

Lutfisk. Se Julen!¹

Sill m. m. Se Kosthållet - Dagens måltider!

Sill och potatis vanlig mat.

Bro, Bh1.

VFF 1043 s. 4.

Fisksorter som man åt.

Saltad och torkad fisk.

Solberga, Bhl. (+Jörlanda)

VFF 1062 s. 5, 6.

Fiske

Dragsmark (B)

V. F. F.

Acc: 1263

Hur man kokar "god" fisk:

Vänen där fisken är fångad, grytan torkas
med trasor efter fisknät. Vänen bör
vara efter skrypsvakt. S. L.

Färsk eller torkad fisk i hushållet.

Salt sill.

Lycke, Bhl.

VFF 1344 s. 4, 5, 7.

Färsk eller salt fisk och mulebönor serverades
på onsdag och fredag.

Valla, Bhl.

VFF 2222 s. 9, 10.

Hur man fick salt fisk och salt rom.

Håby, BH1.

VFF 2236 s. 3, 4.

Fisk och potatis två gånger om dagen.

Kville, Bhl.

VFF 2245 s. 2.

Fisk och potatis åt man mest.

Torsö, Vgl.

IFGH 734 s. 50.

En man åt sill och potatis till frukost nästan
varje dag i 20 år.

Starrkärr, Vgl.

IFGH 749 s. 63.

Mittsillen skulle alltid karlarna ha.

Fjärås, Hall.

IFGH 934 s. 34.

Sill, salt och vatten till sovel.

Seglora, Vgl.

IFGH 1067 s. 32.

Fisken i allmogehushållet.

Harplinge, Hall.

IFGH 1265 s. 49.

Gäddor saltades ner.

Strängsered, Vgl.

IFGH 1358 s. 47.

Man åt sällan fisk. Abborre och mört ibland.

Ål saltades och torkades.

Strängsered, Vgl.

IFGH 1359 s. 23, 27.

Hur man kokte gäddrom.

Strängsered, Vgl.

IFGH 1359 s. 27.

Steka sill på glöd.

"Vafta" på sillen.

Bollebygd, Vgl.

IFGH 1416 s. 78.

Sill stektes på glöden.

Källsjö, Hall.

IFGH 1826 s. 47.

När man började få färsk sill till byn.

Lyrestad, Vgl.

IFGH 3924 s. 18.

Mager norsk sill koktes i mjölk och vatten.

Gryteryd, Smål.

IFGH 4401 s. 10.

Sill saltade man ner själv.

Gislöv, Sk.

IFGH 4420 s. 42.

Salt fisk - ryggtjuterar av torsk - kallades för
syndaknippen.

Långared, Vgl.

IFGH 4458 s. 21, 22.

Sill köptes tunnvis. En del fattiga fick köpa en
sill i taget.

Långared, Vgl.

IFGH 4458 s. 22.

Hur man saltade gäddor enligt finskt recept.

Utby, Vgl.

IFGH 4564 s. 34.

Sill och potatis.

Bottna, Bhl.

IFGH 4741 s. 17.

En salt sillabit sög man på till flera mål.

Björkäng, Vgl.

IFGH 4984 s. 15, 16.

J. F. G. H.

Hemmet

Acc: 5022

Vassända Haglum, Vg.

Stuvning på potatis och pesserocka.

s. 3.

Nors fiskade man och år.

Undenäs, Vgl.

IFGH 5040 s. 34.

Sill och potatis åt man till frukost.

Baltak, Vgl.

IFGH 5066 s. 13, 16.

Sill, potatis och krösamos var den vanligaste
maten i backstugan.

Ullervad, Vgl.

IFGH 5099 s. 8.

Sill fick man äta flera gånger om dagen.

Bollebygd, Vgl.

IFGH 5132 s. 13, 14.

Man åt mest torsk och vittling, fet och salt
sill.

Makrillen var människoätare.

Ölmevalla, Hall.

IFGH 5142 s. 26.

Lill i hushållet.

Stala, Bhl

TFGH. 5162 s. 9

Fisk saltade de fattiga ner.

Härlunda, Vgl.

IFGH 5186 s. 18.

Sill*, bröd och potatis levde en fattig familj mest
av.

Kvänum, Vgl.

IFGH 5187 s. 10.

Man noppade litet försiktigt på sillen för att få
sillsmak på potatisen.

Upphärad, Vgl.

IFGH 5191 s. 12.

Sillbit på bröd till kvällsmat.

Tvärred, Vgl.

IFGH 5307 s. 3.

