

Svinhult sn.

Östergötland.

Bakning av limpor.

[I vänstermarginalen:] Ugnen rymde 18, 19 limpor

Beredningen skedde i ett stort degtråg som var ihospikat av bräder, och som var smalast i botten och vidgade sig uppåt. Sammanmalet mjöl tömdes i, och däröver hälldes kokande vatten så att det blev en lagom fast deg, som man stötte i med en rund tvärstöt -> [illustration] och ju längre man arbetade degen desto sötare blev den. Det var ett mycket styvt arbete, och fick man karlkraft till hjälp var det bäst. Detta skulle sedan stå så varmt som möjligt och därför bäddades degtråget ned i en säng med ett baklakan över och kuddar omkring och över och fick stå så ett dygn. Jästades sedan med surdeg på kvällen, (som måste lösas upp i ljumt vatten flera tim. förut, för att ha bringats till jäsning innan man arbetade ned den i degen). Degen blev trögjäst av surdeg och jäste fortare om man hade "dreckesjäst". Nästa morgon knådades i mera mjöl och smaksattes med sönderstött kummin så att det blev en *fast* deg. Lades sedan upp på bakbordet och utbakades i stora och tjocka kakor som fingo jäsa upp, naggades sedan och sen fort in i ugnen att gräddas omkring en tim. Penslades med kallt vatten sedan de tagits ut ur ugnen.

Vörtbröd. (kalasbröd)

Vörten kokades ihop för att bli söt, varefter den fick svalna tills den blev lagom ljum då stålsiktmjöl inarbetades samt surdeg eller dricksjäst till en vanlig fast deg och gjordes i ordning på kvällen. Nästa morgon arbetades i mera mjöl av samma sort till en fast deg som fick jäsa upp. Lades sedan upp på bakbordet och rullades i långa breda levar som krusades, fick jäsa upp, naggades och sattes in i ugnen att grädda närmare en tim. Penslades sedan med kallt vatten eller ihopkokt vört.

Bakugnens eldning.

Ugnen eldades helst med torr granved eller möjligen med björkved, och sedan det brunnit ned tog man [illustration] <- ugnsrakan och med den flyttades alla glöd till hörnen och sidorna så att hela ugnen skulle bli så jämt uppvärmd som möjligt. När glöden började slockna sopades den ut med ugnskvasten -> [illustration] [vid illustrationen: trä |jörn|] i vilken var fastsatt färskt tallris ikörd i de båda järnringarna. Den doppades flera gånger under tiden i kallt vatten för att ej brinna upp. Sopades så gott det gick, men var inget ovanligt att man hittade små kol på undersidan av brödet. Värmen provades med att kasta in litet mjöl i ugnen. Första insättningen kallades *första fermen*, och i den gräddades det godaste brödet. Andra do. kallades *andra fermen*. Om man t.ex. hade för svag värme till första fermen så kunde man lägga in het glöd i den mindre luckan som var bredvid den stora ugnsluckan. Den mindre luckan var igensatt med en väl inpassad tegelsten. Den stora ugnsluckan var en lös järnplåt som lucka med ett handtag i, Man satte t.ex. ett vedträ e. d. som stöd mot den stora luckan för att värmen skulle bevaras i ugnen. Om man under gräddningen behövde se in i ugnen hur där var, så tog man bort tegelstenen i den lilla öppningen och tände en "spingesticka" och körde in den i den lilla öppningen och lyste sig med inne i ugnen. Till andra och tredje fermen behövdes ej läggas in så mycket i ugnen endast några stickor e. d. Behövdes heta glöd för att sedan öka värmen under gräddningen, så gick det lätt att erhålla sådana i den öppna kökspisel.

För att tillvarata eftervärmen, brukade vi baka "knyffel" Den bestod av kokt, krossad potatis och mycket sammanmalet rågmjöl som arbetades till en hård deg och rullades ut i smala stänger och skars i mycket små bitar och lades på bakplåtar och torkades i ugnen. När de skulle användas, rostades de i kaffebrännare, stöttes i mortel och användes sedan att koka som kaffe.

Ett annat sätt att använda eftervärmen var att grädda så många "Pärapannkaker" som man hade formar och "bråpannor" till. Kokt potatis och kokta morötter mosades sönder och blandades med kornmjöl, salt och mjölk och tömdes i de smorda formarna och gräddades. Åts som frukosträtt så länge de räckte, uppvärmda eller kalla och med stekt fläsk till.

