

20602
Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Östergötland

Svinhults sn

Andersson, Ottilia. 1950.

5/450.


ULM:s fig. 16 Brödet och dess
tillredning.

9 bl. 40

Exc. OSD

20602

Bakning av Limpor.Svinhulten,
Östergötland.

Beredningen skedde i ett stort degtråg som var ihopspikat av bräder, och var smalast i botten och vidgade sig uppåt. Sammanmalet mjöl tömdes i, och däröver hällades kokande vatten så att det blev en lagon fast deg, som man ställte i med en rund trästöt,  och ju längre man arbetade degen desto sötare blev den. Det var ett mycket styvt arbete, och fick man skalkkraft 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 från kvällen, (som måste lösas upp i ^{ljumt} vatten flera tim. förut, för att ha leringats till jästning innan man arbetade ned den i degen). De gen blev trögjäst av surdeg och jäste vidare om man hade "drecksjätt." Nästa morgon knådades i mera mjöl* så att det blev en fast deg. Lades sedan upp på bakkbordet och utbakades i stora runda och tjocka kakor som fingo jäsa upp, maggades sedan och sen fort in i ugnen att gräddas *och smaksattes med sönderstött kumming.

Ugnen rymde 18. 19 limpor

omkring en tim. Penslades med kallt vatten sedan de tagits ut ur ugnen.

Vörtbröd. (kalasbröd)

Vörten komades ihop för att bli söt, varefter den fick svalna tills den blev lagom ljum då stälsikt mjöl 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 levan som krusades, fick jäsa upp, maggades och sattes in i ugnen att grädda närmare en tim. Penslades sedan med kallt vatten eller ihopskott vört.

Bakugnens eldning.

Ugnen eldades helst med torr grannved eller möjligen med björkved, och sedan det brunnit med tog man

↑ ← ugnsrakan och med den flyttades alla glödtillhörnen och sidorna så att hela ugnen skulle bli så jämt uppvärmd som möjligt. När glöden bör-

jädde stockna sopades den ut med ugnskvasten i vilken var fastsatt förstst 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 att man hittade små hol 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 lukades med ett handtag i. Man satte t. ex. ett vedträ e.d. som stöck mot den stora luckan för att värmen skulle bevaras i ugnen. Om man undes gräddningen behövde se in i ugnen hur där var, så tog man bort tegelstenen i den lilla öppningen och lände en "spingesticka" och kände in den i den lilla öppningen och lyste



sig ned inne i ugnen. Till andra och tredje ferien behövdes ej läggas in så mycket i ugnen endast några stöckar e.d. Behövdes heta glöd för att sedan öka värmen under gräddningen, så gick det lätt att erhalla stöcken i den öppna kökspiselen.

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 "Pärpannhaker" som man hade formen och "bräpannor" till. Kokt potatis och kokta morötter mosades sönder och blandades med kornmjöl, salt och mjölk och tömdes i de smorda formarna och gräddades. Äts som frukost till så länge de räckte, uppvärmda eller kalla och med stekt fläsk till.

Landsmålsarkivet, Uppsala 20602
O. Andersson, 1950. SVINHULT
ÖGL.

Innert föräldrahem användes aldrig annat än kokt mossad eller rå rivna 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 mjölsmullande bröde med hasselknopp, och en del tog grå bergmossa, rensade väl, sköljde, kokade och hackade (i hackhon) och blandade i mjölet. Ett mycket gott bröd fick man av att blanda mjölet ~~med~~ islandsmossa, men förberedningen var mera omständlig. Man rensade mossan väl och sköljde den, och sedan behandlades den som när man lutade fisk. Islandsmossan lades varvtals med björkaska och släckt kalk i ett laggkärl och fick ligga så en viss tid, (men har ej kunnat få veta huru länge) och vattenlades sedan. När den skulle användas kokades och hackades mossan och blandades med mjölet. Rågen

14/

kostade då 30 kr. tunnau 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 staka i taket på vilken hållkakor hängde att torka. Vi för vår del var så start snuskall 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 "Stämman" (laggkäril) med lock över ute i visthusboden.

Paltbröd.

Blodet efter nåtkreatur och grisar blandades med mycket råripen potatis och rikligt med salt, för att det lättare skall kunna förvaras. Surdeg (eller jästnumera) 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.

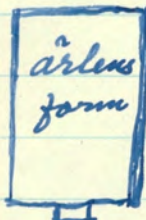
Förutom det hade någon ritual betydelse. Med ett kornhorn gjordes ett hål mitt i kakan. Fisk jäsa upp, naggades och gräddades. Sedan kakan kallnat klövs de itu, för att kunna torka lättare, och trädde på en lång, smal stake att torka i taket. Användes oftast som frukostbrätt på sommaren tillsammans med stekt fläsk och mjölkbås.

Midsummarståst.

Vid midsummarstiden när vattnet blommar, 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 fullståst. 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 dricksståst.

Bakugnen var troligen av grästen och lera. Teglugnar fanns 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 = ärten skulle vara 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 närsluta teckning.



Ugnsluckan stod på tegelsten utanför ugnen. Ugnsens tak var välvt.



"ugnsgressla" av trä och rymde två runda kakor.