Salt brisling - små skarpsillar.

Man åt benraden också.

Röra, Bhl.

IFGH 5369 s. 9.

Fisksorterna i hushållet.

Röra, Bhl.

IFGH 5369 s. 9, 14, 15.

En fet salt sill kostade 25 öre.

Ed, Värml.

IFGH 5408 s. 29.

Sill och potatis levde en torparfamilj på.

Ibland sovel.

Lane-Ryr, Bhl.

IFGH 5446 s. 5.

Fisk åts var vecka.

Hur rockan behandlades.

Partille, Vgl.

IFGH 5475 s. 11.

Sill år arbetarna - den var billig.

Uddevalla, Bhl.

IFGH 5485 s. 19.

Man fick mycket sill för en tolvskilling.

Uddevalla, Bhl.

IFGH 5492 s. 35.

Salt sill köptes av en pojke som kom från
Lysekil.

Gäddor och ål fiskades i Vänern.

Borgvik, Värml.

IFGH 5551 s. 33, 34.

Ål åt man inte. Den var kusin med ormen.

Bro, Värml.

IFGH 5552 s. 26.

Fisk.

Svar på LUF:s frågelista 74 om födoämnen och
fördomar.

Bro, Värml.

IFGH 5552 s. 26, 27.

Många ville inte äta makrill. Den åt människo-
kött.

Bro, Värml.

IFGH 5552 s. 27.

Näbbgädda åt man inte därför att den var så ful.

Bro, Värml.

IFGH 5552 s. 27.

Sill och potatis åt man förr.

Enslöv, Hall.

IFGH 5607 s. 7. 8.

Åt man kokt färsk haj blev man sjuk. Den skulle
vara saltad.

Härryda, Vgl.

IFGH 5620 s. 6, 7.

Fisksorter, som de fattiga åt.

Härryda, Vgl.

IFGH 5620 s. 6, 7.

Fet sill åt man flera gånger om dagen.

Härryda, Vgl.

IFGH 5620 s. 6, 8.

Glödstekt sill.

Eda, Värml.

IFGH 5632 s. 10.

Sill och potatis.

Eda, Värml.

IFGH 5632 s. 21.

Färsk fisk åt man sällan.

Stor tillgång på sill.

Rångedala, Vgl.

IFGH 5657 s. 7.

Stockfisken torkades.

Rångedala, Vgl.

IFGH 5657 s. 7, 8.

Sô - småvittlingar i en sås kokt på vatten och
mjöl.

Lycke, Bhl.

IFGH 5669 s. 15.

Salta långhuvuden kokta med korn och potatis-
bitar - fattigmanssoppa.

Hur man kokte makrillslura.

Lycke, Bhl.

IFGH 5669 s. 15, 16.

Fiskmat.

Svar på GHM:s frågelista.

Stala, Bhl.

IFGH 5676 s. 1 ff.

Fisksorter, som man åt under de olika årstiderna.

Stala, Bhl.

IFGH 5676 s. 1, 2.

Saltad fisk kunde ätas efter tre veckor.

Sill äts som den var. Annan fisk måste urvattnas.

Stala, Bhl.

IFGH 5676 s. 2.

Hur man torkade fisk.

Den måste kokas.

Stala, Bhl.

IFGH 5676 s. 2, 3.

Fisksås.

Stala, Bhl.

IFGH 5676 s. 4.

Rång = sillrom

Baffe = torskrom

Ister = mjölke.

Stala, Bhl.

IFGH 5676 s. 4.

Fläskflott till fisk är gott.

Stala, Bhl.

IFGH 5676 s. 4, 6.

Pilkhuvud. Levern blandades med en gröt av korn-
eller havregryn och stoppades i koljhuvudet.

Leverhuvud. Levern koktes i torskhuvudet.

Stala, Bhl.

IFGH 5676 s. 5.

Skaldjur, som man åt förr.

Stala, Bhl.

IFGH 5676 s. 6.

Rockan stuvades.

Forshälla, Bhl.

IFGH 5678 s. 31.

Fisksorter som användes i hushållet.

Forshälla, Bhl.

IFGH 5678 s. 31, 32.

Torskhuvuden, inälvor, ganer och senor var gott
att stuva.

Forshälla, Bhl.

IFGH 5678 s. 31, 32.

Torkad fisk åts rå.

Forshälla, Bhl.

IFGH 5678 s. 32.

Då man fick salt sill och potatis var det jul.

Forshälla, Bh1.

IFGH 5678 s. 33.

