

På tal om fiskrätter så intogs
småsillan den kvadraktiga platan.
Såta gäller de smärre bondhus-
hällen såväl som böfvar och fisker
huskäll. Numera heter det fiskvarer
emellan fiskhandlaren till handa-
hällen flera sorters fisk, för var
det s. k. "sillakrämare" som ägde
en styvbeut hästkrage viken
fick traska på tre mil från
från fiskläget till olika bepar.
Nad beträffar jämskögs var det
i regel färsk sill till salu vid
jämskögs kyrka varje söndag då
man erhölet en val sin för läget
35 öre. Som jämförelse kan näm-
nas att ett kg sill kostar nu
1,60. Det blir 8 kr och 80 öre för val.

Angående de årstider som de-
lika fiskvarorna bäst kan
framkålas att torken är bäst i
de månader vilka hava boksta-
ben n i namnet. Således ätes inte gär-
na torsk i månaderna maj-augusti.
Liden gagnas året runt men är ma-
ga vinterhalvåret. Den är fetast
på högsommaren och i synnerhet
då smultsomen enogne. Så kallas
den för "joabärasill", således något
i släkt med "non plus cillrä". När
således små sill nedsaltades för
vinterbehov var det på sommaren.
Att ej all fisk äts lika begärigt
är ju klart, såsom mörtan som
ej håller gär i handelen. Den får
för många ben att kassa bort.

En gammal kvinna sade hon åter
ej åt, ty de liknade för mycket
ormen. De fiskroter som i all-
mänhet anses som bäst, torde va-
ra skorre, gädda och laxöring.
Orsak? Ja, den ene kan ha
sin smak och tycke och en annan
hur en annan smak. Beträffande
de olika fiskslagens konservering,
så saltas ju och bräns mer, de
den bäst håller sig. Dock kan ej
undgåas att de med tiden något
härskna. I en väggarädd vid in-
sättning av sin skedde sålunda
att man endast gagnade mellansalt
och lagerbärsblod. Lillen tvättas
ej, utan torrades med en hand
dukt, och så breddes ett lager

4
ACC. N:R M. 12249:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

salt i botten på Tunnan, eller fjär-
dingen. Sedan lavades ett lager
sitt tät intill varandra med
ryggarna medåt. Lius härlet var
fint och salt mellan varje lava
samt lagerhårsblad efter önske.
När saltet blev lake, så att nå-
gon särskild sådan behövde ej
hållas. Vid räkning av färskva be-
ror är att märka, att dessa ej
kunna hålla sig en längre tid.
Det har utstått förekommit att man
i solen har torkat pist. ja
har sett att småfisks träder
på en träsk och sen hänges de-
na på sålsidan av en vägg
Lius den blir genom torkad. Ibland
dels stekas den på eldglövar

Vem som skätte om saltning och röb-
ningur? Ja det gjorde mannen eller kvin-
nan, eller både tillsammans. De voro
i regel lika kunniga i det mätte av
hemarbetet. Nu man låtit fisker sur-
ma har ej förekommit den jag va-
rit, men det är nog tråkigt eftersom man
av källanar laga till surstekt.
Nu man fördragit att silen blev
härken fanns blott i undantagsfall.
Ja hörd en gammal man som bad
om mat, att om sillen var "gul" d. v. s.
härken, så var hon så god. Men i
regel var det dock så att man anskyd-
de härken vara. Både kokt och
stekt fisk var ju lækkerheter, men
hemkommer från byn med en kasse
sill var det givet att en mål genast kokte.

ACC. N:R M. 12249:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

6
Påsen stektes också på glöd, men först
sedan den något legat saltad åt-
mistone en par dagar. Nu få den
nurstad i lunkålet har ja ej sett
någon göra. Nu äta torkad fisk
utan vare sig kokad eller stekt
företom, men blit som något sal-
tad och ordentligt torr. Inöret
fick nog ej vidröras på fattig-
mans ställe. I nödtiden kunde
allt möjligt få utdryga brödet,
jämväl torkad fisk. Den hemma-
torkade fiskens lutas ej upp.
Betta gäld endast den s. h. luta-
fisker som endast fanns i han-
dels av köpa vid guld tid. Den
fisk måste läggas i blit senast
den 7/12 för att bli färdig till jul.

7.
ACC. N:R M. 12249:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

7
Rut fisk blötes upp på följande sätt:
den sågas i lagom stora bitar (cirka
tre bitar) varpå den lägges i en balja
med kallt vatten där den får ligga i
tre dygn med omkytt av vatten var-
je dag. Sedan göres lut av soda
och kalk så mycket att det täcker
fiskebitarna till vändas, emedan kal-
ken sjunker till botten. Då fisken är
sväld urvattnas den, vilket åtgår
ca 3 dygn. Lomliga koka lut av björk-
aska vilket är ett mycket använt
och bra sätt. Den fisken äts alltid
råskalad frötad och fint bröd.
Läs av malen senap.

