

Brød og kager

AF TORSTEN BALLE

Omkring 1900 kom min yngste morbror i lære i Randers. Mellem de særheder, han havde med hjemmefra, var den, at han altid spiste rugbrød til maden, selv til pandekager. Det syntes svendene var grinagtigt, og det måtte han høre meget for, men sådan var jo skikken i Ty. Nogle har ment, at det var et tegn på fattigdom, og at man spiste brød til for at spare på den varme mad, men det kan ikke være rigtigt, for selv i de mest velhavende hjem spiste man brød til næsten al slags mad, som man også gør i Frankrig, madkunstens hovedland. Alle gamle beskrivelser af Ty og tyboer er da også enige om, at tyboerne ved, hvad der smager godt, og at maden spiller en stor rolle.

Knud Aagaard siger 1802: ”Næppe gives noget sted, hvor bonden i almindelighed lever bedre end i Ty. God mad og stærkt øl bestræber enhver, endog den fattigste, sig for altid at have på sit bord. - Man hører tjenestefolk langt sjældnere spørge, hvor stor lønnen er, end hvordan føden er. At man er vant til så god en kost er nok årsagen, hvorfor langt færre karle og piger forlader Ty end de andre jyske provinser. Kun få begiver sig til Norge, og til Sjælland og København næsten ingen.”

Før man fik kartofler, havde man næsten ikke andet at spise til kødet end brød. I kornfattige egne måtte man da til blande frø af spergel, skræppe, agerkål og andre planter i melet, ja endog avner. Det var derfor en hel omvæltning, da man begyndte at dyrke kartofler i større omfang. Så kunne man klare sig, selv om det var småt med brødet.

I Ty har der altid været korn nok. Den fede lerjord i det østlige Ty var ikke så godt egnet til rugavl, så der avlede man byg, men på de lettere jorder avlede man i regelen mere end nok til at brødføde Ty. Aagaard siger ganske vist, at det kunne knibe, men hans tabeller over udførsel af korn til Norge og Ålborg viser dog, at der blev et ikke så lille overskud, i regelen over 1000 td. rug om året alene fra Nordty og Thisted. Mor havde hørt om, at nogle blandede bygmel i rugmelet, men det skete vist kun, fordi folk helst klarede sig med deres eget korn, og bygmel gjorde heller ikke brødet dårligere, kun blev det mere tørt. Men brød manglede man ikke, og der skulle meget til. Ikke alene blev man ved at spise brød til den varme mad, selv om man havde fået kartofler, men om foråret og sommeren og i høst, da man arbejdede i marken, spiste man 6 gange om dagen, omtrent hver tredje time, og mellemmåltiderne, formiddags- og eftermiddagsmellemmad, bestod af gode mellemkager med pålæg og med hjemmebrygget øl til, ja det hændte, at karlene, der skulle i marken, fik et par kovringer med i lommen. De kunne jo gå hen og blive sultne! Fidusen med de mange måltider var, at man ikke spiste så meget til hvert måltid, og at maven aldrig var overfyldt og heller aldrig tom. Så arbejdede man bedst.

Brødbagning var derfor en vigtig del af kvindernes arbejde og en meget ansvarsfyldt del, der krævede megen viden og megen påpasselighed. Mange slægtsleds erfaring gjorde dog, at arbejdet gik temmelig let fra hånden, og kun sjældent blev mislykket.

Brødkorn

Den første betingelse for at få godt brød var at have godt mel. Det kunne der kun blive af godt korn, og det var mændenes sag at skaffe det. Det skulle være fuldmødent og tørt, og det skulle være rensset godt. Kornet blev altid bæret op på stuehusloftet, og det skulle passes godt med kastning, for at det ikke skulle brænde sammen eller blive muggent. I fugtige år kunne det knibe at få kernen *skrå'n*, hård og tør, og så skulle kornet tørres, inden det blev malet. Ellers kunne det blive til dej i kværnen. Man kunne tørre (let på bilæggerovnen eller i en skuffe under arnestedet, men da der kom maltgøreri i Dragsbæk, var der mange i Nordty, der sendte det klamme korn dertil.

Mel

Kornet blev malet på møllerne. Der var håndkværne på nogle gårde, men de blev kun brugt, når man skulle male malt eller grutt korn til svinene, og sådan havde det vist været i lange tider, for der var mange møller i det frugtbare Ty. De fleste af de små vandmøller, der havde været rundt om ved bække og åer, var nedlagt før 1750, og i stedet for blev der bygget mange vindmøller. Midt i 1800erne var der i regelen mindst én vindmølle i hvert sogn, så ingen havde langt til mølle.