Fisksorter, som man köpte till hushållet.

Norum, Bhl.

IFGH 5682 s. 23.

Man åt mest kokt fisk för man hade inte flott att steka i.

Solberga, Bhl.

IFGH 5699 s. 16, 17.

Fisksorter som man åt under de olika årstiderna.

Solberga, Bhl.

IFGH 5699 s. 16, 17.

På en fläskesvåle stekte man fisk.

Solberga, Bhl.

IFGH 5699 s. 17.

Fiskbullar gjorde en kvinna av haj. Hon ville inte koka hajen, som var människoätare.

Solberga, Bhl.

IFGH 5699 s. 17.

Tjyd - torsk- och långrom är en delikatess.

Potatis koktes med rom.

Levern togs tillvara om det var ont om fisk.

Solberga, Bh1.

IFGH 5699 s. 18.

Hummer och krabbor åts till potatis som middags-
mål.

Råa tångräkor åt barnen.

Solberga, Bhl.

IFGH 5699 s. 18, 19.

Stuvad rocka smakade som hummer.

Solberga, Bhl.

IFGH 5699 s. 19.

Hur man torkade vittling och skrubbskäddor.

Solberga, Bhl.

IFGH 5699 s. 20.

Saltning av fisk.

Solberga, Bhl.

IFGH 5699 s. 21.

Rökning av fisk.

Vanligast i skorstenen.

Solberga, Bhl.

IFGH 5699 s. 21.

Horngäddor kokades mest med grönsaker och kryddades med gräslök.

Solberga, Bhl.

IFGH 5699 s. 21, 22.

Glödsteckt salt sill.

Solberga, Bhl.

IFGH 5699 s. 19.

Leverhuvud.

Vi lade alltid levern i torskens huvud då den koktes.

Lycke, Bh1.

IFGH 5712 s. 2, 3.

Torkad salt vittling blötlades och koktes.

Lycke, Bhl.

IFGH 5712 s. 6.

Hur man gjorde kaviar av makrillrom.

Lycke, Bhl.

IFGH 5712 s. 6.

Torskhuvud med lever i var nyttigt och gott.

Solberga, Bhl.

IFGH 5712 s. 9.

Sill, sik, makrill och laxöring saltades i speke.

Solberga, Bhl.

IFGH 5712 s. 9.

Torsklever användes som smör.

Leverspad drack man för att det var nyttigt.

Solberga, Bhl.

IFGH 5712 s. 9.

Nykokt torsklever på brödet.

Stenkyrka, Bhl.

IFGH 5712 s. 10.

Långerom torrsaltades. Åts som sovel på bröd.

Stenkyrka, Bhl.

IFGH 5712 s. ~~19~~, 10.

Torskhuvud med lever var hälsosamt och gott.
Pilkhuvud. Man ältade mjöl, lever och kryddor
och lade i huvudet.

Stenkyrka, Bh1.

IFGH 5712 s. 10.

Långa och lever koktes till en slags gröt.

Kallades backefisk eller hackelånga.

Gjordes sista gången av kocken Stenberg på Grund-
sund år 1912.

Skaftö, Bhl.

IFGH 5725 s. 73.

Perk eller pelkhöve.

Lever och kornmjöl koktes i runda bollar.

Torskhuvud med lever.

Skäftö, Bhl.

IFGH 5725 s. 73.

Salt eller färsk sill, saltlånga och lubb åt
man i arbetarhemmen.

Ytterby, Bh1.

IFGH 5730 s. 20, 21.

Kabeljo, sill och rockefisk i hushållet.

Rocka, som vägde 42 1/2 kilo förvarades i åmynningen vid sjön.

Gällstad, Vgl.

IFGH 5733 s. 22.

Olika slags fisk som man år på Vrångö.

Havskatten åt man om den inte blev såld i staden,
för att den såg så grym ut. Den var god.

Räckla skar man i strimmor och åt.

Haj stektes på glöd. Den gick inte att torka.

Styrsö, Vgl.

IFGH 5738 s. 12, 13, 31, 32.

Stuvad rocka åts med stekt fläsk.

Styrsö, Vgl.

IFGH 5738 s. 31.

På Donsö rökte man makrill.

Där fanns ett rökeri.

Styrsö, Vgl.

IFGH 5738 s. 31.

Pilkemonkar = fisklever blandad med förvällda gryn.

Styrsö, Vgl.

IFGH 5738 s. 32.

Sjökräftor kastades.

Styrsö, Vgl.

IFGH 5738 s. 33.

