Danskernes Historie Online
Danske Slægtsforskeres Bibliotek

Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

Danskernes Historie Online er Danmarks største digitaliseringsprojekt af litteratur inden for emner som personalhistorie, lokalhistorie og slægtsforskning. Biblioteket hører under den almennyttige forening Danske Slægtsforskere. Vi bevarer vores fælles kulturarv, digitaliserer den og stiller den til rådighed for alle interesserede.

Støt vores arbejde – Bliv sponsor

Som sponsor i biblioteket opnår du en række fordele. Læs mere om fordele og sponsorat her: https://slaegtsbibliotek.dk/sponsorat

Ophavsret

Biblioteket indeholder værker både med og uden ophavsret. For værker, som er omfattet af ophavsret, må PDF-filen kun benyttes til personligt brug.

Links

Slægtsforskernes Bibliotek: https://slaegtsbibliotek.dk
Danske Slægtsforskere: https://slaegt.dk

Britta Bergman

SKÅNSK MAT FRÅN MORMORS TID

BRITTA BERGMAN

SKÅNSK MAT FRÅN MORMORS TID

BOKFÖRLAGET SCANIA — MALMÖ

ANDRA UPPLAGAN

Malmö 1975 - AB Specialtryck

Ett hjärtligt tack

VILL JAG HÄRMED RIKTA TILL ALLA
DEM AV BYAHORNETS LÄSARE
SOM LYSTRAT TILL VÅR UPPMANING
ATT SÄNDA OSS SINA
GAMLA FÄDERNEÄRVDA MATRECEPT



Skånsk mat från mormors tid

SÅ LYDER titeln på den komposition av kulturhistoriska skildringar på matens och smakens område samt av recept på gamla, skånska specialiteter, som härmed förelägges Eder. Innan vi ge oss ytterligare in på ämnet är det kanske bäst att redan från början säga ifrån att det givetvis varit oss omöjligt att i denna volym kunna medtaga alla de kulinariska specialiteter, som till äventyrs kunna finnas samlade inom Skåne. Som bekant har denna sammanställning av matrecept tillkommit på initiativ av och efter upprop i den skånska hembygdstidningen BYAHORNET, och det här föreliggande materialet är sålunda resultatet av detta upprop till Skånes husmödrar att insända sina väl bevarade (och kanske också bevakade) receptsamlingar från "mormors tid". Innehållet i boken har därför naturligtvis i viss mån kommit att bli

beroende av det material, som så många av BYAHORNETS läsarinnor och även läsare haft vänligheten att översända till tidningens utgivare. Därav följer även med nödvändighet, att det inte endast är "specialiteter" i boken utan även recept på mera vanlig, god skånsk mat, något som givetvis också är på sin plats i en sammanställning som denna och som ju för övrigt även framgår av bokens titel.

När man ger en bok ett namn sådant som det föreliggande, råkar man lätt i en penibel situation. Ty vem är "mormor"? Och vilken tid är "mormors tid"? När man ser dagens mormödrar, antingen slanka och spänstiga eller av, som det brukar heta i klädningsannonserna, "stora nummer" — det är egalt — med ungdomliga, fräscha anleten och ofta till utseendet endast några år erfarnare än sina dotterdöttrar och med den mogna kvinnans hela charm, då har man svårt att få in den rätta miljöstämningen av det, som ju skulle utmärka "mormors tid". Alla som skickat in sina recept ha därför också underförstått, att recepten äro från de nuvarande mormödrarnas egna mormödrars dagar. Eller med andra ord: "Mormor" och "mormors tid" får tagas som ett symboliskt uttryck för, hur man lagade mat i skånska hem i forna dagar. Och ha vi bara konstaterat detta, så äro vi ju faktiskt redan inne på det kulturhistoriska gebietet, och därför kommer denna bok inte bara att innehålla matrecept utan också skildringar av hur man hade det i gamla dagar, i vardag som i fest, betraktat i förhållande till mat och mattillredning.

Ur en synpunkt sett äro matvanor och sedvänjor lätta att följa genom tidernas lopp av den anledningen att de visat sig vara häpnadsväckande konservativa. Än i dag äta vi t. ex. ärter och fläsk på torsdagarna — för att det skall så vara, säga vi, och för att man gjort så på "mormors tid". Men veta vi, att anledningen därtill egentligen är den, att

torsdagen (Tors dag) en gång i tiden var våra förfäder asadyrkarnas helgdag, och då tog man naturligtvis fram det bästa man hade och visste, nämligen fläsk. Tänk bara på galten Särimner i alla kämpars "himmel", Valhall, vilken varje afton åts upp av de från stridslekarna återvändande kämparna men som var morgon uppstod frisk och kry igen. Kanske kan vi förstå den längtan efter fläsk och den högtidsstämning, som legat bakom denna våra förfäders uppfattning och förhoppning om "det eviga livet"! Ärterna vann väl inte aktualitet i samband med fläsket förrän senare, men då koktes de tillsammans med detsamma och serverades på den gamla hedniska helgdagen.

Börja vi att undersöka våra matvanor litet närmare, så komma vi snart att finna, att de liksom bilda en stomme till vad vi skulle vilja kalla *det kulinariska året*. När kristendomen utvecklade sig i de hedniska länderna införde den det s. k. kyrkliga året, och detta uppdelades i olika perioder genom de kyrkliga helg- och högtidsdagarna. Men för att inte röna allt för starkt motstånd bland hedningarna förlade kyrkan sina större högtider till de gamla hedniska naturfesterna, och det blev dessa och sederna omkring dem, som fortfarande levde kvar och som även vi bevarat i en hel del av våra matvanor än i dag, trots nära tusen år av kristendom. Tillsamman utgöra sedvänjor och matvanor ett märkligt led till en svunnen kultur och till förståelse av forna tiders tänkesätt. Det blev alltså de hedniska festerna, som levde kvar under kristet namn, och de hedniska matsederna som i mer eller mindre modifierad form fortfarande återfinnas i vår vardags- och helgmat. Man har därför all anledning att tala om *det kulinariska året*.

Det är detta kulinariska år, som denna bok skall handla om och speciellt om det kulinariska året i Skåne. Kokkonsten är ju i viss mån beroende av geografiskt läge och klimat.

Varje land liksom varje landskap inom ett rike har sina specialiteter — och Skåne har många! Gås och anka och ål samt över huvud taget feta rätter ha ju alltid ansetts som specialiteter för Skånelandskapet, liksom även t. ex. kål i olika former, smaksatt med kryddor ifrån växter, lämpade att odlas i skånsk jordmån och skånskt klimat. Utan vidare torde man också kunna säga, att det i alla tider funnits en speciell skånsk matlagning, som skiljer sig från den uppsvenska. Sverige förblev ju länge isolerat från det övriga Europa på grund av de väldiga småländska skogarna, vilka bildade gränsen mellan Sverige och Danmark, till vilket senare land Skåne ju hörde ända fram till 1658. Jorden i Danmark och Skåne är lika vad bördighet och beskaffenhet beträffar. Detta gjorde, att i stort sett samma växter odlades i Skåne som i Danmark. Gårdarnas täppor innehöllo samma arter av grönsaker, vilka sedan kommo till användning i hemmen. Det är därför naturligt, att de båda danska landsdelarna kommo att utöva inflytande på varandra i mathänseende och att den skånska maten i vissa avseenden kommit att skilja sig från Uppsveriges. På samma sätt var det ifråga om kryddväxterna. De skånska husmödrarna drogo i sina täppor upp sådana kryddväxter, som passade i det skånska klimatet. Mången skånsk maträtt har därför fått sin karaktär av en skånsk kryddväxt. I de burgna hemmen kunde man kanske ha råd med tidens moderna och dyrbara kryddor såsom saffran, muskot, ingefära, kardemumma, galigo, lagerblad och andra mer eller mindre exotiska kryddor. Den skånska bondmoran föredrog dock de gamla, välkända kryddorna från täppan, de som satt smak på många generationers maträtter — och vilka just därigenom ha blivit typiskt *skånska* rätter!

Även av en annan anledning skiljer sig den skånska maten från den uppsvenska. Den rikliga tillgången på smör, grädde

och ägg gjorde att mjöltillsatsen spelat en relativt liten roll i den skånska matlagningen. De uppsvenska rätterna äro gärna mjöltunga (exempel: pannkaka). De skånska äro kanske också tunga, men då är det av ägg och tjock grädde (exempel: äggakaka)!

"Go mad, mien mad å mad i rättan tid", är ju — eller påstås vara — ett ordstäv i Skåne. Och liksom vi talat om det "kulinariska *året*", så kunna vi även ifråga om *dagen* indela densamma i kulinariskt hänseende, vilket med önskvärd tydlighet torde framgå av den dagordning, som brukade tillämpas i bondehemmen vid mitten av 1800-talet:

Kl. 7. *Davre:* Spekesill, potatis (nykokt eller kall eller värmd på ugnen eller i askan), bröd, mjölk.
Kl. 9.30. *Lillemiddag:* Bröd och ost eller fårfiol samt dricka.
Kl. 12. *Middag:* Bröd, suesmad (nykokt ena dagen, värmd den andra), fläsk eller kött i ett stort stycke på bordet. Dricka.
Kl. 4.30. *Meaftan:* Runtenomsmad, bestående av grovt bröd med flott, mycket sällan med korv eller kött. Dricka.
Efter arbetets slut *Kvällsmat:* Bröd och fläsk, som sattes fram på bordet, mjölk, dricka.

Däremellan förekom ju då och då under senare tid också kaffe med dopp, varför man kan säga, att dagen blev väl använd i mathänseende och att ordspråkets "mad i rättan tid' " torde ha haft sin lilla för oss numera kanske dolda udd. Å andra sidan måste alla dessa måltider naturligtvis ställas i perspektiv till det arbete, som under dagen utfördes. Man gick upp kl. 5 på morgnarna (ursprungligen redan kl. 3 eller 4) och hade sålunda arbetat ett gott tag, innan man fick sin första måltid, *davre* (=dagvarden). Därefter fort-

satte man med arbetet till middagen kl. 12, endast avbrutet av lillemiddagen, som mest får betraktas som ett hastigt intaget mellanmål. Efter middagen blev det att hugga i på nytt och fortsätta till kvällningen, med meaftan (mellanafton) som ett avbrott under eftermiddagen. Det blev sålunda en dryg arbetsdag, och då fordrades det nog också, att man fick sin "mad i rättan tid", d. v. s. på de tider, då enligt gammal hävd och erfarenhet en skånsk man eller kvinna hade rätt att känna sig hungrig.

*

Då nu denna receptbok på egen hand skall ge sig ut i världen synes det mig lämpligt att här i all höviskhet citera författarinnan till en på 1730-talet utkommen kokbok:

"Dem, som hava ernått någon fullkomlighet i kokande och allehanda kosteliga rätters tillagande, tänker man icke här med vilja lära något nytt; utan allenast giva en begynnare någon anledning till vidare eftertänkande. Skulle så hända, att de förre härutinnan kunde finna något behageligt, så är det, så väl mig som Herr Förläggaren, så mycket mera angenämt, som man ock därjämte drager det goda förtroende till den gunstiga Läsaren, det han (hon) som mera äro hemma och försökte härutinnan, täcktes vara av den godheten och yttra sin mening uti det som än vidare kunde tilläggas, alldenstund ingenting kan i alla måtto på en gång så fullkomligt framgivas, att det ju med tiden inte kan förmeras och förbättras."

Britta Bergman

Mått och Vikter

Då en del av recepten äro uttryckta i de gamla mått och vikter, vilka användes före decimalsystemets införande i Sverige, ha vi för underlättande av matmors räkneoperationer vid ev. förvandling av något gammalt recept för modernt bruk här nedan infört en omräkningstabell:

1 lispund = 20 pund = 8,5 kg
1 pund = 32 lod = 425 gram
1 lod = 3,3 ort = 13 gram
1 ort = 4 gram
1 kanna = 2 stop = 2,6 liter
1 stop = 4 kvarter = 1,3 liter
1 kvarter = 4 jumfrur = 3,3 deciliter
1 jumfru = 8 centiliter
1 kg = 2 pund 35 ort
1 tum = 2 centiliter
1 kubikfot = 10 kannor = 1.000 kubiktum = 1.000.000 kubiklinjer
1 kanna = 100 kubiktum = 100.000 kubiklinjer
1 kubiktum = 1.000 kubiklinjer
1 pott = c:a 1 liter

Förr i tiden mätte man inte upp ingredienserna så noga som vi äro vana vid nu, ännu mindre *vägde* man upp dem. Detta berodde ursprungligen på, att vågar och mätkärl voro föga använda i hushållen. Man tog under hela medeltiden och långt fram på 1500-talet efter ögonmått, efter tycke och smak eller på en slump. Men senare började vågen att bli högst nödvändig, ty annars skulle en husmor inte ha kunnat laga till de sylter, kakor, konfekt, saft och bränn-vin m. m., som blevo moderna på den tiden. I den "vanliga" matlagningen brydde man sig dock inte heller i fortsätt-ningen om att väga och mäta. Man "hade på känn" hur mycket av varje ingrediens som skulle till — och detta var just det utmärkande för en god husmoder, att hon alltid visste precis på kornet, hur mycket av en krydda, som det skulle vara i en maträtt. På liknande sätt är det i fråga om kvantitetsangivelserna i de i boken ingående recepten. Dessa äro ej alltid beräknade för samma antal personer. Men om man kommer ihåg ett par gyllene regler, kan man lätt reducera recepten efter sin familjs behov. För sex personer brukar man beräkna omkring 1½ liter soppa eller 1½ kg. kött eller 5 dl tjock grädde till efterrätter. För övrigt är det väl ännu idag så, att det är husmors eget omdöme och egen smak, som gör en maträtt till specialitet, som gör att barnen efter långa år ännu ha i minnet "mors köttbullar".

Det kulinariska året och matvanornas utveckling

Folkens öde beror
av deras sätt
att livnära sig.
Brillat-Savarin.

Då vi här använda uttrycket "det kulinariska året" så göra vi det med utgångspunkt från betydelsen av ordet "kulinarisk". Det kommer nämligen från det latinska "culina", vilket betyder "kök". Som vi i inledningen framhöllo ha matvanorna och maträtterna en stark samhörighet med de gamla naturfester, som våra förfäder en gång firade. Årets stora fester voro för dem midvintern och midsommaren, och naturligtvis säger redan detta, att olika maträtter måste ha förekommit under dessa skilda årstider.

Det var solens och ljusets förhållande till människorna och åkerbruket man firade vid dessa tillfällen, julen för att hälsa det förlorade ljusets återfödelse ur mörkret (ja, i ursprungliga tider rent av för att *fira* mörkret och de döda) och midsommaren för att jubla över ljusets seger över mörkret, över att dagen så inkräktat på natten att till och med nätterna voro ljusa. Ljusets två stora högtider blevo de två punkter, genom vilka årets axel löpte. Följande ljusets väg räknade man *årets början* från jul, dess fortlöpande över våren, då det nya, grönskande livet började uppenbara sig,

fram till midsommar, då hela naturen efter att ha undergått befruktning stod på sin höjdpunkt. Därpå kom mognandets tid och slutligen skördandets, eller som det heter på skånska, "höstens" tid. Det är då heller inte så märkligt, att man i hednatiden, utom jul och midsommar, hade ytterligare ett par årliga fester, nämligen en vårfest, när träden lövades och växterna började spira, samt en tacksägelse- eller höstfest, när årets skörd hade bärgats. Dessa fyra fester, vilka indelade året, hade sina speciella maträtter, betingade av årstiden. De voro med andra ord stommen i det kulinariska året.

När kristendomen kom till Norden fann den dessa fyra fester — liksom den tidigare gjort vid erövringen av de sydligare germanska länderna — och då den redan hade hunnit tillpassa sina kristna fester efter de hedniska, blev svårigheten i det hänseendet inte så stor vid den nordiska hedendomens möte med kristendomen. Man fick ju fira sina årliga fester som förut, bara man bytte namn på dem. Och så kom det hedniska julfirandet att i kristen form bli en högtid över Jesu födelse, vårfesten blev påsk- och pingstfirandet, midsommar blev i brist på någon kristen helg Johannes Döparens dag och höstfesten blev S:t Mickelsmässan. För att tillmötesgå hedningarna, som i Jesu födelsedag vid jultiden hade förlorat sin gamla dödsfest, var den romerska kyrkan klok nog att upptaga densamma som en särskild fest — alla själars dag — vilken firades omedelbart i början av november.

Då man skall tala om matseder och sedvänjor bör man alltså utgå från de gamla årliga naturfesterna. Det är från dessa som de matvanor i första hand stamma, vilka under seklernas lopp levat sig kvar och som i mer eller mindre modifierad form återfinnas inte endast hos "mormor" i mitten och slutet av 1800-talet utan även hos oss atomålders-

människor i våra jul-, påsk-, midsommar- och mårtensfester. De kyrkliga festerna i all ära, men de beröra något hinsides, de röra själen och dess behov. När det gäller det lekamliga blir det hedendomens gamla minnen, som slå igenom. När det gäller matvanorna kommer det kyrkliga året i bakgrunden för det kulinariska året.

Och dock har kristendomen, dess uppfattningar och dess förmåga att mildra sederna haft stort inflytande också på matvanorna. Sålunda torde det bero på kristet inflytande, att våra förfäder började att koka och steka sin föda. Men trots 500 års kyrkligt inflytande åto de nordiska folken köttet saltat, antingen lufttorkat eller rökt, men utan att koka det, berättar Olaus Magnus, som på 1500-talet utgav en skildring om människorna i Norden. Vår ännu i dag kvarlevande vana att äta "spickekött", d. v. s. kött, som endast varit hängt i rök men för övrigt är rått, är sålunda ett minne från de dagar, då våra förfäder ännu inte uppskattade konsten att med eldens hjälp tillreda sina rätter.

För de ursprungliga invånarna i Skandinavien var seden att äta rått kött och dricka färskt blod helt naturlig. Hur ofta berättas det icke i sagorna, att någon hjälte druckit blodet av ett fällt vidunder för att ärva dess kraft. Ja, till och med de slagna fiendernas blod drack man länge sedan kristendomen hade blivit införd i Norden. Vi kunna kanske uttala vår avsky över ett så barbariskt bruk, men naturligtvis är det alldeles felaktigt att döma våra förfäder efter vad *vi* anse nu. Varje tids begrepp och förhållanden måste bedömas efter det tillstånd, som då var rådande. Och hur är det med oss själva? Äta vi inte än i dag blodkorv, blodpudding, palt och svartsoppa, vilka rätter av andra västerländska folk anses som synnerligen motbjudande? Och ifråga om köttet, låta vi oss inte med välbehag serveras — förutom rökt fårkött, hästkött och renkött — även rött och halvstekt

kött i form av s. k. rostbiff, för att inte tala om den av många som en delikatess hållna råbiffen?

Först genom vikingatågen och den framträngande kristendomen lärde sig våra förfäder, att den blodiga måltiden var att anse som synd och att mat alltid borde kokas eller stekas före förtärandet. Ett betydelsefullt steg framåt mot kokkonstens införande var givetvis också, när befolkningen under den yngre stenåldern började övergå från att vara endast jägare och fiskare till att också bedriva boskapsskötsel och något åkerbruk. Det senare hade emellertid under den första tiden ganska liten betydelse. Dock fick man nu så småningom större erfarenhet av sädesslagen och började använda dessa i matlagningens tjänst. Man lärde sig mosa och mala säd till mjöl mellan två stenar och sedan koka mjölmassan med mjölk. Den rätt som man därigenom fick, den s. k. *gröten,* är den äldsta varma rätt, som är känd i Norden. Ordet gröt torde ha uppkommmit därigenom, att de äldsta kokkärlen voro av sten, på fornsvenska *gryt.* Härav har uppstått vårt ord *gryta,* och det som kokades i en sådan blev sedan gröt.

Gröten blev på grund av sin goda smak och kanske också genom sin sällsynthet ansedd som festmat och utgjorde snart nordbornas älsklingsrätt, vilket vi ha minnen av än i dag, då vi vid vinterns större fester gärna sätta fram — och vid julen nödvändigtvis *måste* servera — gröt. Numera är denna gröt visserligen kokad på risgryn, men det är endast en eftergift åt den mänskliga fåfängan, som var tillfinnandes även på den tid, då det blev modernt att använda de Orientens nyheter i matväg, vilka med den tilltagande köpenskapen blevo tillgängliga även för Nordens folk. Än i dag ha vi för övrigt på skånska ordet "gröt" kvar för även annat, som kokas ihop i en gryta, t. ex. krämer = "rödgröt" o. s. v.

Om gröten blev ett kärt tillskott till den i övrigt starkt animaliska födan i Norden, så tog det rundlig tid, innan *brödet* började komma i bruk. Det är mycket möjligt att det först var efter kristendomens införande på 1.000-talet som brödet kom att få någon större användning och troligen då främst på grund av dess ingående i nattvarden och dess uttryckliga omnämnande i ritualen ("... tog han brödet, bröt det" o. s. v.) liksom i Herrens bön ("... vårt dagliga bröd giv oss i dag.")

Då brödet emellertid var en sydliga länders uppfinning, fick det i början icke samma användning hos nordborna som söderut, där man kunde äta brödet torrt och dricka vin därtill, utan man tyckte häruppe, att det passade bättre att antingen koka det tillsammans med öl, varvid man fick den säregna nordiska rätten *ölsupa*, eller man beströk det med smör och lade på skivor av ost eller kött. På så sätt skapades *smörgåsen*, även den en typisk nordisk anrättning. Varifrån namnet smörgås kommer, torde än i dag vara oavgjort.

Man vet heller icke mycket om tiden för dessa seders uppkomst. Så mycket torde dock kunna sägas, att då såväl öl som smör under äldre tider varit alltför dyrt, kunde knappast dessa båda former av mat ha kommit i bruk hos andra än mycket välbärgade.

På tal om öl, så var detta en dryck, som började bryggas i Norden i och med att sädesodlingen tog större fart. I början måste det ha varit en mycket dyrbar dryck, som inte ens de välbärgade kunde använda i vardagslag utan som togs fram endast vid högtidliga tillfällen. Därför ha vi än i dag kvar de gamla benämningarna *barnsöl* och *gravöl*. Redan från uråldriga tider känna vi däremot *mjöd*, om också numera bara till namnet. Även mjödet var en festdryck, som vikingarna satte stort värde på. Då det framställdes av bl. a. honung, var det inte så svårt att tillverka, eftersom biodling

var en gammal nordisk hantering. Drycken omnämndes redan i den gamla Eddan, där mjödet kallades *bior* och var den dryck, som gudarna inmundigade, medan *alo* var människornas mjöd. Det är från dessa ord som skandinaverna fått sitt *öl* och engelsmännen sitt *ale* liksom tyskarna *Bier*, engelsmännen *beer*, fransmännen *bière* etc.

Under den yngre järnåldern började man övergå från att äta nedlagda villebråd till att taga även de tama husdjuren till föda. Svinet, geten, fåret, oxen och hästen började användas som utfyllning, om jakten slog fel, men i och med djuravelns uppsving blevo de tama djurens kött alltmera uppskattat. Särskilt torde det ha varit de två djur, vilkas mjölk man inte använde, svinet och hästen, som kom i en särställning i och för mattillredning. Då hästen under hednatiden användes som offerdjur, hade dess kött givetvis ett mycket stort anseende. Detta förbyttes dock så småningom i avsky för hästkött, sedan den kristna kyrkan förklarat det för synd att äta detsamma, eftersom det kom från ett hedniskt offerdjur. Än i dag rynka vi ju i allmänhet på näsan åt hästkött, utan att vi gjort klart för oss uppkomsten av denna aversion!

Som vi sett medförde kristendomens införande en del omläggningar i matvanorna, även om i det stora hela den gamla matordningen bibehölls. Vad den katolska kyrkan speciellt yrkade på, var att ingenting skulle förtäras rått utan att all mat skulle tillagas vid eld, att fastan borde iakttagas och att måttlighet i mat och dryck borde tillämpas av varje kristen. Naturligtvis var det inte lätt för kyrkan att få sina önskningar uppfyllda här uppe i de nordliga länderna, vilkas befolkningar voro kända för sin omåttlighet. Det tog också lång tid att få människorna att frångå det råa köttet, men så småningom började kyrkan få gehör för sina synpunkter, i all synnerhet sedan allmogen fått smak på de nya, kokta rät-

ter, som klostren tillredde. I klosterträdgårdarna förekom kål och rovor, lök, bönor och ärter. Munkarna lärde folket att tillreda dessa vegetabilier tillsammans med kött, och rätt vad det var hade man kommit underfund med, att kål och *kokt* fläsk samt ärter och fläsk smakade verkligt bra. Och så var en seger vunnen åt kyrkan!

Men trots dessa framsteg i kulinariskt hänseende höll befolkningen segt fast vid de gamla sederna, delvis naturligtvis på grund av inrotad smak och gammal vana, delvis av praktiska skäl, ty man kunde ju inte förvara det kött man fick vid slakten på annat sätt än genom att röka det eller salta ned det. Och från salttinan till saltmatsfatet gick vägen inte med nödvändighet genom grytan. Inte heller ansåg man sig behöva koka det kött, som hängts upp under takåsen, där röken från härden eller ugnen drog ut genom rökhålet och under tiden konserverade köttstyckena. Och därför fortsatte man att som förut äta sitt spickekött, en sed vilken som sagt bibehållit sig än idag.

Redan från urgamla tider var befolkningen vid kusterna van att äta sådant som kunde hämtas upp ur havet. Den allra äldsta urbefolkningen i Skandinavien livnärde sig ju till största delen av musslor, ostron, fisk o. dyl., något som de kända "kjökkenmöddingarna" i Danmark bära vittne om. Dessa utgöra ju avskrädeshögar av ostron- och musselskal, som våra förfäder lämnade efter sig på sina boplatser. Såväl ostron som skaldjur och fisk ingick alltså i de första människornas föda i Norden. Men nu kom den katolska kyrkan med dekret om fastan, under vilken endast fisk fick ätas, och vad värre var, det bestämdes, att vissa dagar i även de vanliga veckorna skulle uteslutande vara fiskdagar. Sålunda skulle fisk ätas under fyra dagar, och endast tre dagar i veckan skulle man få förtära kött. Detta måste ju ha varit ett svårt slag för nordborna, men det var på den vägen kyr-

kan försökte sätta stopp för den gamla omåttligheten. Och det är från dessa tider vi än i dag ha kvar seden att anslå viss eller vissa dagar i veckan till fiskmat.

Även om omåttligheten sålunda något kunde stävjas under den tid, som den katolska kyrkan härskade i Norden, så slog den ut i full blom igen, så snart denna kyrka fått stryka på foten. Reformationen, som utgjorde en den andliga frigörelsens tid, skapade även en kanske inte fullt så önskvärd frigörelse i seder och matvanor. Som ett freudianskt komplex (i en tid som inte kunde ha en aning om psykoanalys, eftersom denna inte blev uppfunnen förrän 400 år senare) exploderade de innestängda drifterna på 15- och 16-hundratalen, och ett våldsamt frosseri vidtog, vilket haft sitt inflytande på folksederna ända fram till våra dagar. Ett par exempel på dåtida matsedlar kunna vara både roande och lärorika:

Eftersom Skåne på 1500-talet tillhörde Danmark kunna vi taga som exempel en högtidsmiddag vid "kanslerns pigas bröllop i Köpenhamn". Vid denna serverades 1) rådjursstek, 2) körsbärssoppa, 3) hönspastej, 4) karpar, 5) "krumbakelser", 6) ett stycke sprängt oxkött med köttkorv "og saa med ister" (medisterkorv?), 7) kalvstek, 8) gädda, 9) lammkött, 10) mandelspån, 11) tårta, 12) nejonögon, 13) grisstek, 14) ostron, 15) gåskrås, 16) kräftor, 17) torkad hälleflundra, 18) bakelse.

För att göra en jämförelse med förhållandena i Sverige före Roskildefreden återge vi en meny från den middag, som Gustaf II Adolf intog den 12 februari 1623 och vilken meny finnes bevarad. Denna dag åt kungen således till middag: oxstek, fårstek, kalvstek, stekt järpe, gås, hare, höns och orre. Så vilade man ut litet genom att äta oliver, kaprissoppa och slånbär tillagade med vin. Så började man på ny kula med ärter och fläsk, höns med buljong, oxkött med soppa, surt oxkött, vitt oxkött, fårkött med russin, fårkött

med rosmariner, gåskött med saffran, hare med stekt fläsk och svart älgkött. Sedan kommo åter oliver, men denna gång för att inleda fiskrätterna: färsk gädda med fläsk, färsk gädda med salt spad, ostron med smör, bergfisk med lök och salt lax. Därpå följde pastejerna, nämligen orrtuppspastej och fårköttpastej och slutligen sockertårta och "stenkakor".

Man undrar inte på, att den gode kungen "med åren blev tämligen fet", för att tala med gamle Odhner. Man måste också häpna över den märkliga ordning, i vilken rätterna intogs, och har endast att konstatera riktigheten i det gamla talesättet: Andra tider, andra seder!

Och som det var ifråga om maten, var det även med dryckesvanorna. Näst efter mjölk var ölet den mest använda drycken. Särskilt i städerna utgjorde det under reformationstiden stadsbefolkningens och alla välbärgades huvuddryck. Med öl började och avslutades dagen. Och det var inte endast till måltiderna det dracks utan även mellan desamma. Det var därför avsevärda kvantiteter, som varje dag gick åt i ett hushåll. Fem à tio liter voro anslagna till varje vuxen familjemedlem, och då förstår man, att bryggstugan var i ständig användning.

När man läser om gångna tiders mat- och dryckesvanor kan man gott instämma i vad främlingar, som kommo till Norden, ansågo om invånarnas matvanor. I Mercators Atlas, utgiven 1608, säges följande: "De äta och dricka väldeliga och hava en övermåttan god matsmältning". På grund av det under århundradena efter reformationstiden florerande frosseriet ansågo sig myndigheterna tvungna att utfärda talrika lyxförordningar. År 1766 utfärdades exempelvis följande dekret: "Till hämmande av överflöd i mat och dryck förordnas det allmänt och i dagligt bruk ej mer tillåts än 3 fat eller rätter med 2 tallrikar till sallad och sådant, som ej för någon rätt kan anses. Men när gäster bjudas, efterlåtes

5 rätter och 4 tallrikar." En tjänsteman fick vid fest ha 6 rätter och 4 tallrikar, frukt, men ej konfekt, och vid bröllop tilläts 8 rätter och 4 tallrikar.

Det är ju givet att ett dylikt frosseri inte förekom ute bland folket annat än vid festliga tillfällen. Men då skulle det slås på stort i alla samhällslager, som så kunde. I allmogehemmen var man däremot till vardags sparsam med "gudslånen" och följde gångna tiders matordning. Det kan vara intressant att göra jämförelse mellan "den kulinariska dagen" i ett bondehem på 1500-talet och den dagordning från 1850-talet, som vi publicerat i inledningen till denna bok. Vi komma att finna, att de ha många beröringspunkter. Så snart man hade kommit upp — och det var övermåttan tidigt både vinter och sommar — så styrkte man sig med en dryck öl samt bröd och spickesill eller vad man nu hade. Denna "frukost" (tyska Frühstück = tidig matbit) kunde vara solid nog men räknades dock inte för någonting. (Jämför med den första måltiden i vår dagordning: davre = dagvarden.) Så småningom började man kräva morgonölet varmt, helst i form av ölsupa. Nu fordrades det eld på härden och fullständig servering. Förändringen visade sig tydligt därigenom, att frukosten på grund av förberedelserna inte längre kunde ätas med detsamma på morgonen utan måste förläggas till litet senare på dagen, oftast till kl. 7 förmiddagen.

