

Kirsten Lyshøj

Fra arkiverne:

En af vore flittige meddelere gennem mange år sendte os i 1972 denne beskrivelse af brødbagningen på en stor gård ved Ugelbølle:

Brødbagning fra 1908-1911 paa en gammel Slægtsgaard med alle dens Traditioner

Vi send Rou te Møl o fek malet, grov te Roubrød o fin te Sejtebrø. Kl. 4 Ettemæe gik vi po Lovtet o hent Dejtrov o Bokker nie i Køkkenet. Vand va varmet, Melet kom i Trouet, Surdejspotten hentet i Mjælkstouen, bløv smuldret i og lonken Vand kom po, o so æltet vi o vrikket te de slap Trou o Hænder. Da va de æltet o fløttet føst te den jen Sid so te den aaen o so te den jen o so te den aan, hue de i smo Spolter va æltet godt sammen. So bløv Sækken væn og lo øver Dejen, hvor de so syrnet o hæved te næjst Muen. Da kom vi op Kl. 5, vi plejet o kom op 5 ½, men vi sku læg Søjtebrø o Tvebakker, o de sku væ færdig Kl. 5 ½. Da sto Manden po Goren op, o li hue han havde lo med sin Æen, sku Dejen lægges. Føst Gang stejlede man o so, de ka vi da it. Ja so

Oversættelse:

Vi sendte rug til mølle og fik malet, groft til rugbrød og fint til sigtebrød. Klokkeren 4 om eftermiddagen gik vi på loftet og hentede dejtrug og bukke ned i køkkenet. Vand var varmet, melet kom i trug, surdejspotten hentet i mælkestuen, blev smuldret i og lunkent vand kom på, og så æltede vi og vrikkede til det slap trug og hænder. Da var det æltet og flyttet først til den ene side så til den anden og så til den ene og så til den anden, hvor det i små klumper var æltet godt sammen. Så blev sækken vendt og lagt over dejen, hvor det så syrnede og hævede til næste morgen. Da kom vi op klokken fem, vi plejede at komme op halv seks, men vi skulle lægge sigtebrød og tvebakker, og de skulle være færdige klokken halv seks. Da stod manden på gården op, og lige hvor han havde ligget med sin ende, skulle dejen lægges. Første gang

Kuenen, je e naa it den de tø lav en gammel Skik om, o hva trov do vo Mand vel sej (hun saah altid vo Mand). Nej uha, tænt man o skøndt sæ o læg Dejen, men de va en modbydelig Skik, men di trov jo, at hvis di it lavet saae, slav Brøet fejl. Sejtebrøet va mjest Rovmiel me no Flormiel imel.

Naar vi kom ind fra Molkning, va vasket o kommen i Tøjet o had spist, sku Rovdejen igen æltes, nu bare i Spolter fra den jen Æen o tebaag igen. Favnræ va kjor end i Brøggerset po en Hjulbør. Manden i Goren tænd et Lyvs, o med de o en Støvkost kravlet han ind i Ovn for o fej o si ette Mushvoller. Var der novn Hvoller bløv de klin, de ku jo væ farlig, hvis Ilden ku løv hen under Ovnen.

Kuenen o den jen Pig slov Rugbrød op, formed i lang oval Brøer. Imens havde Manden o den jen Pig lavet Ovnbaalet i Orden, føst Tændpind so Favnræ, føst tov den jen Vej so tov den aaen Vej, lav te en Stavel. En Skovl Ild fra Komfuret kom under, og det brænd. Naar de va brænd, havde vi hentet Tuen end, og di bløv nu stokken end i Ovnen, de va fo o hie den. Naar di va brænd, tov Manden en Raager og raaget Ilden ud i Ovnsgraven, hue Pigen sto o me en Skovl skøvlet det end under Gruekejlen, hvori va kommen Vand. Nue Ild kom op i

stejlede man og sagde, det kan vi da ikke. Ja sagde konen, jeg er nu ikke den der tør lave en gammel skik om, og hvad tror du vor mand vil sige (hun sagde altid vor mand). Nej uha, tænkte man og skyndte sig at lægge dejen, men det var en modbydelig skik, men de troede jo, at hvis de ikke gjorde sådan, slog brødet fejl. Sigtebrødet var mest rugmel med noget flormel imellem.

Når vi kom ind fra malkning, var vasket og kommet i tøjet og havde spist, skulle rugdejen igen æltes, nu bare i klumper fra den ene ende og tilbage igen. Favnræ var kørt ind i bryggerset på en trillebør. Manden i gården tændte et lys, og med det og en støvekost kravlede han ind i ovnen for at feje og se efter musehuller. Var der nogle huller blev de klinede, det kunne jo være farligt, hvis ilden kunne løbe hen under ovnen.

Konen og den ene pige slog rugbrød op, formede i lange ovale brød. Imens havde manden og den ene pige lavet ovnbålet i orden, først optændingspinde så favnræ, først to den ene vej så to den anden vej, lavet til en stabel. En skovl ild fra komfuret kom under, og det brændte. Når det var brændt, havde vi hentet tjørn ind, og de blev nu stukket ind i ovnen, det var for at hede den. Når de var brændt, tog manden en rager og ragede ilden ud i ovngraven, hvor pigen stod og med en skovl skovlede det ind under gruekedlen, hvori der var

