Bakning. I.

Pargas.

II

Bakning 2.

Upptecknat av V. Petäs i Pargas sommaren 1916.

Pargas, Nilsby, uppt. efl. Agnes Vikström f. 1880.

1 Då man knådar en deg, gör man alltid med handen ett kors på den färdigknådade degen. När degen är bakad och tinan tom skrapad, tvättar man den ej utan strör blott litet mjöl på bottnen och ritar med fingret ett kors på bottnen, innan man för ut tinan till bodan. Tinan får inte tvättas varje gång, det bleve då för ofta, och degarna blir ej bra därav. En gång om året bör man ändå göra det, menade sagesmannen.

ritk 2 På alla degar brukar sagesmannen och många andra allt ännu göra kors.

ritk. 3 Om en flicka knådade degen, försökte hon få den fin och slät, ty om degen blev jämn, skulle hon få vacker man.

Bakning.

4 För varje deg, som tjänarinnan knådade fick hon ett bröd, vilket hon sålde eller förde till sina föräldrar, om dessa bodde i närheten.

5 vitk. För sades det, att man, när man gräddar bröd, alltid skall kasta något i ugnen. Det är farligt, om ugnen står tom. Den onde kommer då och gräddar. Sagesmannen brukar alltid kasta några saltkorn i ugnen, sedan den är sopad. Hon hade sett sin mor göra det och gjorde därför även så, ty ljes kunde det ej bli väl.

Bargas, Koikulla, uppt. eft. Sandra Karlsson f. 1862.

6 vitk. Bakning bör helst förelagas i ny, emedan bröden då komma att förolå bättre.

Bakning.

Pargas, Nalm, uppt. eft. Fredrika Strandblom f. 1835.

7. Om man av våda lämnar ett bröd i ugnen, betyder det döda i släkten.
Faller ett bröd av sig själv ned från brödspettet i taket, betyder det, att någon skall dö i släkten.

8 — Om man hittar ett helt rågkorn i surbrödet skall man lägga kornet ovanför dörren. Den första man, (om det är en flicka, som lagt kornet) som kommer in, sedan rågkornet blivit lagt över dörren, bär samma namn som ens tillkommande.

Pargas, Tara, uppt. eft. N. Abramsson f. 1852.

9 Man skall aldrig blåsa bort mjöl från ett bröd, som man bakat. Gör man det hör brödet till trollen.

Surbröd.

Pargas, Nilsby, uppt. efl. Anna H. Kyrklund f. 1834.

10 Ingr. Vatten, rågmjöl, salt och kummin. Surdegen göres vanligen om aftonen. Man tager in den stora degtinan, slår litet ljumt vatten i den och rör rågmjöl häri endast så mycket, att kräcklan väl kan stå i blandningen. Denna får nu stå och svina till följande afton, då degen knådas. Salt lägges vid knådningen i degen. I vanlig deg lägger man två "nävar" på 20 liter vatten. Kummin lägges ej i vid knådningen, ty då skulle degen draga saften ur det. Först då man öser upp degen på bakbordet strö kummin i. Man skall ej glömma att tillsätta kummin, ty därav får brödet den bästa smaken.

Degen knådas så hård, att öppningar bli kvar i degen efter händerna, sedan man tagit bort dessa. När man knådat degen på kvällen, går man till sängs för att

Surbröd.

stiga upp klockan två eller tre för att baka. Om man låter degen jäsa längre blir den så lös, och då åtgår det så mycket mjöl vid bakningen. Då degen är knådad, gör man med handen ett kors på degen. Den onde har då ingen makt över degen.

