

Specialfrågelista 1974

Vilka sorters fett har använts i matlagningen?

Den period som avses är första fjärdedelen av vårt århundrade (1900-1925). Att observera är att första världskriget inföll under denna period. Eftersom kristider drar med sig ändrade kostvanor är det viktigt att särskilt notera vad som var det vanliga före, under och efter kriget samt att ange orsakerna till de eventuella förändringarna.

Vidare bör alltid noga anges vilket befolkningsskikt beskrivningen gäller: lantbefolkningen (bönder, torpare, backstugusittare, födorådstagare o.s.v.), stadsbefolkning, hantverkare eller högre samhällsklasser.

Vilka fettsorter användes (fläskflott, ister, späck, talg, olja, smör, margarin eller annat)

A. i vardagsmat:

- a) på smörgås
- b) för att steka potatis, korv, kött, gröt eller annat
- c) för att koka grönsaker
- d) i matbröd
- e) i andra maträtter

B. i festmat:

- a) i kakor, tårter och andra finare bakverk
- b) i maträtter vid fester och årshögtider

Hur behandlades dessa fettsorter? T.ex. smält talg, smör o.s.v. Kryddor?

Fanns det fettsorter som man medvetet undvek?

Ansågs fettet nyttigt eller skadligt?

Berätta dessutom vad fett kunde användas till (tvättmedel, salvor, etc.) i hemmet.

1.8.74