

Besvarande på Eder Frågor
 Hopsfisk kan jag inte medela Vi har inte
 haft den Vi har 6 mil till närmaste
 Hopskust. Åh någon gång kör den upp
 från Halmstad säljer Hopsfisk. Men inte
 Färri gånga lider, utan får till påvinkarna
 Insjöfisk fisk har Gagnads

Mål Abbarre födda i andra Fisksaker
 Insjöfisk fångades på Vänen Gagnades
 På Lommaren till Sögel; All Insjöfisk var
 Matsykelig Ålen den förste af sin Godhet

Skrika Fisksaker bål
 Lvar? Jädda Å Laxöring Lick
 Fiskens beredning

Fisken fjellades tills den blef ren från Fjell
 Rensades inifrån Var der Rombager i
 I Jäddan logs den vara på koktes

Tillsmed köttet, Trätades i fluruatten Saltachs
i ett kött. Lade saltet på botten. Lade fisker
jädan derpå skrode salt inuti, Om 2 eller
3 dagar togs jädan upp från Saltbaksen
Trätade bort saltet. satte små präjor
inuti jädan skulle utvädgas till Torkning
Kunde vara flera jädar till Torkning, i smala
Träprälar hängdes jädarna upp vid spis-
värme, att dem skulle bli på väl Torr
Sammunda var det med Abbarra & Märt.
Lurdragen fisk är inte Menniskoföda
& heller till som var Härsken

Färs fisk har ingen smak måste vara
lite Saltad om varande Engångs kött
En annan gång slekt, Det var Husmoderns
Gärsmål. Någon gång kunde den läggas
en tillbit på Glöden, liksom så med en Torr fisk

Likaså Lurad till, kan jag inte medela
 Turkad fisk? om man doppar den i vatten
 Ligger den på Eldgloden blivor den smaklig
 Torr fisk som skulle kokas lades i vattenpotika
 kunde blöta den som Lutfisk förekom inte
 mycket utan endast i vatten. Till vilka stogar
 o' Måltider fisken leverades, är svårt att
 Berätta; Berodde hur Godt om Lågel dem
 kunde hafva, var det inte Fisk så kunde
 Dem hafva, Fäsk, Kött, Till till Omvexling
 Höglidemat var gäddan. Likaså nu.
 Vänligen Alldagliga spis Palaler Bröd
 Till eller fisk. Använde man fisk inbakad
 kan jag inte berätta. Fisken stektes
 i Fäskpott (Fräga) Brukade man hafva Rör
 Kan jag inte medela. Endast tillaga
 vil jag inte kan använda, utan visso ändamål
 Fisken kokades i vatten. Salt drogs i vatten

Någon limma? När Potaten kunde läggas
En tillbit på dum, men inte på fisk.
När Potaten skaldad Kokt: rent vatten kunde
gäras till Potaten? Flekt fisk. Flott smö
Kon var älliga. På fisk är inte ällig, utan
Brökt (Präga) Av hvilka Fisker togs Laxen
Kon jag inte besvara Ej heller; Har man använt
Iron Galls.

När Gästebud är vanligt med
Kokt fäddas uppslagd på ett stort Flekfat
Har varit, är nu delsamma. Färningsfisk
vet jag ej. Ej heller skillemad på Färligmanstid
Förhållande till Weckans Källrätten,
Allt omkula, Skorde vara olika vad den bodde
för veckan till kögel Men alltid omeräländ
Fisk Kokt Flekt eller kokt Fäsk eller till

Recept på Frisk Lake
Tongas. Januari månad i "Repsjö"
Det är en söt God fisk

Frisk Lake. Mjölk En matsked
Mjöl vispas uti lite smör Krydd peppar
salt En äggula vispas i ett fat slås i
Soppan

Sås a Potatis soppa

En sås kommas väl tagen ut på
många bein som möjligt tvättas
Skär i små bitar läggs ut i
Potatis soppan till kokning

Det vardagliga Dagbrödet
För en Sexti Fjutiär sedan. På Morgnen
var en Rågmjölssurrin o' Läckaffe gerna
Råg en liten bit Kakor i Kaffet. Till
Frukost. Mjök Bröd litet Lägel dertill
Middag. Potatis Fisk eller kött Mjök
eller någon slags Kram till efterrätt
Aftonvard Rågkaffe Bröd eller mjök
Kvällen Mjök o' Gröt af Kärngrön
eller Mjökgröt. Då fisk Familjen vara
Tacksam för den Dagens Matrecept
Familjer o' Personer som inte fiskade
Köpte o' försåg sig om fisk under den tiden
Fisken fångades den var inte Dyr att köpa
Då Långesedan var inte särskilt några
Fiskförsäljare som nu

Några Familjer tillsammans färdde bud
Till Halmstad eller Göteborg efter Saltstad
Till, kunde vara en Half Leuma eller en Fjerdels
Tide för mysken att den blev H äschen
o oäkbar

Nu H är i senare för en 70, 80 år sedan
är det H ar Färdlednad på Tiderne eller då n:atiakt
Födan var sämre. Magrare; Många plattor den gagna
H apremjör i Rågengöl vid Bahning till spisbröd. Men
Folket: almenhet mädde väl, Alltid lätts o H arka. Men
Den Falliga Befolkningen kunde H arva rätt på vårt Island
Mannen skulle vara barta, Fjörna sitt upphåll till sig o Familj
Färfjörkerna var små kunde var olika, 1 hem, 150, 175 om dag
12 hemmars arbeta; Maten själv best. Men är o dagar g. R. R.
Det blev Bättre Tider Järnbrukets färdledning i sin H ussa
Konsekutionerna blivit bättre för varje tid
Din gagna Tiden ett Minne blott