På den tid malede man kun groft mel på møllerne. Før hver baging kørte man til mølle med det korn, man skulle bruge, eller også kom en møllerkarl efter kornet og leverede det tilbage som mel. Sådan var det i Mors hjem, men det var måske, fordi der var en del konkurrence mellem de mange møller. I en almindelig gård brugte man gerne omkring 100 pund mel til en baging, og der skulle også være nok til husholdningen indtil næste gang, man skulle bage, men mere fik man ikke malet ad gangen, for det var næsten umuligt at opbevare mel i længere tid, uden at det tog skade. Det kunne let blive *møw'n*, ramt og bittert, eller der kunne gå mider og andre smådyr i det.

Ville man have sigtemel, måtte man selv lave det, og det havde Mor været med til som ung. De havde en rund *tem:s*, timse, lavet omtrent som en meget stor hårsigte. Den blev anbragt på en ramme, der lå tværs over en *søl*; selde, en stor firkantet kasse med ret lave, skrå sider. Så kom de groft bygmel i timsen og skubbede den ret hurtigt frem og tilbage på rammen, så det fine mel dryssede ned i selden. Det groveste, der blev tilbage, blev lagt til side og kom siden i det mel, man skulle bruge til grove rugbrød, *grøw:kager*, som jo så blev endnu grovere. Det gjorde nu ikke så meget, for det var altid kun en mindre del af melet, der blev timset.

Grovkager.

Når man havde melet hjemme, skulle konen eller en voksen pige i gang med *Å døj:n*, at dejne. I Mors hjem dejnede de i en aflang, stor trækasse, en *døj:n* eller *døj:nkist*, der stod på to planker, *be:der*, men man kunne også bruge et almindeligt rundt trækar. Det gjorde vi hjemme, og det kaldte vi så en *døj:nkâr*. Rugbrød blev altid dejnet i vand, der skulle være ”lidt mere varmt end lunkent”. Det skulle syrnies med surdej, som havde ligget

tørt og godt i dejnekisten i køkkenet siden sidste bagning. Surdejen blev brækket i stykker og fordelt over dejnekistens bund. Så kom man en del af melet i, og derefter vandet lidt efter lidt. Først rørte man det i melet med hånden, men snart blev dejen så tyk, at man måtte til at ælte, og så æltede man mere og mere mel i, så meget, at dejen kunne slippe hænderne og sige svup, når man trak den knyttede hånd op af den. Man sagde, at dejen skulle æltes, til den kunne snakke. Man brugte ikke at dejne i koghedt vand, skolddejne. Mor havde hørt om, at nogle gjorde det, men hun mente, det var når der var fejl ved melet. Når man var færdig med dejningen, blev der lagt et låg over dejnekisten, men der blev ikke lavet kors i dejen. Derimod var der nogle, der slog kors for ovndøren, når brødet var sat ind. Nogle kalder det magi og overtro, men en gammel kone, der blev spurgt om, hvad det skulle betyde, sagde: "Det betyder, at vi beder Vorherre om at velsigne brødet." Og H. P. Hansen fortæller da også i "Bondens brød", s. 197-199, at når der blev slået kors for ovnen, var der nogle, der sagde: "Gud signe brødet!" eller "I Jesu navn!" Der blev dejnet om morgenen, og så skulle dejen stå og *læ'tes*, hæve, til om aftenen. Det kunne ske, at dejen ikke rigtig ville hæve, måske fordi den stod for koldt, eller fordi der var noget i vejen med surdejen. Mor kunne ikke huske, at det var sket for dem, men hun havde hørt, at nogle så kom en varm sten i dejen.

Om aftenen skulle de så ælte mere mel i. De satte selden på en bænk i køkkenet, kom mel i den og tog så noget dej fra dejnekisten op i selden. Og så skulle der bruges kræfter. De æltede med knyttede hænder, og de skulle helst arbejde, så de svedte, for dejen skulle være meget hård, hvis brødet skulle blive godt. Folk sagde, at man ikke måtte synge, når man æltede, for så ville brødet få *en tång' rämp*, en dejrand, fornedet. Mor mente, at det var rigtigt nok, for hvis man sang, kunne man simpelthen ikke ælte så hårdt, som det var nødvendigt.

