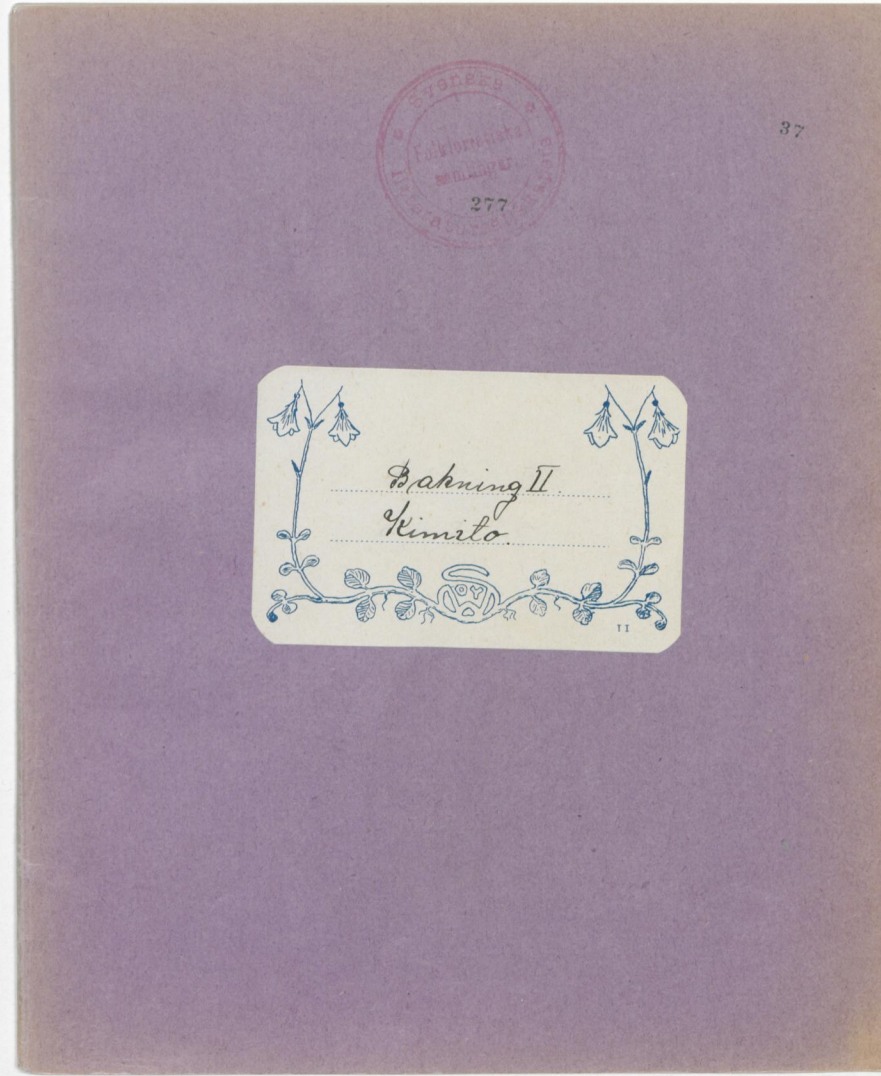
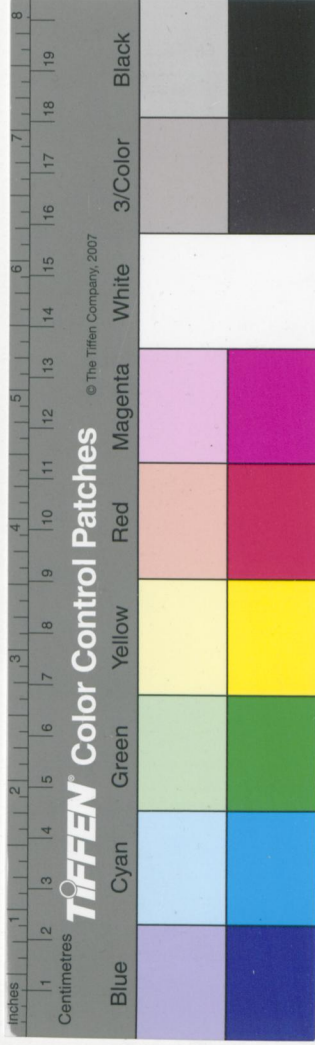






Skalkaka.

