

Följande svar avser Bondeshuskill, torpare
och öfrigt fattigt, och allmogefolk. Något
herrschaftfolk kan man knappast tala om
ha varit bosatta här i den steniga jorden.
Jag har, under min uppväxt, väl
särskilgen aldrig hört tala om annan
saltjöfisk än sill och "julafisk" Fräsis
(Fräseg) Rosgen (Rotskär) Långe, spillings eller
blauklånge. Härde man knappast tala om i
berudomen eller uppväxtiden. Man kan ej tala
om något särskilt bruk av fisk varken till
dagar eller årstider, då här ej var möjligt att
köpa annat än sill, saltad eller färsk, och som
sagt, lutfisk, som sällan köptes utan endast
till jul eller på tid därefter. S. k. lutfisk köptes
alltid torr, och man blötte och lutade den själv
i varje hushåll. Oftast i min berudom kostade

i ena berndsen kostade "julefisk" en daler
17 öre marken (skälpennet) ett kilo = 2,35 skp
Priset kunde variera från $\frac{1}{2}$ femte dal (75 öre)
till 6 daler (100 kr) kunde även någon gång
köpas för 4 daler (67 öre) fem skälpenn.

Jag kände en handlande Carl Nilsson här
i Skövde, till honom kom en Johannes Elod,
och frågade om ää bästa fem mäkta julefisk
i ää? Då ska Elod få för 75 öre. Nåha m: g
får ja nu inte få fem daler, för då va-
rja det kan väl få ⁷⁵ denna gången, men tala
inte om att. Nå ja ska väl tia. Elod visste
i hur mycket 75 öre var, utan han fick höra det
i daler. 75 öre var halvfemte dal och fem daler
var 83 öre. Att "blöte" fisk gick så till, att
man högg den i sex eller sju tunna långa biter
lade den i vatten i ett kärle tre dygn
fens i vatten en bäck med rinnande

vatten, lade någon tynga på fisken, lät
den ligga tills den blev mjuk, detta sätt
hålls för bäst. så tog man upp fisken
strödde rikligt med aska av björk eller
bok, lade fiskbitarna utbredda med
skinnst nedåt så rikligt med aska, så
västa varre. Hade man kalk kunde man
strö lite på, men annars går det i endast
aska, dock lite längre tid, detta gäller
endast så lutfisk. Hemma torkad insjöfisk
blöttes eller lutas aldrig. Nu insjöfisk
var det huvudsakligen gädda och braxen
som torkades, någon gång äl, som torkades
och röktes. Den fisk som torkades skars huvud
stjert och finar bort, ränsades och hlypades
så att den höll samman i ryggen, sattes
någon långa trästicker på träen som höll
den utspänd, hängdes på trästicker.

att torka uto, man kunde quida in den med slött salt, den rökades ej, uto hängde in den på sina stickor i boden eller vinden. Torkad fisk kunde värmas upp i flott eller mjölk och ätas under vintern. Under 1800 talet blev det inte mycket fisk torkad. Sjöarna sänktes och det blev allt mindre fisk som togs.

Min far f 1825 talade om att i hans barndom kunde i Elmtergd, gård vid sjön Möckeln, kunde när bräken lekte i mitten av maj, fis så mycket att man körde ner till sjön med oxar, och lastade upp i påskister (potatishistor man hade att lasta potatis i) Då var sjön full av både vatten och fisk. Vattnet är nu två meter lägre än det var då. Insjöfisk saltades ej mer uto äts färsk och kokt.