Förrän man börjar baka lägges först eld i ugnen, emedan det är bättre, att ugnen får vänta, än om bröden måste gjöra det. För att pröva om ugnen är lagom varm, lägger man en pärtoticka i ugnsmun. Om pärtotickan ej svedes, är det färdigt att lägga in bröden. Den färdigjästa degen ös nu på bakbordet, kummin strös i den, och så "ältas" degen. Vanligen "ältar" en person en rund bulle, som av en annan bredvidstående bakas ut till bröd. Så lager man hål i brödet med ett avsågat kokorn och "randar" eller krusar brödet med en därtill gjord träkniv. Några "kamma" bröden med en s.k. kam, gjord av trä,

Surbröd.

och bröden se ut som hade man randat dem med kniv. Bröden "naggas" därefter med "naggå", med träskaft och järntinnar, varefter man lägger bröden på brödbräden, där de få jäsa en stund. Sedan bär man bröden på händerna till "grislan", (brödspaden) med vilken de skjutas in i ugnen, där de gräddas ungefär ½ timme. Då bröden äro utlagna ur ugnen och ha svalnat hänger man dem på brödspett i taket för att torka. Man bör vid upphängningen se till, att den naggade sidan av alla bröd blir vänd åt samma håll, ellers har brödet blivit upphängt åt den onde.

Enligt andra sagesmän bakas surbröd så överallt i Pargas. Tidigare lät man dock degen stå och surna i flera dagar, innan den bakades.

11 Surbröd.

Pargas, Nitsby, eft. Agnes Lihströn f. 1880

Sagesmannen bakar surbröd s. s. i det föregående är beskrivet. I surdegen lägges alltid kummin. Detta köper sagesmannen som är torpgumma, varje sommar av bönderna i byn ett par kilo. Bönderna skörda kummin från åkerrenarna, där det växer vildt, torkar det, låter det gå genom kastmaskinen och säljer det, som de ej själva behöva.

12 Surbröd.

Pargas, Malm, uppt. eft. Ulrika Jansson f. 1827.

Om hösten bakade man en stor surbrödsdeg. Bröden skulle räcka ända till våren. Man kunde ha så stor deg, att man knådade på andra tumman mjöl i en tina. Två måste då hjälpas åt vid knådningen. I dietat gjorde de deg i två tinor av 40 kappar mjöl. Degen gjordes på kvällen och stod till följande kväll, då den knådades. Man

Surbröd och surlimpor.

steg sedan tidigt upp, klokan tre eller fyra, om morgonen för att baka. – I pagesmannens mors tid hade surdegen fått stå och surna tre eller fyra dagar, och det var då verkligt surbröd den tiden.

15 **Surlimpor.**

Pargas, Nilsby, eft. N. Jansson f. 1857.

Av den i det föregående beskrivna surdegen bakas stora tjocka bröd utan hål. Dessa bröd smörjas med vatten eller "dricka", innan de stickas in i ugnen. En del smörja dem ej ens. De få nog duga ändå. Dessa bröd kallas surlimpor.

14 Sötsurlimpor.

Pargas, Nälsby, uppt. eft. Sofia Granholm f. 1855

Ingr. kokhett vatten, skrätt rågmjöl, malt, fenkol och pomeranskal.

Sötsurlimpor bakas av skrätt rågmjöl. Man lät förr skräda egen råg vid Hallis kvarn.

Under tiden degen göres, hor man en gryta med vatten över elden, så att det alltid finnes hett vatten till hands. Man håller kokhett vatten i degtinan och rör mjöl och malt däri. Blandningen klappas med kräckla. Sedan får den stå övertäckt en stund varefter man håller till mera hett vatten och blandar mjöl uti. Så får degen ånyo stå för att sätna. Man tillsäder ännu vatten och mjöl ett par gånger. Blandningen klappras duktigt, så att den blir vit och söt, jämn och "smär". Sedan låter man den stå, tills den surnar. Man prövar degen genom att smaka på den. Då det

Sötsurlimpor.

vattnas i munnen, när man smakar, är degen bra. Då man nu gör degen den ena dagen, är den färdig att knådas den andra. Den knådas som surdegen ganska hård. Några lägga även jäst i vid knådningen och vid denna skall även kryddorna, fenkol och stötta pomeranskal tillsättas. Några stöta inte pomeranskalen utan låta den stå en stund i kokhett vatten och hålla spadet i degen. Efter knådningen får degen stå, tills den jäser upp, då man börjar bakningen. Degen bakas till tjocka stora bröd, som läggas att jära på bräden, på vilka man lagt dyrr eller täcken. Stugan får ej vara kall, då man bakar, ty då kan bakningen lätt misslyckas. Innan bröden läggas i ugnen smörjas de med hett vatten med en pensel eller trasa. De få gräddas 1 timme men när de varit i ugnen ½ timme,

Sötsurlimpor.

