
Poem lästes då man kokte korv och palt.

Bergum, Vgl.

IFGH 2427 s. 60 f.

Hur man lagade pannkakor till bröllop.

Bergum, Vgl.

IFGH 3920 s.6.

Om korvstoppning.

Lundby, Vgl.

IFGH 4026 s.15.

Rökte köll gjorde man i
bryggghuset.

Goteborg, Vgl

1FGH 4561, p. 10.

Blodgalt - recept.

Blodplättar och pannkaka.

Göteborg, Vgl

IFGH 4609, p. 21.

Om gäldtillagning.

Göteborg, Vgl

IFGH 4633, s. 28.

Giftundersökning vid kokning
av delfiner med hjälp
av silvermynt.

Göteborg Vgl.

IFGH 4642, s. 5.

Da man vispade grädde
till smör skulle man lägga
i en nypa salt för att det
skulle gå fort.

Göteborg, Vgl

IFGH 4773, s. 21.

Visja grädde till smör.

Göteborg, Vgl

IFGH 4800, s. 21

Osläckt kalk kokade nan
ägg i.

Göteborg, Vgl IFGH 5398, s. 6.

Hur man gjorde grynkorv.

Backa, Bh1.

IFGH 6302 s.4.

Hur risgrynspannkaka tillagades.

Backa, Bh1.

IFGH 6309 s.2 f.

Om konservering och syltning.

Se bressamling

IFGH 6349

Göteborg, Vgl.

"Billigt smör" lärde Malinöfven
göteborgarna att göra.

Göteborg, Vgl

1FGH6349, p. 159B

Konserverade frukt och gurkor gjorde man
på hösten.

Göteborg, Vgl.
IFGH 6416 s.13.

Konservera fick man göra mycket under kriget.

Göteborg, Vgl.

IFGH 6452 s.1.