

Se Kosthållet-Dagens måltider!

Om saltning av kött.

Ståndspersoner rökte kött.

Solberga, Jörlanda, Bhl.

VFF 1062 s. 10, 11.

Rull- och pressylta.

Lungmos.

Solberga, Jörlanda, Bhl.

VFF 1062 s. 11, 12, 13.

Fläsk fick man så gott som ransonera.

Kungshamn, Bhl.

VFF 2246 s. 2.

Hackning av kött.

Sillerud, Värml.

IFGH 792 s. 35.

Fläsket fick ligga kvar i saltbaljan inne.

Sättila, Vgl.

IFGH 949 s. 39.

Kött och fläsk åt man kanske någon gång.

Seglora, Vgl.

IFGH 1067 s. 32.

Insaltning av kött.

Långserud, Värml.

IFGH 1228 s. 87, 88.

Får-, kalv- och nötkött sparade man inte på i
allmogehemmen.

Harplinge, Hall.

IFGH 1265 s. 49, 50.

Fläsk och kött torkades. Åts på sommaren.

Ärtemark, Dls.

IFGH 1298 s. 66, 67.

Man kokte stora "sågelgryter". Man doppade havre-
bröd i grytan.

Strängsered, Vgl.

IFGH 1359 s. 21.

Kött stektes på glöden ibland.

Källsjö, Hall.

IFGH 1826 s. 47.

Kallkött åt man inte.

Björkby, Vgl

IFGH 1985, D. 4.

Hundkött åt man inte.

Björktoyn, Ugl

IFGH 1985, s. 4.

Spekefläsket kunde ätas då göken galet över det.

Sandhem, Vgl.

IFGH 2696 s. 2.

Kallt fläsk i stället för smör på brödet.

Ör, Dls.

IFGH 2748 s. 28.

Fåraspeke var en läckerhet.

Naum, Vgl.

IFGH 2811 s. 16, 17.

Fläsk och äggröra.

Örby, Vgl.

IFGH 3368 s. 2.

Stekt fläsk med flottsås åts till nävgröt.

Sunnemo, Värml.

IFGH 3395 s. 10.

En viss köttbit kallades pölsehållare.

Kvibille, Hall.

IFGH 3852 s. 14.

Kött och fläsk skulle först hängas.

Saltas av husfadern.

Gällstad, Vgl.

IFGH 3900 s. 30.

Alltid kokt salt kött till slåttermiddagen.

Öm, Vgl.

IFGH 4202 s. 28.

Körtlar och sleter kallades greva.

Väring, Vgl.

IFGH 4231 s. 43.

J. F. G. H.

Husligt arbete

Acc: 4313

Mo, Vg.

Rött och fläder två saltas på nordanvänd-
et bli drygare då och fitt på mask. s. 11.

~~Vi röta lin på manansvind~~ s. 11.

Fläsk och bruna böner åts till merafta.

Gislöv, Sk.

IFGH 4420 s. 47.

Hur saltning av fläsk gick till.

Karaby, Vgl.

IFGH 4440 s. 20.

Lättsaltade svinfötter var en specialitet som bond-
handlarna sålde.

Borås, Vgl.

IFGH 4524 s. 12.

J. F. G. H.

Acc: 4559

Husligt arbete

Smål, H.

Elektnätterredning -
Ljusstipning.

s. 30.

~~s. 30-32.~~

Hur skinkor röktes.

Fuxerna, Vgl.

IFGH 4663 s. 34.

Får- och nötkött saltades ner. Åts till potatisen.

Bottna, Bhl.

IFGH 4741 s. 15, 17.

Hacka kött på golvet eller i hackeho.

Bro, Bhl.

IFGH 4892 s. 36.

Fläsk och potatis till middag.

Baltak, Vgl.

IFGH 5066 s. 16.

J. F. G. H.

Hemmet

Acc: 5284

År, Nr.

Spekehött fick ätas, så snart man hört
marskråkan

s. 6.

Fläsk kostade 40 öre skålpundet.

Råda, Vgl.

IFGH 5331 s. 18.

Spekefläsk och korv hängdes
ut om våren då solen
började brännas i Slafors.

Göteborg, Vgl

IFGH 5398, p. 6.

Kött och fläsk måste arbetarna vara sparsamma med.

Uddevalla, Bhl.

IFGH 5485 s. 19.

Amerikansk fläsk köptes om den egna grisen inte
räckte.

Kött köptes på marknaden och saltades ner.

Borgvik, Värml.

^TIFGH 5551 s. 33.

