

ACC. N:R. M. 9946: 1-36.

Landskap: Öland Upptecknat av: C. G. Nordström  
Härad: ..... Adress: Espl. 21, Kalmar  
Socken: olika socknar ö.h.:v Berättat av: olika personer  
se på bladens baksida!  
Uppteckningsår: 1938-39 Född år ..... i .....

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Uppteckningen rör

*Fr applikationer, olika recept och  
tillagning.*

ACC. NR M. 9946: /

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Av Storaste Kakan utrustad med ett forskarstipendium på 100 kr. företog Carl Gustaf Nordström på sommaren 1938 en studiere-  
resa till Öland för att undersöka de riter och seder, som varit och  
äro förenade med kroppkakans tillkomst. Resultatet av sina forsk-  
ningar framlade han i ett föredrag på kroppkakefesten våren 1939.  
Han dog samma höst.

I dec. 1940 utverkade jag av hans föräldrar i Kalmar Putte  
Nordströms bland hans kvarlåtenskap påträffade kroppkakspapper  
d.v.s. föredraget och uppteckningarna. De värdefullaste av dessa  
senare, numren 1, 3, 4, 5, 7 ha duplicerats och tillställts resp.  
Lunds Univ. Folkminnesarkiv och Kalmar Fornminnesförenings arkiv.

Lund i jan. 1941.

Stellan Björck.

ACC. NR M. 9946: 2.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Eders Höghet, Storaste Kakan, Högt ärade Dispenserade,

Kommendörer och riddare av alla grader!

Innan jag börjar mitt föredrag, betitlat "En riddareresä i Kroppkakans land", ber jag att till Storaste Kakan få frambära mitt varmaste tack för det stipendium å 100 kr., vilket tilldelats mig i syfte att vetenskapligt utforska kroppkakans olika beståndsdelar och som därmed möjliggjort denna min öländska resa.

-----

Det var med en viss bävan och icke utan dystra aningar, som jag i juni 1938 gick ombord på båten "Kalmarsund I", vilken skulle föra mig över till Kroppkakans land från min hemstad Kalmar. Som enda sällskap hade jag riddarens moderna fortskaffningsmedel, d.v.s. cykeln, som nu visade sig vara till ovärderlig hjälp för mig. Ett annat stöd var också den i innerfickan liggande plånboken, vilken var späckad med härliga tiokronorssedlar. Skulle nu detta emellertid räcka såsom vapen i kampen mot ölänningarnas inbundenhet, frågade jag mig? Jag hade många gånger förut besökt kroppka-

ACC. NR M. 9946:3.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

kans land men aldrig i ett sådant ärende, som jag nu var ute i.  
Folkminnesforskare - pulsade det i mina öron och takten var exakt  
densamma som den, vilken åstadkoms, när de bakom akterstäven  
virvlande vågorna kastades upp av propellern. Jag skrattade för  
mig själv. Skulle verkligen en jurist kunna gå i land med detta  
uppdrag, tänkte jag, men så avbröts jag i mina funderingar, när  
kaptenen slog avgångssignalerna på skeppsklockan. Redan i folk-  
minnesforskningens tjänst hade tagit sin början.

Jag gick upp till kaptenen på kommandobryggan för att däri-  
från bättre kunna se de vackra konturerna av en av vårt lands  
besynnerligaste öar, som alltsedan Linné besökte densamma 1741  
varit en vallfartsort icke blott för en stor del av vårt lands  
vetenskapligt skolade botanister utan jämväl för en stor skara  
rena växtsamlare. Vattnet forsade om bogen, och allt närmare kom  
"det stora skeppet i Östersjön", som Öland här och var i littera-  
turen plägar kallas. Redan kunde jag upptäcka att flora och fauna  
hade hunnit utveckla sin rikaste <sup>för-</sup>sommarprakt.

Och så stod jag då i Färjestaden, den gamla klassiska land-

ACC. NR M. 9946:4

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

ningsplatsen för alla Ölandsresenärer, och funderade över vart jag skulle taga vägen. Av gammal vana styrde jag emellertid kosan till den s.k. handelsboden. För oss elever i Kalmar läroverk fanns nämligen vid ett besök i Färjestaden endast en handelsbod och det var den som låg vid hotellet. När jag svängde upp vid tingshuset blev jag genast varse den gamla gula 1800-talsbyggnaden med sina luckor för fönstren. Ute på trappan till boden stod innehavaren, handlanden Emanuel Johnsson. Han har sett åtskilliga klasser från storskolan i Kalmar köpa "gott" hos honom vid deras exkursioner till Öland och det skulle inte alls förvåna mig, om en hel del av oss här i kväll har varit i personlig kontakt med honom. Han vände sitt vithåriga huvud mot mig och hälsade med ett leende, varvid de av snuset gulnade mustascherna fingo en form, som påminde om "Kaiser Wilhelm".

