

Siske och fiskeläger.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Elpsteeringar

och

hågruster

från

Ilvito och Drösar,

av

Reo hånna

En Lique Torsberg, Karp

Innehåll.

Bilder

Från Kiviks fiskläge

S/ägner

Sillaäcka

Sillakvinjor

Ålens beredning

Olika anrättningar av ål och sill

Tobbis

Ålagille

Kattakalas

Konst 5. 7 febr. 16.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Till
Svenska Dagbladet
Malmö.

Har härmed äran
insända bidrag till den ut-
lysta pristävlingen om Svens-
kistellägen jämte bild-
material (21 st.)

Tvåstycken gammal städ
ja sig på uppseendegär-
gjord på 1890 talats städ
Så här jag till stor

det bekräftar mig att den
levandiga Traditionen
har inte försvunnit,
utan den är återgiven
på ett nytt språk som
jag hört och upptäckt
och från de gamlas läppar
villka för länge sedan
är försvunna.

Lovattungs
Sigue Torser

4822 1



Hus
med
"laggarn"
utmed
bygatan.



Gammalt
Solderhus

FOLKLIVSARKIVET

Institutionen för folkv.forsk-
ning vid Lunds universitet

foto.
uppt.

Gråstensmurad Källare i backe - 2
 4822 Slutningssk. Västernorrlands län



Hus
 utmed
 bygatan.

FOLKLIVSARKIVET
 Institutionen för folklivsforsk-
 ning vid Lunds universitet

foto.
 uppte.

Stampil
därför
vanans
hölle Fie i
bränder.
Ännu en dyt.
Synes i be-
grunden.
På denna ha
skatt utmed
Lundslågen Rantuna - Hivis.



foto.
appé.

"Harpingeus"
 med
 två långa i vinkel

FOLKLIVSARKIVET
 Institutionen för folklivsforsk-
 ning vid Lunds universitet



gårds sidan
 med
 Mor Annes Ulla
 på Trapps Tenne.

foto.
 uppt.

Obs! Stora vårdträn!

4822
 Till hotslugg
 i den fria.

LUNDS UNIVERSITETS
 FOLKMINNESARKIV



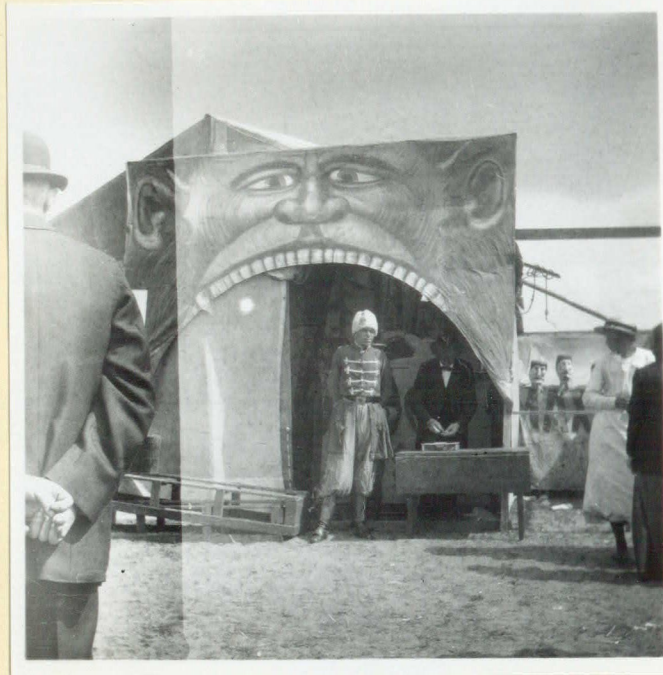
foto.
 1906.

"Fvren" länets



bladen under-
 länets vigg, kanel
 den ingår lagers
 uppköpt.

Storingsmarknad.
Ihåll för denna tide påbörjades
älsfäst.



"Youngman,"

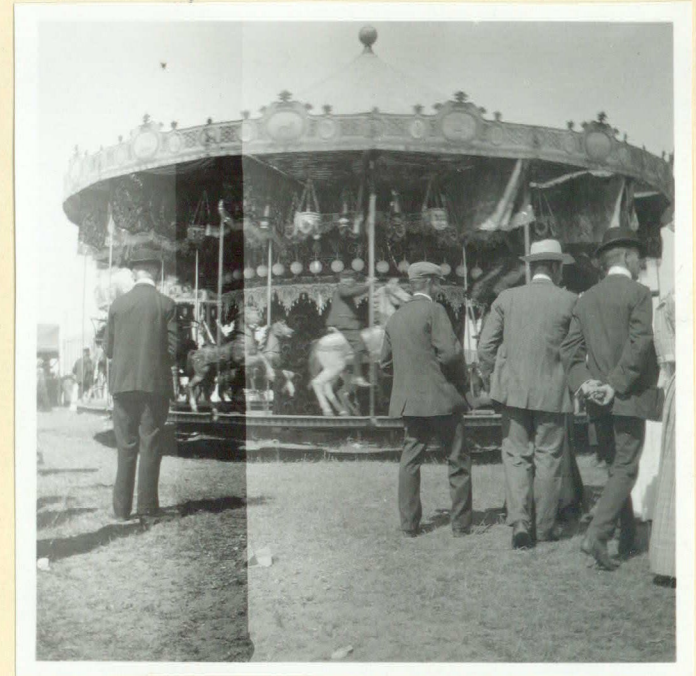


foto.
uppt.

där de "svirade
jüngarna" hade
en liten källa
sitt fast.

