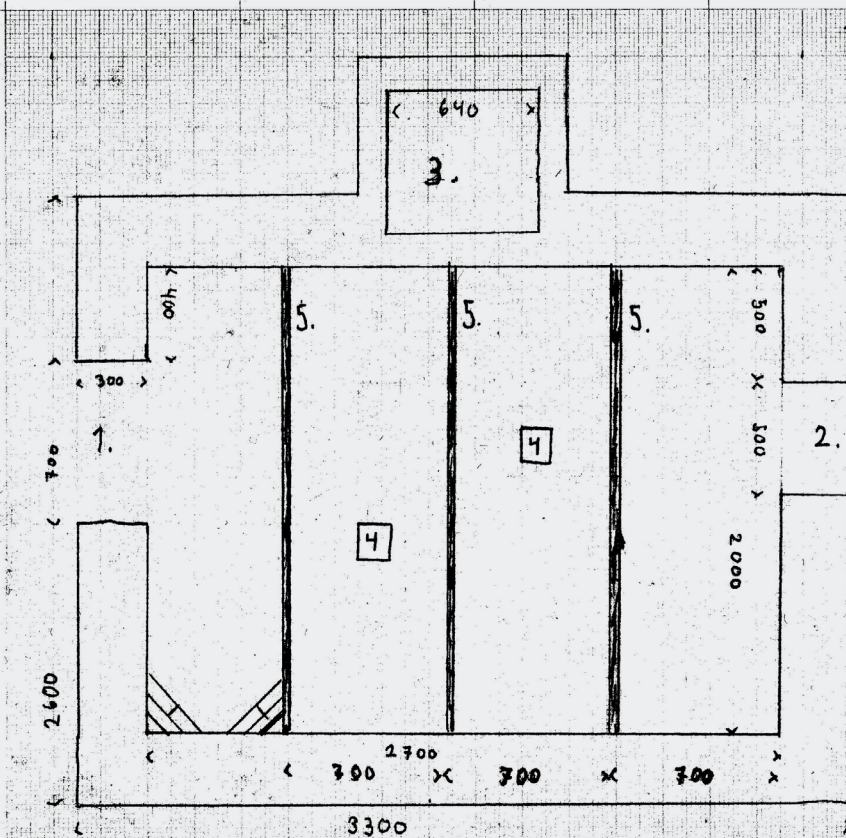
Bakugnens härd har en lutning från bakänden och fram emot luckan på ungefär 10 cm. Avsikten är att bagaren skall få bättre överblick in i den mycket stora ugnen. Härden är murad av eldfast härdtegel 300x300x55 mm. Valvet, vars pilhöjd är 280 mm, är murat med eldfast tegel 250x120x50 mm. Teglen är murade på högkant, med endast koppytan synlig inifrån ugnen. Valvets tjocklek blir alltså 250 mm. Murbruket i ugnen är ett eldfast bruk. Resten av komplexet är murat med stortegel, 300x150x75 mm. Murbruket är lerbruk och putsbruket är ett kalkbruk.

Ovanför bakugnen och med ingång från höger om fronten finns ett rum, ett murat utrymme med tegelvalv till tak. Valvet är murat mellan järnbalkar. Här eftertorkades knäckebröd. Från sidoväggarna är murade konsoler som tillsammans med en träställning i utrymmets mitt, bar upp de käppar som man hängde upp brödkakorna på. Rummet har en trädörr och en ventilationsglugg med trälucka. Genom valvet leder två ventilationstrummor upp och ut på vinden. De fyra dragjärnen som motverkar ugnens rörelser är gängade i ändarna så man kan efterdra muttrarna om så skulle behövas.



1. Glödgruva med egen rökgång, sotlucka och spjäll
2. Lyselds lucka
3. Rök uppsamling
4. Bakugnens kanaler
5. Angrör
6. Bakugn
7. Sumpåla
8. Skorsten

