

Lasiset juomakarahvit tulivat käyttöön 1500-luvun lopulla. Samaan aikaan Pohjoismaissa yleistyivät nelikulmaiset matalakaulaiset matkalipaspullot, joita kuljetettiin niitä varten valmistetuissa puulippaissa. Niissä oli joka pullolle oma lokero. Pullot olivat yleensä väriltään tummanvihreitä, joskus värittömiä tai sinisiä. Joskus niissäkin oli emalikoristeita.²²⁷

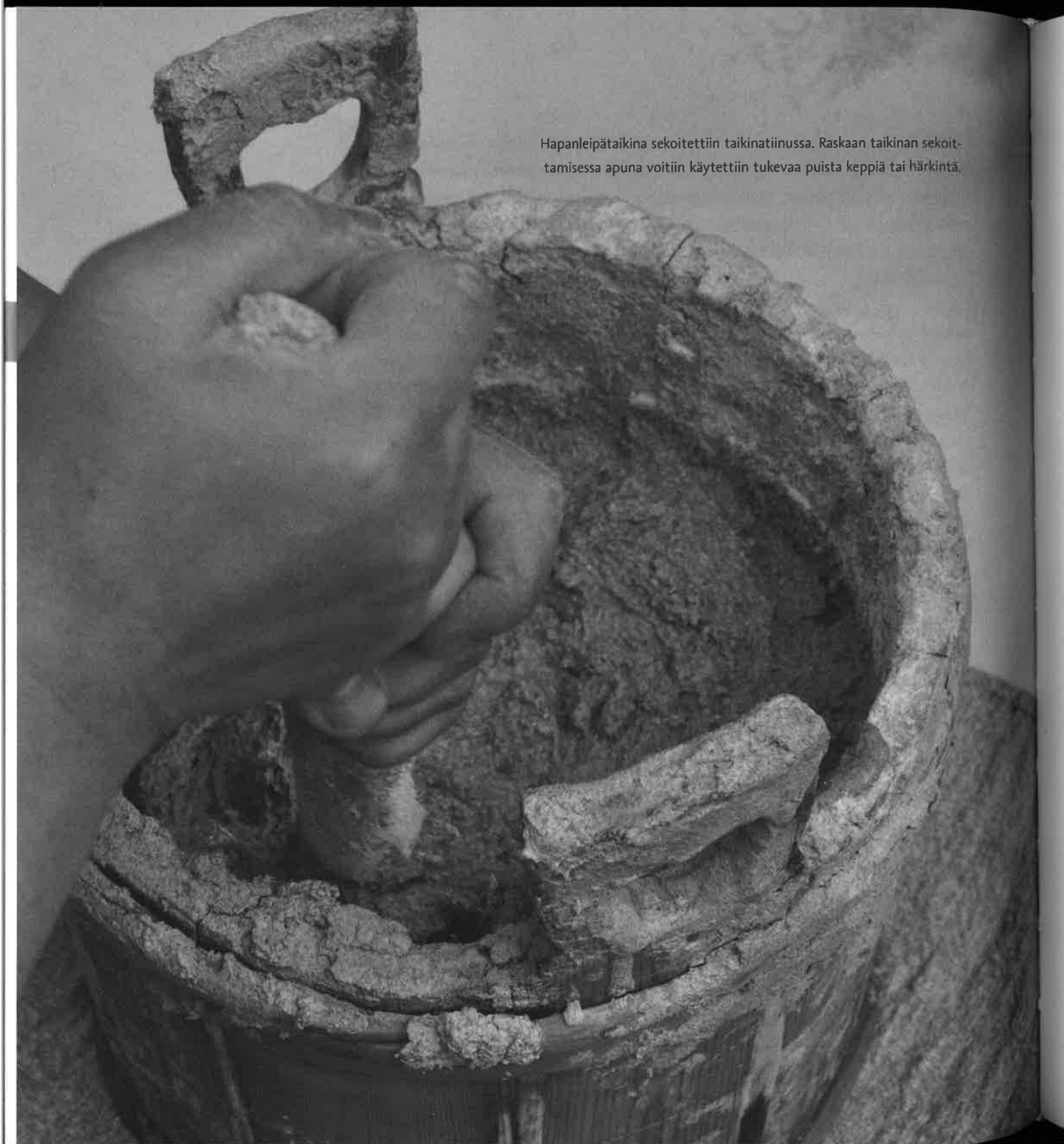
LEIVONTAVÄLINEET

Leipä hapatettiin puisessa *taikinatiinussa* eli sangon muotoisessa astiassa ja alustettiin eli leivottiin leipätaikinaksi puisessa *kaukalossa*. Taikinatiinua ei koskaan pesty, vaan taikina sai kuivua sen pohjalle ja reunoille. Seuraavan kerran leivottaessa lämmin neste liotti vanhaa taikinaa, joka hapatti uuden taikinan. Tiinua ja kaukaloa käytettiin yleisesti leivonnassa vielä 1900-luvulla, ja paikoin ne ovat käytössä vieläkin. Tiinun voi nykyäänkin löytää kirpputorilta tai markkinoilta, mutta kaukalon etsiminen saattaa olla vaikeampaa.

