

4223

1
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Om "sunnagårn" fisk i kammarens på god fisk
dåren är mycket om talig. Bli e om lac.
fir, när den lever länge, utan bli "fjätta lös och
"lev" nu tillä på.

Torsk kan gå 5 månader i sunnagårn om torsk
och bli då kolstrut och fir. Men sent på vintern
blir rättast för varmt. Då fir den två dagar,
blir stor vid "naglen" och upprättas in. "Sunnagårn"
fisk skall gå vid först bild dato på efter-
hösten nu det bra, om den går i 2 dar, men
dåligt i flera. De ska bli tynga och rita i
fötter, då nu de ha syngaror mellan skivorna.
När fiskerna vill hänga ihop, när man fyller
fotken, är den fir. Den smakar då nästan
lika bra som lac. Den skall även vara smaktad,
när man tar på den.

Fisk ska vara fyllig och fiska balena

naflan och ten, så att man kan tryckas ner
fingrarna överallt. Den skall vara fet, men
förelä viltkast. För att den är god, är, att den
skall lera.

Fisk med stort huvud kan för litet huvud,
när kroppen blir grov. Där för kastas "skan-
ling" fisk för i tiden bort igen, sedan "rumpen"
brutits. De gamla gubbarna sa "håra". Rump-
lingar är alltid feta, ty de utlas inte, utan
går för sig själva.

Se Säve
Havets o. fiskarens
sagor.

kan man ej plöcka ut sitt alltid. Om sitt.
* "Sörvill" se fins ut, men är ej goda. Ty de ha
legat på däck. För alldeles odagliga och måste
ligga till segeln efter. Laga garn ha legat på
"ströcken", och den blir ten, när den legat i
garnen. "Sörvill" skall också ligga till krullen, in-
* "Sörvill" = sitt, som fallit på däck ur garnen.

3.
4223

3
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

man den är god.

Sitt ska vara vita iiri. Bästa tiden för
sitt är augusti.

Skabrill fångas någon gång härute. Sk
har också fångats. Den är mycket stor, biter,
ter, när man buggar den. Den är bättre
än ort. Ort är det ej godt om. För 50 är
sin furus det så mycket ort, än den fgs
med händerna ikl Skarö. 200-300 kg.
ibland. Man gärdade in den med garn.
Det var så fullt med ort i ribben, än man
trampade på den och tillade kull. Sin
farfar gärdade in den och fisk med ett garn,
så än ena sidan var vänt upp och den
andra stirk tangs botten. Sedan härades
fisken upp liksom i en påse.

Det ska vi tykt, när fisken fångas. Nu

Skabrill
Sik.
ort.

ortfiske.

4.
4223

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

för tiden är det alldeles för snijghet folk.

Tid ut fishes kunde man äro dra
garn med lina. Ett garn dröps och sedan
stå innanför detta ^{vid en vika.} stoda nämligen
in i viken.

När uten är fin, skall den vara klar.
Tid tillagning skall man sätta i vattnet,
innan fisken lägges i.

Med bunnens mask finnes i löt,
sen i oet.