

ACC. N:R M. 12259 : /

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

I bondehushåll på landsbygden inköptes nästan all fisk i när-  
maste stad, fiske bedrevs i små insjöar utav torpare och så kallade  
backstusittare men det var mest för eget behov, någon gång då mör-  
ten lekte i flodmynningar vid havet kunde rikliga fångster noteras  
och då försålades mört till hushåll ett par mil innåt land, denna  
fisk inköptes och äts färsk i kallt tillstånd.

I mitt hem användes huvudsakligen Norsk och Isländsk s.k.  
storsill samt strömming, desutom förekom ål, flundra, torsk och  
gädda, storsillen inköptes saltad i tunnor vägande 150 kg. och  
blev den mest använda fiskmaten, vanlig storsill användes på många  
olka sätt, dels rå serverad till potatis med lingonmos till dopp,  
dels stekt i fläskflott, flottet späddes upp med vatten eller mjölk  
till dopp, dels koktes sillen uppepå potatidrytan och då användes  
mjölsås till dopp, dels stektes den på glöden, detta sista förfa-  
ringssätt var mest då folket hade skogarbete och åt ute.

En slags storsill var s.k. fetsill de var något mindre och  
fetare denna fisk äts i regel alltid rå både till potatis, potatis-  
gröt och korngrynsgröt, även har jag sett de som ätit den till

anf. 87.

ACC. N:R M. 12259:2.

smörgås och kaffe, storsillen användes året om och då ingen annan fisk stod att få dagligen, den s.k. fetsillen rensades ej utan skars bitar tvärt över allt åts upp t.o.m. huvudet, storsill fick alla vid bordet äta utav så mycket de ville i mitt hem, men jag har hört brättas att det var husbönder som delade av sillen till var och en vid bordet, vad sanning är kan jag ej få säkert reda på.

Strömning gick bra till vid Blekingkusten de varma månaderna maj juni juli och augusti inköptes strömning dels till dagligt bruk och dels för insaltning, insaltning skulle ske i augusti ty då var stömningen fetast. Då stadsresorna ej kunde bli mer än en gång i veckan inköptes så mycket strömning att den kunde räcka till 4 mål första dagen kokt / rensad först / sedan stekt alltid med benet i men ej huvud, denna tid fick storsillen mindre åtgång i hushållen,

Så skulle strömning insaltas för ombyte till vintern, detta gjordes i hemmen av husmodern, i ett bondehushåll på 8 personer insaltades omkring 40 kg. förutom salt användes mycket olika kryddor i en del hushåll s.k. kryddsill, i gamla tider användes endast salt och några lagerbärsblad samt peppar.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

2

ACC. N:R M. 12259:3.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Ål fanns på vårsidan och hösten till att köpa, det var s.k. kalasmat och vid kalas måste det finna ål på bordet, på höstsidan körde far till någon fiskeplats och inköpte 15-20 kg. ål vilken insaltades för kommande behov. Spätta inköptes ibland under sommaren den stektes alltid i fläskflott, Torsken äts de månader varier förekom ej annars även denna inköptes i staden och äts dels kokt och dels stekt, Gädda förekom endast vid kalas och äts kokt.

Det fanns gamla människor i min barndom som ej åt ål därför att den liknade ormen, makrill äts ej och förekom ej innåt landet, de fisksorter jag här uppräknat var allmänna på landet, torkning av strömming förekom i en del hem och likaså rökning, i Tvings prästgård rökades strömming i därför särskilt byggd rökugn redan 1875 enl. trovärdiga uppgifter.

Torkad fisk s.k. lutfisk inköptes till Julen och bereddes enl. nu gällande metod, den varade 1 månad som variant till storsill och strömming. Kräfter infångades i vattendrag av de som hade sådan tillgång men som ej hade några vattendrag inköpte ej några skal- skaldjur det ansågs för lyx.

ACC. N:R **M. 12259:4**

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Fisklever koktes tillsammans med fisken ävenså rommen och delades upp vid måltiden såsom något extra gott, då lever fanns i riklig mängd efter nöt och svin användes den till hel måltid i olika former i mitt hem.

Sill förekom varje dag i någon form, här inbegripes Storsill Fetsill, Strömning eller småsill, kött 2-3 gånger- fläsk 3-4 ggr. i veckan, Torsk, Spätta, ål fick ersätta sillen då det fanns, minst 4 ggr. om dagen äts det riktigt mål.

Överbliven kokt torsk blandades med potatismos till stora bullar och stektes på plåt i flott / en god rätt /.

Strömningen var bäst i färskt tillstånd.

Torsken och Spätten likaså.

Ålen var bäst saltad.

Storsillen var ju alltid salt, och för att den ej skulle bli härsken inköptes alltid en tunna av 2 bönder som delade upp den lika, fisk distribuerades ej då på samma sätt som nu ville man ha fisk så fick man inköpa den vid fiskehamn, de som ej hade skjuts gick 2-3 mil till fots för att få köpa fisk.