

I det följande efterfrågas alla sådana maträtter, som tillagas av en deg av mjöl, potatis eller dylikt, vilken deg, formas i stycken likt bullar eller rullar och kokas i vatten (eller mjölk, vassla o. dyl.), sedan i varje bulle inlagts ett inkråm av fisk eller fläsk eller ister eller kött eller annat sovel.

Frågorna gälla maträtternas förekomst hos bygdens folk (allmogeen i Eder ort) under 1880-talet.

a) Hur benämndes rätten? Exempel: strömmingsklubb, sillklubb, kroppkakor, fetpalt.

b) Varav gjordes degen? Beskriv beredningen och hur degen delades upp i lämpliga stycken.

c) Varav bestod inkråmet? Hur inlades detta, och hur tillformades därefter bullen eller rullen för kokningen?

d) Vari kokades bullarna (i vatten tillsatt med salt, vassla, mjölk etc.)? Andra kryddor för kokvattnet än salt?

e) Gjorde man någon sås till denna rätt? Åt man smält smör eller lingon eller något annat till?

f) Har det varit bruk att äta denna rätt på någon särskild veckodag eller vid särskilda arbeten (slätter, skörd etc.) eller vid vissa kalas, högtider, helger?

Några exempel: Kroppkakorna tillredas av riven rå potatis, varifrån det under rivningen uppkomna vattnet avhållts, och så inblandas några kokta, rivna potatisar. Däri saltas och iröres nu kornmjöl, så att degen blir så tjock, att den kan hanteras. Man formar degen i handen som en skål, och däri läggs sönderskuret salt fläsk och torkat fårkött sammanblandat med peppar och, om årstiden så tillstädjer, gräslök. Degen lägges så samman över fettet, och kroppkakan formas i handen till en något flat, rätt stor bulle. Kroppkakorna kokas i vatten. Det händer att man i stället för fläsk och kött lägger i sill eller ål sönderskuren i bitar. - Sillstockar tillredas så: av mjöl och vatten göres en deg, varav bakas små, något tjocka kakor. På var och en av dessa kakor lägges en sill, vilken sedan väl inlindas i kakan, så att intet annat synes än degen. Därefter lägges kakan, som nu liknar en kort och tjock korv i en gryta med vatten för att kokas. - Barkkams (nödårsmat) gjordes av en deg av barkmjöl, vari en hel salt strömming inbakades. - Vid fredagsnatt (spinnkalas) åt man en rätt, gjord av en mjöldeg i vilken man tydlät in strömming, varefter det hela kokats.

Uppgiv vilken ort (socken och by) som avsetts vid frågornas besvarande. Uppgiv ålder och födelseort (socken och by) för de personer, som lämnat uppgifterna!