Jag fattade hastigt det beslutet att denna man skulle bli mitt första offer på kroppkaksforskningens område. Ett ännu bredare leende än förut kom över hans läppar, när han hörde mitt ärende och han ville inte alls höra talas därom, men efter en

ACC. N:R M. 9946:5.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

stunds parlamentärerande lyckades jag få honom intresserad. Han bjöd mig in på sitt kontor och samtalet kom nu uteslutande att röra sig om kroppkakor. Vad jag särskilt fäste mig vid i hans berättelse var hans beskrivning av dels olika kroppkaksfyllningar, dels sättet att servera desamma. Sålunda berättade han beträffande fyllningarna att de vanligaste vero skurna fläsktärningar samt nyfångad kokt ål, skuren i stycken. Under sagesmannens tidigare ölandsår förekom emellertid att man skar itu fläskkorv i bitar, vilka sedan stoppades in här och var i den färdigformade kroppkakan. Enligt hans egen åsikt utgjordes den bästa fyllningen av gåsspäck.

Kroppkakorna kunde sedan serveras aningen enbart eller med skirat smör eller också med rört smör. Då de serverades enbart, användes nästan alltid kräm och mjölk till efterrätt.

Glad över dessa upplysningar, tackade jag den gamle handelsmannen, och begav mig ut i bygden för vidare forskningar. När jag så hade avverkat Färjestaden, gjorde jag upp en resroute, varvid jag beslöt mig för att denna skulle få följande utseende. Färjestaden - Mörbylånga - Degerhamn - Ottenby - Gräsgård - Hulterstad

ACC. N.R. M. 9946:6.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

N. Möckleby - Långlöt - Bredsättra - Stacketorp - Borgholm - St.  
Rör och åter till Färjestaden. Först skulle södra Öland besökas,  
sedan Norra Öland. Begäret efter att få stilla min forskariver  
gjorde att jag genast styrde kosan söderut.

Jämn som en havsyta utbredde sig nu för mig halvarets plana  
kalkstenshäll så långt blicken kunde nå. Ingen stängande höjd och  
intet skymmande träd bröt dess storslagna ödslighet, vilken endast  
här och var starkare markerades av de kringströdda flyttblocken.  
Steppen var praktfull, ty Ölandssolvändan stod i blom och stora  
vidder lyste därigenom guldgula.

På tredje dagen kom jag till Degerhamn. Här träffade jag i  
gamla ålderdomshemmet en kvinna, som visade stor förståelse för  
mina forskningar och som välvilligt bistod mig med åtskilliga upp-  
lysningar. Hon var en verklig kärnkvinna från bygden och hade myc-  
ket att berätta för mig. Jag fick här beskrivning på "Gamla ölands-  
kroppkakor", "Sillkroppkakor", "Stekta kroppkakor" samt sättet för  
onkok av kroppkakor. Vad som här särskilt fångade mitt intresse  
var receptet å de s.k. "sillkroppkakorna". För att få den rätta

ACC. NR M. 9946:8.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

ett litet rött hus med gröna fönsterposter. Utanför i trädgården växte de vackraste blommor. Allt var välskött och vittnade om en trogen värdarinna. När jag kom in till henne, tog hon mycket vänligt emot mig, ty det glädde henne att få berätta om gammalt och fornt. Hennes beskrivningar på "Gammeldags kroppkakor" och "Championkroppkakor" blevo för mig ytterst värdefulla och jag tillåter mig att här ordagrant citera desamma.

