

Se påskmaten!

Samt Julen och övriga helger!

Födelse, bröllop och begravning!

Våfflor- Vårfrudagen!

Kosthållet -Förning!

Vitgröt - gillemat.

Vittsjö, Skåne.

Liungman 566 s. 31.

Bruna bönor - gillemat.

Vittsjö, Skåne.

Liungman 566 s. 31.

Äggakaga - gillemat.

Vittsjö, Skåne.

Liungman 566 s. 31.

Fotläring vid uppsittarkväll.

Ljnnz. Bhl.

VFF 1422 A o. F

Kalasmät.

Kaka och stomp, smör och ost, kål och bruna bönor,
pannkaka med sylt, fisk och stek.

Bäferdal, Bhl.

VFF 2220 s. 4.

Stekt fläsk, riskrynsvälling eller saftsoppa
serverades på söndagar.

Valla, Bhl.

VFF 2222 s. 10.

Mat och dryck på kalas.

Varberg, Dhl

VFF 2233 s. 18

Fläsk och ärtor fick man på kalas.

Naverstad, Bhl.

VFF 2235 s. 31.

Vid lik- och slätteröl serverades "blängesoppa".
Soppan var inte fin nog för bröllop.

Kalv, Vgl.

IFGH 751 s. 44.

Kalasmät.

Flakeberg, Vgl.

IFGH 1147 s. 34.

Grynkaka var högtidsmat.

Harplinge, Hall.

IFGH 1265 s. 50.

Högtidsmat i allmogehemmen.

Harplinge, Hall.

IFGH 1265 s. 50.

Ärtsoppa serverades under bastegillet.

Knäred, Hall.

IFGH 2869 s. 38.

Äggkaka serverades under bastegillet.

Knäred, Hall.

IFGH 2869 s. 38.

Bruna bönor serverades under bastegillet.

Knäred, Hall.

IFGH 2869 s. 38.

J. F. G. H.

Hemmet

Acc: 2982

Nossemark, Hl.

Alla annandagar fick vi och en en hel
kaka med smör på, som man fick brushålla
med efter behag.

s. 65

J. F. G. H.

Acc: 3844

Husligt arbete

Drytesände, Vt.

~~Hur man kokade flakbräs - s. 3.~~
"majjar" (= korn o. korn) kokas nu söndagar. s. 4.

Kalasmät.

Kila, Värml.

IFGH 4685 s. 19.

Stekt gås om Mårten.

Horn, Vgl.

IFGH 4921 s. 43.

Gillesmatsedlar från början av 1900-talet.

Lycke, Bhl.

IFGH 5712 s. 3, 6.

På kalasen bjöd man på en klenig rågkaka med
smör och riven ost.

Bolstad, Dls.

IFGH 5714 s. 31.

Midsommarmat - spenat, skinka och rabarberkräm.

Skافتö, Bhl.

IFGH 5895 s. 8.

Gästabudsmat - kokt färsk långa, bläbärskrä
och risgrynsgröt.

Det är en gammal sed.

Skafthö, Bhl.

IFGH 5895 s. 8.

Skinka var midsommarmat.

Skäftö, Bhl.

IFGH 5895 s. 8.

Spenat var midsommarmat.

Skäftö, Bhl.

IFGH 5895 s. 8.

Högtidsmat - salt långa.

Bro, Bh1.

IFGH 6002 s. 10.

Färsk köttsoffa fick man på söndagerna om någon varit i Fjällbacka och handlat.

Mycket grönsaker och klomp.

Bro, Bh1.

IFGH 6002 s. 11.

Kalasmät till jul, dop m. m.

Bruna bönor med stekta isterband eller kokta
revbenspjäll.

Fruktsoppa.

Hovmanstorp, Smål.

IFGH 6146 s. 17.

Köttssoppa med klimp var söndagsmat.

Skåftö, Bhl.

IFGH 6152 s. 18.

Smörgårdsbord, helkokt svinhuvud med ärtor och kallskål serverades under bröllopfesten.

Ibland risgrynsvälling.

Fagered, Hall.

IFGH 6352 s. 9, 10.

Smörgårdsbord, helkokt svinhuvud med ärtor och
kallskål serverades under begravningsbjudningen.
Ibland risgrynsvälling.

Fagered, Hall.

IFGH 6352 s. 9, 10.

Mat vid dopgillet.

Fagered, Hall.

IFGH 6356 s. 7.

Kalasmåt.

Svar på ULMA:s frågelista M 220 om förändringar i
det nutida samhället.

Ullared, Hall.

IFGH 6366 s. 30, 31, 32, 41, 42, 74, 73, 75, 98, 99,
100, 111, 112, 115, 122.

Traktering på begravning.

Ullared, Hall.

IFGH 6366 s. 42.

Klining - en kaka med smör och riven ost - bröl-
lopsmat.

Skäftö, Bhl.

IFGH 6653 s. 9.