Den stäkt fisk var det endast abborrar
och gäddor som förekom, och de minsta
av dessa. Den fisk som skall stekas får
fjällas ordentligt först. Stäkt abborrar
är mycket gott. Den förnämsta fisken
var, så, laxöring, gädda, braxen, aborre
och sik, i andra hand var det, mört,
reuda, aspung, flägg, löja och mal. Den senare
äts nog sällan av människor, det var
även sällan att den fångades, och då i
mycket stora exemplar. Jag vet ej, men jag
tror att utserudet värkade oaptitligt och
så trodde man att det var en aspisk som
levde på andra döda och seure fiskar.
Jag har hört att man kunde koka den och
på skosmörja. Att man ätit torr fisk så
har jag ej hört mer än Lennemassen som
ät torr lutfisk, så att man fick gräva

var honom i ett trädgårdsland, Han
hade ätit mycket, och fisken svällde,
det är ju inte omöjligt att jorden kunde
mildra plågorna, och så fick man ju
gripa till vad man kunde och hade
till hands. Det var inte alldeles ovanligt
att de som bodde vid å eller sjö, och
fick mycket små osäljbar fisk, kokade
den till svin, men jag minns en Petter Nilsson
med vedervanuet "klik", när han fick
små osäljbar fisk, kokade han den mycket
längre i en gryta tills även benen blev
mjuka, så stötte han det till gröt och
ät med sked, men det får vara där
man slipper köpa ved, för de blir kokningen
för dyr. Torkad fisk kunde man steka
på glöd liksom salt sill, om man föret
bemängd den med lite salt. Både fisk

satt sill och korv (fisterband) blev bäst om
man svepte in den i papper och höljde över
grävde ner den i eldmörja, men därtill
fodras äppen spis (fyr), bäst av de tre
är korv. Potatis stekte i eldmörja (skallt på)
äro också goda. Den som ej smakat salt
sill stekt på glöd bör göra det, men
ej vattendraget. Någon serverad fisk, vet
jag ej har ätits, ej heller surströmming.

Några sorts regler för fiskätning, eller vissa
dagar förskow ej här på lundsbygden, här
var så sällan fisk att tillgå, så det
kunde ej bestämmas i förväg, och för
öfrigt var det endast de som bodde nära
isar eller sjöar, som lite oftare hade fisk
öfriga hade kanske inte fisk en gång
i kvartalet. Hos en två fiskare kunde
man beställa fisk till något tillfälle, men

knappast under vintern. Några sorters soppor
eller fiskmat förekom ej. Fisk i bröd, kropp-
kakor eller dyl förekom ej, som jag vet om.
Lill eller kokt torkad fisk åt man till potatis
och bröd. Före var det ej vanligt, så vill
man heder, att äta något väl utan bröd,
den regeln håller jag vid änne himna
och borta. Det håller borta, att jag ber få
läsa lite bröd. Man hade sällan så mycket
roar, så det var att tala om, men annars
tog man den till vara. Kommen i salt sill
var man rädd om. Fiskspad tog man
gärna till doppe (säs) med lite skrämjöl,
gräslök och salt till kokta potatis.
Någon sort av levermat från fisk kunde
jag ej komma i fråga här, ej håller jag
något sådant tillvara. Något slags förning
där fisk ingick känner jag ej, och det

kunde ju knappast förekomma här.
Till i salt och färsk form var under 1800
talet ständigt fattigmansmat. I men heradom
fanns det Norrk i sterfetsill av märke 1 K. 2 K
3 K och 4 K den senare var mycket fet och
vacker, vit i köttet som fläsk, men fattig-
man hade y råd att köpa den bästa. Sillen
vägdes aldrig ut, utan räknades pr styck.
Av den bästa kunde man få tre för
tolvskillingen (25 ore) av nästa sort fyra.
2 K fem och 1 K sex. så blev det någon
gång att den inte blev såld i tid, utan
den blev härskan, eller "lakasur" och fick
säljas något billigare. Det kunde hända
att en tunna blivit stöt, den sillen blev
ju billigare. Det gick väl knappast någon
dag utan att sill förekom i någon form
salt eller färsk, om inte annat än en