Vilavardstagen 1902.



Cirkus
föreställningen
Tuckänmajivis.



Lycke och hans
försäljare
med fågel,
litet pappapaja,
som hon har färdig
ur lädan i busens buren.

foto.
uppt.

Martensads-
liv.



foto.
uppl.

Wommers
via
huvudgatan
"boer".



foto.
uppi.



Höfversta
has
räppa mannen
och
"gyuga gubben."



fals.
uppe.



"Blivje Uels"
Sjunker
visor vaxande
med hals över-
krappan. Mye-
ter ligger i fatten.



Loveshults
gubben
med sin kärre från
vissern han försäkrat
har. Hans sista öns-
kan var att han
skulle få sin vakt-
man skicka i Rönnebo.

foto.
uppt.

Från Kiviks fiskläge.

FOLKUNGSARKIVET

Institutionen för folklivsforsk.

Uppteckningar från 1890-talet slut. ning vid Lunds universitet

En gammal fiskare omtalar att ålar på 1 mark voro de bästa.
"Fårr va darr ålafisjare änna frå Videm^{rylle} te anra sian om Stensho.
Nårrja va liden jittj ja platt barfytt änna te Hjule^{bo} (norr om Knäbäck)
fullastad mä ålatjyber po ryddjen". De nu levande äldre fiskarna säga:
"De e sej ente ligt mä non tinj". Det är trälarna, som förstöra bottnen
för fiskarna".

En annan fiskare har meddelat: "När ålen fångades, släpptes den i
en hola i sannen. Där satt fullt mä kvinjer ikring. För å stryga opp den
å stoppa den i kassa. Runt ikring sto tyggare, som fick den minste ålen,
s.k. småsnorringa. Den store "Albokungen" befallningsman Montan å Björn-
storp f.1819, d.1910 gick som barn till ålasättorna och bad om snorringa.
Ålen kostade 4 kr." ponge^z. Det gick 10 pong i tyngan och ibland fick de
4 och på den 5 te tyngan mä ål".

De störste ålarna togos ifrån och kallades samsålar, som skulle
gömmas till julen, då det kastades lott om dem. De mindre ålarna hette

snorrings Ålen stacks ej utan släpptes levande i lake, där de efter $\frac{1}{2}$ timmes vorp dödä. Laken ansågs lagom stark, när en rå potatis eller salt sill flöt häri. Sedan rensades den och lades i friskt vatten under $\frac{1}{2}$ dag. Härefter fylldes buken med salt och ålen lades med ryggen nedåt i fjärdingan. Det var dåligt salt, om det inte "laknade".

Flundror och torsk rensades och lades i lake ett par timmar. Hängdes därefter upp på långa "spydd" för att torka på husgavlarna, där solen stod på. Det skulle vara småtorsk för att den skulle torka igenom. Sådan torkad fisk äts även rå. Man fick hela knippor torsk för tolv skilling.

Bland uppköpare av ål var den tiden en kvinna från Ystad, som kallades "Värnan". Till "rullekvinjorna" hörde Klossan från Verket (Andrarums alunbruk). Hon övernattade alltid i en vedbod på Kivik.

Gamla ~~Kvillingar~~^{iv} voro Hand Bagge, Måns Frennas, Ola Kru, Annors Ärvas, Claves Anna och Lille Per Trygge, vilka betättat om Väktaren, som sjöng följande väktare-vers:

FOLKLIVSARKIVET

Institutionen för folklivsforsk-
ning vid Lunds universitet

Hör väktare rop,

klockan är 10 slagen.

Vinden är nordost.

Gud bevare Kivik

för tjyvar, eld och brand.

Gud bevare konungen

och hela Sveriges land.

Fattigdom gjorde sig märkbart gällande hos många så t.ex.
voro Johannes Tosings så fattiga, att de ej hade mjöl att mjöla sillen
med utan måste tigga sådant.

Skaum
Kivik

4822

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV
15

Sägner från Kivik.

Många sägor och sägner ~~om~~ troll, skaumannen och skausnuan, elven och bäckahästens samt sjörrået knyta sig till Kiviksträkten. Särskilt vid Stenshuvud och kring en liten bäck, som flyter ~~igenom~~ Kivik. höll ~~de~~ dessa sagogestalter till. "Darr va bode små å stora tröll å sarskilt en liden Stenshögubbe, som viste si titt".

