

Grönsaker. Se Kosthållet - Soppor- Dagens måltider!

Morotakaka åt man med sylt till efterrätt.

Vittsjö, Skåne.

Liungman 566 s. 31.

Bönor och ärtor i hushållet.

Solberga, Jörlanda, Bhl.

VFF 1062 s. 39, 40.

Llemmet

V. F. F.

Lykke (B)

Acc: 1255

Nässel är enda maten.

Prata böror (koka böror i
vatten utan sovel)

s. 17-18.

Man åt mulebönor - bondbönor kokta i köttspad.

Valla, Bhl.

VFF 2222 s. 9, 10.

Rotmos fick man på kalas.

Naverstad, Bhl.

VFF 2235 s. 31.

Hur bondböner användes.

Brunskog, Värml.

VFF 2283 s. 32.

Surkål åt man mest.

Torsö, Vgl.

IFGH 734 s. 50.

"Gularoda" (morötter) köpte man på marknaden.

Likaså rovor.

Starrkärr, Vgl.

IFGH 749 s. 63.

Syrefrön och toppar av bönstånd maldes och blandades i bröd.

Ö. Frölunda, Vgl.

IFGH 751 s. 49.

De fattiga åt skivade rovor med salt på.

Holsljunga, Vgl.

IFGH 755 s. 1.

Blåkål och spirekål.

Fjärås, Hall.

IFGH 934 s. 35.

Bönor koktes på söndagen för hela veckan.

Fjärås, Hall.

IFGH 934 s. 35.

Molla och lindelöv användes till mat.

Seglora, Vgl.

IFGH 1067 s. 30.

Rödsyran torkades och användes till gröt och bröd.

Seglora, Vgl.

IFGH 1067 s. 30.

Stuvade bönor eller ärtor åts en gång i veckan.

Stuvade ärtor med morötter.

Grön- och vitkål. Långkål var julmat.

Harplinge, Hall.

IFGH 1265 s. 49.

Surkål.

Gullered, Vgl.

IFGH 1356 s. 30.

Surkål saltades ner.

Strängsered, Vgl.

IFGH 1358 s. 47.

Bönorna torkade man inne under taket.

Strängsered, Vgl.

IFGH 1358 s. 47.

Ärtor och bönor koktes ihop med en bit fläsk.

Strängsered, Vgl.

IFGH 1359 s. 23.

Surkålen fick stå över vintern.

Strängsered, Vgl.

IFGH 1359 s. 23.

Nässelkål kokades med gräslök och korngryn.

Strängsered, Vgl.

IFGH 1359 s. 23, 26.

J. F. G. H.

Hemmet

Acc: 1826

Käufigö² (Hau.)

Matrauer.

Kärlötter.

s. 46

Näselkäl

s. 46

Sovel

~~s. 47~~

Patatis

~~s. 47.~~

Om ärta- och bönamat.

Ås, Hall.

IFGH 3810 s. 6.

Bönor och ärtor kokades mycket.

Norra Kyrketorp, Vgl.

IFGH 4127 s. 44.

Molla stuvande man.

Norra Kyrketorp, Vgl.

IFGH 4127 s. 44, 45.

Nässlor kokte man soppa på.

Norra Kyrketorp, Vgl.

IFGH 4127 s. 44, 45.

Bönor, kål och ärtor.

Fjärås, Hall.

IFGH 4188 s. 31.

Molla i stället för spenat.

Rådene, Vgl.

IFGH 4207 s. 44.

Hur man gjorde surkål.

Våmb, Vgl.

IFGH 4300 s. 39, 40.

J. F. G. H.

Husligt arbete

Acc: 4300

Vänab. Vg.

Hur man Tillagade surkål.

.. 39.40.

Kokta "hästabönor" middagsmat.

Nösslinge, Hall.

IFGH 4308 s. 33.

Gröna ärtor åts med flott eller salt.

Frösve, Vgl.

IFGH 4327 s. 3.

Surkål - stående rätt.

Frösve, Vgl.

IFGH 4327 s. 3.

Hur surkål tillreddes.

Undenäs, Vgl.

IFGH 4384 s. 22.

Bondbönor fick man då potatisen tröt.

Fagered, Hall.

IFGH 4413 s. 15.

Kålrötter åts som sugel till potatisen.

Långared, Vgl.

IFGH 4458 s. 41.

Surkål ena veckan, ärtor den andra.

Kyrkefalla, Vgl.

