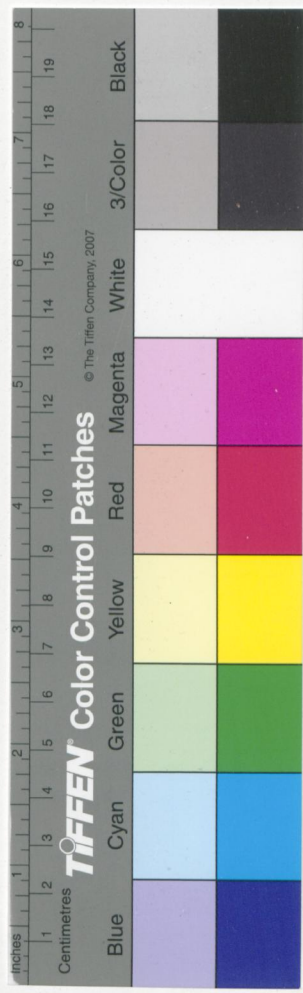


231

Lmia.
Brakning.
Haft. II.



Potatisbröd.

Smör, Sourby, uppt. av V. Peters efl. Kristina Lidgren f. 1845.

Stora och halade potatis kokas.
När potatisen äro mjuka, stöto-
de sönder till smör i degtinnan.
Salt tillsättes. Litet rågmjöl
röres bland potatisen, varefter
degtinnan överhåles med klädes.
Potatisen får nu stå en stund.
Under tiden värmer man
vatten i en gryta. Då vattnet
är så hett, att det synes "pärlos"
i grytan, öser man med en
skopa vatten i degtinnan. Vattnet
får ej koka, då luger det ej.

Rågmjöl klappas uti
blandningen i tinnen. När man
duktigt klappat degen, som ännu
är som en välling, strör man
ett tjockt lager mjöl över degen,
så att ej luften slipper till och.



Potatisbröd. (Forts. från föreg. sida)

köljer väl över degtinan med skinn-
gallar och täcken. Degen skall stå
för att sötas. Efter en tid, en timme
ungefär påspäder man degen
med kallt vatten och klappas den
väl. Sedan man igen tillvatt
mjöl. Så förfar man fyra
gångar ungefär tills degen blir
så stor man vill ha den.

Potatisbrödsdegen måste
klappas väl, om bröden skola
lyckas. Sedan man påspätt
degen sista gången, fix denna stå
örörd, tills den surnar och
börjar jäsa.

Om ej degen skulle
börja jäsa av sig själv, vilket
mågon gång händer, så måste
man tillsätta "drickesjäst." Dessa
sistnämnda förvarades för på trasor,



Potatisbröd. (Forts. från föreg. sida)

vilka hängde i taket i närheten
av spisen i Stugan. Drukesjätten
gick man från druckestuman. Då
ölet var slut i denna, tog man
därifrån gäst, som stannat på bott-
nen. Denna gäst, "drukesjätt",
hållde man över träer, på vilka
den toskades i taket, som fönt
är sagt.

Då degen är sur, knådas
man den väl hård med råg-
mjöl, varefter den får jäsa
upp. Dejen bakas sedan till
tyrka bröd, omkring fyra centi-
meter tjocka, vilka läggs att
jäsa på brödbäcken. Några be-
da skinnfällor på golvet och
över dessa vita cyklekläden,
på vilka man lägger potatis-
limpona. Stundom köjer man



24.

Potatisbröd. (Forts. från föreg. sida) 285

Även yllekläden över linporna, så
att denna bättre skola jära.

Imnan bröden gräddas,
smörjas de med surt spisöl, för
att icke bröden skola spricka sönder.

Da potatisbröden varit
en stund i ugnen, tager man
ut dem och smörjer dem andra
gången med spisöl, varefter
de införas i ugnen ännu, där
de bli vara, tills de äro genom-
gräddade.

