

ACC. N:R M. 9358:1-14.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Landskap: *Skåne* Upptecknat av: *Ellen Elvesson*
Härad: *Bjäre* Adress: *Ekelid. Hov*
Socken: *Hov* Berättat av:
Uppteckningsår: *1944* Född år *1876* i *Smaryd. Hov*

Bröd samt mjöl och grynrester
Frågelista B

N. M. 3.

De mest brukade brödsorterna voro grovbröd
kavring ~~och~~ surstött bröd limpa (för kallat
lompebröd) stöttbröd även kallat tenka-
gebröd. Innan det blev så allmänt med bete
bakades också tunnt bröd av sigtet korn
kallat bjuggbröd men detta blev alldeles
bortlagt sedan det började odlas bete. Korn-
mjöl har inte använts i matlagning på de
senaste 50 åren. Julbaket skulle vara så
stort att det åtminstone skulle kunna räcka
till fartlag, eljest brukades mest bakas en
gång i månaden, och ibland oftare, kav-
ring kunde ju gott vara så gammalt. Men
det som ätt mjölet blev ju ganska brist,
varför det bakades mjölet oftare och
inte kavring varje gång det bakades.
Till grovt bröd kokades botten med lite salt
och kummin uti och slogs kokande hett

på mjölet med en stake (kallad maltroestum-
gefar) 1 1/2 meter lång och spadformad i ene-
ändan, slogs så degen fram och tillbaka
i träget tills degen syntes ganska seg då
det övertäcktes med ett skycke. Bar det kallt
eller dragit i rummet fick träget också
höjas med en filt el. d. så värmen blev
hos degen. Skallades på morgonen fick de-
gen stå till kvällen innan den åttades
med mera mjöl och jästen, bärma, sura,
eller pressjäst på senare åre. Bärma var
bottensatsen på drieka eller öl. När drieka-
kunnerna voro tomma tömdes de aldeles ut
innan de frättades den bottensatsen som blev
kvar kallades "bärma" och var utmärkt jäst-
ämne till bröd och drieka. Bärman gjemmas
lång och lite mjöl i röres, varefter det sättes
undan för att komma i jästning innan det
sättes till degen.

Sure är en degklump av förra baket bari
 allts lite salt för att den inte skulle mögla.
 Suren söndmolas och lite ljum mjölk eller
 vatten slås på den och den ställer att komma
 i färming innan den sättes till degen.
 På morgonen efter åltades degen mycket
 väl och mera mjöl tillsättes vid behov,
 degen skall åltas så väl att händerna är
 alldeles blanka och ingen deg hänger vid dem.
 Av degen slås upp stora kakor och kavringar
 kavringar slås ganska tunna och hålsten
 av dem smörjes med flöt, socker eller ägg
 eller helt enkelt bestroös med mjöl. När brödet
 sättes in i ugnen sättes en kavring ovan
 på en som är smord, så de sättes ihop.
 Det beräknas 2 eller 2 1/4 timma för bakningen
 beror på värmen, när kavringen är bakad
 skils de åt och sättes åter i ugnen för att
 eftertorka.

Ett annat sätt att baka kaviing är att med
 snöre dela en tjock kaka brödl, efter att
 först med en skarp kniv skurit igenom
 skorpan runt kakan. Därefter sätter kaka-
 na in i ugnen igen att torka, men de kaviing-
 arna blevo torrare och hårdare än de som
 bakats efter första metoden. Det bakades
 också "Knallar" det var när de skurde brödl-
 kakan i 4 delar och satte bitarna in i ugn-
 en för att torka. Hur mycket batten som
 går åt till mjölet kan inte exakt bestämmas
 här så den buxet i en torr sommar tar mjölet
 mycket batten till sig, barmot mjöl efter en
 vat sommar tar lite batten. Bakugnen är
 murad av tegel, för det alltid, bakugnen
 murad rund, men nu muras ugnen fyrkan-
 tig. Vid eldning i ugnen användes ugnstruga
 en trähornad fjuga av järn som är fastsatt

