

"Monkamat" - i mjölk rördes vetemjöl och salt.

Kalv, Vgl.

IFGH 751 s. 44.

Kornmjölsmunkar bakades i pannan.

Ibland åt man dem till fläsk.

Munkar i soppa.

Strängsered, Vgl.

IFGH 1359 s. 20, 21.

Munkar.

Sandhem, Vgl.

IFGH 2360 s. 20.

Monkamat - klimpar av kornmjöl kokta i saltat vatten.

Redslared, Vgl.

IFGH 3575 s. 25.

Raggmunkar kunde finnas i glasblåsarens matsäck.

Nödinge, Vgl.

IFGH 5405 s. 23.

Klimpevälling eller monkvälling koktes på talj  
eller ister.

Härryda, Vgl.

IFGH 5620 s. 7.

Hur munkar anrättades.

Lycke, Bhl.

IFGH 5699 s. 5.

Man bakade munkar av den grädde, som inte ville bli smör.

Sjötofta, Vgl.

IFGH 5879 s. 27.

Hur man gjorde monkvälling.

Gällstad, Vgl.

IFGH 6054 s. 38.

Munkar koktes av potatis och ägg.

Gällared, Hall.

IFGH 6094 s. 18.

Munkar av pannkakesmet blev ihåliga. I hålen hade  
man sylt.

Skäftö, Bhl.

IFGH 6297 s. 4.