Hagmans Lageri. Front

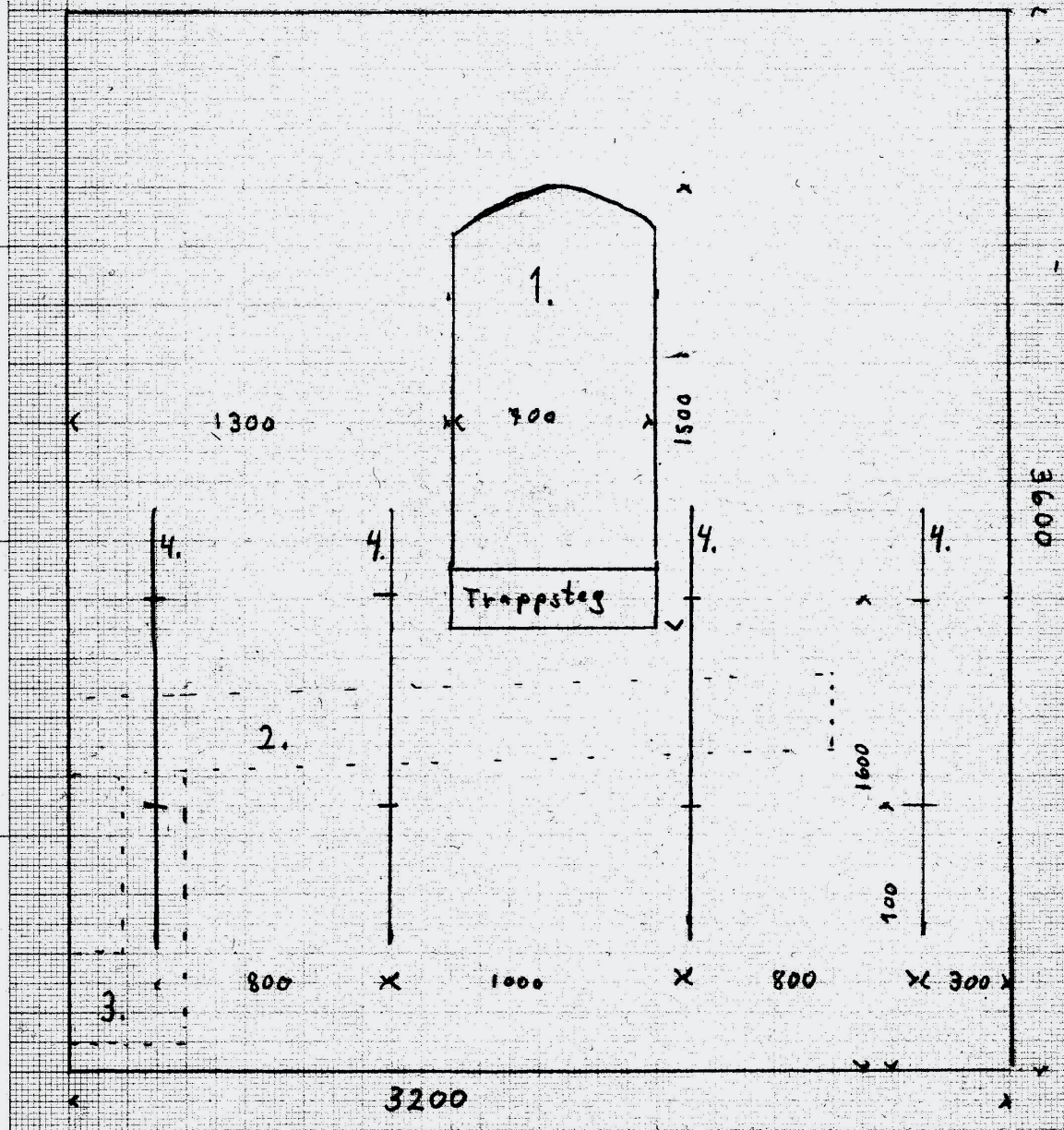


1. Dörr
2. Ventilationsglugg
3. Skorsten
4. Ventilations-trummor
5. Järnbalkar som bär valv

Hagmans Lageri  
Knäckebrödstork Plan

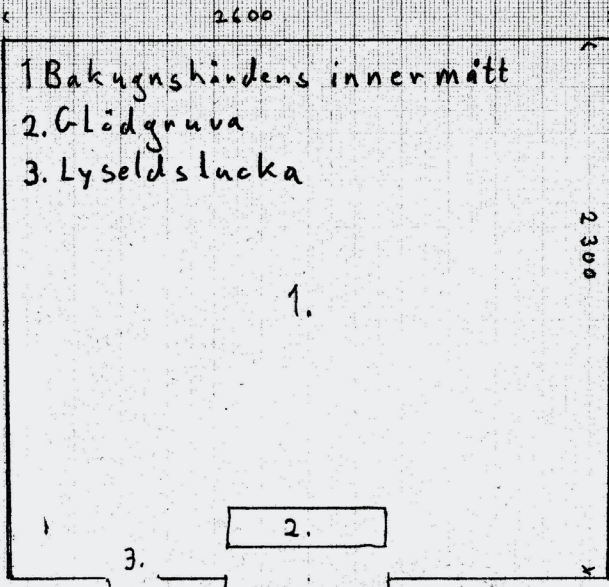
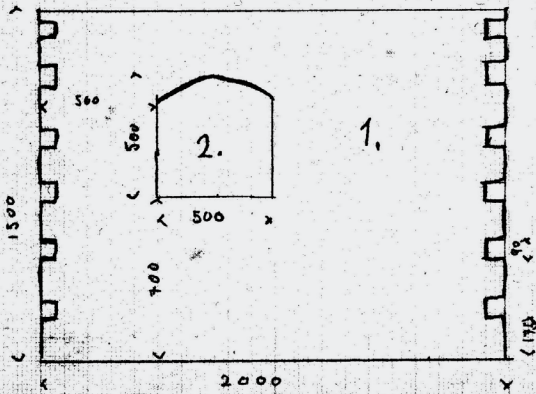
# Hagmans bageri Sida

- 1. Örr knäckebröd-  
-tork
- 2. Bakugnens ut-  
-sträckning
- 3. Glödgruva
- 4. Dragjärn



1. Knäckebrödstonkens insida med murade konsoler för brödhäppar

2. Ventilationsglugg



Front



Rökuppsamlingsluckan öppen



Sumphåla



Sida



Tröskel knäckebrödstork

Härd, glödgruva



Dörr knäckebrödstork



Knäckebrödstork



Rökuppsamling





(Samtliga bilder ovan) Knäckebrödstork med murat valv och murade konsoler för brödkäppar

## MEJERISTUGA SEGERSTA LANDA

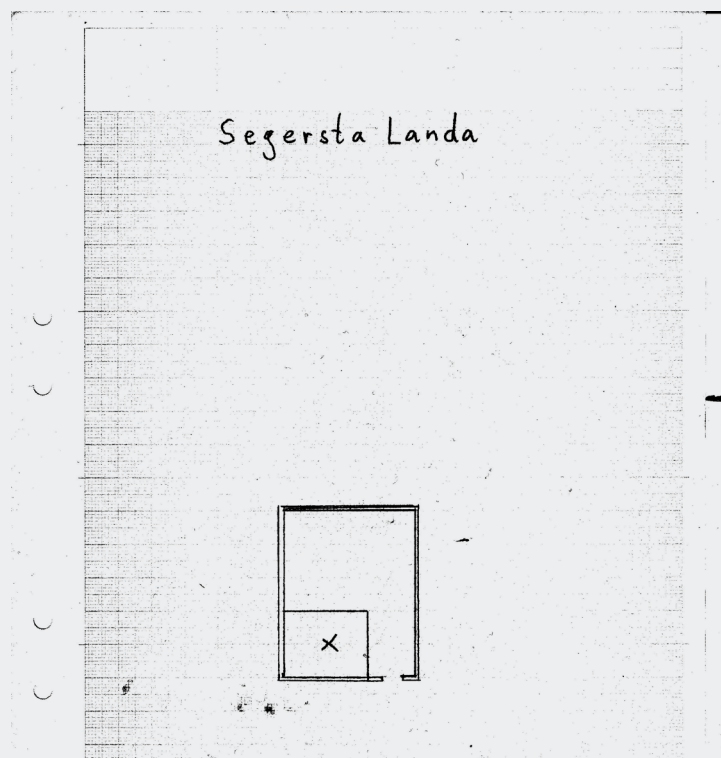
Stugan med bakugnen i Landa skiljer sig från andra bakstugor på flera sätt. Den är ovanligt påkostad med målad pärlspontspanel på väggarna, sockeln på eldstadskomplexet är blåmålad. Det är vatten indraget till murpannan och det finns en diskbänk med förzinkad plåt utefter den ena väggen. Inget av detta är vanligt i bakstugor.

Ugnen är också ovanlig: lågt valv, 25 cm, som i en tunnbrödsugn, men ganska smal ugnslucka, vilket omöjliggör bakande av stora kakor. Den centrala placeringen av murpannan och järnspisen antyder att en stor del av arbetet förutsågs ske framför dem.

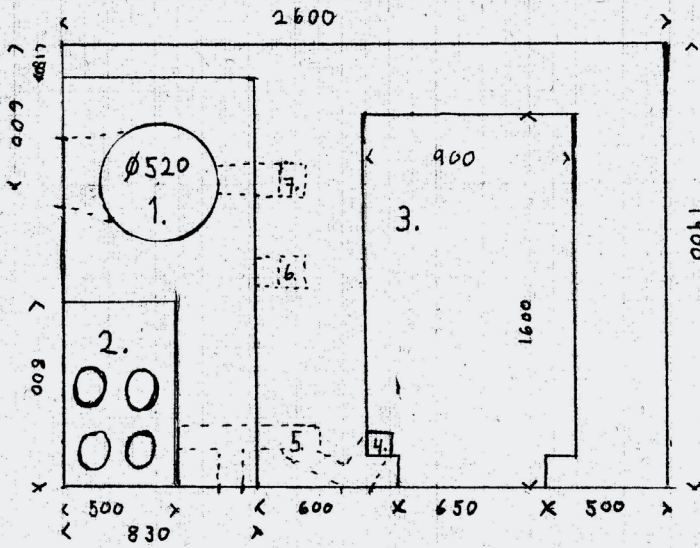
Mitt förslag är att avsikten med planeringen av eldstadskomplexet var att man skulle baka ostkaka och liknande maträtter. Vid tillverkning av ostkaka så värms mjölken som skall ystas till ostmassa sakta i en stor gryta under omrörning. Därefter gräddas ostkakan i formar på låg värme under lång tid. Flera formar fanns på hyllorna i stugan vid mitt besök.

