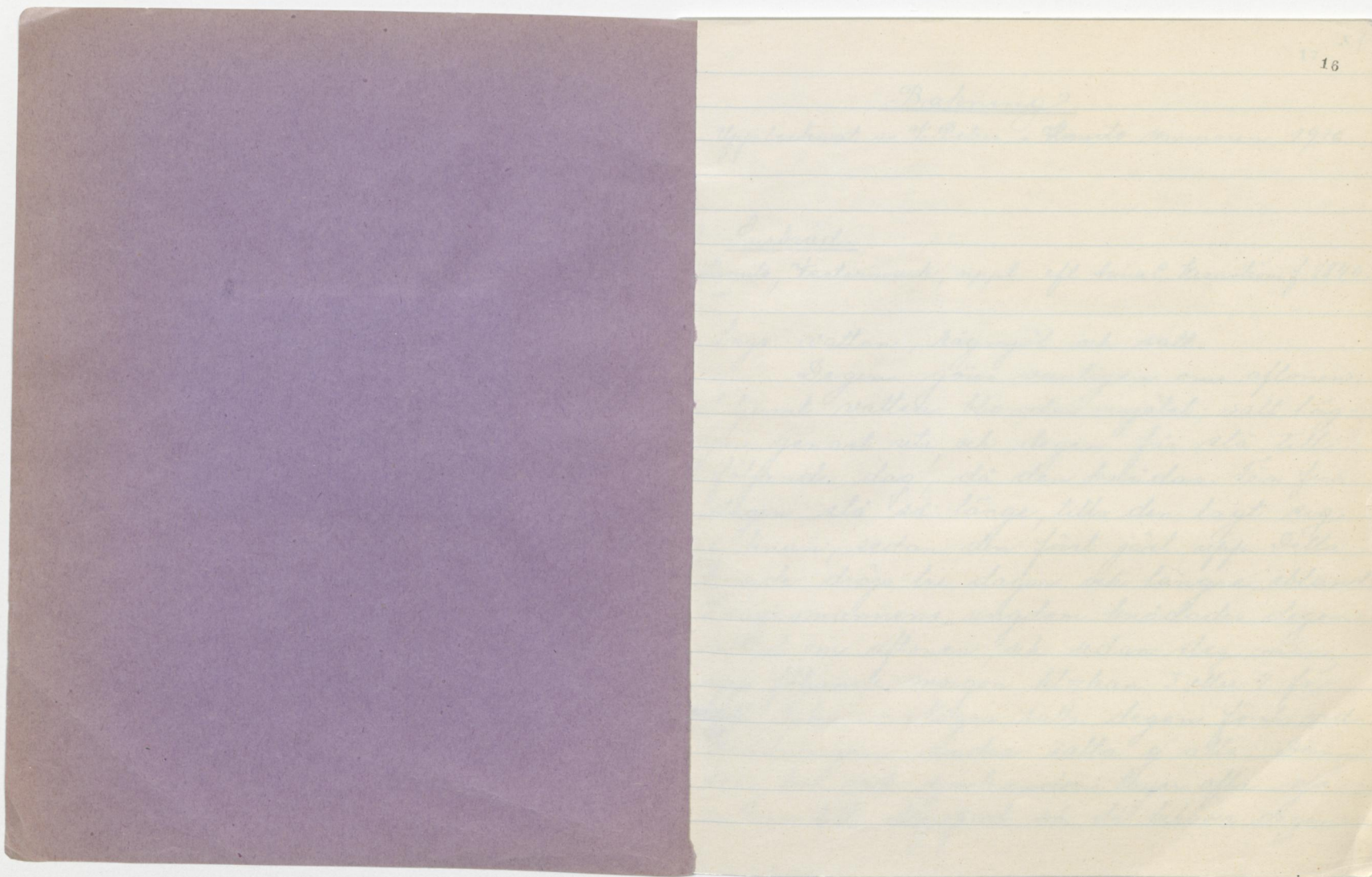


(Blad 1-14 Reservert för förbrukning)

15





Brakning.

Uppskrift af H. Peters i Kimito sommaren 1916.

1. Lurbröd.

Kimito, Vestermark, uppt. eft. Anna C. Kronström f. 1840.

Ingr. vatten, rågmjöl, och salt.

