

ACC. N:R. 5913

Landskap: Småland

Upptecknat av: Vilhelm Karlsson

Härad: Kinnared

Adress: Järnvägsgat 21, Alvesta

Socken: Vederstöv

Berättat av: Lara Maria Leck

Uppteckningsår: 1939

Född år 1858 i Bergunda

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Kroppsbeskrivning

sid. 1-3

3 sid.

Skriv endast på denna sida!

5913

ACC. N:R.

Landskap:

Småland

Upptecknat av:

Filhelm Karlsson

Härad:

Kjungevåld

Adress:

Järnvägg. 21, Alästa

Socken:

Tiderstäv

Berättat av:

Lara Isck

Uppteckningsår:

1939

Född år

1898 i Bergendö

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Maträtter - Kroppkakor.

Lara Maria Isck berättar att man förr i tiden brukade laga till en slags maträtt som kallades kroppkakor. Dessa bestod av en deg i vilken man sedan inlade en flestekbit. Enligt hennes beskrivning tillgick tillredningen sålunda:

Man tog en portion kokta potatis och masade sönder dem riktigt väl. I vissa fall kunde de även pivas. Om man hade råd till det så tog man ett ägg och bländade samman med lagom mycket mjölk, som sedan

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. 5913 2
Landskap: Småland Upptecknat av: Wilhelm Karlsson
Härad: Kinnared Adress: Jörnpåsg. 1, Alvesta
Socken: Fiderslöf Berättat av: Sven Mario Isak
Uppteckningsår: 1939 Född år 1858 i Bergunda.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

utgjorde råkens späd. Vidare tillattes
salt och socker och kornmjöl.
Sedan bearbetades detta till dess att
det blev en härlig deg. Stycke-
na avskuras sedan lagom stora med
kniv. Man lade sedan degbiten i
händen, gjorde ett hål i dess mitt
med den andra handens pekfinger och
stoppade så in fläskbiten i hålet
ätfärdig av lagom mycket kryddor
par. Sedan rullades degbiten i hande-
na så att den blev rund och så att
den inlagda fläskbiten blev väl gjord.
Ballarna bakades sedan i litet salt.

Skriv endast på denna sida!

3

ACC. N:R. 5913

Landskap: Småland Upptecknat av: *Hillem Karlsson*
Härad: *Kinnared* Adress: *Förnvägg 21, Alensta*
Socken: *Pederslöv* Berättat av: *Sara Mari Jesk*
Uppteckningsår: *1939* Född år *1858* i *Pederslöv*

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Kaktes sedan omkring 20 minuter.
Till kakerna åt sedan mjölkbräs eller
och så lingonmas. Kroppkakor ansågs
som en förtäring ditt och brukades
inte var dag, säger gamla fru Jesk.
Bråk att äta dräppkakorna på viss
dag har icke förekommit, men ser
beredes ofta vid slätten, träsket
eller andra dylika tillfällen. Däremot
företas de inte vid kalas. Numera
är sedan att laga till kroppkakor till
berlagd i bygden. Till storkor och Bark
kams/nåvårmat, har där verkligen aldrig
utlagats.

Skriv endast på denna sida!