Det första egentliga huvudmålet var middagen. Denna åts kl. 9 eller senast kl. 10 f. m. En sådan måltidstimme motsvarade gott dagens övriga indelning. De flesta hade vid denna tidpunkt, åtminstone om sommaren, varit uppe en fem à sex timmar och kunde behöva stadig föda. Jämföra vi tidpunkten med vår dagordning från 1850-talet, så se vi där ett minne från den gamla middagen i lillemiddagen, som avåts kl. 9.30. Den egentliga middagen (huvudmålet)

har nu förskjutits till kl. 12, beroende på att man inte längre gick upp så okristligt tidigt som på 1500-talet. Under 1600-talet finna vi middagen serverad kl. 11 och på 1700-talet kl. 12, alltså en ständigt fortgående framflyttning.

På eftermiddagen återfinna vi midafton eller mellanmaten, i vår dagordning meaftan, som serverades kl. 4,30 e. m., och slutligen kom kvällsmaten, vilken på 1500-talet var en rejäl måltid av likartad beskaffenhet som middagsmålet.

Beträffande de i vår dagordning från 1850-talet ingående maträtterna är att säga, att den vid middagen förekommande s. k. suesmaden (supanmater.) bestod av en soppa, vilken ursprungligen koktes endast på kål. Under medeltiden infördes söderifrån och genom munkarnas försorg flera nya soppor, förnämligast kokta på grönsaker, vilka blevo "moderna" på grund av det nyvaknade intresset för köksväxtodling. Men även soppor, kokade på frukt, både färsk och syltad, blevo senare också uppskattade, liksom man hittade på nya former, som kunde göra den urgamla nationalrätten gröt mera len, och så uppstod *vällingen.*

Ordet *soppa* har, som vi väl förstå av det ovanstående, kommit av ordet "supa", vilket förr i tiden betydde att intaga flytande föda skedvis. Om detta senare ord i sin tur uppstått av det sugande (eller sörplande) ljud, som åstadkoms, när man åt soppa, må vara osagt, men nog kan man ha sina misstankar. Inom parentes ha vi kvar ordet supa just i betydelsen "insuga" i uttrycket "supa in luft".

Även det svenska ordet "sup", i samband med brännvin, har samma upphov. När brännvinet blev känt i Norden, så var det inte i form av berusningsmedel utan som medicin till bot för allt, varför det också fick namnet "aqua vitae" (akvavit) = "livets vatten". Detta universalmedel var dyrbart, kunde från början endast fås hos apotekaren, och intogs med sked som annan medicin, och "söps" sålunda in i

munnen. Hur välgörande brännvinet ansågs vara förstår man av en kokbok från 1625 (den tidens kokböcker handlade inte bara om mat utan också om läkemedel, huskurer, tillverkning av luktvatten och den tidens skönhetsmedel, fläckborttagning, färgning m. m.), där det heter om aqua vitaes märkliga egenskaper: 'Gikt och värk, vare sig den sitter i benen, ryggen eller annorstädes, stillas när man överstryker stället med starkt brännvin framför en het eld. Den där hes är, han bestryke sig om halsen med brännvin och dricke därav fastande tre morgnar. Den som hosta har, han dricke brännvin, så hjälper det. Den som inte väl kan höra, han låte en droppe därav i örat, så kommer han till sig att höra. Den som var morgon dricker därav en liten skedfull, särskilt gammalt folk, då bliver han näppeligen sjuk; ty det förtärer den slemaktiga vätska som förorsakar sjukdomen. Den som ideligen om morgonen dricker litet brännvin, då dö de maskar som äro om hjärtat, lungorna och levern. Om en människa mister målet inför döden, så giv honom brännvin i munnen, strax kommer han att tala . . ."

Supanmaten eller suesmaden var alltså en soppa, och till denna hörde kokt kött. En gammal nordisk rätt var saltmatsfatet, som bestod av ett flertal olika kötträtter, som alla serverades på samma fat. Första gången det sattes fram flöt köttbitarna i sitt spad, men då maten tagits in några gånger, var spadet slut och så fortsatte man med det nu alltmera torra köttet. Det torde vara detta fat, som i vår 1850-tals matsedel går igen i det fläsk eller kött, som i ett stort stycke sattes fram på bordet till middagen. I gamla dagar lagade man gärna för längre tider åt gången, och ett sådant saltmatsfat tillreddes ofta för sex veckor eller mera i taget, varför det ibland också kallades "gammelmatsfat."

Medan vi tala om gamla måltider kan det vara av intresse att framdraga ett par andra kulturhistoriska kuriositeter.

En sed som hållit sig kvar länge är att ha två dukar på ett festbord, en underduk och en överduk. Denna sedvänja lever kvar från medeltiden, då man i högre kretsar brukade täcka bordet med två eller tre olikfärgade dukar. De undre dukarna hängde långt ned över bordskanten, så att de kunde ses av alla inträdande. Från början satt man nämligen uteslutande i bänkar, placerade utmed väggarna, och endast den ena långsidan av bordet användes. Ingen satt vid bordets motsatta långsida, utan man hade fri utsikt ifrån väggbänken ut över rummet och över de motsatta borden.

Den understa duken var ofta av sammet, av gyllenduk, damast eller hemmagjord och rikt broderad, och på den sida som vette ut mot rummet räckte den nästan ned till golvet. Ovanpå den låg en eller två vita dukar. Likaså voro bänkarna och även väggarna bakom beklädda med tyger, i färg och utförande lika den undre bordduken, och alla dessa prydnader — alltså även bordduken — kallades med ett gemensamt namn *tapeter*. Så nu kanske vi litet lättare kunna förstå, varifrån vi fått uttrycket: "Medan vi har det på tapeten"! Det var bäst att passa på att äta en rätt och prata färdigt om en sak, medan man hade den "på tapeten".

Tallrikarna bestodo under medeltiden av runda träskivor, vilka kallades diskar. Så småningom avlöstes dessa av tallrikar och ordet disk försvann i den gamla betydelsen av matunderlägg. Däremot ha vi det kvar i betydelsen "mycket disk" samt att diska, d. v. s. rengöra "disken", skölja och torka den.

Sked och *kniv* voro de enda ätverktygen förr i tiden. Skeden måste man ha för att kunna äta gröt och soppor, kniv tillhandahölls endast vid större fester. Varje människa hade ju sin egen kniv vid bältet, vilken användes i vardagslag. *Gaffel* (av tyska Gabel = gavel, vinkel) började inte användas förrän i slutet av 1500-talet och då endast vid hoven

och hos de allra förnämsta familjerna. Innan dess åto alla människor — även kungar, påvar och hovfolk — med fingrarna. Bland den nordiska allmogen kom gaffeln inte i bruk förrän långt in på 1800-talet.

Den skånska kryddgården

"Kom liljor och akvileja,
Kom rosor och salivia,
Kom ljuva krusmynta,
Kom hjärtansfröjd!"

"Vägen till mannens hjärta går genom hans mage", säger ett gammalt visdomsord, men hur skulle den duktiga husmodern kunnat hålla hans hjärta klappande eller vilka möjligheter skulle den unga flickan ha haft, som genom att visa sin matlagningskonst ville igångsätta en hjärtklappning, som kunde leda en ung man till äktenskap — hur skulle de ha klarat sig, om de inte haft kryddor att tillgå. Ty kryddorna ha ända från den begynnande kulturens tider varit de hjälpmedel, genom vilka kvinnan kunnat uppenbara en del av sig själv, sin duglighet, sin smak och sitt sinne för proportioner.

Ursprungligen — på den tid man åt maten rå — hade man väl inte något behov av att smaksätta köttet eller fisken. Men när man börjat bli bofast inställde sig genast behovet. Det gällde ju att kunna konservera det, som inte kunde ätas upp på en gång, och så fann man att salt och honung hade sådana egenskaper. Man började att salta ned kött och "sockra ner" bär och frukter i honung, varjämte man hängde upp köttvaror för rökning. Genom dessa nya

förfaringssätt började smaken att utvecklas. När man sedermera övergick till att koka maten, blev det nödvändigt att smaksätta densamma och så begynte man experimentera med de olika örter, som växte runt omkring i markerna. När vikingarna kommo hem från sina härnadståg i sydliga länder (de voro t. o. m. så långt nere som i Turkiet och de andra länderna omkring Medelhavet) medförde de säkerligen också kryddor, vilka gåvo nya smaksensationer, och under medeltiden odlade munkarna i klosterträdgårdarna kryddor, vilka snart spredo sig ut även till folket. Kryddorna blevo högt uppskattade som husmoderns bästa bundsförvanter för att sätta smak på en annars enformig kost. Då matvarorna med den långa lagring de fingo undergå — man saltade och rökte ju ofta för hela året på en gång — inte precis alltid kunde vara av den bästa beskaffenhet, kommo kryddorna husmodern till dubbel hjälp, dels genom att borttaga obehagliga dofter, dels genom att förhöja smaken på maträtterna. Följden blev, att kryddorna kommo att få en ofantligt mycket större betydelse för forna dagars matlagning än de ha nu.

Kryddgården blev därför också husmoderns stora intresse och hon ägnade gärna all sin överblivna tid åt densamma. Kryddväxterna hade ju, förutom egenskapen att sätta smak på maten, ofta även en läkande inverkan, varför de odlades inte endast för matlagningens skull utan även som medicinalväxter. I en tid, då läkekonsten närmast var obefintlig, fick husmor vara familjens vårdarinna även beträffande hälsan, och då kryddorna å ena sidan ansågos vara hälsosamma, medan medicinalväxterna å andra sidan också användes som kryddor, exempelvis som tillsats till drycker, kom kryddgården inte bara att bli leverantör till köket utan fick även tjänstgöra som ett levande apotek.

På grund av den stora betydelse kryddgården sålunda intog i forna dagar och då kryddväxtodling än i dag vore

värd att beaktas i långt större utsträckning än vad som nu är fallet, ha vi ansett alla skäl föreligga att litet närmare gå in på sammansättningen av en sådan lanthemmens "lutehave". I all synnerhet som saken också har ett sammanhang med vårt ämne, eftersom många av de skånska maträtterna erhållit sin särprägel just genom de kryddor, som ingå i desamma och som förr hämtades från den egna odlingen. Låt oss sålunda se vad "mormor" på sin tid hade i sin kryddgård. För större överskådlighets skull och för underlättande av en eventuell anläggning i vår tid av en sådan gammal kryddgård, uppställa vi här växterna i bokstavsordning.

Anis, Pimpinella anisum, var känd i Norden redan under 1300-talet och användes såväl i matlagning som i all synnerhet som läkeört. Som sådan var den känd redan i antiken. Fröna lät man draga i brännvin, och av brännvin, honung och vatten kokade man en dryck, som var lindrande vid bröstvärk, om den dracks så het som möjligt. Ingredienserna honung och anis ingå för övrigt än i dag i de kända "danska kungens bröstkarameller".

I köket användes anis sedan gammalt i grovt rågbröd samt av en del husmödrar vid gurkinläggning. Ur fröna pressades olja, vilken fann användning inte bara som medicin utan även vid framställning av den kända likören Anisette. Ett litet glas likör i varmt vatten är ett framstående medel vid svåra astmaattacker. (Inom parentes kan nämnas, att alla likörer från början tillverkades som mediciner, vilket också är förklaringen till, att just de läkekunniga munkarna sysslade med denna framställning och att vi i dag ha sådana likörnamn som Munk och Kloster.)

Arons skägg, Tanacetum balsamita, användes även som läkeört. Om man lade dess blad i skorna, hade man ett

lindrande medel mot frossa. Likaså användes växten att lägga mellan kläder i kistkammaren.

Dill, Anethum graveolens, tillhör våra äldsta kulturväxter. Den omnämnes i judarnas gamla lagbok Talmud, och i bibeln omtalas, att man gav tionden av dill. Även greker och romare odlade den. I Norden användes bränd dill som sårläkande medel, och bestänkning av sjukrum med dillvatten ansågs befordra sömnen. Enligt folktron verkar dill mot trolleri och det var vanligt att man bar dillfrö närmast kroppen, insytt i små påsar.

I matlagningen användes dill både färsk, torkad och saltad. Till surkål begagnades dillkronorna, likaså till ättiksgurkor och sursöta gurkor.

Dragon, Artemisia dracunculus, var en eftersökt ättikskrydda. Så kallad dragonättika framställdes på så sätt att vanlig ättika uppkokades och fick kallna. Dragonblad och toppar hackades och lades på buteljer, varefter ättikan påfylldes. Sedan den stått och dragit några veckor, var den färdig att användas, t. ex. vid tillagning av sallader m. m.

Dragon kunde även med fördel användas i soppor, såser o. dyl. Särskilt vid tillredning av majonnäs hade dragon en tvåfaldig betydelse, enär bladen förvällda och passerade även gåvo färg förutom önskad arom. Ville man ha tillgång till gröna dragonblad för färgning av såser, lade man in dem på glas. Bladen förvälldes i svagt saltvatten under 4 à 5 minuter, varefter de fick kallna. När så skett fylldes de på flaskor eller vanliga konservglas, varefter det vatten, i vilket förvällningen skett, påfylldes. Därpå följde sterilisering vid 100° C. i minst 40 min. Lagen användes till utspädning av sådana såser, som syntes bli för tjocka.

Fänkol, Anethum Foeniculum, var känd långt före Kristus av greker och romare. Den är sedan gammalt en omtyckt krydda, särskilt när det gäller sursött bröd. Växtens gröna delar användes vid inkokning av fisk för att borttaga den råa smaken. Likaså brukades växtens alla delar förutom roten vid inläggning av gurka. Fröna lämna vid destillering med vatten en olja, vilken kom till användning vid likörberedning.

Gräslök, Allium Schoenoprasum, har odlats sedan långa tider tillbaka över hela den gamla världen. Den användes framför allt till kokt sill. Till kokt potatis gjorde man ofta en gräslökssås.

Hjärtans fröjd, Meliss, Melissa officinalis, hade en vidsträckt användning. Paracelsus på 1500-talet ansåg växten kunna fullständigt återgiva en sjuk människa livskraften. Tog man var morgon en sup på dess blad, ansågs den även i Skåne "förnya ungdomen, stärka hjärnan, återgiva krafter och förhindra skallighet". Om man gned innersidorna av bikuporna med några kvistar av växten, så trivdes de nya bisvärmarna bättre. Skar man sig eller stack sig, lades blad av hjärtansfröjd på såret, varigenom inflammation hindrades.

De torkade bladen kunna även användas som ett ypperligt thesurrogat. De hackade unga bladen ge åt färsk gurka en fyllig citronsmak.

Isop, Hyssopus officinalis, omtalas redan i Gamla testamentet. "Skära (rena) mig med isop att jag ren må varda", sjunger David i den 51 psalmen. Med en kvast av isop stänkte översteprästen blod på förbundsarken och vid israeliternas uttåg ur Egypten beströks de med blod av stänglar

från isopväxten. Munkarna förde den till Skåne och den användes som häckar omkring kryddgården. Avkok av bladen ansågs vara bra mot mag- och bröstvärk.

Den användes i matlagningen som krydda i soppor och såser.

Krasse, Lepidium sativum, hade ett högt anseende hos våra förfäder, då den ansågs som ett utmärkt medel mot ormbett.

Som färsk och späd ört användes den som krydda i sallader ävensom vid inläggning av gurkor. Frukterna och däri liggande frön innehålla även ett utmärkt kryddämne.

Kummin, Carum carvi, på skånska kallad "kumjan", tillhör de äldsta kulturväxterna och omtalas av judar och greker. Även i Europa spåras odlingen långt tillbaka. Det ansågs förr att kumminvatten, aqua carvi, var ett ypperligt väderfördrivande medel och användes även för att befordra matsmältningen. Därför kom det också i bruk som krydda i brännvin. Vid bröd- och ostberedning användes likaså kummin allmänt. En särskild ostsort har ju även fått sitt namn av växten. I surkål kom den till användning som krydda, och ur fröna pressades olja, som användes till likörer och medicin.

Krusmynta, Mentha crispa, hörde till de allmänt odlade växterna. Krusmyntans blad ansågos vara av stort värde vid hund- och ormbett.

En annan myntaart var Mentha viridis, som var den vanliga matlagningskryddan till får, eftersom några blad i såsen tar bort ullsmaken och "gör får till lamm". Mynta, dill och kummin hade förr samma användning i matlagningen som nutidens "bukett': timjan, persilja och lagerbärsblad, och de förekomma ofta tillsammans i gamla recept.

Mentha pulegium, ytterligare en myntaart, odlades som läkeväxt. Man stötte dess blad och blandade dem med salt och honung och fick sålunda en salva, som ansågs vara bra för huvudvärk, om man beströk huvudet med den. Även för värk i armar och ben var salvan ett ypperligt lindringsmedel.

Körvel, Anthriscus cerefolium, och *Spansk körvel,* Myrrhis odorata, smaka och lukta ungefär på samma sätt. Körvelns förnämsta egenskap vid matlagningen är, att den höjer smaken hos de övriga beståndsdelarna i maten. Grönkål t. ex. blir aldrig så god som när man kokar en näve finhackad körvel med i grytan. Även till ölsupa brukade man förr taga körvel, vilken då gav anrättningen en särdeles god och fin smak.

Lavendel, Lavendula spica, odlades för sin härliga doft. Namnet kommer av det latinska lavare, vilket betyder tvätta och bada. Det var den rena doften hos lavendel, som kom den att bli så omtyckt av alla. Då den dessutom är en ypperlig häckväxt, fick den tjäna som inramning av kryddgården.

Lavendel användes i linneskåpet och klädkistorna, där den gav sin säregna doft åt inte endast linne och kläder utan även åt förvaringsföremålen själva, så att dessa än i dag kunna föra med sig en doft av gamla tider. Doften ansågs också vara ett utmärkt medel mot förkylning och huvudvärk.

Malört, Artemisia absinthium, har fått sitt namn därigenom att den ansågs ha en malfördrivande verkan. Man gjorde avkok på växten och beströk därmed väggarna i kistkammaren, där vävnader och agedynor skulle läggas, eller man

hängde upp knippen av växten i taket bland kläderna för att skydda dem mot mal. Den ansågs också vara ett bra medel mot onda andar.

Under namn av absint hade den stor användning. Man lät den ligga och dra i brännvin och erhöll så en "besk", som kunde vara bra som magmedicin, då kalasen varit för många och för våta. Likaså användes absinten till likör. De s. k. beska droppar, som ännu kunna köpas på apoteken, utgöras också av koncentrerat absintavkok.

Mejram, Origanum majorana, tillhör de gamla kryddväxterna. Grekerna ansågo att den gav frid och glädje till och med bortom graven och romarna använde bröllopskransar av bunden mejram. Först omkring 1400 vann växten spridning i Europa. En sup på mejram ansågs av våra förfäder vara ett osvikligt medel mot sjösjuka. Torkad tillsammans med kamomill, fläder och kryddnejlikor syddes den in i s. k. torra kryddpåsar, vilka buros under kläderna mot värk.

I matlagningen användes mejram som en uppskattad krydda i korv, varjämte den lades i ärtsoppa för att giva den en god smak. Likaså var den brukbar för att taga bort bismaken på får-, get- och kaninkött.

Pepparmynta, Mentha piperita, användes förr i tiden vid kakbak. De s. k. pepparkakorna ha erhållit sitt namn efter växten, eftersom olja från pepparmynta ingick i framställningen. Så småningom kom dock oljan att ersättas av ingefära, som med fördel kan användas i dess ställe.

Pepparrot, Nasturtium armoracia, torde ha kommit hit från Ryssland, och först på 1600-talet omtalas den som krydda och läkeväxt. Mest har pepparroten använts riven att blanda i sås eller att strös över vit sås till pepparrotskött.

Men den har även brukats vid inläggning av vita ättiksgurkor, varvid rötterna skurits i tunna skivor.

Persilja, Apium petroselium, omtalas redan från Greklands storhetstid. Under medeltiden användes persiljethe vid förstoppningar och var ett ansett medel mot spetälska. I matlagningen var man förr ganska sparsam med densamma men strödde gärna hackad persilja över nykokt potatis.

Rosmarin, Rosmarinus officinalis, användes längre tillbaka i tiden som tillsats till både mat och dryck. Gärna lät man också rosmarinblad draga i en liten flaska brännvin. Blandade man sedan extraktet med vatten så fick man ett bra hårvatten. Rosmarin, ruta, lavendelblom och röda törnrosor, en handfull av var sort, hackades och kokades ofta med en kanna vitt vin, vilken dekokt, sedan den silats och tappats på buteljer, ansågs vara ett utmärkt medel att badda en avsvimmad med.

Ruta, Ruta graveolens, ansågs som ett bra medel att bevara synen. Ruta och ögontröst voro pålitliga mot överansträngda ögon. I övrigt ansågs ruta vara "bra forr mied". Vid nervös huvudvärk lindrade den omedelbart, likaså vid hjärtklappning. Tuggade man på några rutablad så stillades oro, och ännu bättre var det förstås att ta en sup ur en flaska med ilagda blad av växten. Brännvinet fick då en ettergrön färg och blev mycket välgörande. Finhackad ansågs den vara en läckerhet på smörgås.

Salvia, Salvia officinalis, ansågs som den värdefullaste av krydd- och läkeväxterna. Den var känd redan under den klassiska forntiden. Namnet anses härleda från det latinska salvare, vilket betyder göra frisk eller bota. Den ansågs vara

ett betydande medel mot blodförgiftning och halsböld. Ett avkok av bladen sades göra grått hår svart. I matlagningen användes den vid stekning av gäss, ankor och vildand, då den gör köttet lättsmält och tar bort transmaken.

Timjan, Thymus vulgaris, användes som krydda till både korv och soppa, särskilt till ärtsoppa. Timjanthe ansågs också ha en förunderligt botande förmåga som återställare efter ett kraftigt kalas.

Åbrodd, Artemisia arbrotanum, på skånska ambrut hade ett mycket gott anseende. Den kallades för Nordens lavendel på grund av sin rika doft. Fordom användes den mot kolik, som medel mot avfallande hår ävensom mot "dödkött" i sår. Bladen brukade också stötas i ättika för att användas av dem, som talade i sömnen.

Naturligtvis ingick också denna ljuvligt doftande ört i den s. k. kyrkekvasten eller "urtekåsten", som varje kvinna hade med sig till kyrkan på söndagen jämte näsduk och psalmbok. Bland de övriga i denna kyrkekvast ingående växterna voro pepparmynta, krusmynta, Arons skägg och andra väldoftande örter.

Det kulinariska året i Skåne

"Alltså är oförnekligen intet land i Sverige att förlikna emot Skåne och intet i Europa, som med rätta kan föresättas, då alla dess förmåner bliva vägda mot varandra."

Carl von Linné i sin Skånska Resa, utgiven 1751

Det lackar mot jul . . .

Årets början räknades som vi sett av "de gamle" från julen, och därför är det endast fullt i sin ordning att vi nu också börja det kulinariska året i Skåne med denna såväl hedniska som kristna högtid. Förberedelserna till julen voro såväl husmoderns som allt gårdsfolkets stora kraftprov för året, och så var det även i "mormors tid" och en bra bit in på 1900-talet. Då skulle varje hushåll sörja för brygd, ljusstöpning, slakt, insaltning, rökning, syltning, korvstoppning, bakning, tvätt, kålkokning och övrig matlagning inför julen.

Till de första julbestyren hörde brygd och ljusstöpning. Vid julen lade man ned särskild omsorg om att ölet skulle bli så kraftigt som möjligt. Var man i de fattiga hushållen i vanliga fall nöjd med ett svagt öl, så var det en hederssak att till julen ha en stark och mustig vara att bjuda på. För att skydda julölet mot onda makter var det många som i gamla

dagar offrade av detsamma till husets skyddsande, vilken bodde i ett heligt träd inom gårdens hank och stör, det s. k. "vårdträdet".

Tiden före jul var nämligen sedan gammalt ansedd som särskilt farlig. Mörkret låg ju redan på eftermiddagen tätt över markerna och alla onda makter voro då i rörelse. Särskilt riskabel var natten till den 13 december, nuvarande Lucia, ett minne från de allra äldsta hednatiderna. Denna natt ansågs vara den längsta på året, vilket också kan anses alldeles riktigt, ty på grund av den dåtida almanackans felaktighet svarade den trettonde mot nuvarande 22 och 23 december. Man hade i minnet den urgamla festen för mörkret och de döda, vilken en gång firats vid denna tidpunkt och då det troddes att Asgårdsrejen ägde rum, varvid Oden i spetsen för de döda for fram över landen i vild jakt. (Jämför de första versraderna i Snoilskys dikt "Stenbocks Kurir", där det heter: "Är det den vilde jägarn, som sätter av i sträck? Ur stugan tittar bonden med undran och med skräck . . .")

Dessa minnen hade väl förbleknat på "mormors tid" och i stället var man vid denna tid ivrigt sysselsatt med att stöpa julljusen, som under den kommande helgen skulle upplysa stugan och åstadkomma ett ljusets avbrott i det mörker, man annars hela vintern var omgiven av. Husmor tog därför fram alla sina undanlagda ljusformar och så smältes talg, som man fått från slakten, och hälldes ned i formarna och över de ljusvekar, som gårdens kvinnfolk i förväg tillverkat.

Slakten, ja. Då fingo manfolken också vara med och dra sitt strå till stacken. Mannarna fingo sköta själva slakten liksom även att flå och stycka svinen, som ju utgjorde den förnämsta julmaten. I de enklare hemmen fick man väl nöja sig med en enda gris, husbehovsnassen, men på "gåraställena" blev det i allmänhet flera av de smällfeta djuren, som fingo

utstöta sina sista skrin. Men så gällde det ju också att vara välförsedd inte endast för den kommande helgen utan också för de många kalasen i samband med både jul och andra helger. Man försökte vid jultiden förse sig med sovel för hela året och så att man hade något att bjuda slåtterfolket vid skörden och även andra tillfällen, då det var nödvändigt med extra arbetskraft. Nanna Lundh-Eriksson, som skrivit en trevlig och uppskattad bok om det gamla Skåne, vilken vi äro tack skyldiga för många uppgifter i samband med utarbetandet av denna sammanställning, berättar hur hennes faster omtalat för henne, att när hon som ung kom till ett ställe som husmors hjälp och betroddes med att gå ner i källaren efter ett "böste", som skulle putsas till rökning, av moran fick följande förmaning: "Tag inte av det för i år, och inte för i fjol utan av det för hint året!" Så det är tydligt, att man mången gång inte bara nöjde sig med att salta in för det kommande året utan det kunde vara avsett för både två och tre år.

När husmor och kvinnorna fingo hand om svinköttet gällde det alltså att ha tinorna väl rengjorda tillhands för insaltning. Skinkor och bösten lades i salt för rökning, julskinkorna lättrimmades eller grönsaltades för att bli lagom till helgen, en del fläsksidor saltades ned råa, andra skulle först kokas och därefter läggas i saltlake. Förr i tiden kallades inkokning av kött i spad för att *sylta*, och det är härifrån vi än i dag ha namnet pressylta. Skulle rätten vid kallnandet stelna användes, därest inte köttets egen fett- och limhalt var tillräcklig, simblåsan av torsk och senare husbloss. Under exempelvis reformationstiden kokade man sylta på de mest skilda saker, från grisar till villebråd, fåglar, kål och frukter. Genom att det slutligen mest blev frukter, bär o. dyl., som insyltades, kom namnet syltning så småningom att företrädesvis beteckna inkokning av dylika vege-

tabilier, vilka fingo benämningen "sylt". Den enda kötträtt, där ordet nu ingår, är "sylta", som alltså har sitt namn kvar från långt tillbaka i tiden.

Grisryggen och svansen lades i salt, och grisfötterna, som koktes samtidigt med syltan, lades hopbundna i saltkaren. Pressyltorna gjordes av huvudena och förvarades som sagt också i saltlaken. Det avskrap av kött, som uppstod vid styckning och tillredning, användes för tillagning av köttbullar, vilka packades ner i krukor och hälldes över med flott. Tarmarna togos naturligtvis också tillvara och rengjordes omsorgsfullt, ty de skulle bli fjälster till korvar av allehanda slag: blodkorv, fläskkorv, leverkorv, lungkorv, medvurst. Husets kvinnor hade fullt arbete med tillredning av de olika korvarnas innehåll och med färdigställandet av desamma. Och så skulle det ordnas med förvaring av dem. Blodkorven lades i "dröftetråget", fläskkorven i saltlaken, leverkorven i en kruka med saltlake eller överhälld med buljong och skyddad av en flottbotten. Medvurstarna hängdes upp i lofttaket eller ute i brygghusskorstenen. Så skulle revbensspjäll och fläskharar stekas, saltstänkas och ställas i källaren. Talgen togs tillvara för ljusstöpningen, som vi sett. Flottet ville mor själv i allmänhet koka. Istrarna skuros i bitar och smältes med kryddor, lök, äpplen, timjan, kryddpeppar och ett par nejlikor. Sedan det svalnat något, silades det upp i lerkrukor, och när det kallnat bars det över till källaren. Flottkrukornas antal voro goda bevis för svinens hull under det gångna året.

När man hunnit så långt i julförberedelserna, var det att övergå till bak och tvätt. Baket tog sin rundliga tid, ty nu skulle det ju bakas för lång tid framåt, och tvätten fick man sticka emellan med så snart man kunde, ty det tog ju lång tid för torkning under denna del av året.

Av bröd skulle det bakas grovt, fint och sursött matbröd, pepparkakor, vetebröd, sockerkakor, gorån, tummakakor och andra småbröd. Bara för matbrödsbaket fick man räkna minst en vecka.

Grovbrödsbaket gav arbete åt hela familjen. Det stora baktråget skulle tas in, fyllas med sammanmalet rågmjöl och så skulle en spann med hett vatten hällas på. Så skulle vattnet och mjölet blandas. Det blev i allmänhet ståsstpigans sak. Med degspaden skulle den blivande degen röras till och var den för hård, så var det att hälla på mera vatten till dess den blev bra. Det hade man liksom på känn, och husmor gick naturligtvis över och kontrollerade alltsammans. Sedan degen så fått en grundlig slagning fick den stå och "gona sig". Man lade baklakan och varma, lätta dynor över tråget för att degen skulle hålla värmen. Surdegen hade under tiden tagits upp från källaren och fått stå i lagom värme hela dagen för att få full jäskraft. Nu skulle den arbetas in i den stora degen och det var ett drygt arbete, ty minst två timmar skulle degen knådas och ältas, om baket skulle bli lyckat. När slutligen husmor hade känt efter att degen var fin och godkänt arbetet, så lades på nytt baklakan och dynor över, varefter degen fick stå till sig över natten.

Medan degen höll på att göras färdig inne i stugan, var far eller ståsstdrängen sysselsatt med att elda upp den stora murade bakugnen ute i bagarstugan. Ris hade under dagen burits in och lagts i ordning framför ugnen och därjämte hade staplats upp en trave bokved, vilken ju var känd för att ge en god och jämn värme. Nu gällde det att elda upp ugnen, så att den blev riktigt varm till morgondagens bak. Ris och ved skulle läggas in gång på gång, och blev det för mycken aska, så fick den rakas ut. Hela natten pågick eldningen, ty det var ju i själva den ugn som man eldade som gräddningen av brödet skulle ske. Och då gällde det att ha

den riktigt het, så att den skulle kunna hålla värmen så länge som möjligt under dagen.