Degen görs vanligen om aftonen. I ljunt vatten blandas mjölet, salt lägges genast uti och degen får stå till följande dag, då den knädas. För fisk degen stå så länge, tills den lagt sig i tinan, sedan den fört jäst upp. Detta kunde dröja tre dagar och längre ibland. Lsagesmannens ungdom knäddes degen alltid om aftonen, och sedan steg man upp följande morgon klockan 3 eller 4 för att baka. - Några salta degen fört vid knådningen, andra salta ej alls. Den som bor vid sjöstranden tager ofta sjövattnen till degspad, och då behöves degen



Lurbröd.

ej saltas. För saltade man sällan, numera
salta nästan alla.

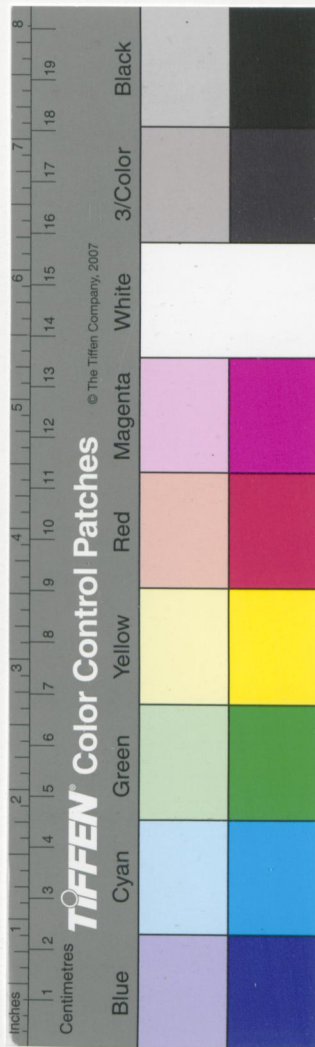
Sedan degen efter knådningen jäst upp, bakas
den till hålkakor. Man tog för även här
som i Targas ur hälen med avsågade
kakorn. Numera har man käfta brödkorn
av bleck. Bröden naggas och få jäsa,
varefter de gräddas. Dagermannen
lade ej kummin i lurdegen men detta
gjordes i Lulla, Sigurdal, Ejuda, Östermark
och Vestlas.

Lurbröd.

Kimito, Engelsby, uppl. eft. Sofia Tennström f. 1836.

Beskrivning som föregående. —

Lurdegen fick stå tre dagar för, innan
den bakades. Man gjorde deg en dag,
degen fick stå och jäsa hela följande
dag och bakades först på tredje dagen.



3. Sötsurlimpor.

19
Tärnanfjärd, Sivelar uppt. eft. Erika Johansson f. 1861.
Ingr. kokkott vatten, rågmjöl, malt, fenhol
och pomeransskal.

Man lägger en gryta med vatten över elden.
Vattnet skall vara kett men får ej koka
upp. Det är lagom kett, då det fjärlas upp
på sidorna eller "så att lopporna springer",
såges det. Vattnet håller i tinan, malt och
mjöl rörs uti. Man får ej lägga så mycket
mjöl, att blandningen blir hård, ty då
söttnar den. Man tillsätter så mycket mjöl,
att degen blir som en välling. Sedan får
den stå och röttna ungefär en timme.
Under tiden värmer man nytt vatten,
håller i tinan, tillsätter mjöl och klappas
duktigt. Man gör en ny tillsats av vatten
och mjöl tredje gången. Maltet lägges
allt uti första gången. Efter varje tillsats
klappas degen, och mellan varje tillsats
får den stå och röttna. Efter tredje tillsatsen
får degen jäsa. Då den är söttur, klappar
man den duktigt, varpå man genast



Såsarlimpor.

20

2.4.

börjar knådningen. Vid denna tillsätter
jät, pomeransskal och fenskal. Segen får
jära upp igen, varefter den bakas. Limporna
smörjas med gult vatten, stundom lägger
man socker i vattnet. Sedan bröden gräd-
dats en timme, tager man ut dem från
ugnen och smörjer dem änyo. Limporna
får kallna i klädes. Om man vill ha
riktigt goda limpor, så "ugnstandar" eller
"brungräddar" man dem. Man tager först
ut limporna ur ugnen, smörjer dem med
vatten och sticker genast in dem änyo
en stund, beroende på huru varm ugnen
är ännu. Om man gräddar om bröden,
så lägger man bröden att "ugnstandas" till
följande morgon. De ugnstandade lim-
porna bli mjukare, om man under tiden
de stå i ugnen någon gång tager ut
dem och smörjer dem med vatten.
Detta antecknat även i Engelsby, Lulla,
Festermark, Västla och Norrlångvike.