Härden i ugnen är ganska smal, 90 cm, och sidoväggarna ovanligt kraftiga, vilket har inneburit att man inte har ansetts sig behöva dragjärn för att motverka valvets rörelser. Hela ugnskomplexet är egentligen i ganska gott skick, men sättningar i stugans grund har förorsakat en spricka genom de centrala delarna.

Det tegel som har använts är genomgående normaltegel av två olika dimensioner: 300x150x65 mm och till valv och härd utvalt hårdbränt tegel 250x125x55 mm. Murbruket är ett lerbruk, till putsbruket har använts kalk som bindemedel.

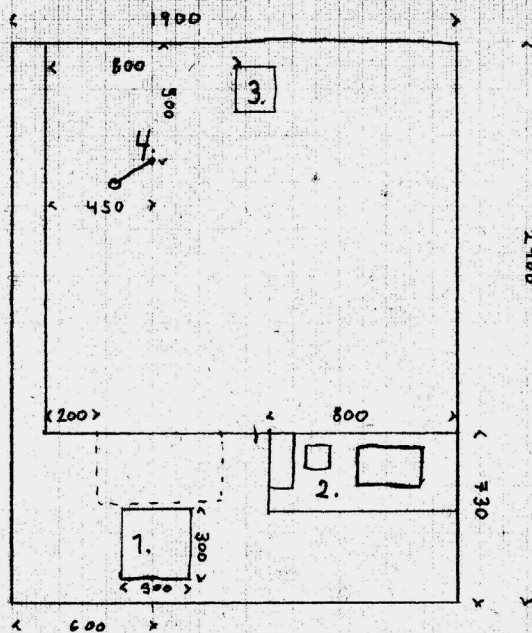


- 1. Murpanna
- 2. Järnspis
- 3. Bakugn
- 4. Glödgruva
- 5. Rökgång  
Järnspis  
glödgruva
- 6. Ventil
- 7. Rökgång  
murpanna



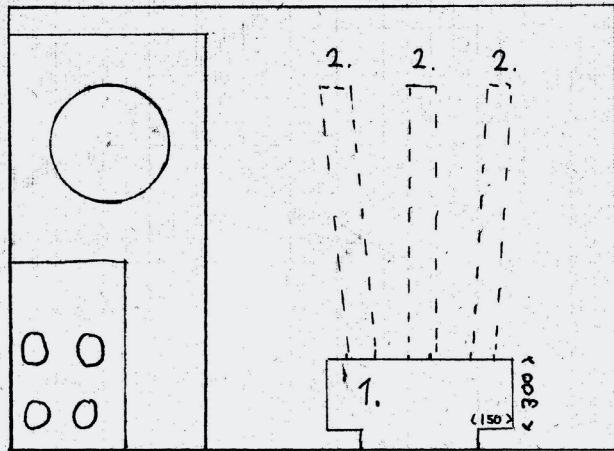
Segerstå Landa Plan

- 1. Eldstads luckor murpanna
- 2. Järnspis
- 3. Ventil
- 4. Spjäll murpanna



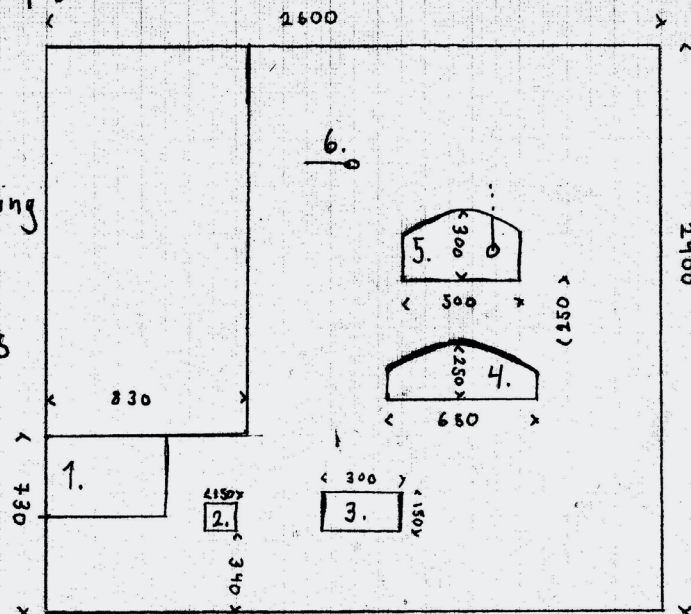
Segerstå Landa Sida

- 1. Rök uppsamling med spjäll och luckor
- 2. Rökkanaler



Segetsta Landa  
Plan i höjd med rök uppsamling

- 1. Järnspis
- 2. sotlucka järnspis
- 3. sotlucka glödgruva
- 4. ugns luckor
- 5. Rök uppsamling från bakugn med spjäll
- 6. Spjäll järnspis



Segetsta Landa Front



Mejeriugn



Järnspis och murpanna



Härd och valv



Rökuppsamling

## BRYGGSTUGA UNDERVIKS PRÄSTGÅRD

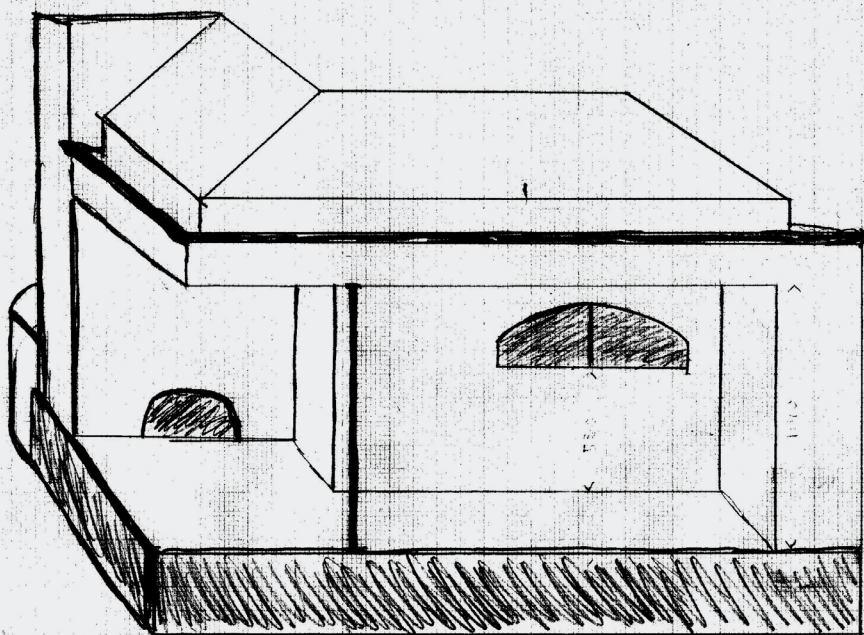
När jag frågat skickliga bakerskor efter en som dom tycker, riktigt bra bakugn, så har jag flera gånger fått svaret: Den vid Undersviks prästgård! Vad det var som gjorde att de tyckte så var svårare att sätta fingret på, men tydligen höll den en jämn och hög värme. Ugnen är en typisk tunnbrödsugn med vid ugnöppning.

