

Accnr. 5336

Finland

Ideman, Marta

Kap. I. Ordet baka användes i ortens mål endast om tillredning av bröd och ämplet både tillredningen av brödet som brödtillningen.

Bakning betecknar arbetet att baka men även den kvantitet bröd som bakas på en gång.

Tiden för bakning är lesten höstbakten, då det bakas blodbröd. Hvar därpå infaller subbrödbakningen. Några dagar före jul bakas den stora julbakningen. Under sommaren före sköringsstiden, "annen", infaller en bakning och dessutom en subbrödbakning i början av augusti för fiskestiden. Dessa bakningar räcka vanligen i två dagar.

Under 1890-talet kom den första <sup>ylles</sup> bagaren till värsåken men efter c. 15 år övergav han sitt yrke och numera finns ej någon bagare där.

Kap. II. Ordet "gudslän" användes om mål i allmänhet. Tidigare har man ansett att <sup>brödet</sup> då folk såg att under sidan kom upp, ej åtmera bröd skulle få ges åt, den personen för den återstående delen av dagen.

Uttrycket "bättre brödlös än räddlös", små smulor är också bröd användas ofta i ortens mål.

Om t. ex. vid brötning den ena befinner sigare än den andra får han vänligen den uppsamlingen att äta mera rågbröd. "Kraften ligger i rågmjölbrödet."

Rågbrödet leverbröds uttrycket genom följ. uttryck. Gåna för matbiten, de river brödet ur mun på varandra, den ena äter i den andras bröd.

Genom uttrycket, han har många <sup>munnen</sup> magar att mätta" vill man få fram hushållets storlek.

Den hårda, mörka delen <sup>det torrade</sup> smulor brödet kallas stälrand. Den yttre delen av mjukt bröd kallas "skopön". Augustbrödet brödsugnsstället.

Kap. III. Bakningen försiggår alltid inne i stugan. Några gårdar har särskild bakstuga, bagardstuga, där ännu maten kokas t. ex. under

Smörarna.

Bakugnen är fyrkantig i de flesta fall. Stenken är olika. De flesta rymma dock 1-20 bröd. Botten, årlin, är jämn och sluttar g. åt någon sida. Öppningen kallas ugnsöppning eller ugnsmun. Stenarna vid öppningen vila på ett järn. Roken går ut genom en mindre öppning framför "ugnsmun". Rökfångret kallas murkrans.

Ugnsöppningen stänges med en luga, som är fastsatt vid stencarnas båjäm. Tidigare fanns en särskild plåt, som fasthölls med ett bräde, vilket vilade på järnkrans en på vardera sidan öppningen. Den mindre öppningen tilltäppes med en tegelsten. Plåten framför bakugnen kallas gruvar.

Et brist på gran- och tallved användes aldrig. Nu köpes från grannkommunerna gran- och tallved.

Efter det veden utbrunnit i ugnen "slås glöden omkring" med "ugnskäppan", så att kolan brändas ut över hela årlin och så får "ugnssta och stasna". Sedan sopas glöden ut ur ugnen med en för ändamålet ändad ugnskvast, en ganska lång stång vid vars ena ända några enrisknisar är fästade.

Temperaturen i ugnen provas med en liten kulle, eller Vär-dinnor, som äro rana vid bakning; bestämma värmen genom att föra änden in i ugnens stännes hander är värmen för hög. Det kastas då in för att medbringa värmen eller också öppnas ugnsluckan. Har man ej tid att vänta på detta, sättes rågmjöl på brödsagan under brödet.

Andra benämningar för baktråg äro degtina-tråg-holk. För varje dag finnes degtråg, så att man talar om jästbröd, surbröd, vetbröd, sötsurbröd, tina-tråget-holk.

Särskilda mjölken finnes för varje mjölsort. Råg-mjölskaret alltid betydligt större än vetmjölskaret.

För brödets utkarving användes en brödkavel, försedd med två handtag och genomlöpsande axel. Då brödet är utkastat krusas det med kruskaveln eller en för tillfället använd gaffel.

Någon särskild kniv för skärandet av brödet finnes ej. Fika kuller för jämnandet av kakornas kanter utau till detta användes brödmätt. För de s.k. halvbrödkakorna beaggnas

ett brödmätt i pars mitt en hylla å fastsmidd, s. k. halvbrödmätt.

Tid brödets införande i ugnen äro i regeln två personer verksamma. Den ena tager kakorna från brödbädderna med en kortskäftad, på ena sidan alldeles plan, på den andra sidan något rundad brödspade s. k. brödbäran. Den andra tager brödet och överflyttar det på en långskäftad brödspade (brödjäl) och så förs brödet in i ugnen. Den kortskäftade spade, den i det föregående omtalade brödbäran användes äro för kakornas överföring från bakbordet till brödbädden, där de få jäsa.

För brödets naggning användes s. k. brödnagg. Man har två olika naggar för att kunna skilja de olika brödsorterna. En har kalla (3) fyra taggarna i rät linje. Den andra har 4 taggar bildande en triangel och den 5: te i mitten. För tjockare bröd användes gaffel och för bullar pekfingeret.

En vanlig bordshniv användes för att rengöra bakbordet från deg.

Kap IV

Av råg och vete beredes bröd och fås således rågbröd och vetebröd. Lammallet bröd användes äro. Den sås, av vilken brödet bakas kallas bröddad. Endast i få gårdar vettas råg och i ännu färre gårdar vete val för såden höjts från andra orter.

Kryddor användes. Anis, kummin och fänköl i ganska mycket, i mindre grad kande munnma och kanel.