"Att laga gammeldags kroppkakor på mors och mormors tid gick så till att man först gjorde en s.k. "röra", bestående av kornmjöl, kokt potatis samt riven rå potatis. Kornmjölet maldes fint, så att det blev rätt vitt. Till fyllningen användes skuret fläsk, blandat med ister, men skulle det vara riktigt kalas dugde ej annat än gåsfläsk. För att istret skulle bli fint, lakades det först ur. Något så fint som vetemjöl gagnades ej. Vid beredningen av "röran" pressades potatisen, så att mycket vatten skulle gå ur. På botten blev då ett lager av "potatismjöl" och detta lades sedan i smeten. Till fläsket i fyllningen sattes sedan finklippt gräslök eller också vanlig lök och då var det barnens göra på

ACC. NR M. 0946:9.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

gården att gå och plocka gräslöken. Så tillsatte man kryddpeppar. Därefter skulle fördjupningen i kroppkakorna göras och detta skedde genom en särskild procedur på mormors tid. Då använde nämligen gummorna inga underkläder utan de buro grova skinnkjortlar med "livet" inåt. Utåt blevo dessa ganska kantiga, särskilt vid knäna. Fördjupningen gjordes på så sätt att man för varje kroppkaka slog smeten mot ena knäet, varvid ett hål uppstod. Om kjortelen var ren eller ej, fäste man sig inte vid. I hålen lades det s.k. "fettet". Kroppkakorna sänktes sedan ned i en kittel med varmt vatten och koktes. Vattnet skulle vara lagom hett och tillsatt med salt, om inte fläsket hade den rätta sältan.

Kroppkakorna koktes på lördagen i väldiga massor. På söndagskulle emellertid så lite arbete som möjligt uträttas och därför värmdes denna dag upp de kroppkakor, som voro kvar från lördagen. Men det var inte vem som helst på gården, som fick göra detta. Vissa skulle nämligen sköta om djuren, andra om maten och de övriga fingo gå i kyrkan. Kroppkakorna koktes då på nytt i en stor kittel, varefter de togs upp med en "hålslev" och lades tor-

ACC. NR M. 9946:10.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

ra. Till att röra med användes en särskild "rörslev", vilken ej fick vara för kantig, enär kakorna då "påtades sönder". Spadet ifrån lördagens kok koktes sedan upp och hälldes över kakorna.

Under krisåren, då det var ont om fläsk, fingo gårdens barn gå och plocka svamp, särskilt champignöner och så användes dessa till fyllning, enär de genom sin höga fetthalt åstadkommo den rätta flottyren. Dessa kakor kallades champignonkroppkakor."

Uppmuntrad av hennes frispråkighet, som hade hjälpt mig ett gott stycke på traven, fortsatte jag så färden mot Gräsgård. När jag vände mig om vid en vägkrök, såg jag långt borta en kvinna, som stod och viftade med en gammeldags näsduk. - Det var Elise. På kvällen kom jag till Gräsgård och blev där hjärtligt mottagen av fru Wallander, moder till f.d. ålkakan Erik Wallander. Av henne mottog jag också en hel del recept å kroppkakor samt blev i stånd att uppteckna annat, som var värdefullt för kroppkaksforskningen. Sålunda berättar fru Wallander: "Stora kroppkaksbak företogos vid särskilda tillfällen i de öländska hemmen. Detta gällde framför allt, när öläanningarna skulle segla över till Småland för att

ACC. NR M. 9946://.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

köpa ved. De togo då med sig kroppkakorna i stora skrin för att bjuda smålänningarna. varigenom de trodde, att de skulle få billigare pris på veden. Några gånjde de emellertid för återresan. Ibland kunde det dock hända att bönderna fingo ligga och vänta på vind vid den småländska kusten och då blevo kakorna "luddiga", så att när man sedan skulle äta dem, var man först tvungen att "klippa dem".

Ölänningarna ansågs förr vara mycket dum. Det är från dessa vedskeppningar, som den historien om ölänningen, som bad smålänningen gissa, hur många kroppkakor, han hade, stammar, varvid han sade! "Kan du giss' hur mång' kroppkak' ja har, ska' du få alle ått'".

Jag hade nu varit en hel vecka i Kroppkakans land. Den andra veckan inledde jag med ett besök hos innehavaren av den gamla gästgivaregården i Triberga, av vilken jag förlänades ett kroppkaksrecept, som hade brukats ända sedan begynnelsen av hästskjutsarnas tid. Detta skilde sig emellertid icke så väsentligt från de övriga jag erhållit. Dock vill jag i ett avseende göra ett påpekande här och detta gäller framförallt kroppkaksfyllningen.

ACC. NR M. 9946:12.