Loppor på fisk kanades för sinnsoppa
tj den koktes på sin, både färsk
sådana och saltet. I senare fallet

väste ju siller ligger i blöt färd.
Ledar koktes där som vanlig kår-
soppa, med potatis och morötter
och andra grönsaker. Det var
mycket vanligt att sju stektes i
fräskflor för att spara på smäcket.
På en fisk togs allt till vara, bå-
de som och mjölke. Spickvins
användes enbart till sovel, även
sillake. En liten flicka sade att
i hennes hem hade de tre sorters
sovel: sju ösart och lake.
Fisker kokades i vanligt vatten
med en mynnig salt i. Men kun-
de också kokas ovanpå i pota-
tisgrytan. Såsom sås till färsk
småsju användes alltid spadet.
Ibland åt man upp benen också.

Roman på sillen och fisk för övrigt
 kallade för kynn och mjölken för mjöl-
 ken. Revers togs till bara i synner-
 het av torsten. Men kokte den i
 smärta och användes till samma
 med den övriga fisken. Någon för-
 ming med fiskrätt är obekant.
 Några andra tider är gul då
 lutfisk var så god som oblika-
 tarisk. Säger man ej till. Vid be-
 gräningar och bräcker påns ju fisk
 rätt. Vinfet var merendels gädda
 och ål. Men ålen serverades på
 smörgåsbordet. Fisk inbakad i
 bröd torde vara till nödtider
 då det knappt brödet fick bestå
 av alla möjliga ingredienser.
 Några minnesregler angående fiskätande
 saknas.

I medicinskt syfte har använts flera delar, i synnerhet lever och gälla av fisk. I allmänhet ansågs sin för fattighuskar. Betecknande är att ingen vin kallas för sillhandlande, men väl fishandlande. I fråga om omväxling med kött-rätt och fisk, så var det ingen som hållt given omväxling. Kött-rätt ingick ej som ständigt rätt varken hos bönder eller torpare. Hos de förra var det sakt fläsk och soppsa men ingalunda färsksoppa, och hos de senare fanns inga som hållt mat-sedel att gå efter utan det var att äta nästa måltid utan det som kändes förra gången. Färdt. soppsa serverade var det på smaltfläsk.

De som ej bodde nära någon sjö
och själva fiskade, fingo i regel
erstå den varan. Sin däremot kun-
de man få köpa på vissa platser
och tider. Och ibland kunde en sin-
krämare leta sig fram även till
s.k. avskrokar, då de i regel vo-
ro välkomna och blevo av med
sin vara. De som hade hästar kun-
de ge sig av ända till Lellevik
och hämta stort lass för en ringa
ersättning. Det hände någon gång
att en bonde lade sin i föran
när han satte fotlaten och sade
sprefant: "Är sådå jäv sin öpärä".
Som väl var gick det för sig för
den fattige att komma åt denna
nyttiga vara: snäsillen.

12
Fiskrätten Krumgädda fjällas ej,
blott rensas och gullan skäres varkant
bort, lever, rom och gödda stöles väl.
Gäddan lägges med bukta, med i
en kokande vattengryta med en hand
salt till varje 1/2 kg fisk. Rätt locket
på grytan och låt gäddan stå på
eld i 1 timme och då fe-
norna lossna, är den färdig och vattnet
håves av. Serveras med smält smör
och riven pepparsot, eller också peppar-
sotisås samt inkokt potatis. Levern,
skuren i bitar, gämmas för gäddan.
Salt strömming urvattnas en dag innan
man vill begagna honom. Den lägges i kallt
vatten, och för koket, till den kännes mjukt, då
man strax kollar av spadet. Till salt ström-
ming äro stuvade rätter och gräslöksås.

Stuvade abborrar. De fjällas väl och blöt
 så mycket av huden uppskåres, att man med
 kniven kan draga bort orenligheterna.
 Lever, mjölke och rom skall sitta kvar,
 varefter den sköljes, nedläggs i en med
 smör smord kastrull med huden mot
 botten, den ena vid den andra, tills den
 blir full och överstrås med hackad
 persilja, litet smör, rivens muskot, samt
 tillräckligt salt, men blott så mycket
 vatten, att det nått och jämt står över
 fisken. Den blir kokt, Färdigens lasona,
 skakas för ggr. under kokningen, att den ej
 fastnar vid botten. Den uppläggs på varmt
 fat. En bit smör, en sked betenmjöl samt en
 tesked socker lägges till rösa, och fiskerpa-
 det vispas i sålda, att den ej blimpar sig, samt
 hälls över fisken som serveras med potatlar.

Stuvad lake. Färsk lake flås och cutas försigtigt, att den inte ska skadas, samt tvättas i flera vatten. Fiske, skuren i bra nog stora bitar, plockas i en kastrull som smörjs med smör. Den överströs med hackad persilja, hackad lök, riven muskott, litet socker, peppar, stöta skorpar samt en skedblad hett smör, och vatten, så mycket att det nått och jämt står över. Kokes på sakta eld tills fisken är nära kokt, då man saltar, och om såsen kryddas. Då fenorna lossna och fisken känns mjuk, upplägges den på varma fat. Om såsen för tunn insmörjas lite stöta skorpar att det blir sinnigt. Om citron finns rivas den uti, även lite vin eller ällike, att såsen får god smak. Därefter den hålles över fisken.