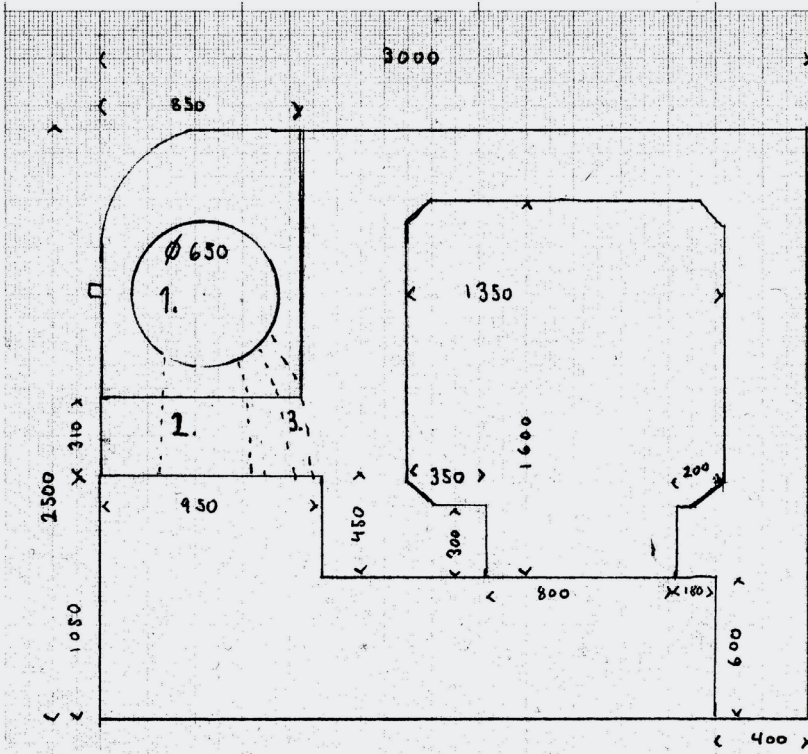
Spiskomplexet i bryggstugan består av bakugn, öppen spis och murpanna. Det har en hög ålder och den fina bakugnen är tyvärr snart obrukbar, valvet kommer snart att kollapsa. Man har i senare år lagt in en järnhäll att grädda brödet på eftersom härden var sönderbränd. Hela komplexet har också putsats om med en kalkcementputs och murpannans eldstad har murats igen.

Det finns bakugnar som är så konstruerade att slitdetaljer, härd och bakugnsvälv, kan muras om utan att man behöver riva alltför mycket annat, så är inte fallet här. Skorstenen står på bakugnsvälvets främre del och sammanflätningen av de olika rökgångarna, spindeln, är alltför komplicerad för att kunna på ett tillfredsställande sätt muras utan att man river praktiskt taget hela övre delen av komplexet och skorstenen.

Det tegel som använts har i huvudsak två dimensioner: 300x150x65mm och 250x125x60mm. Till härd och välv har använts utvalt hårdbränt tegel. Murbruket är ett lerbruk och det ursprungliga putsbruket hade kalk som bindemedel. En detalj som kanske är värd att notera är konstruktionen av bakugnens rökkana. Det vanliga på en sådan här ugn är att röken från kanalerna släpps ut i spiskåpan. Så icke här. Kanalerna har var sitt spjäll och röken leds från dem direkt upp i skorstenen. Murpannans rökkana mynnar högt upp i öppenspisens.