Först och främst gäller det då sättet för åstadkommandet av hålet i kroppkakan. Under det att man på de flesta platser, jag besökt, hade använt den metoden att först platta ut degen till kroppkakan, lägga i fyllningen och sedan vika upp snibbarna runtomkring densamma, gjorde man här i stället så, att man rullade en bulle, gjorde hål i bullen med tummen samt lade i fyllningen. Vad betr. den senare användes här också vid olika tillfällen torsk, skuren i fina bitar. Detta förklaras därav, att då fiskarna vid den närbelägna kusten inte fingo sälja sina stora torskfångster, så i stället för att kasta bort dem, sålde de torsken billigt till bönderna."

På vägen upp mot Stacketorp passerade jag sedan Långlöts by, en av de allra ståtligaste radbyarna på ön. Gårdarna med sina röda logglängor i skiftesverk med svartmålade knutar och portar ligga av ålder på östra sidan om vägen och bilda sålunda ej en verklig gata. När jag körde förbi kyrkan med dess medeltida torn, antagligen byggt på 1200-talet, såg jag att utanför kyrkogårdsgrunden hängde ännu kvar socknens gamla fattigbössa på sin stolpe.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

ACC. NR M. 9946:13.

att därefter i Gårdslösa i sin enkelhet monumentala ligger mitt framför prästyggnad. Hela gården översk den största tillhör ett v gammalt och kallat "Stagne Johan Stagnelius föddes i gte sin barndom. är helt enkelt den enda s t medeltida utseende. Höga thuggna baser och kapital land ölandskyrkorna. ag denna plats och kom til ndlingar med lärarinnan i del värdefulla upplysninga ig berättelse, som jag här om den gamle gubben Isberg en gammal man, som bodde

ACC. N:R M. 9946:25

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

röra med användes en särskild "rörslev", som ej fick vara för kantig, ty då "påtades kakorna sönder". Kroppkakorna lades också i med en särskild slev, en s.k. "vändslev". "Spå't" från lördagen koktes sedan upp och i detta koktes sedan kroppkakorna en c:a 20 min.

"Sillkroppkakor".

Till dessa användes samma ingredienser som till de grova, men till fyllning gagnades de lördagar, då fiskarna kommo hem med sina fångster, strömming, vilken, efter att ha benats lades rå i kroppkakorna.

"Champignönkroppkakor".

Under krisåren, då det var ont om f/äsk, fingo varnen gå och plocka svamp, särskilt champignoner<sup>x/</sup>, enär dessa voro feta och därigenom den rätta flottyren uppkom.

x/ och så användes dessa till fyllning,

ACC. NR M. 9946:26.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Tillagning av kroppkakor.

"Gamla Ölandskroppkakor".

Till dessa användes endast riven rå potatis och kornmjöl. Av det sistnämnda skulle man taga så mycket "att det blev en smet". När så denna blev färdig, formades för varje kaka en bulle, i vilken gjordes ett hål med tummarna. I detta stoppades sedan fläsk, kory, gåsafläsk (saltat), peppar samt lök. Därefter koktes kroppkakorna i c:a 1 timmes tid, varvid man fick tillse "att det inte blev gröt av alltihopa". Dessa gamla ölandskroppkakor serverades sedan med "välling" till. Denna kom till stånd på det sättet, att vid kokningen av kroppkakorna kom alltid litet att hamna på botten av kitteln. När koket nu var färdigt, sattes till detta några nävar kornmjöl och litet salt, varvid uppstod en kroppkaks-välling, vilken nu serverades till själva rätten. Det~~x~~ tillkom husmor att tillse att kakorna blevo så saftiga att "det riktigt sprutade av dem", när man skar dem.

"Nutida Ölandskroppkakor".

Till dessa gagnas för att först få en smet till stånd lika

ACC. NR M. 9946:27

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

mycket vanlig rå riven potatis som kokt potatis. För att få den råa potatisen riktigt fin, så lägges den i en sikt och så silas vattnet ifrån. Därefter blandas vetemjöl ibland så att det blir en "lagom massa". Sedan formas kakorna och hålet för fyllningen göres med tummarna. Allt vad som finns kvar av veckans mat röres därpå samman till en enda röra och användes sedan till fyllning i kakorna. De ha också därför fått namnet "lördagskroppkakor". Dessa kokas i en kittel med lagom hett vatten och med några stänk av salt i vattnet. De serveras tillsammans med mjölk el. i skirat smör.