bid en lång stake, rakan också är jern fast på
en lång stake, samt ugnskvarten vilken bäst
bör vara av enris, stadigt fast bunden på en
stäng. Jirgan användes att röra om i eldbrän-
derna med, för att ugnsbärningen skall bli
jämnt undervarm bör inte eldbränderna
ligga stilla på ett ställe. Rakan användes för
att dra ut eldbränderna med inna ugnen,
skall rensas med kvarten, vilken bör ha
stätt i botten en stund för att inte genast fatta
eld. När brödet sättes in eller tas ut använder
man sig av brödgrisslen, en tunn rund trä-
skiva omkring 3 dm i genomskärning, vilken
är bål fast på en lång stäng. Gamla ugnar
boro vanligen så stora, att man kunde baka bröd
efter en tunn råg på en gång. Det var inte lat-
mannarbete att elda en dylik ugn varm och
sopa den ren, redskapen boro då ikring 3 meter

länga, och ugnen fick eldas minst $1\frac{1}{2}$ timma
ibland mera berodde ju bränslets kvalité.
Nu muras inte så stora ugnar och bakas inte
håller så mycket på en gång.
Vill sursoft bröd skällas också mjölet och
arbetas på samma sätt som grovbröd, men till
det användes rågsikt och det är något söa-
rare att baka och mårte arbetas ändå mera.
Och den degen bakas endast stora fjocka kakor
och inga kavringar. Sötbröd bakas av råg-
sikt till degspad användes mjölk eller botten
vilket tillsättes mjölet liemt och jästen
tillsättes genast, bör inte stå i deg mer än 3 a
4 timmar innan det ältes och bakas ut till
tunna kakor. Till jul och påsk brukade gud-
mödrarna ge sina gudbarn jul eller påsk-
kakor kallade nötkakor, de voro bredare
på mitten och avsmalade mot båda ändar
dessa bakades av sötbrödsdeg eller betdeg.

Riktig gammaldags förtäring bestod av 6 kakor bottenbröd ett skalpund smör, ett fat risgröt, ett fat kakor goran eller andra kakor, eller en sockerkaka eller äggost. Vid begravning skulle också närstående släkter dessutom ha ett stort stycke fläsk med sig. Detta förtä alla ortens förtäring skulle ha grundlig bespisning vid begravningar. Det var även många gäster inbjudna, så långt släkter kunde räknas i tredje och fjärde led och så många som hörde byn till, och kalaset varade i flera dagar. Dylik förtäring har dock inte brukats på de sista 15 åren, men förtäring i form av kakor och småkakor såsom klätter sandbakelser goran eller andra, eller sockerkaka bakad i stor kopparsform risbaka spettkaka brukades en tid framåt men är numera alldeles bortglömd.

Det var endast i Bäckad eller Torekov som
fanns yrkesbagare, hos dem brukade gummor
hämta bröd och gå i kring på landet och
sälja. Bagare Thulin i Bäckad brukade på
1860- och 70-talet baka födelsekakor på beställning.
Det var olika huru brödet förvarades, antingen
i kista eller brödbing eller i säcken på binden.
Hos gröt fanns det så många olika slag och lagades
och äts olika. Risgrönsgröt, korngrönsgröt
bete och kornmjölksgröt kokades i mjölk
och äts med mjölk till. Rågmjölsgröt koka-
des i botten och äts med smör och mjölk till.
Potatisgröt hade smörhals i mitten som
rann ut i gröten och äts mjölk till.
Julens mest efterlängtede gröt var "kåsa-gröt"
endast brukad här i Torfs och Västergårds
socknar, och brukas snart inte hållas på grund
av att den är svårsmält för dåliga mazar.

Risgröt, en grov gles linnepåse omkring 3x14 dm storlek doppas och urvridas i botten, fylles till hälften med medelstora korngrön bindes om eller sys över, så det blir tätt, kokas i gott stärkt kött och fläskspad i 1 1/2 a 2 timmar beroende på grönnens storlek. Spadet bör vara väl skummat från flott. När grönen äro kokta tömmer påsen i en gryte eller stor skål och nu blandas flotten som skum mats av ibland grönen till lagom hårdhet. Gröten äter med dricka blanning till, bäst med gott filöt med lite mjölk uti. Gröten är bäst stekt, då rör man i den någon ^{gång} så det bruna blir jämnt fördelat. Helldagsalt narna användes alltid risgrönsgröt, liksom när säden kom av roten skulle det bankas risgrönsgröt till kvällsmat "Skyragröt."