Når dejklumperne var æltet færdig, blev de æltet sammen, og så skulle dejen igen stå og hæve, til brødene skulle *slås òp*, formes. Det skete på køkkenbordet. Man tog så stort et stykke dej fra selden, at der kunne blive fire grovkager af det, æltede det godt igennem med mel, delte det og trillede stykkerne til brød, der skulle være lige tykke overalt. De vejede fra 12 til 16 pund. Alle brødene blev stillet ved siden af hinanden på køkkenbordet. Var de slået op om aftenen, stod de til næste morgen, men var de først slået op om morgenen, stod de kun to-tre timer, inden de skulle i ovnen. De blev smurt ovenpå og på siderne med hjemmebrygget øl eller med råmælk, der havde været gemt i en flaske. Så blev *e reng*:, skorpen, blank og tæt og mugnede ikke så let.

Inden man slog brødene op, havde man taget et par håndfulde dej fra til surdej. Det blev æltet sammen med de dejrester, der kunne skræbes af dejnekisten og selden, og gemt til næste bagning.

Sigtekager.

I Mors hjem bagte de sigtebrødet før grovbrødet. Nogle stede gjorde man omvendt. Sigtebrødet tog ikke nær så lang tid som rugbrødet, dels fordi det var dejnet med gær, hævde hurtigere og ikke skulle æltes så hårdt, dels fordi det blev hurtigere bagt. Til sigtebrød dejnede man også i dejnekisten og altid til en hel ovnfuld brød. De dejnede i varm, skummet mælk, men tit kom der også noget

sødmælk i, særlig til jul. Gæren var flydende ølgær, der var gemt i en krukke, fra sidste gang, de bryggede. Når dejen var hævet, blev den æltet igennem i selden, hvor den igen stod og hævde lidt inden den blev lavet i brød. Sigtebrødene vejede kun 4-5 pund. De blev også smurt i øl eller råmælk eller, hvis de skulle være rigtig pæne, med æg. Så blev de prikket med en gaffel, og somme tide skar man nogle skrå snit oven i dem.

Kovringer.

Hver gang, man bagte sigtebrød, skulle der også være plads i ovnen til de uundværlige kovringer. De var lavet af en god gærdej med sødmælk, smør og sur fløde. I Mors hjem brugte man hvedemel til dem, men de kunne også laves af rugsigtemel. Dejen måtte ikke æltes så hård som til brød, og der blev trillet boller af den, som skulle stå og hæve lidt, inden de kom i ovnen uden for sigtebrødene. Både rugbrød og sigtebrød blev sat lige på ovnbunden med *sko:d*, skodde, men bollerne blev sat på plader, ikke så meget for renlighedens skyld, men fordi det ellers var umuligt at få dem ud. De var bagt færdig før brødet og blev taget tidligere ud, og så blev de kløvet med en kniv og sat til side. Når man var færdig med bage brød, og ovnen ikke var så varm længere, blev de sat i ovne igen for at blive bagt hårde og lysebrune. Der blev bagt mange, for de kunne holde sig næsten så længe, det skulle være, blot de stod på et tørt sted. Tit blev de gemt i en stor kovringkasse, der havde sin plads oven på bilæggerovnen. Mælk og kovringer eller øl og kovringer var nemme og gode middagsretter. Mælken eller øllet blev kogt og sødet med noget sukker, og så blev kovringerne brækket i stykker og kommet i, når fadet kom ind på bordet med mælk eller øl. Man spiste jo ikke af tallerkener dengang. Kovringerne skulle være *sprolere*, meget sprøde, helst sådan, at den skårne side bulede lidt opad. Så var de hule indeni og lette at knuse. Var overfladen hul, var det et tegn på, at de var *knå:tere*, benhårde. Så var de næsten ikke til at brække eller bide i stykker. Blev nogen sulten mellem måltiderne, kunne de bare gå til kovringkassen, og til kaffe spiste man også tit kovringer. Så kom der gerne smør på dem. I Sydty kalder man små sigtebrød kovringer, og de blev ikke bagt hårde.

Ekager.

