

Pieczenie chleba

Wieczorem rozczyniało się, zakwasić się musiało, rosło. Zamiesiło się i przykryło białym obruskim, do pieca dziesięć, dwanaście polan i to się tak układało i się podpalało od tyłu, bo z przodu się nie uda, i płomień szło w czeluść, i dym szedł, i tak się paliło na ten chleb, i jak miało się dopalać, z dzieży na łopatkę i na liściach dębowych bardzo dobry chleb. Kładło się na lniano, czysto, białe, mokro ścierkę, brało się z dzieży chleb, moczyło ręce i już wyrobić bochenek i położyć na te ściereczki i musiał wyrosnąć do pełna, już jak podrósł, rozgartowało się węglem kociubo po całym piecu, bo musiał się trzon napalić, jak poleży przesuwano się szyberek, i to kociubo wygartowało się węglem do czyściutka, i jeszcze robiło się pomiotło, które było z szmaty mokrej, ze ścierek starych, dobrze się na kiju owinęło i tym pomiotłem wymięli piec. Stawiało się łopate, żar do chleba, rozgartowało się na te i na te strony, na łopatkę dębowe listki i wywracało się chleb, bardzo ładnie się wywracał i te ściereczki zdejmowało, ona odstawiała, robiło się znak krzyża na pierwszej bułce, żegnało się, trochę wodę pomoczyło i na cały piec tego chleba nasadziło. Podgartowało się węglem, jak bardzo mało napalone, a jak dużo węgla to ich zgartowało się, rzucano się pod komin, drzwiczki były otwarte, jak było napalone zapach był na drogę, mniejsza bułka czterdzieści minut, większa godzinę (Ortel Królewski, powiat bialski, kobieta lat 76 – tekst z archiwum kierownika grantu, zapisany w roku 2000).