

Inp 87.

1.

## Fisk och Sill

ja skall nu tala lite om hur det var med  
fisk och sill i ett Småbrukshem i norra  
Skånehög i Skogsbjergden där jag är född vi  
hade inga stora gjäddor så den vanliga fisken  
var gjädda mest och aborre och på karens  
när lektiden fiskades mest så rättes i alla  
kattendrag hammar och mjödrar och mät  
och då åt man och delade med rej till dem  
som inte hade. gjäddan stod när hägt  
i kurr och mörtan rämt, någon ritual  
hur och när den skulle ätas fanns inte man  
tog det som det blev och bar rej någon  
gång hände det att man fick i hamman  
några lakear de kallades ålakersen och  
inte alla ville äta dem och var oräk-  
net ja inte ty di var gadda stekta åt det  
och inte rått di fick det och inte alla

ville ha den samliga tyck den var för  
fett andra att den liknade ormar (men  
ja tycker inte att den har något annat  
fett än att den är för djup, allfirkallade,  
konrering och räkning var okända  
i min barndom likaså frysning det  
vanliga var rattning hade man lite rå  
rattades den bara lite skum den gämmas  
länge rå rattades den em. då togs den  
upp ur den rå kallade blodaken och  
rattades em och då togs mura ratt och  
det var i regel husmen som skötta  
om det, torrade firk var endast några  
gamla sam förch i min hembygd. ja  
minn ett par gamla backstuga män  
kunde det ränskellet hos ett orginal  
di kallade jorden, det traddes att han  
kunde tradda, han brukade hänga ut

mäst till testning han fick ju när det  
var gällt om då gällde det att taga  
någa på det. Han hade en ställning med  
krakan på rödra stugogavlarna ren  
satt en öron ställning igenom ägonen  
och så vändes magen ut så de kunde  
bli genantörskade om salen, ren var  
det att ettdera steka dem på gälden eller  
lägga dem på pataten när de kokade  
den fick det var nog allas fara det  
aktade man rej för lika så härskern  
Så ren ansåttade man hade fick och  
Så efter som det var rej hade stekt  
och kokt, steka så på gälden när  
satt så vantigt men så i papper det  
var inte vantigt på den tiden ja jämför  
nu för över 60 år ren att man har ätit  
3 Terkak fick utan att koka den har ja

alldrig hört inb heller att den ersatte  
bröd utan den vanliga var att den  
äts till potatis, och som Torbjörn brukar  
då skulle den läggas i maten över en  
mat den ansågs en mäng som en  
täckning men som den skulle ätas som  
rättkilda dagar har ja inb hört som  
någon annan fick en lutfisker  
den vanliga gränsen den kalades  
äckra julfisk och blädder det var  
julaften det tror ja knapp än en an  
och gamla kunde tänka sig julaften  
utan den fisken, ren åt vilka dagar  
som härt och fick taga det som det  
blir småbarnen hade det fattigt  
på den tiden var man åt den fisken  
det var i sega potatis utan julaften  
då äts den med vit räs och fiskaruren,

några ränksilda serst på fisket ut jag  
man kokade in fisk ränksilda. Men  
och åt färsk ren den satta den rikt  
ellen kokade för som nu fiskerarna  
ut ja en familj som kokade på  
mert men ja har inte ätit det fisk  
kokad i mjölk och grönsaker har  
ja inte hört inte heller inkokad i  
bröd. Riksmäns i Trappkaker har  
ja hört talas från Mirebjärda och då  
ärken de givet vis vara rätta men  
nu det har ja inte, stekt fisken  
jorde man vantigart i fläskflut  
och därken det ja hända nu det blev  
både lit fläsk och fick tillsammans  
mättis, ja nu tag man vara på  
rammen i Ryghuset men det var  
rättan men lagade några ränksilda

ACC. N:R **M. 12261:6.**

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

6.

ett rureft har ja på gäddrom då tag  
man och renade rommen väl från  
renor och blandade den med finhackad  
lök lite stark peppar och lite salt o lite  
rocker och röck det en stund och ren var  
det färdigt att stryka på smör o eller  
på bara brädet men hur det smakar  
vet ja inte (för ja fan det var för mät  
hjärdand, men ja vet de som köpt  
en gädda köpa för sommers skum  
säl kanne det är gott, en söt dag  
bakades en firkakad och gäddrom och  
redes an med lite mjöl det var rätt  
så bra ränkildt om man hade råd  
att lägga i lite smör men plåttan en  
firkakad det har ja inte hört men  
pläckfirk menar jag om man hade  
6. Kunn fick kan kanne både stekt och

ACC. N:R M. 12261:7.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

7.

