Korvkaka

är en rätt, som nog får räknas till svensk husmanskost. Överallt i Svea Rike tycks den tillagas med lever. Jag har smakat en sådan anrättning ett par gånger, och jag förstår dem, som tycker den smakar pyton.

• För mig är korvkaka en **helt annan rätt**. Den hörde främst julen till, den innehöll ingen lever, receptet kom från gamla Lysekil och den smakade mums. Nu när julen står för dörren, vill jag passa på att vidarebefordra receptet på den korvkaka, som gjordes i min mormors hem kring sekelskiftet. Såvitt jag förstår, går anrättningen tillbaka till hennes föräldrahem i Gamla Köpingen vid mitten av 1800-talet och kanske ännu längre.

Korvkaka

1 liter skinkspad eller grisbuljong
2 dl komgryn 1 dl russin
3 msk fräst lök
1 msk sirap
1 ägg
Salt, vitpeppar
4 grisnjurar

Korngrynen blötas i vatten över natten och njurarna får ligga i mjölk, likaledes över natten. Njurarna kokas därefter och skäras i tärningar. — Den färdiga korv kakan skäres i skivor, som doppas i vete- eller rågmjöl och stekas.

• Ett par kommentarer. — Njurarna klyvs förståss. I brist på skinkspad kokar jag en fläskkorv tills den spricker, och tar det spadet. Korngrynen silas av från blötvattnet och kokas med spadet tills de är mjuka, kanske 10-20 minuter. När gröten är färdig, rörs resten av ingredienserna ner. Innan blandningen hunnit svalna, slås den upp i helst fyrkantiga formar i cirka 5 å 6 cm tjockt lager. Kakan förvaras kallt och stelnar då. — När man vill äta av den, skär man skivor, cirka 2 cm tjocka, vänder dem i mjöl och steker dem i stekpannan tills de är vackert bruna. Äts varma med **riktigt** tranbärs-eller lingonsylt, gärna kokt med hel kanel (inte den blandning av vinbärssylt och äpplemos, som är alltför vanlig nu). Till detta dricker man nog helst mjölk. — Obs! Korvkakan är färskvara!

• Lycka till!

Arvid Sandell

PS. Eftersom jag ändå är i farten med gamla tider kommer här ett annat recept från Gamla Köpingen.

Brun sockerkaka

3 ägg
3 kaffekoppar socker,
1 kkp grädde
1 tesked kanel
1 tsk nejlikor,
1 tsk ingefära
6-7 droppar mandelolja
1 tsk bikarbonat
1 kkp smält smör
2 tekoppar mjöl.