Frampå morgonen var ugnen klar. Eldbränderna voro utrakade, och med en halmviska hade ugnen sopats ren från aska. För att viskan inte skulle fatta eld av hettan hade man gång på gång varit tvungen att doppa den i en hink vatten. Men nu var det arbetet utfört och ugnen överlämnades till mor i huset och töserna, som redan en god stund varit uppe och väntat på meddelande från bagarstugan, att nu kunde de få komma till. Nu fick ståsstpigan sätta igång med att forma bröden.

Den formade degen lades upp på "bröbonnar", stora träbottnar, som placerades över allt i köket eller stugan. När så all degen hade blivit formad, skulle den i en fart ut till bakstugan för att inte hinna bli kall. Nu fick alla hjälpa till, även barnen. För att man skulle hålla ordning på bröden hade ståsstpigan för säkerhets skull satt tummärken i de olika sorterna, ett hål för siktbröden, två hål i de sursöta och en träpinne i varje grovbröd. Nu blev det ett fläng, när vuxna och barn om varandra skulle rusa ut med "bröbonnarna" till bagarstugan. Där stod mor och tog emot bottnarna med bröd, och far lyste upp ugnens inre med hyvelspån. Så fördes bröd efter bröd med brödspaden in genom den öppnade ugnsluckan, och när så ugnen blev full, kunde bakningen börja. En stor bakugn kunde rymma ett tjugotal grova "pungabrö" och lika många vita.

Efter några timmar kunde så de fina bröden tagas ut. De sursöta fick stå någon timme till, medan de grova bröden behövde 6—8 timmar ytterligare för att bli färdiga. När så grovbaket äntligen blev färdigt, kunde man andas ut för en liten stund. Nu hade man bröd för ett par månader framåt — men julförberedelserna voro inte färdiga än. Tvät-

ten fick man lov att ta itu med nu, för att sedan återgå till baket igen.

Att tvätten var ett styvt arbete kan man förstå, då allt skulle utföras för hand. Vartenda plagg, vartenda lakan skulle gnuggas mellan knogarna i hett vatten, tillsatt med stark, hemkokt lut. Att händerna foro illa därav kan man nog förstå, och inte hade man tillgång till några hudcremer för att få skavsåren att läka, utan man begagnade talg att smörja in händerna med.

Också manglingen var ett drygt arbete, eftersom manglarna ännu på mormors tid voro stora åbäken av uråldrig konstruktion. De bestodo av ett stort bord med plats för en mangelrulle eller en s. k. stock på var bordshalva. Ovanpå var det en stor låda, i dimension lika med bordet, vilken vilade på stockarna. Lådan var fylld med stora tunga stenar. Mangelkläderna lindades omkring stockarna eller rullarna och dessa lades in under lådan. En person — det var i allmänhet husmor och kvinnorna i huset som skötte mangeln — ställde sig vid mangelns ena ände och sköt stenlådan ifrån sig, medan en annan vid andra änden hjälpte till genom att dra lådan till sig. Så drog man lådan fram och tillbaka en 6—8 gånger, tills man antog att tvätten omkring rullarna hade blivit slät. Då skulle mangeln "slås upp', vilket gick så till, att man tyngde ned den ena änden av lådan. Om det var kvinnorna, som skötte mangeln, voro de i allmänhet inte så starka att de kunde tynga ned den stora lådan, utan de fick lov att göra ett hopp upp på den mangelhalva som skulle ner, för att med hela sin kroppstyngd få lådan att stjälpa över så pass, att grannen vid den andra bordshalvan kunde komma åt att ta ut rullen med tvättsakerna. Att det var ett tungt arbete kan man förstå, och säkert voro kvinnorna glada, då tvätten äntligen var överstökad.

När man så var färdig med denna, fick man på nytt återgå

till baket. Nu var det vetebrödets tur. Oftast bakades väl vetebrödet i spisugnen i köket, men gjordes grovbrödsbaket nära inpå julen, kunde man passa tillfället att stoppa in vetebrödsdegarna också innanför ugnsluckan i bagarstugan. Småbröd bakades efter det att annat bröd var uttaget. Julkakorna, gorån, fänrikar och klenor liksom även sockerkaka gjordes färdiga så sent som möjligt, så att de skulle vara riktigt färska och goda till julen. Klenkokets rätta dag ansågs lille julafton vara, d. v. s. dagen före julafton. I god tid hade mor gjort klendegarna färdiga, så att de fått tid att stå och gona sig. Därpå vidtog utkavlingen och utskärandet. Så sattes en järngryta över elden, flott lades i, och när det var smält, kunde koket börja. Klenorna lades i grytan och fick sjuda i flottet. Mor stod bredvid och kontrollerade det hela, och med ett par strumpstickor vände och vred hon på klenorna för att slutligen manövrera upp dem till den stora mjölsikten på bordet bredvid spisen. Och så fylldes den ena korgen efter den andra med klenor för att sedan bäras ut i förrådskammaren.

En dag under julförberedelserna brukade anslås till koket av brunkål och långkål. Särskilt den senare var sedan gammalt julens spciella mat. En dräng fick i uppdrag att ute i kålgården fylla en korg med grönkål, vilken sedan sönderskars i hackelsekistan. Så överlämnade han den skurna kålen till brygghuspigan, som lade den i samma gryta, där förut skinkan kokats och vars spad alltså sparats. Grytan fortsatte att fyllas på, allt eftersom kålen kokade ihop. Innehållet i grytan rördes om med ett långt trä i form av en åra. När den var tjock som en deg, lades den i ett såll, så att vattnet kunde rinna av. Den tillagades i så stor kvantitet, att den skulle räcka under hela jultiden.

Brunkålen däremot brukade i allmänhet lagas till i köket, och det arbetet tog mor helst själv hand om, så att kålen

skulle få den smak som hon önskade och så att hon kunde vara säker på, att den inte brändes vid, vilket var ganska lätt gjort, även om man hade aldrig så många fläsksvålar i grytan.

Till förberedelserna hörde givetvis också att luta och blöta ut lutfisken. Det skedde i ett träkar ute i brygghuset, och det gällde för husmor att få den precis så utblötad som den borde vara för att kunna bjudas husfolk och främmande.

Julen står för dörren

Och nu var Lille julafton inne. Allt skulle nu vara färdigt för ett värdigt helgfirande. Mor hade som en av de sista åtgärderna före julen plockat fram kistkammarens skatter av täcken, jynnen och dynor. Vit sand och buxbom eller enris hade strötts på golven, talgljusen voro framsatta och julölet stod upphällt i familjens bästa kärl mitt på bordet. Nu gällde det att lägga fram julhögarna. Det var en gammal sed att var och en av familjens medlemmar — inklusive tjänstefolket — skulle ha sin egen julhög med allehanda godsaker. Och inte endast husfolket tänkte man på, utan också på alla de många, som man under året på ett eller annat sätt haft i sin tjänst. Hjälpfolk och skördefolk skulle också ha sina julhögar, som de fick komma och hämta. Och det var inte småsaker, som man på detta sätt skänkte bort. En julhög kunde t. ex. bestå av ett fint bröd, ett halvt grovt, ett vetebröd, ett stycke sylta, en bit stek, samt gorån och klenor, äpplen och "pepparnötter", små hårt bakade nötter av pepparkaksdeg. Ett talgljus brukade också ligga vid varje hög.

Julhögen var kanske i första hand inte avsedd att ätas upp omedelbart. Den sparades mycket ofta och fick bli "mellanmad" eller också tog drängen eller pigan med sig sin julhög hem till sina föräldrar, när de gjorde sitt julbesök där.

Kanske delade drängen också med sig till den av byns ensamma kvinnor, som under året hade åtagit sig att stoppa hans strumpor och lappa hans kläder.

Men innan man bjöds in för att hälsa julen och för att mottaga sina julhögar, gällde det att ha förberett sig för den kommande helgen genom det traditionella julbadet. Och detta utfördes ofta betydligt grundligare än man tänker sig, då man hör det gamla talesättet: "Det var skönt att få rent på sig, sa käringen, vände särken julafton." Antingen bars ett stort tvättkar in i köket, där alla familjens medlemmar och tjänstefolk i tur och ordning fingo tvaga sig, eller också gick man ut i tvättstugan och tog sig ett ordentligt ångbad. Därpå skulle man iföra sig rena kläder, ty årets första dag måste hedras med rena underkläder.

När julaftonen så var inne, samlades man fram på eftermiddagen i "stugan", där man möttes med den sedvanliga julönskan: "God jul, hälsa och glädje och allt vad kärt är!" Och så fick man bänka sig för julmiddagen, som bestod av lutfisk med senapssås och potatis. Detta var huvudrätten, och här möter vi genast en skånsk specialitet, nämligen den hemlagade senapen. Ute i köket hade före måltiden en av husets kvinnor med rödgråtna ögon suttit och malt den hemmavuxna senapen i den från åldriga tider stammande träskålen med sin "kanonkula" eller, som det hette på skånska, "sinoppaloet". Med träskålen mellan knäna hade hon suttit och med rytmiskt vaggande rörelser av knän och kropp fått kulan att löpa i trav runt skålen, där senapskornen maldes sönder under kulans tyngd. Fuktad med vatten blev senapen en stark och god ingrediens till lutfisken.

Efter fisken kom julmat efter råd och lägenhet. Skinka med bönor och kål och rödbetor samt revbensspjäll brukade höra till julmåltiden, och på dessa rätter följde risgrynsgröten och sist klenor med sylt. Till måltiden avsmakades det

nya hembrygda ölet. Gröten var tjock och stadig, och ofta åts den med sötat öl i stället för mjölk, också en skånsk sed. Sedan bordet dukats av sattes fram äpplen och nötter, och sedan dröjde det inte länge förrän jullekarna kommo i gång. Nötterna hade man själv skördat på hösten. Valnötsträden hade skattats, det gröna fruktköttet hade borttagits till pris av kraftigt brunfärgade fingrar, och nötterna hade blivit lagda att torka. Man hade också gått man ur huse för att samla in nötter från hasselbuskarna. Allt detta arbete fick nu sin fulla belöning under julen.

På juldagens morgon var man tidigt uppe, ty nu skulle man till julottan. Allt gårdens folk skulle vara med, så när som på en eller ett par personer, som fingo stanna hemma för att ordna för juldagsfrukosten. Plockfisk, julmat och stekt leverkorv samt risgrynsgröt, uppvärmd i öl, brukade vara matsedeln. För julmiddagen fanns inte någon allmän matordning inom Skåne. I Österlen brukade man äta skinka med vita eller bruna bönor, på Lundaslätten åt man grönkål som "suesmad" efter syltan och den andra julmaten, i norra Skåne var det vanligt med en slags svartsoppa, kokt på grisryggen, och i Trelleborgstrakten brukade man ha tuppstek till julmiddagen. Efterrätten denna dag var dock gemensam i hela Skåne, nämligen tummakakor med sylt.

Så gick julen och man passade på att smörja kråset så gott man kunde, ty omedelbart efter helgdagarna var man inne i vardagens hjulspår igen, vilket tydligt framgår av följande lilla vers:

Jul-aftan å julada
har vi så bra som vi vill ha.
Men annanda jul
gimmer mor sitt goa sul
å sier: Ud me jär påga å måga
å sidd inte här inge å kåga.

Visserligen återupprepades julaftonens matsedel på nyårsaftonen och trettondeaftonen, men veckodagarna efter jul gingo i de vanliga vardagarnas tecken, och när man väl hunnit över Tjugondag Knut, så var den vanliga vardagslunken igång igen. Då tog man fram de undanställda redskapen på nytt, spinnrock och vävstol började återigen sitt arbete. Under julen var "julfriden" proklamerad och under denna fick intet arbete uträttas, som inte var oundgängligen nödvändigt, t. ex. utfodring av kreaturen och dylikt. Allt bränsle skulle vara hugget i förväg och alla andra sysslor som kunde klaras undan innan julen kom, skulle vara utförda. Särskilt var det viktigt att under helgen undvika sådant arbete, som krävde cirkelliknande rörelser, "kringgärning", såsom att spinna, tvinna garn eller borra. Man trodde förr i tiden, att solen stod stilla under hela julen och därför fick heller ingenting annat röras runt. Men när bara helgen var över, så kunde man återgå till de vanliga sysslorna.

Den ljusnande framtid

När Herman Sätherberg i sin Studentsång skrev orden: "Den ljusnande framtid är vår", så visste han säkert inte hur bokstavligt riktigt han skrev — på skånska! Ty "framtid" betydde nämligen förr i tiden just "*vår*" på skånska. Och när det led mot framtiden, när dagarna blevo längre och ljuset höll sig kvar ytterligare en liten stund för varje dag, då började naturen och med den människorna att leva upp på nytt efter vinterns långa mörker. Nu kunde man i stugorna se att arbeta under längre tid på dagen och drängarna fingo mera tid till sina arbeten ute i huggehuset, där redskapen skulle ses över. Innan man visste ordet av, var

man mitt uppe i fastlagen eller "fastelan", som det hette på skånska. Måndagen, *inte* tisdagen, var den dag, då skåningen skulle ha sina "fastelansbollar". "Fastelansmåndagen" var också den glada dagen, då varje dräng hade frimåndag och då man i byarna lekte "vädelöb" och gav den segrande namnet kung. Han skulle sedan taga sig en drottning, och utstyrda med glitter och brokiga band firades de som dagens härskare. Detta var ett minne från de tider, då man firade sommarens seger över vintern genom att två personer, den ena föreställande vintern, den andra sommaren, fick utkämpa en regelrätt strid med varandra, varvid det dock var underförstått, att sommaren skulle segra. Fastlagen var en förberedelse till den långa fastan på 40 dagar under den katolska tiden. Men långt före kristendomens införande hade våra hedniska förfäder under våren firat sin vår- och fruktbarhetsfest, och dessa båda företeelser kommo nu att slås ihop. Officiellt var det den kristna fastan, som man nu trädde in i, men de gamla sedvänjorna från gångna tider var det, som satte sin prägel på firandet.

Än i dag ha vi ett minne från det gamla hedniska firandet av våren i seden att inköpa fastlagsris för att pryda våra hem. Ursprunget till fastlagsriset kan sökas ända borta i Asien, där kreatur och människor brukade beröras med ett spö med gröna löv i toppen för att på så sätt erhålla livskraft och fruktbarhet. Våra nordiska förfäder, som ju en gång kommit invandrande till Skandinavien, i första hand från trakterna norr om Svarta havet, men än tidigare möjligen från det inre av Asien, torde ha medfört detta magiska bruk och använde det vid den årliga vår- och fruktbarhetsfesten. Så småningom övergick det till seden att piska varandra med ett ris under fastlagen, och det sista minnet av denna mångtusenåriga sedvänja återgår i vår vana att på

torget inköpa ett grant utstyrt fastlagsris eller själva tillverka det i hemmet av nyutsprucket björkris.

Seden att äta fastlagsbullar torde också ha tillhört den gamla fruktbarhetsfesten, fastän själva namnet inte kommit i bruk förrän långt senare. De skånska fastlagsbullarna voro ursprungligen inte som i Uppsverige stora och fyllda med mandelmassa, utan de voro små "styverbollar", ettöresbullar, av god och mäktig deg, som placerats så nära varandra på plåten, att de jäst samman och bildade sammhängande stora rutor. De överströddes med socker och smakade ypperligt till både middagsmjölken och eftermiddagskaffet. Fastlagstisdagen bjöds det på något ändå godare, nämligen stenkakor.

Hedendom och kristendom i Påsken

Det kulinariska året har skridit vidare. Fastan var ju en förberedelsetid för påsken, och när man kommer fram till denna, se vi på nytt hur gamla hedniska seder anammats av kyrkan och blivit "kristnade". Påsken är ju förnämligast äggens tid. Att dessa kommit att utgöra en så integrerande del av födan just vid denna tidpunkt är väl i och för sig beroende på, att hönsen just då bruka vara särskilt produktiva. Men tänka vi närmare efter, så är detta hönsens beteende endast ett utslag av den allmänna fruktbarhetslängtan, som kan iakttagas inom naturen under vårperioden. Hela skapelsen har vaknat till nytt liv efter vinterns sömn, saven stiger i buskar och träd, gräset börjar gro, all växtlighet begynner spira, kattorna sätta igång sina kärleksserenader, och även bland människorna förekommer det ju att den unge mannen börjar kasta kärvänliga blickar på den unga flickan.

Solen har stigit allt högre på himmelen, och vid vårdagjämningen den 21 mars äro dagar och nätter lika långa. Att påsken har ett samband med såväl naturens förnyade liv som med planeternas ställning framgår av det beslut, som kyrkomötet i Nicæa år 325 fattade, nämligen att påskdagen alltid skall infalla på den första söndagen (Solens dag) efter den första fullmånen efter vårdagjämningen. Det var ju alltid vid fullmåne som de gamla naturfesterna firades. Det är tack vare detta kyrkomötesbeslut och det faktum, att vi än i dag följa det, som påsken varierar för varje år. Den kristna kyrkan firar visserligen Kristi uppståndelse i denna fest, men dess tidpunkt bestämmes fortfarande efter astronomiska, för att inte säga astrologiska, grunder. Namnet påsk ha vi fått efter judarnas påskfirande. Det judiska "Passah" har hos oss blivit påsk. I Tyskland heter påsk emellertid "Ostern" och i England "Easter", vilka båda ord anses komma ifrån det gammalsachsiska "oster", som uppges betyda "uppstå". Troligen står ordet i förbindelse med en gammal germansk fruktbarhetsgudinna "Ostara" samt med ordet "öster", och i så fall har "uppståndelsen" avsett det om våren återuppståndna livet.

Att äggen kommit att spela en så stor roll i samband med påsken torde också tillhöra urgammal tro och kult. Indierna, egypterna samt orfikerna och andra mysteririktningar i det gamla Grekland hade ägget som symbol för världsalltet. Hela skapelsen ansågs symboliskt ha uppstått ur ett ägg, det s. k. Världsägget. Då många gamla folk började sitt år vid vårdagjämningen, är det lätt att i fråga om dem förstå äggets (Världsäggets) sammankoppling med just denna årstid. Då föddes det nya året, liksom en gång hela världen fötts ur ett ägg. Våra nordiska förfäder torde ha medfört äggsymbolen (cirkeln) på sina vandringar från Asien, över Svartahavsländerna och till Norden. Även om de själva

sedan kommo att räkna sitt år från jul, från ljusets födelse ur den långa natten — kanske en påverkan från ännu äldre folkslag, som de påträffade och trängde undan här uppe — så hade de troligen minnen kvar beträffande äggsymbolens sammankoppling med vårdagjämningen med sig hit från sina gamla boplatser. När så kristendomen kom till Norden, hade den redan länge haft påsken som fest vid just samma årstid och av precis samma grunder. Som nämnts har kristendomen upptagit den judiska passahn och gjort den till kristen fest, men även passahn var ursprungligen en naturfest.

Förutom äggen fanns det inte någon särskild matordning fastställd för påskhögtiden på mormors tid. Visserligen åt man gärna någon slags fiskrätt på långfredagen, varjämte man fick "drickessua" eller äggöl. Ål med senapsägg hörde också till delikatesserna under denna helg. Ägg var dock den stående rätten, så att säga. Och det var inte små mängder, som konsumerades. Den vanliga äggransonen var ett tjog för dräng och vuxen mansperson. Pigorna och barnen fingo däremot nöja sig med ett halvt tjog vardera. Nanna Lundh-Eriksson berättar, att en prästfru, som ett år haft otur med sina höns och deras äggproduktion, vid påsken blivit strandsatt beträffande de äggransoner som skulle utdelas. Hon fann emellertid på råd. Hon lät sitt folk välja mellan att få ett tjog ägg eller tjugo potatisar i stället. Och så sällsynt var potatisen på den tiden, att alla valde den i stället för äggen. Och där stod prästfrun med sina ägg!

Men äggen åtos inte som de kommo ur hönan. Nej, de skulle vara smakfullt färgade och dekorerade. Under hela vintern hade man samlat färg. Lökskal gåvo gulbrun färg, kaffesump färgade äggen bruna. Lindblomster skänkte en vacker skär färg, och de mandelskal, som mor sparat och torkat sedan julbaket, gåvo klargul färg. Nu togos dessa färg-

ämnen fram, och kom påsken vid en sådan tid, att det gröna hade börjat spira i diken och på ängarna, så fick man ytterligare färgämnen i kumminblad, mossa och olika sorters bark. Och så satte man igång med att färga äggen i alla möjliga granna färger.

När äggen voro färdiga, så åt man naturligtvis en del av dem till måltiderna. Men då de brukade vara hårdkokta, så var det kanske inte så många som gingo åt på en gång. Och för övrigt skulle man ha äggen också till andra ting än att äta dem. De skulle utgöra objekt vid påsklekarna. Att knacka ett ägg mot grannens panna och se, vad som höll bäst, ägget eller pannan, var en omtyckt lek. Eller också deltog man i äggrullning och äggapickning. Äggrullningen och äggapickningen gick så till, att man rullade ägg nedför en slänt, och den vann, som kommit längst med sina ägg eller som kunde krocka det största antalet andra ägg. Äggapickningen var, och är, särskilt på modet i Simrishamn och trakterna däromkring.

Påskdagen brukade man ofta äta höns eller kalkon till middag. På stora ställen kunde det t. o. m. hända att man slaktade ett får — kanske ett minne av påsklammet. Som suesmad ville man också gärna ha "sjukål", vilken skulle bestå av sju olika sorter grönt. Den rätten ansågs som sommarens förelöpare.

Valborgsmässoafton

En annan gammal vårfest firades vid den tidpunkt, som nu är sista april och som efter ett katolskt helgon fått namnet Valborgsmässoafton. Ursprungligen fanns det väl endast en vårfest, men allt efter som våra förfäder vandrade hit mot Skandinavien, säkerligen med många och långa uppehåll i

olika trakter, så firades våren allt senare och senare, ju högre mot Nord de kommo, och på så sätt uppstodo flera sådana fester. Den katolska kyrkan hade inte någon kyrklig helg att sätta in den sista april och första maj, utan dagen fick sitt "kristnande" endast genom att erhålla ett helgonnamn. Valborgsmässofesten inleddes med att man tände eldar på höjderna. Seden är urgammal och torde också ha haft samband med fruktbarhetsriter. Än i dag finna vi naturfolk i olika delar av världen, som dansa i lågorna från en öppen eld, tvätta sig med glöd och låta lågorna slicka sina kroppar. Troligen ha även våra förfäder gjort så och seden lever kvar i våra ungdomars bruk att hoppa genom valborgsmässoelden — utan att man nu reflekterar över varför så "bör ske".

I gamla tider försiggick i Danmark en fest den första maj, som kallades att "rida sommar i by", och denna fest har även firats i Skåne. I samband med majfirandet skulle också ett "majträd" resas. Ursprungligen grävde man upp eller fällde ett träd i skogen, som drogs hem och restes i byn. Givetvis var trädet en fruktbarhetssymbol liksom det magiska fruktbarhetsspöet, som användes i fastlagen och som vi tidigare nämnt om. Så småningom övergick man ifråga om "majträdet" till att resa en stång, som prytts med grönt och blommor. I Uppsverige, där på grund av det strängare klimatet festen inte kunde firas redan den första maj, kommo sedvänjorna vid densamma att överflyttas till midsommaren, då det ju även där fanns grönt att tillgå. Men än i dag heter feststången vid midsommar "majstång", som ett minne från gamla tider. Månaden maj har fått sitt namn från latinet. Den femte månaden — i den romerska kalendern den tredje — hette Majus efter en romersk gudomlighet. Men ordet "majstång" har uppstått från ett gammalt ord "maja". (fornsvenska mey) som betydde att smycka med löv.

Om pingsten är icke mycket att säga, eftersom den var en rent kristen helg, som inte hade någon anknytning till någon hednisk fest, och följaktligen finna vi heller inga gamla sedvänjor förknippade med densamma. Men eftersom den ju i alla fall var en stor helg, firades den naturligtvis som en högtid även i kulinariskt hänseende. Man satte fram det bästa man hade, och det blev den vanliga helgmaten: gröt, fisk, suesmad och en kötträtt, man bjöd på.

Sommarsolståndet

Midsommarfesten däremot tillhörde de gamla forntida naturfesterna. Midsommardagen stod solen högst på himlen, då hade ljuset definitivt segrat över mörkret. Här hade kyrkan inte heller någon lämplig kristen fest att beslöja den hedniska med och inte heller ville man offra något av sina förnämsta helgon, apostlarna, åt denna dag. Den Sankt Johannes, efter vilken midsommardagen fick sitt namn, var icke aposteln utan Johannes Döparen. I övrigt försökte kyrkan tiga ihjäl dagen, vilket som vi känna till icke lyckades. Vi fira den ju än i dag som den stora midsommarfesten, trots att den numera av opportunistiska skäl flyttats från sin rätta plats, sommarsolståndsdagen, för att sammankopplas med en söndag till en dubbelhelg. Och än i dag bruka vi fira den på våra fäders sätt, nämligen genom att tända eldar på höjderna och resa den fruktbarhetssymbol, som majstången utgör. Midsommarbålen voro förr de mest storartade på hela året och övertrumfade betydligt valborgsmässoeldarna. I kulinariskt hänseende var midsommardagen en "stor" dag, ty då bjöds på kalvstek och krusbärsgröt, två förstlingsprodukter av det nya året.

I gamla tider trodde man också, att häxor och överna-

turliga väsen hade fria händer under midsommarnatten. Otaliga voro de kullar och högar, som trovärdigt folk denna natt hade sett stå på fyra glimrande pelare, medan dvärgarna dansade kring elden. I Fjelkestad socken blev år 1580 en flicka intagen i högen "Tettekuld", strax norr om Hesslekärr. Men hon slapp lyckligt ut igen, eftersom hon hårdnackat vägrade förtära den mat, dvärgarna bjödo henne. Liknande händelser rapporterades från skilda håll under olika århundraden.

Den första skördedagen

När rågen började ljusna till skörd och det susade moget i de tunga axen, gick det bud till byn för att tinga skördehjälp, berättar Nanna Lundh-Eriksson. "Den stora dagen" stod för dörren. Varje gård hade av ålder sina "hus", från vilka den fick hjälp. På bestämd dag tidigt på morgonen infunno sig husmännen med sina kvinnor, männen med nyvässade glänsande liar och kvinnorna i rena bomullsklänningar och stora förkläden. Deras brokiga styvstärkta huvudkläden voro framdragna långt i pannan och gåvo gott skydd mot den brännande solen. Dessutom hade de, framför allt vid skörden av kornet med dess långa stickande borst, ett par lösärmar, vilka sutto hårt åt vid handlederna och hindrade borsten att smyga sig in och skava skinnet under ärmen.

Männens göra var att hugga säden, kvinnornas att vrida samman bindslen av halmen och göra nekar. Gamlefar och

glyttarna buro nekarna till travar. I långa rader gingo de på fälten. Var karl hade sin upptagerska, och det gällde att knoga på och hinna med. Ingen ville vara sämst eller sist. Det är självklart, att arbetet var tungt, i synnerhet som det var första dagen på året, som man höll på med det slags arbete. Men i gengäld vankades det mat i riklig mängd. Det var nog inte bara av omtanke för de arbetandes hunger, som "mien mad och go mad" vankades. Fastmer var väl detta den stora dagens "uppdukande" ett slags gille för byamännen, ett slags tack för eventuella tjänster under den gångna vintern, liksom höstagillet var gårdsfolkets tack för hjälpen med skörden. Matsedeln för "den stora dagen" kunde se ut på följande sätt:

Kl. 6.30. *Davre:* Sill och nykokt potatis, bröd, mjölk.
Kl. 9.30. *Lillemiddag:* Smör, bröd, ost, kött, dricka.
Kl. 12. *Middag:* Pepparrotskött, soppa med klimp.
Kl. 4.30. *Meaftan:* Lutfisk och potatis, bröd, mjölk, dricka.
Kl. 7. *Kvällsmat:* Risgrynsgröt.

Meaftan kunde också medföra överraskningar. Kanske kom mor tillsammans med molkadrängen på mjölkkärran ut till de arbetande på fältet, medförande några jättefat med pannkakor, ofta gräddade på kalkon- eller ankägg. De voro söta och gräddade endast på ena sidan. På den ogräddade kunde de vara beströdda med socker eller sylt. Sedan voro de sammanvikta två gånger.

Men det var endast den första "höste"-dagen, som det vankades en så stor mängd godsaker. De övriga dagarna gick i vardagens tecken, även i kulinariskt avseende. Inte förrän vid höstagillet dukades kalasmaten fram igen. Då voro alla, som på det ringaste sätt haft med skördearbetet att skaffa, inbjudna till gästabud. Färsk soppa var middags-

maten, som bjöds, så snart gästerna kommit. Hade året ur skördesynpunkt sett varit gott, kunde det hända, att en oxstek eller kalvstek också kom att höra till välfägnaden. Höstagillet ansågs nästan som betalning för deltagandet i skörden, oberoende av dagspenningen. "En bonde i min hemtrakt, berättar Nanna Lundh-Eriksson, kom under sitt höstagille ut i folkstugan för att hälsa på sina gäster och slå en passiar med dem. Då fick han se en husmanskvinna, som inte deltagit i "hans" höst.

— Goddag, du Marna, inte har du höstat hos mig i år?

— Nej, det har jag inte, kom svaret, men Hanna Nils Pers, som skulle vatt här i dag, är dålig, och då tyckte hon, att jag kunde gå i hennes ställe.

— Ja, sitt du, Marna, tyckte bonden, de en har förtjänt ska en ha, sen kan en ge de till vem en vill!

Då allmogen sedan gammalt firat sin hedniska höst- och tacksägelsefest för ett gott växtår, så ville kyrkan naturligtvis även i detta fall kristna densamma. Den instiftade därför Mickelsdagen, som inföll den 29 september och firades till minne av ärkeängeln Mikael. Reformatorerna följde den väg, som den romerska kyrkan slagit in på och bestämde, att Sankt Mikaels dag skulle firas som ett tack för "all den gröda, man haver det året fått, och till tacksägelse skall där med hjärtans gudelighet sjungas strax efter predikan av hela församlingen: Te Deum laudamus". Allmogen firade dock sina skördefester, när det bäst passade dem.

Gåsablotet

Årets sista stora fest var förlagd till Mårtensdagen, den 11 november. Dessförinnan hade Allhelgonadagen firats den första november, men det var en rent kyrklig fest, så som den blivit utformad. För allmogen fick den sin förnämsta

betydelse därigenom att nu började vinterhalvåret. Sommaren begynte med första maj, och följaktligen skulle vintern börja den 1 november. Mårtensfesten blev däremot skåningarnas stora höstfest, och den stående rätten hos både hög och låg blev gåsasteken. Hur långt tillbaka i tiden "gåsablotet" sträcker sig, har man inte kunnat avgöra. Att festen firades i början av november torde dock inte vara någon tillfällighet. Sedan skörden bärgats, släpptes gässen ut på stubbåkrarna, där de kunde gå och smörja kråset bland spillsäden. Och innan de slutligen voro färdiga för slakten, brukade de få en sista gödning i bur hemma på gården. Under den tiden saknades varken vatten eller havre i hoarna.

När gässen slaktats blev det extra fart bland kvinnfolket igen. De feta fåglarna skulle ju plockas. Fjädrarna lades i korgar, dunet i säckar. "Fjärvingar" voro bra som sopborstar vid spisen och i hörnorna. De finaste vingpennorna gömdes, ty av dem skars under tidigare dagar skrivpennor.

Av en del gäss kokades sedan gåssylta. På andra skuros brösten ut för rökning. Skroven kunde saltas ner. Att koka grönkål på "gåsaskråna" ansågs som en delikatess. Gåskrås var också en rätt i allas smak. Men det bästa av allt var nog i alla fall "gåsafitted". Det kokades under ständig omrörning i den stora järngrytan med tillsats av äpplen, lök, timjan och kryddor, och vid festliga tillfällen var en "gåsafittamad" en läckerhet.