+ J. ä. Kimitö!



4 "Ugnstandat" bröd

Norlångvick, Kimito, appl. eft. L. Eriksson f. 1865.

Vanligt surbröd får stå i ugnen
fyra eller fem timmar i sakta värme,
sedan man gräddat allt annat. Man
lägger tillika med bröden en kastrull eller
ett stenfat med kallt vatten, så att brö-
den ej skola bli så hårda i kanterna. Brö-
den mågla ej så snart under sommaren,
om de äro "ugnstandade".

Ottonamma antecknat i Pövalsky, Kertla,
Östermark, Fjuda och Tappo[†]

† D. i Västarpå!.



5 Jästbröd eller "kärnbröd"

22

s. 6.

Limbo, Kestlar, uppt. eft. Eva Trygg f. 1835.

Lugn. Katten, rågmjöl, jäst, anis och salt.
Man tillsatte alla ingredienser genast,
knådade degen och lät den jäsa men inte
surna. Deigen bakas, och bröden gräddas i
lagom het ugn.

Jästbröd eller "kärnbröd" bakade man
ofta förr. Nu är det bara någon enda,
någon av gamla stammen, som gör det.



6 Sammanmalat vetebröd eller vetkaka.

23

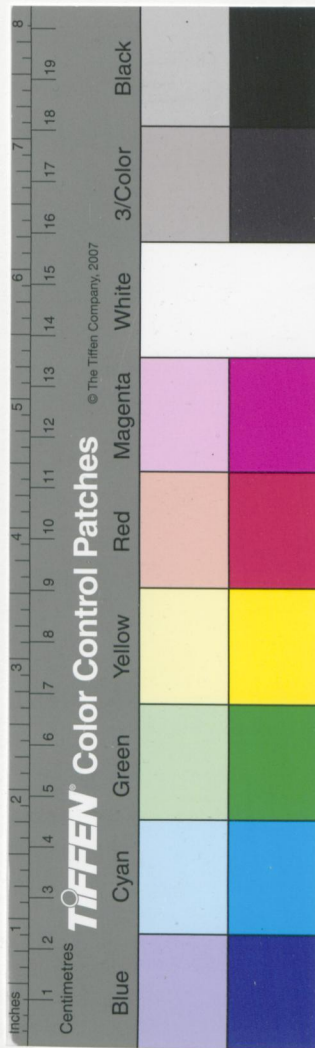
s. 7.

Limbo, Norrlandsgrik, uppl. epl. Lida Eriksson f. 1865.

Ingr. Skjölte, sammanmalat mjöl, fenkal,
jäst, stundom kardemumma.

Litet mjöl värmes, jätten löses upp i den,
och blandningen får jära upp. Den tina
lägges fenkal och salt (stundom anis eller
kardemumma) Den kvarblivna mjölken
upp värmes och slås över, litet mjöl knä-
llas i och jätten slägges. Mera mjöl till-
sättes och degen knådas väl. Degens öv-
r täckes med en duk och får jära upp, varefter
den bakas till vanliga bröd, vilka mycket
sällan krusas. Bröden få jära upp och
naggas strax förrän de läggas in i ugnen.
De gräddas omkring $\frac{1}{2}$ timme. Om man
ej har mjölk, kan man baka med
vatten till degspad. Ofta späder man
ut mjölken med vatten.

Detta upptecknat ännu i Östermark, Kulla, Tjuda,
Segerdal, Västlax.



7 Vetebröd (Skopdeg)

24 S. 8.

Hälsanffjärd, Tappo, uppt. eft. Matilda Lindblom 1872.

Ingr. Mjölke, vetemjöl (konfektmjöl), salt,
socker, smör, järsjäst.

Jästen löses i litet varm mjölke, och
blandningen får jära. Nu lägger man igen
i ett ämbar eller vad man har, socker,
salt smör (smält) och blandar mjöl till. Jästen
ilägges, och degen knådas väl, tills den
lösnar från handen. Några med ny
sedes säga, att smöret skall läggas uti
fört vid knådningen, men det visste
man inte förr av. Dege lägger på varmt
ställe, så att den fint jäser upp, varpå
den bakas till längder och bullar.

Förr lade man flera smör och ägg i
skopdegen än nu.



8 "Staffansbulla".

25 s. 9.

Kimito, Helgeboda, Agneta Engblom f. 1840.

