

ACC. N:R M. 12260: 1.

Benämningarna på olika fisk.

Stundror är av flera slag, såsom Skrubba.  
Plattika. Ingelopia = Snätta. Betticka = Piggvar.  
Nu torrk fisk under namnet fisk var allmänt,  
torrk är bäst från Septembris t. o. m. April  
likaså Morre. Gädda o. H. kan med smak ätas när  
som hälet. Nu ä. o. gädda ingår som huvudrätt vid  
alla fölas är allmänt, åtminstone ska ä. an-  
skaffas om de fins möjligt, den användes såsom  
kokt, stekt, rökt, och kommer särskilt i  
fråga såsom <sup>vid</sup> Bröllop. Gravöl = Begravn. Gille =  
Barndop. Bräpille = Linkeredning samt maj-  
sjillen m. m. Lilla flundra är bäst på sommar-  
aren. Nu sill o. torrk lufttorkades kom endast  
i fråga på st. o. annat fiskareställe då endast  
i mindre parti o. för mycket länge sedan såsom  
på 1880-1890 tallet. Den torkade sillen var bäst  
stekt, torstken torkades o. även lutades.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Lup. 87

Att sillen saltades för vinterbehov var allmänt,  
likaså torstk. Regel saltade fiskarna all den fisk  
vara som var avsedd för vinterbehov såväl till sig  
själva som till landbor. Några kunde komma ner  
till fiskerplattorna i Köpa färsk sill att salta själva.  
Att äta fisk sura i sedan äta den är inte förtärligt  
utan laborerar till surströming. Att salt sill skulle  
vara hälsken innan man åt den ville man på inga  
villkor. Att man föredrog färsk fisk i stället för salt  
är säkert. Att stekt fisk var vanligare men många  
tyckte om den kokt. Att man stekte salt sill på  
gilt förekom nästan aldrig även som i Luohälvi men  
mycket sällan (i alla fall inte på femtio år.) Torskade  
sill är best stekt kan även kokas utan kokt  
eller stekt torst fisk går inte att äta. Den torskade  
fisken blottläggs i rent vatten före lutningen  
alldeles som vanlig lutfisk. Fisk fick man  
alla dagar åtminstone på fiskarebyggen.

Med högtidliga tillfällen skulle de vara <sup>100-1000</sup> fisk  
o potatis o vitgröt (risgröt.) Till fisk o sill hadde  
vanligastvis alla potatis, endast stekte färsk sill  
hadde man brö. Fisksoppa kan kokas nästan  
på all slags fisk, såsom färsk o salt sill. Fisk.  
Art. Ladda. Kl. m. m. m. Med mjölk o grönsaker  
Tillammans med fisk, annars till sås vet  
ja inte om. Fisk inbakad i bröd har ja aldrig hört  
talas om. I kropp kakor har endast fläsk använts  
att man stekte <sup>fisk</sup> fläskflott är de mest fördelaktigast  
att som kunde ersätta smöret gick inte försig, den  
som o lever som var i den fisk man kokade gick koka  
samtidigt med fisken och ätas samtidigt.

Fiskplatter av Laddom har inte förekommit som  
så kan minnas. Flockfisk, den benämningen förekom  
ar endast då man har prämmed väl på att pläcka  
sill av garnen, då får de som (utalning) ett par  
eller på valen en hal-tjuugo styck en karr = fyra styck

Då fiskaren fick tjugo walar blev de en waltid  
den tillfälliga hjälpen. Speksill brukades allmen  
till potatis, pillake användes som potatisrägel ha  
endast förekommit up på landet då i avsaknad  
på salt sill. Ill fisk kokades i reni vatten. Salt sill  
kokades svamp på potatis förekom men mycke sällan.  
Stu bonen i hårdstekt färsk sill kan gå för sig att äta.  
Stu rå fisk ä de samma som omöjligt. Farsklever  
toes alltid red på som då lerredes tran av. Några  
maträtter av lever tillagades aldrig, sjätter i  
stället för smör på bröd, några särskilda lever-  
rätter har aldrig förekommit, bäst tillgång på lever  
är hästen, då kokades olja av den som användes  
dels till lyse i stället för gas eller forlogen, samt  
då inte fans, dels och till medicinska ändamål.  
Några skaldjur var aldrig brukligt i hushållen  
i den gamla tiden, någon gång kräftor i de finare  
hushållen även det mycke sällan.

Den fattiga befolkningen brukade vid gästbord  
mest torsk som fiskrätt. Fiskmaten var den mest  
vardagliga förr i tiden. Kött och fläsk var mycke sällan.

Fiskmat var den ständige rätten alla dagar. För dem  
som inte själva fiskade var de lite svårt att få så-  
väl till potaterna, några hade lagit mer lite sill men  
många hade inte haft den förmånen att salta vara  
sitt torsk eller sill för vinterbehov. Då fick de fattiga  
landborna merit leva på lingon, salt och potatis.

De som inte själva fiskade hade några avtalat  
med fiskare att ställa till sitt fisk, sill vissa  
dagar i veckan, de va då bönder i detta fall som  
kunde ha de så ordnat. De fattiga fick gå långa  
vägar för att få sitt lite fisk, ofta flera mil.

De som bodde i närheten av fisklägena kunde ä-  
taga sitt att sälja till med sitt avtagning på  
garnen mot en viss betalning som bestod av  
en viss procent, eller vissa sill pr. val i regel fyra.

ACC. N:R M. 12260:6.

Den förskott sill som av fiskarna saltades på beställningar hämtades sedan på hästen då i tonor o fjärdingar, många av bönderna hämtade färsksill hos fiskarna o saltade själva de kunde flera slå sig samman o köpa större partier många gånger upp till ett hundra välar.

Prägen fäst förekom inte vid fisko sill saltning.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

6.