Lamm, killling och kalv åt man, men de måste vara
minst 2 dygn gamla.

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

Bro, Värml.

IFGH 5552 s. 25.

Inälvsmat.

Svar på LUF:s frågelista 74 om födoämnen och för-
domar.

Bro, Värml.

IFGH 5552 s. 28, 29.

Av lungor gjorde man lungmos, som lades på brödet.
Många ville inte äta lunga.

Bro, Värml.

IFGH 5552 s. 28.

Hjärta, lungor m. m. hackades till korv.

Bro, Värml.

IFGH 5552 s. 28.

Levern bakades först, slaktades i pannan och åts.
Många ville inte äta lever.

Bro, Värml.

IFGH 5552 s. 28.

Kalvbräss åt man inte.

Bro, Värml.

IFGH 5552 s. 29.

Kalv-, killing-och lammkött.

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

Varnum, Värml.

IFGH 5559 s. 29 f.

Man åt inte gärna kanin.

Varnum, Värml.

IFGH 5559 s. 30.

Inälvsmat.

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

Varnum, Värml.

IFGH 5559 s. 31 f.

Ärtor och fläsk.

Eda, Värml.

IFGH 5632 s. 21.

Man åt färskt kött och fläsk efter slakten, annars saltat.

Rångedala, Vgl.

IFGH 5657 s. 7.

Hur pressylta tillagades.

Stala, Bhl.

IFGH 5676 s. 11, 12.

En bit amerikanskt fläsk och en bit bröd arbetade
man på hela dagen.

Forshälla, Bh1.

IFGH 5678 s. 4.

Rökning av skinkor.

Lycke, Bh1.

IFGH 5699 s. 3.

Köttmat var sällsynt och dyrbart.

Solberga, Bhl.

IFGH 5699 s. 14.

Fläsk, stekt eller spicket, och fläskkorv
åt man i arbetarhemmen.
Någon gång kött.

Ytterby, Bhl.

IFGH 5730 s. 20.

Stekt fläsk åts till stuvad rocka.

Styrsö, Vgl.

IFGH 5738 s. 31.

Slaktkött kom bönderna till arbetarhemmen och
sålde. Det saltades ner.

Strömstad, Bhl.

IFGH 5764 s. 22, 23.

Kött var sällsynt.

Solberga, Bhl.

IFGH 5829 s. 1.

Köttet åts aldrig färskt. Saltat eller torkat.

Sjötofta, Vgl.

IFGH 5879 s. 23.

Buljongkött köptes för 25 öre på en restaurang.

Togs hem i en påse.

Solberga, Bhl.

IFGH 5897 s. 39.

Kött och fläsk till korv hackades för hand.

Sjötofta, Vgl.

IFGH 5902 s. 15, 29, 37.

Fläsk, kött och korv saltade man ner.

Färskvaror åts endast vid slakten.

Ibland köpte man.

Ytterby, Bhl.

IFGH 5914 s. 20.

Rökning av skinkor.

Hova, Vgl.

IFGH 5916 s. 17.

Vi åt mycket fårkött.

Amerikanskt fläsk köptes i handelsboden.

Långared, Vgl.

IFGH 5944 s. 17.

Hur man gjorde sylta.

Stala, Bhl.

IFGH 5952 s. 9.

Amerikanskt fläsk åt man.

Högsäter, Dls.

IFGH 5961 s. 15.

Man åt sällan kött - fårköttet såldes.

Tjärnö, Bhl.

IFGH 5965 s. 3.

Amerikanskt fläsk och corned beef och lungmos
köpte man i affärerna.

Kville, Bhl.

IFGH 5987 s. 14.

Köttbullar fick man på lördagarna om någon varit
i Fjällbacka och handlat.

Bro, Bh1.

IFGH 6002 s. 11.

Getkött ej gott - hur det anrättades.

Ambjörnarp, Vgl.

IFGH 6008 s. 15.

Fläsk åt man.

Strängsered, Vgl.

IFGH 6011 s. 31.

Stekt fläsk med sås av getmjölk.

Sjötofta, Vgl.

IFGH 6011 s. 48.

Getkött.

Sjötofta, Vgl.

IFGH 6011 s. 48.

Fläsk fick de fattiga av förtennarna . De fick
husrum i stället.

Gunnarsjö, Vgl.

IFGH 6053 s. 18.

Fårkött till nässelsoppa.

Gällstad, Vgl.

IFGH 6054 s. 37.

För det mesta åt man fläsket stekt.