Især til jul blev der bagt mange kovringer, men da blev der også bagt andre småbrød. Man bagte altid *è-kager* af god sigtebrødsdej der var dejnet i sødmælk. Den færdige dej blev trillet i en lang pølse, omtrent 15 cm tyk, der blev klemt lidt flad og skåret over på tværs som ca. 7 cm brede skiver. De små brød blev smurt i æg og sat på plader, men de måtte ikke røre ved hinanden, for der skulle være skorpe på alle sider, så de kunne holde sig hele julen. Man skar dem over som boller, men med to snit, så der blev tre stykker, og spiste dem med smør og godt pålæg som fedt fårekød eller rullepølse.

Hvad ordet *è-kå:g* egentlig kommer af, er ikke klart. Man har gættet på, at det var sammensat af *æg* og *kage*, men der har aldrig, så længe de gamle kunne huske, været æg i dem.

Ruglever.

Kovringer og ekager bager man endnu, men en tredje slags brød, *rù:lier*, bager man ikke mere, og kun få ældre

mennesker husker dem Ordet *rù:li* må betyde *rug-leve*, og *leve* er et gammelt navn for et mindre brød. De blev lavet af sigtebrødsdej og især til jul. Det var runde brød på størrelse med en stor tallerken, og de blev brugt som gavebrød. Det var skik, at tjenestefolk fik en rugleve med hjem i julen, og man bagte også nogle til fattige folk og enlige, der boede i nærheden af gården. Den særlige form skyldes sikkert meget gammel tradition.

Skrabekager.

Der blev altid lidt sigtebrødsdej siddende på bund og sider af dejnekiste og selde. Det blev skrabet af og formet til flade kager, der blev sat lige inden for ovndøren, når brødet var kommet i ovnen. De blev hurtigt bagt, og så tog man dem ud og spiste dem, mens de var varme. Dem kaldte man skrabekager eller skoldkager.

Vakker

Hvor der var børn, blev der gerne lavet en *wak* til hver af sigtebrødsdej. Tit lavede de dem selv. De blev formet som en aflang bolle, der i den ene ende blev trukket ud i en lang spids, som blev bøjet tilbage i s-form, så den dannede hals og hoved som på en and. I den anden ende blev der trukket en mindre spids ud som hale. Nogle lavede også små vakker, der blev sat på ryggen af de store. Det var ællinger. Dejen kunne godt blive noget grå af de små svedige fingre, men det gjorde ikke noget. Vakkerne blev sat lige inden for ovndøren og spist, så snart de var bagt.

Nødder.

Til jul blev der ligesom nu bagt mange nødder, men det var ikke pebernødder. De blev lavet af gærdej, og der kom smør, lidt puddersukker og ganske lidt kardemomme i, men hverken peber, nelliker eller andre krydderier. Man trillede lange, fingertykke pølser af dejen og skar dem i små stykker, mens man trillede dem lidt frem og tilbage med hånden. Så fik nødderne omtrent samme form som bismarcksklumper. Hjemme satte vi dem på plader et sent arbejde -, men i Mors hjem trillede man dem i mel, for at de ikke skulle gro sammen og smed dem så ind på ovnbunden, hvor de blev bredt ud i et tyndt lag. Når de var lysebrune, blev de raget ud i et hylsklæde, et uldent lagen, og så tog to mand fat i hver sin ende af lagenet og trak sådan, at nødderne blev gnedet mod hinanden. Ved den behandling blev nødderne helt blanke, og når de så var blevet kolde, og dampen var gået af dem, kom de igen i ovnen for at blive bagt hårde. De skulle ligesom kovringerne være meget sprøde, så de kunne knase, når man bed i dem, og der blev spist store mængder af dem i julen. Hjemme bagte vi så mange, at de fyldte godt i en stor vaskebalje. Både børn og voksne morede sig med nøddelege som "Nødder i hænde", "Pikke mus", "Min gris løber i skov", "Effen eller ueffen" og andre, og man kunne også spille kort om dem. Nødderne kom i en stor lærredspose, som blev hængt op på en varm skorsten, så de kunne holde sig tørre. De skulle helst vare hele julen og januar måned med, men kyndelmisseaften, den 1. februar, skulle nøddeposen tømmes.

Fine kager.