Tager man ut dem, smörjer dem ännu en gång med kett vatten och sticker dem in i ugnen tillbaka. De grädddade bröden få sedan kallna mellan tacken och dynor. Man måste förvara sötsurlimporna så att de ej frysa.

15 Sötsurlimpor.

Pargas, Para, uppt. efl. N. Abramsson f. 1852.

Sötsurlimporna bakade sagesmannen såsom i det föregående är beskrivet. För bakades sötsurlimporna av skrätt rågmjöl nu av oskrätt. Sagesmannen brukade dock ej klappa degen men lade väl till vatten och mjöl tre gånger, och så fick degen stå och surna. Det är ganska svårt att få dessa limpor att lyckas. De behöva även stark värme. Sagesmannen brukar smörja limporna med varmt vatten, i vilket lagts socker. I sagesmannens barndom kokade man malt i vatten och smorde limporna därmed före och efter gräddningen. För brukade man även bädda in limporna i sängen, så att de skulle gära bra. Man lade dem också i sängen att kallna, sedan de uttagits ur ugnen.

Några smörja limporna gendat, då

Sötsurlimpor.

de tagas ur ugnen och ställa den sedan på kant att kallna. Limporna bli då mjuka.

16 "Ugnstandat" bröd.

Pörgas, Fagerkulla, uppt. eft. Lovisa Nordman f. 1832.

Då man bakat och gräddat på dagen, radar man om kvällen surbröd, vanligen "förlugnsbröd" (som gräddats först i ugnen, sedan den är sopad), hålbröd men även tjocka kakor eller surbullar på varandra i ugnen. Bröden läggas med "råtsidorna" mot varandra. Om man har både tjocka kakor och tunna "förlugnsbröd" lägger man dem även med "råtsidorna" mot varandra. Bröden få vara hela natten i ugnen, vilken inte bör vara alltför varm, så att bröden bränna s. Om morgonen klockan fem eller sex, då man stiger upp, tager man ut bröden ur ugnen och bäddar in dem i kläder på en stol eller bänk, där de få kallna. "Ugnstandat" bröd brukades förr i vardagslag, numera sällan. Bröden hållas sådan "ugnstandade" länge mjuka.

17 Jästbröd.

Pargas, Koikulla, uppt. efl. Sandra Karlsson f. 1862.

Ingr. Varmt vatten, mjölk, skummad mjölk vanligen numera, för helmjölk, fenkol, anis, salt och rågmjöl, fint siktat (skått mjöl kallas även siktat) och jäst.

I det uppvärmda vattnet hälles mjölken, och kryddorna tillsättas, varefter man blandar mjöl uti och knådar degen genast. Jästen lägges i strat förrän degen är lagom tjock. Degen bör knådas hård, eljes blir brödet klibbigt. – Om mjölet är sått, bli inte jästbröden bra utan klibbiga. (Om rågen "ligger" länge och det då får regna i den, eller om det regnar i sädesskylarna sötnar rågen, och då får man sått mjöl.) Har man sått mjöl lönar det sig därför inte att baka jästbröd. Sedan degen är knådad får den jäsa upp och bakas därefter till vanliga bröd, vilka gräddas i lagom värme. – Skulle jästbröden bakas till kalas, lade man vetemjöl i dem, så att de skulle bli goda.

14 Jästbröd.

Pargas, Nilsby, uppt. eft. Sofia Granholm f. 1855.

Jästbröden voro på modet förr. De bakades för alldeles som nu (se föregående) men smordes före och efter gräddningen med varmt vatten, så att de blevo vackra.