Potatisbröden läggas lik-
som svartbröden att kallna
i kläder, sedan de tagits ur
ugnen. Stundom men ej alltid
äter man potatisbröden "ugn-
standas." Fyra eller fem bröd
radas på varandra i ugnen,
när denna blivit lagom sval. Bröden



Potatisbröd. (Forts. från föreg. sida)

få ofta stå inne i ugnen till
följande dag.

Några ställa ett fat, fyllt
av kallt vatten, i ugnen under
gräddningen av bröden, så att
desse skola bliva fuktiga och
mjuka.



Ärlbröd.

Ärl, Jumo, uppl. av V. Peters eft. Eva Karlsson. 1860.

Ljunt vatten kallas i
degtinan. I vattnet lägger man
salt samt jästen, som man
tidigare löst upp i ljunt vatten
eller i Jumo mjölk, vari
man rört rågmjöl. Sedan
jästen är ilagd, rör ^(rågmjöl och kornmjöl) man
hälften av vardera uti degen.

Stundom lägger man även
endast en tredjedel kornmjöl,
och det blir redan ganska goda
bröd. De gen knådas väl, dock
ej hårdare än att man ledigt,
utan att de gen fastnar i fing-
rarna. Man bakar bröd av den.

De gen får jäsa, varefter den bakas till
vanliga bröd, ungefär två centimeter tjocka.

Bröden lägges på brödbåden att
jäsa, sedan de vaggats. Innan



Jästbröd.

bröden läggs i ugnen, naggas de
ännu en gång. Ugnen får ej vara
så het, då man gräddas jäst-
bröd.

För tog man ofta vort till
degopad, när man knådade
jästbrödsdeg.



Kärnmjölkslimpa.

Små, Norge, uppt. av H. Peters eft. Eva Tabbar f. 1882.

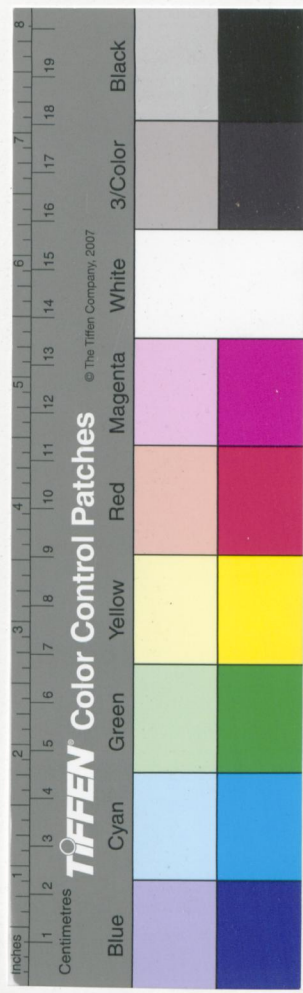
Tärsk kärnmjolk, vanligen
fyra kamor, håller i ett Länktråg.
Lmjölken röres på 8 Skälpund
rägmjöl. Kärnmjölksblandningen
får nu stå i Länktråget två dagar
för ett jära. Vanligen placeras
man Länktråget för värmens skull
i närheten av spisen. Den dagen
man skall baka limporna, knådas
man mera mjöl uti kärnmjölken.
Salt tillvättas. När degen järl
upp bakes den till limpor. Av
ovanstående sats erhåller man
ungefär tolv limpor.

Kärnmjölkslimporna gräddes
i svag ugnsvärme utan att smörjas.



Skorper.

Skorper eller annat vetebröd
 av konfektmjöl har man ej
 bakat i Luleå förrän under de
 senaste femton åren. Ännu i
 uppfinnarens barndom bakade
 man ej skorper i någon lida
 gård, utan man köpte allt
 bättre vetebröd från Nådendal
 och Åbo. Lika så köpte man
 pepparkakor och andra småbröd.
 Lika ens torter har man ej
 bakat till kalasen.



*Häffet somt
härifrån*