16 Västmanfjärd, Pappo, uppt. eft. Matilda Lindblom f. 1842.

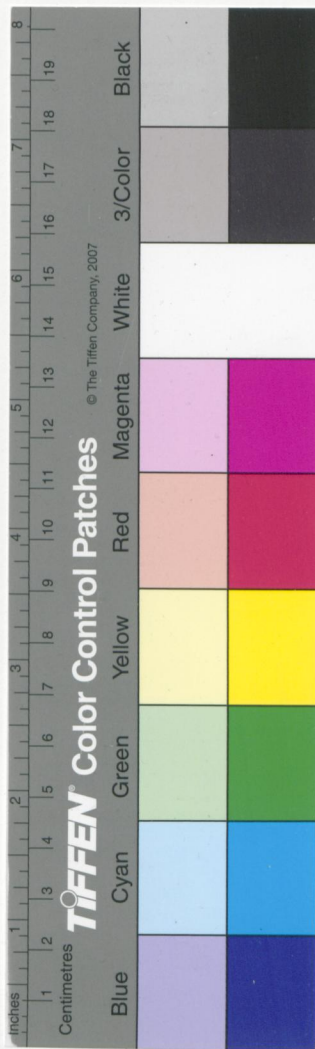
520.

39

Detta fat knådade man mjölk, mjöl och dricksvattn tillammans. Degen fick stå och jäsa och bakades sedan till stora, runda bullar. Några lade också ägg och smör i skalkakan, men sagesmannen gjorde det ej. Hon knådade i stället degen i helmjölk.

Skalkakan, som bakades blott till kalas, skars av uppvarma i skivor, och en skiva lades från varje tallrik vid kalasmåltidens början. Skivan skulle ätas genast efter måltidssoppan, med eller utan smör.

Skalkakan kallades Skalkaka, därför att man för i sagesmannens barndom lät den jäsa i en stenskal.



Pepparkakor med sirap.

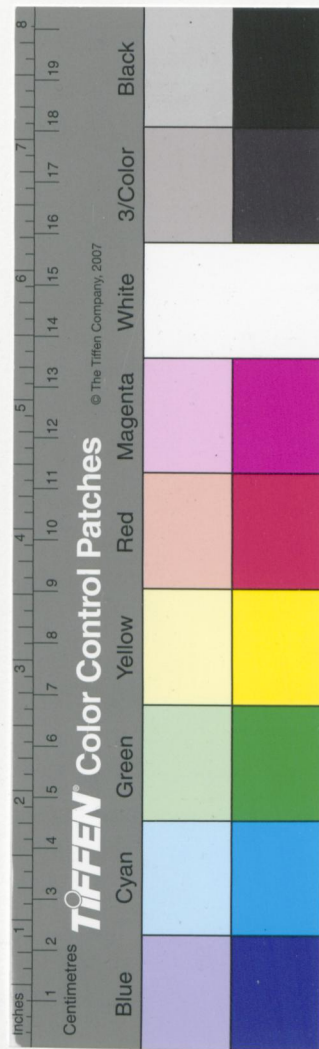
40

S 21.

17 Kimito, Kestlae, uppl. aft. Lovisa Lindroos f. 1854.

Ingredi. Smör, ägg, socker, sirap, grädd,
tvyddnejlkor och vetemjöl.