Södra Skåne har alltid varit gässens förlovade land. Redan Linné skriver i sin Skånska Resa följande: "Gässen blänka överallt vita, flyga, bitas och skria på de stora fälten, så att näppeligen någon inhyses käring gives, som ej har gäss där så gott förråd gives på havre."

Mårtensaftonen firades som verklig helg med lutfisk och gåsstek. Att den nära på ansågs som "helliaftan" har man många bevis på, och så anses den väl än i dag. En rolig

historia berättas från Lunds katedralskola. En av de höga skolherrarna från Stockholm råkade en gång komma på inspektion till skolan en Mårtensafton. Han kom in i skolan, vandrade omkring i de olika salarna och korridorerna, men träffade varken på lärare eller lärjungar. Till slut stötte han dock på en städerska, som låg och skurade en trappa. Då den höge herren med en viss förvåning frågade efter de ordinarie invånarna i skolan, mättes han från hjässan till fotabjället av den ej mindre förvånade gumman, som till slut upphov sin röst: "Va har harrn for relion, som inte vidd, ad de ä hellit i dag?"

Så lagade mormor — och generationerna före henne

Att laga en välsmakelig och hälsosam mat, är ej så ringa konst som mången torde sig inbilla, då man ofta hört sägas, att det blott ankommer uppå, att hava det man kan laga av. Val och sätt gör ofta mycken skillnad i kostnaden och matens egenskap, efter mer eller mindre försiktig tillredning, har verkan på människans hälsa och liv.

Ur en på 1700-talet utgiven kokbok.

Innan vi övergå till de gamla recept, som BYAHORNET fått mottaga av så många av sina läsare för att införas i denna samling av matråd från Mormors tid, torde det vara lämpligt att ännu en gång upprepa, dels att denna sammanställning inte är avsedd att vara en fullständig kokbok, dels att det inte endast är skånska *"specialiteter"*, som komma att återges på de följande sidorna.

Marknaden överflödar av kokböcker i alla olika slags format, och det har inte varit vår avsikt att upptaga någon konkurrens med dessa. Det faller ju helt utom ramen för denna bok. Läsaren får därför icke vänta sig att finna alla de olika slag av rätter, som en nutida matlagare kanske

skulle kunna ha nytta av. Däremot återfinnas här en hel del gamla skånska specialiteter, som nu äro bortglömda, men som det kanske kunde vara av intresse att återuppliva. Förutom dessa förekomma ett flertal mera "vanliga" rätter, vilka medtagits på grund av att ingredienserna eller tillredningssätten skilja sig från den nuvarande "förenklade" tillagningen. Det kan därför vara av intresse, att göra jämförelser mellan nutidens och gamla dagars matlagningssätt.

Mången, som tar del av de efterföljande recepten, kommer nog att häpna över de kvantiteter av olika slag av ingredienser — särskilt av ägg och smör — som förekommo i tidigare generationers matlagning. Men då det ju inte alltid framgår av recepten, för hur många personer tillredningen är avsedd, är det svårt att göra jämförelser. Men dessutom hade ju gårdarnas husmödrar stor tillgång på ägg och smör, och då är det ju inte så underligt, att de begagnade sig av dessa ingredienser i stor omfattning. Och det är ju också allmänt känt, att man levde gott och åt mäktig mat i "den gamla goda tiden".

Bland de många recept, som inskickats till BYAHORNET, har även funnits hela receptsamlingar, som efterkommande till välkända "matmammor" haft vänligheten att ställa till vårt förfogande. Det är oss alldeles särskilt angeläget att tacka dessa bidragsgivare, då samlingarna varit rika källor för oss att ösa ur. Bland dessa uppteckningar intager Elena Liljeroths privata anteckningsbok en framstående plats. Fru Liljeroth var född 1869 och hade en långvarig praktik som matmamma. I hennes samling förekomma recept från Kungl. Slottet i Köpenhamn, från Trolleholms, Skabersjö och Torups slott, från Hotell Kramer i Malmö och Nilssons Hotel i Eslöv. Dessa matrecept ha medtagits här och återfinnas under sign. E. L.

En annan sådan receptsamling, från vilken vi också häm-

tat många goda matrecept, är Karolina Kristofferssons kokbok från Stadshotellet i Landskrona. Denna samling jämte en hel del egna matanvisningar ha insänts av sign. E. J., Hohög. Ett par fina recept ha vi också erhållit av sign. L. J., Skivarp, som hämtat dem från Karna Kocks anteckningar. Hon hette egentligen Karna Jönsdotter och var född 1827, men kallades allmänt Karna Kock, då hon var en berömd och ofta anlitad kalaskokerska. Slutligen vilja vi även nämna en samling "roliga" recept, som vi erhållit från sign. Ph. E., Malmö, och som äro hämtade ur "kokbok för Johanna Andersson, Loarps gård, Tågarp".

Att vi speciellt omnämnt dessa samlingar är naturligtvis uteslutande beroende på, att vi från dessa kunnat hämta en hel del tidstypiska maträtter. Givetvis sätta vi lika stort värde på alla de *enstaka* recept, som vi erhållit, men dessa ha varit av ett så stort antal, att vi icke kunna nämna de olika signaturerna var för sig här. De återfinnas dock under resp. recept å de efterföljande sidorna.

Soppor

GRÖNSAKSSOPPOR

FISKSOPPOR

KÖTTSOPPOR

Grönkål

Bladen skiljas från stjälkarna och kålen sköljes samt förvälles i salt och vatten, varefter den hackas fin. Man bryner kastanjer eller små potatis i smör och socker i en kastrull, lägger kålen däruti med ett gott stycke smör, och låter den sedan puttra däruti en stund.

Man kan också stuva kålen, sedan den är kokt i vatten och salt, i litet grädde, smör, mjöl och riven muskot däröver.

B. P., Limhamn

Grönkål

1—2 kg salt revbensspjäll urvattnas och får därefter koka upp i gryta. Skummas och därefter ilägges 1 liten kaffekopp små havregryn. En stund senare ilägges finhackad grönkål, vilken icke skall förvällas före.

Då köttet är färdigkokt, tages det upp ur grytan. 1 liter råskalad potatis ilägges och soppan får koka färdig. När potatisen är kokad avsmakas soppan med peppar och litet socker samt salt, om det behövs.

Köttet och soppan ätas tillsammans.

S. E., Lomma

Komjankål (Kumminkål 18 pers.)

Mormors middag

"Komjan är ett slags vild ört, den växer på ängar i närheten av vatten, såsom vid sjöar, åar och bäckar, skriver sign. Mia Jöns-Pers, som sänt detta recept. Den har en egendomlig smak och innehåller mycket järn. Man får lära sig att äta och tycka om Komjankål, men får man bara smak på den, vill man gärna ha mer.

Mina morföräldrar bodde vid Sveriges sydligaste udde och i våra tidiga barnaår hade vi vårt tillhåll där om som-

rarna. Och där nere vid sjön på ängarna bland de vackraste vilda blommor som backsippor, nejlikor, lejongap, vallmo, blåklockor och prästkragar, där växte komjan och strandlök. En färgprakt, som är obeskrivlig.

När vi hade föräldrahemmet kvar samlades vi hemma en gång om året för att äta "Mormors middag". Efter de gamlas bortgång ha vi fortsatt med traditionen. Vi är 7 syskon omkring 50-års åldern, alla spridda runt Skåne. Men när april månad börjar, då börjar också telefonen ringa med förfrågan om middagen. "Ni har väl inte glömt att salta fläsket, för nu är det snart tid igen."

När vår komjan skall plockas åker alla som är närmast till och kan komma ifrån i väg ner, där vi vet att den växer finast. Kaffekorgarna har vi med oss, och glädjen är det inget fel på.

När den stora dagen så är inne, då måltiden skall gå av stapeln, dukas bordet med Mors gamla bordduk, fläsket skall serveras på Mormors gamla lerfat och soppan i Mors gamla soppskål. Dessa ting användas endast denna gången på året, ty de höra komjan-middagen till.

Det drickbara består av svagdricka. Några skivor grovt bröd skall också finnas på bordet och även om ingen rör dem, så hör det till. Någon efterrätt serveras icke. Allt skall gå i Mormors stil.

Så anländer gästerna. Syster och svåger, bröder och svägerskor, syskonbarn, och de av dessa som äro gifta komma med sina män eller fruar. När de så ha bänkat sig kring bordet och smakat på anrättningen, kommer finsmakarna med bedömningen: "I år är den finare än någonsin". (Så säga de varje år!)

Efter första portionen lägger pågarna kavajerna och sen åker slipsen samma väg, och alla låter sig väl smaka och glädjen står högt i tak. Med några minnesord till dem som givit oss denna goda och roliga tradition tackar vi för maten. Middagen avslutas med allsång, skriven till Komjan-middagens ära."

Beredning:
4 fläskskankar
1 kg grisknorr
2 kg magert bogfläsk
2 kg potatis
Strandlök eller purjolök
Komjankål
Några korn kryddpeppar
2 hg havregryn

Kålen skall plockas, när den är späd (maj månad), sköljas väl, förvällas och hackas (inte malas). Fläsket och vad därtill hör skall vara saltat i 3 veckor. Det utblötes i 3 dygn, vattnet bytes morgon och kväll.

Fläsket kokas tillsammans med kryddpepparn i 2 timmar, därpå tillsättes komjanen och strandlöken. Detta får koka en halv timma, varpå potatis och havregryn tillsättas. Kokningen fortsätter till potatisen blir kokt och soppan är simmig, då den är färdig att servera.

Mia Jöns-Pers, Lund

Brännesnuda

En saltad bogbit eller fläsklägg kokas. Purjo, skurna morötter och palsternackor samt ett sönderskuret kålhuvud jämte hackad persilja ilägges. Sedan det hela kokt till hälften ivispas havregryn, varefter det får koka färdigt.

B. P., Limhamn

"Ruskensnusk"

Man kokar en bit grönsaltat Fläsk, ett stort Vitkålshuvud, några stora Morötter, två stora Kålrötter (matkålsrabbor). Detta kokas väl samman, varefter ilägges 1 l. skalad potatis, varefter kokningen får fortsätta till allt är färdigkokat. Då upptages fläsket, varpå grönsakerna stötas till en gröt.

Gröt och fläsk ätas tillsammans.

K. P., Skurup

Skånsk soppa

En bit färskt fläsk, en "skank" och en liten bit salt fläsk kokas tillsammans med morötter, palsternackor, purjo och råskalad potatis. Kryddsättes med kryddpepparkorn och i mån av behov även salt. När det är färdigt tillsättes mjölk, varpå det hela kokas upp på nytt. Persilja lägges i soppan, som sedan är färdig för servering.

L. S., Höör

Fläskasnuda

Lättsaltad fläsklägg kokas i så mycket vatten, att det går över läggen, under c:a 3 tim. 5 morötter och 1 palsternacka skäres i tärningar. 1 purjolök sönderskäres i bitar och persilja hackas. Grönsakerna nedläggas i grytan tillsammans med 1 handfull havregryn, vitpeppar, några korn kryddpeppar och så mycket skalad potatis, som önskas. Grönsaker och gryn kokas c:a 20 min.

S. E., Lomma

Sjukålssoppa

Späda exemplar av körvel, kummin, grönkål, gräslök, syra, purjolök, persilja och annat ur kryddgården finhackas, kokas med 1 liten kaffekopp havregryn i vatten, tills soppan blir simmig, varpå man tillsätter buljong. Smaksättes med salt, socker, vitpeppar. Till sist tillsättes ett stycke smör.

K. B., Malmö

Skånsk vitkålssoppa

Fläskrygg rimmas i 3—4 dagar, styckas och kokas. Morötter, palsternackor, selleri, purjo och vitkål sönderskäres och kokas upp i vatten, varpå grönsakerna få koka färdigt i soppan. Serveras med kokt potatis, hackad persilja och skånsk senap.

S. J., Hälsingborg

Nässelkål

Nässlorna sköljas väl, förvällas i vatten med tillsats av litet soda, slås i en sikt för att avrinna. När kålen är sval males den och rullas sedan tills den blir fin. Litet mjöl rullas i.

Smör fräses i en kastrull och kålen lägges ned och arbetas väl. Därpå späder man med buljong tills nässelkålen blir lagom tjock. Den kan serveras med brynt potatis, förlorade ägg eller frikadeller.

E. J., Hohög

Göingesoppa

En höna styckas och kokas i lagom mycket saltat vatten. 1½ liter potatis skalas. Hälften av potatisen sönderskäres i bitar, som få koka sönder i soppan, medan den andra hälften kokas hel och så pass kort tid, att den förblir hel. Hackad persilja och en stor skivad rödlök ilägges, varpå soppan smaksättes med ättika, socker och litet stött cayennepeppar.

P. N., Finja

Potatissoppa

2 thekoppar fulla av kall riven potatis blandas med ¼ så mycket riven ost, 1 matsked mjöl, salt, litet peppar och så mycket mjölk eller grädde, att det blir som en tjockflytande gröt. I denna hälles sedan 8 koppar kokande vatten, varefter tillsättes 8 gr. köttextrakt. Smör tillsättes efter behag, och så kokas det hela väl och silas genom durkslag. Litet hackad persilja kan strös över den färdiga anrättningen.

E. J., Hohög

Soppa á la Montmorency

Klar buljong, som serveras med stora frikadeller. Dessa uttagas med en matsked och äro inuti fyllda med finskurna kokta morötter. I soppan ilägges gröna ärter och sparris.

E. L., Trolleholm

Sköldpaddssoppa

Man bryner kött, låter det därefter koka kraftigt och ilägger lök och morötter. Selleri brynes även och ilägges för att koka tillsammans med köttet. Därpå redes soppan på följande sätt: smör och mjöl brynes i en panna tillika med några bitar skinka. Spädes med buljong tills det blir upplöst. Får koka och silas sedan genom en sikt. Därpå iblandas sherry, madeira och konjak, så att det får en god och tämligen stark smak. Litet salt och cayennepeppar iblandas, och om så behövs färgas soppan med litet soja.

Soppan serveras med frikadeller och "sköldpaddskött" (gödkalvkött som skurits i små fyrkantiga bitar).

E. L., Trolleholm

Jerusalemsoppa

Man kokar vanlig blomkål, jordärtskockor och morötter i buljong. Därpå fräses smör och mjöl i en kastrull och spädes med buljongen, så att det blir lagom tjockt. Lite blomkål, jordärtskockor och morötter passeras genom en sikt och läges i soppan, som avredes med äggulor och grädde.

Serveras med blomkålen, jordärtskockorna, morötterna och därtill köttfrikadeller.

Fin sparrissoppa

1 kg sparris
3 l. soppa
3 äggulor
12 cl grädde
1/2 hg mjöl
100 gr smör
Socker
Salt

Sparrisen skalas, skäres i bitar och kokas mör i soppan. Smöret och mjölet fräses upp och spädes med soppan. Äggulorna piskas väl tillsammans med grädden och hälles i soppskålen. Därpå ihälles den kokande soppan, som sockras och saltas efter smak.

E. J., Hohög

Vitbönssoppa

Bönorna läggas i kallt vatten och kokas upp, varpå de slås upp, så att vattnet får avrinna. Därpå lägges de i buljong mel litet fläskrygg och kött samt purjo och selleri och får koka, tills grönsakerna gå sönder och jämna sig.

Soppan serveras med köttbitarna och grönsakerna som kokts däri.

E. L., Trolleholm

Kråssoppa

Kråset kokas, salt, peppar och rotsaker iläggas. Soppan avreds med smör och mjöl, ättika och socker. Kokta äpplen och sviskon iläggas.

E. A., Burlöv

Kråssoppa

Man kokar kråset av änder och gäss i vatten. Salt, peppar och lagerbärsblad ilägges. Det får koka tills köttet blir mört. Smör och mjöl fräses tillsammans och spädes med spadet tills det blir lagom tjockt, blandas med surt-sött efter smak. Avredes med vispade äggulor och grädde. Kokade äpplen och sviskon samt det sönderhuggna kråset lägges i soppan, när den skall serveras.

Ph. E., Malmö

Svartsoppa

Gåskrås kokas, likaså 1 liter äpplen och 2 hg sviskon, köttet för sig och frukten för sig. 1/2 liter blod uppvispas och tillsättes med 3 msk vetemjöl samt 1/2 liter buljong. Resten av buljongen kokas upp, blodsmeten vispas i, köttspadet samt spadet från äpple- och sviskonkoket likaså. Soppan får koka 10 min. under ständig vispning. Därpå smaksättes med 1/2 tsk vitpeppar, 1/2 tsk ingefära, 6 msk ättika, 8 msk socker, 5 nejlikor och 2 msk salt. Till sist islås 2 msk madeira.

Till svartsoppan serveras på ett särskilt fat kråset, äppelbitarna, sviskonen samt gåsleverkorv.

U. R., Arlöv

Sillasoppa

Färska sillar rensas och sköljas samt kokas i vatten med tillsats av salt, 5 kryddpepparkorn och 1 lagerblad. Därefter upptages de och i spadet, i vilket iblandas mjölk, kokas nu morötter och purjolök samt potatis. När grönsakerna äro färdiga skall soppan vara simmig. Den smaksättes, varefter den är färdig för servering.

Sillen serveras för sig och soppan för sig.

B. A., Åkarp

"Sillasö"

1 kg färsk sill
1/2 l. potatis
3 morötter
1 palsternacka
En liten bit selleri
1 purjo
2—3 l. vatten
2 kkp mjölk
2 msk mjöl
Salt
Peppar

Grönsakerna skäras i tärningar och kokas mjuka i vattnet, varpå soppan jämnas med mjölet, utrört i mjölken. Till sist ilägges sillen, som skurits tvärs av, och får koka i 10 min. Över det hela strös hackad persilja och serveras.

P. L., Simrishamn

Skånsk Stenbitsoppa

Morötter, palsternackor och purjo i lagom stora bitar kokas och när grönsakerna äro färdiga ilägges potatis. Stenbiten, skuren i lagom stora bitar, kokas tillsammans med 1 lagerblad, några vitpepparkorn och salt. Då allt är färdigkokt tillredes en simmig soppa av smör, mjöl, en halv liter mjölk samt såväl grönsaks- som fiskspadet. Även fisklevern vispas ned i soppan. Till sist vispas ett par ägggulor samt litet grädde i soppterrinen, en klick smör och litet socker. Soppan med grönsaker hälles i och det hela blandas.

Stenbiten serveras till soppan.

S. J., Hälsingborg

Ålasoppa

Ett par småålar skäras i bitar och kokas långsamt i vatten. 1 näve syra, 1 näve körvel och några selleriblad kokas för sig och silas, varpå spadet hälles i ålbuljongen.

2 äggulor vispas i soppskålen och ålbitarna samt buljongen hälles i, varpå det hela smaksättes. 5 pepparkorn iläggas och till sist även en klick smör.

P. L., Simrishamn

Sopptillbehör

KLIMPAR

PASTEJER

FRIKADELLER

OSTPINNAR

Klimpar

2 ägg vispas med 1 skedblad socker, arbetas väl tillsammans med 2 matskedar grädde, 2 matskedar smält smör, 1 matsked mjöl och 1 stött kardemumma. Bakbordet mjölas och degen rullas så tjock som en finger, varpå degen skäres i bitar av en fingerborgs storlek. Klimparna läggas i kokande vatten eller klar buljong och kokas i 2 minuter.

E. L., Trolleholm

Potatisklimpar

En flat tallrik potatis kokas och skalas samt stötes och arbetas därpå till en fin deg. Däri lägges 1 sked gott vetemjöl och 5 skedar smält smör. Kryddas med litet socker, muskotblomma och rivna citronskal. Klimpar göras sedan av smeten och kokas.

M. M., Burlöv

Mjölbullar

1/2 pund smör lägges i en kastrull, som sättes på spiseln. Däri rör man 3/4 pund mjöl, sedan 14 hela ägg och man fortsätter röra tills de släpper pannan. Bullar tagas ut med en sked, göras litet avlånga och kokas upp i vatten. Läggas sedan upp i kallt vatten med litet salt uti.

E. L., Trolleholm

Märgbullar

3/4 pund smör och lika mycket märg röras tills det blir vitt. 7 äggulor iröras, en i sänder, 3 hela ägg, en hand vetemjöl samt skorpmjöl iröres så att det blir lagom hårt. Salt, peppar och muskot efter smak. Bullar uttagas och man rullar dem i handen mycket små samt kokar dem i vatten.

E. L., Trolleholm

"Någonting fint och gott till soppa"

2 äggulor vispas sakta med 2 skedar buljong och litet muskot. Det får ej fradga under vispningen. Massan slås i en smord och bröad form, som sättes i kokande vatten. Sedan skäres det i skivor.

E. L., Trolleholm

Äggbullar

Man vispar 12 ägg, så att de skumma väl. Därpå ihälles 1/2 kvarter buljong, något socker, litet muskotblomma och salt. Smeten hälles i thekoppar, som förut blivit invändigt bestrukna med smält smör. Kopparna sättas i en kastrull med vatten i botten. Man låter dem koka under täckt lock på glöder, och med glöder på locket, tills de blivit hårda.

Äggbullarna välvas då ur kopparna och läggas i soppan.

E. A., Burlöv

Ostpinnar

1 kvarter mjölk och 1/2 pund smör kokas. Därunder iröres 12 lod vetemjöl. Uppslås i ett fat, och då det svalnat iröres 6 ägg samt till sist ungefär 1/2 pund amper ost. Degen tryckes genom en sprits och göras 3 tum långa. Strös över med ost och bakas i ej för het ugn.

Serveras till klar soppa.

E. L., Trolleholm

Små äggpastejer

Till 1 kvarter grädde tages 5 äggulor tillika med kanel och socker efter smak. Detta vispas väl och slås i små formar, som förut äro beklädda med smördeg. De gräddas i 10 minuter.

M. M., Burlöv

Frikadeller

Man skär tunna skivor av mört oxkött, skrapar det fint samt stöter det med litet salt och en sked finhackad njurtalg. Det lägges därpå på ett fat och blandas med finhackad lök, salt, muskotblomma, ingefära och litet stötta nejlikor. Alltsammans arbetas väl med en sked. Därpå tillsättes söt grädde, litet i sänder, tills degen blivit mycket len. Nu iblandas stötta skorpor eller en sked gott vetemjöl samt ett par ägg, vilket allt väl inarbetas.

När degen är färdig formas frikadellerna och läggas i soppan och få koka.

Frikadeller av *kalv- eller lammkött* framställas på samma sätt, men man får då icke taga så mycket av kryddorna som till oxköttfärsen.

Frikadeller av *hare och vilt* lagas också på samma sätt. På *fåglar* tages köttet av bröstet till frikadeller och på *harar* skäres det kött ut som sitter längs ryggen. I dessa frikadeller lägges litet stötta nejlikor.

Frikadeller av *höns och duvor* framställas av bröstet på fåglarna, som väl skrapas, hackas mycket fint och stöts i en mortel med ett stycke smör. Däri iröres 2—3 ägg, några skedar söt grädde, litet salt, ingefära och muskotblomma.

Frikadeller av *fisk* framställas på så sätt, att fisken — helst gädda eller kolja — skrapas och stötes med ett gott stycke smör och litet salt. Därefter ilägges 1 sked vetemjöl eller stötta skorpor. Det hela arbetas väl och söt grädde tillsättes tills smeten blir lagom len. Nu tillägges hackad lök, litet muskot eller muskotblomma, peppar och ingefära, ett par ägg och smält smör. Härav göras små frikadeller, som kokas i gott fiskspad, eller stekas ljusbruna i smör.

A. A., Tomelilla

Pastej till buljong

3 ägg, 1 kvarter gräddmjölk, en dryg hand mjöl, litet mandel och socker, om man vill. Smördegsformar klädas med smördeg, varpå den tillredda massan ilägges i formarna. Ett kors av smördeg placeras över massan. Gräddas i rätt varm ugn.

E. L., Trolleholm

Brödbullar

Man rör 1/2 pund smör med 3 hela ägg, 4 gulor samt så mycket skorpmjöl och vetemjöl, att man tycker att smeten är lagom smidig. Så iblandas en liten smula grädde. Av degen rullas små bullar, som förvällas i vatten eller tunn buljong.

Serveras i saftsoppor.

E. L., Trolleholm

Grönsaksrätter

Grönrätt

Man kokar jordärtskockor i vatten. När de äro färdiga läggas de upp att avrinna. Sedan kokar man en fin gul sås med hackad tryffel i.

Jordärtskockorna läggas upp i karott med såsen över.

E. L., Trolleholm

Blandad grönsallad

Blomkål, sparris, morötter, selleri, bönor och kålrabbor kokas var för sig med litet salt i vattnet och får avrinna i ett durkslag. Upplägges på ett fat och överslås av salladssås. *Salladssås:* beredes av hårdkokta äggulor, senap och de vanliga såsingredienserna.

E. J., Hohög

Fyllda sellerirötter

Sellerirötter tvättas väl och kokas ungefär 1 timme. Därpå upptagas de och få kallna*). Ett lock avskäres i rotändan, varefter man tager ut så mycket ur roten, att det blir en bra fördjupning i densamma. Denna fylles nu med köttfärs. Locket lägges på och bindes, varpå rötterna stekas ljusbruna i smör. Spädas med spadet från kokningen av rötterna.

*) Selleri skalas innan den steks, men *kokas* med skalen på.

I. P., Höör

Spenat

Spenaten plockas och sköljes i kallt vatten och lägges därefter i kokande, men litet, vatten att förvällas, varefter den upptages, silas och urkramas väl samt hackas mycket fin, eller stötes.

Man gör en sås av grädde, buljong och smör jämte litet muskotblomma, varuti spenaten endast får koka upp. Vid serveringen ilägges litet salt.

R. H., Lund

Stuvad sallad

Salladen sköljes, varefter huvudet klyves i 4 delar. Sedan förvälles den helt litet och upplägges på en ren handduk. Smör och mjöl fräses samt uppvispas med buljong. Ett par skedblad grädde tillsättes jämte några droppar dragonättika och litet salt. Salladen lägges däri för att koka, varefter den är färdig att serveras till hammel eller kotletter.

R. H., Lund

Stuvad syra

Den från stjälkarna plockade syran sköljes och förvälles uti så litet vatten som möjligt. Därefter upptages den, vattnet frånsilas, syran finhackas och sättes på elden med litet smör att fräsa. Ett litet skedblad mjöl iröres tillika med 1 sked buljong, socker efter smak. Alltsammans omröres åter och får ett uppkok.

R. H., Lund

Stuvade rovor

Gula och täta rovor, som ej äro svampiga, skalas och skäres i stora tärningar samt läggas att koka i kokande vatten tills de bliva mjuka, varefter de upphällas på durkslag. Smör och mjöl fräses och spädes med rovspadet, därtill litet salt, socker och muskotblomma. Rovorna läggas nu i såsen och omskakas väl samt serveras på fat till kokt salt strömming eller salt fårkött.

R. H., Lund

Bruna bönor

Bönorna kokas i litet vatten, att det helt och hållet kan draga sig in uti dem. Sedan göres en avredning av brynt smör och mjöl, vilken spädes med köttspad tills den blir lagom tjock och tillagas med sött och surt, varefter bönorna slås däruti.

S. A., Malmö

Vita bönor

Dessa blötas 1 tim. i kallt vatten och sättas därefter med kallt vatten och smör på elden att koka. Man tillägger litet salt, litet vitpeppar och några droppar citronsaft. I stället för vatten och smör kan man begagna buljong. Dessa bönor begagnas till alla slags kötträtter.

S. A., Malmö

Potatissallad

Kall, kokt potatis, förvällda morötter och selleri skäres i vackra, ej alltför tunna skivor, blandas med matolja, ättika, litet socker, salt, starkpeppar och senap. Salladen anrättas på fat med hårdkokta och i skivor skurna ägg samt skivor av kall fläskkorv om vartannat.

C. R., Eslöv

Stekt Grönkål (julrätt)

Kålen kokas, helst i sylt- eller skinkspad. Males därefter på köttkvarn och får rinna av på sikt, tills den är fullkomligt torr. Stekes därefter i smör och serveras varm till julskinkan.

I. P., Höör

Kokt kålpudding

1 litet vitkålshuvud
Vatten
Salt

Färs:
2 hg fläskfärs
2 hg kalvfärs
1 hg malen potatis
1 ägg
1½—2 kkp mjölk
1 tsk potatismjöl
Salt
Vitpeppar

De yttersta och största kålbladen tagas av och förvällas i saltat vatten. De mindre kålbladen hackas grovt och förvällas även de. Färsen beredes på vanligt sätt och bör vara ganska lös.

En avlång brödform smörjes och beklädes med de hela kålbladen. De hackade bladen och färsen ilägges varvvis, ett stort kålblad lägges över och formen får koka i vattenbad i ugnen.. När det är färdigt, stjälpes puddingen upp och serveras med en ljus steksås, tillsatt med en äggula eller med tomatpuré.

S. A., Malmö

Bönpudding

1/2 stop gröna bönor sköljas och läggas i vatten över natten. Därpå förvällas de i 2—3 vatten, varefter de silas genom durkslag. Vattnet kramas ur och bönorna hackas fint, varpå de få kallna.

Under tiden göres en smet av 1/2 stop mjölk, 2 msk socker, 4 msk smör och vetemjöl, vilket allt kokas så att det blir en stadig gröt. När den kallnat iröres 5 ägg, ett i sänder, som först vispas upp innan det röres ned i smeten. Till slut iröras också bönorna i smeten. Alltsammans hälles i en smord och bröad form och bakas i ugn ungefär 1/2 tim.

Serveras till kötträtt.

I. P., Höör

"Kakelongspanntofflor"

Hade mormor bråttom så kunde det hända, att hon serverade "kakelongspanntofflor". De bestodo helt enkelt av kokt, kall skalpotatis, som lades i ugnen och värmdes. Under skalet fanns en potatis som var härlig.

Nämndemansmor på Hven

Mellanrätter

Varm sellerismörgås

8 franska eller rågsiktskivor
8 ganska tunna, kokta selleriskivor
Musselstuvning
Tomatketchup
På en väl påbredd brödskiva lägges selleriskivan. Därutöver hälles musselstuvning. Insättes i ugn. Efter gräddningen överöses tomatketchupen. Smörgåsarna serveras varma.

P. E., Malmö

Musselstuvning

1 burk musslor
2 msk margarin
4 msk mjöl
3—4 dl mjölk
Salt
Vitpeppar

Margarinet och mjölet fräses samman, mjölken påhälles, musslorna iläggas och stuvningen avsmakas.

R. S., Kristianstad

Senapsägg

Äggen kokas i 7 min., varefter de skalas och skäras mitt itu på längden. De läggas sedan i en karott med gulorna vända uppåt samt övergjutas med en senapssås, som beredes på följande sätt:

Man fräser smör och mjöl tillsammans i en kastrull. I denna blandning hälles mjölk, och alltsammans vispas samman under kokning. Smaksättes med socker och salt. Hemmalen skånsk senap iröres.

Kan serveras med ål, stekt fläsk o. s. v.

K. P., Skurup

Ost- eller Sillåda á la Trolleholm

2 hela ägg vispas, 1/2 kaffekopp grädde, 1 skedblad potatismjöl och 1 kopp riven ost tillsättes. Formen smörjes med kallt smör och det hela gräddas i ugn. I stället för ost, kan sill iblandas.

