

ACC. N:R. M. 8062 : 1-14.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Landskap:

Skåne

Upptecknat av:

Ebbe Ekesson

Härad:

Bjäre

Adress:

Ekelid Höv

Socken:

Hov

Berättat av:

Uppteckningsår:

1941

Född år

1876 Småryd L. Harn

Frågelista 3

Bröd samt mjöl och grynätter

N. N. 3.

Skriv endast på denna sida!

Stången bestämd regel, för huru ofta det skul-
le bakas var det nog inte, det fick bli en vid
behov. I stora hushåll behöfdes nog bakas
matbröd var 14de dag. Undantogsades
till högtiderna jul och påsk, då det vanli-
gen bakades flera sorter och större bak-
än eljest. Julbaket skulle räcka till fastan
minst, och delvis ända till påskbaket.
Gammal tro och tradition var, att det skul-
le finnas ett par tre koringar av julba-
ket att ge hästarna när de började bära ar-
betet, för att de bättre skulle kunna stå ut
med det samt en kaka när de började så.
Det största baket var ju till jul. Då alla
sorters bröd skulle bakas, både stort och smalt.
Förberedelserna därtill började minst en
månad innan jul, först med att mätta
och väga upp säden till julbaket, och

Så att köra ästad till kvarnen med det.
Var byekan god, kunde det hända att de
finge malet medan de voro vid kvarnen
och få malet hem med sig" som det sådes.
Men vanligen kunde det dröja väl en och
två veckor innan det blev malet beroen-
de botten tillgången vid bottenkvarnar-
na eller birkden vid bäderkvarnarna.
När mjölet kom hem, borde hälsat mjölsäckar
na stå inne i varmt rum ^{ett par dagar} innan det skul-
le begagnas i synnerhet det fina mjölet
behövde bliva uppvärmt. Grovbrödet skul-
le sättas till en eller ett par dagar före baket.
I hand, sållades de grovsta korna sådana
(Säerna) ifrån, för att brödet skulle bliva
finare, det berodde ju på huru väl det var
malet. Detta gjordes för hand med en grov
sigt. Sigten skulle vila helt lätt mellan hän-
derna

på de fyra fingrarna och skakas fram och
tillbaka så länge det fans något finmjöl
kvar. De korna tömdes ur sigten.
Först tömdes en del mjöl i träget och en 10 liters
Spann kokande vatten slog på mjölet med
maltröret rörde mjöl och vatten ihop till en
deg. Efterhvarare mjöl och vatten göddes ihop
i träget till deg tills man kört ihop så mycket
det skall vara. Man beräknade vanligen om-
kring 30 liter till en ragn full grötbröd
d. v. s. mjöl efter en tunna råg. Men det är
omöjligt att exakt bestämma, är mjölet prima
kvalité av råg som vuxet i torr sommar och
blivet väl höstd, sväller mjölet och fordrar
mycket vatten. Är mjölet däremot av dåligt
höstd råg som vuxet i en fuktig sommar
går det litet vatten till, och degen blir gär-
na lös när den står en stund i stället för att
svälla.

Svattnet har kokats kummin och salt
och vattnet skall hälet bara kokande här
det slås på mjölet. När man skället så mycket
et man ämnar ha, skall degen slås med
maltroret. Man tager bäck händerna om
maltroret och arbetar därmed degen från
dena ändan av träget till den andra fram
och tillbaka en 25 a 30 gånger. Det skall göras
kraftigt och hastigt och är mycket ansträngan-
de, det skall en stark och kraftig kvinna till
och gärna vill man anrita kerkjälpe till det
om det fins att få. När det är färdigt lägger
man lite mjöl på degen och däröver en duk
och över träget ännu ett skinke, en filt eller
dylikt, så att inte degen blir kall. När man
bäcker baka tidigt på morgonen bättes fästen
till degen på kullen innan. I den tiden att
"suere" användes, hade den redan varit söu
deromulad

och satti jäsnung en god stund innan.
Säre "Var en del deg av förra baket som
arbetats lite mera mjöl och salt, och gömts
till jäsamne i nästa bak, hade man inte
själv fick man låna hos grannens. Säre
användes aldrig numera, det är maktiga
re och säkrare med prässjäst. "Bärarna"
bottenatsen jästämnet hos dricka an-
vändes också till jäst till bröd. Det var
bättre än säre. Bärman skulle utöras
med lite mjöl och socker och komma i
jäsnung innan det sattes till degen.
Jäst och mjöl ältas i degen med händer
na så länge att degen kläpte händerna,
och lagom konsistens, sedan täcktes degen
vål över så att den kunde komma i jäsnung.
När man sedan skall undersöka om degen är
jäst dricker man en brödspade ner i degen,