Musslor var det bara kapten Westberg som åt.

Han halstrade eller stekte dem.

En homopat samlade musslor - han blev förbjuden
att göra det.

Styrsö, Vgl.

IFGH 5738 s. 33.

Den svarta randen på makrillen är människokött.

Styrsö, Vgl.

IFGH 5738 s. 33.

Rockefisk med mjölksås är mycket gott.

Tvärred, Vgl.

IFGH 5739 s. 33.

Kräfter fångades och åts.

Tvärred, Vgl.

IFGH 5739 s. 33.

Sill och ärtor.

Ödsmål, Bhl.

IFGH 5742 s. 19.

Fisk köpte man av fiskarna på torget.

Strömstad, Bhl.

IFGH 5764 s. 24, 25.

Brisling åts saltad som den var.

Strömstad, Bhl.

IFGH 5764 s. 31.

J. F. G. R.

Acc. 5807

Hemmet

Björketorp. Vg.

Stuvad rocka var god mat.

s. 16. 11.

Färsk fisk från Göteborg saltades i
hemmen.

s. 16.

~~Bröd av $\frac{1}{2}$ råg och $\frac{1}{2}$ havre. Kantarellbröd.~~

s. 16, 17.

~~På åttendaapelen bara $\frac{2}{2}$ rågbröd.~~

s. 16.

~~Kalman f. d. Br.~~

s. 17.

Lutfiskens beredning.

Onsala, Hall.

IFGH 5822 s. 33.

Fisk köptes i Göteborg.

Vad man åt för sorter.

Björketorp, Vgl.

IFGH 5851 s. 24.

Rocka åts stuvad eller varm med mjölksås.

Köptes torkad.

Björketorp, Vgl.

IFGH 5851 s. 24, 25.

Man frös ner rockan i en bäck om vintern.

Björketorp, Vgl.

IFGH 5851 s. 25.

Man drack fett fiskspad och tran.

Solberga, Bhl.

IFGH 5829 s. s. 1.

Fisk.

Svar på NM:s frågelista 3 om matberedningen.

Ytterby, Bhl.

IFGH 5854 s. 28, 29, 38, 39.

Fisk saltades ner för hushållet.

Sill röktes i skorstenen.

Onsala, Hall.

IFGH 5859 s. 16, 17.

Fiskpudding ville inte tjänarna. De ville ha
fisken sådan den var.

Lycke, Bhl.

IFGH 5860 s. 4.

Insjöfisk åt man.

Sjötofta, Vgl.

IFGH 5879 s. 24.

Sill och potatis var den billigaste maten.

Fuxerna, Vgl.

IFGH 5887 s. 12, 13.

"Brisslingar" - små kryddade sillar - åt man till
gråärter eller bönor.

Skäftö, Bhl.

IFGH 5895 s. 3.

Man konserverade fisken genom rökning.

Skäftö, Bhl.

IFGH 5895 s. 7.

Man doppade fisken i ägg, öl, och mjölk och
stekte den i flottyr.

Skäftö, Bhl.

IFGH 5895 s. 7.

Man konserverade fisken genom torkning.

Skäftö, Bhl.

IFGH 5895 s. 7, 11.

Man konserverade fisken genom saltning.

Skafthö, Bhl.

IFGH 5895 s. 7, 11.

Fiskmat.

Svar på GHM:s frågelista.

Skäftö, Bhl.

IFGH 5895 s. 7 f, 11 ff.

Kokt långa är gästabudsmat.

Skaftö, Bhl.

IFGH 5895 s. 8.

Persiljesås till fisk.

Skäftö, Bhl.

IFGH 5895 s. 8.

Pikelhuvuden.

Levern passerades, blandades med halvkokt risgröt,
kryddades och koktes i torskhuvudet.

Skäftö, Bhl.

IFGH 5895 s. 8.

Torskrom stekte eller kokte man.

Kallades kyd. Var en läckerhet.

Skäftö, Bhl.

IFGH 5895 s. 8, 12.

Hummer och bāmusslor åts vid högtidliga tillfällen.

Likaså krabbor.

Ostron var för herrskapen.

Skafthö, Bhl.

IFGH 5895 s. 8, 13.

Hajen (hå) glödstektes.

Skäftö, Bhl.

IFGH 5895 s. 11, 12.

Fisklevern skars i småbitar och lades i lake.

Skäftö, Bhl.

IFGH 5895 s. 12.

Man stekte fisk i fläskflott eller ister.

Skäftö, Bhl.