E. L., Trolleholm

Förrätt av skinka

Till lika mycket fet och mager skinka tages hälften rått oxkött, vilket allt hackas och bultas väl, samt upblandas med buljong och litet rött vin. När färsen är smidig tillsättes litet kryddpeppar, muskotblomma, ägg och rivebröd. När allt är sammanblandat lägges färsen i en smord bleckform eller karott, dock icke så mycket att den blir full. Därefter sättes formen i ugnen att gräddas 1 timme. När färsen är färdig, hälles däröver en äggblandning liksom till äggröra. Formen sättes på nytt in i ugnen, varefter den strax är färdig att serveras.

B. P., Landskrona

Skånsk äggakaka

1/2 kg grönsaltat fläsk
4 ägg
1/2 l. mjölk
3 dl. mjöl

Fläsket stekes, hålles varmt. Smeten, som tillagas som till pannkaka, hälles i fläskflottet på stekjärnet, gräddas först på ena sidan, vändes sedan på andra sidan och gräddas färdig.

"Rätten var ofta en husmors räddning vid brådskande arbete", säger

Nämndemansmor på Hven

Tobisakaga

Tobis är en fisk, som man ofta hör talas om från gamla dagar. Vad kan det vara för fisk?

Signaturen E. H. har sänt oss ett recept på beredning av "Tobisakaga" och själv ger hon följande skildring från sin barndoms dagar:

"På Österlen i min barndom på 1890-talet bakade min mor tobis på ett sätt, som jag aldrig glömmer.

Vid sommartiden kom någon gång en sillaman från Simrishamn den flera mil långa vägen mot Trydehållet. Då man fick syn på skjutsen och hörde rösten: "Ska ni ha nån sill i da?", ja, då var det att kvickt få tag i pengar och ett fat till en val sill och så att sätta det långa benet före för att få fart. Ibland kunde sillagret vara nästan slut, men då sa' gubben: Här är tobisa till hjälp.

Min mor rensade tobisar och varvade runt på vårt stora stekjärn. Det gick lätt, eftersom fisken är smal och smidig. När den så hade stekt en liten stund, vispade mor ägg och mjöl och hällde över fisken. När det hela var brunt, vändes kakan på ett grytlock, varefter den fick steka färdig. Jag vill minnas, att mor kryddade med något grönt. Det har nog varit gräslök. Det var så gott att allas ansikten lyste vid denna syn.

På en bondgård på den tiden var det mest salt fläsk. Färskvaror förekom inte så ofta, särskilt under den varma sommaren. Därför smakade tobisen dubbelt så gott. Denna fisk är ju bortglömd och finns inte i handeln, men jag tyckte det var roligt att skriva om den ändå."

Beredning:

Fisken rensas och kryddas, varvas på en stekpanna och stekes lätt. Mjölk och ägg vispas och slås över. När det stelnat och är lätt brynt, vändes hela kakan på ett grytlock och stekes färdig. Serveras med gräslök.

"Härligt gott!" tillägger

E. H., Lund

Leverlåda

Höns- eller gåslever hackas fint och blandas med skorpmjöl, ägg, mjölk, lök, peppar och salt. Hälles i smord och bröad form och insättes i ugn.

J. A., Malmö

Leveromelett

3 hönslevrar förvällas och rivas. 2 ägg vispas upp med 6 msk mjölk samt litet salt och socker. Levern blandas i och det hela slås i en smord form, som insättes i ugnen.

Kan ätas både varm och kall.

J. A., Malmö

"Kneller"

10 äggulor samt 2 vitor arbetas väl samman med så mycket vetemjöl, som behövs för att degen skall kunna kavlas ut till en 10-örings tjocklek. Den får ligga litet, varefter den skäres i långa, mycket fina strimlor. Kokas i mycket vatten med litet salt och får koka tills de bli väl mjuka. Silas upp, läggas på fat med litet smör och riven ost över.

Serveras till kötträtter.

E. L., Trolleholm
Kungl. Slottet, Köpenhamn

Mellanrätt av makaroni i form

Formen skall göras av smördeg och skall hava ett löst lock. Ett stycke skinka och en rökt oxtunga kokas. I detta spad kokas därefter makaroni.

Skinkan och tungan skäras i tärningar och makaronin i tumslånga bitar, vilket allt blandas tillsammans jämte ett stycke smör samt peppar efter smak. Det hela lägges i smördegsformen och sättes in i en icke för varm ugn för att bliva genomvarm.

Formen bör göras vid som en liten desserttallrik och serveras med sitt lock på, som sedan avlyftes.

E. L., Trolleholm

Mellanrätt av makaroni och höns

1/2 pund makaroni kokas i saltat vatten, lägges upp i sikt och får avrinna. Därpå iröres 1 matsked smält smör. När det fått kallna ivispas 6 ägg, 4 lod parmesanost, 1 1/2 jumfru grädde samt salt och peppar efter smak. Lägges i en smord och bröad form för att koka i 1/2 tim.

Kokt hönskött skäres i nätta stycken och lägges i en sås av sammanfräst smör och mjöl, hönssoppa och 1 ägg. Champinjoner iblandas, om man har sådana.

E. L., Trolleholm

Mellanrätt

1/2 stop tunn grädde, 8 lod smör och 8 lod socker kokas tillsammans. 10 lod potatismjöl upplöses i en kaffekopp grädde och vispas i den kokande pannan. Får svalna, varefter ivispas 14 äggulor, en i sänder, och litet citron. Vitorna slås upp till hårt skum som till sist ivispas mycket sakta. Bakas i porslinsform, i vilken man först lagt sylt och hällt saft, innan smeten ihälles.

E. L., Trolleholm

En välsmakande mellanrätt

Kalvbräss späckas med fint, kort späck, varefter de sättas över spisen i osaltat kallt vatten. När det är väl varmt slås vattnet av. Detta utföres 3 gånger, så att allt det blodiga kommer ur. Putsas därefter mycket väl, och stekas ljusbruna som annan fin stek. Brässarna läggas runt inne i ett fat och garneras runtomkring med oliver och kastanjer i brun skarpsås.

Man kan också mellan brässarna lägga små köttbullar eller också skiftesvis av bräss och små späckade filéer av hare eller genomskurna duvbröst.

E. L., Trolleholm

Timbal

Små höga formar smörjas med smör samt beklädas invändigt med ett ungefär fingertjockt lager av fiskfärs eller köttfärs. En vanlig murkelskysås kokas, vari läggas murklor, som först kokts och frästs på vanligt sätt. Timbalen fylles därmed, lock sättes över och formarna ställas in i ugn i en panna med kokande vatten. Vattnet skall gå c:a 1 tum upp på formarnas yttersida.

E. L., Trolleholm

Krokett á la Diplomat

Av hummer gör man hummerkroketter. Därtill kokas en hummersås med jordärtskockor och champinjoner i.

E. L., Trolleholm
Kungl. Slottet, Köpenhamn

Gräddpastej

1 kvarter tjock grädde vispas till hårt skum. 3—4 skedblad socker, skalen av en halv citron, 5 äggulor, 1 rågat skedblad mjöl iblandas. Vitorna vispas till hårt skum, som nedröres sist. Små formar klädas med smördeg., varpå den iordningställda massan hälles i till hälften i varje form.

Gräddas ej i för het ugn och formarna serveras varma

E. L., Trolleholm

Pastej till smörgåsbord

4 ägg, 1 kvarter grädde, 1/2 sill, finskuren, 4 skedar fint kött, 2 skedar rivet bröd, 4 skedar smält smör och litet hackad persilja blandas väl. Gräddas antingen i en stor form eller i flera små formar i ej för varm ugn.

E. L., Trolleholm

Kalvpastej

Av överbliven kalvstek skäres köttet i helt fina tärningar, som därefter uppblandas med 2 rivna franskbröd, litet vetemjöl, 4 ägg, murklor, litet ättika, salt och socker efter smak, 1/2 kvarter grädde. Detta röres väl tillsammans och slås i en form, som förut är smord med kallt smör och beströdd med rivebröd. Formen insättes i lagom varm ugn. Till pastejen serveras tomatsås.

S. A., Malmö

Kräftpastejer

1 tjog kräftor kokas och rensas. Köttet, rommen och fettet skäres i små tärningar. Skalen som blir kvar hackas tillika med en msk smör, tills därav blir en fin röd massa, som därefter lägges i kastrull att fräsa 15 min. under ständig omröring. Därefter påhälles hett vatten, vari massan får koka en halv timme, varefter kastrullen avlyftes och kräftsmöret som flyter ovanpå avskummas, samt silas och hälles över kräftköttet tillika med 2 msk grädde, 2 tsk rivet bröd, salt, peppar och socker efter smak. 1 ägg vispas i massan som därefter hälles i pastejformar belagda med smördeg. Dessa insättas i ugn 15 min. innan de serveras.

B. H., Trollenäs

Såser

FISKSÅSER

KÖTTSÅSER

Sås till åtskilliga fiskrätter

Man lägger i en kastrull ett stycke urvattnat smör, ett skedblad mjöl och saften av en citron. Detta röres gott samman över elden, tills det blir tjockt, då ett glas vin och litet citronskal tillsättes, varefter det hela silas genom en fin sil.

M. M., Burlöv

Citronsås till fisk

1 1/2 msk smör
1/2 l. fiskspad
Vatten
1/2 tsk socker
Salt
2 msk mjöl
Saften av 1 citron
1 äggula

Mjölet fräses i smöret, det kokande spadet tillsättes litet i sänder och får koka i 10 min. Såsen avsmakas med citron, socker och äggula.

E. J., Hohög

Sås till Fiskpudding

1 kvarter buljong, ett gott stycke smör, litet citronsaft, korinter och litet socker sättes på elden och gives ett uppkok. Det avredes sedan med 1 kvarter söt grädde och ett par teskedar vetemjöl eller 3—4 äggulor, vilka vispas väl däruti genast, sedan såsen är tagen av elden.

P. J., Trelleborg

Vinsås

Det gula skalet av en citron rives på ett stycke socker. Detta tillika med saften av 2 citroner, 1 kvarter vatten och 1/2 kvarter vin samt 4 äggulor sättas på elden i en kastrull och vispas flitigt under kokning, tills det tjocknar och fradgar sig. Därefter lyftes såsen genast av elden och vispas tills mesta hettan är avgången.

P. J., Trelleborg

Kräftsås

Man tager ett stycke färskt smör och hummersmör, vilket blandas tillsammans med mjöl och uppvispas med buljong. När detta har kokat så länge att det är simmigt, så ilägges rensade kräftstjärtar, salt och socker.

S. A., Malmö

Skarpsås

Ättika, socker, grädde och senap hopblandas.
Passar som sås till kluvna, hårdkokta ägg, till gravad sill o. s. v.

E. L., Trolleholm

Sås à la Torup

(Schweizersås till överbliven fisk)

Smör av halvtannat äggs storlek fräses med 3 chalottenlökar, en vit- och en rödlök, till dess smöret blir rött eller gulbrunt. Därpå tages löken bort och smöret sammanfräses med mjöl, vari ihälles consommé och rött vin. Detta hopkokas till en fjärdedel, varefter man påspäder med fiskspad tills såsen blir lagom. Till såsen sättes slutligen anjovissmör.

E. L., Trolleholm

Sås till olika rätter

Stark buljong kokas med alla sorters rötter, lök och grönt, varefter den silas genom fin sil, avredes med smör och mjöl och uppblandas med saften av 1 citron, och vid anrättningen med ett par äggulor.

P. J., Trelleborg

Sås till stek

Pannan värmes, innan smöret lägges däri. Sedan detta blivit brunt, iröres sky och soya, varefter pannan tages av elden och ett gott stycke kallt smör vispas fort däruti, att det kan bliva smidigt. Sedan vispas grädde uti, och pannan sättes åter på elden, för att giva såsen ett litet uppkok, under jämn kringröring.

R. P., Ystad

Sås Bordelaise

Koka in 1 kvarter vitt eller rött Bordeauxvin till hälften. Tillsätt 4 hackade vitlöksklyftor och en matsked hackad chalottenlök, låt det koka. Tillsätt 1/2 kvarter god brun sås, 1 matsked hackad persilja, 2 matskedar hackade champinjoner samt en pris cajennpeppar. Låt det koka till dess såsen blir av lagom tjocklek.

E. L., Trolleholm
Kungl. Slottet, Köpenhamn

Béarnaisesås

Man tager vinägerättika i en kastrull, 2 äggulor till portionen. Äggen röras i ättikan över värmen tills det hela blir tjockt. Några smörklimpar, litet i taget, iröras liksom litet hackad persilja.

Såsen hälles över biffarna.

E. L., Trolleholm
Kungl. Slottet, Köpenhamn

Brun senapssås

2 matskedar engelsk senap utröras med saften av 1 citron och någon god sky. 1 matsked smör brynes ganska ljust, däruti hälles den utrörda senapen och det hela vispas tills det kokar.

Ätes till färskt ox- eller kalvkött.

S. A., Malmö

Gurksås

Smör och ett skedblad mjöl fräses i en väl förtent kastrull, varuti lägges 1 skedblad hackade gurkor, 1 skedblad chalottenlök och 2 hackade, väl urbenade anjovisar samt litet citronsaft. Detta spädes med god buljong och kokas 1/2 timma. Har den icke tillräcklig färg, tillsättes soya.

S. A., Malmö

Sås till stekt hare

Man fräser smör och späder det med buljong samt låter det koka; däruti hälles ett gott glas rött vin, och stötta nejlikor och muskotblomma ilägges. Surt eller sött efter smak.

E. R., Ängelholm

Fiskrätter

Kokråd

Stora Humrar kokas 20 min.
Stora Krabbor kokas 15 min.
Små Kräftor kokas 10 min.
Räkor kokas 10 min.
Vattnet skall vara kokande, när de nedläggas.

E. J., Hohög

Frityrdeg för fisk

1/2 kvarter dricka, 1/2 kvarter mjölk, 2 äggulor och 1 vita vispas tillsammans med vetemjöl tills det blir som en len gröt. Sist ivispas 4 skedar smält smör, en nypa salt. Alltsammans vispas mycket väl tillsammans och i denna deg doppas fisk, som skall friteras.

E. L., Trolleholm

Farmors Kryddsill

3 kg Sill
550 gr socker
250 gr salt
15 gr kryddpeppar
25 gr lagerblad

Sillen rensas och lägges i ättika i 24 tim. På botten av en kruka nedlägges salt, socker och kryddor, därefter ett lager sill, sedan 4—5 skedar socker, kryddor, ett par skedar salt, en sked socker, därpå sill igen o. s. v.

E. L., Malmö

Kryddsill

Färsk sill lägges i ättika och salt under 1 dygn. Upptages därefter och får avrinna, varpå den lägges i kruka och överhälles med en lag, bestående av

425 gr salt
425 gr socker
15 gr starkpeppar
15 gr lagerblad
15 gr sandel
7 gr ingefära

alltsammans till 10 pund sill eller 4 1/4 kg. Kryddsillen är färdig efter tre veckor.

E. J., Hohög

Skånsk Kryddsill

En val färsk sill strykes och mänges i 1/2 kanna ättika och får sedan ligga däri till andra dagen, då den strykes upp. 1/2 kanna grovt salt krossas och blandas med ett pund socker. Sillen och kryddorna läggas varvtals i en burk. Peppras även något. Ingen ättika skall slås över.

R. P., Ystad

Senapssill

Sill klyves och vattenlägges, samt skäres i små bitar. 1/2 kvarter kokande vatten avreds med en thesked potatismjöl, litet ättika, litet salt, vitpeppar och litet socker. En dessertsked fransk senap tillsättes. Det hela ställes att kallna, varpå det hälles över sillen.

E. L., Trolleholm

Gravad sill

Sillen klyves, benas och saltas litet och får ligga med saltet ett par timmar. Torkas därefter på linne, varpå den lägges på ett fat. Ättika blandas med socker, litet matolja, stött vitpeppar samt rätt mycket dill. Låt såsen stå ett par timmar och häll den sedan över sillen.

E. L., Trolleholm

Skånsk stuvad sill

En simmig sås tillredes av smör, mjöl och vatten, salt samt persilja. Därpå ilägges en stor sill med huvudet på, vilken får koka i 20 min. på mycket svag eld och med lock över. Rätten överströs, när den skall serveras, med hackad persilja. Kokt potatis serveras till.

R. P., Ystad

Sillkotletter

1 kg färsk sill males i en köttkvarn. 2 blötta franskbröd och litet skorpmjöl blandas i smeten. Finhackad lök, som brynts, salt, vitpeppar och något litet muskotblomma iblandas, varpå smeten formas till avlånga kotletter, som stekas.

C. H., Landskrona

Vinnad sill

En sak, som min mormor var specialist på, var vinnad sill, skriver sign. "Nämndemansmor på Hven", som bl. a. sänt oss detta recept. Vind heter ju på skånska vinn eller ving, därav namnet, d. v. s. sillen skulle lufttorka innan den stektes eller varför inte kalla det halstra (ännu modernare grilla).

Sillen skulle vara nyfångad "himmasill". Den rensades från ryggsidan med en skarp kniv, ett långsgående snitt i ryggen, likaså i huvudet, befriades från inälvor, sköljdes hastigt och saltades. Ett snöre träddes genom ögonen och därefter hängdes sillen upp på en lina i skuggan. För att inte angripas av flugor strödde litet vitpeppar på sillen. Efter ett par timmar var den vinnad.

Finessen med vinningen var, att sillen fick en skinnyta, som gjorde att den lättare höll sig hel vid stekningen. Sillen stektes i nästan inget flott, himmasillen smorde sig själv. Många gånger under första världskriget smordes järnet med en fläskasvål. I fettet som uppstod, stektes ev. några äppleskivor, som serverades till jämte potatismos.

Överbliven sill blev ett utmärkt smörgåspålägg.

Nämndemansmor på Hven

Havande strömming

Färsk sill rensas och tages upp i buken, benet urtages och en ansjovis lägges i varje sill. En form smörjes med smör och sillen nedlägges i varv, varefter en blandning av 1 vispat ägg och litet mjölk slås över. Det hela bakas i lagom värme.

E. J., Hohög

Oljesill

Sillen torkas, men rensas ej. 2 händer socker, 2 händer salt och 1 nypa salpeter blandas väl samman och strös mellan varje lager sill i en kruka. Därjämte tillsättes 2 msk olja och 3 msk vinättika. Ej mer än 1 val sill bör läggas i varje kruka. När krukorna äro fulla, slås 4—5 msk olja och ättika över, varpå press lägges på innehållet.

Färdigt efter 7—8 veckor.

E. A., Burlöv

Falska sardiner

1/2 kg färsk strömming
1 dl. kronolja
2 msk tomatketchup
Anjovis

Strömmingen rensas och torkas väl, anjovisen rensas och delas i 4 delar och 1/4 lägges i var strömming, som nedlägges i en kastrull. Såsen av kronolja och ketchup blandas väl och hälles över strömmingen, som därefter får koka c:a 20 min. under lock. Skall kallna under lock och bör gärna stå 2 dagar, innan den användes.

R. S., Kristianstad

Spätta à la Normande

Stora vackra spättor flås och köttet skäres från benen i 4 halvor, som tvättas och läggas i en kastrull. Ovanpå slås vatten, vitt vin, litet salt och några citronskivor. Får sakta koka upp.

Under tiden bryter man friska ostron, vilka paneras och stekas gulbruna i smält smör. När fisken är färdig upplägges den. Ovanpå placeras de griljerade ostronen. En champinjonsås slås ovanpå. Runt om fisken lägges fiskfärs och kräftstjärtar. Kräftor uppsättas omkring och det hela garneras med persilja. Extra champinjonsås serveras till.

E. L., Trolleholm

Gädda à la Chambord

En stor gädda fjällas och skäres upp i buken. En sås av olja, ättika, litet vitt vin, citronbitar, morotsbitar, purjo och persilja slås över gäddan, som får ligga i lagen en timme. Därpå lossar man skinnet mycket varsamt vid huvudet och tar det av långsamt, så att inte köttet följer med. Huvudet och fenorna böra sitta kvar. Därefter späckas gäddan med fläsk och tunga, skuret i strimlor, varpå det hela överdrages med fiskfärs, både på rygg och sidor. Små champinjoner sättas fast i färsen, en rad längs ryggen och en rad på vardera sidan. Mellan champinjonraderna och vid sidan av dem läggas strimlor av oxtunga, vilka placeras så, att de bilda våglinjer.

Gäddan lägges sedan med ryggen uppåt på silen i en fiskkittel, litet vitt vin och vatten slås på, men ej så att det går upp till gäddan. Ett tätt lock lägges över och gäddan kokas sakta i ångan.

Vid uppläggningen garneras gäddan med små kokta potatisar, kräftstjärtar, citronskivor, uppsatta kräftor och persilja. Serveras med champinjonsås.

E. L., Trolleholm

Stuvad gädda

Man fjällar, rensar och skär upp gäddan, skär den i bitar och lägger den i en kastrull med så mycket buljong, att den jämnt täcker gäddan. Däri lägges litet smör, finhackad persilja, en i skivor skuren persiljerot, mjöl och salt. Detta kokas sakta med lock över, tills gäddan blir mör.

Serveras med persiljesås och smält smör.

E. L., Trolleholm

Fiskfilé à la turban

Fileérna av spätta skäras vackert och lika stora. En god färs lagas av det som blir över, när man skär av, och bredes tunt på filéerna, som sedan rullas ihop och sättas i små timbalformar, väl smorda. Färsen jämnas litet i kanterna innan filéerna sättas ner. Formarna ställas i vattenbad i ugn och få stå tills de bli färdiga.

En tjock sås av fiskspadet lagas, vari man lägger något hummer- eller kräftsmör. Sedan fisken är uppstjälpt på en plåt, hälles litet av såsen över varje filé. Filéerna ställas i en rundel, innanför vilken upplägges stuvade ostron eller kräftor. Garneras med kokt potatis.

E. L., Trolleholm
(Kungl. Slottet, Köpenhamn)

Fiskrullader

Man flår spättor, rensar dem och borttager benen samt skär dem längs över i 4 delar, rullar dem och sätter dem tillammans i en låg kastrull, som först smörjes med smör. Därpå slår man vitt vin och vatten över dem samt ilägger några citronbitar jämte salt. Ett lock lägges över och kastrullen sättes in i ugnen. Rulladerna kan också fyllas med fiskfärs, om man så önskar.

E. L., Trolleholm

Gäddrullader

Sedan man fjällat smågäddor klyvas de och varje halva skäres mitt av. Sköljes och lägges att avrinna. På varje skiva lägges fiskfärs, skivorna hoprullas.

E. L., Trolleholm

Fisksufflé

1/2 pund smör, 8 äggulor, 2 kvarter grädde, 2 tsk socker, 1 knivsudd vitpeppar och 2 msk mjöl vispas tillsammans i en kastrull över elden, tills det tjocknar. Däri ilägges sedan 2 pund kokt, hackad fisk och till sist ihälles de till hårt skum slagna äggvitorna. Bakas i ugn.

I. P., Höör

Fiskpudding

4 ägg
1/2 l. kokt mjölk
1 kkp skorpbröd
Överbliven kokt fisk (= 6 hg rå fisk, t. ex. torsk eller 1 litet paket djupfryst torsk, som kokas)
Salt
Vitpeppar
50 gr margarin

Den kokande mjölken slås över äggen under kraftig vispning, varefter det övriga iröres. En form smörjes och bröas. Gärna något vatten i början i braspannan.

Puddingen serveras med potatis och ärter m. m. Överbliven pudding kan skäras i skivor och stekas.

R. S., Kristianstad

Sillbullar

2 sillar vattläggas dagen förut. Vid beredningen benas de och hackas fint samt blandas med 4 kkp kokt hackat kött och 1/2 kkp fint rivebröd. 1 ägg och 3 msk grädde eller mjölk blandas väl och sättas jämte 1/2 tsk vitpeppar till färsen. Av denna formas avlånga bullar, som vändas i fint rivebröd. Stekas i smör och serveras med potatis.

E. J., Hohög

Fylld, ugnstekt gädda

Man rensar och skär upp gäddan i ryggen, tar ut benen och sköljer den väl. Vanlig fiskfärs fylles i gäddan, som därefter sys ihop. En panna smörjes med smör, varefter gäddan ilägges med lite vatten, vitt vin, morötter, persilja, kallt smör, mjöl. Insättes i ugn och stekes vackert ljusbrun. Öses ofta.

Serveras med champinjonsås. Ovanpå gäddan garneras med champinjoner och citronbitar.

Även gös och helgeflundra kan stekas på samma sätt.

E. L., Trolleholm

Ugnstekt gädda à la Skabersjö

Gäddan klyves, fenor, huvud och stjärt samt ben borttagas. Ett par finhackade vitlökar och skorpmjöl strös på den utlagda gäddan. Små smörtärningar läggas under och på fisken. När den stått en tid i ugn med skinnsidan uppåt, öses den med fiskspadet, som man kokat på benen.

En sås tillverkas också av spadet, i densamma hälles sherry samt den hackade gäddlevern.

E. L., Trolleholm

Inkokt stenbit

Stenbiten flås väl, skäres i lagom stora bitar och sköljes. Huvud och mage frånskäras.

Till 2 stenbitar tager man 1/2 kkp spritättika, några theskedar salt, några theskedar socker, lagerbärsblad och peppar, vilket allt lägges i vattnet, i vilket fisken skall koka. Fiskbitarna nedläggas och få koka, till dess de bli lagom mjuka. Inälvorna kokas med salt.

I. P., Höör

Rökt lax och kokta laxfenor

När en färsklax skall uppskäras, tvättas den väl med kallt vatten och skrapas från huvudet nedåt med en slö kniv, för att borttaga slemmet. Fjällen avskrapas icke, men laxen tvättas väl efter skrapningen. Stjärten skäres av vid det lilla hålet i buken. Därefter lägges laxen med ryggen mot bordets kant och huvudet åt vänstra handen. Man skär så med en stor kniv, som bör vara vass, men icke spetsig, från nedra ändan och ända upp igenom huvudet, således, att kniven följer ryggbenets understa sida. När laxen är skuren på detta vis, kan den läggas platt och tarmarna uttagas. Därpå skäres ryggen likaledes från den andra sidan, vilken man då vänder ned mot bordet; och när då även huvudet är fråntaget, är hela stycket färdigt att bortläggas till rökning. Är det därtill bestämt, får man icke tvätta det med vatten inuti, som man annars brukar göra, utan blott borttorka blodet med en handduk. Huvud, rygg och stjärt skäras i stycken. I stjärten försöker man att träffa varje led, och det sista ändstycket klyves i tvenne delar längs efter. Av ryggen tager man 2 eller 3 led till varje stycke allt efter som laxen är stor till. Huvudet delas vid första uppskärningen i 2 olika delar, och sedan skäres varje halva del tvärs över i 3 delar. Dessa kokas i vatten, som är saltat, omkring 1 kvarter salt till 5 stop vatten, tillika med hel peppar, lök och lagerbärsblad, samt skummas mycket väl. Lax kokar ganska långsamt, varför ett stycke bör upptagas för att man skall kunna se om fisken är kokt, och detta bör icke vara av de tunnaste styckena.

Den ätes med pepparrots-, vin-, dill-, anjovis-, gul-, smör-, fransysk- eller caprissås.

B. M., Malmö

Halstrad lax

Därtill begagnas hela sidorna, men buken bör fråntagas för att saltas, såvida laxen icke är mycket liten. Sidorna beströs tunt med salt och få ligga så 1 eller 2 dagar innan de halstras. Man skrapar hela stycket sakta utanpå och skär sedan skivor på snedden för att få dem bredare och så tunna som möjligt. De stekas ljusbruna i smör, men mjölas icke.

Till laxen äts brynt smör och grönt, såsom spenat eller syra.

S. A., Malmö

Laxrullader

Urvattnad lax skäres i skivor. Riven kokt potatis uppblandas med ägg, socker och smör samt riven muskot. Av denna blandning lägges litet på varje laxskiva, som därefter rullas ihop, vändes i skorpmjöl och stekes i smör.

Serveras varma och ätas med sötsur sås.

I. P., Höör

Stuvad aborre

En panna smörjes med smör. Aborren lägges hel däri, varpå ihälles litet buljong eller vatten, smör, salt, peppar, mjöl, lök, citron och persilja. Får koka sakta tills den är färdig.

Aborren serveras på djupt fat med såsen över.

E. L., Trolleholm

Stuvad lake

Laken flås, rensas och sköljes väl, skäres i små fyrkantiga bitar, vilka läggas i en panna med litet buljong eller vatten. Vitt vin, ättika, litet mjöl eller skorpmjöl, citronskivor, smör, salt och peppar tillsättes. Laken lägges däri och får koka tills den blir mör. Den serveras med såsen, vari den kokat.

E. L., Trolleholm

Karp med vinsås

Karpen fjällas, urtages och sköljes i ättikblandat vatten. Därpå skäres den i bitar, som förvällas och därefter läggas i en eldfast form. En sås tillagas av brynt smör, mjöl, litet vin och vatten. Några nejlikor och ett citronskal ilägges och såsen får koka tills den fått smak av kryddorna, då den hälles över fisken i formen. Insättes i ugn för att färdigkoka.

Serveras ur formen med kokt potatis.

B. A., Åkarp

Inkokt ål

En stor ål flås och rensas, sköljes, skäres i bitar, varpå den övergjutes med het ättika. Därpå kokas en lag av 2 delar vatten, 1 del ättika och 1 del vitt vin, ett par citronskivor, en liten rödlök, skuren i ringar, en kvist timjan, salt, några kryddpepparkorn och nejlikor. När lagen är uppkokt iläggas ålbitarna och få långsamt koka färdiga. Därefter upptagas de och läggas i form. Om man häller ett par skedar ättika över bitarna, bli de vackert blå. Till sist hopkokas lagen, silas och hälles över ålen.

Till denna rätt serveras pepparrot och tjock sur grädde.

B. A., Åkarp

Kokt ål med senapsägg

Nyfångad ål skäres upp, rensas och urtages samt ingnides innan och utan med salt och något socker. Den får så ligga i några timmar. Därefter nedlägges den varvtals med salt emellan i ett s. k. ålakrus och kan på så sätt förvaras mycket lång tid.

När den skall användas upptages en ål ur kruset, urvattnas, flås och kokas med några pepparkorn.

Serveras med senapsägg.

M. M., Burlöv

Aladaube på ål

En stor, vacker ål flås, fenorna bortklippas och huvudet avskäres, varpå ålen sköljes och skäres i bitar som nedläggas i kastrull med vatten. Kryddas med salt och kryddpeppar. När ålen är färdig upptages den ur spadet. Det feta på spadet skummas bort, varpå spadet kokas upp med något ättika, 1 äggvita och gelatin. Vispas väl vid kokningen. Spadet silas därpå genom en serviett och slås över fisken, vilken lagts i en aladaubeform. När det stelnat, uppstjälpes den.

Om man vill ha en vacker blå färg på ålen, lägger man före kokningen de sköljda fiskbitarna i ett kärl, beströr dem med salt och häller därpå kokande ättika. Sedan ålen legat däri en stund upptages den, sköljes och lägges i kastrullen för kokning.

A. B., Simrishamn

Rullad ål

Skinnet får kvarsitta på en stor ål men skuras mycket väl. Då den är tvättad, skäres den upp i ryggen, rensas, huvud och stjärt bortskäres, och då den är tvättad även på insidan beströs den med salt, stött peppar och kryddnejlikor. I stället för dessa kryddor kan man stryka fiskfärs på ålen och ovanpå den lägga ränder av hackad persilja, rödbetor och gurkor, vilka sistnämnda böra vara torkade i en handduk. Ålen hoprullas som rullkorv och ombindes. Den insys i ett stycke tunt tyg, varpå den kokas liksom fisk i gelé. Då ålen är mör upptages den och lägges litet i press. Spadet får koka litet längre och klaras därefter. Tyget och bandet tages av ålen och gelén slås över. Man kan också skära ålen i skivor och lägga den i en form och slå över gelén. När det hela kallnat, kan ålen vändas upp ur formen.