En gammal kvinna, vars hus låg utmed bäcken har meddelat följ:
"Mor tala om att hon ofta hörde bäckahästen. Han sto iblann mä bagbenen i eblaträed å foretassana po fastudaren".

"Min bror blev sjuk. när han gick över bäcken En gång kändes det, som han kommit in i eld. Han gick till Grava-Karna i Yngsjö kärr, som sa, att elven hade valtrat sej där, han gått över. Dette skedde för 70 år sedan. "

Yngsjö "Den som farfar fiska i lav mä va så besatt å maran. En gång när di lå i en åabo i Yngse, gick hon po'nom å han mullra i gick au å di fick ente liv i nom, förrän di så hans namn. Farfar to själv te mongen och fick fatt i 'na. De kändes, som ett par sammandrena vanta."

"Paffar sa, caddtrölikärringen gick å molka koerna, når di ginge på bede. Di hade fina spanna, å vore så grant klädda må sölbälte".

Berätterskan var själv plågad av maran. "Ja satte stob *lekens* ve daren å nåla i fönster å allt möjelet, men inget hjälpte, förrän ja satte sko~~na~~ må nosana udad. En pia i S:t Olas va lia bekajad må sont".

En fiskare har omtalat nedanstående sägner:

"En kar, som gick i skau~~en~~ ve Esperöd (öster om Kivik), mötte ett fruentimmer. "Go da min fästemo, sa han. *Go* da, min fästema~~a~~, svara hon. I da om ett år möder du mi här, sa hon. Karen han gick å tänkte på ~~det~~ta, å te sist gick han te prästen å tala om, hur de gått honom i skauen. Prästen sade: Har du lovat det, får du hålla det. Så gick han dit och mötte'na å di ble gjutta. Men han va så laj ve kvinjan. En da skole han sko öged, men han kon~~e~~ ente få skoen å passa. I de samma kom kvingan å to skoen å vre den rätt i ett enda tag å sa: Så som ja vrier dinne, skole ja konad vried dej, om ja velad."

En annan plats, där skaumannen brukade hålla till, var i Mellby häsk.

"En *va*ktepåg så nedanfö^r Stensho en fin man som dad po eht ög

FOLKLIVSARKIVET

Institutet för folk-
ning vid Lunds universitet

Skara
Brösar Mellby
allu hänt

4822

Myt Linn Forsberg

17

å va klädd i gull å nicka å nicka. Han for hem ette faren, men når di kome did, va han borte.

En gång kom en kvinga ifrå barjed te Mellby barnamorska å ville hon skoleefölja mä å förlösa en tröllkvinja. När barnamorksan sen gick därifrå fick hon en hel säck mä silver. (Denna, såväl som efterfölj. sägen finnes i flera olika varianter).

En pia tjänte, där en liden höll te. En gång, när folket va i kyrkan, kom han å sa: vill du ligga hos me? Ja, om du kan bära hinne tjelen, som e foll mä vann, men du ska bära de i ett såll. Först skulle hon ge honom mat å gav honom syltefläsk, ~~men~~ då sa han: "Nu e ja så gammel, så ja har sett Mallehöms ora växa opp tre gånga å huggas tre gånga, men ja har aldri sett nod sul mä svär på två seer".

En vanlig företeelse på trakten var, att trollen i Stenshuvad förbytte barnen, och bland dessa sägner må anföras följ:

" Ett folk hade fått en fårrbyting, som de vile ble åu mä. Kvingan satte över en stor tjel mä vann, när de kokte to hon bytingen å höll den yje tjelen, som om hon skulle kasta den i, men då flö bytingen åpp

ginom skorstenen å deras eget barn kom ner, men hon passa, så de ente kom i tjelen."

Nedanstående, förtäljase av en 80-årigt kaptän: Bljer:

Väktaren blev en gång sjuk, när han legat på gräset. Rätt som det var, kom något osynligt och flyttade honom ända in till gårds-
gården.

"En å mina såner lå i gräset om natten. Han blev så hårt sjuk och fick en sådan verk och benröta. Han gick till en klo^{ke} Blinje-P^{er} i Lögared^{er}, som sa, han ligget där bäckahästen vältrat sej. ^{Läkare}han fick bregene, som han knabba å la om" - och blev botad. "

En annan man på Kivik, som kommit ut för ^{bä}ckahästen, bröts rent sönder.

FOLKLIVSARKIVET

Institutet för livs- och folkforsk-
ning vid Lunds universitet

Sillaöka från Kivik till Brösarp.
=====Håkomster från 1890-talets början.

I Juli månad inföll på ostkusten rätta tiden för nedlägg-
ning av sill. Från Gärds och Albo härad avhämtade bönderna sill, Ki-
viksill, vare sig den försåltes från "Knäbättj, Videmylle eller Tjivittj!