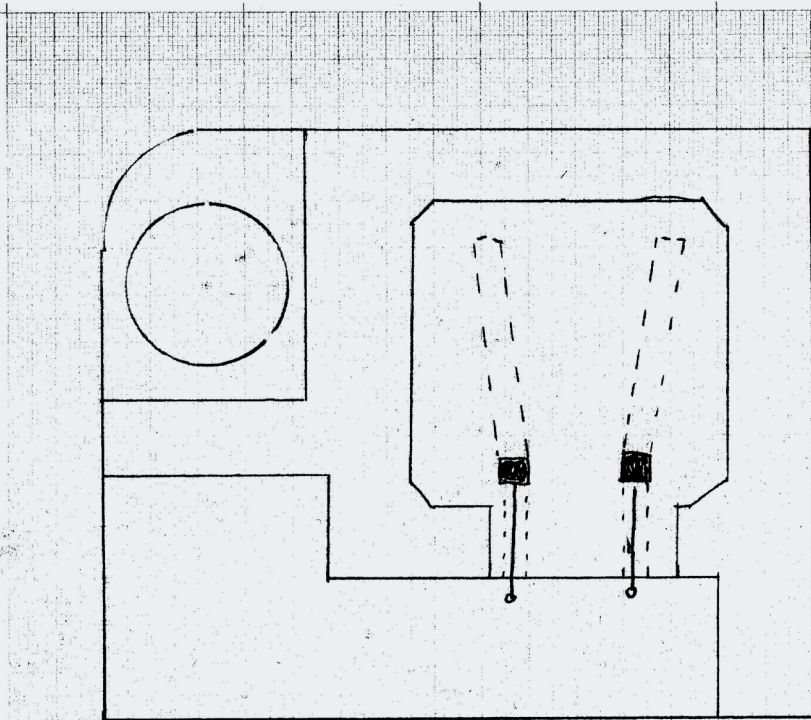
Undersviks Prästgård Översikt





- 1. Murpanna
- 2. Murpannans eldstad
- 3. Murpannans rökkanal

Undersviks prästgård Plan



Undersviks Prästgård  
Bakugnens rökkanaler  
och spjäll







Bakugnskomplex



Murpanna



Öppen spis



Front



Vind



Plåtkåpa



Ugnsluckor

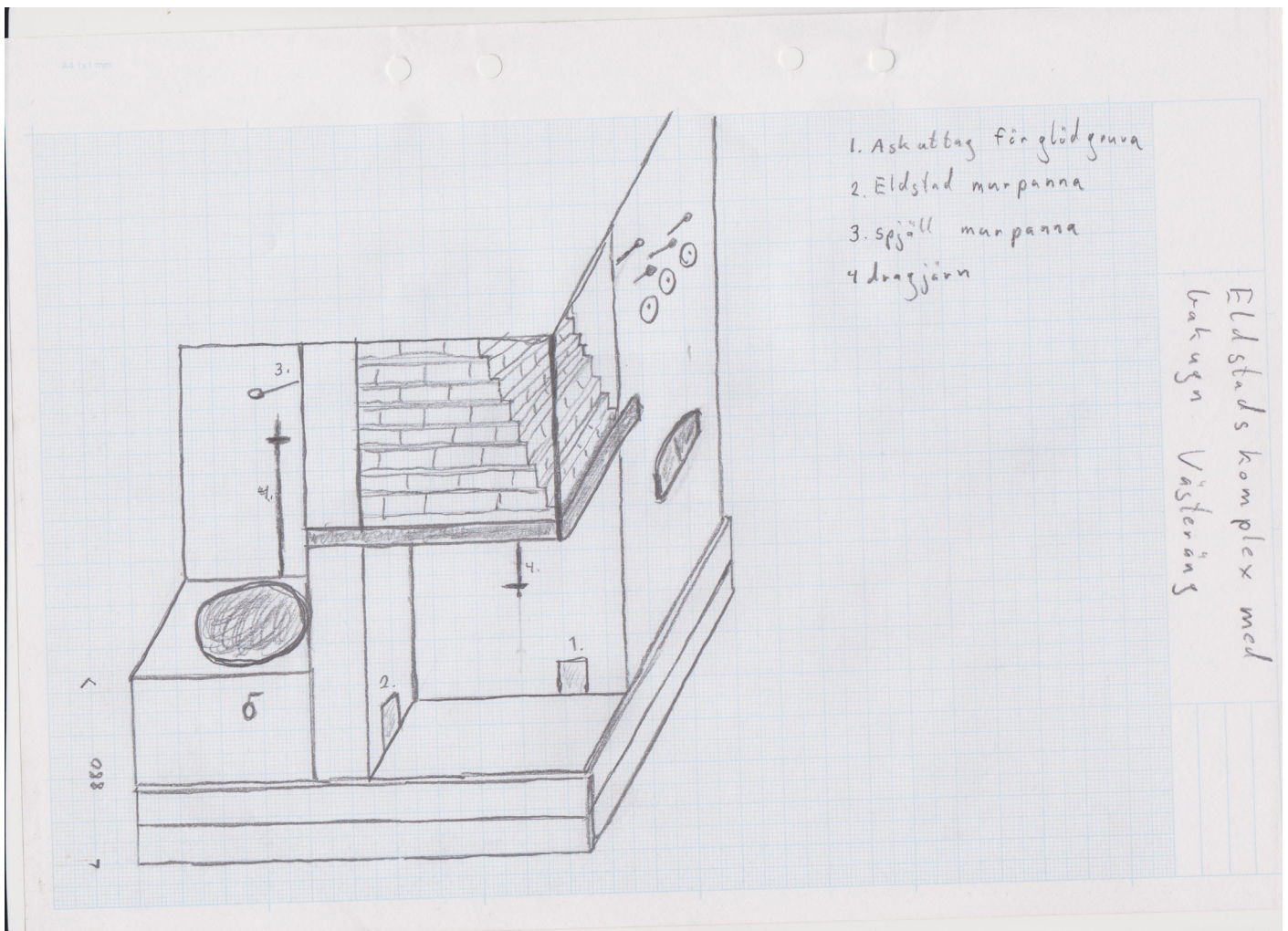


Härd

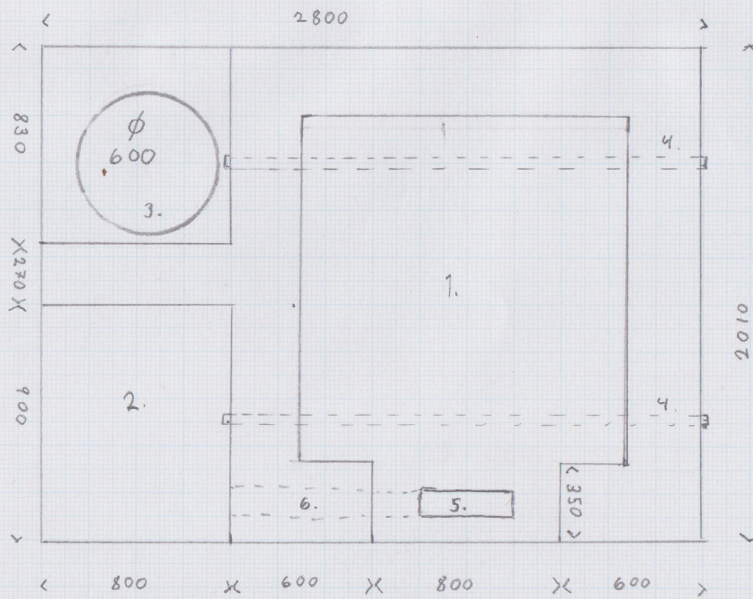
## BAKSTUGAN PÅ OL-ERS I VÄSTERÄNG

Bakstugan på gården Ol-Ers i Västeräng är byggd av en före detta rökbastu. Eldstadskomplexet innehåller förutom bakugn också öppen spis och murpanna. Det är en av de finast murade bakugnar jag sett och de tre rökkanalerna, glödgruvan med sin egen rökgång, spjäll och finurligt placerade askurtag gör att det är lätt att reglera värmen i ugnen. Lagg märke till den ovanliga eldstadsramen vars utformning gör att det inte blir någon kant som hindrar bagarens arbete. Murpannan eldas från öppen spisen och har eget spjäll.

För några år sedan behövde ugnen lite tillsyn, den inre av eldstadsramarna smiddes om, några tegelstenar byttes i härden och ett spjäll reparerades. Ett av de utbytta hårdteglén syns på ett av fotografierna. Hårdteglén har måtten 300x300x65 mm. Annars är tegeldimensionen 300x150x65 mm. Murbruket är ett lerbruk.

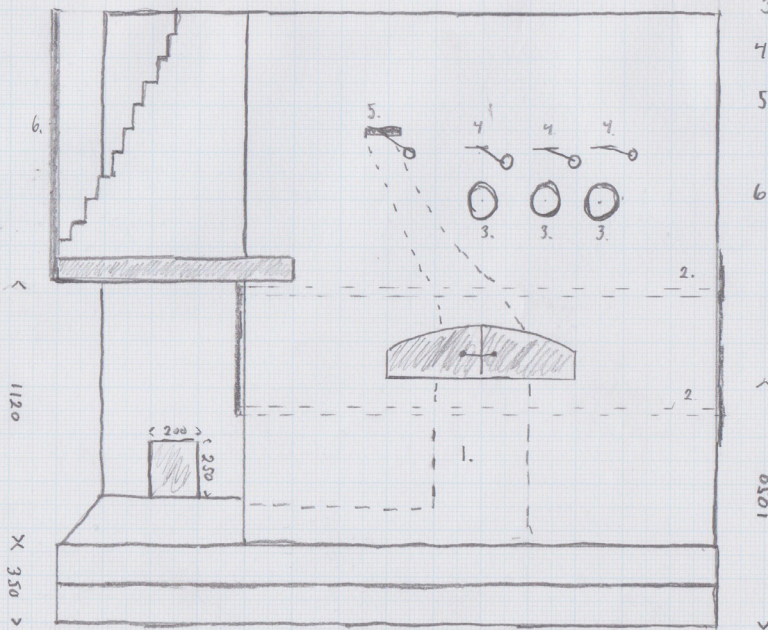


1. Bakugn
2. öppen spis
3. murpanna
4. dragjörn
5. glödgruva
6. Ask uttag för glödgruva



Eldstadskomplex med  
bakenugn. Västerång

1. glödgruva
2. dragjörn
3. sotluckor  $\phi 150$
4. spärr rökkanalen
5. spärr koloskanal från glödgruva
6. hängjörn