I mitt föräldrahem användes aldrig annat än kokt mosad eller rå riven potatis att dryga ut mjölet med vid bakning. Men det hände ibland när det var missväxt, att vi fingo ta' havremjöl i brödet i stället för rågmjöl. Under nödåren 1868–1869 var det många här i trakten som drygade ut den lilla mjölsmulan de hade med hasselknopp, och en del tog gråbergmossa, rensade väl, sköljde, kokade och hackade (i hackhon) och blandade i mjölet. Ett *mycket gott* bröd fick man av att blanda mjölet med islandmossa, men förberedningen var mera omständlig. Man rensade mossan väl och sköljde den och sedan behandlades den som när man lutade fick. Islands mossan lades varvtals med björkaska och släckt kalk i ett laggkärl och fick ligga så en viss tid, (men har ej kunnat få veta hur länge) och vattenlades sedan. När den skulle användas kokades och hackades mossan och blandades med mjölet. Rågen kostade då 30 kr. tunnan och det var ej många här som hade råd att köpa sådan.

Många här i trakten bakade så mycket till jul så att det skulle räcka till påsk, och det var mycket vanligt att se i hemmen en lång stake i taket på vilken hålkakor hängde att torka. Vi för vår del var så stort hushåll att vi måste baka oftare. Någon gång kunde det hända att vi torkade matbrödet i taket men i regel hade vi det förvarat i en "stånna" (laggkärl) med lock över ute i visthusboden.

Paltbröd.

Blodet efter nötkreatur och grisar blandas med mycket rå riven potatis och rikligt med salt, för att det lättare skall kunna förvaras. Surdeg (eller jäst numera) blandades i till en vanlig deg som fick jäsa över natten. På morgonen arbetades in mera mjöl till en fast deg som fick jäsa upp. Utbakades tunna, runda kakor och med en kniv gjordes ett kors i kakan. Vet ej om det hade någon ritual betydelse. Med ett kornhorn gjordes ett hål mitt i kakan. Fick jäsa upp, naggades och gräddades. Sedan kakorna kallnat klövs de itu, för att kunna torka lättare, och trädde på en lång, smal stake att torka i taket. Användes oftast som frukosträtt på sommaren tillsammans med stekt fläsk och mjölksås.

Midsommarsjäst.

Vid midsommarstiden när vattnet blommade, tog man litet rinnande vatten och blandade i sammanmalet mjöl så att det blev som tjock välling. Förvarades i kruka med lock över och måste stå i jämn värme omkr. 14 dar tills det var fulljäst. Då arbetades i mera mjöl så att det blev en fast deg, och av den bakades ut små kakor som torkades i taket och användes sedan som surdeg eller dricksjäst.

Angående benämningen *baka* användes det här förr även om t.ex. baka pannkakor, raggmunk, våfflor, plättar, mjölmunk = tunna pannkakor. (knåda) "Knå: dejen." å uttalades som det engelska *er-ljudet*. Man sade att man skulle baka ut brö. Substantiv: baket. Yrkesbagare fanns ej här i socknen utan var och en bakade till sitt hushåll.

Brölös sades endast när brödet var slut. En bröbit, e' brösmu:la. *U* uttalades som *uö*. E' bröskiva, en brökant. Brödet hade stålrand, = var påfullet. Om hårt bröd sade man att det var knaggligt, hålt. Ansågs att man blev stark av att äta möjligt bröd. Det yttre av ett mjukt bröd kallades skorpan, det inre = märlen. En bulle är rund ex. skorpbulle, en lev är lång och smal,

Om man var utan bröd kunde man i en hast baka ut små tunna kakor = glörläfsor, som gräddades på glöden i ugnen.

Ordspråk här: De ä inte alla da de vankas brö i hunnabu:sa = hundkojan. (Det var när man förplägades med något gott.)

Bakugnen var troligen av *gråsten* och lera. Teglugnar funnos också, men varje hem hade i varje fall sin egen bakugn.

Leret blandades med siktad aska och vatten och arbetades väl tills det blev lagom fast. Endast småväxta personer kunde krypa in i ugnarna och lera dem. Ugnsbotten = ärlden skulle leras så slät och jämn som möjligt. Taket var välvt. 18–19 stora limpor fingo rum i den, så den var stor och hade form lik närslut[na] teckning.

[Illustration.]

ärlens form

ugnsluckan stod på tegelsten utanför ugnen. Ugnens tak var välvd.

[Illustration.]

"ungsgressla" av trä och rymde två runda kakor.