Innan läggesillen skulle avhämtas från fisklägena, voro
pigorna sysselsatta med att "krösa" det grova saltet. I ett stort s. k.
"skälletru" eller "bagetru" krossades detsamma medelst kanonkuler; en
piga stod vid varje sida av trågets kortsidor och företog cirkekrunda
svängningar medelst "sinopalöed", på vilket båda händerna vilade ovanpå
varandra. Under mellantiden, som järnkulan användes för malning av senap
och krossning av salt, förvarades den vanligen i "sänjabosed" för att
inte rosta.

Kvällen innan affärden smordes den gamle char å bancen såsom varande rymligart. Den användes endast för tjänarnes Kiviksmarknadsresor och skogsutflykter till Forsakar, Christinehov m. m. De långa sätena, med plats för 4 personer i varje, avtoges och vagnsbottnen sopades och skprades väl ren. Den vackert utskurna och bemålade vagnskorgen kom nu till sin fulla rätt. Flera par nymanglade "sküttefalls" lakan skulle medfölja såm underlägg för sillen, som räknades upp direkt i vagnen. Körsvennen satt på en "agebräda" placerad längst framme och med benen dinglande utanför. Under hemfärden gick han mestadels tillfots, ty lastet var tungt och backarna påfrestande både vid Sillvadsbro och Ravlunda. Särskilt uppför den sista och i krök gående, långsträckta samt branta Hultabacken, innan Brösarps by uppnåddes. Ett ankare bränvin medfördes alltid som tribut åt fiskarna.

Kördrängens matpåse såväl som hästarnas hösäcker iordningställdes också kvällen innan, ty han gav sig i väg i ottan för att vara framme vid fiskens ankomst. Dessförinnan hade ett "skittjebåk" ankommit från "läjet", "add nu finje di son en grann sill som va bra te laddjesill a om vinjen står si, konjen I komma ette den i maren tilia!

Småbönderna i orten körde vanligen på eftermiddagen=natten

för att vara hemma igen, tills arbetet började. De hade en "halsteba" som traktering åt fiskarna.

"Tjivittja sillen var fetast och bäst till "laddjesill när havren jittj i risbe." I upptecknade ~~nas~~ barndom kostade laggessillen 3 daler olen, de gamle höllo fortfarande i med att räkna med det gamla räkneskätt, de vore vana vid. --- Prisen varierade dock och i mitten av 1800-talet och längre fram, kostade den ett par mil från lägena 8 = 12 skilling olen. Sillen räknades upp i kast och ol. Det gick 4 st. till ett kast och 20 kast till olen.

När den fullastade "sillaäcken" framåt 9-tiden anlände, kördes den bort vid brygghuslängans norra gavel, där "fisjesvaran" stod gott skyddad för solstrålarna under en hög granplantering. Husets kvinnfolk kommo nu ut, den ena efter den andra, för att vara behjälplig med gällningen, som tog sin rundliga tid.

Först i raden kom Kjersti köksa från brygghusets halvdörr, så att hon, innan husmodern hunnit fram, redan avtagit hästtäcken och lakan samt konstaterat, att de skulle bli "en rar laddjesill, den så ut te ^a va jämstor." Den silverglänsande stora lasten var en vacker och ovanlig anblick så här långt uppe på landbacken, och vanntill fullo

husmoderns gillande.

4822

FOLKLIVSARKIVET

22

Institutionen för folklivsforsk-

ning vid Lunds universitet

De övriga pigorna, Nilla brygghuspiga, Anna städerska, den långa Ravlinga Elnan samt Marna mjölkosa voro iförda bländvita, nygnidna säjkar med halvlånga vida ärmar. Utanpå särken bars en vallmars- eller värkensknäppa, som nästan helt doldes av ett stort grovt förkläde, som gick runt midjan.

Alla voro rena och proptra, när arbetet började, men mot kvällen, när sillen kommit till ro i "tynjetjela["]na, rymmande 125 liter, sågo de "klinta och mödjeda" ut. Armarna voro "barkade" av "sillaschäll" och blodiga "tarmslissor."

Det var ett roligt arbete att gälla sill, isynnerhet då så många voro församlade, det både sjöngs och talades om historier under tiden. Gälar och inälvor drogos med ett ryck ur sillen och bortkastades. En liten behändig stubbekniv användes härtill. Vanligen var skaftet om-lindat med tyg, för att man ej skulle bli allt för ömhänt, vilket ej var ovanligt, då arbetet fortsattes många timmar i sträck. De, som voro riktigt vanda, begagnade ej kniv, utan förefogo proceduren endast medelst ett visst handgrepp.

Under gälningens gång fränsorterades de största sillar-

na för rökning och många valar av den färska sillen användes till stekning.