Sekoittamiseen käytettiin *varpuvispilää*. Se valmistettiin kuorituista koivun oksista.

Härkin eli taikinan sekoitin valmistettiin männyn latvasta. Sitä varten kaadettiin suuri mänty, jossa oli tukeva, juuri oikean pituinen ja muotoinen latva. Härkimen varren pituus sovitettiin tiinun laitojen korkeuteen sopivaksi, jotta kädensijaa jäi tarpeeksi tukevan työskentelyasennon saamiseksi. Latva leikattiin jonkin verran ylinteren oksanhaarojen alta ja kuorittiin.

Leivän pinta oli tapana *pistellä* tai *kuvioida*. Tätä tarkoitusta varten viikingit sitoivat linnunsulkia yhteen kimpuksi – sulkien terävällä päällä pistely sujui kätevästi. Pistot voitiin tehdä myös esimerkiksi puusta vuollulla piikillä tai metallipiikillä. Pistot estivät leivän pinnan halkeamisen, leipä paistui tasaisemmin, ja pistojen ansiosta leipä kuivui nopeasti eikä jäänyt homehtumaan. Kuvioita tehtiin muun muassa helpottamaan palojen leikkaamista – leikkuujäljen muotoon tehtyä pisteviivaa pitkin leipä oli helppo taittaa, ja leipurit saattoivat myös painaa sinettinsä tai muun merkkinsä leivän pintaan.



Hapanleipätaikina sekoitettiin taikinatiinussa. Raskaan taikinan sekoittamisessa apuna voitiin käytettiin tukevaa puista keppiä tai härkintä.

Jos leivät aiottiin ripustaa kattoon kuivumaan, niihin painettiin reikä. Reikä tehtiin perinteisesti sarvella. Ruotsin viikinkiaikaisissa leipälöydöissä reikä oli hieman sivussa – ei keskellä, kuten nykyään. Leipävartaan yli heitettiin narut, joiden päihin oli sidottu puutikut. Puutikut pujotettiin reikäleivän reiästä, ja niin leivät roikkuivat vartaassa.²²⁸ Myöhemmin leivät pujotettiin vartaaseen suoraan reiästään.

Leivinpöytä oli irrallinen levy, joka nostettiin työtilaan pukkien tai pöydän päälle. Leivinpöydällä leivottiin ja nostatettiin leivät. Sitä ei käytetty muuhun tarkoitukseen. Käytön jälkeen pöytä siistittiin ja ylimääräiset jauhot putsattiin esimerkiksi jäniksen käpälällä, jota keskiajalla käytettiin myös onnenkaluna, ja pöytälevy kannettiin sivuun.

Puutiinun pesu ja huolto

Jos tiinua säilytettiin väärin, sen reunoille jäänyt taikina eli juuri saattoi pilaantua tai tiinu likaantua muutoin niin pahoin, että se täytyi puhdistaa. Tällöin tiinu puhdistettiin ennen uutta käyttöä pilaantuneesta taikinasta. Tiinu täytettiin mahdollisimman kuumalla vedellä, mieluiten kiehuvalle, ja oli hyvä, jos vedessä oli kiehunut katajanoksia 15 minuutista tuntiin. Veden annettiin jäähtyä tiinussa, ja sitten tiinu huuhdeltiin puhtaalla vedellä. Rapistunut tiinu pidettiin täynnä vettä, kunnes se oli turvonnut eli kunnes vesi ei enää läpäissyt sitä. Tiinua säilytettiin viileässä aina, kun sitä ei käytetty.

Nykyinen keskuslämmitys on tiinulle ja muille puutuotteille haastava. Liian lämpimässä tiinua koossa pitävät vanteet putoavat, sillä puu kutistuu lämmitessään eli kuivuessaan. Jos huonosti käy, palat tipahtavat eikä palapeliä ole enää helppo koota uudestaan. Tällöin tiinu täytyy turvottaa uudelleen, jolloin sen reunoilla oleva taikinajuuri likoaa pois. Puutiinua ei saa koskaan pestä teollisilla pesuaineilla: puuhun jää maku, jota ei saa pois.