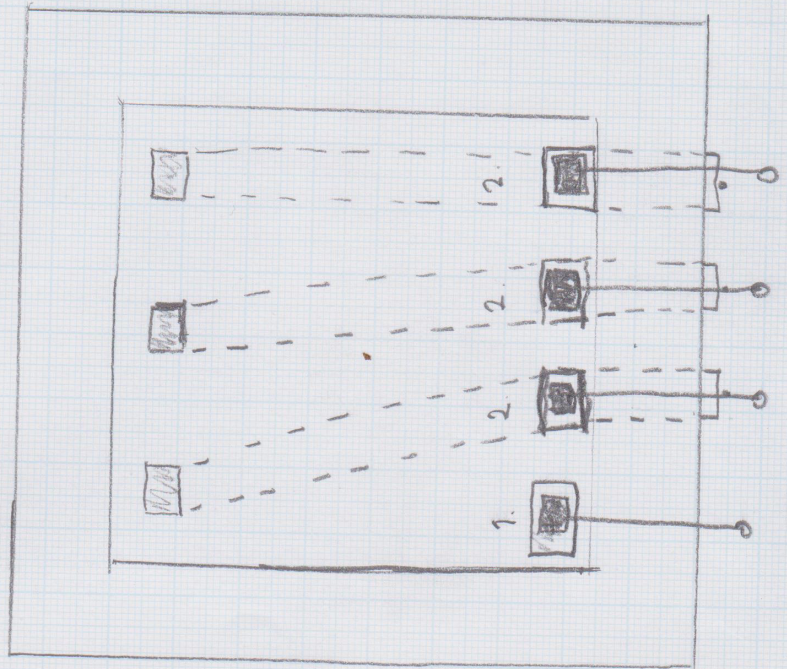
Eldstadskomplex med  
bakenugn.  
Västerång

Skiss över bakugns rökkanalen  
samt  
Eldstads ramen

Västeräng

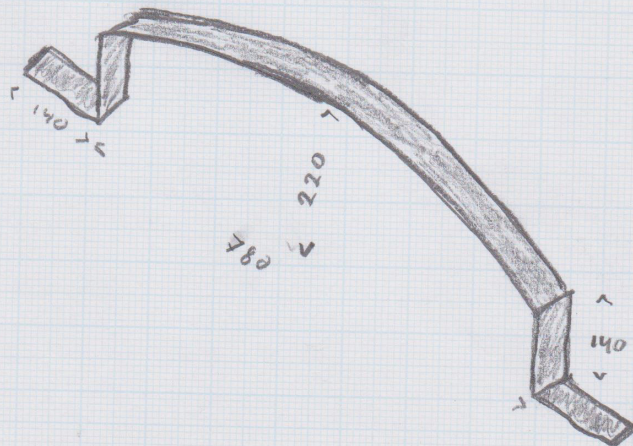
1. kanal för kolos  
från glödgruva

2. kanaler från  
bakugns  
bak sida



TVå stycken sådana ramar, en med gängjärn  
för luckorna

Av plattjärn 55x15 mm

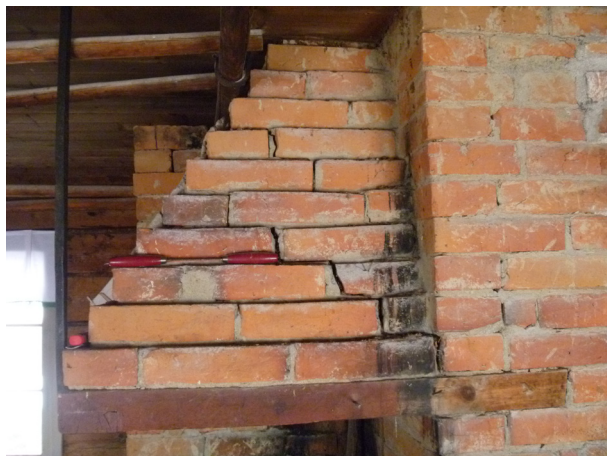




Front



Öppen spis



Spiskåpa



Sida



Murpanna



Murpannans eldstad



Härd, glödgruva



Rökkanalernas  
sotluckor och spjäll



Ärilssten

## ÄNGEBO BAGERI

Bageriet i Ängebo har en av de mest avancerade bakugnar jag sett. Den har ett antal specialfunktioner och är dessutom mycket välbyggd. Tyvärr är själva bageribygnaden stadd i gravt förfall och om bara några år (eller en rejäl snö vinter) så kommer det att förvandlas till en ruin. Bageriet har också ansetts vara så signifikant att det har fått gett namn till platsen: gården heter "Bagars", den ligger högt upp i en backe som kallas för bagarbacken. Vad det verkar så upphörde bageriverksamheten på 1940-talet, men äldre människor i byn kan ännu berätta om att bagaren på vintermorgnarna tog famnen full med limpör och åkte skidor ned till affären som ligger något hundratal meter nedanför bagarbacken.

Ugnen är byggd för att kunna erbjuda de flesta av de funktioner som kan efterfrågas vid bageriverksamhet. Ovanpå ugnen och utnyttjande spillvärmen från den, finns en knäckebrödstork. Den är den detalj som är svårast att visa med ritningar och fotografier eftersom taket på huset delvis har ramlat in över den. Men torken består av ett murat rum som har haft en tilluftsventil i väggen och en trätrumma där frånluften gått upp genom taket. Den har haft ett enkelt spaltgolv över ugnsvälvet och en träställning där brödkakorna har hängts att eftertorka.

I fronten på ugnen finns en rökgång där en mindre kamin med kokplatta har varit ansluten. Det är en anordning som bara ses när man har haft för avsikt att baka konditorivaror och det har funnits ett behov av att smälta smör och koka kolasås till exempel. En kvalmpanna också byggd i fronten har levererat ånga att leda in i ugnen och naturligtvis varmvatten till disk.