FOLKLIVSARKIVET

Institutionen för folklivsforskning vid Lunds universitet

Efter hand som rensningen fortskred, skulle sillen mängas d. v. s. denmsaltades lätt under ett dygn, innan själva läggningen företogs. Flera stora kopparkittlar stode tillreds och sedan sköljning företogs i stora säll, mängdes sillen i kittlarna och bars efter hand in i packhuset, en stor visthusbod, belägen i brygghusets norra del. Golvet var satt med kullerstenar och dess 2 fönster voro försedda med järngaller och fönsterluckor, varför dagern endast kom in, då dörren hälls öppen. Här förvarades sedan silltunnorna uppställda i rad jämte rökat och torakat fläsk och kött, samt stora saltkar för olika köttvarer.

Vid meraftonsdags hade det väldiga lagret i vagnskorgen sjunkit bra och Kjersti köksa kom ut med förkunnelsen att nu var sillen färdigstekt och tiden inne för merafton. Under det att de vuxna rättade ryggen, uppdrogs åt oss barn att schasa kattorna bort från vagnen. Detta var för oss en ej minst viktig syswelsättning, ty vagnen fick ej vara o- bevakad ett ögonblick.

Det var bruk, att allt gårdens folk denna dag fingo stekt sill som meraftonsmål och det var ej litet arbete med stekningen, som

FOLKLIVSARKIVET
Institutionen för folklivsforsk-
ning vid Lunds universitet

skedde såväl i brygghusets stora öppna spis på ett stort kopparjärn med lång "stärt" som uppe i köket. Den varma sillen "lavades" på lerfat i en anseelig hög, en duk bands om och fatet bars i knytet ut på fälten till arbetsfolket. En stor runtenomsskiva jämte 4 sillar lagda tvärs över skivan utportionerades till varje man. Som tilltugg bjöds supen ur det lilla hornglasat.

Till åten bortkastades utdrag. Det var brukt att de hästar, som voro besättade med tunga laster med till-
läge. - Posten uttog på "stenaren"
för att sammanföra förutgränsningen
emellan stannarna.

När gällningen var undanstökad, togo pigorna sillfjällen till vara och sådana kunde hopsamlas skälpundvis. De voro mycket hemlighetsfulla, med det listades ut, att de skulle begagnas i och för något hyss. Drängkammaren var belägen vid häststallets ena gavel. I densamma voro placerade tvenne stora tvåmanssängar med tvenne bäddar ovanför varandra, alltså plats för 8 personer.

Vi låta nu Rävlinga-Elnan själv föra ordet: "När de ble mårt to Marna molkesa å ja sillafjällen å jittj inj i drängkammaren å strödde ut ^odåm po hela goled å po vädjiana å i sänjana, där dränjana å hörarna skole lidja. Så ^ohållde vi dom länge ude po kvällen. Fjällen glode farled i mårtje précis som ill. När di skole gå å laddja ^odåm bö di rent dāna å fārrfimrade å vågte ente gå inj non åu ^odåm utan di motte gå i la'n å laddja ^odåm, men vi sa: E I så mena kara, motte I väl toras å gå inj#.

Följande dag nedsaltades sillen, "lavades" omsorgsfullt i stora tunnor. Den hemlagda sillen äts med stor begärlighet till kokt eller stekt ^opotatis, såväl till morgon som kvällsmål jämte "dippa" söt eller sur mjölk. I folkstugan kring det 3 meter långa bordet, vars skiva

bestod av Komstad-sten, satte sig folket. Ur lommen framtog man och en sin fällekkniv, tvär i spetsen, med vilken potatisen skalades och sillen spekades. Skalen lades i en hög bredvid varje person och potatisbitar avskars, i vilka kniven stacks och potatisen fördes ned i "dippekoppen". "Nacka-stittjenä" ansågs för de bästa och tillkommo de äldre, då hundra däremot fingo hålla till godo med "rumporna".

Inte så få kvantiteter sill rökades. Från fäladen hade hemkörts ene, vilket användes för rökningen, som skedde i stora tunnor utan bottnar. Dessa placerades på ett par lager påsten, där eldstaden anordnades. Under rökningens gång fick enet allt som oftast dankas eller doppades enruskorna i en bredvidstående vattenspann för att utveckla den mest intensiva röken. Rökningen måste ske noggrant och inga klara lågor fingo slå upp. *se bilaga*.

Sillen upphängdes på så sätt, att käppar stuckos genom ägonen, och på lagom avstånd från varandra, lades för att få fäste på tunnans översta del, och denna täcktes med fuktiga säckar. Hängdes sillen för tätt, blev de ej rökta på alla sidor.

"Sillakvinjor"

Institutionen för folklivsforsk-
ning vid Lunds universitet

vilka på 1880 och 90-talen rullade med sill från Vitemölle till Brösarp, Lönhult, Bertilstorp och Verket (Andrarums alunbruk) voro Kuskas Mättan, Anna Axa, kallad Axan och Kristina Tavla, körkestötens och bäljtramparens i Brösarp kvinna. Dessa "rullekvinjor" med var sin "bör" hade en anseelig väg att tillryggalägga ett par gånger i veckan och nutidens människor kunna helt enkelt ej göra dessas prestationer efter.