är degen jäst kommer det en skarp jäst-
lukt upp i näsan ej förr än den skarpa lukten
känns, bör man ältä grov och sursöt deg.
Degen ältas så med händerna igen och mera
mjöl iältas tills degen är lagom hård, degen
skall vara blank och seg och släppa händerna
så att inte det hänger något vid dem. När
man ältat över degen en gång vänder man
deggen, man tar och lägger degen i ena ändan
på fräget och gör den andra ändan ren från
deg, börjar så ältä igen så degen kom-
mer i hela fräget sedan vänder man igen
så degen lägges i andra ändan på fräget.
På så sätt blir degen väl igenom ältad. Det
~~brukar~~ ta en timma att ältä en deg.
Hö rågsikt bakas sursött bröd "lörpebröd"
på aldeles samma sätt som grovbröd.
Detta senare är svårt att baka och inte mjölet
är prima.

Med degen, bukas ut stora fjöcka-
runda kakor, en degklump läggs på
bordet tills den blir blank och slät,
med högra handen snurras degen på bor-
det så att den till formen liknar en kon,
När den är bra spetsig vändes ^{den} med flata si-
dan mot bordet och utklappas till önskad
fjöcklek. Kavringar göras inte mera än
hälften så stora som kakor och tunnare.
Vanligaste storleken på brödkakor och kav-
ringar är omkring $2\frac{1}{4}$ a 3 dm i genomskär-
ing. När brödet skall sättas i ugnen smör-
jes underkavringen med flött eller fjök
gräddas och oankavringen sättes oanpån-
den. Vårt brödet smörjes med någon bärlka
drieka, kallt kaffe, eller bäst råmjölk om det
finns, samt prickas med en stumpsieka eller
en brödnagg. Det beräknas att brödet ska stå i ugn
en $2\frac{1}{4}$ a 3 timmar då delas kavringarna och sätts i ugn

”
Och mjölet svart att baka utav, är det bra
att sätta jäst till även andra gången det ältes.
Sottbröd bakades av rågsikt, men till det
kokades inte vattnet, degspadet till sotbröd
skall bara giunt om det är mjölk eller.
Catten, jårsten tillsättes med samma
man rör mjölet uti och bör ^{deg} jäsa upp på
 $\frac{1}{2}$ a 5 timmar. Och sotbröds deg bakades
ett par ugnar bröd, den andra ugnen
var tunnare kakor och bakades vid efter
värmen sedan det första var bakat.
Och betemjöl bakades till ful tunna kakor
som gagnades till smörgåsbröd.
Fettkorpor bakades av ett pund mjöl at
gången, gammalt recept på skorpar var ett
pund betemjöl & kanner mjölk & skal
pund smör och 2 skalpund socker.
Småbröd användes, men inte som nu.

Det var endast vid högtiderna eller särskilda tillfällen. Till jul användes ju klänätter, sandbakelser och pepparkakor samt en sorts betekringlor med mera smör och socker uti än det vanliga betbrödet, samt gortän. På slutet av 1800 talet brukades dels ovan nämnda småkakor, dels stora heka kakor såsom riskaka, sockerkaka bakad i stor. Gaeker kopparsform, äggost, tempelkaka samt spettkaka till förning. För längre tid tillbaka användes götbrödsbakor, risgrönsgröt m. m. i förning.

Tempelkaka, spettkaka och tårter bakades sålän i hemmet, utan man hänvände sig till någon yrkesbakare. Även de stora sockerkakorna i kopparsform bevarade man sig inte själv med utan ^{man} hänvände sig till någon som brukade baka dylika. Här var ett par stycken

Gummor som allthid brukade baka förnings-
socherkakor. De bakades dem inte i ugn utan
ovanpå spisen med eldglöder på locket. Störm
var för stor att gå in i ugn, och vanligen var det
ben under den, den var avsedd att stå på en
spiselkäll med glöder under och över. De stora
riskakorna, som bakades i stora kopparkastullar,
bakades på samma sätt, kastullen stod på en
kittelfot. Fekesbagare fanns endast i Bärstad
bagare Thulin, därifrån gick försäljare ut på
landet med sina bullakorvar och hemkokta
karameller, Konfekta Bengta Bröd Brine m. fl.
När det var konfirmation i kyrkan, eller någon
annan högtidlighet som drog ut på tiden
såsom proppredikan prästtal biskopsvisita-
tion Cl. C. som samlade mycket folk, brukade
de dessa gummor och en manlig kollega, Birger,
sitta på kyrkogården med sina korvar och
ha försäljning.