Gällstad, Vgl.

IFGH 6054 s. 37, 39.

Köttet bankades på en stenhäll.

Vessige, Hall.

IFGH 6080 s. 41.

Fläsk koktes med kålrötter eller nässelkål.

Hössna, Vgl.

IFGH 6099 s. 49, 50.

Soltorkat kött blev bättre än det som torkats
över elden.

Gällared, Hall.

IFGH 6107 s. 16.

Fläsk åt man till potatisen i arbetarhemmet.

Varje arbetare hade en gris.

Örby, Vgl.

IFGH 6117 s. 27, 28.

J. F. G. H.

Acc. 6141

Görna förhållanden

Norlanda, B.

Örn gummor i en ryggåsluga rökad kött
och pläsk åt folk - med raris s. 2.

~~De bryggade inbärdricka och sölde - s. 2.~~

Fläsk röktes i en smedja.

Stala, Bhl.

IFGH 6141 s. 27.

Allt kött och fläsk saltades.

Innan man fick köttkvarn hackades köttet med en handyxa.

Hovmanstorp, Smål.

IFGH 6146 s. 4, 5.

Torkat fårkött, spikefläsk och saltat nötkött
ingick i kosten.

Skafthö, Bhl.

IFGH 6152 s. 19.

Spekefläsket efter julgrisen fick man inte äta
förrän göken börjat gala.

Släp, Hall.

IFGH 6167 s. 21.

Lungmos stektes med potatis.

Hur man gjorde lungmos.

Borås, Vgl.

IFGH 6206 s. 7.

Köttbullar är barns förtjusning.

En flicka åt ihjäl sig på köttbullar i barnbespisningen under första världskriget.

Trollhättan, Vgl.

IFGH 6212 s. 9, 10.

Kött och fläsk kokades och lades i saltlake.

Skinka och fläsk röktes.

Knätte, Vgl.

IFGH 6227 s. 3, 4.

Alltid salt kött till middag.

Knätte, Vgl.

IFGH 6227 s. 6.

Fläsk och kött förvarades på is.

Ulricehamn, Vgl.

IFGH 6230 s. 9.

Spädgris fylldes med frukt och stektes hel.

Ulricehamn, Vgl.

IFGH 6250 s. 13.

Mannen fick 2-3 fläskskivor, barnen fick dela på en.

Vänga, Vgl.

IFGH 6263 s. 7.

Om salt fläsk och kött.

Skäftö, Bhl.

IFGH 6281 s. 4.

Kött och fläsk saltades ner.

Varberg, Hall.

IFGH 6292 s. 27.

Fläsktärningar kokades ihop med potatis och mosa-
des.

Skåftö, Bhl.

IFGH 6297 s. 4.

Kött och fläsk nersaltades, torkades eller röktes.

Fagered, Hall.

IFGH 6356 s. 11.

Numera köper man hem en en halv eller en fjärdedels
gris från slakteriet.

Fagered, Hall.

IFGH 6365 s. 30.

Stekt fläsk. I flottet hällde man mjölk för att
få sås.

Fläsk saltades ner.

Fagered, Hall.

IFGH 6359 s. 9, 10.

Får- get- och kalvkött torkades.

Fagered, Hall.

IFGH 6359 s. 10.

Skinka och fläsk enrisröktes.

Fagered, Hall.

IFGH 6367 s. 5.

Fläsket saltades ner. Man kunde också låna ut en
1/4 gris till en granne, som hade andra slakt-
tider.

Ullared, Hall.

IFGH 6369 s. 14.

Varmt fläskflott åts till salt fisk och potatis.

Skäftö, Bhl.

IFGH 6372 s. 11.

Salt fläsk varannan dag.

Ullared, Hall.

IFGH 6373 s. 2.

Kokt svinhuvud var ett originals älsklingsrätt.

Ödsmål, Bhl.

IFGH 6497 s. 7.

Fläsket var så salt att det sved i munnen.

Halmstadstrakten.

IFGH 6499 s. 1.

Spekefläsket kunde ätas till Marie Beb. men borde
inte ätas förrän göken börjat gala.

Slöinge, Hall.

IFGH 6521 s. 63.

Kött fick de fattiga smaka endast under potatis-
plockningen.

Slöinge, Hall.

IFGH 6521 s. 192.

Fläsk saltades ner.

Skallsjö, Vgl.

IFGH 6642 s. 2, 3.

1/4 kalv kunde fiskaren beställa av bonden.

Skäftö, Bhl.

IFGH 6653 s. 13.