17 a Jästbröd.

Pargas, Nilsby, uppt. eft. Agnes Vikström f. 1880.

I Nilsby bakade sagesmannen jästbröd under upptecknarens vistelse där. Sagesmannen bakade alldeles som i det föregående är beskrivet men beklagade sig, att jästbröden så sällan lyckades numera för mjölets skull.

— Jästbröden komma allt mera ur modet såväl i Pargas som Kimito, under det de i yttersta skärgården, Iniö, Houtskär och Korpo bakas allmänt ännu.

20 Sammanmalet bröd eller hemvetebröd.

Pargas, Tara, uppt. eft. M. Abramsson f. 1852.

Ingr. Mjölk eller vatten, anis, fenkol, sammanmalet vetemjöl (kallas sammanmalet då vetet är malat med skalet på) och präsjäst.

Man värmer litet mjölk, löser jästen däri och låter den jäsa upp. (Detta kallas på Finö "freisto" [försök] men har ej funnit det ha skillt namn på.) Sedan tager man ett ämbar eller om man har stor deg en tina, lägger kryddorna dit och den återstående mjölken, som blivit uppvärmd, och knådar litet mjöl uti. Jästen lägges i degen som knådas ordentligt. I stället för mjölk kan man hava vatten till degspad. Numera är detta mycket ofta fallet, då mjölken föres till mejeriet, men så gott bröd som förut blir det inte. Degen får jäsa upp och bakas till vanliga bröd, som icke krusas, men naggas, innan de stickas in i ugnen. Skröden få gräddas omkring ½ timme.

21 Vetebröd.

Pargas, Nilsby, uppt. efl. Sofia Grankelund f. 1855.

Förr bakade man till kalaren två olika slag av vetebröd, ett av skrått vetemjöl (då vetet befriats från skalen före malningen) och ett annat av sammanmalat mjöl (då vetet malats med skalen på). Det senare (beskrivning s. 17) kom på kalasbrödkorgen under det förra, som var finare bröd (beskrivning s. 19).

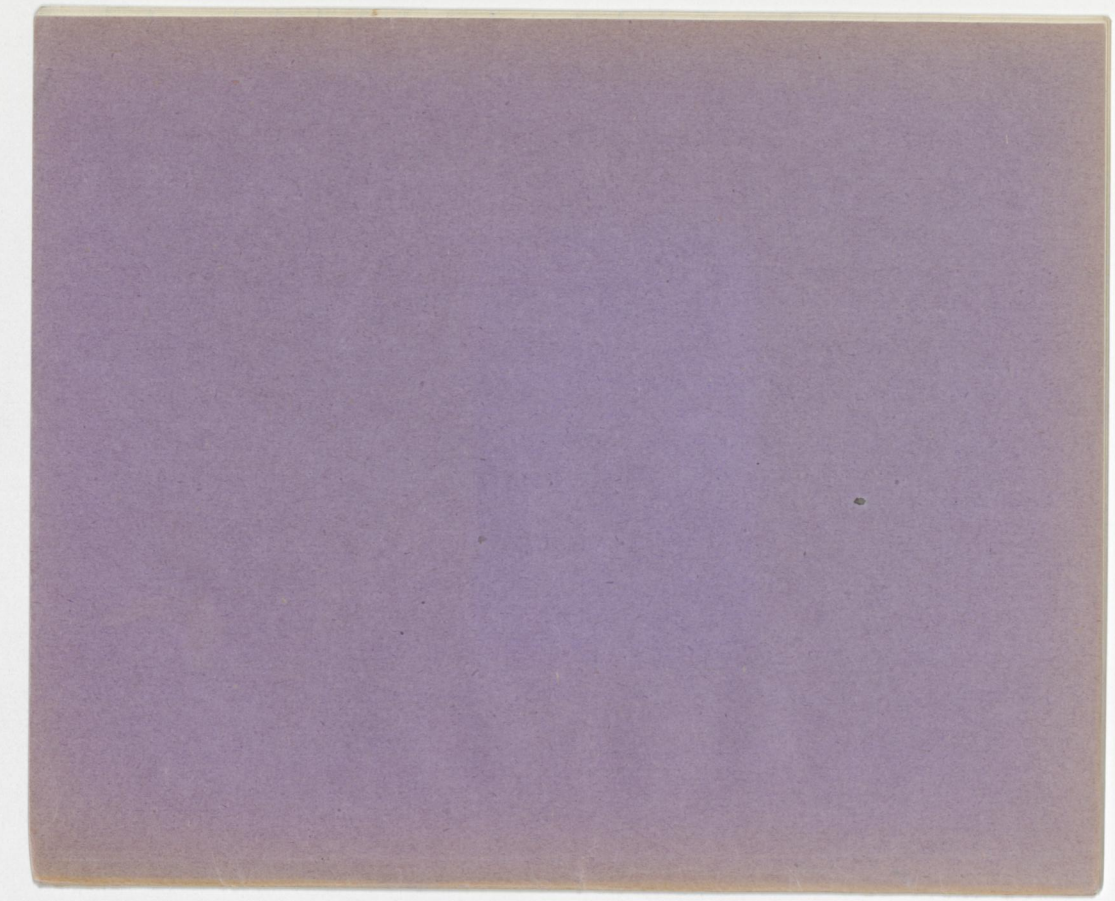
Ofta hör man, att sammanmalet vetebröd kallas vanligen blott vetebröd, under det att brödet av skrått vetemjöl eller konfektmjöl nämnes skrupdeg.