Sirapen kokas upp och måste
kallna, innan degen göres. Då man
börjar göra degen, håller man sirapen
i ett stenfat, blandar alla andra
ingredienser i sirapen och blandar
mjöl till, så att det blir en tjock deg.
Denna får nu stå i kallt rum till
följande dag, då den bakas. Dejen
kavlas ut på bakkordet ganska tunn,
och pepparkakorna utlagas härur med
krubliga former. De gräddas på plåtar,
som blivit smorda med smör och
beströdda med mjöl.



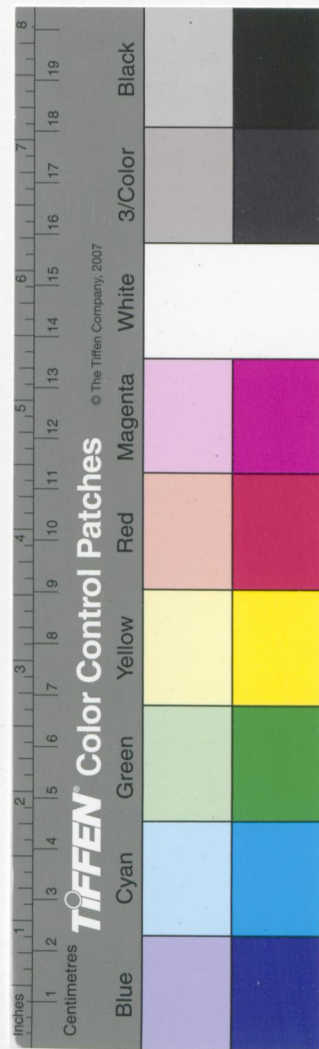
Rån.

41 S. 28.

1^a Lunito, Engelby, uppt. aft. Sofia Vennström f. 1836.

Ingr. Grådde, socker och mjöl.

Tjock grådde och socker vispades
mycket. Mjöl rörides. Sedan tillade
man rån på en liten pinne och
graddade dem på "lunnradsjärn". Man
brukade förr ofta på litet större går-
dar baka rån åt sina främmare.



Bakelser.

42

S. 23.

¹⁹Limbo, Norrlångvike, uppt. eft. Erika Wramsson f. 1849.

Äng. 1 kvartes vatten, 1 spetsglas brännvin till 1 skälpund smör, mjöl efter behov. Man måste först gnida och tvätta smöret i flera vatten, så att allt salt vattnas bort, emedan bakningen misslyckas, om man har salt smör. Vatten, brännvin och mjöl blandades först till en deg. Sedan lades det väl arbetade smöret till. Man kavlade ut degen, tog med förm ut bakelserna, lade fyllning av kokade sverkon frä och oh och vek upp kanterna, så att fyllningen blev täckt. Man skar med en kniv litet upp i kanterna, så att det skulle gå bättre att vika upp. - Stundom brukade man som fyllning ha äppel bland sverkonen eller endast äppel. - Fyllningen kokades på följande sätt. Sverkonen kokades i mycket litet vatten med socker till en tjock gröt.

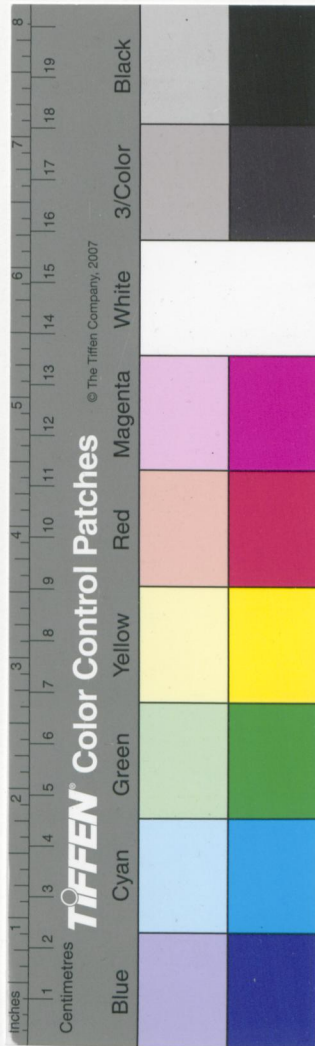


Bakelser.

s. 24.