hade man då så att en kunch koka  
ett ny och ren kench man att när  
här den kalla och varm och så för den  
ren en så en spradet och så rätades  
att tinsamman, ja specken rindat  
när när det mesta fattig man såg  
ja när användes rindat i kackst-  
garna att dagg på potatisen och ja har  
rett dem som lakt en rind på potatisen  
när de kakt och ibland bara en rind-  
kunch och ja har rett dem som bara  
dagg på potatisen i salt och smält  
blandade saltet med stätt kryddor  
hadd man fick att kaka så en kunch  
spradet till dagg men kenen kan  
man ju inte äta sennantagande rind-  
ingen då den var salt och den stektes  
på gläden då det är trärtem och kunch

fick följa med de som hade det så  
liksom slag rej' alltså här och där  
en luttinna den kostade 16 kronor  
och det var fin norsk ston sådan fins  
inb nu den tag slut 1905 då vi skildes  
från Norge det påtogs att den nu går  
till England de brukade vara fyra  
~~att~~ alla en tunna och då var det lit  
förtligt ja minn eller brukade kaka lit  
vetelråd då det var turen att de skulle  
vara hemma ren kom de med rina  
trärpannar och ren packade de ren den  
nät och ren delades loken på så långt  
det räckte, några firkroter som man  
lagade leverätter av hade vi int men  
vid spin och förläpt kunde man vint  
gämma luren då kokades den ren  
fick den rivas och terkas ren kunde



gämma den nästan hur lång som  
här det var så gott till både pudling  
och så kallat lörernas, gatta användes  
mat förskades det var även gatta  
den förskades hela gattan och lörtes den  
upp i mjölk och lades amslag på det  
rycka stället skaldjurs användes  
enb andra än kräftor och de brukade  
kosta två styck <sup>200</sup> och ändå var pigarna  
flitiga att slakta de sådde de lörstör  
på <sup>Kronobergs hed</sup> Kräftor, <sup>noted</sup> och ner i Måheda det  
blev till marknadsprängar, kräftorna var  
hushållsmat men händerna väro  
int på dem det var int när mat  
i dem och två öre var prängar de tyckt  
int de var värda mer, vid kalaren  
brukades gädda trälen och var man  
kunde få tag på det kom ju sin på

ärliden, var som ansågs för fattigmans  
kost det var Gätkebogens rullen, den såldes  
i punda här vid Stationen i ett hundra  
och det kostade i regel 50 öre ett pund  
det var på vintrarna ja mins när  
ja gick och tärte hen de stod vid väg-  
kanten och rullade parra på de som  
hördde hjätkan så på hunden efter rull  
det klart att kätlet stod kätlet i hus  
men hen många hade råd att äta  
kätlet, det var näst intill var vecka  
det kunde gick många veckor i bland  
och som hade råd att slakta så hade  
de ju ett stort och andra fick lita  
på rullen någon annan har fått  
fäns intill i min hembygd någon  
spetta hade ja intill rull försän ja  
kom till bläcking och intill gillade de

gamla Smålandningar hemsfärk  
och har fått lära sig sått så chys den  
är nu ja hade litet fisk o Silfverförm  
ja kom hit då var den ju chroligt  
billigt 170 för ålen 60-80 öre speltan  
terken kunde ja nu till 27 öre men  
men den vill ingen ha han gler så  
litt så den kan ingen vill äta mer  
Så det gick bättre men det var i regel  
50 öre halen det var 80 fina Karlskrona  
rivar då brukade ja ratta in den här  
tuler hade åt mig själv o åt många  
andra nu får vi rätten Karlskrona  
riv var den tar vägen här för di  
med litet gammal riv o fisk den är  
alltid ny eller god o insattning  
färdigheter den förekommer inte  
Ty då märk hon vara så färsk som möjligt

ACC. N:R M. 12261:12.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

19.

Åren 1890-93 vistades jag i Rydaholm  
på en gård som hette Håjarkium den ligger  
vid en fin sjö som hette Ryrmnen och  
der fiskade vi så<sup>allt</sup> så<sup>allt</sup> fick vi så  
der haffpiloter älskar de brukade sätta  
dem ut på det ren hängdes och på  
torb som stänkern och stektes på  
stekpanna som kom det var väldigt  
gott på hösten var det gott som fick  
fick de mycket brukade och satta in  
tikorn men satta stömming lite från  
denne gården tog två fina kastanjer  
hette Jwass och Präten der brukade de  
få så mycket åt i kirket så de körde  
hela barn till Weirnamo som var i  
Augusti den bestod de 90<sup>on</sup> århund  
det låta som en saga men det är sant.