På den gode jord i Ty havde man tit forsøgt at dyrke hvede, men i begyndelsen blev høsten tit mislykket, enten fordi hveden frøs ud, eller fordi sommeren ikke var varm

og tør nok. Først da der kom nye sorter frem, der egnede sig til klimaet, kunne hveden rigtig lykkes, men det er aldrig blevet en almindelig kornsort i Ty. I min Mors hjem blev der dyrket hvede, og derfor brugte de nok mere hvedemel end de fleste, men da det amerikanske hvedemel kom frem, blev brugen af hvedemel - eller formel, som man kaldte det - almindelig i de fleste hjem, først kun til højtider, men senere også til daglig.

Brød af hvedemel kaldte man *fi:n kager*, selv om der var lidt rugsigtemel i dem. Man kaldte dem ikke franskbrød eller hvedebrød, og hvis der var mest rugmel i dem, kaldte man dem stadig *se'tekager*.

Fejl ved brødet.

Var ovnen for varm, kunne brødene blive svedne ovenpå. Det skete nu ikke ret tit i en stor ovn, måske fordi ovnloftet lå så langt over brødene, men naturligvis skulle man se til brødene en gang imellem. Det kunne man let, da man fik jernlåger for ovnene. I ældre tid, da man lukkede med en træplade, der blev klinet med ler, var det nok mere vanskeligt.

Hvis brødet ikke var æltet godt nok eller ikke slået ordentlig op, kunne det få andre fejl. Hvis der blev blærer i skorpen ovenpå, var de *swalere*, og de var *øw:nere*, hvis der kom blærer inden i brødene. Var der et langt, smalt hul midt gennem brødet, kaldte man det *en dōw'en leg'*, et dovent læg, fordi man mente, at den, der slog brødet op, havde sparet på arbejdet.

Men der var værre fejl. Brødet kunne falde noget sammen under den øverste skorpe, *fald fræ' e reng:*, tit hvis brødet ikke var ordentlig *gjemel-so:ged*, gennembagt. Brødet kunne blive *tång'*, klægt, eller få en klæg rand fornedet. Det kunne skyldes, at kornet ikke havde været rigtig tørt, da det blev malet, eller at brødet ikke var gennembagt, inden det blev lagt hen for at *swåls*, svales. Brødet kunne også blive *smolere*, smuldret, så det ikke kunne hænge sammen. Rugbrød skulle være meget fast og tæt i krummen. Sigtebrød nok så let, især hvis der var hvedemel i, men det kunne blive for let og luftigt. Så var det *fùkhs* eller *swåm:pere*.

Brødets opbevaring.

Når brødene kom ud af ovnen, skulle de vaskes hurtigt af nedenunder med en klud og varmt vand, mens de endnu var varme. Skorpen var så hård, at den kunne tåle det uden at blive blød. Så skulle de ligge en tid og dampe af, til de blev kolde. Sigtekagerne blev lagt ind på en seng, men grovkagerne på et bord. Undersiden skulle vende op, for ellers kunne der blive en klæg rand fornedet i brødet. Bagefter blev brødene lagt ned i kælderen på tremmer under loftet eller på en hylde. Nogle lagde dem ud i laden i en kasse eller en kiste. På stuehusloftet kunne brødene let blive for tørre.

Da der somme tider var nogle uger mellem bagedagene, kunne de sidste brød let blive *mù:le*, mugne. Lidt mug udenpå gjorde ikke noget. Det kunne man skrabe af, hvis man ikke ville spise det, men så blev man regnet for at være *nu:den*, kræsen, og det var en skam.

Kaffe brød og småkager.

Til det fine brød hørte også boller af hvedemelsdej, men det var vist noget ret nyt ligesom *hwède-brø'e*, en slags julekage, lavet af hvedemel, sødmælk, gær, sukker og

smør eller fedt. Der kom rosiner i og en lille smule muskat eller kardemomme. Dejen skulle være let, og når den var færdig, blev den klappet flad, der blev strøet kanel på, og så blev dejen foldet over, så der blev en stribe kanel midt i brødene. Man måtte passe på, at de blev godt gennembagte. Ellers blev de let klæge, fordi der var så meget smør og sukker i dem. Til fester bagte man hvedebrød i den store ovn, men ellers blev de først almindelige, da man fik komfurovne, for de skulle helst være nogenlunde friske.

Ældre end hvedebrødene var tærterne, der stammer fra en tid, da man havde arnested og ikke komfur. De blev bagt i en *tær:t-på:nd*, en tærtepande, der var flad i bunden og rund. Den stod på ben, og der var et låg til den. En rismelstærte blev lavet af et halvt pund rismel og 12-14 æg. Dejen kom i tærtepanden, som blev sat på arnestedet over gløder, og der blev også lagt gløder på låget. Den *ka-strå:l*, der er omtalt i årbog 1976, s. 54, og som der også blev bagt i på arnestedet, må have været noget lignende som en tærtepande.