43
I tundern förfälskade man fyllningen,
så att den skulle förlä bättre. Man
rörde då mjöl uti vid bakningen.
Förrän man gjorde degen hade man
"fettat" (smört med smör) vanligt skrivpap-
per. Detta provisoriska smörpapper
lade man på plåtar och radade ba-
kelserna därpå. Bakelserna gräddades
i lagom värme.

Bakelserna serverades för som efter-
rätt vid stora kalas. De serverades
med lingon- eller blåbärskräm. Lagers-
mannen hade i sin ungdom ej hört
talar om torlor endast bakelser.

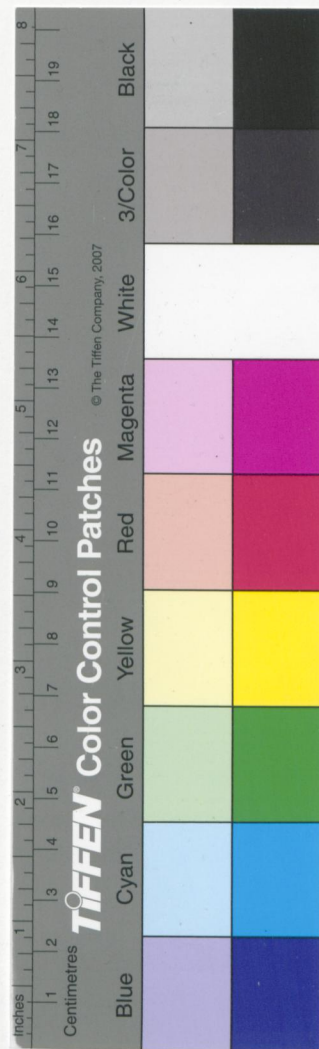


Tortor.

44
s. 25.
Himla, Pövalsky, uppt. eft. Augusta Engblom f. 1863.

Lugn. Smör, äggvita och mjöl. -
Smöret arbetades väl med mjöl. Ägg-
vitan bortsildes, och vitan lades i degen,
på det att tortorna skulle prova bät-
tre upp.

Fyllning: Sverkon eller russin kokades,
sedan stenarna borttagits, i vatten och
suker. Man river torra chokpor och
lägger i den kokande fyllningen. -
Deig utkavlas på bakbordet och tortor
utskäras med kniv så . Fyllning lades
på mitten av den utskurna degen,
och hörnen vechos över, så att tortan
liknade ett fyrkantigt kuvert. Tortorna
gräddades på plåtar, men gräddba-
cker fördrade form. Tortorna server-
ades till dessert på alla större kalas.
De serverades vanligen med lingon-
sylt.



Bakelser och tortor.

45

5.26

¹¹ Limbo, Skarpsile, uppt. eft. Charlotta Holmberg j. 1843

Tragesmammens barndom hade man
vofflor som efterrätt på kalasen. Efter
vofflorna vunno bakelser inbeg och
intogs vofflornas plats som efterrätt. Först
senare kommo tortorna. Tragesman-
nens ungdom funnos de dock redan.

I bakelredagen lade man smör,
mjöl och mjölk. Deigen kavlades ut
och fylldes med kokade äppel eller
sockron (se föreg.)

"Där var så fint, att där också
bjöds bakelser" sade man, om man
tyckte, att ett kalas varit storsäl-
ligt.



527.
46
Kimito, Digerdal, uppt. eft. H. Henriksson f. 1838.

En vårdinna från Helgeboda, ⁰³²²Wilhem
alla trodde, att hon kunde tralla, brukade
skicka sin tjänarinna till granngården
för att stjäla "bakved" ty då skulle
bakningen lyckas.

Om man i tankspriddhet bröt
ät sig en ny bit bröd, ehuru den förra
ej var uppaten, betydde det, att någon
i släkten led brist på bröd eller mat
i allmänhet.