Inkokad braxen. Braxen fjällas ej, blott
untägas och tvättas väl, fisken skäres i
biter, nedläggs i vid gryta eller kastren
men så, att ej kommer. Kommer ut biterne,
några pepparkorn, lagerblad och salt
samt så mycket vatten, att det står över,
påkålles och fisken får koka tills han blä-
mes mjukt, vinfet snart sker. Man tager
då upp mellantygken och stjälter, men lå-
ter huvudena kvarligga en kvart. Då acet
är kokt, lägges fisken på bleat stenfot,
så att biterna ej ligga på varandra, spa-
det silas genom häril däröver, och
den ställes att stelna. Stes med ättika
och riven pepparsöt, eller och detta
blandat tillsammans med gräddi och
socker, bjendes som sås till fisken.

Smulkylda av ål. Ålen flås och flåkes i ryg-
gen, huvud och ryggben bortskäras, baren
der sköjes väl och torkas med handduk. Den
beströs på hälsidan med slätta och blandade
kryddor av två nejlitor, några horn vitpeppar
fint salt och en tesked socker, samt trios ihop
på längden i lagom tjocka rullar, vilkas ben-
das hårt med seglgarn. Rullarna nedläggs i
en kastrull med dill, hel vitpeppar, tre lager-
blad, salt och vatten så det står nätt och jämnt
över och bär på sakta eld boka, tills de här-
nas mjuka, vilket de snart göra. De förvaras
därefter i en kruka eller djupt fat med
sitt späd över. Då syltan ska an-
rättas, skäras rullarna i skivor och läggs
på ett fat med litet av spadet, runt om-
kring med dill, samt uppför dillan hård-
kokte ägg, skurna i halvor eller hela.

17
Stuvad Rudor. De rudorna blivt fjällade
och certagna, skäjas de väl, skäras av på
mitten och läggas i en kastrull med smör,
salt, helfäpser, en tesked socker, stält mu-
skottblomma, riven citron, en knipsa persil-
ja, en lök, ett par skedar vin och litet vatten.
Racket påläggs och gertan får hastigt ko-
ka; om den är liten behöver den ej mera
än uppkoka, emedan den är mycket lös.
I en annan bräses smör och en sked vete-
mjöl, de spacht, som rudorna kokat i,
håller till under ständigt kirsning, att
den ej klumpar sig. Uppläggs påfat och
såsen silas över.

Saltad gädda vattenläggs innan den sken
begagnas, kokas i kort späd och ätes
med gräsläpsås och inkokt potatis.

Koakt Gås. Gåsen fjämas, ränsas och sköl-
jes väl, skäres i lagom stora stycken och
kokas i ej mera vatten, än än det står
knappst jäms med fisken, salt pålägges,
och då den på stark eld kokat en liten
stund är den färdig. I en panna läggs
en sked smör och en sked mjöl, då det
fräser, vispas av fiskespadet, att det blir
lagom tjockt sås, en tesked socker, en
halv matsked melen eller uppsländad
senap iläggas. Så det uppskokat, serve-
ras den till fisken, med kokt potatis.

Stuvad Hummer. Kokad hummer tvättas
klyves och ränsas, senorna borttages. Om
hummern är hårt saltad läggs pållt
i mjölk och vatten, skal, röns och skrov
hackas, stöts därefter med en bit smör
i en stuvmortel, så fint som möjligt.

herefter det i en kastrull får fräsa, då
man påspäder med så mycket vatten,
att det står över de hackade skaln,
och när detta kokat en stund, silas det
genom en saffsil, skaln läggs åter
i kastrullen med lite kaut vatten att å-
nytt kokas och uppsilas. Då skaln för
tredje gången åter läggs i kastrullen,
fråhålls ett kvarter söt gräddmjölk,
att några minuter koka och sedan silas
lin det andra, varefter skaln bortkastas.
Kans rostunnor från spadet att smör
som flyter ovanpå, häller det i en ka-
strull med ett skedblad vattenmjöl samt
påspäder ett skedblad socker och ett par
lör ruotsattblomma, samt bättet läggs
för uppskok. Skulle såsen blive för tjock
i spädes mera gräddmjöl, och färdig att servera

ACC. N:R M. 12249:20.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

20.

Fisksallad. Man kokar 3 skålp. (1,28 kg) rensad
och tvättad gädda i lagom mycket vatten
och salt, varefter den flockas fri från fjäll
och ben. I fiskspadet lägges gelatine samt
sukker att smälta, och då det kokar, inhålles
två ripsade ägqvitor. En servett lindes över
en stor kruka eller manen en ufp och med-
vänd stol, geléet hålles i servetten och en
fat sättes under. Då det lili skirat, hålles
det på fat av stena. Fiskköttet skäres i biter
och lägges på fat och garneras med persit
fiskbuntar, och på dem rödbetor och skivor
av hårdkokta ägg. Det bör ej vara hög
kru av fisken på fatet, skarp sås hål-
les över, fatet med skeliet tvättas un-
der botten med varmt vatten, med kniv
lösas geléet från kanterna och välves
över fisken. Serveras till aftonmåltid.