

torhas o. s. v.

Maträtter, som tillretts utav korngrön, äro sky mat vilken fodrar en hä-
nad mage för att kunna "stå gott".
isymmetri om maten är lättkokt.
En person, som för öfrigt aldrig hade
"magmål", åt en gång upp några
kannor korngrönsgröt, som antagligen
var starkt tillredd. Då verk han
dock mätt, men ej belåten, ty han
erfor de gruvligaste magplågor. I
sin vända rullade han sig på mar-
ken, men blev dock omsider åter-
ställt.

Bondgammorna hade älskligt
besvär innan de fingo såväl korn-
som havregrynen riktigt renjorda.
Först mälte mjölet "fränsällas" och
sedan dröftades grönen uti ett
dröftkråg varvid skal o. dyl. frän-
skiljdes.

Människan lever icke utan bröd!

Detta färdspråk kan i mycket hög
grad tillämpas på allmogens vilken
så att näst till varje mål mat och
varje dryck förtärde bröd av ena
eller andra slaget. Brödkorgen var
fordom alltid tillfinnandes å slagbordet
i storstugan antingen det var helg
eller söndag. Dem har väl föresten
inte hört tales om "brännvinsbröd"?
Visseligen var och är bakning en
anskrängande sysselsättning, men
de flöta bondmoror ha nog i
alla tider varit av den åsikten
att det är gott att ha något
att baka. Fluru ofta bakas? Ja,
då brödet är slut måste det "för-
nyas". Somliga bakade minst en
gång i månaden andra däremot
knappast mer än två gånger om
året. Till årets största högtid
jul bakades mycket bröd och
flera sorter än eljest. Alla

brödsorter gräddades i ugnen, som fanns i storstugan. För att kakorna skulle bli väl genomgräddade märkte de allt emellanåt vides i ugnen med ett "brötkä" (kakspade).

Utsräkningen från den i ugnens ena sida befintliga eldkärden blev i annat fall för stark så att brödet blev "bränt". Bakplåten uppvärmdes även underifrån med glöd och bränder som ditfördes.

Degen tillreddes i bakhög vilka ofta voro urholkade av en blusen kädotam. För själva bakningen märkte naturligtvis degen vara tillredd i träget. Detta tillgick så att först malkades mjölet ut både ändarna av kätget varpå det något uppvärmda "knösparlet" (knö = ätta/deg) med salt uti, föndes i mitten. Därpå inarbetades mjölet till deg med händerna. Likt kummin ditlades

om man så hade råd därtill, varpå jästen inknådades väl. Sedan jämnades degen och bestroddes med mjöl samt övertäcktes med ett lakan och därpå ett tjockt fäcke. Så fick den stå i två eller tre timmar och när den äntligen jäst, uppknådades den med litet mjöl och övertäcktes åter. Efter någon stund upplades den undan för undan på bakhordet och arbetades med så litet mjöl som möjligt. Sedan formades av degen sådana kakor och bröd, som den var avsedd till.

Att göra korstekt över bakhäget, för att degen ej skulle förgöras, var fördom ganska vanligt.

En av de viktigaste ingredienser för bakningen var naturligtvis jästen. Vid bryggerierna i Haden köptes bryggjäst ibland, men eljest

begagnades den jäst som erhöles då man gjälo byggade svagdricka. Då man på kvällen "satt jät" i det i ett löjligt ämbar (så) förvarade drickan kunde man om morgonen skumma ut den öfrige flytande vätskan, som kallades påjäst. Denna ställdes sedan att sjunka varefter den tunnaste vätskan avhölldes. Bottensatsen lades därefter i en limm-dock som placerrades i ett fat, vilket till en god del fylldes med aska. Denna uppsög efter hand fuktigheten och jästen blev fullkomligt torr, så att den sedan kunde förvaras hur länge som helst. Då den skulle användas uppgjordes den med litet mjöl, socker och vatten varav den blev riktigt kraftig och "höj". Det var husmoderens ståtligt att inneha ett rikligt med torrad påjäst vilken helst alldrig borde få laga riktigt slut, ty om så

var fallat ansågs det rida dålig "ställnad" i huset. Påjästen nyttjades endast till bryggd och vetbrödsbak. Till att jäsa rågröd och sämre degar nyttjades den bottensats, som blev i svagdrickstunnan. Denna jäst kallades även "bälma".