Så kokades "bällgröt" av korngryn kokat i babbla när det gstats, till den serverades mjölk, eller om det var möjligt kärnmjölk. Sombiga föredrog drickesblänning till bällgröt. De mest vanliga grynarterna till gröt var korngryn och risgryn, havregryn var inte så vanligt förr i tiden som det bliver nu på senare år. När de själva tillverkade potatismjöl blev det ju alltid potatisgryn vilka användes till gröt och bälling. Pannkakor bakades, vanliga tunna pannkakor, pannkakor med kornmjöl istället för vetemjöl samt stenkakor. Till de senare gjordes smeten tjockare och press järt tillbatter, sedan fingo det stå och jäsa tills smeten blev väl uppjärt. Pannkakorna bakades rätt tjocka och serverades med lingon till mjölk eller kaffe.

Vår mjölken silats upp för den stora öröden
ett dygn, då den mesta grädden gått upp skum-
mar mjölken, den tjockaste grädden tas i kress
till kärning, den tunnaste tas till att använ-
da i hushållet kaffegrädde m.m.

Den ältta typen av kärna har rund omkring
1 dm hög och $3\frac{1}{4}$ 4 dm genomkärning. Den stäng-
en 3 dm högre än kärnan med en botten med
många hål i ena ändan precis passande till kär-
nan, stickes igenom ett hål i kärnans lock.
Vår grädden släppts i och locket lägts på drages
stängsen upp och ner i början ganska hastigt
och kraftigt för att sätta grädden i rörelse.
Vår det börjar bliva smöcklimpar kärnas sakt-
re för att samla smöret, då smöret är i en klump
slår kärnmjölken ur kärnan, smöret tages
äfter så kärnmjölken kommer ur, och saltas.
Skulle det komma någon här man kärnar, ska
de kärna ett par tag för att inte få smöryckan.

När kärnan tömts slogs hett vatten i den och med en rotborste skurades ^{den} innan och utan på. Sedan det botten tömts av sköljdes den kärnan först med hett vatten sedan med kallt och lades att torka, håret ute i friska luften, eller i närheten av spisen.

Hv ost gjordes här inte mera än en sort, söt mjölkost, mest brukades ostkorgar att trycka. Men det fanns också ostkar av trä eller bleck med många hål i botten och på sidorna. Löpe, fick av löpmagen på en beko gammal kalv, kalven fick endast ny mjölkad mjölk under sin korta livstid, han fick inte bli gammal ty då dugde inte löpet. Lade kalven fatt ~~mycket~~ mycket och god mjölk blev också löpet fin kvalité. Hv löpmagen plockas löpet som utgöres av små vita klumpar om det möjligen skulle finnas något strä

tas det bort löpet skjöljes lätt med kallt vatten och lägges i ett fat nysilad mjölk slås på och får stå till dagen efter, då slås den vassla som bildas av och ny mjölk slås på. På fortsätter tills där inte bildas mera vassla då blandas lite salt och kummin ibland löpet. Löpmagen har efter att den sköljs och rengjorts legat i batten, nu tas den upp och krämas upp ur batten och löpet ses i löpmagen som kallas "lövespejlen". Öppningen sys fast vid en känn och löpet hänges upp, det dryper rätt bra av det så där får bara ett kär. under tills det börjar torka. Det tar tid innan löpet blir riktigt torrt, men sedan kan det förvaras torrt huru länge som helst, äldre löpe är starkast och behövs inte tagas så mycket av. Gammalt torrt löpe får nog ligga i batten ett par dar innan det mjuknar

Lid användandet till lyftning tas några bitar så mycket som anses behövas smulas sönder och lägges i botten. Innan det tillsättes den bärmda mjölken quides det riktigt väl sönder och silas genom en handduk så att inte några hela löpbitar kommer med i mjölken ty det blir inte bra i osten.

Och brukades förr i tiden, när bönderna inte hade så mycket mjölk som nu, att byta ostmjölk, när det så kom en 6 a 8 styck en krönner tillhopa blev det ju kafferep. Och brukades också mycket att tugga ostmjölk, kloekare skollärare, barnmorska och till och med prästen tuggade ostmjölk och bjöd då på kaffe. Allt arbetsfolk som gjorde något arbete hos bönderna tuggade ostmjölk på hösten. Till jul ville ju alla ha julost, osten betraktades som soöl, men ingick inte i förningen