

För Västkustringarnas tillkomst var närmaste inköpsplats
Flaknstad 6 mil. Dit körde de härifrån med hästar och händer
ofta att de körde med var med Fladdre olika lass dit och likaså
hem. När det då var silk tog de det hem de som körde med
hästar fick det vara. Och körde omkring i byarna med de
fisk vara beredda på att inte få mycket matvika förr än
den var slutsåld. Men när inte var så ^{ofta} kom någon så
köpte de admanst och var rätt så fort sått slut. Priserna var
cirka 1-2 kr pr var räknades alltid var 80 stycken. De fick inte räka
na med så stora dagsinkomster den tiden. En resehandla
re boende här nämde N. P. Fredlund reste på Bohuslän han
sattade in silk deruppe och sålde ut här omkring rätt vilon
tigt till sandthandlaren och for omkring på Torsdagar
och höll på i många år drev det stort. 100 tab. turup
ärligen. Detta var svare delen på 1800 talet. Bekvärligheter
på alla områden har förändrats mycket på senare år.
Fiskare och jägare har det alltid varit här på trakten

Lmf.
87
/

Stika på glödt var ju mycket vanligt och hade de inte annan fisk så silt hade då om inte färsk så salt hade de och ävensom enrättades på många sätt och olika trakter. Efter gammalt var det mindre med kött på landsbygden. För det skaktades mest på hösten och saltades och torkades både fisk och kött och färskt och nytt var ju så mycket för jenans att det var ju så lätt att på vintern tida som helst på året som nu. Och vad det angår matförhållanden var det mycket anordnada för 60 och 70 år sen. Och mycket mera öfver för de fattige var det mycket svårt och smagert jenans tidens arbetsförhållanden. Och det var inte bara här i fattiga Inhälsand det var nog lika såligt på de bättre trakter om inte sämre om du såg öfver det hela. Här hemma användes inte fiskmat så mycket så man blev trött på det mat vid kusten och fiskbälgen. På Vppland fiskades mycket och sändes stora mängder till Stockholm varenda dag på vintern och i var det fisk för jämt så kallad Nofs en sorts mindre silt. Den var god som ny

ärores dem och användas som pålägg. Laver gälla och fjell
eller fiskbens använts i medicinskt syfte vet jag ej om.
Spadet som fisken kokades i användes till lösor till potatis
och annat. Skaldjur användes i hushåll till mat vet jag ej.
Vid kabas och högtidliga tillfällen var Åb och fjällkost
de vanliga och där det ännu. Som förning förekom väl
något men var det så var det Åb det var den förnämligsta
fisk och högst i pris. Och de som hade ålfiske hadde
gott om det. Alltid som fattigmans fiskmat vet jag ej
vilken sorts fisk skulle vara det fisk var vara sill för
det var den billigaste och tillfälle att få vid alla årtiden.
Det var måndags dagar och det var både fisk och sill
att få. Och personal som brukade fiska för omkring och
såldes till de som inte fiskade. Och detta var vanligt
både vinter och sommar. Och så handelsbutiker fanns
fast långt emellan dem. Men folk var varna vid att
gå långa vägar efter vad de skulle ha men fanns att
få gjorde det alltid.

Fiskmat är ju av gammalt bruk. Lutfisk till job har varit
allmänt bruk mycket lång tid tillbaka. Både vid helar
och vardag bland alla befolkningsgrupper. Och olika fisk
fiskslag på olika trakter. Vid kuster och fiskläger var det ju
så vanligt så det blev mer gammalt än på landsbygden
mycket mer för när det var dåligt med kommunikationer.
När det inte fanns andra transportmedel än hästar att
använda. Men här i Genalund är mycket större och mindre
Insjöar och det var gott om fisk för att i äldre åor och
dåre de vanlige fisker. Här i sjöarna och värdefullaste var
även. Här var för en sjö inte stor men fiskrik och vid utloppet
från sjön var ~~Älklisa~~ och detta tillhörde Bergskult. 4 st åor
När åen gick vid vattenflöde här de det de tog hem stora
Potatis och på fulla och de på sig emellan och anrättades på flera
olika sätt och god var den. Men 1878 till 80 tappades sjön och
så var det slutt med fisket. Detta var för den bästa fisk
och är väl det är. Fiskmat! var mycket allmänt för med och
anrättades på många olika sätt och det var god mat

men som saltad och för jämt blev det y så användt
men olika användade var den gode Fläsk och kött var mycket
sparsamt med på den tiden väl vanligt över att mat på
senare tid Soppor så kallade så var ju mycket vanligt både
av Ål och sill och annan fisk och räknades och som en par-
vetorätt och förekom y så ofta kanske olika i hemmen
Fisk inbakat i bröd vet jag y om men förekom väl ändå
kanske Men stekt eller iylbärmt i fläckflott var mycket
vanligt på landsbygden Rom och Mjölk tog sig
var på användes på olika sätt som sovel till potatis
Stika Sillhud på glöd var vanligt och de blev möra
och goda Fiskplättar och Pläckfisk känner jag y till
Och som förut är omnämnt var ju mycket större skillnad
på de välbärgade och de fattigare förr än nu Dessa senare
nämnde fisk nog bära Tunga vara på att ättart
Koka eller uppkörma sill eller fisk brann på potatis var
y ovanligt Fisklever vet jag y användes om så var så äts
den väl för sig skäl och kunde väl saltas torkas