

Se Påskmaten!

Råmjölkspannkaka. Se Kosthållet - mjölkmat!"

Se även Vårfrudagen!

Pannkaka av potatisrev.

Mangskog, Värml.

VFF 1035 s. 1.

Olika slag av pannkakor.

Solberga, Jörlanda, Bhl.

VFF 1062 s. 39, 18

Pannkaksvirke - vetemjölet drygades ut med råg-
och ärtmjöl.

Korsberga, Vgl.

VFF 2411 s. 4, 5.

Pannkakor till kalas.

Nordmark, Värml.

IFGH 972 s. 15.

Pannkaka gjordes på mald, ej rengjord, säd och
stött potatis.

Seglora, Vgl.

IFGH 1067 s. 30, 31.

Pannkaka med stötta morötter och potatis var gott.
Råmjölkspannkaka med korngryn blev hård som sten.

Strängsered, Vgl.

IFGH 1359 s. 22, 23, 25.

Pannkakor av ärtmjöl eller potatismjöl.

Upphärad, Vgl.

IFGH 1629 s. 41, 42.

" Mjölkpattar" av mjöl, vatten och lite smult.

Källunga, Vgl.

IFGH 3305 s. 8.

Potatispannkaka av potatis, rötter och mjöl
stektes i smult.

Källunga, Vgl.

IFGH 3305 s. 8, 9.

Våfflor bakades av grädde, som inte blev smör.

Ullasjö, Vgl.

IFGH 3571 s. 53.

Vaffler av kornmjöl.

Redslared, Vgl.

IFGH 3575 s. 25.

Äggpannkaka - plogmat.

Kareby, Bhl.

IFGH 3579 s. 25.

Pannkaka av havremjöl till middag eller aftonvard.

Millesvik, Värml.

IFGH 3747 s. 47.

Potatispannkaka kallades busost.

Sålde på marknaden.

Finneröja, Vgl.

IFGH 4613 s. 25.

Pannkaka av risgryn med kardemumma - öktmat.

Forshälla, Bhl.

IFGH 5001 s. 40.

Morots- och potatispannkaka fick man under Ols-
mässekroken.

Åsle, Vgl.

IFGH 5010 s. 28.

Hur man gjorde potatisspannkaka.

Ärtemark, Dls.

IFGH 5377 s. 39.

Pannkaka med sylt kunde en glasblåsare ha i sin
matsäck.

Nödinge, Vgl.

IFGH 5405 s. 23.

Pannkaka och sylt kunde glasblåsarna äta till
vilket mål som helst.

Ed, Värml.

IFGH 5408 s. 29.

Pannkaka kunde en torparfamilj få äta någon gång.

Lane-Ryr, Bhl.

IFGH 5446 s. 5.

Potatispannkaka och en brödbit fick tjänarna
till frukost.

Forshälla, Bhl.

IFGH 5524 s. 6.

J. F. S. H.

Hemmet

Acco 5605

Shepplanda, Vg.

De tunna ringen blev potatis för vintern.

Potatis äts mest morgon och kväll — s. 7.

~~Användningen av blåsar.~~ s. 7.

~~Potatis hade man ofta i bröd.~~ s. 8.

~~Potatispannkaka —~~ s. 8.

Potatispannkaka.

Skepplanda, Vgl.

IFGH 5605 s. 8.

Pannkakor av skrädmjöl. Man åt krösor till.

Eda, Värml.

IFGH 5632 s. 21.

Pannekakor gjordes av potatis och ärtor.

Norum, Bhl.

IFGH 5682 s. 19.

Pannkaka gjordes av potatisgryn och nymjölk.

Ödsmål, Bh1.

IFGH 5684 s. 33, 34.

Pannkaka till gillet.

Lycke, Bhl.

IFGH 5699 s. 6.

Hur man gjorde pannkakor av överbliven ärtsoppa.

Solberga, Bhl.

IFGH 5699 s. 15.

Risgrynspannkaka gräddades i en panna med lock på.

Man lade eld på locket.

Det var kalasmat.

Styrsö, Vgl.

IFGH 5738 s. 31.

Pannkakor.

Ödsmål, Bhl.

IFGH 5742 s. 18.

Pannkakor och äggröra gjorde man av måsägg.

Kville, Bhl.

IFGH 5791 s. 37, 38.

Hur man gjorde pannkakor och plättar.

Ytterby, Bhl.

IFGH 5854 s. 13, 14, 17.

Pannkakor och plättar av råmjölk.

Ytterby, Bhl.

IFGH 5970 s. 45.

Pannkakor har aldrig varit vardagsmat för dem
som har "ont omet".

Gällared, Hall.

IFGH 6028 s. 9.

Olika slags pannkakor.

Gällstad, Vgl.

IFGH 6054 s.36, 41.

Morotspannkaka.

Hössna, Vgl.

IFGH 6099 s. 49.

Pannkakor av råmjölk.

Ljung, Bhl.

IFGH 6137 s. 9.

Stärkelsepannkaka gjordes av hemmagjort potatis-
mjöl.

Hovmanstorp, Smål.

IFGH 6144 s. 7.

Pannkakor gjordes av "ärägg" eller andägg.

Ungdomarna ville ha sylt till. De äldre föredrog sirap eller socker.

Kville, Bhl.

IFGH 6173 s. 11, 23.

I vargatider lade man rårivna morötter i pann-
kakssmeten.

Skäftö, Bhl.

IFGH 6297 s. 3.

Det är lättare att göra våfflor än kakor av kornmjöl.

Ullared, Hall.

IFGH 6366 s. 54.

Pannkakor och kaffe.

Gällared, Hall.

IFGH 6368 s. 46.