Glödgruvan inuti ugnen är ovanligt stor, vilket tyder på att man har velat hålla värmen länge under arbetsdagen. Den har en egen rökgång med spjäll så att bagaren inte skall få kolos i ansiktet. Bakugnens härd är stor och vid, för att motverka ugnsvälvet rörelser har man varit tvungen att göra sidomurarna ovanligt kraftiga samt förstärka dem med genomgående dragjärn. Ugnens främre vägg är kraftigt byggd för att man skulle få plats med rökgångarna till glödgruva, kamin och kvalmpanna. Den bakre väggen är extra kraftig för att skapa ett upplag till knäckebrödstorkens spaltgolv.

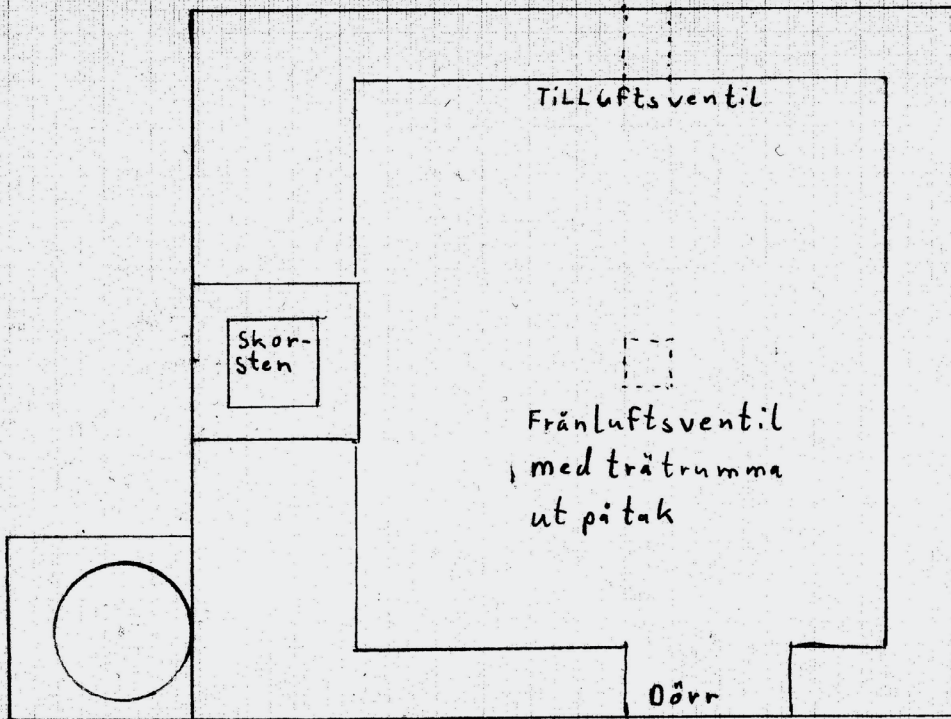
Hela komplexet är murat med tegel av dimensionen 300x150x65 mm. Valvet är slaget med hårdbränt murtegel 250x125x65 mm. Härden är lagd med hårdtegel 300x300x50 mm. Murbruket är ett lerbruk, putsbruket ett kalkbruk.