Uden ovn kunne man også lave *ba'kelser*, klejner. Samme dej brugte man til nogle små, runde boller, der også blev kogt i fedt, men blev trillet i stødt melis, når de kom af gryden. Nogle kaldte dem *bram-puter*.

Alle andre småkager blev bagt i ovn, og der blev bagt mange, især til jul eller til fester, men også ellers, for man skulle helst have småkager i huset altid. *Dæ kujo korn: en menesk!* og ingen måtte gå fastende bort. I det mindste skulle de da have et par småkager, og hvis det var voksne, måske et glas vin eller mjød. Som dreng blev jeg engang budt småkager og mjød inde ved bordet, hvad der gjorde mig meget forlegen. Ellers stak man bare en dreng et par kager i hånden, når han gik. Det var så nemt og ligetil for begge parter. Var det en pige, der kom i et ærinde, gjorde man gerne mere ud af det. Hun kom ind til bordet, og der kom en bakke ind med et par kager på en tallerken, noget gelé på en asiet og et glas vand med en teske i! Meningen var, at hun skulle tage noget gelé med teskeen og lægge det på en kage, men det skete, at pigen ikke kendte skikken og i sin forvirring tog en skefuld vand eller drak af glasset til hemmelig morskab for børnene i huset.

Ved brylluper blev gæsterne gerne budt velkommen med et stykke spillemandsmusik, når de kom for døren, og når de kom ind, skulle de have et par småkager og et glas vin. Som stor dreng var jeg indbudt til et bryllup i et

fremmed sogn, fordi jeg spillede i kirken. Det var gjort i en god mening, men da jeg arme dreng kom listende ind i gården, hilste spillemændene mig som en slags kollega med fuld mu sik. Jeg blev meget flov, men jeg fik mig da kantet ind ad fordøren, hvor forskafteren stod parat med kager og vin og bød mig velkommen, som om det kunne have været selve præsten, der kom.

Det gjaldt om at have mange slags småkager. Der var *jøde kager* med en klat syltetøj eller lidt æggeblomme og hakkede mandler eller kanel på, *knepkager* omtrent af samme dej, æg, mel, smør, sukker og hjoretakssalt, og skåret ud med en kagespore i skrå firkanter ligesom de tynde *sirupskager*, men glaserede med æggehvite og sukker. Der var små *kringler* af dej med sur fløde i og sukker på, *krumme kager*, der blev krummet over et kosteskaf, mens de var varme, *korendekager* og *sprutter* (vanillekranse). *Strutter* var lavet af en god gærdej. De var firkantede, og hjørnerne blev trukket ud i spidser med fingrene.

Formkager kendte man også. Formen var rund og ret høj, videst for oven, og i dens yderside var der tunger. Midt i formen var der en rund top, der var smallest for oven. I sådan en form bagte man *sodakager* og andre formkager.

Efterhånden holdt man op med at bage rugbrød hjemme. Det var et tungt arbejde, og da der kom bagere i stationsbyer og større landsbyer, hvor mange ikke havde stor ovn, købte flere og flere deres rugbrød af dem eller byttede med rug for brød. Bagerne fik snart mange kunder, og flere kom til, da de begyndte at køre landture. Endnu omkring første verdenskrig 1914-18 bagte man dog rugbrød i den store ovn i nogle gårde. Vi gjorde det også hjemme under krigen, fordi brød og mel var rationeret. Der kunne blive mere brød, hvis man købte mel i stedet for brød og bagte selv, og der skulle meget rugbrød til nogle store drenge. Vi havde ikke surdej mere, men så brugte vi gær. Brødet smagte anderledes end rigtigt rugbrød, men det kunne da fylde lige så meget i de sultne drengemaver.

De fleste ude på landet blev dog ved at bage andre slags brød og kager til jul i den store ovn, så længe man endnu havde den og kunne skaffe brændsel til den, men efterhånden bagte man mest i komfurovnen. Den var nemmere, men vi, der husker brødet fra de store ovne, synes, at så godt brød får vi aldrig mere.

(Kilde: Historisk Årbog for Thy, Mors og V. Hanherred 1977, side 3-13).