

ACC. N:R M. 12454:1.

Närmaste vägen från Kalxsvik till
havet är 7,5 mil så att havsfisken förekom
ej varje dag den fisk som kom från
havet var endast strömming och
salt sill.

Väremat har inrjöfisker spelat en
viss roll i hushållet.

Jag skall beskriva ett bondehuskäll
på 1800 talets senare del.

Till jul var det lutpisker som förekom
och kallades allmänt för Blöt fisk
den skulle läggas i vatten Annadagen
den 9 Dec för att den skulle vara färdig
till julafton.

På de gårdar som voro intill sjö
fiskade man till hushållsbruk, gäddan
togs hela året men om våren när
leken var fick man gott om gäddor

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Lufo
87.

1

da kryades de största i ryggen (Fläktes)
torkades på någon såder vägg och användes
som lutpisk till en kommande
vinter.

Mört torkades även men hela ej klar-
na och kokades oblätta.

Lika fängades om härtarna. På hörten
var även hurspökhören så kallat
Läremöte på läremötet var siken
en rätt som ej gärna saknades
till midagen

En del sikk saltades den fick ej innan
saltningen tvättas i brunsvatten
da håll den sig ej så bra saltad kunde
den förvaras till fram på våren.

Fisken kokades i de flästa fall.

Midagsmålet var det vanligtaste att man
ät fisk, Till större högtider särskilt

Pärk och Midrommardagen då det skulle finnas fisk till något av dagens måltider till pärk åt man den fisk man kom över. Till midrommar var det braxen. Tills dessa båda högtider gick man till någon fiskare och köpte fisk om man ej fiskade själv.

Till fisk och sill var det i de flesta fall potatis kokade med skalen på bröd och något doppa av mjöl flött och vatten. Ibland lade man en eller två saltasiller över potatisen och kokade dessa tillsammans med potatisen. Potatisen fick bättre smak silles fick ej koka sönder.

Fjäll av stora braxnar tog man tillvara för att använda till att klara kaffe med dessa fjäll skulle torkas, Likarå använde

skinnet efter lutfisken som klarmedel
till kaffet.

4
Vid gästahud var det Lådde Ål Lik
Braxen samt Strömming övriga
fiskarter såsom Åborre, mört
mindre braxen ansågs som vardags-
mat.

Lutfisken användes endast vid jul
och var gräsåjen Benändes
(Gräså) som förekom.

De som ej själva fiskade köpte fisk
från topare som bode intill sjön
och fiskade när de fick så mycket som
de ej själva behövde gingo de bort och
sålde fisk.

Kalpsvik ligger 75 mil från havet
och närmaste fisk hamn är Ronneby.
Från Kalpsvik körde man med häst

den 75 mil långa vägen efter smärill
Lerömming, De som körde dessa
resor fingo namnet sella knallar
Dessa knallar sålde silles i valar och
och kostade 50 öre varen på slutet
av 1800 talet.

Lag har hört berättas att någon gång på
1850 fick de så mycket sill och många
körare hade infersnit sig vid havet
att när de kommo till sin hemtrakt
sålde de silles för 50 öre skäppan
En del landtbaukare köpte den gången
så mycket att de satte potatis samtidigt
lade en potata och samtidigt en sill
dessa sill skulle utgöra gödsel för
potatarn, men kråkor infersno sig
och tog silles så att någon bättre
skörd blev det ej, Somliga köpte

ACC. N:R M. 12454:6.

småsill och saltade den i hemmet
denna sill äls sedan rå, denna sill
kallades Haasaltad.

De gårdar som använde fisk i huskället
till större delen av maten hade mycket
svårt att få tjänstefolk.

Både på grund av att de måste tidigt
upp om morgnarna för att hjälpa
till med fisket, Likaså anrägs
maten som sämre och man
lednade på fiskmat i längden

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

6.