Bland nutida ölandskroppkakor så finnas emellertid även s.k. "vita kroppkakor", vilka skilja sig från "lördagskroppkakorna" därigenom att smeten endast består av kokt potatis och vetemjöl. Sådana funnos jämväl förr i tiden fastän de då bestodo av kokt potatis och kornmjöl och buro namnet "marknadskroppkakor". Till de s.k. vita kroppkakorna" låter man emellertid nu för tiden "bräcka" fyllningen. "Överblivna" kroppkakor stekas och serveras med lingon till.

"Allmänt i samband med kroppkakor".

Stora kroppkaksbok företogs vid särskilda tillfällen i de

ACC. N:R M. 9946:28.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

öländska hemmen. Detta gällde framför allt, när ölännarna skulle fara över till Småland för att köpa ved. De togo då med sig kakorna i stora skrin och bjödo smålännarna på dem, varigenom de trodde, att de skulle få billigare pris på veden. Några gömde de emellertid för återresan. Ibland kunde det dock hända, att bönderna fingo ligga och vänta på vind vid den småländska kusten och då blevo kakorna luddiga, så att när man sedan skulle äta dem var man först tvungen att "klippa" dem. Ölännarna ansågs förr <sup>mycket</sup> vara dum. Det är från dessa vedskeppningar, som historien stammar om ölännen, som bad smålännen gissa, hur många kroppkakor han hade och därvid sade: "Kan du giss hur mång kroppkak'ja'har, ska'du få alle ått'".

ACC. NR M.9946:29.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Tillagning av kroppkakor.

"Ölandskroppkakor".

Man låter först riva rå potatis samt lägger den i en handduk. Därefter kramas massan väl i handduken och man låter så mycket vatten som möjligt rinna ur. Den råa potatisen blandades sedan med kokt potatis och man sätter till så mycket vetemjöl el. kornmjöl (vanligtvis 2 à 3 skedar) som behövs för att det skall bli fast form på det hela. Ibland håller man emellertid även ägg i smeten för att den skall hålla. Därefter beredes fyllningen (på öländska kallad "fettet"). Rint fläskkött eller ibland rökt fläsk skäres i fina bitar och blandas med smält smör. Understundom utbytes fläsket emellertid mot färsk sill, som fick vara väl benad, eller torsk. I "fettet" blandades sedan kryddpeppar och lök. Därvid skulle löken noggrant skalas och hackas. Så formades smeten till bullar och urgröpningen för "fettet" gjordes med tummarna.

Under tiden lät man vattnet koka upp och sedan lades kakorna i, under det att man tillsatte litet salt. Kroppkakorna fingo sedan koka i ungefär en halvtimmes tid eller kanske något längre.

ACC. N:R M. 9946:30.

(Detta recept har brukats på Gamla Gästgivaregården i Tri-  
berga ända sedan hästskjutsarnas tid enl. fr. Petterssons påstå-  
ende).

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

ACC. NR M. 9946:3/.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Tillagning av kroppkakor.

"Koka" kroppkakor.

Grova o. fina kroppkakor. Grova med gåsafläsk.

Grova kroppkakor.

Lagas på lördagskvällen kl. 7. Bjudningar kl. 7. Till för att på söndagen skall de värmas. Klyver dem på tvären och steker dem i flott eller smör el. också skäres i bitar och värmes i mjölk. Ätes såsom frukost. Lite kornmjöl och lite vetemjöl. Rivna och kokta potatis, vilka stå och rinna av och så tager man vara på stärkelsen. Fläsket blandas med kryddpeppar och lök. Av mjölet göres en smet och däri lägges salt alltefter fläskets sälta. Potatis smeten lägges i ett stort fat och mjölet röres i efter hand. Lite kokta potatis också i smeten. Smeten måste användas med det samma. Potatisen kan skalas dagen förut, men den rives ej förrän den skall användas till smeten. Här förekommer att man bara använder vetemjöl (Gårdslösa). Därefter skedde formningen så att smeten veks åt 3 sidor så att det blev en fördjupning. I denna lades sedan fläsket. Detta hade förut skurits i tärningar. Obs.

ACC. N:R M. 9946:32.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

ej hackade. Under tiden hade vatten kokt upp i en kittel. I vattnet lades en nypa salt. När fläsket lagts i halvan veks klaffarna över och täppas till. Därefter lägges kakorna i en slud (slev?) varefter de föras ned en och en i kitteln. Kakorna skola kokas ung. en timma men icke vid häftig eld, ty då gå de sönder.