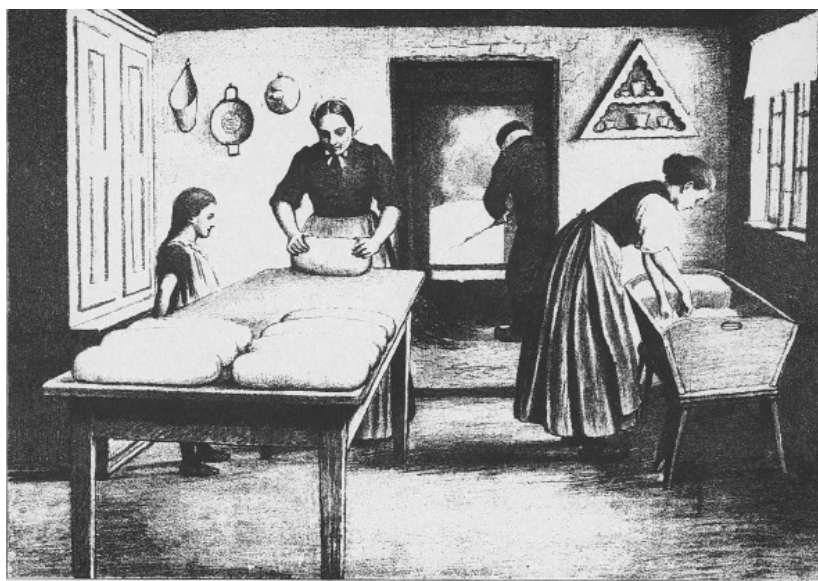
et Fyrstej, som va bøgget i Ovnsgraven, o dæ bløv kogt en Gryd Kjød. Naar Ilden va ud af Ovnen, tav Manden en Riskost, døppet den i Vand, slav den ov, o so fejte han Ovnen. Ja so fik vi travlt me o bær Brød ud, i det første va der sat en Pind omviklet me en Stremmel Bomuldstøj døppet i Tælle. De bløv tænd, o so ku Manden med en Brødsoder hvorpaa Brødene va sat, sætte dem pænt i Ovnen. So kom Tvebakken end i Ovnen, baagt et Kvarter, kom so ud, o Sejtebrøene kom i Ovnen, o dem o Rovbrød va færdig po sam Tid.

Ja so gik det i Galop fra Ovnen, hue Manden tog Brød o Sejtebrød ud ov Ovnen, de bløv baar end o lo po Sovkammersengen med Bonden i Vejret, so di it sku blyv hvolenget. De va osse en sær Skik, fo vos o tøk. Føst Gang tænkte man, jeg spiser det ej, men man turd jo it aandt o spist det ilyvaller. De va ellers møj proper, men de va jo Traditionerne. Naar Brødene va kommen ov Ovnen, va Bollerne te Tvebakker skor øver, o nu kom di i Ovnen for at tørre. I Sommertiden i Bærhøsten, tørrede vi Solbær, de kom ind sammen med Tvebakkerne, di bløv tørred te Korender. Om Etteroret tørrede vi Ævl i Ovnen te Sødsup, vi va nejsten selvforsyvnet med olt. Ja saa kom Trov o Bokker po Lovtet igen, Surdejen va æltet med en hiel Diel Salt, trykket i

kommet vand. Noget ild kom op i et fyrsted, som var bygget i ovngravnen, og dér blev kogt en gryde kød. Når ilden var ude af ovnen, tog manden en riskost, dyppede den i vand, slog den af, og så fejede han ovnen. Ja så fik vi travlt med at bære brød ud, i det første var der sat en pind omviklet med en strimmel bomuldstøj dyppet i tælle. Det blev tændt, og så kunne manden med en brødskode, hvorpå brødene var sat, sætte dem pænt i ovnen. Så kom tvebakkerne ind i ovnen, bagte et kvarter, kom så ud, og sigtebrødene kom i ovnen, og de og rugbrød var færdige på samme tid. Ja så gik det i galop fra ovnen, hvor manden tog brød og sigtebrød ud af ovnen, de blev båret ind og lagt på sovekammersengen med bunden i vejret, så de ikke skulle blive hulringede. Det var også en sær skik, for os at mene. Første gang tænkte man: jeg spiser det ikke, men man turde jo ikke andet og spiste det alligevel. Det var ellers meget propert, men det var jo traditionerne. Når brødene var kommet af ovnen, var bollerne til tvebakker skåret over, og nu kom de i ovnen for at tørre. I sommertiden i bærhøsten, tørrede vi solbær, de kom ind sammen med tvebakkerne, de blev tørret til korender. Om efteråret tørrede vi æbler i ovnen til sødsuppe, vi var næsten selvforsynede med alt. Ja så kom trug og bukke på loftet igen, surdejen var æltet med en hel del salt, trykket i potten

Potten o sat i Mjælkstoven med en Tallerken øver, der bløv gjor Rent. Etter Molkning om Avtenen naar vi had spist, vasket op o smuldet Brød te Muendavren, bløv Brød o Kaag baar po Lovtet o pakket i en stue Standkiste, hvori va no Rughalm i Bonden. Der bløv Brødene sat po Ænen og Segtebrø lo øverst, so ku de hold se en Moned, o de smagt godt – trods olt. Vandet i Grukejlen brugte vi te o vask Tøv i om Ettemedden.

og sat i mælkestuen med en tallerken over, der blev gjort rent. Efter malkning om aftenen når vi havde spist, vasket op og smuldret brød til morgenmaden, blev rugbrød og sigtebrød båret på loftet og pakket i en stor standkiste, hvori var noget rughalm i bunden. Der blev brødene sat på enden og sigtebrødene lagt øverst, så kunne det holde sig en måned, og det smagte godt – trods alt. Vandet i gruekedlen brugte vi til at vaske tøj i om eftermiddagen.



Bagedagen. Litografi 1890. Fra Gunnar Knudsen: *Dansk Bondeliv i forrige århundrede*.