

Fiskmal.

Har under tiden som varit, aldrig varit vardags-
mat, beroende av att sölvattensfiskaren aldrig
var ägare av häst eller andra förtärfnings-
medel än apasblahästarna och fångsten efter
det som blivit avlämnat i herrgårdens kök och
den, för byggets folk placerad i en kort flötad
av enris med träbotten formad som en mjältsä
med två handtag i överbantens längrida, som
hängdes på en järn brok, vilken var fäst i än-
den på ett skaft som vila över mannens axel
i högra handen bars skilpans besemannen i
stället för spatserskäpp, det var beaxens liki-
färd från Finig-sjön vid den vackra årstiden
byggets slangord var det. "När pastanige blom-
mar då leker beaxen". Den var efter gädda och
åt insjöns förnämsta.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Luf 87

1

Förskinn, kokad under namn av luftfisk var allmogens ständigt maträtt under julhögtiden. Klaven som den blev innan kokningen, skulle den sedan skäras i lagom bitar för att handfärra i kokkärlet. Sågen var det bästa verktyget, hemmen som var belägna nära rinnande vatten, lade bitarna i en säck, som sedan fastgjordes i en bäcke och fiske där ligga i tre dagar, då för att rinnande vatten är mycket, det blöter bättre så var en koppa "cirka 5 liter" tvärska, lagen i sättningen utskedad med behörligt vatten, därav blev luft kallnad & klarad, sedan en djupare kalle "lika med två händer" tvärska vid Sjöraberga där något omringsarbete det som blev över gjordes mer i jorden att förvara lufttätt, hade inte konsumenten själv såhade grännen och när sämjan var god, gick det lika bra, så smördes fiskbitarna över på skinsidan med den våta kalpan och lades mer varvats i en tvärbälja med skinsidan upp, lutten hälltes var-

saml över att inte kalken skjölde av, på den öv-
sta liden lades en flat sten som byggd, som fisk-
litarna svälte skulle luf hållas över vid kanten
denna liden vara på i fyra dagar, så luf litarna
upps skjölde och lades i kallt vatten vilket
lufas en gång dagligen. Fiden för fiskens blöt
läggning var den 9de decembe Anna-dagen
då blev den färdig till jul. Högtidsaftnarna
var det luffisk & gröt, högtidsdagarna var det
spisens stekta revbenspiell och kall gröt med vis-
konsoppa som doppa. Annandag jul var det läm-
ninge den kokta fisken från juleftonskvällen
stekt och dämsad följde ramsan. Julefton
& julada, då får vi allt vad vi ville ha, men
annandag-jul, då gömme Mor sitt goda sul.

Om vissa fisksorter ej ville ätas, var det väl maktill som fick ordet om sig efter nord-sjöslaget i första världskriget att den så kallade fisksteken efter de omkomna, och även likerna, men, efter de gamlas föreställning vill ingen äta sin fiende, men åren så att fisk aldrig varit vardagsmat i Gängekärnan, vid finare begravningssammanhang kom gästen efter steken men då fick kokenskan bära fiskkillen med sig till juldagen, ett annat förfarande, den kokas i kopparkillen och lätts lita sig i skålen, den fick då namnet "brunvätta" när den serveras, huvudbeståndet på vardagens matstol var alltså fisksteken som sovel till sommar och grönsockerturning och kokt som huvudbestånd i matlagningen året om soppa portionen om vintern. Men surströmming är inte även i Gänge vacker sommar eller vinter, det är väl norrlänningarna som tycker om den, därav följande historia.

Under tiden som färdt var en sitta krämare
besatt i Mjölkalänga. Gratistiden och f. d.
Prasskuskur bärande namnet Chrissolth
under en äska från Hellewicks fiskläge. Han mjölka-
länga sura strömmen. Han sköpte loss
i en bomosse, femtio år därefter råka de
gräva på samma plats och hitta fjällen att
bevis var och detta att inte gjungarna åt
surströmming. Päser och till var fattig man
kost men den fisk inte vara sur. Fosse
var inte vörd att äta i den menad som
inte var bekänt R. i

Sulfiken, det namn lossken fick efter sin
död, serveras här räskalad kokt potatis, såsen
lagas av mjölk lite vetemjöl för jämnningen, en
klack smör för den goda smaken, likaledes
senap oslad i en bröna i pålaven, malen i
en träskål, krossad av en f. d. kanonkula, nu
sakerande, lugnande namnet senapskula in-
gen spann men låren rann, präpärningen var hem-
ligt dricka. Julöl. Masö har jag aldrig hört
omdalar, men Sillarö har jag båd kokat och
ätit, det är en fullständig väscoppa, vatten
härres i gylfan lagom för måltiden, vid dess
uppkok. Läger i skindor skurna morötter
peppar, salt, om så behövs när morötterna är
halvkokta, Läger i litet skurna potatis, hackad
persilja den rensade och skötiga sidan läggs
överst, när den är kokt upplages med hylster
ett ägg med en blåk väscop i soppskålen