Gröt av vete och kornmjöl kokades i mjölk med lite salt och socker. uti mjölet vispas försigtigt i den kokande mjölken, det vispas under tiller. gröten kokar omkring 10 minuter. Serveras med mjölk till. Det brukades vanligen kokas så mycket att det räcker till 2 gånger stekt gröt andra dagen. Grovt rågmjöl hand-
siktades till gröt gröten kokas i botten ^{te likt salt} mjö-
let vispas i det kokande bottenet, kokas några minuter under kraftig vispning, serveras med mjölk och sirap, eller honungsbatten.
Potatisgröt råskalade potatis kokas, bottenet avhållas, potatisen ~~stöts~~ ^{stöts} med en frästöt, kokande mjölk späds på och blandas till lagom gröt, lite socker salt och peppar ilägges, somliga använda kummin också, det är ju en smaksak. Potatisgröt ätes med mjölk, spicken sill, stekt fläsk, lingon, efter bana och smak.

Ovan nämnda grötter voro de mest banliga
kvällsmåltiderna i vardagslag i bondehem-
men under förra århundradet.

Gröt av gryn är det ju också en hel del av korn-
gryn kokades gröt i mjölk, bad av krossgryn
och helkornsgryn. Det var då kraftig mat
att den godt kunde gå an till middagsmat.
I slutet av ~~den~~ sommaren, när sovelet börja ta
slut och silen inte än hunnet komma, fick de på
sommiga ^{ställen} aldrig annan middagsmat än korn-
grynsgröt och möjligen ett ägg till förrätt.

Slutet av juli och början av augusti kalla-
des "Olsmessrok" och ännu kan man få höra
nångång, det är riktigt "Olsmesse" "Fy
jag ^{har} nästan ingenting."

När de ystet kokades ballagröt av korngryn
i bassla, det skulle helst vara av den basslan
som tryckts av orten, den är fet och nästan bit-

Tyckte de att den inte var bra nog spräddes mjölk
på mot slutet av kokningen. Vällagrot servera-
des, med mjölk, driekablanning, eller bäst
av allt kärnmjölk om den var god.

Skattefallsgröt, korngryn kokades i botten
tillhopa med något sorts fläsk såsom en
bit köttigt mellanfläsk fläskrygg eller
om det fins saltat gås. Det fläsk som kokats
i togs upp och skivades, och serverades till
gröten jämte driekablanning. Har aldrig sm-
kat dylik gröt men har hört att den skulle
vara mycket god. Obligatorisk lille jul-
afton eller till middag julafton var
påsagrot förekommer ännu på somliga
ställen där de hålla på gammal tradition.
En grov linnepåse, omkring $2\frac{1}{2} \times 2$ dm fylls
sektar i botten, kramas så vattnet kom-
mer bort, fyller till häleten med medelstora
korngryn ~~ses~~ över

Spadet vari skinkan och annat sovel kokats
skummas av flödet, här kokas grynpåsen
i 2 timmar, då toges den upp och grynen töm-
mes i en skål och blandas med det flött
man skummat av tills gröten blir lagom hård.
Serveras med fulöb eller god drickablaning.
Mycket gott, men bärst hårt stekt.

Högtidskvällarna skulle det vara risgryn
gröt kokad i mjölk, det serverades också
när de fått bidden av roten "Skyragröt."

Risgryn kokade i botten tillkopa med någon
sorts frukt kallades "Bärkensgröt."

Talling kokades av risgryn, havregryn, pota-
tisgryn, betegripgryn, betemjölbballing,
alla i mjölk, med tillsatts av bocker salt
och kanel. Stänkoalling, en tunn ledning av
ägg mjölk och mjöl, stänkes med en risvisp
i kokande mjölk så det blir små klumpar
så länge att det blir lagom balling. Gocklek