

Se Kosthållet - Dagens måltider!

Ärtor och korv serverades på torsdagarna.

Valla, Bhl.

VFF 2222 s. 10.

Kallskål - dricka med sirap och finbröd i.

Kallades blängesoppa.

Kalv, Vgl.

IFGH 751 s. 44.

Rätterna växlade mellan kål-, ärt- och köttsoppa.  
I de förmögna hemmen hade man rikligt med sovel.

Harplinge, Hall.

IFGH 2262 s. 45.

Kålrotsblasoppa var gott.

Rådene, Vgl.

IFGH 4207 s. 44.

Svartsoppa var herrskapsmat.

Högsäter, Dls.

IFGH 4751 s. 6, 7.

Bönsoppa koktes på salt kött.

Forshälla, Bhl.

IFGH 5020 s. 30.

Soppevälling med potatis och klimpar av vetemjöl  
och mjölk, avrörd med kornmjöl.

Man kokte 4-5 kannor och åt tills den tog slut.

Kungslena, Vgl.

IFGH 5137 s. 9.

Potatissoppa.

Fjärås, Hall.

IFGH 5401 s. 20.

Köttssoppa kokades på råskalade potatis.

Uddevalla, Bh1.

IFGH 5485 s. 20.

Soppa kokades på ben.

Någon gång fick man ärtor och fläsk om vintern.

Hede, Bh1.

IFGH 5494 s. 32.

Soppa kokades på näller och fläsk.

Årstad, Hall.

IFGH 5610 s. 6.

Potatissoppa.

Gällstad, Vgl.

IFGH 5617 s. 38.

I köttsoipan skulle det vara potatis.

Forshälla, Bhl.

IFGH 5678 s. 31.

Fisksoppan skulle helst kokas på lax.

Makrill, horngädda och torsk kokte man soppa på.

Mjölk, kryddor och persilja, inte potatis, i  
fisksoppa.

Forshälla, Bhl.

IFGH 5678 s. 31.

Ej potatis i fiskisoppan.

Norum, Bhl.

IFGH 5682 s. 23, 24.

Potätevälling = redd soppa med grönsaker och fläsk.

Solberga, Bhl.

IFGH 5699 s. 14, 15.

Sö koktes på småfisk, kryddades helst med stark-  
peppar.

Soppa på torsk- och långhuvuden kryddades med gräs-  
lök.

Soppa på skrubbskäddor.

Solberga, Bhl.

IFGH 5699 s. 19, 20. <sup>1</sup>/<sub>2</sub>1,

Garnevälling kokte bönderna på garnergälar.

Solberga, Bhl.

IFGH 5699 s. 34.

Rotesoppa på rev eller fläsk koktes i 2 timmar.

Skafthö, Bhl.

IFGH 5725 s. 73.

Slura - soppa på fläsk, gryn och potatis.

Skäftö, Bhl.

IFGH 5725 s. 73.

Hällefisksoppa.

Skäftö, Bhl.

IFGH 5725 s. 73.

Fisksoppa kokades på torsk- eller långhuvuden.  
Ofta hade man vetemjölsklump i.

Ytterby, Bhl.

IFGH 5730 s. 22.

Soppa på gula, gröna eller gråärtor var vanlig.

Ytterby, Bhl.

IFGH 5730 s. 22.

Soppa på kött, fläsk eller korv. Ibland hade man  
vetemjölssklimp i.

Ytterby, Bhl.

IFGH 5730 s. 22.

I rödspottesoppan lades smör och klimp.

Makrillsoppa kryddades med gräslök och kryddpeppar. Klimpen bestod av ägg, mjölk och mjöl.

Skäftö, Bhl.

IFGH 5895 s.8, 12.

Köttsoppa med potatis, morötter och klimp.

Sjötofta, Vgl.

IFGH 5900 s. 9.

Fisksoppa.

Tjärnö, Bhl.

IFGH 5965 s. 3.

Hur soppa på saltad makrill koktes.

Soppa på färsk torsk.

Bro, Bh1.

IFGH 6002 s. 6, 7.

Ärtsoppa på fetsill i stället för fläsk.

Bro, Bh1.

IFGH 6002 s. 11.

Päresöppe med kröpper.

Ullared, Hall.

IFGH 6086 s. 20.

Hällefisksoppa.

Skäftö, Bhl.

IFGH 6152 s. 18.

Ärtsoppa koktes upp på spisen och sattes sedan i en låda med halm. Blev färdiga av sig själv.

Borås, Vgl.

IFGH 6258 s. 25.

Ärtor och fläsk kokades i stora kittlar, över en  
kokgrav till, soldaterna.

Borås, Vgl.

IFGH 6351 s. 4.

Kallskål - soppa av mjölk och svagdricka.

Fagered, Hall.

IFGH 6352 s. 10.

Köttssoppa med timjan.

Gällared, Hall.

IFGH 6368 s. 21.