På nya potatis kokas aldrig kroppkakor, emedan det är för mycket vatten och kakorna bliva för hårda.

Till kakorna drickes mjölk eller välling eller också en blandning av bådadera.

En gubbe som kallades "Isberg Niss", som gick omkring, bodde ensam i sin stuga Skedstad i Bredsättra socken. Gick ofta i gårdarna och sa "God morn i da!" En gång kom han in till en mycket rik och snål bonde och då hade frun kokarna färdiga och husbonden var inte inne och frun skulle vara snäll mot denne I. och gav honom ett par kroppkakor. Men just som han skulle till att äta kom husbonden in. Vad skulle han göra av kroppkakorna. Jo, han stoppade dem i byxfickorna. Men de voro heta och han brände sig och stod där och hoppade.

ACC. N:R M. 9946:33.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Tillagning av kroppkakor.

Man skalar en 20 st. råa potatis och kramar ur det svarta vattnet. Sedan rives en 5 st. kokta potatis, kokta en dag före, de skola vara precis kalla. Sedan blandas mjölet i. Till detta användes 2 kaffekoppar vetemjöl och en struken matsked salt. Och allt arbetas och blandas väl. En kvarts kilo rimmat fläsk skäres i fina tärningar. Blandas med lök och vitpeppar. Av smeten formas runda bullar, som fyllas med fläsket och tillslutes väl och lägges i kokande vatten att koka en timma. Serveras med skirat smör eller mjölksås.

Salt sill, oxkött tages till när fläsk inte funnits.

ACC. NR M. 9946:34.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ÅRKIV

Tillagning av kroppkakor.

Grova kroppkakor, Fina, Småvarmt, sås för vita, rullades när de stektes och skars samt stektes på båda sidorna. Då fylldes icke k. utan fläsket arbetades in i smeten och det skall vara sådant fläsk som är späckigt och det skall vara litet fin medwurst i dem el. också salt fläsk. När de äro större klyvas de.

Grova kroppkakor.

Riktigt fint kornmjöl, då är gr. kr. bäst med bara kornmjöl. Annars behöver man blanda upp med vetemjöl. Potatisen skall skalas och tvättas och dragas och silas gm handduk. Vattnet måste väck. När potatisen silas så hålls vattnet åt sidan och det mjöl som är kvar i karotten "potatismjöl" hålles tillbaka i potatisen. Mjölet arbetas sedan i och så lite mosade fina potatis. 2 delar råa och 1 del kokt potatis. Arbetas samman med händerna. När smeten är smidig är den färdig. Sedan skall fyllningen i. Fyllningen lagas i en panna. Det är bra med stekt fläsk peppar och lite rökt medwurst el. fläsk. Annars kan man också ha ansjovis.

Smeten lägges i handen föres ut med tummen och det blir då

ACC. NR M. 9946:35.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

ett hål, i vilket fyllningen lägges.

Under tiden har man en gryta med kokande vatten i vilket nedföres med en hålslev kaka efter kaka.

Spadet i grytan användes sedan till storbaken, ty spadet är fett och gör matbrödet gott.

Fina kroppkakor.

Potatis desamma. Mjölet endast vetemjöl. 2 ägg till ungef. Fyllningen arbetades in i smeten och lades direkt i grytan.

ACC. N:R M. 9946:36.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Tillagning av kroppkakor.

Grova kroppkakor.

Råa potatis, river dem och pressar ut vattnet. Lite rivna kokta potatis och blandas dessa och tillsätter så mycket vetemjöl att massan ej får bli så hård som en deg. Fint kornmjöl så bli de ej hårda. Det skall vara skalat <sup>korn</sup> ~~ken~~ (?). Fyllningen utgöres av skuret sidfläsk. Rått fjäsk, kryddpeppar och vanlig lök. Fyllningen skall läggas i med detsamma, annars mörknar massan. Hålet göres genom flikar i handen. Däri lägges fyllningen, varpå flikarna läggas upp över fyllningen. 3 lit. potatis tagan för 3 pers. Kakorna läggas i, när vattnet kokar. Läggas i med hålslev, annars få de en konstig smak. Fina kroppkakor kallas i orten "femminuters-kroppkakor", emedan de ej få koka längre.