

ACC. N:R M. 12252: /.

Försk, rådepätta och makrill användes mest efter månaderna juli till april. Makrill mest på vår och sommar. Denna cittrårnda fisk påstår af a på i tranef drivande lik och av denna anledning försäljes den så många.

Sill och försk är de vanligaste och de är bästa och billigaste till vinterförvaring.

Fisk konserveras vanligast genom saltning och genom förkuring. Vid saltningen lades först ett lag salt och cedarn ett lag sill. När sillem saltades sattes denna med ryggen medåt och till intill varandra.

Förkuring av fisk - sill och försk upphängdes vid fisk-lägerna mellan "fejlvorna", de följde en annan upphängdes på till förkuring. I en flaggstängelinna har jag ett upphissade förskor till förkuring.

Perluteraren i huset chäfte oftast om saltningen.

Om någon äter häskert sill vet jag ej om.

Försk fisk användes mest. Sill inlades på hösten

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Lup. 87.

1.

ACC. N:R M. 12252: 2.

i alla huskäll för vinterbehov, den var ju lätt åtkomlig då.

Sill och fisk användes mest: stekt, Förre fisk användes endast kokt. De mindre stektes - stekt fisk. Stekt sill användes om vintern på så sätt att den lades på en därför gjord inrättning och infördes på gliden i en eska. Detta sätt kallades "lura" sill. I underkvarnen användes detta sätt ofta.

Att folk ätit så förkåd fisk har jag ej hört talas om. Förkåd fisk - fisk - blötadel någon tid innan den skulle användas. Enligt gammalt skulle fisken - den som skulle användas till julafton lägga i blöt Annadagen - 9.12.

Fisk äts till middag och överbliven sådan stektes ibland till potatis till kväll.

Någon beständ dag eller hög tid man ej skulle använda fisk (julhelgen undantagen) vet jag ej om, ej heller någon dag man skulle äta fisk.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

2

Sill och potatis har alltid varit sarrman  
vid måltider. Som doppa till både stekt sill  
och först stundom enbart god grädd, även  
doppa av lit, mjölk och mjöl - denna sort  
doppa kallades stundom "upplärningadoppa"  
eller smålärningadoppa.

Sillesoppa eller i dagligt <sup>tal</sup> sillasö koktes  
av mjölk med litet hel kryddpeppar och ett par  
murrötter i bitar. Sillesadet jammades med  
lite mjöl utsvört i mjölk och något persilja  
ströddes över. På samma sätt med samma  
ingredienser tillreddes förstpeppa.

Fisk inbakad i bröd vet jag ej nu.

Spicesill användes till potatis som koktes  
med skalen på till snart sagt till vilken mål-  
tid som helst på dygnet, men mest till kväll.

Fisken koktes endast i vatten och alltid för sig  
själv.

Flåsk var till äfvi aldrig tillsammans.

Ämmen är en fisk hette oftast "kurre".

Flökefisk var den fisk som föll ur nädingarna vid dess infogande. Men var det mindre eller chadad fisk som hänfödes till flökefisk.

Forsbleverten är väl allmänt bekant i medicinsk syfte. Leveren av fisk äfvi ofta brukt.

Säll och fisk ansågs med orätt som fattigmansbröd. Dessa fiskelag voro lätta att erhålla och billiga att köpa på fisklägena. Sax fogs stundom men den gick nog till aseln.

Folk som ej själufiskade gingo oftast själva till fisklägena och köpte den fisk de behövde. Ofta körde fiskarna ut på bygden med sin kullebår och sålde sin vara till bönderna. fl. psallor och var och en hade sina kunder.

ACC. N:R M. 12252:5

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

5.

Även var det s. k. sillprångare som köpte  
sillen av fiskarna och körde till långt borta be-  
lägna orter och sålde dem därmed med god vinst.

Sill från Kullafiskelägerna benämndes Kulla-  
sill och hade gott anseende och god efterfrågan.

Om flera hushåll slug sig ikop för större  
inköp vet jag ej, men förhålligen köpte någon  
sill till en granne som ej hade tillfälle att  
själv köpa.

Södra, fönstret 27.8.1954

Persjö, Persson