

Lrf. 87.
1.

Svar till Folkliosarkivet L U F 87.

Loaren får arse bondehushåll och torparhushåll vilket i allmänhet även kan ~~även~~ innefatta arbetarehushåll, fiskerihushåll är svårt att bedöma härifrån och Limhamn är 12 klm. och när man reser till Malmö så kommer man aldrig i beröring med fiskare. Jag tror att de har sin egen matordning med anledning av att de har så gott om fisk. Folk i äldre tider ansåg att torsten var bäst till måltid i de månader som hade r i sin stavelse de fyra sommar-månaderna maj-augusti ansågs inte torsten lämplig att infånga. Sill åt man året om när den var saltad och under somrarna och hösten då den stektes. Maksill och äl anses som god fiskmat, äl användes till gästbud till smörgälsbordet även anjovis. Ett gammalt ordspråk lydde så här när ången är grön så är spättan skön. Torsten trodde folk att i sommartiden så var den bemängd med mask så den åt inte denna fisk utan när det var kallare råderlek. Man saltade sillen i tunner men köpte även saltad sill blev den fräskare

sill var inte omtyckt och kassades ibland och begravdes
då i gödselstaden Kvimmerna brukade sköta om saltningen
av sill och åt vilket skedd i september månad tillen bru-
kade steka på glöd men som gick till på så sätt att man
sopte in den i papper och sedan på glöd i spisen. På 1800
talet och i början av 1900 talet åt man alltid salt sill till fru-
kosten och så köpte man färsk sill var fjortonde eller ock så
var treveckorsdag som stektes och användes till aftonmål-
tid någon gång kokades även sill till aftonmåltiden. Brukade
aldrig steka sill i luschälet vilken benämning aldrig någon
på denna ort ej någon känner till har aldrig hört talas
om att någon ätit kokad fisk utan att koka den. Såsom jag
föret nämt åt man salt sill varje dag till frukost jämte
bröd & potatis och doppra som tillagades av mjölk och grädda
Stekt sill användes när det var tillfälle som jag nämt föret
jämte bröd och potatis & doppra. Vid högtider som jul och nyår
användes saltlänga vilket på gammalsvenska heter lutfisk till
kvällsmåltid. Vid gästbad och bröllop och begravningar användes

flundra eller lax jämte en köttstätt användas i våra dagar i äldre tid användes på nämnda gästabud mest kötträtter som anka och lamstek ävensom kalvkött. Någon sorts fiskrätter har icke omtalats på denna trakt ej heller har fisk blivit inbakad i bröd. Man åt aldrig fisk tillsammans med fläsk man brukar använda saltlångor till plockefisk, har aldrig hört omtalas om hem som sovel men i äldre tider använde man ost i stället för smör på brödet när det brukades att äta lillmiddag kl. 9 eller 9.30 på fm. Fiskplättar har aldrig omtalats på denna ort. Till plockefisk användes lax sällan silarna av kokad fisk. Spisken användes som sovel. Lillaken användes att utrota ogräs med på bondgårdar var stensättningen av kullersten och emellan dessa stenar växte gräs där slog man alltid sillake på som döda denna värtighet såväl som annat ogräs. Man koka fisken i vatten att koka fiskmat orv på potatis förkom aldrig man tog något av spadet till såror resten slogs ut. Baren såväl som alla inelverna togs ifrån undantag hände att man åt renen på sillen som var

salt eller stekt men kastade bort mjölsten levern användes icke
av någon sorts fisk jag har inte hört omtalas att man strök på
levern på bröd i stället för smör. Svinflott och stekflott strök
man på brödet och hade pålägg av hemmalagad kryddsill, korv
och även anjovis, dessa pålägg brukades även till smörgås. I
bondehushåll och arbetarhem hörde man aldrig omtalas att där
användes lever i någon form, tran användes till läkemedel på
1800^{talet} men vad det var för slags sjukdomar som botades med
tran har jag glömt. I äldre tider användes aldrig fisk
vid gästabud ej heller till förning. Salt sill och potatis ansågs
som fattigmansmat till förning sändes smör, slaktade
höns, gräddor och en sorts stora kakor med 3 och 4 våningar
när det var bröllop brukades pydda dem med bröllopspar
till barn dop med bild av ett litet barn och begravning en
likhiata. De människor som bor i närheten av fisklägen
använder vist mer fiskmat än dem som bor inne i
landet i äldre tid användes ju som jag förut omtalat
till frukost sill och kokta potatis stuvad potatis

användes för ombyte. Köttmaten användes mycket mer till middagsmålet och aftonmåltiden än fiskmaten i lantbrukshushållen erhöles genom slakt av svin, får, höns och gäns hade man icke gäs så hade man ankor, man slaktade även kalvar någon gång som var 14 dagar eller 3 veckor gamla. Tällore tid så var det flera personer att föda på egendomar i Södra Linneland två drängar två tjänsteflickor husbonden med fru och så 4-5 stycken barn lika med 8 eller 9 personer barnskaran var ju olika i äldre tid som nuvarande tid. Fisk som icke var kallad åt man på denna ort inte oftare än försäljare besökte byarna vilket hände en gång var fjortonde dag någon gång en gång i veckan. Det inträffa även att fattare och andra personer som inte var glada att arbeta styft grov- arbete bruka fiska i mörkelgravar och mossgravar där de togo gäddor och abborrar och sålde i byarna dessa gravar äro utdikade numera det hände även att de fiska äl i sege å och försälde. Någon fiskare som regelbundet åtog sig att lämna fisk har aldrig förekommit i denna trakt det förekom

aldrig att flere hushåll slog sig tillsammans vid inköp
 av salt sill i tunner denna vara inköptes av lanthandlarna
 och innan jämsägen kom till hos affärer i städerna där
 för att lanthandlare fanns inte innan ^{utan} på mer avlägsna trakter
 dessa tunner med salt sill var av olika storlekar så man
 kunde ju köpa det kvantum som ansågs vara av behovet på-
 kallad det var norra fetsill. Kibetare med mindre hushåll
 köpte färsk sill och saltade den själv. Jag har hört omtalas att
 på österlen vid kusten av östersjön att där var det bru-
 ligt ha slagille man huru de har firat sådana gille på
 andra orter känner jag inte till, den norra fetsillen anskaffa
 av grossister i Malmö där lanthandlarna erhöles den sill som
 de sålde till sina kunder. På de ställen eller lantbrukarehem
 som hade främmande tjänare så var köttträtterna övervägan-
 de även i andra hushåll till ex. Frukost salt sill och potatis mjölk
 och bröd. Middag köttträtt soppa ~~och~~ med kokta rötter, krällsmältid
 smörgås med pålägg av skinka korn och ost jömta mjölk; dagen därpå
 Middag Ärtor och flör, krällsmältid kokt korn och potatis o mjölk, dagen därpå
 " Färskött säs o potatis " flättar med socker eller sirap på sommaren, blödd, grönsaker
 " kaller även på sommaren, blödd, grönsaker, stuvade och flör.