IFGH 4471 s. 44, 45.

Hur bondbönor skördades, förvarades och anrättades.

Högås, Bhl.

IFGH 4620 s. 21.

J. F. G. H.

Hemmet

Acc: 4677

Våmb, Vg.

Vasselkärl skulle man äta senast längfredag;
man blev då ej värtrott.

s. 26

J. F. G. H.

Jordbruk

Acc: 4980

Fredsberg, Vg.

Rovor och rötter ersatte potatis på 1830-talet.

Den förste potatisodlaren.

s. 39.

Surkål åt de fattiga.

Björkäng, Vgl.

IFGH 4984 s. 15, 16.

Bönor och ärtor koktes med fläsket.

Björketorp, Vgl.

IFGH 5016 s. 21.

Nässlor kokte man soppa av.

Undenäs, Vgl.

IFGH 5040 s. 27, 28.

Nässlor kokades så att det blev som en spenat-
röra.

Härlunda, Vgl.

IFGH 5186 s. 18.

Nässlorna tog man tillvara om våren.

Kvänum, Vgl.

IFGH 5187 s. 5187 s. 10.

Grönsaker som odlades i ett arbetarhem.

Upphärad, Vgl.

IFGH 5191 s. 11.

Bönor och blåkål.

Onsala, Hall.

IFGH 5249 s. 12.

Kål och rötter ersatte potatisen.

Man kunde steka rötterna.

Gunnarsnäs, Dls.

IFGH 5276 s. 17, 18.

Nässelkål.

Södra Ny, Värml.

IFGH 5365 s. 15.

J. F. G. H.

Hemma

Acc: 5399

Isberg, Vg.

.. Bönor och ärtor kokades med "rassla"

- Fälg, helt av jär.

n. 26.

Pölsa var blodkarr.

n. 26.

Bönor torparemat.

Fjärås, Hall.

IFGH 5401 s. 17.

Rotabaggar till rotmos.

Morötter till soppmat.

Partille, Vgl.

IFGH 5475 s. 9.

Ärtor och bönor koktes tillsammans.

Starrkärr, Vgl.

IFGH 5476 s. 34.

En fattig gumma levde helt på nässelkål.

Forshälla, Bhl.

IFGH 5524 s. 10.

Man saltade ner näller i lerkrukor.

Årstad, Hall.

IFGH 5610 s. 6.

J. S. G. H.

Hemmet

~~Gen~~ 5617

Gällstad, Vg.

Nässelkål allmän föda vi och försommars. s. 35.

Potatiskål av de nedersta bladen - s. 35.

~~inte råd att äta när. Men "kernsmörgår." s. 35.~~

~~Potatisröppa. s. 38.~~

Kål.

Eda, Värml.

IFGH 5632 s. 21.

Man gned grytan med ister då man kokte bönor.

Inget kött.

Norum, Bhl.

IFGH 5682 s. 24.

Bönor åts vanligast med mjölk.

Ibland koktes bönor och ärtor med fläsk.

Eller korv.

Solberga, Bhl.

IFGH 5699 s. 14.

Möleböner koktes till spadet tog slut. Åts med sill
eller fläsk.

Söböner koktes med mycket spad. Åts med fläsk
eller sill.

Skraftö, Bhl.

IFGH 5725 s. 73.

Bönor och gråärter åts med mjölk.

Ytterby, Bh1.

IFGH 5730 s. 22.

Mot en liten soffa bytte man till sig en kappe
bönor.

Blåkål och grönkål odlades.

Man fick sällan kött eller fläsk i kålen.

Tölö, Hall.

IFGH 5741 s. 4.

Kokta bönor åts i skål.

Ödsmål, Bh1.

IFGH 5742 s. 19.

Söbönor åt man mycket.

Klövedal, Bhl.

IFGH 5784 s. 6.

Morötter och palsternackor åts, ibland stuvade.

Rödbetor åt man inte.

Björketorp, Vgl.

IFGH 5851 s. 25.

Bönor och ärtor.

Svar på NM:s frågelist 3 om matberedningen.

Ytterby, Bhl.

IFGH 5854 s. 18, 19, 22, 38.

Grönsakerna i hushållet.

Ytterby, Bhl.

IFGH 5854 s. 23.

Söbönor åts till sur mjölk.

Resteröd, Bhl.

IFGH 5859 s. 7, 8.

Nässelkål.

Varola, Vgl.