ACC. N:R M. 42268:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

och här sluss den kokande soppan, färdig att
serveras. Spickesill brukas ofta som sovel till
brödet, ingen fick röra nya potatis förn
"Larsmäsas" den 10 de Augusti till dess var kvällen
varden sin och bröd, sur mjölk att supa av
med hornskeden ur lufalet, den andre kvällen
var det kornmjöl kokade i vatten, det blev
vattenmjöl doppad i mjölk. Den frukost blev
sådan gröt stekt. Silaki var jag inte har
använt till sovel men när karpens båda kor
var sinade och mjölk i de tiden varkens köpsten
eller såldes, husmödrarna gick på visst till var
andra och var di på det ställe "mjölksläpp"
följde kapparkruset med jämnbrädda av mjölk
eller ett lerkrus med kaurit över av samma
kävara, fastbundet med mörk färgat i handstet
vård bomullsband eller ett i saxadta flätor
eller strumpband.

7

Om innehålllet i förut nämnda kruur blev slut innan
nästa kruur var husmors linväsagings denna, om ko-
kade potatis fanns lades de på den varma sätelugruu
"nu är det en vinteraftonvård vi talas om" berättade
potatisen ställdes en lorkopp med en skopa vatten i
när det blev varmt lades där i krossad peppar därav
fick den sitt namn "peberdöppa". Lite bakad lörk
oslad i kälharen men hade sin plats på vinten nu,
satt som så behöordes, till denna rätt var göteborgs-sill
svet, kokt och lurad på glöder, vidare en klisk av jul-
girsens flak när det var smält var doppkoppen färdig
och kopsen fick sin plats mitt på bords, husets
folk pojkar & drängar samlas omkring, fäddknivarna
fram potatisen skolas utom den del av ruu som vidbränds
den fick följa med den urholkade i doppkoppen och se-
dan försänkas i girungagapen i sällskap med den
spiske, eller kokade, eller lurade sill biten, när doppa-
koppen, siltallriken, den av skalat och blivit vete för

hordets bruk gjorda potatiskorzen var linsade på
sitt innehåll kom efterrätten fram det var hem-
bragt dricka förvarat i lorfat köpt av kringresande
lärkärleks-handlare, och hornskuden som haft sin plats
bredvid fäukniven vid lertaviken fick nu sam-
ma skjultskinn mellan de malpiska löpparne
och lögnerärlats innehåll, som linter var åtskilda
skivor av hembakade stänsta limpan som hade sin
plats på väggfaste bänken och var husfadrens ryg-
stöd lins den förvarat och en annan intog ma-
nns plats.

Fiskben i medicinskt syfte har jag aldrig hört
omtalas, men fint kuggat ribben med föten såväl
var Prostinnan Söderbergs råd till sitt husfolk
det kan rensa såväl karm som magväggarna för
här och otillbörligt som där i närkommil och
således förbygge våra nu mera vanliga mag och
karmbesvär. Det har jag hört min mor berätta, hennes
moder hade hört hussägaren i Brömmelats prästgård där
förflöt 8 av hennes konatsår två i ladugården med där
vidhängande mjölke, två i husbehovsbränneriet med där
här hörande svinstall, därpå följde en två i sin skäderska
plats, därpå två år i köket, där hon lärde mat-
lagning och blev ossens kokerska så länge
hälsa och kraften därtill räckte.

Enligt min uppfattning har sällan spelat stäm-
me i gäinge härader än fisken, om den jag här
berättar var f. d. hästkadde från regementet och
gratialiske endast köra arbete vilka di inte stundom
köpte di allomvin av bönderna satta fläskat på gylor
rika det köpte man sin fisklägen och bytte med
fläsk och sin, vanliga prisat för blekingen var 25
öre valen (80 st) när järn vägen kom till fläskholm på
1860 köpt kom göteborgaren i vagnslastvis och när
metersystemet gick igenom fick di en hl göt-
borgare för 1 krona. Som rommen i rinner
av färsk sin och fisken endast konsumeras
efter hand den köptes från hvarmansroben
blev nog lön och rom endast för katten.