4 mör. Sammanmalat mjöl, mjölk, harde-
mamma, salt och gäst.

Staffansbullarna knådades och bakades
som sammanmalat vetebröd (se sid. 7.)

Isagesmannens ungdom bakades, då det
andra julbrödet bakades, två riktiga staffans-
bullar av sammanmalat bröd och två
staffansbullar av arka. De sistnämnda
bakades av arka och vatten, var mindre
än de riktiga staffansbullarna och grädda-
des tillika med dem i ugnen. Man skulle
baka två bullar av varje sort, därför att
drängarna i gården skulle få kappas om en
och pigorna om den andra Staffansdags-
morgonen.

Staffansmorgonen stego nämligen tjänarna
tidigt upp (omkring Klockan fem) för att
"måka" stallet och ladugården. Den som hann
"måka" rent, innan den motsvarande
tjänaren i granngården fick den riktiga



"Staffansbulla."

staffansbullen, men hann granngårdstjänaren fört, fick han eller hon arkbullen.

Föring dens ladugård eller stall om blev siet i arbetet samlades alla tjänare från byn och de gjorde förtret genom att "måka" in dyngan tillbaka genom "ackon".



Fastlagsbullar.

27

S. 11.

Simtö, Kurlångvik, Erika Abramsson f. 1849.

Fastlagsbullarna, som skulle ätas fettisdagsmorgonen i varm mjölk, bakades av skrätt vetemjöl, tidigare bakades de av ostkrätt.

Ingr. skrätt vetemjöl, mjölk, socker, smör, salt, hackad mandel och pråsgjäst. Mandeln lades uti först vid bakningen. Bliis knådades degen som vetebröd (se sid. 8)

Bullarna bakades förr större än dem man nu får köpa för 10 penni hos bageren.



10 Potatishaka eller potatisbröd.

Limito kottlar, uppt. eft. Lovisa Lindroos f. 1854.

Potatishaka bakades alltid om hösten, då potatisen tagits upp. - Man gjorde först en vanlig säturdeg. Då säturdegen var färdig jäst, så att den var väl sur, kokades en gryta skalade potatis. (Några kokade också orskalade potatis, men det ansågs ej så fint.) De kokade potatisterna stöttes sönder och lades att sötna. Potatismossen blandades nu i säturdegen. Man behövde knappt lägga jäst uti, det jäste nog av sig själv. När degen var väl jäst, en dag ungefär, knådades den, varefter den fick gläsa upp och bakades.

Pagesmannens mor gjorde så. Hon kokade en gryta orskalade potatis, stötte sönder de orskalade potatisterna och lade dem med spad och kyllt i tinan. Nyöl blandades uti, och så fick blandningen stå och sötna en stund. Man täckte över tinan med en sjal eller täcke, så



Potatisbaka eller potatisbröd.

så att det skulle bli varmt i tinan.
Efter en stund spådde hon helt vatten och
mjöl till och lät det igen stå. Hon spådde
till så många gånger, tills det röttnade,
det kunde bli fyra eller fem gånger ibland.
Då blandningen blivit röt, börjar den jäsa.
Sedan den jäst knådas degen, får jäsa
upp och bakas till tjocka bröd.

Ett annat sätt att baka potatisbröd
visste ännu sagesmannen. Man skalar
potatis, river dem råa och lägger det rivna
i degspadet, som består av varmt vatten.
Jäst lägges i degen, och denna knådas
med rågmjöl. Detta blir ett slags jäst-
bröd. Potatisbröden skola ha varm
ugn och böra gräddas länge. Sagesman-
nen tyckte, att det sistnämnda sättet var
det bättre än att koka skalade potatis
och taga det varma spadet till degspad.



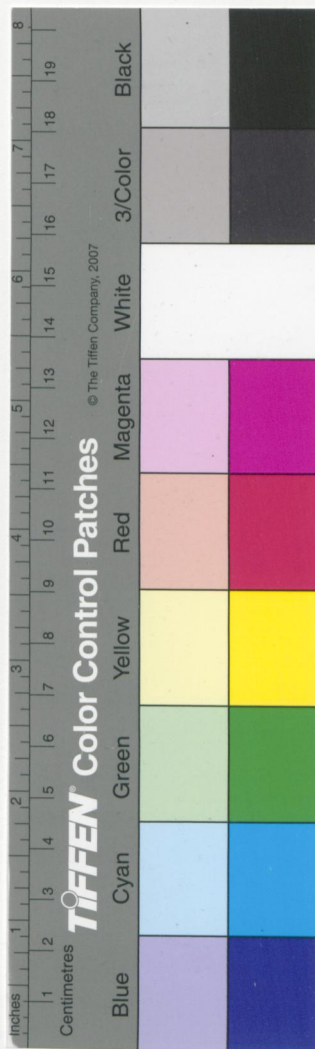
11 Potatishaka eller potatisbröd.