Till bakbrödsstapan hörde frutorn frig, bord och brödrä även tvorne slags kvärl, kakstapp, knäck, yorre och fjöl. Med kvärlena utkvärlades och skärades kakorna, knäckan (denne tiktade ett rågrblad) användes till knäckbröd och yorren (denne var merendels förpärddigad av horn) då yorrebröd tillreddes. Fjölerna voro de kakspadar med vilka de opräddade kakorna upptogs i bakbordet.

På gott som allt spisbröd gjordes tumit: tjockt eller halv-tjockt bröd har av allmogeen

ansetts som mycket odrygt och brukades för dens skull endast vid gästbudsstillfällen, då det största slöseri med mat var rådande.

Då det henna brödet efter bakningen hunnit torka och bliva hårt upphängdes det i stänger på någon vind. För detta ändamål hade nämligen i kakorna, efter dessas utbredning i bakbordet, uttagits ett hål i mitten. Hålet gjordes li allmänhet ej med nypan utan med en särskild form av bleckplåt och om sidan saknades användes en "uppånvänd" kaffekopp. Att genom torkning av visbrödet vid festilugnen göra detta hårdare och ej så lättäkt har väl förekommit i enstaka fall.

Brödkakornas storlek var beroende på ugnsplåten: var denne smal men lång kunde ända till tre mindre kakor gräddas

samtidigt. Brödkakorna gjordes för det mesta runda till formen. Så gott som allt mjukt bröd gyllades före gräddningen med undantag av sådant som bakades till begravning i torghuset. Ej ens brödet skulle bära glädjens färg utan vara vitt.

Föll julhögtiden bakades många dagar och baket jägiskt oavbrutt i ett par dygn. Det tillreddes då också många slags bakverk av ädel råa såsom vört- och vörtbröd i runda, avlånga, flätade och vidna former med benämningar som vi kanske nog lite var kända till. Dem har väl inte hört talas om, eller smakat, en Lusse-katt, ett vagnshjul, en fläta o. s. v.?

Vörtbrödet var ett verkligt julbröd, när det ej brukade bakes vid någon annan tidpunkt av året. Den något egendomliga

benämningen kommer därav att till "knäspad" användes mjölk, sirup och nybrygd, ojäst vagn-dricka (vört kallas sidan). Detta bröd "knäckades" antingen med tvänne linjer i triangelform eller så med tunnare mellanrum på tvären.

Vörtbrödet tillreddes mestadels i halvtjocka kakor vilka såväl före som något efter gräddningen gyllades med vört och sirup.

Av nästan samma slags mjöl som vörtbrödet bakades även sporrebrödet, men detta gjordes något tunnare. Själva "sporrningen" företogs så att säga på kakornas baksida. De kubistiska figurerna blev då mycket vackrare än om "sporrningen" utfördes på översidan. Detta slags bröd gyllades lika som gästabuds kakorna d. v. s. med äggula och vatten.

Gästabuds kakorna tillreddes naturligtvis endast utav det bästa vete-mjölet, som erhållits av den mest välbärgade veten. Dessa välliga kakor, med en tjocklek av 5-6 tum, voro ej genomgräddade i brödrasket.

Råg-korn- och havrebrödet var ju för öfrigt det allmänaste. Kornbrödet var ej fullt så välsmakligt och lättätket, som havrebrödet. Detta, som även kallades tunn-bröd när det var tunt som papper, bakades av ojäst deg. Av detta slags bröd kunde bakas huru mycket som helst enär det ej tog någon skada om det än gömdes uti årtal. Ett gammalt besynnerligt ordstav säger: "Det haver de nog ihop som Lusegårds och Gadegårds med tunn-kaka". Ja, tyd det, den som kan! Antagligen var

väl bägge gårdarna ett och samma ställe. När husfolket i Gategården åt tunnbröd så vatte väl i jorhyran där heller.

Kavring eller kavring var även ett slags bröd om i precis så allmänt. Det bakades av någon ädel säd med inblandning av förmalat malt. När kavringen var bakt liknade den våra dagars avlånga skorpar och gräddades i ugnen på ungefär samma sätt som dessa d. v. s. den torrades efteråt.

(Obs. Om skivnet efter
Hohndberg
II s. 54.
Sv. T. Kj.)

