

Salt kött och rotsoppa serverades på tisdagarna.

Valla, Bhl.

VFF 2222 s. 10.

Köttsoppa på salt kött eller ärtsoppa till middag.
Ärtsoppan skulle helst vara så tjock att skeden
kunde stå i den.

Ryda^eholm, Smål.

VFF 2608 s. 13.

Hur ölost koktes.

Sillerud, Värml.

IFGH 747 s. 6, 8.

Soppa - det sörjelia söet - åts innan gästerna
skulle gå.

Drängsered, Hall.

IFGH 1090 s. 32.

Soppa på fläsk eller kött med klimp (pjunker)
vanlig mat.

Soppa på höns.

Harplinge, Hall.

IFGH 1265 s. 49.

Bönsoppa.

Soppor reddes med korngryn.

Strängsered, Vgl.

IFGH 1358 s. 47.

Soppa med morötter, kålrötter, potatis och munkar.

Strängsered, Vgl.

IFGH 1359 s. 21.

Ölost kallades mölleost. Hur den tillagades.

Strängsered, Vgl.

IFGH 1359 s. 22.

Sövälling koktes på ben som förut varit kokta.

Gingri, Vgl.

IFGH 2398 s. 16.

Köttsoppa på potatis, kålrötter och stekt kött.

Ör, Dls.

IFGH 2748 s. 29.

Ölost - mjölken koktes innan drickan hälldes i.

Dalskog, Dls.

IFGH 3085 s. 9, 10.

Bonnesoppa - kålrötter, potatis och kött.

Dalskog, Dls.

IFGH 3085 s. 14.

Vad soppematen bestod av.

Mjöbäck, Vgl.

IFGH 3310 s. 23.

' Ölsupe."

Med russin blev ölsupan kalasmat.

Gällstad, Vgl.

IFGH 3899 s. 23, 24.

Rot- eller potatissoppa åt man mest.

Norra Kyrketorp, Vgl.

IFGH 4127 s. 44.

Ölsupa - kokad dricka, vatten och mjöl.

Kristinehamn, Värml.

IFGH 4322 s. 11.

På tisdagar åt man Värmlandssoppa.

Kristinehamn, Värml.

IFGH 4323 s. 38.

På tordag åt man ärtor och fläsk.

Kritinehamn, Värml.

IFGH 4323 s. 38.

Ärtsoppa vanlig mat.

Frösve, Vgl.

IFGH 4327 s. 3.

J. F. G. H.

Hemmet

Acc: 4384

Udenäs, Vg.

~~Har svarta tillredes~~ s. 22.

Soppa på nässel, molla, Fistelblad
och potatisblast, kokades på fläsk. s. 23.

Potatissoppa på saltat kött, kål- och morötter.

Ärtor och fläsk.

Bönsoppa.

Askum, Bh1.

IFGH 4463 s. 13.

Potatissoppa på en fläskbit.

Kyrkefalla, Vgl.

IFGH 4471 s. 45.

Potatissoppa med kött i och morötter samt klimpar
var en riktig högtidsrätt.

Murum, Vgl.

IFGH 4648 s. 22.

Potatissoppa.

Undenäs, Vgl.

IFGH 5040 s. 35.

Köttssoppa och ärtsoppa koktes så att det skulle
räcka till två gånger.

Baltak, Vgl.

IFGH 5066 s. 16.

Köttsoppan på morötter och potatis. Klimp
av siktemjöl.

Ölmevalla, Hall.

IFGH 5142 s. 26.

Ibland hade man soppa i ett fattigt hem.

Kvänum, Vgl.

IFGH 5187 s. 10.

Klimpesoppa utan sovel.

Skållerud, ^Dls.

IFGH 5619 s. 26.

Soppa på nöt- eller fårtalj med gryn och rötter.

Härryda, Vgl.

IFGH 5620 s. 7.

Soppa på havregryn med socker eller sirap.

Stala, Bhl.

IFGH 5676 s. 9.

Bönesô - soppa på bönor med litet fläsk och bröd.
Brödsoppa enda maten ibland.

Norum, Bhl.

IFGH 5682 s. 20, 25.

Ölost och ölsupa.

Rångedala, Vgl.

IFGH 5722 s. 17.

Ölsupa gjordes av ägg, mjöl, sirap och dricka.

Skäftö, Bhl.

IFGH 5725 s. 31.

Ölost kokades av mjölk och svagdricka.

Ytterby, Bhl.

IFGH 5730 s. 23.

Fisksoppa förekom inte på Vrångö.

Ej heller välling med fisk i.

Styrsö, Vgl.

