

Fluskällerskan Gustava lagade mycket fina rutade mandeltårter med bär. Hon gjorde även en smördegostarta "clivex feuilles". Hela tårten var endast 4 cm. hög och bestod av 7 fina färsiga bottenar.

Till stora middagar gjorde vi även gjäta gäster. Man skaffade syltel och allt som skulle till. Den formades i en glasskål bestruken med gelé inuti och skavs sedan upp.

Svaga vaniljglass och gräddglass brukade vi göra gjäta. Av pappersark gjorde jag små papperslådor som var 6-7 cm. långa, 3 cm. höga o 3 cm. breda. I dessa lades glacen och placerades i en glasslåda av bleck i två lager skilda åtga.

ACC. NR. M. 7284: 2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

inom en bleckplåt med hül i Glacé
blev vi god av att den låg i pappersacken
och kunde göras ungefär 10 st. sådana
papperslidor i varje blecklida. Detta
lärde jag mig av grevinnan Wacht-
msister och jag har sedan tack bort det
till andra.

Varförer städdes på ströda och för-
kades såsom på schweiziskt sätt.

När grötärdornas konserverades i bleck-
burkar fick smeden komma och lödda
fast locken.

Hushållerskan Gustava som sen flytta-
de till "Lilla" brukade socka ärtorna
i socker på spisen med mycket svag
värme. Det var stora gröna ärtor.

När de skulle användas brukade
hon alltid koka dem tillsammans med
en liten bit fläsk så de blev litet
feta och fingo en söt smak.

Tomköt.

Vid stora slakten ^{tar man} en bit av det bästa
oköttet, som kallas "bötan" på läns.
Detta spräckas ordentligt med avlång
spräckskivor doppade i salt, socker och
peppar. Fin slakten tar man och vi
vare på 4 oxfötter som rensats och
skumpats mycket väl - detta var vid
slakten luggedrängens arbete. Dessa
lägges tillsammans med oköttet i en
jämgryta fylld med hällsten dricka och
hällsten spritdricka. För att locket skall
sluta tät till grytan läggs en ring
av rådeg runt locket kant. Detta får
koka i 4-5 timmar - all efter köttets
ålder. När det är färdigt skäres stycket
i bitar och lägges i en stekruka och
spadet hälls över och stekas nästan dag

ACC. NR. M. 7284:5.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

linn gällé eftersom köfötterna gjorts om
med hänsyn till ett gelatinblad. Det
var en utmärkt lunchrätt och re-
serverades med rödbets- och potatis sallad
med olja vackert upplagd med den
mörka gelsen runt om.

Jag har läst det av min mor och det
var ingen annan här på gårdarna som
kände det och vi hade det bara när vi ha-
de slaktat som till jul. Det var något
traditionellt som vi alltid skulle ha
till julen.

Gâteau de Suisse.

Risou rå potatis blandades upp i van-
lig rågsiktadeg. Deigen kavades ut till
en stor rund kaka - knäppt 1 cm.

hög. Den bakades med något upp-
vikta kanten. Sedan lades kalla bi-
tar smör på kakan och när smöret
började tjuda baus kakan på källa.
den ginst in på fukostbordet.

I stället för att kanten rullades
inåt kunde man fläta en liten kran
och lägga runt om kakan för att ej smör-
ret skulle rinna av.

Hushållerskan som lärt mig detta av
min svärmor som var från Schweiz,
flyttade sedan till min sväger och
sen dess hvar vi ej haft sådan Schwei-
zerkaka.

ACC. NR. M. 7284:7.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Fasaner.

På 70-talet serverades aldrig fasan
på middagar t.ex. Utan det var
fröst på 80-talet då jätten började
florera som man började använ-
da fasaner.

Bordsdekoration.

För plochade man aldrig in levande blommor och satte i vasa. Det gynnade mest enkelt inte. Bordsdekorationen i mitt hem och på Wenas gummestrog m. fl. ställen utgjordes av en tredelad cirkelad glasplata med hög silverkant omkring. På denna sattes en stor kristallskål fylld med charmanta pepparsblommor som förvarades i en stor kartong. Dessutom dekorerades bordet av alla de många vinglarna och vinkscafferena och konfektskålarne i olika stager.

Glasplatan var liksom en bricka på silverfötter.