Vid seklets början, då de gamla sillakvinnorna lagt sina trötta kroppar till ro, ersattes de av sillakrämare med häst och vagn. Dessa efterträddes i sin tur av mer eller mindre anskrämliga bilar, och den arbetslösa ungdomen från lägena cyklade inåt landet med en sockerlåda innehållande sill eller torsk.

Den äldsta, Silla-Mättan, var en liten torr gumma med krokig och böjd gestalt. Hon hade ett väderbitet ansikte inramat av det blårutiga huvudetorklet, knutet i nacken. Var i övrigt iklädd mörkblå vallmars "knäppa" och "svansa-tröja". Mätta hade årtionde efter årtionde rullat med "fisjesvara" från Vitemölle läge ända upp till Kuskahuset i Andra-

rums socken. Därav namnet Kuska-Mättan. Ett tungt lass hade hon på sin
"bör" de dagar, där "vankade nod po läjed". I en vigrakorg forslades
sillen, ovanpå denna och runt om korgen lågo torskknippor eller flund-
ror och slättor i nätkassar, i bland en och annan ort samt ål, väl insvept
i nätstumpar av en kasserad ålhomma. Sillen kostade tolv skilling olen,
i senare tider 33 uptill 67 öre, allt efter tillvängen. Oftast hade
Mätta "halfjärde pong" ål och däröver. Priset var c:a 4-5 riksdaler

* En i an-
nan lak

mesfior
dä o dä

Fic 8 hörde till matsäcken. Se bilderna.

Skilling to.

På försommaren voro spättorna bäst och Mättas stäende uttryck
var: "När skauen blör grön, då e spättan skön". På hösten avleverade
hon de "grannaste komneflundror", sådana, som fångats i ålhomorna.

De riktigt stora laxerna avhämtades alltid i Havängen, dit
den gamle mjölnaren AK, trots sina 80 år sprang "platt barfött" en
tidig morgonstund. Han var "lätt på pängen" och "sprang" ~~xxxxxxx~~
ärenden både till Ystad och Kristianstad utan minsta ansträngning.

När Mätta avlämnat sin fisk i köket "bordsattes" hon och efter en kort vilostund erhöll hon vid avfärden ett stycke bröd och litet "sul", ett stop bovetegryn, en bit ost eller korv. Vad hon synnerligen värdesatte, var en "skjus brännevinsbrö". En grov brödskiva, på vilken slagits en sup bränvin. På alla ställen vankades någon matbit, varför hon så gott som alldeles födde sig på denna förplägnad.

Början hade lättat betydligt vid avfärden från Brösarp och med förtjusning följde man henne ut till bören, som satts i skuggan av loggaveln och en 5 alnar hög avenbokshäck. Det var en upplevelse⁻⁵⁻ få hjälpa silla-Mätta rulla i väg först över Värka åns långa bro, sedan över "gamla bro" genom Ames till "Karpingens", där den beryktade Stötekullsbacken, som var den farligaste och brantaste i häradet, vidtog. Under vägen fick man höra talas om de ställen, där bäckhästen och likskarnorna visat sig och många gånger hade "nod litt gåd i jämse" Mätta för att inte glömma bort en för trakten så viktig person som "Stötekullspilten".

Mätta använde 2 dagar för sin resa. Ena dagen rullade hon ned till Vitemölle och andra dagen bar det hem igen. Många gång voro silla-

och
kvinnorna genomblöta och när åskregnet oväder~~de~~^{de} nälkades, var det gott att söka skydd i de två sekelgamla, stora ihåliga pilarna, som stodo ~~med~~ ett styckes avstånd på höger sida om landsvägen, när Ravlunda passerats. Dessa egenartade träd äro för länge sedan borta. *se bilagan.*

Under bärtiden gick aldrig bören "tomme". Antingen hade rullkvinnan "krösen", blåbär eller "risp" med till fiskarna. Många kappor både "stittjelbär" och "risp" har upptecknaren mätt upp i Mättas bör. Rullandet underlättades genom sele, vilken lades över axlarna och bars på båda ändar ~~trädde~~ på "böra stärtarna". En fotbeklädnad, som sillakvin~~na~~orna alltid begagnade sig av, var "skonjförfod". För att gå lätt gingo de på bara strumpsockarna, kring vilka påsyttis en extra skoning av skinn.

Ålens beredning.

Ålen nedsaltades fjärdingsvis. Då den stuckits, "ströks den upp" och hängdes över en stake att rinna ^{och mångfald} av innan saltningen företogs. I övrigt beskrives behandlingen sålunda: "När ålana va döa, så slimma de å las i rent v^{an}. Di slo slim^{lu}med själv ifrå å så kramas di å fick en finar smag".

