

ACC. N:R.

M. 6638:1-11.

Landskap: Småland

Upptecknat av: H. J. Lagerström

Härad: Sunnerbo

Adress: Dredgatan 4, Lund

Socken: Dege

Berättat av: Emma Lagerström

Uppteckningsår: 1939

Född år 1899 i Dege, Knob's tår

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Ulm. K. 13

Matafästa:

Kroppkakor Sid. 1, 2

Fruagningsättet "

Mjölksås " 3

Fid för kroppkakornas 3, 4
ätande

Klumpvällingen " 4, 5

Purrvällingen " 6, 7

Potatispenkakor " 9, 10, 11

Jämförelse vid bökning avväppla " 7Doddskick och körsantingisbeskaffenhet.

Sid 7, 8, 9

ACC. N:R.

No. 6638:1.

Landskap:

Småland

Upptecknat av:

Nils Egerström

Härad:

Linnarbo

Adress:

Dredgatan 4, Lund

Socken:

Burga

Berättat av:

Emma Egerström

Uppteckningsår:

1939

Född år

1899 i Burga, Ronöblän

1.
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Blomma k. 13

Bland de maktlösa
som tillagades var krogkaka.
De gjordes av antingen rå, rått pro-
tatis eller kott rått. Det blev
bättre med kotte protatis. Man
tillsatte sig mjölk, litet salt och
litet socker. Till ingredienserna
kände vidare mjöl - käftan
konmjöl och käftan och mjöl, Ma-
get fläsk skaas i små kanningar
och byntes till på stekpannan
och stälde på litet kryddsp-
or eller vitpeppar samt karole
litet lök. Lowliga använde sig av

Krogkaka

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R.

M. 6638:9

Landskap:

Småland

Upptecknat av:

Hjelle Lagerström

Härad:

Jönköping

Adress:

Niedgatan 4, Lund

Socken:

Beige

Berättat av:

Emma Lagerström

Uppteckningsår:

1909

Född år

1879 i Beige, Kronobergs län

kött (istället för), skurna i färingar.
 Sedan de bynts något på stekpan-
 nan, lät man dem stå ut på
 svalnan, så att de inte skulle vara
 för hetta. Tidigare kunde man
 förstås äta en dag. Man tog
 så ett stycke där, gjorde en
 liten utskolning i mitten som
 man fyllede med en stor sked
 fläskfäringar. Därpå kulle-
 de man pannan degheten
 plattade till det något och lät
 det sedan koka i lätt salt-
 vattnet.

Skriv endast på denna sida!

L.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ACC. N.R. M. 6638:3.Landskap: SmålandHärad: TrumherboSocken: BegeUppteckningsår: 1939Upptecknat av: Yvonne FagrestenAdress: Riedgatan 4, LundBerättat av: Emma FagrestenFödd år 1879 i Bege, Kronofors län

Man kunde också laga
 käll, en slaps mjölkis till krog-
 kakorna. Den bestod av ärtor av
 det s. k. spract (vetvet, vici krog-
 kakorna kokets). Man tillsatte så
 mjölk, vetmjöl, litet socker och salt
 samt en liten smötklick. Så var
 den gäddig och krogkakorna kun-
 de användas på läckaste sätt.

Krogkakorna, som även
 är en omtyckt rätt i våra dagar,
 betraktades (i min moders hembygd
 kallat som 'tisdagsrätt') och i all
 synnerhet skulle krogkakor för-

3.
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIVMjölksis.SpractRid för krog-
kakornas äm-
de.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. M. 6638 : 4.
Landskap: Småland
Härad: Lannavads
Socken: Berga
Uppteckningsår: 1939
Upptecknat av: Kjell Fagerström
Adress: Bredgatan 4 Lunn
Berättat av: Emma Fagerström
Född år 1899 i Berga/Konobergs län

färes under påskveckan. Annars
var man inte så roliga med kin-
den för dess ätande, även om,
som sagt, torsdagen egentligen be-
traktades som dess dag.

Under min brudomskid
var i mitt hem även klyvokakorna
en omdömd ätelse och så är det.

En annan ätelse i min mo-
ders hem var den s. k. klyvokaka-
villingen - i våra dagar klyvokaka -
Denna tillagades för så säu, en
en dag gjordes, bestående av
mjöl och kornmjöl samt smaksat-

4.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Färdkost av
klyvokaka i
Småland
i närheten

Klyvokaka
villingen

ACC. N:R. M. 6638:5Landskap: SmålandUpptecknat av: Hjertu FagrestömHärad: LannavadsAdress: Prelgatan 4, LundSocken: BejeBerättat av: Emma FagrestömUppteckningsår: 1939Född år 1879 i Beje, Kronob's län

tes med socker och salt efter be-
trag. Illjöl kokades så upp. Sen-
gen gjordes så fast, så man kunde
ta en halv matsked full och
lägga i mjölken. Man låter så
stå i hela dagen i den vassa
mjölken som fick stå ut på
kall, tills de små klumparna
voro genomkokta. Detta var en
mycket god sås.

