

Maten 1929

Min mor Beda Hägglund g Sandström (1913-1977) gick våren 1929 hushållsskola i Kåge. Den leddes av skolkökslärarinnan Rut Fjällström.



1931 Beda Hägglund

Beda skrev ned alla recepten! De var för "frukost" (vi skulle nog säga lunch) och middag och var vanligtvis för en hel måltid med huvudrätt och efterrätt. Recepten innehöll bara ingredienser och inget om tillagningen.

Vad åt man i Kågedalen för nästan hundra år sedan? Här är de 55 rätterna i den ordning Beda lärde sig laga till dem och i den måltid där de ingick:

1. Grönsaksoppa, Tunna pannkakor, Dillkött på kalv med potatis,
2. Äppleris med mjölk, Vita scones, Havregrynsgröt, Lapskojs, Nyponsoppa,
3. Stekt fläsk med stuvade bruna bönor, Semlor med mjölk, Fiskpudding med risgryn,
4. Viktoriakräm med mjölk, Palsternackspuré, Aprikostårta med vaniljsås,
5. Klappkräm, Stekt sill med stuvade gröna ärtor, Kroppkakor med smält smör,
6. Sagosoppa med äpplen, Kalops med potatis, Havrevälling, Stekt strömming med potatis,



1929 Mazetti Ögon-Cacao var förmodligen basen för chokladrätterna

7. Chokladkräm med mjölk, Ärtsoppa, Mannagrynspudding, Korvkaka,
8. Nyponkräm med mjölk, Inlagd strömming, Sill-pudding med äggstanning, Risgrynsvälling,
9. Ärtpuré med rostade brödtärningar, Fransk brödpudding, Oxrullader med potatis,
10. Äppelpaj med vaniljsås, Stuvad kolja med potatis, Fruktosoppa,

I Frukthandeln!

Sparbankshusts källarelokal säljes:

Äpplen, små röda till julgran, Nötter, Mandel, Nypon, Citroner, Vindrufvor, Kålhufvuden, Jordärtskockor, Pepparrot, Rättikor, Sockerrötter, Morötter, Palsternackor, Rödbeter, Kålrötter, Purjolök, Selleri, gul och röd Lök, Saltgurkor, stora vita samt små Västerås.

Nyhemkomna Frukthandeln och Grönsaks-Konserver, Äpplen, Päron, Plommon, Renklar, bl. frukt, Bliggarber, Vinbär, Jordgubbar, Kantareller, Murklar, Champignoner, Stång- & Sopp-sparris, Hushållsärter, Blomkål, Sockerärtskådor, Spenat, bruna Bönor, Brysselkål, Nässelkål, Syllök, Pickles, Ättikgurka, Kronärtskockabottnar, Haricots-verts, Capris m. m. Lingon-, Vinbärs- & Körsbärs sylt i burkar, Torkade Frakter, Ring-Äpplen, Plommon, Päron, Aprikoser, Bl. Frukt och torkade Grönsaker. Frö till fågellöda, Canariefrö, Hampfrö, Rolffrö samt Linfrö.

E. Söderling.

1916-12-15 I stort sett var det bara Frukthandeln och Nya Blomsterhandeln (!) som annonserade om färsk frukt (Skelleftebladet)

11. Helstekt lever med glaserade morötter, Chokladkräm, Köttbullar med potatis,
12. Köttosoppa med klimp, Ugnspannkaka, Fläskkorv med potatismos, Falsk brylépudding,
13. Kokt sill med smör och ägg, Stekt köttfärs med potatis, Fyristårta med vaniljsås,
14. Brynt vitkålssoppa, Savarin, Benig kalvstek med morötter och potatis,
15. Smörgröt med mjölk, Köttpudding med makaron, Köttpudding med potatismos,
16. Apelsinris, Solöga, Ansjovisägg, Smördegskorvar med njurstuvning och ärter,
17. Kalvkotletter med kokt potatis.