Den ål, som skulle användas färsk till inkokning och stekning flåddes, en procedur, som jämte stickningen inte gjordes i en handvändning. De seglivade djuren föranledde uppskrä^{da} skrik, och det var inte vem som helst, som "tore" handskas med ålen. Ålskinnet bereddes på följande sätt. Då ålen var flådd ströddes aska på sk^{un}net, och ^{det} rullades ihop i en rulling och förvarades på ett torrt ställe. "Sin fila di'ed po borkanten färr å få'ed mjukt å te sist klipptes de te rimsor". Användes "te hillor te plejla". Grimmer aw ålskinn voro i bruk under gamla tider. Männens stora kapprocksknappar fastsyddes medelst ålskinnsrem-sor, så ock deras tröj- och västknappar aw silver. I senare tid, när kaffet kom allmännare i bruk, klipptes små fyrkantiga bitar, som användes som klarskinn att klara den sumpiga drycken med.

Kryddsill

Den största och vackraste sillen användes som kryddsill. Väl tvättad och torkad på ett linnekläde nedlades den under ett dygn i ett stop ättika. Med ryggen nedåt sattes sillen lagvis i en kruka med 3 lod stark- och 2 lod kryddpeppar, 8 lod socker och en handfull lagerbärsblad, allt finstött. Av detta ströddes en handfull mellan varje lag.

Lurad sill.

Salt sill sköljes och vattenlägges $\frac{1}{2}$ dygn före användandet, tages upp och vattenstrykes. Halstras över glöder på en öppen spis. På "kelsfoden" lägges en rengjord eldtång och tvärs över denna sillen, som först halstras på ena sidan och därefter på den andra, tilloden får en gråbrun färg och kännes mjuk. Läggas upp och en kaffekopp dricka samt 3 kaffekoppar kokt vatten överhällles.

14

Stekt salt sill.

Salt sill urvattnas en dag innan den skall begagnas. Läggas i kallt vatten och får koka, tilloden kännes mjuk, då spadet genast hålles

av och den stökes samt ätes med stuvning och gräslökssås.

Lök-sill.

Salt sill vattenlägges och stökes med mycket lök. Serveras med sötsur löksås till kokta potatis.

Kapprök-sill.

När salt sill urvattnats något, sveptes den i papper och lades på halster eller eldtång att stekas över glöder.

"Luaholls"-sill."

" Vi la sillen på en breer fjel å tjyllna mä ene, så sle luen opp i luaholed och sillen blick bra rar. Skunjed skole gå åpp i bubblor, då va sillen färi, den blick som de hade vad ål".

Ål.

Rökt och kokt ål.

påstods vara den kanske allra bäst anrättade ålen. Den fläktes och saltades, varefter den spjälades med käppar och hängdes upp att rökas helt lätt. Sedan spjälorna borttagits, skars ålen i bitar, vilka

kokades i dricka och halsträdes över glöder. Endast den allra största ålen användes härtill.

Rullsylta av ål.

Till denna sylta behövdes bra stora ålar. Den flås och fläkes i ryggen, huvud och ryggben bortskäras. Beströs på köttssidan med stötta och blandade kryddor av 2 nejlåkor, några korn vitpeppar, fint salt och 1 tesked socker samt trillas ihop på längden i lagom tjocka rullar, vilka bindas hårt och tätt. Rullarna nedläggas i en kastrull med dill, hel vitpeppar, 3 lagerblad, salt och vatten samt får koka på sakta eld, tills de kännas mjuka. Förvaras i ett djupt fat med sitt spad över. Då syltan anrättas, skäres rullarna i skivor, vilka läggas på flatt fat. Runt ikring dill och hårdkokta ägghalvor.

Rullad ål.

tillreddes på liknande sätt som föregående. Då ålen är liten, fläkes den i ryggen, ryggben och huvud borttagas och man börjar vid huvudet att hårt hoprulla varje halva, som om lindas med tråd. När alla halverna äro rullade, kokas de.

Saltad och stekt ål.

Den vattenlägges mycket väl, trillas i groft rågmjöl och stekes
samtätes till stuvade morötter.

Ålsoppa

bestod endast av det kryddade spadet, vilket lätt avreddes.

Halstrad ål

var en däjelig rätt, som hård och knaprig äts med förtjusning vid
året igenom vid högtidliga tillfällen.