30

v. 19.

Limbo, Kallac, uppt. eft. Eva Trygg f. 1835.

Lagermannen förklarade, att potatishaka eller potatisbröd var detsamma. Då dessa bröd bakas tunna, kallas de potatisbröd, då de bakas tjocka potatishaka eller potatislimpor. - Man skalar potatis, sköljer dem rena och kokar dem i vatten. Då de äro kokade, stöter man sönder dem med potatisstöten. De stötta potaterna jämte spadet hålles i degtinan, hett vatten spådes till, och mjöl isöses. Sedan täcker man tinan med en säck, ett täcke eller vad man har, så att det blir riktigt varmt i tinan, och blandningen sötnar. Efter en stund klappar man blandningen duktigt med en kräkla, spåder till vatten och mjöl och låter det igen stå. Man klappar flera gånger i degen och spåder varje gång till vatten och mjöl. Degen får stå, tills den fört sötnar och sedan rurnar, varpå den knådas.



Potatiskaka eller potatisbröd.

31

s. 15.

Efter knådningen får den jäsa upp,
varpa den bakas, och bröden gräddas i
väl varm ugn.

Potatisbröd bakades förr om hösten
vanligen några gånger, efter det potati-
sen tagits upp. Potatisbröd bakas nog
ännu men ej så ofta som förut.



12 Potatisbröd eller potatistlimpor.

Kimito, Engelsby, uppt. eft. Sofia Hennström j. 1836.

Potatis skalas, kokas och stölas sönder. Potatisen och spadet hållas i en tina. Vatten spådes till och rågmjöl iröus. Hummin läggs även uti. Blandningen får nu stå och vättna till följande dag, då man lägger jäst i den. När blandningen jäst, så att den är väl sur, knädas man den med rågmjöl. Deigen får jäsa upp, varefter den bakas till tjocka kakor, som smörjas med vatten, innan de läggs in i ugnen. — Man måste se till, att potatisen bli väl stolta, ejas blir brödet ormakligt.



13 Paltbröd eller pärisbröd.

Stimts, Västernorrland, uppt. eft. Anna C. Kronström f. 1840.

Paltbröd bakades förr vid slakten om
hårten. Färsk blod blandades med vatten,
kummin lägges, dricksjärt likaså och bland-
ningen knådas med rågmjöl. Degen får
nu jära upp, varpå den bakas till päl-
kakor. Bröden gräddas i hel ugn väl
hårda. Sedan de uttagits ur ugnen, hängs
de upp på spett i taket att torka.
Paltbröden kokades vanligen, även här om
söndagsmorgnarna. Paltbröden skåras i små
bitar, vilka kokas i vatten till gröt. Ibland
kan man smälta upp ister eller smält
fett och lägga det med i grytan. Palt
kokas också någon gång till kvällsvard.
Palten äts söndagsdagar med surmjölk
och högtidsdagar med smör.

Paltbröd bakas nog ännu men ej så
ofta som förr. — Uppkokad hel-
mjölk i vilken man tillsatt smör användes stundom
som sås till "paltten."



14 Äppelkaka.

34 s. 18.

Kimita, Norrland, uppl. efl. Ida Eriksson. 1865.

Om hösten, när man bakade surdeg, kunde man i synnerhet för baka äppelkaka. Man tog av den färdigbakade degen, bakade ut den till en tunn deg, rädade äppelkivor på och täckte dem med en annan tunn kaka.

Äppelkakan gräddades i ugnen efter surbröden och äts som mellanmål.



15 Lingonkaka.

5.19.
35
Linné, Nurlångvik, uppt. eft. Ida Eriksson f. 1865.

Liksom äppelkakan bakes
lingonkakan av surdeg. En tunn
deg av surdeg iuthavlas och på den
lägges nu i stället för äppel stöta lin-
gon eller lingonsylt. Sylten täckes av
en annan tunn degkaka. —

Lingonkakan gräddas efter de
andra böden och ätes som mellan-
mål.