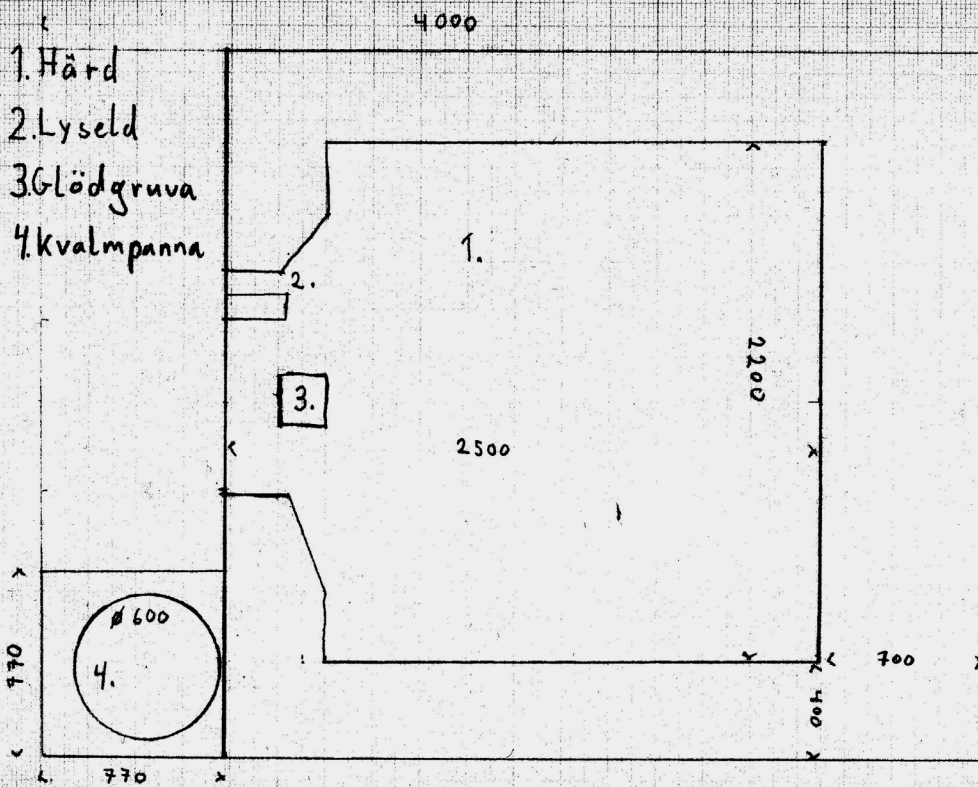
Bageriugn



Kvalmpanna

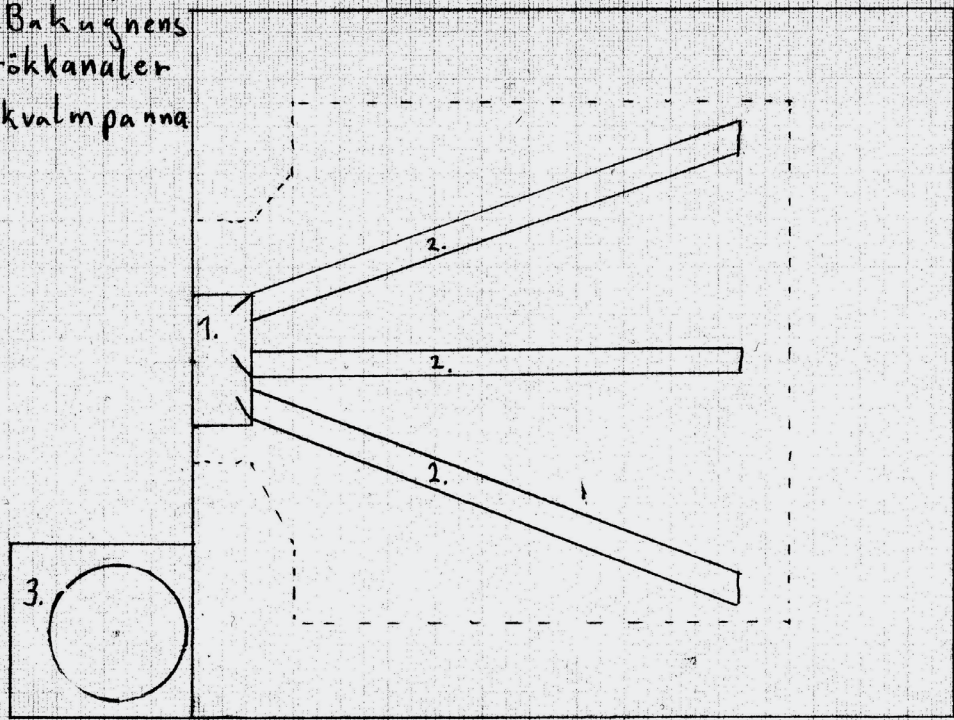


Bagars Ängelro  
 Knäckebrödstork  
 ovanför bakugn



Bagars Ängelro  
 Bakugnens plan

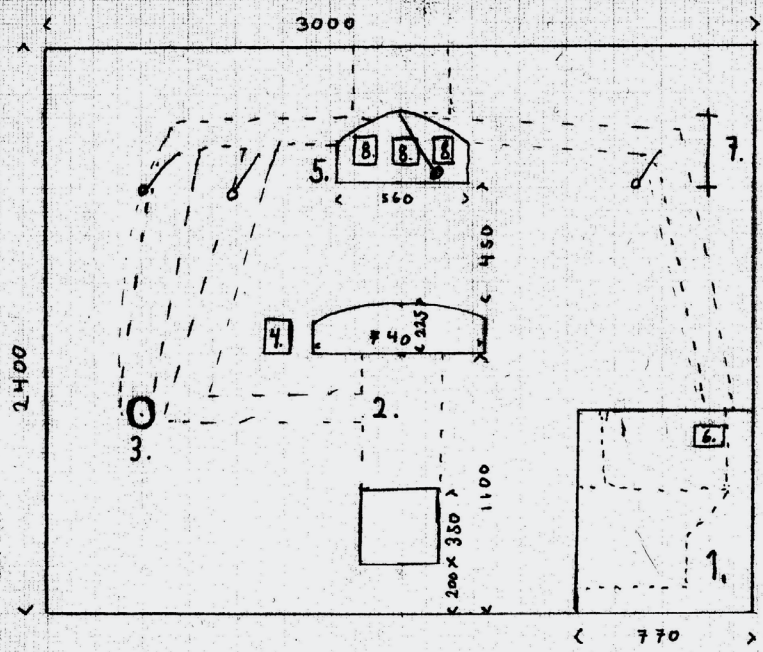
- 1. Rök upp samling
- 2. Bakugnens rökkanaler
- 3. kvalmpanna



Bagars Ängebo  
 Rökkanaler bakugn

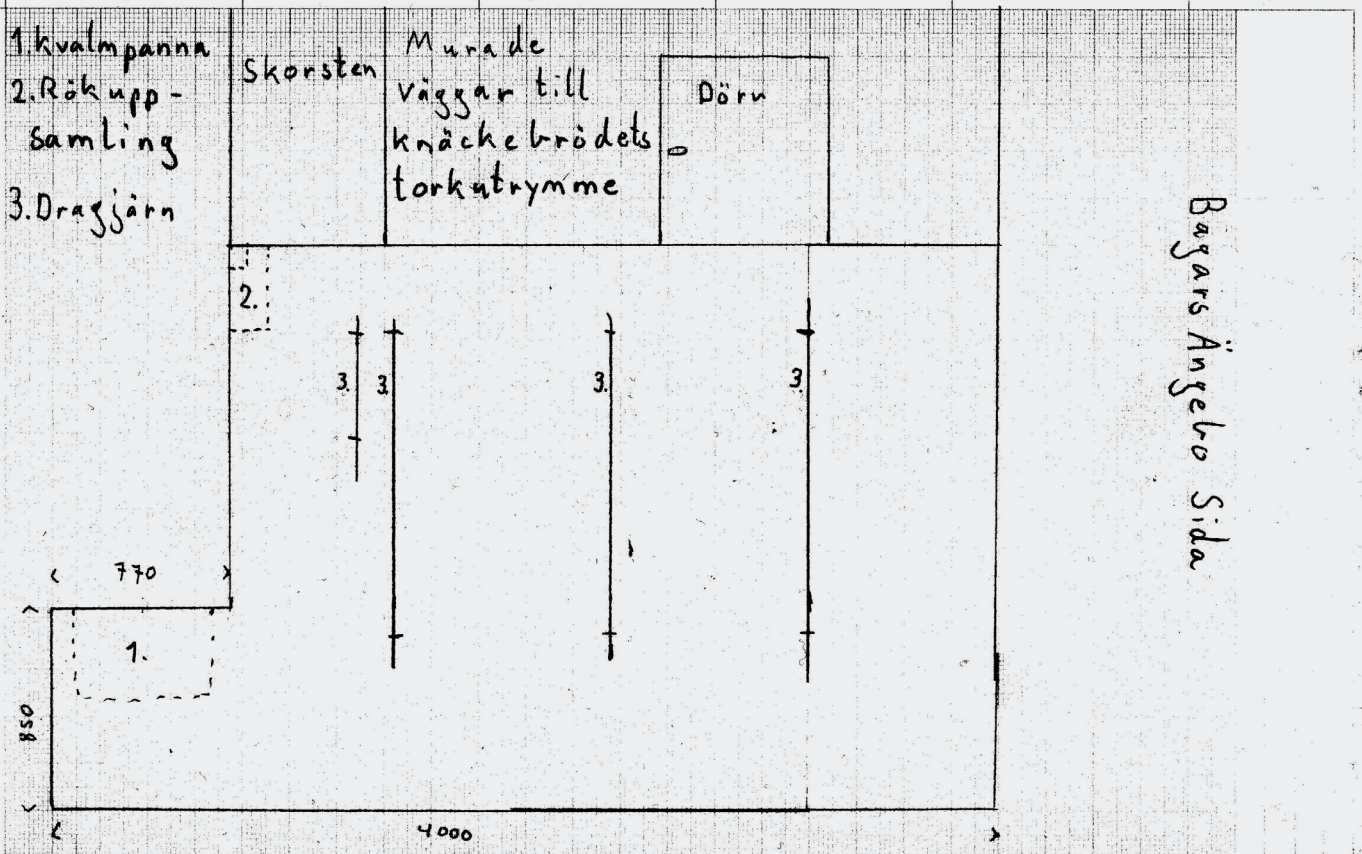
A4 1x1 mm

### Bagars Ängebo Front



- 1. kvalmpanna
- 2. Glödgruva med koloskanal
- 3. kamin rökgäng
- 4. Lyseldslucka
- 5. Rök upp samling med spjäll
- 6. kvalmpannans sotlucka
- 7. Dragjärn
- 8. Bakugnens rökkanaler





Front



Lyseldslucka



Kvalmpanna



Dörr knäckebrödstork



Rök uppsamling



Hård



Knäckebrödstork