IFGH 5738 s. 31.

J. F. G. H.

5758

Acc. —

Hennel

Rönding, B.

Tappa på havskatt —

n. 32.

Ölost.

Vassle med klimp.

Kville, Bhl.

VFF 2219 s. 14.

J. F. G. R.

Hemmet

Acc. 5773

Resteröd, B.

Fiskkorvorna på ålekura, makrill, hönsgädda. 2 l.
~~Aggroat - äts tillammans med bröd i vardags~~
~~lag.~~ n. l.

J. F. G. K.

Acc. 5792

Hammell

Krille, B.

Fistesoppa —

.. 48.

J. F. G. H.

Hennet

Acc. 5293

Kille, B.

Riskorppa ja kolja on makrit -

n. 32.

J. F. J. H.

Acc. 5794

Hemmet

Krillo, B.

Biskoppa på mahris, vill om daglig
rätt.

s. 28.

~~Kjörvägg används till äggvara =~~

s. 29.

Ölsupa kallades ölost.

Gavs även åt barnen.

Ytterby, Bhl.

IFGH 5846 s. 23.

Soppa koktes på salt kött.

Ärtor och fläsk åts inte på en bestämd dag.

Björketorp, Vgl.

IFGH 5851 s. 25, 26.

Soppa kokt på kött eller fläsk, grönsaker och potatis var omtyckt mat vintertid. Man hade vetemjölssklimp i.

Kålsoppan blev man mager av.

Ytterby, Bhl.

IFGH 5854 s. 21, 22, 38.

Ölost.

Ytterby, Bhl.

IFGH 5854 s. 24.

Fisksoppa på "kusser" och torsk. Med klimp.

Resteröd, Bhl.

IFGH 5859 s. 9.

Soppa på "mell".

Varola, Vgl.

IFGH 5890 s. 30.

Ölsupa, ölost - maträtt och medicin.

Kalasmät.

Sjötofta, Vgl.

IFGH 5934 s. 21, 22.

Fisksoppa kokades på urvattnad salt makrill.

Kville, Bhl.

IFGH 5987 s. 14.

Soppor på potatis, palsternackor och morötter.

Bönsoppa.

Strängsered, Vgl.

IFGH 6011 s. 31.

Potatissoppa till middag.

Sjötofta, Vgl.

IFGH 6011 s. 48.

Ölsupa.

Gällared, Hall.

IFGH 6033 s. 35.

Ölsupa.

Gällared, Hall.

IFGH 6040 s. 29.

Ölost - en balndning av mjölk och dricka - var
bra mot förkylning.

Gunnarp. Hall.

IFGH 6046 s. 19.

"Drickesöpe" - dricka och mjölk.

Gällared, Hall.

IFGH 6049 s. 32.

Soppa på idel råskal^ud potatis och vatten.

Soppemat på en sovelsmula och grönsaker.

Kålsoppa.

Nässelsoppa med fårkött.

Gällstad, Vgl.

IFGH 6054 s. 27, 35, 37.

Ölost på god mjölk och dricka var gott.

Björketorp, Vgl.

IFGH 6056 s. 29.

Makrillsoppa.

Klövedal, Bhl.

IFGH 6060 s. 3.

Sillsoppa.

Gällared, Hall.

IFGH 6064 s. 10.

Ölsupa.

Gällared, Hall.

IFGH 6094 s. 19.

Ölsupa.

Grimeton, Hall.

IFGH 6129 s. 8.

Ölost.

Grimeton, Hall.

IFGH 6129 s. 8.

Till fisksoppa togs fiskspad med små leverbitar i.
Soppa på salt makrill koktes med bl.a. potatis,
kålrötter och risgryn.

Kville, Bhl.

IFGH 6173 s. 14, 15.

Ärtor och fläsk är torsdagsmat.

Slöinge, Hall.

IFGH 6521 s. 39, 40.

Kött- och fläsksoppa kokades med potatis och andra
rotsaker eller kål.

Vittsjö, Skåne.

Liungman 566 s. 31.

Soppa kallades sybanemat.

Vittsjö, Skåne.

Liungman 566 s. 33.

Svartsoppa serverades på herrgården.

Bro, Bhl.

VFF 772 s. 2.

Kål och morötter.

Gubbevälling av kålrötter.

Solberga, Jörlanda, Bhl.

VFF 1062 s. 19.

Recept på drickavälling.

~~Och klånkemjolk.~~

Lycke, Bh1.

VFF 1344 s. 2, 3, 4.

Soppa kokt på grodor.

Solbærga, Bhl.

VFF 1442 B A. 10.