

Fiskenät.

Från alla befolkningsgrupper
här på orten.

Den mesta fisk som användes i hus =
= hässen och Strömming som kallades "Lill"
Såväl torrk = Fisk, Åbarr och gädda i
mindre afstämning Lillen ansågs fetast och
bäst i "röttnaden". så kallad röttnads-
=bill. Men åt alla slag fisk som fångades här
med undantag Simpa och Åbarr.

De ansågs bäst bland fisksorterna. De fångades
om våren, men användes knappast i hus =
= hässen utan såldes till närmaste stad. "Kärr"
då den blev för betad.

Torrken dels torrkades i botten och dels
saltades ned. Rötning, eller frysving förekom
i och. Lill torrkades aldrig utan saltades,
viktigt arbete utfördes av husmodern.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Luf. 87

1.

2
 Men torsklavarna trädde upp på en stång
 och torrades i solen. Någon "vinnad" fisk har
 ej förekommit

Man äter aldrig torrad fisk eller sill. Blev
 sällan härskan, äronan den ej gärna.

Man fördrog nog färsk fisk, framför allt
 och torrad sillen. Det vanligaste var kokt
 fisk och sill. Sillan stektes ibland, men
 aldrig fisk. (Torsk) för än de senaste årtiondena.
 Sill sällan stektes ofta på glöden i karpungar
 och öppna spisar, men aldrig fisk. Lurad sill
 har jag ej hört omtala, ej heller än man ätit
 torr fisk nå. Sällan varken kokt eller stekt.
 Den torrade fisken blötes vanligtvis endast i
 vattnen före kokningen. Men till julhögtiden
 lutes den på så sätt än kalk och aska
 sammanrördes i vattnen, varif fisken nedlades
 efter än förut ha legat i vattnen några dagar.

Då Lax och strömming = fisk och sill
 var det enda råffet som förekom i fattiga
 allmogehem. användes de alla dagar, och
 måltider. Till julen skulle man alltid ha
 lutlikt. Till fisken och sillen åt man potatis
 och bröd. Mer bröd och sill = lite bröd, och
 mycket sill. Fis broppor har inte funnits här
 ifrå broppkor användes ofta sill. "Tillknappkor"
 Mer råttan åt. fisken eller sillen var då alltid
 färsk. När fisk stuvades användes klårkälla
 Rømmen var en delikatess. Porrens rom
 kallades "Byx". Plockelisk är för mig okänt.
 Spricken sill användes ofta, men lundrig fisk
 det händer i min barndom. (jag sjölv är tyvärr
 fattigt uppfödd) än när sillen var slut, laken
 användes än deppa bröd och potatis etc.
 Fisken kokades i rent vatten. Till sill kokades oftast
 över på potatisen. Ibland gjordes sill av

spadet som fisken bränt i. Ni fisk ät ej i hella
konen på fisk. För öfverem tog alltid tillvara den
stappades ibland i torstuvunden. Ditte kastestillvornen
men användes som till "Krapptuvunden".
härvid tillgick så än leverem brändes rinder,
här i inkhälades rågmjöl: av Regia gordes
bollar som kokades i vattn. Ditte äts med
gull aptet. I stället för koner på brädet har
leverem ej användts. Krapptuvund fisk kommer
än fastän bollar. Öfverem lever i fiskbrunden
Bäst tillgång på lever var om höstarna. Den gömmande
andrig. vattn ät fisk. Tran har användts i
medicinsk syfte. Skaldjur har bränt i koner.
För hade man ej fisk vid gästebud. Då skulle
det vara bränt. Lin och fisk användes av alla
men mest av de fattiga. Ung från häfven
av befolkningen här vid Östersjöns strand
idkade fisk till bönor. såväl koner ämager

som backstuges ytterare, och de som inte
hade hjälp i regel sin behov för en ringa
penning av närmaste granna, som hade
ömländsk huskän kunde väl knappast få parat
fisk med dåtida kommunikationer. Härifrån
Östra Ölands kust sändes ingen fisk
mer till fastlandet.

Ståron förtullighet i bomband med
ens utnämning förekom icke

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

5