E. A., Burlöv

Ålrullader

Ålen flås och rensas, skäres upp längs buken, benen urtagas, varefter ålen saltas och peppras. Därpå rullas hela ålen ihop med början i stjärten. När hela ålen hoprullats bindas trådar om den kors och tvärs, varpå den kokas som vanligt med salt, peppar, ättika och lagerbärsblad i vatten. När den är färdigkokt tages den upp, lägges i press, varpå den skäres i skivor och lägges på ett fat. Spadet klaras till gelé och slås sedan över ålen.

E. L., Trolleholm

Knorrål

Småålar flås, rensas, fenorna bortklippas och huvudena bortskäras, varefter de sköljas och saltas samt få ligga någon timme. En brödpensel doppas i ägg, varmed ålarna bestrykas, varpå de rullas i finstött rivebröd. Sedan läggas de i en varm panna, vari först smälts litet margarin, och brynas vackert knapriga. 2 klyftade, oskalade men urkärnade äpplen till varje ål läggas över ålarna på en stekpanna eller stekplåt med äppelklyftor emellan. Stekas i medelvarm ugn ungefär 1 tim., så att äpplena hinna dra åt sig ålfettet.

Ätes med skarpsås och dillpotatis.

G. L., Åhus

Ugnstekt ål med ägg

Färsk ål rensas och flås, skrapas och sköljes väl. Därpå skäres den tätt i ryggen, lägges i en rund stekpanna i ringar, beströs med salt och rivet bröd, varpå den insättes i varm ugn, där den får stå till den är nästan färdigstekt. Några äggulor vispas upp med ett par matskedar gräddmjölk och slås över ålen, vilken åter sättes in i ugnen för att bli gulbrun.

Ålen upplägges på fat och serveras som en hel kaka.

G. L., Åhus

Stekt salt ål

En stor ål urvattnas, flås och skäres i bitar. Därefter doppas bitarna i ägg och rivebröd. I en långpanna lägges finskuren råghalm och ovanpå denna ålbitarna. Stekes i ugn, varvid mycket av fettet rinner ned i halmen, så att ålen blir lagom fet, medan å andra sidan denna får en god röksmak av halmen.

G. L., Åhus

Luad ål

Medelstora ålar rensas i vanlig ordning men man låter skinnet vara kvar. Ålarna rimmas över natten i salt med tillsats av litet socker. Dagen därpå upptagas de ur saltet, vilket endast avdrages med handen. I en braspanna läggas bok- eller ekpinnar på tvären, varpå ålarna läggas ovanpå dessa. Pannan ställes i en c:a 200—250° varm ugn, där ålarna få steka ungefär 15—20 min. eller till dess skinnet är knaprigt.

M. G., Malmö

Korv

Gåsflott

Gåsister skäres i småbitar och vattläggas över natten. Även fettet från tarmarna tillvaratages och lägges i vattnet. Dagen därpå får istret avrinna och torkas i linne. Därefter smältes det i pannjärn eller järngryta. Kryddpepparkorn, ett par nejlikor, vitpepparkorn, en i bitar skuren rödlök och 1 d:o äpple, starkpepparkorn samt några kvistar timjan iläggas. Får puttra, tills isterbitarna äro klara och flottet kokar i skeden. Flottet silas då upp och och hälles i burk. "Grevarna" kunna användas till svartbröd eller stekas ihop med potatis.

J. Å., Landskrona

Gåsleverkorv

125 gr smält gåsflott
1 1/2 kg gåslever
1 kg sidfläsk
1/2 thesked stött vitpeppar
1 struken thesked mejram
2 små lökar
1/2 matsked socker
30 gr salt
Gåshalsskinn eller svinfjälster
10 gr salt
1 liter kokande vatten

Sidfläsket kokas mört i salt vatten, sköljes ungefär 1 tim., kokas på nytt och hackas så fint, att det kan drivas genom en sil. Sidfläsket och gåsflottet få gå 2—3 gånger genom köttkvarnen, så att smeten kännes riktigt fin. Det från sidfläsket avskummade flottet kokas med löken. De övriga ingredienserna inblandas och massan arbetas smidig. Användes gåshalsen, sys den samman i den bredaste delen. Då korven blivit fylld, sys den andra sidan samman med överstygn

och får sedan koka långsamt 1/2 tim. samt avkyles därefter i kallt vatten.

Kalvlever kan även användas om man tager 50 gr mera fett. Korven kan tagas ur skinnet och serveras i snäckor och med tryffel.

C. H., Trelleborg

Leverpastej

1/2 kg svinlever
2 hg späck
4 rensade anjovisar
1 äpple
Fettet av 2 stora lökar, brynta i 50 gr margarin
3 ägg
1 hg skorpmjöl
1/2 l. mjölk
Vitpeppar
Ingefära
2 tsk salt
1 tsk socker

Till formen: 2 hg späck i tunna skivor.

Levern får ligga i vatten ett par tim., varefter den males med späcket, anjovisarna och äpplet 3 à 4 ggr genom köttkvarn. Löken skäres i ringar och brynes lätt i fettet, vilket är det som skall användas och som silas. Därefter tillsättas de uppvispade äggen, skorpmjölet och mjölken så småningom. Kryddas och avsmakas.

En form (helst avlång) beklädes med späckskivorna, varpå smeten ihälles. Smort papper överbindes. Gräddning i vattenbad i ugn, ungefär 1 1/2 tim. Pastejen bör stå till följande dag, innan den uppstjälpes.

R. S., Kristianstad

Leverpastej

1/2 kg späck
1/2 kg lever
125 gr smör
125 gr mjöl
1/2 l. mjölk
2—3 tsk salt
1 tsk kryddnejlikor
4 anjovisar
1/2 tsk vitpeppar
1/2 tsk kryddpeppar
1 tsk riven lök

Smör och mjöl fräses och spädes med mjölken. Lever och späck får gå 2—3 gånger genom köttkvarnen. Litet späck tages undan för att kläda formen. Levern röres i den uppfrästa blandningen. Kryddorna tillsättas och det hela blandas väl. Massan hälles i formen, som är tunt klädd med späckskivor. Kokas i vattenbad c:a 1 timme.

Denna sats räcker till 2 formar.

H. V., Vällinge

Leverkorv

Lever av svin förvälles 1/2 tim. 2 kg fläskkött kokas 1/2 tim. 1 kkp risgryn skållas och får koka mjuka. 1/2 kg späck skäres i fina tärningar. Lever och fläskkött males, varefter ingredienserna blandas och ältas. De kokta risgrynen inarbetas så småningom. Salt och vitpeppar tillsättes smeten, varpå densamma stoppas i raka svinfjälster tämligen löst. Korvarna kokas sakta 1/2 tim.

M. K., Malmö

Alstads prästgårds Jul-leverkorv

En svinlever samt lika kg fläskkött (ganska fett) males tillsammans. En kaffekopp skalad gul lök males med det övriga. Salt, vitpeppar och lite socker tillsättes allt efter smak. Smeten stoppas i krokfjälster (ej hårt). Korvarna läggas ett ögonblick i kokt vatten samt torkas, varefter de stekas i smör med försiktighet, enär de gärna vill gå sönder.

B. R., Malmö

Blodkorv

Till 1/2 kanna svinblod tages 1/2 stop söt mjölk. Däri vispas så mycket sammanmalet rågmjöl, att det blir som en välling. I detta lägges 1 pund småskuret ister, stött peppar, stötta nejlikor, mejram och salt efter smak. När smeten är väl blandad, öses den i väl rengjorda tarmar av svin eller oxe. De få ej bli för fulla. Korvarna igensys därefter och kokas i en god timme i lindrigt saltat vatten, varefter de upptagas och läggas att svalna.

N. S., Håslöv

Purjokorv

2 kg fläskkött, 1/3 kg späck, finskuret, 2 msk salt, 1/2 msk salpeter, 2 tsk vitpeppar och 1 msk finhackad purjo blandas. När korvarna äro färdiga rökas de lätt.

H. V., Vellinge

Potatiskorv

5 pund oxkött, 5 pund fläskkött, 5 pund späck, 5 pund riven potatis, kryddor efter smak, litet salpeter, litet vetemjöl, litet potatismjöl blandas och spädes med 1 kanna kokt mjölk.

Ph. E., Malmö

Mormors julkorv

(Recept på en härlig julkorv, som min mor och mormor lagade och som jag själv alltid lagade förr, när barnen var hemma. De talar ännu om den underbara korven, säger insändarinnan, sign. E. L., Malmö.)

2 kg fläskkött, gärna fett, males tillsamman med 1 kg halvkokt kall potatis och 4 hg lök. Köttet arbetas tillsammans med potatisen, löken, 1½ msk salt och ungefär 1 msk stött kryddpeppar.

Stoppas löst i krokfjälster (5 m.). Smaka på smeten och tag mer salt och peppar, om så önskas. Korvarna brynas sakta i flott el. smör. Stick litet i korvarna. När de äro vackert brynta runtom, späder man med buljong el. vatten och låter det hela puttra tills skinnet känns sprött.

Serveras i spadet tillsammans med rödbetor och potatis. Förvaras i spadet.

E. L., Malmö

Kokkorv

1½ hg späcktärningar
2 kg fläskkött
2 kg oxkött
2 kg potatis
2 l. söt mjölk
Salt
Vitpeppar

Oxköttet och fläskköttet tillsättes med kryddor och arbetas ½ tim., varpå potatisen och mjölken tillsättes och sist späcktärningarna. Då massan är färdig stoppas den löst, varpå korvarna sköljas med kallt vatten, ingnidas med salt. Dagen därpå läggas de i kokande vatten och kokas utan lock i 30 min. samt prickas. Kokas lämpligen i spad, som man har över efter att ha kokat ben och fläsksvålar. Litet rotsaker och potatis kan också kokas med i spadet.

N. S., Håslöv

Fläskkorv

4½ kg svinkött
1½ kg benfritt oxkött
1 kg späck
2 l. kokt mjölk el. svag buljong el. vatten
7 msk salt
1 tsk ingefära
½ tsk salpeter
5 l. potatis
3 tsk vitpeppar
1½ msk socker
Krokfjälster

Ox- och fläskköttet tvättas, skäres, males 3 gånger, sista gången med den kalla halvkokta potatisen samt späcket. Massan arbetas nu 40 min. tillsammans med kryddorna. Den kokta, kalla mjölken tillsättes under tiden, litet i sänder. Färsen avsmakas genom att steka ett prov. När den är färdig stoppas den i väl rengjorda skinn, dock ej för hårt. Då korven är färdig sköljes den, ingnides med en blandning av socker, salt och salpeter samt nedlägges i saltlake.

E. J., Hohög

Medvurst (Fulltofta)

Lika mycket oxkött, fläskkött och späck. Till 20 kg köttfärs tages 20 lod salt, 16 lod strösocker, 1 msk vitpeppar, 2 tsk salpeter, 1 dricksglas rött vin och 1 glas kallt vatten. Smeten arbetas i 1 tim, stoppas därefter mycket hårt. Korvarna rullas i salt och salpeter och hängas genast upp i kall rök för 6—8 dagars rökning. Späcket skall skäras i fina tärningar, innan det iblandas.

S. A., Malmö

Medvurst

3 kg oxkött
1½ kg fläsktärningar
18 gr starkpeppar
1 msk strösocker
1 kg svinkött
150 gr salt
1 liten msk salpeter
2 dl konjak

Det tvättade ox- och svinköttet males tre gånger, varefter det arbetas en halv timme. Späcket skäres i mycket små tärningar och tillsättes jämte de fint stötta kryddorna, salpetern och konjaken och arbetas ännu en halv timme. Därefter avsmakas färsen, varefter den stoppas i raka oxtarmar med talgsidan utåt så hårt man kan. Korven får ligga 3 dygn, varunder man morgon och kväll ingnider den med en blandning av socker, salpeter och salt.

E. J., Hobög

Lake till korv

2 kannor vatten, 2 pund salt, ¼ pund pudersocker kokas och skummas väl. Användes som lake för korv, när det blivit kallt.

Ph. E., Malmö

Kötträtter

Stekråd

En *gås* tåler att steka ungefär 3 timmar.

„ *anka* „ „ „ „ 2½ „

Ett *rådjur* „ „ „ „ 3 „

En *hare* „ „ „ „ 3 „

Viltfågel „ „ „ „ 3 „
allt på mycket sakta eld.

Oxstek 4 timmar.

Lammstek 2 „

Fläskstek 2 „

Äppelfläsk

"Innan vitaminerna uppfanns hade ändå husmödrarna insikt om nödvändigheten att ge de sina en fullvärdig, sund kost", säger signaturen, som insänt detta recept.

Fläsk stektes och i flottet efter fläsket lades äppelskivor, som fick steka upp. Serverades med potatis eller stuvningar, exempelvis av målla, som förr användes såsom spenat.

Nämndemansmor på Hven

Mors ugnstekta fläsk

3 hg salt randigt fläsk
3 dl skummjölk
1 kkp stött grovt knäckebröd
Vitpeppar

Fläsket skäres i skivor, bultas och lägges i mjölk 1 tim. Doppas därefter i det stötta knäckebrödet med litet vitpeppar. Lägges på smort stekjärn eller braspanna och sättes i ugn att grädda. Skall vändas en gång. Blir ganska sprött. Serveras med potatismos och morötter.

R. S., Kristianstad

Helstekt gris

Grisen sköljes väl och gnides invändigt med salt och peppar. Därefter lägges den i långpanna, vilken förut smorts med litet gott flott. Litet vatten hälles under grisen, som lägges på ryggen med ett vått papper över sig för att skyddas mot ugnsvärmen. Synes papperet genast bli brunt, är värmen för stark, varför grisen bör uttagas. Man får dröja litet tills ugnsvärmen blir lagom, då grisen åter insättes för stekning.

När grisen stekt 1/2 tim., vändes den om och lägges på knäna. Svålen överstrykes med smör eller gnides med ett stycke späckfläsk. Den insättes åter i ugnen och uttages efter 1/2 tim. förlopp för att åter smörjas. Efter ytterligare en liten stunds stekning är den färdig. Grisen upptages då, varefter såsen uppvispas med buljong. Grisen kan ätas både som förrätt och som stek.

A. P., Alstad

Glacerad skinka

Färsk skinka kokas i salt vatten. Då den känns mjuk upptages den och svålen avdrages, varefter skinkan putsas väl. Därpå överströs skinkan med stött socker och införes i en varm ugn för att bli brun. Då sockret är smält och ser glansigt ut, är skinkan färdig.

B. A., Burlöv

Inlagd gris

På en digris, slaktad och skållad, avskäres huvudet och grisen klyves. Varje halva hugges i fyrkantiga och avlånga bitar och fötterna läggas för sig. Allt detta lägges ett par timmar i friskt vatten, så att blodet kan utdraga. Därefter upptages köttet och lägges med skinnsidan nedåt i en kastrull med vatten och litet salt. Det skummas väl vid uppkokningen, varefter ilägges kryddpeppar och 4 lagerbärsblad; men det bör ej länge koka. Styckena upptagas var för sig och nedläggas på ett fat på samma sida, som de äro kokta.

Spadet ställes åter på elden, och man vispar 3 äggulor tillika med litet ättika. När spadet har skurit sig, upphälles det och silas genom en serviett över köttet. Då spadet stelnat, anrättas styckena med den sidan uppåt, som låg nedåt förut.

Grisen ätes med majonnäs eller ättika.

N. S., Nordanå

Rullsylta

Av slaksidan å ett större svinkreatur tages en halv aln i fyrkant. Köttet frånskäres, men man lämnar något av späcket vid skinnet att medfölja köttet. Därpå beströs fläsksidan med peppar, nejlikor, ingefära och salt. Köttet vikes sedan ihop som en rulle och omlindas med segelgarn, varpå det får koka i saltvatten tills det blir mjukt. Därpå upptages det och förvaras i lindrig saltlake.

När syltan användes skär man den i skivor tvärs över rullen och man äter den med ättika.

N. S., Håslöv

Stekt sylta

Rätt tjocka skivor sylta doppas i ägg och skorpmjöl och stekas hastigt i smör. Serveras till stuvad kål eller brunkål.
J. A., Bjärred

Mors saltlake till kött

Köttet gnides först med en blandning av salt, socker och salpeter. Till en stor oxbringa beräknas 6 msk salt, 4 msk socker och 1 msk salpeter. Köttet skall ligga ingnidet 1 dygn. Därefter öses kokande saltlake över: 4 l. vatten, 4 dl salt, 3 msk socker. I denna lake skall köttet ligga 2—3 dygn, varpå det är färdigt att koka. Salt kött lägges alltid i kallt vatten vid kokning. Överblivet kött kan åter läggas i laken. Alla köttslag kunna användas för inläggning, såsom grishals, tungor o. s. v. *R. S., Kristianstad*

Lungmos

En lammlunga, ett hjärta och en halv lammlever får ligga 1/2 timma i vatten, så att blodet kan bortrinna; sedan frånskäres det odugliga. Inälvorna kokas i litet vatten med salt uti, tills det blir mört, varefter det upptages och hackas fint. Därpå sättes det åter på elden med 4 lod smör, 1 matsked mjöl, 1 stött skorpa, 1 jumfru ättika, 1 stop av det silade lungspadet, några sköljda korinter samt socker och salt samt kokas ungefär en halv timme.

Lungmosen serveras till lammhuvud. *P. A., Kvidinge*

Skånsk kallops

Högrev eller innanlår av oxe skäres i bitar och lägges i grytan i ett lager, vilket överströs med vetemjöl. Ett par lagerblad, några krydd- och vitpepparkorn samt rikligt med rödlök iläggas. Därpå lägges ett nytt lager kött och så återigen kryddor. Över det hela slås slutligen hett vatten och så får köttet sakta koka, tills det blir mört. Köttet skall ej brynas! För att få färg på såsen kan man tillsätta litet soja. Serveras med rödbetor. *A. P., Alstad*

Kålkallops

1 kg benfritt oxkött skäres i bitar, bultas och brynes i 2 msk smör, varefter saltas och peppras. Ett litet vitkålshuvud skäres i småbitar och brynes tillsammans med köttet. 1—2 thekoppar buljong eller vatten påhälles, varefter köttet får koka under lock 2—3 tim. Såsen redes med 2 msk mjöl, utrört med litet vatten. Smaksättes med salt, kryddpeppar, sirap och ättika.

B. S., Örtofta

Kallops på dricka

2 kg oxkött skäres i lagom stora bitar och tvättas noga samt nedlägges därefter i en gryta tillsammans med en stor gul lök, som skalats och sönderskurits. Några kryddpeppar-korn, litet salt, lagerblad och c:a 4 msk vetemjöl iblandas. Därpå påhälles svagdricka så att det står något över köttet. Får så koka sakta med omrörning då och då. När köttet är mört, är rätten färdig. Den serveras med potatis, gurka och lingon.

B. S., Örtofta

Dumpling

Gör en deg av 3 halvstop (1 halvstop=6,5 dl) kokt, riven potatis, 3 hela ägg, litet salt, socker, vitpeppar samt 1 kkp mjölk. I denna inarbetas 4½ thekoppar vetemjöl. Degen kavlas ut till ½ tums tjocklek på en mjölad duk. På degen lägges ett lager fläskskivor, därpå ett lager stekta biffar med peppar, smör, mjöl och kulör på varje bifflag. 3 varv fläsk och 2 varv biffar. Därpå hopvikes degen över köttet och duken knytes väl över det hela. Alltsammans nedsänkes i kokande vatten och får koka i c:a 3 tim. Kokt vatten spädes på emellanåt.

Till sås användes smält smör. Dumplingen tages upp ur grytan och uppstjälpes med försiktighet.

E. A., Åkarp

Mormorsbiffar

Malet oxkött formas till små tunna biffar, vilka läggas i en smord panna. Biffarna beströs med salt och vitpeppar samt litet finskuren lök, varpå det hela överströs med finstött skorpmjöl, så att det döljer biffarna. Några smörklickar läggas ovanpå, och så lägges ett nytt lager av biffar, vilka likaledes beströs med kryddor, lök och skorpmjöl.

Över det hela hälles sedan buljong, varefter rätten får stå och puttra. När den är färdig efter c:a 1 tim., avsmakas såsen med konjak.

L. Å., Lund

Biff med Hindernisse

Biffen stekes som vanligt. Skurna champinjoner och vin röres i brun sås. Ett stekt ägg lägges ovanpå biffen och därpå en kluven sardell.

Serveras med pickles vid ena änden och hummer vid andra änden av fatet.

E. L., Trolleholm

Panerad Oxbringa

Av överbliven kokt oxbringa skäres vackra skivor, som saltas och peppras, varefter de doppas i uppvispade ägg och vändas i rivebröd, uppblandat med litet mjöl och hackad persilja.

Skivorna stekas gulbruna och serveras sedan med brun sås och grönsaker.

P. A., Kvidinge

Wienerschnitzel

En gödkalvskotlett utan ben steks i litet smör i en panna. En sås tillredes av brun sås, vin och kluvna champinjoner. Såsen hälles över wienerschnitzeln, en skiva citron lägges på densamma och på citronen en kluven sardell.

E. L., Trolleholm

Min härliga kotlettkrona

1 kg kotlettrad
Salt
Vitpeppar
Ingefära

Man beräknar en kotlett per person. Kotlettraden putsas, köttet ingnides med kryddorna. Kotlettraden böjes i halvcirkel, så att ändarna möts och bilda en cirkel med bensidan utåt. Bind hårt om med ett snöre. Ställ kronan i en stekpanna och låt köttet få färg, minska därefter värmen något. Beräkna 1½ tim. stektid.

Kronan kan serveras med små fina ärter och nykokt potatis.

A. J., Eket

Griljerat lammkött

Kallt, kokt lammkött äggas och bröas samt brynes på järn. Smör slås över. Serveras med grönsaker.

E. J., Hohög

Stekt lammlever

1 lammlever lägges i vatten, så att blodet utdrages. Levern skäres sedan i skivor, vilka mjölas, saltas och peppras. Brynes i smör med 2 tunna skivor lök i pannan. Spädes med gräddmjölk. Får stå och puttra omkring 15 min. Avsmakas med litet ättika och socker.

J. P., Hammenhög

Fårstek

2 kg fårlår putsas och torkas. Köttet späckas med en deg av sammanknådad persilja eller timjan eller mynta och smör. Steken lägges i en panna, litet vatten tillsättes och får steka i god värme 3—4 tim. Steken bör ofta ösas. Innan den uttages ur ugnen smaksättes såsen med salt och spädes med buljong

J. A., Bjärred

Fårfiol

Ett fårlår putsas och sockersaltas i ungefär en veckas tid. Tas ur laken, avtorkas och lägges på en panna i mycket svag ugnsvärme. Där får det stå och torka. Man kan se då det är lagom genom att sticka en köttgaffel igenom låret. Man kan beräkna att det dröjer 6—8 tim. innan det är färdigt.

När det kallnat kan av fårfiolen skäras ett bra smörgåspålägg.

B. S., Örtofta

Skånsk fårfiol

Ett fårlår putsas och grönsaltas. Efter ett par dagar tages det upp, torkas och hänges i starkt drag, helst å varm plats.

B. A., Klippan

Rådjursragu

Innanlåret av rådjuret skärs i vackra bitar, bultas och späckas tätt på den ena sidan. Brynes i smör med litet mjöl i, spädes med tunn jus och får koka däri tills det blir mört. Lägges upp på en krustad av potatismos. Om det behövs så jämnas såsen något mera och små frikadeller, lök, kastanjer, champinjoner och oliver iläggas.

Köttet lägges upp på en risgrynsbotten. Det tunna av såsen serveras till. Garneras med halvmånar av smördeg.

E. L., Trolleholm
(Kungl. Slottet, Köpenhamn)

Stekt hare

Skinnet flås först av haren och alla hinnor borttagas, varefter den rensas väl invändigt. Huvudet och bogen frånskäras, jämte så mycket av sidobenen, att den kan ligga flat på fatet. Benen läggas över varandra och hopknytas. Sedan sköljes och putsas den väl samt späckas med späckfläsk. Så knäckes den litet i benen på ryggen och sättes på elden med ett stycke smör uti en därtill passande kastrull med täckt lock.

När haren är brynt och har vacker färg, så spädes den med litet buljong eller mjölk, varuti den får puttra litet. När haren är stekt, upptages den, och såsen uppvispas med litet mjöl och buljong samt uppsilas därefter.

I. J., Skivarp

Stekta kaniner

Sedan kaninerna äro flådda, urtagna och sköljda läggas de i ett djupt kärl med rosenmarin, basilika och timjan. De ställas därefter på ett svalt ställe 24 timmar, varefter de stekas och serveras som hare, men med den skillnad, att några droppar dragonättika vispas i såsen.

L. Å., Lund

Köttbullar

(Enligt ett recept från ett borgerligt kök på 1800-talet.)

Skär 2 à 3 skålp. oxkött (det kan även blandas med kalv- eller fårkött), hacka och bulta det noga. Tag 1/2 kanna mjölk, vispa den i ett fat tillsammans med
2 sk gott vetemjöl
1 tsk stött vitpeppar
1 tsk stött ingefära
1 tsk riven muskot
1 skedblad fint salt

Lägg det hackade köttet däri, arbeta det väl, späd på mera om det behövs. Sätt en stekpanna på spisen med 1 sked

smör. Häll litet ljumt vatten i en spillkum, doppa en träsked däri och tag lagom stora bullar ur smeten och lägg dem i pannan.

Då köttbullarna äro brynta på båda sidor, upptagas de, vatten hälles i pannan och får koka upp. Bullarna nedläggas åter i pannan. Ett par rödlökar och ett par sockerbitar samt litet mera salt ilägges och bullarna få koka en god stund.

E. J., Hohög

Köttpudding

1½ msk smör och 3 msk mjöl sammanfräses, spädes med 4 kkp buljong. Såsen får koka litet och kryddas med salt och peppar och en fint hackad purjolök. I denna sås värmes 4 kkp i tärningar skuret oxkött och stuvningen slås i en väl smord och bröad form. 3 ägg vispas upp och blandas med 3 kkp mjölk, salt och socker, och äggstanningen hälles över puddingen. Över detta strös litet finhackad persilja och formen sättes in i lagom varm ugn och får stå tills puddingen är färdig och fått en vacker färg. Serveras med smält smör och potatis.

E. J., Hohög

Leverpudding

Levern av 1 spädkalv eller ½ gödkalv rives rå och blandas med 4 ägg, 1 kkp söt mjölk och 2 kkp grädde, som först vispats, 3 (ettöres-)skorpor, 1 kopp skirat smör samt salt, peppar och socker efter smak. En form smörjes väl, och fläskstrimlor läggas i rutor i bottnen. Levermassan ihälles, varefter det hela bakas i vattenbad omkring 1 tim. Till sist sättes dock formen på bara ugnen ett tag, så att fläsket i botten blir ljusbrunt.

S. A., Malmö

Kalvbrässkotletter

1/2 kg kalvbräss
1 ägg
Vitpeppar
Salt
2 hg kokt potatis

Brässen får ligga i vatten 1 tim., blancheras därefter och kokas i 5 à 10 min. Därefter males den tillsammans med potatisen. Ägget och kryddorna iblandas och smeten formas till små avlånga kotletter, vilka doppas i skorpmjöl och brynas lätt. Serveras med ärter.

Rätten är god som varm smörgås, med en stekt äppleskiva under kotletten.

R. S., Kristianstad

Hjärnpudding

Hjärnan av en gris hackas fint, 3 ägg, 2 msk skorpmjöl, 1/4 liter mjölk, salt, en knivsudd malen vitpeppar och litet socker efter smak blandas tillsammans med hjärnan och alltsammans slås i en smord form.

Bakas i svag ugnsvärme och provas med en sticka.

M. O., Malmö

Kokta gäss

Gåsen eller gässen lägges i en kastrull, sedan de väl rengjorts. Vatten slås över dem och kastrullen sättes över elden. När det kokar skummas väl och några lagerbärsblad och litet kryddpeppar lägges i. När gässen äro kokta, tagas de upp och delas i stycken och läggas i formar. Spadet, i vilka de kokts, tillsättes med gelatin, och ett par äggvitor vispas och slås i. Röres tills det kokar, tages av elden, får svalna något och påsättes elden igen, sammanlagt tre gånger. Därefter silas såsen genom duk och slås sedan på köttet i for-

marna. Dessa förvaras på kall plats för att spadet skall stelna.

När det skall serveras, vändes formarna och à la dauben lägges på fat. Man bör därför se till, att de vackraste köttbitarna komma i botten av formen, när köttet nedlägges.

E. J., Hohög

Gåsaladaube

Gåsen urtages och kokas, litet ättika och salt tillsättes vattnet. När gåsen är kokt, tages den upp och får stå till dagen efter. Då uppskäres den i vackra skivor och lägges i formar. Flottet skummas väl av spadet, som sedan får koka upp med mera ättika och socker. 3 blad gelatin lägges i vart kvarter vatten. Det klaras sedan med äggvita och silas samt slås på köttet. När det sedan stelnat kan man smälta buljongflottet över, så håller det sig längre.

H. A., Tollarp

Sås till alla sorters aladaube

1 par äggulor och litet mjölk hälles i en gryta och vispas tills det kokar. Litet vetemjöl tillsättes, så att såsen blir rätt tjock. Vispas tills det kallnar, så att såsen ej skär sig. Därpå sättes smak med ättika, socker och gul senap (utrörd i litet kallt vatten) samt en nypa salt.

H. A., Tollarp

Stekt Gås

Gåsen plockas och skållas väl, skäres upp och rensas samt sköljes. Litet peppar och salt strös i den och ett par klyftor äpplen, från vilka kärnhuset är borttaget, läggas i. Gåsen sättes sedan upp och stekes i braspanna i sky. Vändes och öses väl under stekningen. När den blir väl genomstekt serveras den antingen varm eller kall.

E. J., Hohög

Rökt gåsbröst

Gåsbrösten skäras ut, ingnidas med 4 delar salt, 2 delar socker och 1 del salpeter och läggas med köttsidorna mot varandra i press i 2—3 dygn. Därefter upptagas de, rullas i vetekli och läggas 6—8 dagar i kallrök över ett galler i skorstenen. När de äro färdigrökta avtorkas de väl.

B. S., Örtofta

Kyckling Villeroi med stuvad sparris

Kycklingarna kokas som vanligt i halvflott. Bröstet skäres så nätt av med vidhängande vingben, putsas och får kallna. Doppas därpå i tjock sås med finhackade champinjoner i. Det bör också vara jus i såsen, eljest stelnar den ej på kycklingen. Bestrykes eller doppas i ägg, sedan i mycket fint rivebröd. Kokas i flottyr.

Kycklingarna läggas på risgryn med en risgrynsbård omkring, vari man lägger stuvad sparris.

E. L., Trolleholm
(Kungl. Slottet, Köpenhamn)

Kyckling Tartare

Kycklingarna sättas upp som vanligt och kokas i halvflott. Därefter klyvas de, bröstet skäres av med vidhängande vingben samt läggas i press. Smör och äggulor få tjockna på spisen under jämn omröring och får sedan svalna. Kycklingarna doppas eller bestrykas därmed, läggas därefter i rivebröd samt halstras.

Serveras med jussås och majonnäs med gräslök i.

E. L., Trolleholm
(Kungl. Slottet, Köpenhamn)

Ungerska kycklingar

Små kycklingar sättas upp som vanligt, får steka litet i smör, men ej brynas. Sur grädde eller i brist därpå söt grädde och litet Rhenskt vin slås på, så det går nästan över dem, litet finhackad lök och paprika får småkoka i 1½ tim. eller två. Såsen redes av med smör och mjöl samt litet jus.

