

Q.189

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

1

Skogsäpplen och enbär.

Fru Rundblom från Persnäs socken berättade, att hennes föräldrar brukade koka sura skogsäpplen och enbär ihop, och sen hade de det att bre på bröd.

Q.189 2189

LUNDS UNIV. 2
FOLKMINNES-
ARKIV

Q

Klimpvälling.

I Räpplinge lagade ett fattigt folk klimpvälling. Klimparna gjordes av rivna potatis och kornmjöl och detta koktes i vatten tillsamman med fläsktärningar. Detta äts som soppa.

9189

LUNDS UNIV.³
FOLKMINNES-
ARKIV

5

Ölands kroppkakor.

Rå potatis skalas och rives (ett par liter). Förut har man gjort i ordning fett fläsk, skuret i fina tärningar och blandas med lite finskuren lök och kryddpeppar. När vattnet nästan kokar, gör man i ordning smeten. Allt vattnet skiras från. I vattnet är en del potatismjöl, som man tar vara på och lägger i det rivna. Så blandar man i korn- eller vetemjöl, så pass att smeten kan formas. Så gör man en bulle och i ett hål i den lägges fläsket och täppes för. Så lägger man dem i det kokande vattnet och där få de koka en hel timme, sen den sista lades i. - Kroppkakor användes ej i mitt föräldrahem under julen men på trettondagsafton, som kallades lillejul.

Q189

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

4

Kroppkaksspad.

Kroppkaksspad blandades med mjölk och
åts som soppa.

Skriv endast på denna sida!

Q189

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

5

Lufser. (raggmunkar eller flott suddar.)

Rivna rå potatis med vetemjöl och 1 ägg i, lite salt. Detta röres ihop och stekes i flott. Man äter dem med fläsk till eller med lingon. På en stekplåt lägger man på 3 stycken, $\frac{1}{2}$ cm. tjocka. Smeten skall vara som tjock välling eller tunn gröt.

2189

LUNDS UNIV. 6.
FOLKMINNES-
ARKIV

6

Fläskkakor.

En stor brödkaka, rågbröd, grovt, gräves ämnet ut och i fördjupningen lägges fläsk (sill, ål) och så täckes det över, och så får den stå lika länge i ugnen, som andra brödkakor. Skars på mitten. - I mitt hem bakades de så små, så de voro lagom till en person. I dem täckte vi ej över fläsket utan drog bara upp kanterna, så inte flottet skall rinna dän.

Småbröd o. Ölsur
Personäs sv. Reppplinge
sv.

9189

LUNDS UNIV. 7
FOLKMINNES-
ARKIV

7

Ugnsurt bröd.

Grovt rågbröd fick stå först sina två timmar men sen fick det stå kvar en kaka i ett mindre varmt hörn av ugnen över natten. Kanterna blevo mycket hårda och det blev mörkbrunt.

Q189.

LUNDS UNIV. 8
FOLKMINNES-
ARKIV

8

Skållkakor.

När allt brödet ej fick plats i ugnen,
om det skulle ligga bredvid varann, lade mor ibland en del kakor
på varann. De kallades skållkakor och måste ätas först. De blevo
hårdare, ej så fasta.

Q189

LUNDS UNIV⁹
FOLKMINNES-
ARKIV

9

Honungsvälling.

Mor kokte välling av lingon och honung
och redde med mjöl. Troligen var det honungskakorna, som hon
kokte ut honungen ur och använde till soppa.

Q.189

LUNDS UNIV.¹⁰
FOLKMINNES-
ARKIV

10

Söka efter ringen.

En ring på ett snöre. En inne i ringen e
och ska söka efter ringen. Så sjunger man:

Kari Kurella	Du arme Kind
Kurella massa bella	Som är så blind
Massa kuri kurella	Som ej kan se
Kurella massa si	Var vägen finns
Lilla massa si	Han finns ej här
Lilla massa si	Ej heller där
	Och ingen vet
	Var ringen är.

Skriv endast på denna sida!