Hur torsk och flundror behandlades se under rubriken
"Från Kiviks fiskläge"

En glad och sällsynt undersättelse kom, när tobbismannen från Baskemölle var i antågande. Det förspordes, att han hunnit till Brösarps by och kunde väntas inom kort. Kvällsmatssedeln ströks genast för att i stället utgöras av stekt tobbis, en ^au alla omtyckt rätt. Tobbis liknade små²ål, men var ännu smalare. Den^sstektes i ringlar på stora, vida pannjärn av koppar och vändes liksom en pannkaka på ett lock. Lag på lag uppstaplades på flata lerfat till en halv fots höjd med några nypor salt mellan varje lag. Det blev ett smäckande i "folkastuan" när torpare och husmän fingo se de rågade faten av nystekt tobbis. Fisken uppmättes i mått. En ^{-m-}bet^opel tobbis utgjordes av en halv kappa och befingade 8-10 öre. Den såldes även skäppevis..

Ålagille.

Den kände botanikern, Oscar Areschoug på Kivik, var en på sin tid omtalad man. Hur många skolpojkar från Simrishamn, Ystad och Kristianstad hade icke under hans ciceronskap fått reda på alla Stenshuvuds sällsynta växter. Areschoug utövade även tillsyn över kungagraven, som låg gräns i gräns med hans mark, och lät till skydd uppsätta ett med spån belagt tak över graven. A. hade fiskerätten på en lång sträcka mot Stenshuvud och innehade för den skull de gamla ålabodarna vid Kvasa. Dessas idylliska läge vid skogen utgjorde under sommar och höst allt som oftast samlingsplats för ortens ståndspersoner, vilka inbjödos till ålagille i ålabodarna. Till de närmast boende grannarna i Ravlunda ~~och~~ Brösarp körde A. själv med sin vita häst för att invitera till ålagille. Gästerna utgjordes av riktiga kärngubbar såsom E. i Simrishamn, C. på ~~Forup~~ Forup, S. i Ravlunda, ~~M.~~ på Björstorp ~~och~~ H. i Brösarp, ^{och} C. på Tunbyholm, samtliga födda på 1820-talet. Benämningen kärngubbar var väl motiverad, emedan man kapades om, vem som kunde äta mest av den välsignad goda ålen, som äts i alnvis, varefter det skröts vitt och brett om hur många alnar ~~man~~ och en

satt ner, och aldrig hörde man tala om, att inte ålagillena bekommit samtliga väl.

Runt kring bodarna hängde sillgarn, flundregarn, laxgarn samt ål-homnor till tork på garnhängena och togos ihop, då de voro torra.

A. Anordnade trevliga segelturer till Stenshuvud, då även ungängets kvinnliga medlemmar fingo ~~Även~~ med. Dock voro dessa färder inte enbart nöjsamma. I minnet kvarstår en dylik episod. Vid 80-talets slut, då ~~Seg~~ -
~~karna~~, som skulle väja för "Tvillingarna", ett par stora flata stenar, vilka lågo nära vattenytan, höllo på att påseglas av Ola ~~B~~^{er}nas stora skuta, som likt en jätte reste sig över de i båten varande skräckslagna passagerarna, av vilka de flesta efter detta äventyr ~~ch~~^{le}ligt och dyrt lovade att hädaneftre hålla sig på landbacken.

" Katta-kalas "

Det var en säregen syn se alla gårdens katter i brokig blandning församlade kring "sillavöjnen". Tjogtalet räckte inte på långt när, då stora och små slogos om de bortkastade sillgälarna. Först kommo de hemtana huskattorna, den trefärfjade Tua, Snövit och gamle gråe Måns, vilka höllo sig i kökets närhet, där pigornas månhet om dem aldrig s svek.

Stallkatten Kille var ett djur med fin gråblå päls. Han satt mestadels uppkrupen på hästarnas ryggar, där han spann och mädde välhav den goda stallvärmen. Den gamle husaren Träff, numera hästskötare, pysslade om Kille, för att han skulle trivas i stallen, "ty då blev det tur med hästarna." Av lagårdskattorna var "Rumpelös" den mest omhulade och till lekattorna räknades en stor svart best med "gloanes yn", som gick under namnet " svärter." Det var ej någon riktig katt, anförtrödde

oss Ola svinarkitare och vi barn hade en stor förskräckelse för denne trollkatt, vare sig han satt nere i loggpolvets mörkaste vrå eller sprang högst uppe på hanabjälkarna. Stubbrumpa, med avhuggna öron, och Plättan^ö voro däremot mera pålitliga. Vildkattorna, som höllo till nere vid bränneriet, vågade sig också denna dag en god bit uppåt och för att de även skulle få smaka kalasmaten kastades de kasserade, söndriga och "sladdiga" sillerna långt utåt i en båge, där kattorna genast nappade tag i dem och försvunno.

Av det goda inkråmet frässade de övriga djuren, så länge de orkade och för Tua, som denna natt källat å en kasserad panntofflesil, blev det den finaste "barleje-mat". Hon blev till och med så styrkt, att hon kom utbärande med hela kullen, den ene efter den andre. Till sist lommade i sakta mak hela raden av mot stallets byggnader, den ene stinnare och bukigare än den andre utav kalasmaten, så nog fingo råttor och möss vara i fred under det närmaste dygnet.