Serveras med ris som först är brynt i smör och sen får småkoka i mycket litet buljong.

E. L., Trolleholm
(Kungl. Slottet, Köpenhamn)

Kapuner med kastanjer

Kapunerna kokas i halvflott. Läggas upp i krans. Kastanjer stuvas i ej för tjock sås och läggas inom kransen. Resterande serveras tillsammans med såsen.

E. L., Trolleholm

And à la turqois

Anden fylles med ris uppfräst i smör, och salt samt litet sherry, sys väl ihop och kokas i halvflott. Serveras som hönsfrikassé och garneras med kokta tomater.

(Halvflott = mycket fet buljong.)

E. L., Trolleholm

Stekt Duva

Morötter, selleri, litet rökt skinka, timjan, peppar, ingefära brynes i smör, spädes med jus och får koka 1 timme eller 2, silas. Duvorna späckas och uppsättas, kokas i ovanstående tills de bliva möra, varefter de klyvas och putsas och hållas varma i litet av spadet. Såsen tillredes av vitlök och madeira.

Serveras på köttfärsbotten med färserade oliver ovanpå, och runt omkring duvorna garneras med kroutonger i halvmånar. Såsen serveras till med olivspadet ihållt i såsen.

E. L., Trolleholm
(Kungl. Slottet, Köpenhamn)

Boels fasanrätt

1 st fasan (eller 3 st duvor) iordningställas och läggas i kallt vatten för att koka, skummas väl. I spadet lägges ned vad man har tillhanda av grönsaker och kryddor (Låt gärna fantasien spela, utan fantasi ingen matmamma!): morötter, persilja, purjo, selleri, timjan, kryddpeppar, lagerblad, salt o. s. v. Kokas dagen före användandet och får kallna i spadet. Allt kött tages av skrovet, delas i lämpliga bitar och lägges i en eldfast form. Av spadet göres en stadig sås, ev. med svamp. Såsen hälles över köttet och det hela gratineras i ugn.

"Jag vill lova, att det smakar fågel", tillägger insändarinnan.

Till ovannämnda rätt bjuds ofta som sallad syltade paradisäpplen.

Nämndemansmor på Hven

Mjölrätter

Havresoppa

1 kvarter havregryn kokas med en kanna vatten i en timme eller tills den blir tjock som vanlig välling. Silas genom durkslag, så att inte grynen medfölja. Därpå spädes soppan med 1 stop mjölk, så att den blir helt tunn. Därpå ilägges 2 händer väl rensade russin, 2 lod skalade och fint stötta bittermandlar, litet smör, salt och socker (efter smak). Det hela kokas i en kvart.

Serveras med stekta vetebrödsskivor eller tärningar. Den som så önskar kan, innan soppan serveras, slå 1 kvarter tjock, söt, vispad grädde i soppan.

E. L., Trolleholm

Stänkvälling

2 ägg vispas väl, tillsättes med 2 msk vetemjöl, 1 msk smält smör, litet salt och 2 msk socker. Allt detta arbetas till en smidig deg. Två liter mjölk får koka upp med en bit kanel och 1 tsk socker. Degen pressas genom durkslag i mjölken. Får sakta koka och ställes sedan vid sidan om hetaste värmen i 5 minuter.

E. J., Hohög

Päronvälling med korngryn

Korngryn sköljas och kokas i mjölk tills det hela blir en välling. I bitar skurna päron tillsättas och få koka mjuka i vällingen. Smaksättes med litet salt och socker.

P. A., Kvidinge

Skånsk Purravälling

1 kg salt fläsk tvättas och får koka upp i vatten. Skummas väl under kokningen. 1 kålrot skärs i bitar och ilägges tillsammans med 1 kaffekopp korngryn, och alltsammans får koka. Ungefär en kvart innan soppan är färdig ilägges 1 liter skuren potatis för att också koka i densamma, varefter smaksättes med peppar.

L. Å., Lund

Vetebrödssoppa

Sedan skalken på vetebrödet, om det är bränt, är frånskuren, skäres brödet i skivor och kokas i vatten tillika med ett stycke smör, 1 näve korinter, kanel och citronskal. Vid serveringen tillsättes ett kvarter söt grädde.

P. S., Degeberga

Risgrynsgröt

1 pund risgryn sköljes först 2—3 gånger i kallt och sedan i kokande vatten. Därpå tages 5 stop söt, helst nysilad mjölk, som sättes på elden, och när den kokar, läggas grynen i jämte ett litet stycke smör, som användes för att få grynen fortare mosiga. Något finstött mandel giver gröten en angenäm smak. Skulle det vara brist på mjölk, kan gröten, när den är närapå färdig, påspädas med litet kokande vatten, och i så fall vispas ett par äggulor i ett kvarter grädde, som slås i jämte salt. Kokas i 1½ timme.

Gröten ätes med vin och socker eller söt grädde.

P. S., Degeberga

Risgrynsvattengröt

Till 1 pund risgryn tages 4 stop vatten. Grynen läggas i vattnet, när det kokar, och när grynen blivit lagom kokta tillsättes korinter, salt, smör, socker och slutligen 1 kvarter franskt eller annat vitt vin. Den ätes med rött vin, blandat med litet vatten, eller med söt grädde och socker.

P. S., Degeberga

Rågmjölsgröt

Grovt rågmjöl
Salt vatten

Vatten kokades upp med saltet, och rågmjölet vispades i och koktes en halv timma. Med sirapshåla och lingon och mjölk var det en god rätt, och man sov gott efter en sådan kvällsvard.

Nämndemansmor på Hven

Råggrynsgröt

Man tager råg som är nyss skördad och tröskad eller endast sådan, som är avfallen på logen. Den vannas och sköljes samt lägges sedan på linne i solen att torka. En järngryta sättes på elden, och när den är het, lägges rågen däri och röres flitigt omkring, till den börjar spraka, blir gulbrun och krasar mellan tänderna. När den är så torr males den på en handkvarn. Då den males, får den ej bliva mjöl utan så grov som fina gryn. När detta är gjort, vispas den i kokt vatten med salt uti och behandlas alldeles som vanlig vattengröt. Den får koka en hel timme. Den ätes med god gräddmjölk.

Denna gröt är hård, då den blir kall, och kan därför skäras i skivor och stekas gulbrun i smör. Den ätes även då med god gräddmjölk.

I. P., Höör

Smörgröt

1/2 pund smör sättes på elden. När det börjar koka vispas däri 20 lod vetemjöl, en näve i sänder, tills den släpper från skeden. Detta påspädes efter hand med kokande vatten eller mjölk, således att gröten kokar väl mellan varje gång den spädes, samt under stark omröring och arbete, så att den icke bliver klimpig men seg. Omkring 3 stop vatten erfordras.

Den serveras med kanel och socker.

I. P., Höör

Potatismjölssoppa

3/4 pund potatismjöl röres efterhand i 4 stop mjölk. 1/2 pund smör lägges i, varefter det sättes på elden och omröres jämnt och starkt, så att det icke blir klimpigt. Så snart det kokar, är gröten färdig. Den bör då genast avtagas och serveras. Litet salt iröres till sist före måltiden.

H. A., Tollarp

Pannkakor på vers

Slå till skum tre större ägg,
Tre skedar socker därtill lägg.
Vispa grädde ett kvarter,
Blanda mjöl ett halvt kvarter.
Och till slut i smeten rör
Trenne skedar skirat smör.
Grädda den i lagom ugn.
Mist ej tålamod och lugn!

E. J., Hohög

Stenkakor

1/2 l. mjölk kokas upp, så den blir ljum. 25—30 gr jäst löses däri, 1 tsk salt samt 1 uppvispat ägg iröres. Vetemjöl arbetas i, tills det blir en ganska lös deg, vilken ställes att jäsa. Litet flott smältes i ett stekjärn och degen lägges i klickar i järnet och stekes som små pannkakor.

Serveras varma med lingon.

S. A., Malmö

Mors våfflor

212 gr vetemjöl
3 dl vatten
1 msk socker
1 ägg
50 gr smält margarin
1/2 dl tjock grädde (helst sur)

Allt hopröres, sist grädden, till hårt skum. Gräddas.

R. S., Kristianstad

Efterrätter

Nyponsoppa

Nypon kokas i vatten. När de äro kokta passeras de genom en sikt, slås sedan tillbaka i pannan med mera vatten. Litet rödvin, socker och sherry slås i och när soppan kokar, jämnas den med potatismjöl, varefter litet russin och skuren mandel ilägges.

Serveras med gräddskum och skorpor.

Ph. E., Malmö

Sagosoppa

Vita sagogryn tvättas väl och vispas i kokt vatten med litet kanel, russin och citronskal. Kokas tills grynen se klara ut, varpå ihälles litet franskt vin eller krusbärssaft. Sockras efter smak.

E. L., Trolleholm

Ungersk vinsoppa

Pärlgryn kokas i vatten tills de bli mjuka och jämna. Däri ilägges russin och korinter, som få koka. Sedan iblandas socker, vitt vin och litet saft, så att soppan får en vacker ljusbrun färg. Litet citronskal ilägges. Legeras med vitt vin och äggulor.

Serveras med små skorpor.

E. L., Trolleholm

Ölsupa

1 stop god svagdricka, 2 kardemummor och 1 bit ingefära kokas i en kastrull. När det är uppkokt, vispas 1 kvarter söt mjölk med en näve gott vetemjöl och slås i det kokande drickat samt vispas flitigt tills det kokat upp igen. Socker eller sirap tillsättes efter behag.

Om man så vill kan stekta brödcretonger serveras till.

I. J., Skivarp

Drickessua

Kanter och bitar av grovt bröd
Svagdricka
Sirap
1 bit ingefära

I en soppskål lades brödet. Drickat, sirapen och ingefäran kokades upp och hälldes kokande het över brödet, ett lock lades på och soppan fick stå en stund. Det kunde hända, att man fick en slurk grädde till, när anrättningen serverades.

Nämndemansmor på Hven

Mors äggkräm

2 ägg
2—3 msk socker
Skal av 1/4 citron och saften av 1/3 citron
1 tsk vaniljsocker
1 1/4 dl tjock grädde
1 gelatinblad

Äggulorna röras med sockret tills det blir pösigt. Citronsaften iröres så småningom. Äggvitorna och grädden vispas var för sig till hårt skum. Gelatinbladet upplöses. Alltsammans hopblandas försiktigt, äggvitorna sist. Garneras med sylt och biskvier.

R. S., Kristianstad

Äggkräm

1 liter gräddmjölk sättes på elden för att koka. Litet socker och några droppar vanilj efter smak tillsättes. 8 äggulor och en bra thesked potatismjöl vispas upp i en skål, varpå litet av den kokta gräddmjölken slås i de vispade gulorna. Sedan slås hela smeten över i kastrullen med mjölk och man låter det hela tjockna, Men nu får det inte lov att koka. Sedan vispas smeten då och då, till dess den är nästan sval.

Äggvitorna slagna till hårt skum slås i, sedan smeten kallnat, kort innan rätten skall serveras.

L. Å., Lund

Äggost

20 hela ägg vispas, dock icke tills de blivit tjocka. Under tiden kokar man söt mjölk, omkring 1 kanna, äggen slås däri och bliva då till ost. Denna upptages med ett durkslag och kramas, när den blivit kall, genom en spruta med fin stjärna. Man bildar den i en topp på fatet och strör sedan över det hela med finskurna mandlar samt kanel och socker.

Serveras med grädde och socker.

P. A., Kvidinge

Äggöl

1/2 stop god svagdricka samt 1/2 kvarter öl sättes på elden tillika med en liten skiva gult skal av en citron, 1 bit kanel samt 2 krossade kardemummor. Socker efter smak. När det har kokat, vispas 2 äggulor i en soppskål, varuti det kokande drickat hälles.

Serveras på tallrikar eller i koppar med skorpor eller rostat bröd.

M. S., Billeberga

Ölost

6 kvarter mjölk och 2½ kvarter öl kokas var för sig. I ölet lägges socker efter smak. Då båda dryckerna koka slås först mjölken upp och därpå ihälles ölet under ständig vispning.

P. R., Eslöv

Varm citronpudding

1 kanna mjölk och 1 pund smör sättes på elden. När det kokar upp, vispar man rismjöl i, så att det blir en tjock gröt. Skalet och saften av 3 citroner iröres. När det svalnat litet iröras 16 äggulor, en i sänder, varpå man slår vitorna till skum, vilket sakta iröres. Alltsammans hälles i en form, som sättes i vatten och gräddas i lagom ugn.

Serveras med saftsås.

Ph. E., Malmö

Franzmansdorf

Risgryn kokas i vatten med socker och vanilj. Då grynen äro kokta och kallnade blandas de med till hårt skum vispad grädde. Vill man ha massan fast, löser man upp gelatin och rör in den i massan.

Lägges i skål och garneras med inkokta äpplen och päron.

Ph. E., Malmö

Apelsinrätt

5 hela ägg och gulan av 5 ägg vispas väl och röres samman med 5 hg socker och saften av 4 apelsiner jämte det rivna skalet av 1 apelsin och kokas därefter till kräm. När den är färdig sättes den att kallna, varpå ihälles 1½ l. vispad gräddskum. Massan upplägges i glasskålar och garneras längs kanten med apelsinklyftor.

Denna portion är beräknad för 16 personer.

E. J., Hohög

Järnvägskräm

7 kkp vatten
4 msk sirap
3 msk ättika
1 bit kanel
1 kkp potatismjöl

Sirapen och ättikan tillsättes vattnet, därefter även mjöl och kanel. Får ett uppkok.

E. J., Hobög

20-minuterspudding

1 stop söt mjölk uppkokas. Det rivna skalet av en citron, mandel eller vanilj tillsättes, så att det blir god smak. När det hela blivit kallt hällas 8 (man kan taga endast 6 om man vill) väl vispade ägg i mjölken och allt blandas väl. Därpå hälles smeten i en form med brynt socker eller fin sirap. Kokas i kokande vatten i 20 min.

E. J., Hobög

Karl XV:s pudding

24 lod smör skiras och röres tills det kallnar. 1 pund socker, 1 pund fint stött sötmandel, 2 lod bittermandel, 6 äggulor och 6 lod vetemjöl blandas väl. Därpå iröres 2 äggvitor, slagna till skum. En form smörjes och bröas väl och beklädes med smeten. Formen fylls sedan med kokta katrinplommon, ur vilka kärnorna först borttagits. Därjämte tillsättes kokta äpplen, antingen torkade eller friska. Det hela täckes av ett lager smet.

Puddingen gräddas gulbrun och ätes varm eller kall med vaniljsås. Degen räcker att bekläda två formar.

E. A., Burlöv

Karamellpudding

1½ kkp socker brynes och därmed glaceras en bleckform.
5 ägg
5 dl mjölk

Mjölken kokas upp. Äggen vispas upp något och den kokande mjölken hälles till och alltsammans vispas kraftigt samt hälles genast i formen och bakas i vattenbad.

Serveras med sin sås, varm eller kall.

M. S., Billeberga

Potatisefterrätt med äpplen

1 kg potatis kokas, skalas och mosas. Saft och skal av 2 citroner hälles i en skål, i vilken lagts 250 gr socker. Häri iröres 5 ägg, ett åt gången, samt 125 gr hackad sötmandel.

Potatismoset blandas i, litet i sänder, och slutligen tillsättes en stor tallrik äppelkräm. En form smörjes och strös med bröd. Däri hälles degen och formen ställes i en ej för varm ugn. Gräddas bortåt 2 timmar.

M. S., Billeberga

Raggmunk

1½ l. potatis
2 kkp mjölk
1 kkp mjöl
½ msk salt
1 msk socker
Flott för stekningen.

E. J., Hohög

Skånskt släbosnus

Man river inte allt för nytt grovt bröd, blandar det med cacao och socker efter smak. Ett lager av detta lägges i en glasskål och ovanpå några klickar sylt eller gelé samt här och där klickar av vispad grädde. Så fortsätter man med ett lag bröd, ett lag sylt o. s. v. tills skålen är fylld. Garnerar slutligen med grädde och sylt.

S. A., Malmö

Potatiskaka

250 gr riven potatis
250 gr smör
250 gr vetemjöl

Smöret smältes, varpå iröres först den rivna potatisen och därefter mjölet. Degen utkavlas och gräddas i 2 bottnar, mellan vilka man lägger sylt och beströr kakan med socker.

E. J., Hohög

Havregrynspudding

Överbliven havregröt och kokta katrinplommon lägges varvtals i en smord form. Överst rivebröd och klickar av margarin. Gräddas i ugn. Serveras med vispgrädde.

E. J., Hohög

Smörbullar

1 pund mjöl, 1/2 pund smör, 1/2 stop vatten röres väl över elden tills det är väl bakat. Sedan iröras 12 ägg, ett i sänder. Man tager därefter en full sked av degen och lägger degen på en väl smord plåt. Bakas i en lagom varm ugn.

Serveras med vispad grädde.

E. J., Hohög

Risgrynspudding

1/2 skålpund risgryn kokas i mjölk till gröt, öses upp och får kallna. Därpå iröres 12 äggulor, socker och sötmandel efter smak. Sist inröras de till hårt skum slagna vitorna, det hela slås i smorda och brödbeströdda formar med lock och kokas i vattenbad, men kan också bakas i vanliga formar i ugn.

Serveras med saftsås.

Karna Jönsdotter
gm. L. J., Skivarp

Karna Kocks Krusbärspudding

Detta recept är hämtat ur "Karna Kocks" anteckningar, berättar insändarinnan, sign. L. J., Skivarp. Antagligen har någon annan skrivit dem efter hennes diktamen, eftersom hon själv inte kunde skriva. Hon hette egentligen Karna Jönsdotter, men eftersom hon på sin tid var en berömd och i trakten ofta anlitad kalaskokerska kallades hon allmänt "Karna Kock". Hon var tvillingsyster till min farmor och född på Tånemölla i Solberga socken den 1 juni 1827.

Om Ni har någon användning för dessa recept, som jag själv har prövat (fast i betydligt förminskad form) och funnit vara utmärkt goda, och om Ni ville signera dem med Karna Jönsdotters namn, skulle det glädja mig mycket, slutar insändarinnan sitt brev. Vi hoppas på detta sätt ha uppfyllt hennes önskan!?

3 kvarter krusbär snoppas och sköljas samt läggas i en kastrull tillsammans med lagom mängd socker och kokas utan vatten under omröring, tills de spricka sönder och bli simmiga, varefter de få svalna.

½ skålpund veteskorpor blötläggas över natten i 3 kvarter grädde. 16 ägg med 6 vitor ifrån vispas och blandas med krusbären och de i grädden upplösta skorporna. 10 matskedar smält smör iröras, varpå smeten slås i smorda och bröade formar och gräddas i ugn eller kokas i vattenbad.

Serveras varm eller ljum med grädde.

L. J., Skivarp

Trollmos

Man rensar en tallrik äpplen och steker i ugnen. Sedan iröres 3 hg socker väl, därefter vispas 4 äggvitor och sedan röres hela massan tillsammans en hel timme.

Man kan dessutom ha urkärnade plommon eller päron i.

B. A., Åkarp

Risgrynskaka

Koka upp en kanna vatten, lägg däri 3 jumfrur väl sköljda risgryn och koka sakta, tills grynen svälla ut, häll då upp dem i ett fat. Vispa ihop
3 kvarter söt mjölk
2 ägg
1 jumfru smält smör
Några skedblad socker
6 rivna bittermandlar
1 jumfru fint stötta skorpor
Kokta russin

Lägg grynen i denna blandning, rör om och häll det hela i en smord och mjölad form. Grädda tills kakan får en vacker färg.

Kakan ätes med en sås, beredd av
1/2 kvarter saft
1/2 kvarter vatten
1/2 sk potatismjöl, blandat med några skedar vatten.

Potatismjölet vispas i, då såsen kokar.

E. J., Hohög

Kall Katrinplommonpudding

425 gr katrinplommon kokas med socker och vatten alldeles mjuka och passeras väl. 2/3 l. grädde vispas till hårt skum. Några valnötskärnor hackas fint och nedröras jämte grädden i plommonmoset. Sist iröras 6 blad i ljumt vatten upplöst gelatin. Smeten hälles i form för att stelna. Serveras så kall som möjligt.

E. L., Trolleholm

Snabbkaka

4 ägg vispas väl, varefter iröres 4 skedar mjöl, 16 skd mjölk, 3 msk smält smör samt socker och citron efter smak.

Smeten hälles i en stekpanna och gräddas i varm ugn c:a 1/2 timme. Serveras med sylt.

E. J., Hohög

Snö

1/2 kg socker, 1 l. vatten och 4 äggvitor vispas länge. Citron tillsättes efter smak. 10 blad gelatin upplösta i vatten tillsättas.

Alltsammans vispas till dess gelatinet ej längre lägger sig på botten, därefter får smeten stå och stelna.

Av de 4 äggulorna, 1/2 l. grädde och litet socker göres en kräm, som serveras till.

E. J., Hohög

Husförhörskaka

6 ägg
375 gr mjöl
500 gr socker
120 gr smör

Äggulorna och sockret röras till skum, blandas med mjölet, citronavriv och smöret. Sist islås de till skum slagna äggvitorna. Gräddas i smörform 1/4 tim. Serveras med god sylt.

S. N., Vallby-Salarp

En nätt kaka

4 sk smör fräses med 4 strukna sk vetemjöl. Däri vispas 48 cl grädde., varefter den väl kallnade smeten försättes med 4 hela ägg. Socker och citron tillsättes efter smak.

På ett fat, som tål ugnsvärme, utbredes nu tämligen tjockt med mos av färska eller torra äpplen, varpå smeten slås över och det hela gräddas i svag ugn.

Satsen är beräknad för 7—8 personer.

S. N., Vallby-Salarp

Tysk Körsbärskaka

3/4 kg sura körsbär rensas och urkärnas samt blandas med 175 gr strösocker och få stå ett par timmar att draga. 8 äggulor röras till skum med 200 gr socker, vari iblandas 3/4 kg riven limpa eller ankarstock (jag tar vanliga veteskorpor), 1/4 l. tjock grädde slagen till skum, ett par theskedar malen kanel och de till hårt skum slagna 8 äggvitorna. Smeten hälles därefter i en med kallt smör bestruken kakform på så sätt att smet och de insockrade körsbären varvas, varvid man dock tillser att smeten avslutar det hela. Gräddas 1 tim. i ugn med måttlig värme. Serveras med körsbärssås. Satsen är avsedd för 12—15 personer.

I stället för körsbär kan användas äppelmos med iblandade syltade körsbär eller endast syltade körsbär, men då tages så litet socker som möjligt i äggsmeten, så att kakan inte blir för söt.

S. N., Vallby-Salarp

Punsch-kaka

En form smörjes väl med smör, varefter ilägges varvtals med vetebrödsskivor och förut kokta katrinplommon. Över varje vetebrödsskiva lägges litet smör. När formen är fylld, hälles däröver en blandning av mjölk och några vispade ägg, så att den täcker innehållet i formen. Slutligen islås ett par glas punsch, varefter det hela gräddas.

E. J., Hohög

Rismjölscreme

1 kvarter mjölk kokas med 15 ort socker, 3 ort mandel, 1 bit vanilj. 1 1/2 matsked rismjöl röres i samt avredes med 3 äggulor. Får sedan svalna. 1 kvarter grädde vispas till hårt skum, vari iröres 6 blad gelatin, som förut upplösts i litet vatten. Det hela blandas och slås i vattensockrad form. När det stelnat, stjälpes det upp och serveras med saftsås.

E. L., Trolleholm

Potatisfrikadeller

Potatis kokas, skalas och rives, då den är fullkomligt kall. 1 pund riven potatis och 1 riven vetebulle kokas i 1/4 pund smör och 2 små matskedblad grädde. Sedan röres det ihop med 4 väl vispade ägg, litet socker, helt litet salt, samt rivna skal och saft av citron. Då det är väl sammmanrört tages med en sked små bullar av smeten, som beströs med bröd. Bullarna stekas långsamt i smör och flottyr tills de äro ljusbruna.

Ätas med saft eller saftsås.

J. P., Hammenhög

Pudding à la Regula

1/2 pund smör röres med 1/2 pund socker mycket väl. 8 äggulor iröres, en i sänder, 1/4 pund torkat grovt rågbröd, som finstötts och siktats, 1/4 pund stött mandel, 1/4 pund kanderade frukter, skurna i småtärningar samt litet citronskal blandas därpå i smeten. Sist iblandas de till hårt skum slagna 8 äggvitorna.

Av smeten blir två ej för stora cylinderformar. Formarna smörjas väl och mjölas, varefter smeten islås. Bakas i vattenbad i ugn 1 1/2 tim. Serveras varm med jämnad saftsås.

E. L., Trolleholm

Äppelpaj

1 1/2 pund smör, 1 kaffekopp strösocker, 9 kaffekoppar vetemjöl, 2 äggulor, 1 helt ägg, mandel och citron efter smak blandas. Av detta göras två bottnar, mellan vilka läges kokade äppelskivor samt sylt.

E. L., Trolleholm

Bakverk

Smördeg till pastejer och bakelser

Gott smör tvättas väl i flera vatten, så att det blir smidigt och fritt från salt samt lägges sedan i friskt vatten. Därefter göres en lös deg av 1 kvarter vatten, 1 ägg och 1/2 jumfru starkt brännvin. Detta vispas samman, varefter så mycket vetemjöl tillsättes, att degen kan arbetas med händerna. Degen upplägges på ett kallt bakbord att vila en god stund, så att mjölet får tid att svälla, varefter degen arbetas flera gånger med 5 à 6 min. vila emellan.

Därefter väges degen, och till varje mark deg tages en mark smör, ur vilket vattnet är väl utklappat i en ren handduk. Degen utkavlas på bordet till ett fingers tjocklek, och smöret bör klappas i handduken till lika tjocklek samt fasttryckes på ena hälften av degen, varpå andra hälften vikes över smöret. Nu ger man degen några slag med kavlen och utkavlar den hastigt till en mindre slants tjocklek, hopviker den på nytt, och så förfares på samma sätt 5—6 gånger med så litet mjöl som möjligt. Den bör alltid arbetas i kallt rum. Denna smördeg kan man använda till små och stora pastejer, tårtor och bakelser.

J. A., Bjärred

Mördeg

1 pund smör sättes på elden och när det är väl smält, hälles det upp i ett fat, varvid man aktar sig så att ej saltet medföljer. Smöret röres sedan åt ett och samma håll, tills det höjer sig och blir vitt som grädde. Då iröres 5—6 äggulor och så mycket gott vetemjöl, att det blir som en lös deg. Sist iröres en jumfru grädde. Degen ställes sedan att väl stelna.

Under tiden smörjer man de formar som skall användas med kallt smör och strör däruti litet vetemjöl. Sedan tages med en träsked den stelnade degen och strykes jämnt över formarna därmed till en halv tums tjocklek. Denna deg passar till allt slags kött, varav man vill göra pastejer.

J. A., Bjärred

Mors hushållskaka

2 dl vispgrädde (helst sur)
3 ägg
1 dl vetemjöl

Grädden vispas till skum, varefter äggvitorna och mjölet iröres, äggvitorna sist. Det hela slås till hårt skum. Satsen gräddas i 2 bottnar på smort järn. Jordgubbs- eller hallonsylt lägges emellan. Kakan beströs ovanpå med florsocker. Serveras ljum.

R. S., Kristianstad

Kaffekaka med äpplen

Om detta recept skriver insändaren, sign. E. L., Malmö, följande:

"Detta recept kommer från en skånsk bondgård i Malmötrakten, där jag hade mitt barndomshem, och har gått i flera generationer i vår släkt. Jag tror att jag nu är ensam om receptet på denna kaffekaka, som är synnerligen uppskattad av alla. Har inte förut lämnat ut det till någon."

3 ägg
2 små kaffekoppar socker
3 msk smör
6 msk mjöl
3 tsk jästpulver

Beredning:

Äggulor och socker röres en kvart, därefter iröres det smälta, avsvalnade smöret och mjölet med jästpulvret i. Sist de till skum slagna vitorna.

Äppelskivor läggas i botten av en smord form, varpå smeten islås. Ovanpå lägges på nytt ett lager äppelskivor. En aning kanel doftas över äppelskivorna.

Som form användes ett pannjärn eller annan rund, låg form.

E. L., Malmö

Mors visptårta

4 ägg
320 gr socker
120 gr smält margarin
½ dl mjölk
260 gr vetemjöl
3 theskedar bakpulver

Ägg och socker vispas pösigt, varefter de övriga beståndsdelarna nedröras. Hälles på smort och bröat stekjärn eller stor form. Då tårtan kallnat, delas den i 3 bottnar. Sylt och vaniljkräm lägges emellan. Tårtan kan glaceras eller garneras med vispgrädde.

R. S., Kristianstad

Mormors goda Mandeltårta

250 gr. sötmandel samt 5 bittermandlar skållas, rensas och stötes i en mortel. Därefter vispas 8 äggulor och 2 äggvitor tillsammans med 250 gr socker tills massan är vit. Mandeln inarbetas väl i smeten. 200 gr vetemjöl tillsättes medan man hela tiden rör åt ett och samma håll. De återstående vitorna vispas till hårt skum och nedblandas i smeten. Grädda i svag värme ungefär 1 tim. Tårtan uppstjälpes och glaseras, när den svalnat, med ett par äggvitor, som vispats till hårt skum tillsammans med florsocker. Glasyren strykes jämnt över hela tårtan, vilken därefter åter sättes in i ugnen till dess glasyren torkat.

"Mycket god och hållbar", säger sign. *A. J., Eket.*

Vega-tårta

10 äggulor röras med 2 kaffekoppar strösocker. 2 matskedar vetemjöl, mandel och citron efter smak iblandas. Vitorna slås till hårt skum och iblandas sist. Av degen göres två bottnar, mellan vilka sylt e. dyl. lägges.

E. L., Trolleholm

Citrontårta

2 ort gelatin smältes i 1 jumfru vatten. 12 ort socker och 3 ägg vispas tillsammans. Saft samt skal av en citron jämte 1 jumfru grädde blandas och hettas upp över elden, tills det tjocknar, varpå det avlyftes. I smeten slås nu gelatinet, varpå det hela vispas till dess det kallnar. Därefter islås 1 kvarter tjock grädde.

Därpå bakas en botten av äggtårta med maräng kant omkring. På denna botten lägges den färdiga krämen. Det hela garneras med gräddskum.

E. L., Trolleholm

Apelsintårta

Fyra bottnar av god mördeg bakas. Apelsincreme tillredes på så sätt, att 12 äggulor, socker, 1 skedblad vetemjöl, saften av 3 apelsiner, litet grädde och litet rivna citronskal får koka upp och sedan svalna. Av cremen lägges rätt tjockt mellan mördegsbottnarna. C:a 4 apelsiner klyvas och kanderas. Kakan glaceras med apelsinglacyr och garneras med klyftorna.

E. L., Trolleholm

Valnötstårta

5 äggulor röras väl med 200 gr fint socker, tills det blir vitt. Då iröres riven valnöt och 50 gr potatismjöl och sist de 5 äggvitorna, slagna till skum. Massan slås i en stekpanna, bestruken med kallt smör och rivebröd. Gräddas i ugn. Tårtan klyves sedan i två halvor, mellan vilka bredes hårt gräddskum, blandat med rätt mycket rivna valnötter och socker. Även över tårtan bredes dylikt gräddskum och tårtan garneras med valnötter.

E. L., Trolleholm

Savarintårta

9 äggulor, 40 ort socker röres tills det blir vitt. 40 ort smör tvättas och röres samman med 27 ort vetemjöl och 3 theskedar jästpulver. Sist iröres de till skum slagna 9 äggvitorna. Gräddas i svag ugn.