De fattiga fiskerfamiljer har använts fisk (torsk) <sup>stämning</sup> och potatis för utdygning vid tillredning av bröd. Nu mera finns dock ingen som förfar så.

Kap V

Deg, smet och röra äro samma sak. Degig om fingrarna, säger man. Degvall

Jästen görs upp bakdagens morgon. Degvallen tillätts efteråt. När mjölet sväller sägs det att det tjumbnar. Deggen lämnar då den ikke blir stadig. Då den jäst upp bakas den genast. Någon yvroulle gräddas i vanliga fall ej.

Travbröd eller sötsmetbröd (sötsbröd) och pulbröd äro gjätsyrade. En särskilt bytta användes för varje deg. Från föregående bakning.

Femte dag på kanelns botten och väggar och det verkar som syrsättande  
 ämne. Till svartbröd får degen stå åtminstone en dag förinnan är  
 tillräckligt sur. Glest skall den stå på ett varmt ställe för att sötna.  
 Efter det mjölet inknädat och degen åter uppjäst utbakas bröden, som  
 sen gräddas likt andra bröd. Vid utläggningen, in ugnen doppas de  
 dock i vatten och ställs två och två mot varandra varefter en duk  
 höjs över dem. Efter det alla bröd gräddats uppstaplas de i så stora  
 staplar <sup>så att de i</sup> ugnen stöta mot varvet. Överst på stapeln och under  
 ett vanligt jästbröd varefter alla bröden överhöjs med säckar. Ålgnis-  
 öppningen tillslutes väl och innanför luckan ställs en källare med  
 kallt vatten. Ingan från det heta vattenet skall sprida sig över hela  
 ugnen på alla bröden i skola toka. ungefär 12 timmar får de stå i  
 ugnen varefter de utlagas och får sen ligga inhöjda i säckar.

Ålgnisstämdat bröd användes även. Det är vanligt jäst- eller surbröd  
 som får stå i ugnen.

Baka ut degen, <sup>mängden ut den</sup> karla ut den säger man då degen  
 rubelas till bröd. Vid större bakningar är vanligen två personer  
 verksamma vid brödet förmånde. Den ena ättade degen till bröd-  
 ämnen, den andra oftast värdinnan karlar, och formar dem till  
 bröd. De stå brödet varandra vid bakkbordet. Ål mjöl kallas det mjöl,  
 som användes vid utbakningen.

II. Bröden stå inne i ugnen till de bli gräddade. Då man  
 gå bröd insättes i ugnen på en gång är "den blir fullsat". Den sådana  
 mängd kallas ett varv eller en gräddning.

Bröd med stäkand är allmänt onttykta, de smakar  
 bältan och den, som utan svårighet äter sådant bröd, har starkt  
 tånck.

Det är sed att ge varmbröd (eller färskt bröd) till grannens  
 samt även till nära boende släktingar. Svartbrödsbakningens utdelas  
 allis bröd.

III. Efter det bröden utlagits in ugnen ställas de på svalna  
 på bakkbordet. Limpor, som bakats bestyckas med vatten i vilket finns  
 sirap eller svagt kaffe. Då brödet har svalnat sopas det med en särskild  
 brödkoste. Kälbrödet upphängas på en brödstång (brödspett) under  
 taket. Kakorna placeras mot päla sidan mot söder.

På vinden finns alltså särskilda läcker för det torrkade brödet. Mycket bröd förvaras lika ofta i källaren som på vinden.

Kap. II Rågbröd, vetebröd och blandbröd är de vanligaste brödsorterna. Dessutom finns svart- och rårbröd.

Färdigt utbakade bröd är allmänt omtyckta och anses smaka bättre än annat tyckare men något särskilt namn finns ej.

Limpa avser bröd av en annan deg och bakade betydligt tjockare än vanligt bröd. Lurlimpa och sötsurlimpa är de vanligaste benämningarna.

Vetemjöl till bakning har börjat användas först under de senaste årtionden. För omkring 10 år tillbaka fanns det ännu sådana husmödrar som ej förstod sig på vetebrödbakning utan snarare på äldre andra. Benämningar på vetebröd är just vetebröd och innebär de olika sorters bröd, som bakat, ex. skorpar, kryddskorpar, flätor, långdar. I. k. smårbröd användes mycket litet utan helst bakas av vetebröddegen flera olika sorter. På av alla 7 sorterna, fast det är av samma deg, bör man ofta de som tjuda säga.

Barnen få ofta forma ut degen julgubben, julbocken och julgrisen. Mycket julbröd bakas, ej stora kullar som ges på julkvällen de ges på julmorgon. Som jag tidigare nämnade bakas smårbröd mycket litet. Smårbröd och kringlor <sup>bakas</sup> men mest pepparkakor, som uttagas med s. k. pepparkaksmätt. Dessa kunna ha form av hjärtan, klöverblad.

Bårbröd bakas ofta under sensommaren främst av <sup>blåbär</sup> lingon men också någon gång av tranbär.

Kakor av mycket grovt mjöl ges åt sin och ha benämningen rårbröd. Hästarna få vanligen rågröd som det någon gång ges åt dem.

Munkar gräddas i en vanlig gyttja bakas ofta. Likaså angspepparkakor som gräddas i en större stekpanna eller i en steklåda. På köstlän under stekstiden gör man också palt, blod och mjöl sammansatt till en deg, som snarare formen till små kullar vilka kokas. Paltdeg kallas de när de är av råtblod.

Bröd bakat av blod kallas blodbröd. Bloden spådes ut med vatten och i denna rörs rågmjöl. Brödet bakes torras. Någon gång läts det som vanligt bröd.

Marta Ideman <sup>just baka</sup> i Kökar