Ett annat slags besynnerligt kögtidliga tillfälle, var skivbrödet. Detta bestod av en mycket tunn kaka av ädlare säd på vilken utbreddes en hoprörd smet av ägg och vetemjöl vilken under gräddningen upristades med ett

tandat trästycke. Detta skulle väl föreställa någon slags "skrivning". Brödet, skulle i sig själv, vara särdeles välsmakligt.

Om det till julen bakade vort- och sporrebrödet skulle åtminstone någon kaka gömmas till värbruket. Den dag, som bonden satte för plogen, skulle så husmodern undfägnas honom ute på gården med detta julbröd samt fläskspannkaka. Allra helst borde bonden sitta på plogen medan han förförde sin "värmat" eller "säckaka", som det även hette.

Utav mjöl tillreddes även åtskilliga maträtter såsom gröt, välling, pannkaka o. s. v.
I vardagslag koktes vanligen

42
klumpar eller rättare former av hä.
På senare tid ersättes dessa med
bleckformar. De gamla, vackert
snidade äggostklumparna, av vilka
ostu aldrig fick någon bismak,
äro i våra dagar nästan musei-
föremål.

En för ostu nästan lika
särigen anrättning som äggosten
var brynost, även någon gång
benämnd ostkaka. Att den kallas
brynost beror nog därpå att den bry-
nes i ugnen efter ystningen. Öf-
ver detta "basta" gästbudsregel
tillreddes är och förblir väl en
husmödrarnas hemlighet, som de
aldrig riktigt röja. Användes
bara nymjölkad, ostkummad mjölk,
nägra ägg, mjöl och litet grädde
så blir nog brynosten både
mjuk och välsmakande för-
utsatt att den till serveringen
stekes i smör. För långt

43
tillbaka i tiden stektes den ej
till måltiden utan hela ostkakan
uppvärmdes blott litet i ugnen
samt sönderskars sedan i pärningar.

Kornas mjölkning var kvin-
folksöra. Det förekom aldrig
att karlar mjölkade hur väl
det mången gång än kunde
behövas. Den karl som, om sän
blott för någon gång, mjölkade
fick sedermera vidkännas skam
och vanära för sitt vällovliga
tilltag. På förvärd var allmogens
syn på denna byssta för blott
ett kvarts sekel sedan.

Vid mjölkningen var det brukligt
att först börja på franspenarna
och sedan fortsätta å de bakre.
Man mjölkade ej "i kors" som
det är brukligt på somliga
orter. Till mjölkkärl brukades

loggade käckärl (mjölkbyggtor).
 Efter mjölkningen silades mjölken
 genom härsilvar varefter den hälldes
 i trä- eller trefat; mjölkbenkar
 av bleck förekommo först i senare
 tid. Då grädden var uppgången
 avskummades den med sked eller
 raksi hälldes händerna för densam-
 ma, när mjölken avhälldes över
 ena brädden. Fordom benämndes
 grädden här i orten med det norra
 ordet "flöd", flödestkomme o. s. v.
 På en del gårdar brukade grädden
 kärnas till smör då tillräcklig
 sådan till en kärna topparats;
 andra däremot kärnade grädden
 först någon dag innan man ämnade
 försälja sitt smör. Grädden
 förvarades uti lerkrutor, tills dess
 den kärnades uti "förekärna" (stök-
 kärna). "Förren" = stöken i kärnan
 borde allra helst vara förfärdigad
 utao rönnträ. Sådan rönn, som

vätk uti bergskrevor (flaug) ansågs
 kärntill särdeles lämplig när det hoddas
 att ingen ondsint varelse ägde maktt
 till att förgöra kärningen i en kärna
 som fanns rönnträ. Det fanns för
 i tiden, många bönder, som ej hade
 någon kärna utan vispade sin
 grädden i ett fat tills dess det
 blev smör. Naturligtvis kunde
 ju ej all grädden tagas på en gång
 utan litet i sänder. Efter kärningen
 lades smöret i träfat varpå det
 tvättades i vatten, som hämtats från
 någon god källa. Under salt-
 ningen saltades smöret med
 salt vilket på den tiden var groft
 och mäst fördenskull först fin-
 fördelas med tillhjälp av en
 butelj eller kavle. Smöret upp-
 vägdes i skålpund och dessa
 formades i sockertoppsliknande
 bitar vilka alltid i toppen
 korsmärktes med en sked.