IFGH 5895 s. 12.

Röka haj och ål i sotluckan.

Smakade mycket gott.

Solberga, Bhl.

IFGH 5897 s. 40.

Sillen som de obesuttna köpte var ofta dålig.

Sjötofta, Vgl.

IFGH 5900 s. 11.

Långa, sill och lubb köptes saltade.

Färsk fisk köptes i Göteborg eller av en fiskare,
som kom seglande uppför älven och sålde.

Ytterby, Bhl.

IFGH 5914 s. 20, 21.

Salt fetmakrill åt man till smörgåsen.

Kville, Bhl.

IFGH 5987 s. 14.

Urvattnad salt makrill stekte man.

Kville, Bhl.

IFGH 5987 s. 14.

"Krabbetaskor" åt hummerfiskarna. Man hade inte råd med hummer.

Kville, Bhl.

IFGH 5987 s. 15.

Fiskmat.

Svar på GHM:s frågelista.

Bro, Bh1.

IFGH 6002 s. 4 ff.

Fisk, som man åt under de olika årstiderna.

Fiskens smak beror på havsbotten.

Bro, Bh1.

IFGH 6002 s. 4, 5, 13.

Man har börjat röka fisken på senare år.

Bro, Bhl.

IFGH 6002 s. 5.

Vittling lades i saltlake över en natt och
torkades.

Spillånga torkades och lutades.

Torkad fisk koktes innan den åts.

Bro, Bh1.

IFGH 6002 s. 5, 6,

Fisken bevarades i saltlake. Laken skulle vara så salt att en potatis med en 3-tums spik flöt. Det var mannen som skulle salta ner fisken.

Bro, Bhl.

IFGH 6002 s. 5, 6, 8, 10.

Torskrom kunde man göra kaviar av, men de åts
mest kokt.

Salt sillrom (kyd) åts till potatien.

Bro, Bhl.

IFGH 6002 s. 7.

Baffe = torskrom.

Byxor = torskrom.

Ister = torskmjölke.

ħaffe = plattfisk.

Bro, Bhl.

IFGH 6002 s. 7.

Saltad höstmakrill var så fet att den inte
smakade salt.

Små salta makrillar kokta med potatisen - nödmat.

Bro, Bh1.

IFGH 6002 s. 8.

I fisksåsen användes torsklever eller smör.

Sötsur dillsås till stekt fisk. Eller lingon.

Bro, Bhl.

IFGH 6002 s. 8.

Finfördelad kokt fisk och potatis stektes i
fläskflott. Man åt stekt fläsk till.

Bro, Bhl.

IFGH 6002 s. 9.

Kokt kolja och torsk är mycket gott till stekt
fläsk.

Bro, Bh1.

IFGH 6002 s. 9.

Krabbor och räkor åts allmänt, men hummern var
för dyr.

Man åt inte ostron.

Bro, Bhl.

IFGH 6002 s. 9, 10.

Salt sill åts i bitar eller inlagd.

Salt sill var fattigmansmat.

"Bressling", små salta sillat från Norge
uppskattades högt.

Bro, Bh1.

IFGH 6002 s. 8, 10.

Recept på sillmjölkepudding.

Bro, Bhl.

IFGH 6002 s. 12, 13.

Glödstekt sill med en kopp vatten över att doppa
potatien i var en delikatess.

Gällared, Hall.

IFGH 6064 s. 10.

Sill var billig mat och åts av arbetarna.

Örby, Vgl.

IFGH 6117 s. 27.

J. F. G. H.

Hemmet

Acc. 6130

Björketorp, Vg.

Mat. Ofra "rockfisk" och långa präi 90g. 1. 19.

Köptes färsk, saltades här. 2. 19.

"Njälk i soppor." 2. 19.

Glödstekt salt sill.

Björketorp, Vgl.

IFGH 6130 s. 19.

En tunna sill byttes mot ett torp.

Hemsaltad sill åts.

Valbo-Ryr, Dls.

IFGH 6134 s. 18, 19.

J.F.G.H.

Hemmet

Acc. 6140

Ljung, R.

Olika slags fiskmat .

s. 4

Hä, piggrar, rödspotta, kaj, älekusa, färsk
makrill, långa, sill, rillning

s. 5-7.

Kräftor fanns i en sjö men det var få som tog
upp några.

Gällaryd, Smål.

IFGH 6141 s. 46.

Framparten med huvudet på av en makrill glödstektes.

Skafthö, Bhl.

IFGH 6152 s. 15, 16.