IFGH 5890 s. 30.

Till gråärtor och bönor åt man "brisslingar".

Skäftö, Bhl.

IFGH 5895 s. 3.

Vita hästbönor, gråärter och "raber" kunde ersätta potatisen.

Söböner var kokta i fläsk- eller köttspad.

Man åt ärtor eller bönor med mjölk.

Ytterby, Bhl.

IFGH 5914 s. 21, 22.

Rotmos och fläsk var vintermat.

Bro, Bhl.

IFGH 6002 s. 11.

Lök bryntes i fläskflott och ströks på brödet.

Bro, Bh1.

IFGH 6002 s. 15.

Morötter, palsternackor och bönor i hushållet.

Ärtor fick man köpa.

Strängsered, Vgl.

IFGH 6011 s. 31.

Drängarna fick välja mellan ärtor och purravälling
till middag.

Gällstad, Vgl.

IFGH 6054 s. 35.

Hur man kokte bönor.

Gällstad, Vgl.

IFGH 6054 s. 38.

Kålrötter - bussar- till t. ex rotmos.

Nässelkål koktes med fläsk.

Hössna, Vgl.

IFGH 6099 s. 49, 50.

Målla till spenat i nödtider.

Ullared, ^Hall.

IFGH 6119 s. 32.

Koka sôbönor.

Stala, Bhl.

IFGH 6141 s. 29, 30.

Rotmos koktes på fläskben.

Hovmanstorp, Smål.

IFGH 6146 s. 16.

Söböner koktes med en salt fläsklägg.

Möleböner åts med salt fläsk, sill eller mjölk.

Skåftö, Bhl.

IFGH 6152 s. 14.

Bara morötter och kålrötter användes i hushållet.

Kville, Bhl.

IFGH 6173 s. 23, 22.

Kål förvarades hängande i källaren.

Borås, Vgl.

IFGH 6204 s. 2.

Stuvade sockerbeter revs och stuvades.

Borås, Vgl.

IFGH 6209 s. 17, 18.

Mölla - molla - plockades och åts då det var ont om mat.

Redslared, Vgl.

IFGH 6223 s. 1.

Första tomaterna stal pojkar från en trädgård.

Smakade gräsligt.

Skäftö, Bhl.

IFGH 6261 s. 4.

Svinmolla användes som spenat. Det var mycket gott.

Köinge, Hall.

IFGH 6262 s. 18.

Kålrötter i stället för potatis under första världskriget.

Man åt svinpotatis d.v.s. grön potatis.

Trollhättan, Vgl.

IFGH 6273 s. 2, 6.

Vegetarisk mat och örter, som botar sjukdomar.

Sagesmannens recept.

Jfr IFGH 6270 s. 3.

Borås, Vgl.

IFGH 6274 s. 1 ff.

Bönor är ett utmärkt födoämne, som världen behöver.
Det har bohuslänningarna vetat länge.

Torsby, Bhl.

IFGH 6276 s. 17, 18.

Tomater hade folk svårt att vänja sig vid.

Trollhättan, Vgl.

IFGH 6285 s. 2.

Hur man tillredde olika slags kål.

Svar på LUF:s frågelista 135 om långkål, brunkål
och rödkål.

Borås, Vgl.

IFGH 6286 s. 1.

Kålrötterna under första världskriget.

Uddevalla, Bhl.

IFGH 6291 s. 74, 75.

Vinterlid kokades bondbönorna i
fläskgrad men sommarkid i
vattnen.

Man åt vattenkokta bönor med
mjölk och salt sül till middag.

Torsky, Dhl.

TFSH 6325, 33

Tomater började säljas på torget vid sekelskiftet.

Alingsås, Vgl.

IFGH 6340 s. 12.

Hushållen använder fler grönsaker numera.

Fagered, Hall.

IFGH 6365 s. 32.

Grönsaker var skamligt att äta.

Ullared, Hall.

IFGH 6366 s. 49, 50, 78.

Tomater och gurka fick man lära sig äta i präst-
gården.

Ullared, Hall.

IFGH 6366 s. 50.

Kålpudding med fläsk fick man lära sig laga i
skolköket.

Ullared, Hall.

IFGH 6373 s. 3.

Grönsakerna i hushållet.

Numera köper man dem djupfrysta.

Ullared, Hall.

IFGH 6373 s. 3, 8, 16.

Spenat blandades med ängssyra.

Halland.

IFGH 6495 s. 6.