E. L., Trolleholm

Kaffetårta med jästpulver

4 ägg vispas tillsammans med 1/2 pund socker. 3 jumfrur god grädde vispas till skum och iblandas. 1/2 pund mjöl (dryg vikt), 5 skedblad skirat smör, några droppar vanilj samt en bra thesked jästpulver blandas slutligen i degen.

E. L., Trolleholm

Möra bakelser

1 pund urtvättat smör, 1 ägg, 1 1/2 pund mjöl, 1/2 pund socker arbetas samman på bakbordet. Efter bakningen lägges sylt emellan, varpå bakelserna glaceras.

E. L., Trolleholm

Vattenbakelser

1 kvarter vatten kokas upp med 1/4 pund smör. Därefter ivispas 1/4 pund vetemjöl. Smeten får sedan kallna under ständig omröring. Därpå iröras 3 ägg, ett i sänder.

Bakas i formar i rätt varm ugn.

E. L., Trolleholm

Mormors smörbakelser

425 gr tvättat smör, lika mycket mjöl och en sup brännvin hopröres väl med 6 skedblad söt grädde. Degen arbetas väl och kavlas tunn. Fordrar stark ugnsvärme.

S. N., Vallby-Salarp

Smörgåsbakelser

3/4 pund socker vispas med 4 äggulor. 1 kvarter grädde vispas till skum och blandas tillsammans med sockersmeten. 3/4 pund potatismjöl, en nypa hjorthornsalt iblandas, varpå tillsättes vetemjöl i sådan mängd att degen kan hanteras så lös som möjligt. Till sist ikavlas 1/2 pund smör, som förut urtvättats.

Kakorna utformas som små smörgåsar och bestrykas med äggulor och socker, som vispats samman.

E. L., Trolleholm

Mjuk Pepparkaka

8 äggulor vispas mycket väl med 12 lod socker. 1 kvarter sirap uppkokas och får svalna. Kryddas efter smak. Däruti vispas 16 lod mjöl. De 8 äggvitorna vispas slutligen till skum, som varsamt röres i den övriga smeten.

E. L., Trolleholm

Farmorkakor

1 hg smör
1/2 dl socker
1 ägg
2 msk grädde
4—4 1/2 dl vetemjöl
1/2 tsk hjorthornsalt

Rör smör och socker pösigt, tillsätt ägget, grädden och mjölet, blandat med hjorthornsaltet. Spara litet mjöl och baka en provkaka. Ju mindre mjöl, som behövs desto skörare blir kakorna.

Arbeta samman degen på bakbordet, kavla ut den till en tunn kaka, skär ut fyrkantiga små kakor, helst med kaksporre. Gör en garnering av pärlsocker och hackad sötmandel. Doppa kakorna i denna garnering och lägg dem på smorda plåtar. Grädda dem vackert ljusgula.

E. L., Malmö

Mormors kagor

1/2 hg smält smör röres tills det blir pösigt och vitt, varefter 1/2 hg socker under ständig omröring långsamt siktas ned däri. Röres länge. I degen iblandas sedan 125 gr hackad mandel, 1 tsk hjorthornsalt, upprört i litet rosenvatten, litet vanilj och ev. rivna citronskal. Slutligen inarbetas 1 kg vetemjöl.

E. J., Hohög

Puderformar

1 hg margarin
1 hg socker
1 ägg
1 hg potatismjöl

Margarin och socker röres pösigt, varpå ägget iröres kraftigt och likaså mjölet. Öses i pappersformar. Stark ugnsvärme.

R. S., Kristianstad

Mors tyska kafferutor

150 gr margarin
150 gr socker
1/2 kkp vatten
4—5 hg vetemjöl
1 tsk hjorthornsalt
För pensling: 1 äggvita, 1 hg pärlsocker.

Margarin och socker röres pösigt, varefter allt hopblandas, hjorthornsaltet väl blandat med något av mjölet. Kavlas mycket tunt. Sporras i rutor, vilka penslas med lätt uppvispad äggvita och beströs med pärlsocker. Gräddas vackert ljusbruna.

R. S., Kristianstad

Gräddkakor

1/2 kvarter god grädde vispas till skum. 1/2 pund smör, och 12 lod socker arbetas mycket väl samman med grädden och därefter med så mycket mjöl att man kan kavla ut degen till små slant-tjocka kakor, som sockras.

Ett annat recept på Gräddkakor

1 kvarter grädde vispas till skum. 1/2 kopp vatten, 2 äggulor, 1 kopp mjöl blandas med grädden. Därtill sättes litet citron.

E. L., Trolleholm

Fästmanskringlor

1 kopp uppvispad grädde, 1/2 pund smör och 1 pund mjöl blandas, utkavlas, skäres i remsor med sporre. Remsorna formas till kringlor, vilka smörjas med ägg och beströs med syltsocker.

B. A., Åkarp

Fattigmans Kakor

1 dl socker
1 dl potatismjöl
1 msk vetemjöl
1 tsk jästpulver
1 ägg

Ägg och socker vispas, mjölet blandat med jästpulver tillsättes.

E. J., Hohög

"Plätsker"

15 ägg, socker och mjöl vispas samman. Man börjar med äggen och sockret och vispar det i 1/2 tim., varefter mjölet iröres. Då degen är färdig läggas klickar av densamma med thesked på plåt och gräddas i ugn.

Ph. E., Malmö

Mandelkubbar

8 ägg, 1 pund fint socker, 1 lod hjorthornsalt, 2 pund vetemjöl och 1 pund smör arbetas till fradga. Sockret och äggen vispas mycket väl, smöret sättes till så småningom.

Av degen göras små kubbar med mandel på.

E. L., Trolleholm

Mandelcigarrer

4 hela ägg och 1 pund brunt pudersocker vispas tillsammans. Därefter iröres 1/2 pund riven sötmandel (eller så mycket man tycker man har råd till), en rågad thesked hjorthornsalt samt 1 pund vetemjöl (dryg vikt).

E. L., Trolleholm

Cigarrer

5 ägg, 1 pund pudersocker, (för 25 öre!) mandel, 5 skedblad skirat smör, 3/4 lod hjorthornsalt samt vetemjöl blandas till en stadig deg.

E. L., Trolleholm

Vindböjtlar

1 1/2 kvarter mjölk, 1/2 pund smör, 1 pund mjöl, 12 ägg, litet cederolja, litet socker blandas och bakas. Bullarna bestrykas med socker, upprört i vatten.

E. L., Trolleholm

Pepparkakor

1 kvarter sirap röres noga ihop med 1 1/2 pund socker, 1 kvarter grädde, 3 pund vetemjöl, (för 10 öre) bikarbonat samt (för 10 öre) cederolja och litet ingefära.

E. L., Trolleholm

Pepparnötter

750 gr mjöl, 5 hg pudersocker, 125 gr krossocker, 3 ägg, 1/2 hg pomeransskal, 1/2 hg stött kanel, en knivsudd natron samt litet rosenvatten arbetas väl tillsammans. Därpå rullas degen i långa stänger, som skäras i stycken, rundas och bakas vid jämn värme.

E. J., Hohög

Mormors Klenetter

4 äggulor
2 msk socker
1 dl tjock grädde
2 hg vetemjöl
Kokosflott

Äggulor och socker röres pösigt, grädden slås upp och tillsättes liksom mjölet. Låt det ej bli för hård deg. Omedelbar utkavling, så degen blir mycket tunn. Bakbordet bör gärna mjölas rätt kraftigt, men den utkavlade degen får aldrig vändas. Kokning i flottyr.

R. S., Kristianstad

Struvor

4 ägg vispas till skum med 12 lod socker, 3 jumfrur grädde vispas även till skum. Alltsammans vispas ihop tillsammans med 18 lod mjöl.

E. L., Trolleholm

Vaniljrån

100 gr socker
100 gr smör
1 tsk vaniljsocker
100 gr vetemjöl
3 äggvitor

Sockret och smöret röres mjukt. Vaniljsockret och vetemjölet tillsättes. Äggvitorna vispas till hårt skum och iröres sist.

Smeten bredes ut tunt på plåten som kakor i lämplig storlek och rullas.

E. L., Malmö

Gorån

1/2 kvarter söt grädde, 18 1/2 ort socker och 8 äggulor röras väl tillsammans. 4 skedblad smör samt mjöl iröres, så att det blir en lös deg. Om man vill ha citronsmak, så tillföres smeten litet citronsaft. Så upphettas råjärnet och smörjes första gången med vax. Därefter tages av smeten med en kniv och smetas på järnet, vilket ställes på lindrig eld, så att råna endast bli gula.

E. A., Burlöv

"Goråns"-bakelser

Man tager 8 äggulor, 1 thekopp florsocker och 4 skedblad skirat smör, vari sedan inarbetas så mycket gott vetemjöl, att det blir som en lös deg. Denna utkavlas tunn som en slant. Små krusiga bakelseformar smörjas med skirat smör. Av den utkavlade degen skäras små runda bitar, vilka fasttryckas i formarna, varefter degen prickas med en nål. Formarna sättas i ugn och gräddas tills de bliva ljusbruna..

Kakorna stjälpas ur formarna och fyllas med citroncréme eller med vispad grädde, blandad med sylt.

E. A., Burlöv

Grahamskex

2 hg grahamsmjöl
150 gr kallt margarin
50 gr socker
1 ägg
4 msk mjölk eller grädde
1 hg vetemjöl
1 tsk bakpulver

Alltsammans blandas ihop. Kavlas ej för tunt.

Naggas tätt. Kakor uttagas till 1 tkps storlek, vilka sporras i halvmånar. Ej för stark ugnsvärme.

R. S., Kristianstad

Grova Kex

1 pund sammanmalet rågmjöl, 6 lod smör och 7 stora matskedar riktigt tjock grädde arbetas väl tillsammans. Degen utkavlas rätt tjock, prickas med vispsticka, varefter kakor uttagas med runt mått, gräddas i lagom ugnsvärme.

E. L., Trolleholm

Inläggningar

Syltade paradisäpplen

1 kg paradisäpplen (mycket små röda äpplen, som mognar först mot jul.)
1 kg socker
10—12 nejlikor
1 stång kanel
Några droppar citron
Något litet vatten.

Av kryddor, socker och vatten kokas en lag, som ett par dagar i följd kokhett hälles över äpplena (som skola vara hela med skaft och blomfäste).

Tredje dagen kokas allt upp. Hälles i burkar. Mycket hållbara och goda samt granna i färgen.

Nämndemansmor på Hven

Lingonpäron

Gråpäron äro bäst härtill. De skalas och skäras samt kokas i lingonsaft (till 9 kvarter lingon tages 3/4 kvarter vatten, som sättes över elden att koka tills lingonen gå sönder, varefter koket hälles upp i en silpåse för att självrinna. Saften sättes över elden, då den blivit vägd.) Till 1 pund päron tages 3/4 pund socker. När päronen kännas mjuka tagas de varsamt upp och läggas i burkar.

E. L., Trolleholm

Ingefärspäron

Tillredas som föregående. Men därtill kommer 5 lod florsiktad ingefära, som bör vara hårt inknuten i starkt linne. Påsen nedlägges i lagen vid kokningen.

E. L., Trolleholm

Sockerpäron

Till 12 pund skalade och förvällda päron tages 4 pund socker, 1 kvarter fransk vinättika och 1 kvarter vatten, som uppkokas, innan päronen iläggas. Kokas i en tillsluten kittel i 2 tim.

E. L., Trolleholm

Reine Claude

Man prickar plommonen med en silvergaffel, lägger dem i vatten efter hand. Så kokar man dem i samma vatten i en syltkittel, tager dem av så snart ett plommon lyfter sig ett tag. Så tager man upp dem i en kruka och tillsätter litet ättika, så det får en syrlig smak.

Därefter överhöljer man väl och låter dem stå till dagen efter. Då lägger man dem i kallt vatten en timma, varefter de läggas upp på linne för att avrinna. Därpå kokas en sockerlag (1 skålpund plommon mot 1 skålpund socker) vari plommonen får koka.

E. L., Trolleholm

Apelsingelé

2 dl vatten
3 blad gelatin
3 msk socker
Saften av 3 stora apelsiner.

Gelatinbladen upplösas i litet av vattnet. Apelsinerna pressas, silas och blandas med sockret och resten av vattnet. Däri inblandas de upplösta gelatinbladen. Det hela hälles i glasskål för att kallna. Serveras med grädde eller vaniljsås och spån.

R. S., Kristianstad

Asiagurkor à la Skabersjö

8 stora slanggurkor, som börjat vitna, skalas och klyvas. Allt innanmätet uttages med en silversked. Så saltas litet på gurkorna och de få stå över natten. Därpå tagas de upp, läggas på linne och torkas väl och kokas sedan i en lake av vatten, spritättika och socker. När laken kokar läggas gurkorna i, dock ej så många att de komma ovanpå varandra. När de äro möra upptagas de. Då alla gurkorna äro kokta, kokas en ny lake som först får kallna. Därefter iläggas gurkorna i laken.

Innan gurkkoket sker måste man tillreda en blandning av sprit på en flaska, i vilken ilägges vitpeppar, kryddnejlika, gul senap, spansk peppar, timjan och muskotblomma. Detta får stå och dra en tid, och vid gurkkoket häller man av denna blandning några droppar i den kokta laken till Asiagurkorna.

E. L., Trolleholm

Senapsgurkor

Stora gurkor skalas och skäras itu på längden, kärnas och urtagas samt kokas därefter upp med salt och ättika. De få därefter stå i lagen i 24 tim., varefter de torkas och läggas varvtals i en glasburk tillsammans med kryddnejlikor, hel peppar, pepparrot, lagerblad, senapskorn samt i skivor skuren lök. Över det hela hälles sedan kokt och avkyld vinättika. Denna hälles sedan av och kokas två gånger; sista gången slås den över så varm som burken kan tåla.

E. J., Hohög

Syltlök

1 kg syltlök
Saltlake (1 dl fint salt och 2 l vatten)

Löken doppas litet i sänder ett par minuter i kokande vatten, varpå den skalas och lägges i saltlaken under ett dygn. Därefter sköljs den i kallt vatten och förvälles sedan 3—4 min. och får så avrinna och kallna.

En lag kokas av följande ingredienser:
1,5 l. god ättika
½ tsk hel vitpeppar
1½ kg socker

Löken nedlägges i en kruka. Lagen slås över. När det kallnat ilägges
1 bit spansk peppar
2 blad muskotblomma
varpå krukan övertäckes.

E. J., Hohög

Hemmalagad Kapris

½ l. matättika
1 msk vinäger
1 msk socker
Gröna hyllebär

Hyllebär (fläder) plockas gröna. En lag kokas på matättikan, vinägern och sockret, vilken slås över bären. Får stå över natten. Följande dag får alltsammans ett uppkok och kokas sakta i 10 min. Hälles på småflaskor.

En billig och utsökt kapris, som man kan tillåta sig att slösa vilt med, säger

Nämndemansmor på Hven

Drycker

Citronlemonad till måltidsdryck

2 citroner
2 l. vatten
1 kkp socker
Apelsinsaft
1/2 msk the, draget i 1/4 l. vatten (kokande).

Det kokande vattnet slås över thebladen och silas, då vattnet fått tillräcklig thesmak. Skalet av 1 citron rives och saften pressas av båda citronerna. När vattnet kallnat blandas citronsaften och de rivna skalen i. Om ej apelsinsaft finnes, kan apelsiner pressas, men i så fall behövs mer socker.

Drycken serveras så kall som möjligt, helst med isbitar.

R. S., Kristianstad

Äggmjölk

1/2 stop söt mjölk sättes på elden för att koka. Ett stycke kanel ilägges. Ett par äggulor med litet socker vispas i en skål, och när mjölken är uppkokt, hälles den över i skålen och vispas med äggen, varefter drycken är färdig att servera.

E. A., Burlöv

Varm mandelmjölk

8 lod, hälften söt- och hälften bittermandel, skalas och stötes i en mortel mycket fint och spädes med ett par skedar mjölk under stötningen. En kanna söt mjölk uppkokas och den stötta mandeln ivispas. Socker tillsättes efter smak, varefter mjölken silas och är färdig att serveras.

B. S., Örtofta

Vaniljmjölk

1 kanna söt mjölk sättes över elden att koka några minuter med en bit vanilj. Därefter upptages vaniljen. I anrättningsskålen vispas 2 äggulor och däri hälles vaniljmjölken under flitig omvispning. Socker tillsättes efter smak.

B. S., Örtofta

Körsbärskallskål

Man stöter rensade körsbär med kärnorna i en mortel. Massan blandas med litet vatten, litet stött kanel ilägges, varpå man pressar massan genom en duk. Till den utpressade saften tages hälften vatten och litet rött vin inblandas.

Kallskålen serveras med biskvier.

E. L., Trolleholm

Hallonkallskål

Saften av 1 kg hallon, 1/4 l. vatten, 1 butelj vitt eller rhenskt vin, det på socker rivna skalet av en citron samt 250 gr krossocker blandas. Några hela hallon lägges i botten av en terrin och över dessa slås den beredda drycken. Den skall sedan väl avkylas, innan den serveras.

E. J., Hohög

Smultronkallskål

1 liter smultronsaft blandas med 180 gr krossocker och får stå övertäckt under 1 timmas tid. Därefter häller man 1 liter vitt vin, 1 liter vatten och saften av en citron i smultronsaften. 250 gr hela smultron lägges i, och den färdiga kallskålen serveras väl avkyld.

E. J., Hohög

Mjölkpunsch

Saften av 8 och skalen av 2 citroner, 2 flaskor arrak eller vit rom, 2 1/2 pund socker och 6 kvarter varmt vatten sättes över elden. Så snart det kokar slås däri 3 kvarter kall mjölk, som väl omröres. Då det åter kokar och skär sig, slås det genom gelépåsen. Då litet runnit igenom och det ej är klart, slås det åter i påsen, detta upprepas tills allt det genomrunna är fullkomligt klart.

Punschen slås på flaskor och drickes kall.

H. A., Tollarp

Thepunsch

På 2 1/2 lod the slås 3 jumfrur kokande vatten, varmed det får stå över litet värme för att draga, dock utan att koka. 1 pund socker, saften av 3 citroner, 2 1/2 kvarter rom och 4 jumfrur rött vin sättes till värme, tills sockret är smält. Så slås därpå det varma theet genom thesil jämte 1 1/2 kvarter kokande vatten.

Denna punsch drickes varm och är tämligen stark.

H. A., Tollarp

Äggpunsch

6 kvarter vatten sättes över elden med 1 pund socker. Då det kokar och är skummat, slås däri 3 kvarter rom och saften av 6 citroner. Då det pärlar sig (det får ej koka) slås det långsamt under ständig omvispning i 20 äggulor, som förut äro rörda tjocka och vita.

Punschen drickes varm.

H. A., Tollarp

Bischoff

Till varje flaska vin tages 1 jumfru rom, 10 lod toppsocker och två små pomeranser, av vilka saften fullkomligt utpressas med en citronpress och slås genom en sikt på sockret. Vinet slås genom sikten och till slut även 7 jumfrur kallt vatten. Skalen av 1/4 pomerans skäres så tunt att intet av det vita kommer med och lägges i bischoffen, som skall stå övertäckt några timmar, innan den slås på flaskor, som korkas.

N. O., Malmö

Mjölk med rom

3 kvarter nymjölkad mjölk sättes över elden och då den kokar slås långsamt däri 1 1/2 jumfru rom jämte socker efter smak. Då mjölken börjar blåsa sig vid sidorna (den bör ej koka omigen) slås den upp och litet salt slås däri.

Drickes varmt.

N. O., Malmö

Körsbärsvin

2 1/2 pund svarta körsbär stötas så att kärnorna gå sönder. De blandas med en handfull stötta mandlar, kanel, 1 flaska vitt vin samt socker efter smak och står på detta sätt tilltäckt i 24 tim. Sedan silas det, slås på flaskor och korkas väl. Det kan hålla sig ett helt år om det förvaras på ett svalt ställe.

N. O., Malmö

Körsbärsbrännvin

1 1/2 pund svarta körsbär stötas, blandas med 10 lod socker, 1/2 lod kanel, 1/2 lod stötta kryddnejlikor och 2 1/2 kvarter rom eller cognac. Det ställes tilltäckt 4 dagar, omröres och fylles på flaskor, som korkas.

N. O., Malmö

"Besk"

1 hg malörtsblad torkas en vecka på skuggig plats och läggas sedan i sprit 14 dagar. Spriten avsilas och hälles i en kall sockerlag. Lagen framställes av 4 cl vatten, 6 cl stark sockerlag och 20 gr gummi arabicum. När gummit är upplöst, är lagen färdig för att mottaga spritblandningen.

Ett enklare sätt att laga "besk" är att sticka ett par kvistar malört med blad och blommor ner i brännvinsflaskan. Efter att ha dragit 14 dagar, är drycken färdig.

"Besken" kan antingen tas direkt som den är eller blandas i ett dricksglas vatten.

N. S., Håslöv

Apelsinlikör

Det vita på apelsinskal bortskäres, varefter det gula skalet skäres i strimlor och lägges i en glasburk av 1 stops storlek och med glaskork. Cognac, 1 liter av den vita (150 kr flaskan!), slås på, så den står över skalen. Kan gott stå fjorton dagar på kallt ställe.

En jämn, klar sockerlag göres av 12 pund socker och 3 l. vatten, får stå tills det blir kallt. 3 1/2 kvarter vatten får koka upp och slås på 140 gram citronsyra. När det kallnat silas det genom en fin duk. Cognacen och lagen sammanslås, blandas samt slås på buteljer, som korkas och hartsas.

"Serveras i stället för saft", tillägger

Elena Liljeroth, Trolleholm

Körsbärslikör

9½ pund goda, mogna körsbär sönderstötas jämte kärnorna, massan lägges på ett ankare eller stenkrus med så stor öppning att man kan skaka den därur och som kan väl tilltäppas. På denna massa slås 2¼ kanna rom eller franskt brännvin. Kärlet korkas och omskakas väl 3—4 dagar. Sedan silas saften genom flanell. Man kan slå litet vatten på bären för att avpressa den sista kraften. Kärlet sköljes och massan jämte 5 pund finstött socker fylles åter därpå. Det korkas och skakas tills sockret är smält. Är saften ej tillräckligt klar kan man sila den genom linne, varefter likören är färdig och slås på flaskor.

På samma sätt kan lagas likör av svarta vinbär eller hallon.

N. S., Håslöv

Innehållsförteckning

Skånsk mat från mormors tid 7

Mått och Vikter 13

Det kulinariska året och matvanornas utveckling 15

Den skånska kryddgården 29

Det kulinariska året i Skåne 39

Det lackar mot jul... .. 39
Julen står för dörren 47
Den ljusnande framtid .. 50
Hedendom och kristendom i Påsken 52
Valborgsmässoafton 55
Sommarsolståndet 57
Den första skördedagen .. 58
Gåsablotet 60

Så lagade mormor — och generationerna före henne .. 63

Soppor 67

Grönkål 69
Komjankål 69
Brännesnuda 71
"Ruskensnusk" 71
Skånsk soppa 72
Fläskasnuda 72
Sjukålssoppa 72
Skånsk vitkålssoppa 72
Nässelkål 73
Göingesoppa 73
Potatissoppa 73
Soppa à la Montmorency 74
Sköldpaddssoppa 74
Jerusalemsoppa 74
Fin sparrissoppa 75
Vitbönssoppa 75
Kråssoppa 75
Kråssoppa 76
Svartsoppa 76
Sillasoppa 76
"Sillasö" 77
Skånsk Stenbitsoppa 77
Ålasoppa 78

Sopptillbehör 79
Klimpar 81
Potatisklimpar 81
Mjölbullar 81
Märgbullar 81
"Någonting fint och gott till soppa" 82
Äggbullar 82
Ostpinnar 82
Små äggpastejer 82
Frikadeller 83
Pastej till buljong 84
Brödbullar 84

Grönsaksrätter 85
Grönrätt 87
Blandad grönsallad 87
Fyllda sellerirötter 87
Spenat 87
Stuvad sallad 88
Stuvad syra 88
Stuvade rovor 88
Bruna bönor 88
Vita bönor 89
Potatissallad 89
Stekt Grönkål (julrätt) .. 89
Kokt kålpudding 89
Bönpudding 90
"Kakelongspanntofflor" .. 90

Mellanrätter 91
Varm sellerismörgås 93
Musselstuvning 93
Senapsägg 93
Ost- eller Sillåda à la Trolleholm 94
Förrätt av skinka 94
Skånsk äggakaka 94
Tobisakaga 95
Leverlåda 96
Leveromelett 96
"Kneller" 96
Mellanrätt av makaroni i form 96
Mellanrätt av makaroni och höns 97
Mellanrätt 97
En välsmakande mellanrätt 97
Timbal 98
Krokett à la Diplomat .. 98
Gräddpastej 98
Pastej till smörgåsbord .. 98
Kalvpastej 99
Kräftpastejer 99

Såser 101
Sås till åtskilliga fiskrätter 103
Citronsås till fisk 103
Sås till Fiskpudding 103
Vinsås 103
Kräftsås 104
Skarpsås 104
Sås à la Torup 104
Sås till olika rätter 104
Sås till stek 105
Sås Bordelaise 105
Béarnaisesås 105
Brun senapssås 105
Gurksås 106
Sås till stekt hare 106

Fiskrätter 107
Kokråd 109
Frityrdeg för fisk 109
Farmors Kryddsill 109
Kryddsill 109
Skånsk Kryddsill 110
Senapssill 110
Gravad sill 110
Skånsk Stuvad sill 110
Sillkotletter 111
Vinnad sill 111
Havande strömming 111
Oljesill 112
Falska sardiner 112
Spätta à la Normande .. 112
Gädda à la Chambord .. 113
Stuvad gädda 113
Fiskfilé à la turban 114
Fiskrullader 114
Gäddrullader 114
Fisksufflé 115
Fiskpudding 115
Sillbullar 115
Fylld, ugnstekt gädda 116
Ugnstekt gädda à la Skabersjö 116
Inkokt stenbit 116
Rökt lax och kokta laxfenor 117
Halstrad lax 118
Laxrullader 118
Stuvad aborre 118
Stuvad lake 118
Karp med vinsås 119
Inkokt ål 119
Kokt ål med senapsägg .. 119
Aladaube på ål 120
Rullad ål 120
Ålrullader 121
Knorrål 121
Ugnstekt ål med ägg 121
Stekt salt ål 122
Luad ål 122

Korv 123
Gåsflott 125
Gåsleverkorv 125
Leverpastej 126
Leverpastej 127
Leverkorv 127
Alstads prästgårds Jul-leverkorv 128
Blodkorv 128
Purjokorv 128
Potatiskorv 128
Mormors julkorv 129
Kokkorv 129
Fläskkorv 130
Medvurst (Fulltofta) 130
Medvurst 131
Lake till korv 131

Kötträtter 133
Stekråd 134
Äppelfläsk 135
Mors ugnstekta fläsk 135
Helstekt gris 135
Glacerad skinka 136
Inlagd gris 136
Rullsylta 136
Stekt sylta 137
Mors saltlake till kött 137
Lungmos 137

Skånsk kallops 137
Kålkallops 138
Kallops på dricka 138
Dumpling 138
Mormorsbiffar 139
Biff med Hindernisse 139
Panerad Oxbringa 139
Wienerschnitzel 139
Min härliga kotlettkrona.. 140
Griljerat lammkött 140
Stekt lammlever 140
Fårstek 140
Fårfiol 141
Skånsk fårfiol 141
Rådjursragu 141
Stekt hare 142
Stekta kaniner 142
Köttbullar 142
Köttpudding 143
Leverpudding 143
Kalvbrässkotletter 144
Hjärnpudding 144
Kokta gäss 144
Gåsaladaube 145
Sås till alla sorters aladaube 145
Stekt Gås 145
Rökt gåsbröst 146
Kyckling Villeroi med stuvad sparris 146
Kyckling Tartare 146
Ungerska kycklingar 147
Kapuner med kastanjer .. 147
And à la turqois 147
Stekt Duva 147
Boels fasanrätt 148

Mjölrätter 149

Havresoppa 151
Stänkvälling 151
Päronvälling med korngryn 151
Skånsk Purravälling 151
Vetebrödssoppa 152
Risgrynsgröt 152
Risgrynsvattengröt 152
Rågmjölsgröt 152
Råggrynsgröt 153
Smörgröt 153
Potatismjölssoppa 153
Pannkakor på vers 154
Stenkakor 154
Mors våfflor 154

Efterrätter 155

Nyponsoppa 157
Sagosoppa 157
Ungersk vinsoppa 157
Ölsupa 157
Drickessua 158
Mors äggkräm 158
Äggkräm 159
Äggost 159
Äggöl 159
Ölost 160
Varm citronpudding 160
Franzmansdorf 160
Apelsinrätt 160
Järnvägskräm 161
20-minuterspudding 161
Karl XV:s pudding 161
Karamellpudding 162
Potatisefterrätt med äpplen 162
Raggmunk 162
Skånskt släbosnus 162

Potatiskaka 163
Havregrynspudding 163
Smörbullar 163
Risgrynspudding 163
Karna Kocks Krusbärspudding 164
Trollmos 164
Risgrynskaka 165
Kall Katrinplommonpudding 165
Snabbkaka 165
Snö 166
Husförhörskaka 166
En nätt kaka 166
Tysk Körsbärskaka 167
Punsch-kaka 167
Rismjölscreme 167
Potatisfrikadeller 168
Pudding à la Regula 168
Äppelpaj 168

Bakverk 169
Smördeg till pastejer och bakelser 170
Mördeg 170
Mors hushållskaka 171
Kaffekaka med äpplen .. 171
Mors visptårta 172
Mormors goda Mandeltårta 172
Vega-tårta 172
Citrontårta 173
Apelsintårta 173
Valnötstårta 173
Savarintårta 174
Kaffetårta med jästpulver 174
Möra bakelser 174
Vattenbakelser 174
Mormors smörbakelser .. 175
Smörgåsbakelser 175
Mjuk Pepparkaka 175
Farmorkakor 176
Mormors kagor 176
Puderformar 176
Mors tyska kafferutor 177
Gräddkakor 177
Ett annat recept på Gräddkakor 177
Fästmanskringlor 177
Fattigmans Kakor 178
"Plätsker" 178
Mandelkubbar 178
Mandelcigarrer 178
Cigarrer 179
Vindböjtlar 179
Pepparkakor 179
Pepparnötter 179
Mormors Klenètter 180
Struvor 180
Vaniljrån 180
Gorån 181
"Goråns"-bakelser 181
Grahamskex 181
Grova Kex 182

Inläggningar 183
Syltade paradisäpplen 184
Lingonpäron 184
Ingefärspäron 184
Sockerpäron 185
Reine Claude 185
Apelsingelé 185
Asiagurkor à la Skabersjö 186
Senapsgurkor 186
Syltlök 187
Hemmalagad Kapris 187

Drycker 188
Citronlemonad till måltidsdryck 189
Äggmjölk 189
Varm mandelmjölk 189
Vaniljmjölk 190
Körsbärskallskål 190
Hallonkallskål 190
Smultronkallskål 190
Mjölkpunsch 191
Thepunsch 191
Äggpunsch 191
Bischoff 192
Mjölk med rom 192
Körsbärsvin 192
Körsbärsbrännvin 193
"Besk" 193
Apelsinlikör 193
Körsbärslikör 194

VARJE HEMBYGDSINTRESSERAD SKÅNING

bör prenumerera på

BYAHORNET

— den skånska hembygdstidningen

Bokförlaget Scania

Malmö