Pilkhuvud.

Torskhuvudet fylldes med lever och korngrryn och koktes i 10 min.

Skäftö, Bhl.

IFGH 6152 s. 16, 17.

Man soltorkade rockan.

Koktes och åts med mjölksås.

Skäftö, Bhl.

IFGH 6152 s. 17.

Man lade ett par salta makrillar ovanpå potatisen
då de koktes.

Kville, Bhl.

IFGH 6173 s. 14.

"Krabbetaskor" och potatis åt man till kvällsmat.

Kville, Bhl.

IFGH 6173 s. 15.

Salt sill eller salt fisk till potatisen.

Skäftö, Bhl.

IFGH 6199 s. 8.

Ovanligt stor torskfångst saltades ner.

Morlanda, Bhl.

IFGH 6200 s. 3.

Sill åt man kokt eller stekt. Kostade 5 öre kilot.

Borås, Vgl.

IFGH 6209 s. 27.

Salt- och kryddsill köpte man direkt från båtarna.

Trollhättan, Vgl.

IFGH 6212 s. 6.

Man vågade inte äta makrill under första världskriget. Trodde att fisken är lik.

Trollhättan, Vgl.

IFGH 6212 s. 12.

Fisk köptes ibland, mest stockfisk.

Knätte, Vgl.

IFGH 6227 s. 4.

En salt sill vandrade kring bland de ätande. De fick
bara slicka på den.

Ödsmål, Bhl.

IFGH 6252 s. 3.

Bergsniltra - bergyltra - är god om man saltar ner den.

Skäftö, ^{Väl}Bhl:

IFGH 6261 s. 5.

Man åt mycket torkad och saltat fisk. T.o.m. torkad
mört.

Vänga, Vgl.

IFGH 6263 s. 4, 7.

Fisklevern räddade folk från många bristsjukdomar.

Man drack t.o.m. tran med lever i.

Skäftö, Bhl.

IFGH 6278 s. 20, 21.

Sill och sillrätter.

Svar på LUF:s frågelista 139.

Trollhättan, Vgl.

IFGH 6287 s. 1 ff.

Vi åt sill och potatis - potatis och sill.

Uddevalla, Bhl.

IFGH 6291 s. 13, 14, 76, 80.

Torskhuvud med lever.

Recept på "pelkhuvud", en delikatess.

Fiskstuvning av långhuvuden.

Skäftö, Bhl.

IFGH 6297 s. 1, 4, 5.

Fiskarna sålde fetsill till bönderna,
som saltade in den och till salt-
pierna.

Loburg, Del

TFGH 6324 s6f.

Skäddor och vitling torrades för
vinterbehov.

Lykke, Del.

TFGH 6331 s. 13f.

Krabbor, som fångats inne i kilar,
o' lämpliga som människofrön
Grisarna utfordrades med såa
krabbor.

Lykke, Gul.

JFG H 633/ s. 14

Rockan torkades.

Skäftö, Bhl.

IFGH 6343 s. 2, 6.

En salt sill kostade 5 öre i affären.

Fagered, Hall.

IFGH 6358 s. 5.

Glödstekt salt sill med mjölk över är gott.

Man åt mycket sill, som var billigt.

Även insjöfisk åts.

Fagered, Hall.

IFGH 6359 s. 9, 10, 14.

Till salt fisk och potatis åts varmt fläskflott.

Skaftö, Bhl.

IFGH 6372 s. 11.

Salt sill varannan dag.

Hur man köpte fisk.

Ullared, Hall.

IFGH 6373 s. 2. 9, 10.

Mest spekesill och skinnpotatis till middag.

Halmstadstrakten, Hall.

IFGH 6499 s. 1.

Färsk lax saltades och röktes omedelbart.

Skövde, Vgl.

IFGH 6511 s. 1.

Hur man saltade och torkade fisk.

Kokt fisk åts med smörsås.

Styrsö, Vgl.

IFGH 6519 s. 3, 4.

Stuvad lutfisk - slåttermat.

Halland m. fl.

IFGH 6530 s. 8, 9.

Sill saltade ner.

Skallsjö, Vgl.

IFGH 6642 s. 2.

Fisken i hushållet.

Köptes eller fångades.

Skallsjö, Vgl.

IFGH 6643 s. 14, 15.

Kolja - klämd till döds - smakar ej bra.

Skäftö, Bhl.

IFGH 6653 s. 14.

Sill och salt var de enda varorna som införskaffades från köpmannen.

IFGH 7314

Nrk

s. 3