

Fiskemat. Svaren gäller diskarkushäls.
Benämning på olika fiskesorter. Figa var kal-
lades butter. En sorts flaffisk som numera
benämnes skrubbor kallades "gräppor".

Trup. 87.

1.

Svarens samma benämning som nu.
Tunga särskilda regler för vilka fiskesorter
som skulle användas vid de olika sis-
tiderna. Då som nu användes för fisken
mest under den tid på året som den an-
sågs vara bäst. Exemplarvis torsken när
vattnet var kallt, sillen när vattnet var
varmt. Älen användes bli defast ju längre
det led ut på hösten. Den sist nämnda
älen efter köttet (då räkfiskeränsningen
så gott som avslutats) användes således
vare allra defast o. bäst. Fiskaffären älen
kopningsfisk kan nämnas att den skulle
kopas i 30 minuter, då var den väl kopad.

När det i början på 1800-talet var i
augusti skulle kokningstiden vara ett
par i tre minuter längre, var det i slutet
i nov. t. se, skulle det räcka med ett
koka. Den 27 i 28 min.

Kar sj minnes någon ättar fiskare, som
man sj vill äta. F. o. m. kommer jag
ipå någon gång i min barndom att vi
sprände Fobbis. Den kokades, tälde rätt
längre innan den blev kokt vill jag min-
nas. Jag tyckte att det smakade iungfisk
vitare! Fobbis användes också till
bete i kruk för torskfiske. Den små tob-
bisen stängs av på några ställen o. så
sattes bitarna på klockan. För att fånga
Fobbis användes en rad, som man drog
med stavar istället land. Ibland kunde det
bli rätt mycket Fobbis i ett enda drag.

ibland naturligtvis mindre eller ingenting
allt. När det på detta sätt fiskades Tobbis
kallades det oftast den' eller Tobbis och notens
eller vadon kallades Tobbis-o. Jag tyckte
seftid att man kallade den "Tobbi-o."
Det brukades oftast den' eller Tobbis på
kvällarna, då skulle den bäst gå till.

Fiskeri konserverades i huvudsak genom
rökning o. saltning. Rökning av fisk före-
kom aldrig i mitt hem och jag har ej heller
kännetecken om hur det tillgick. Vid saltning
av fisk gick man till väga likadant som
nu. Det var vanligen fiskmoder som skötte
om nedsaltningen, men var det större
mängder som skulle saltas, såsom ibland
hände när vinterförsädet av sill o. så
skulle saltas ned, gick mannen också

hjälpas till. Vid saltning av så brukade
man friskt lägga fisken i s. k. slennlake
d. v. s. lägga den i ett rymligt kärl och
störa lite salt på den där. Sedan den legat
där ett dygn togs den upp, då kunde man
draga slennvat av på samma gång som
rensningen utfördes. För man rensat o
tvättat fisken nedsaltades den på vanligt
sätt. Det var i fiskeshuställan vanligt
att guskar stora mängder smäl s. k.
"snorringar" nedsaltades för vinfärbeskov.
Förkunnig av fisk förskons ej här, ej heller
har jag någonsin hört talas om att fisken
sicka surra och sen användes. Inte heller
att man helst ville ha den insaltade sillen
något hälsare. Fräntom gillade man ej
alls hälsare fisk.

Friskt fisk fördrogs nog framför saltad.

Köpt fisk var nog det vanligaste, men
det förekom också rätt ofta att man åt
stekt fisk. Någon gång hände det att man
stekte fisk - särskilt då sill - på glöd.
Man brukade också ibland steka sill i,
som det kallades "luaträdet".

Färsk fisk förekom aldrig här, naturligtvis
med undantag av lutfisk och julrätt, men
den var ju inköpt. Man kunde äta fisk
till såväl middags- som kvällsmat, inga
särskilda regler fanns här för, jag har ej
heller hört att någon dag i veckan var
speciellt fiskdag.

Det vanligt var det att man åt po-
tatis till fisk, men ibland åt man bröd
i stället för potatis. Bröd äts ofta till
kall köpt fisk o. var mycket vanligt
till stekt "serruina".

Fiskesoppa av något slag kan jag ej minnas från mitt hem.

Beträffande stekt fisk kan jag säga om, att man mer ibland brukade steka sill på så silt att hon levade sillarna färdigt ut till varandra på stekjärnet, precis som man saltar ner sill i en fjärding, så stektes sillen i en riktig kaka och väntas om i andra sidan lipadant som man gör med äggkakor. Det var färsk sill som stektes på så sätt o. den var mycket god. Fiske stektes alltid i fläskflott o. k. "fläskafett".

Fyll teoft fisk att man alltid spadet som doppa. I slaspad slog man något ättika. Fyll stekt fisk kunde man använda mjölk eller grädd som doppa, med lite ättika till.

Spickesill brukades ofta till sovel,
spickesill på vintertvällarna var en
stämte maträtt. Så ock sälla utblöta-
de "snorringar," som stektes.

För fisk som användes vid gästbord
eller giller var nog lax och sil det van-
ligaste. Lax används som färs o. god fisk.
Den större laxen var, ju bättre o. fetare
används den var. Skulle någon slag
fisk säst till giller för att vara fattig-
manskost, var det nog sillen. Den var
väl också bland de billigaste fiskarterna.
Både på fiskelägen hade man nog den upp-
fattningen att sillen gott kunde användas
ävent i riksmans kök och gott stod sig
i jämförelse med fläsk. Ofta har jag hört
av gamla fiskare uttrycket: "Fvi fläsk sa
barnen när han var i sillen."

Personer i indian landet brukade köra ned
till fiskeläger och fiskerplatserna och skaffa
sig sitt vinterbehov av fisk. De brukade
då hämnade sig till samma fiskare så
ofta så. Ibland förskönt det lite byts af-
fäse, så f. ex. hade många landbrukare
med sig stora hamngjuter veta till sina
fiskare, v. så sköts fisk i stället. Förhål-
landet mellan inköparna i indian landet
v. fiskarbefolkningen var alltså mycket
gott och vil sidans tillfällen blev det nog
också något litet festlighet. Och så sålgs
ju alltid inköparna sin v. nyinfångad fisk,
gott mått och god vikt lämnades alltid
också.