glödstekt stjört eller huved, för var det
väl aldrig tal om att kasta bort ett sill-
huved av varken salt eller färsk sill. Inte
gärna fiskhuved heller. Till och potatis
var de flesta fattigas kales. På den tiden
man fick köra med häst eller stutar
från någon småstad, blev det nog ingenting
kasserat av sillen. Ättiksill, vattendragen
salt sill, skuren, och med, ättika, lik och
socker, skinn och ben borttagna, vet jag
ej om det brukades före min tid, kan ej
påminnas ha hört det, men i början av
mitt minne 70-talet, blev det sed vid högtid-
ligare tillfällen. Salt sill något vattendragen
stekt i flött och mjölk, var fin vardagsmat.
Salt sill kokades sällan, hela sillar
~~sill~~ stektes inte ofta på glöder, men
det var inte ovanligt, att se, när jag var barn

att se fattiga äldre, sträka ett stycke
sill, utan att vara det minsta ränsad, och
härskan blev den ju fort på en trätdrick.
Kugor, sardiner eller gaffelbiter var skönt.

Härsk sill såldes oftast vid kyrkan
på söndagarna, och kostade 16 a 20 skilling
33 a 40 öre valur, det kunde även hända
att den kostade 3 daler (50 öre) valur, en
vel 80 st. Det var många som köpte sill, så
att den som sålde kunde sälja slut på sitt
lass. Man hade sillen i en s. k. kvarnsäck,
en häck med spolar (spjäl) och i den lite
halur, eller bräken (armbrä) som sillen låg i
i varma sommarkägar ingen brist på flugor.
Kvinnorna hade alltid två skaletter, så
tog de av den understa och lade sill i.

Männen hade stora fickdukar, man kunde
även få låna av en grannkvinna som var

med i sällskapet. Långt ifrån alltid att
man hade pengar, och det var inte så lätt
att få leva 20 skilling. I min barndom var
det en Johannes Tång, "Lilla Tången" "Lilla Johannesen"
som sålde sill vid kyrkan. Han hade
en gammal dålig häst, man kallade sådana
sillhästar. Man sade, han räpar (raglar)
för blästen, som en gammal sillhäst.

Vid hösttiden såldes utenför kyrkan, även
liar, sämmor, räpar och skärar. Jag själv
har ett av mina klaraste barndomsminnen
just genom att far köpte en skära vid
kyrkan. Jag kan ännu vid 81 år höra och se
allt i detalj. Den färska silen kokades
och äts till potater, och man doppade dem
i sillspat, det var bättre än, salt och vatten,
eller sillake. Men vem köpte till alla
fattiga arkslösa, som bodde ensamma i

mina småstugor ute i bygden? Låttan någon
De, som nu växer upp har föga begrepp om
hur det var i vår och våra fäders tid.

När jag någon gång talar om det, tror man
det ej, vill för säkert ej lyssna på.

Jag har skrivit lite om mina fäders och
förfäders levnad, som jag kanske kunde
sända till Lund, men i så fall kanske jag
finge ett tiotal papper.

Kräfter, som nu är så populära och dyra,
var det nog ingen som ville haft, om man
kommit till någon med. Man hade nog
fått en sträng befallning, gå gästart och
släpp ut den igen, din lymmel!

Den som ska äta sika (sik) ska pika
i ta tjära telika.

Lymen börjar svika mig mycket.

F. Th. Brink

Emellän 70 och 90 tålen, kom det s. h.
Föteborgssill under hösten och vintern.
Den fängades och sändes ut i så riktiga
mängder, att till nästan varje järnvägsstation,
skunstone störa, kom vagnar. I dessa vagnar
var sillen inlastad direkt på golvet i vanliga
godsfärskor eller kreatursvagnar. Man gick
bland sillen och öste upp med skufflar och
lastade upp i potatishistor och körde ut på
landsbygden, till olika pris, från 10 öre till 60
öre pr vel. När vagnen ställt ett par dar köptes
den för 50 öre fotet $\frac{1}{4}$ hl. Jag vet att bönder till
sist körde ut sill och plöjde ner, när svinen
i kunde äta upp all. Sillen var god men ej fet.
Av sidan sill, som var rätt stor var det några
fettiga som saltade ner och hade som salt sill
men den blev torr och lätt härskna. Sillen var
olika stor från 6 till 25 pr kg. Detta var olika år.