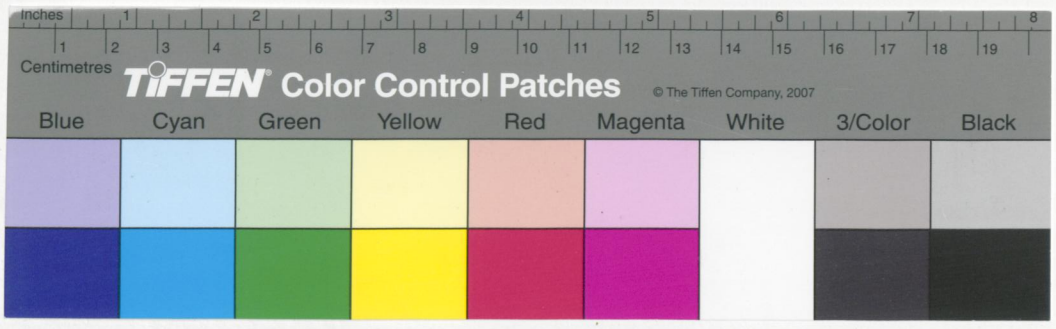
22 Vetebröd. (skopdeg)

Pargas, Mörkvik, uppt. eft. Matilda Hällström f. 1860.

Ingr. Mjölk, smör, socker, stundom grädde, kanel och konfektmjöl. Till 2 liter mjölk tager man ungefär 3 kg mjöl, ½ kapp socker och 6 matskedar smör. — I allmänhet har man ej mycket kryddor. När det skall bli riktigt fint bröd, lägger man koriander uti degen vid bakningen.

Jästen blandas med en liten del av mjölken, som uppvärmts, och litet mjöl rörres. Blandningen får jäsa. I blandningen lägges sedan salt, socker och smör (smält) samt resten av mjölken, som även uppvärmts. Mjöl rörres, och degen knådas mycket väl. Den skall knådas så länge, tills all deg lossnar från fingrarna. Nu överhäljes degen med ett kläde. Den får jäsa och bakas sedan till bullar och "ankarstockar", längder, som gräddas på plåtar smorda med smör. De gräddas omkring ½ timme och smörjas med ägg.




Inches
Centimetres
TIFFEN Color Control Patches
© The Tiffen Company, 2007
Blue
Cyan
Green
Yellow
Red
Magenta
White
3/Color
Black