



Fisksätten

Leur eller häskan fisk sålde man.  
Den enda här förekommande konserverings-  
metoden av fisk, var saltning av sill på  
trästen. Detta arbete utfördes av husmodern.  
Saltningen tillgicks så, att man lade sill  
lagvis i en lekna eller balja o lade ständigt  
salt emellan, sillen lades med ryggen nedåt.  
Salt sill med potatis o doppa, vanligen grät-  
de samt med bröd o flött var den ständigt  
sätten till frukost på landet förs, men  
har nu ändrats. En gång i veckan har  
det brukat komma fiskhandlare, då  
man alltid köpte färsk fisk. Förr kom  
det bara s.k. sillkrämare som bara hade  
sill att sälja, men även då köpte man  
alltid av dem. Någon annan tillgång på fisk  
kan ej förmedlas här i orten.

Fisksätten

Det har varit liksom vanligt med kobot  
sann stekt fisk. För i tiden brukades det  
någonting gånge att stekas fisk på glöd, men  
det var ej ofta. Att man ätit torrad fisk eller  
att koka den, har jag aldrig hört.

I min barndom brukades det att blöta fis-  
ken i endast vatten, den fick ligga i  
vatten i 2-3 veckor före julen.

Att koka fisksuppa, blanda in fisk i bräde  
eller äta fisk tillsammans med ~~fläsk~~ fläsk,  
brukades ej. Jag har hört att någon för i tiden  
använde fiskross som smör på brödet. Som  
mjölk, kallades: rene, o smiltje på almogespråk.  
Stockfisk är stanning av lutfisk.

Spicken till fisk förs ofta, i fattigare hem  
ersätta fläsk, även benen äts om de ej var för  
grova. Att man använde fisklever, har jag ej hört.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

3.

Fiskrätter

Till medicinstat brukt har tran. & galle anv.  
 Av skaldjers har kräftor använts. Men her-  
 hade fisken sådanas i Högås.

Tid gästbord som varade flera dagar använde  
 man lutfiska. Allt med färre fisk som försing  
 förekom aldrig.

Vad matordningen här i sten beträffar, så  
 kunde den ju vara, liksom nu varieras något,  
 som förest nämnde var spicken till: potatis  
 den ständige rätten till frukost, samt ju  
 många ställen även till s.k. meafton eller  
 kvälsmeå. Till <sup>(middag)</sup> serverades alltid kött.

Jag har hört berättas att man för kunde  
 ända till Simriskrasnor efter till in-  
 sätning av hösten. Veimare präpar man  
 den för det mesta färdigstallad.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

4.

K. 5. 4.