Klumpavällingen påmin-
ner om våra dagars klumpa-
soppa. Den skilnad från den
förnämnda användes i klum-

5.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Hj. mellan
klumpavällingen
och våra dagars
klumpasoppa.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. M. 6638:6.

Landskap: Småland

Härad: Sunnerbo

Socken: Buga

Uppteckningsår: 1939

Upptecknat av: Pjert Fagroskär

Adress: Redgatan 4, Lund

Berättat av: Emne Fagroskär

Född år 1899 i Buga, Morövis län

6.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

proppan utemjöf i stället för
kornmjöl samt ävenledes ibland
ägg.

En vanlig säs överett
i Buga socken var purraväl-
lingen. På vissa ställen kokas den
en i dry råa. Det talades även
om, att den föckom i andra
teakter under min moders upp-
växttid drottades.

Purravällingen tillagades
på följande sätt: Flisken eller
fläsk kokades med tillsats
av litet kornmjöl och potatis.

Purravällingen.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R.

M. 6638:7

Landskap:

Småland

Upptecknat av:

Herr Fagerström

Härad:

Linneryds

Adress:

Rindögatan 4, Lund

Socken:

Deja

Berättat av:

Carina Fagerström

Uppteckningsår:

1939

Född år

1899 i Deja, Monobista

skurna i bitar, samt morötter.

I detta sammanhang kan jag också nämna bruket att vid bakningen av vafflor lägga några fläskbitar i varje vaffla (i smeten) precis som vid stekning. Vafflorna ^{stekt} bärgen som flötiga, mjöa och riktigt goda.

I sådana ställen var man inte så noggranna med konversonens regler beträffande bordskicket, berättar min moder. Stekplåten kunde sät-

7.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIVVafflor.Rindögatan.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R.

M. 6638: 8.

Landskap:

Småland

Upptecknat av:

Hjert Fagerström

Härad:

Sunnerbo

Adress:

Medgatan 4, Lund

Socken:

Beja

Berättat av:

Emma Fagerström

Uppteckningsår:

1939

Född år

1899 i Beja, Ronö:slät

8.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Has mili på bordet. Sedan dop-
 pade man gemensamt potati-
 sen i sosen. Man skulde
 på dylika ställen potatisen med
 händerna. På vissa platser före-
 kom det även, att man använde
 sig av bestallikar. Min mo-
 der vill även minnas, att man
 även i vissa fall använde sig av
 endast.
 Knivar och skedar av trä.

När man åt gröt på
 vissa håll, åt man gemensamt,
 ut till fat, både gröt och mjölk.
 Färdig tog man gröt på sk-

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R.

M. 6638:9

Landskap:

Småland

Upptecknat av:

Herr Engeström

Härad:

Lunnebo

Adress:

Redgatan 4 Lund

Socken:

Bjerg

Berättat av:

Emma Engeström

Uppteckningsår:

1909

Född år

1879 i Bjerg, Kronobergs län

den, att sedan stack man ned skeden i det andra gattet med mjölk.

En mycket vanlig rätt var också potatispennekäcken. Dess tillagning gick så till, att potatis kokades och maldes i en kvarn (förfärdigad v. till). Vårre dagars köttkvarnar fanns inte på den tiden. Sedan stöttes lite grovt råmjöl samman med den malda potatisen samt lite kummin. Tomliga använde också kokta morötter, vilka ävenledes

9.
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Potatispenne-
käcken.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N.R.

M. 6638 : 10.

Landskap:

Småland

Upptecknat av:

Hjerr Fagerström

Härad:

Lännebo

Adress:

Redgatan 4, Lund

Socken:

Bege

Berättat av:

Emma Fagerström

Uppteckningsår:

1929

Född år

1879 i Bege, Konotslätt

maldes. De, som inte hade en så-
dan kåkvan, åt ofta potatisen
någon månader och beagnades
dessa med en kistot. Det
blandades sedan samman och
det salt tillsattes. Detta fick
så stå en stund. Potatisen och
mucosterna förtämdes så att blanda-
ningen var söt smak. Denna ö-
tes lämpen upp i stora kopp-
parbunkar eller blåsbunkar.
Det sattes så in i ugnen och be-
kedes. När pampukan var fä-
dig, fick den stå en stund

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R.

M. 6638 : 11.

Landskap:

Småland

Upptecknat av:

Hilja Lagerstedin

Härad:

Sunnerbo

Adress:

Bredgatan 4, Lund

Socken:

Brygga

Berättat av:

Emma Lagerstedin

Uppteckningsår:

1939

Född år

1879 i Brygga, Ronnby län

och kalla. Den skars sedan in
 i fjortio skivor och stektes i flöj.
 Detta var en mycket vanlig fuk-
 kostad och en riktigt god läsa.

11.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Skriv endast på denna sida!