

ACC. N:R M. 12246:1.

Fiskemat Frägalista No 87 Svare. av de  
Bande samt de mindre benämlade.  
ej fiskerushåll:

När i Smålands marga nejd, var  
sillen särskilt den salta, men  
även den färska, samt till julhöj-  
tiden och om man hade råd hela  
vinteren såkallad lutfisk, på de  
gårdar som pågode att få märka  
den ansedda Slättäl på där fanns  
lutfisk, men som sagt sillen var  
den dominerande. Så var det ju  
någon som fiskade i insjöarna  
så vill jag försöka att beskriva några  
av dessa fågar: Taesk länka och grä-  
sejt, ja som sagt till jul och de  
följande helgerna så långt som det  
till "Juläfisken" in köpta poetik sätte

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Lmf 87.

ACC. N:R M. 12246:2.

Ja då slapp man den "kälsigade  
silken". Men någon sådan som Ni  
omnämnt butter rödspätta å tokiader  
fanns ej. Ja det fanns och finns än i  
dag de som ej äter ål som ej är  
fångad i sätvatten. Därför att det  
påstås att ålen äter människor  
som ankunnat i Havets djups  
annars i allmänhet utsägs ålen för  
något svädes gatt. Och bönder  
som ägde eller bådte in till sjön  
eller något nattendeag de fängade  
ål i ålkista samt i sjöarna  
på ållaren. Jag har i min be-  
däm näst medan och pläcka upp  
ål ur kistan många många gånger  
men det gälde att taga riktigt  
tag med träklämman samt att

2  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R M. 12246:3.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

hålla riktigt tyst med när i  
busskaget vid läcken som vi  
hätte satt vår ålåkista ty annars  
kände att den var länsad när  
vi kom med vår klänna och  
säck ty en sådan måste man ha  
så att inte gaddbitaren ringlade  
bort. Någon kanseering fans ej  
på den tiden, men det saltade  
med ål till vinter sävel, ja det  
var riktigt fort när som det var  
stekt ål, får krakt sådana fans nog  
ingen som åt, Men att sätta den  
var ganska mycke arbete, får  
man skulle skusa den i färet  
grav grus sedan i finare sand, på  
att den såg ut sådan som den  
varit pladd, Men man får ej lära

3

ACC. N:R M. 12246:4.

till att på båt skinnat då man  
skall salta den men lätta skall  
andagas innan den anrättas och  
det går ganska lätt om man blott  
lägger ålen i vatten några timmar  
före anrättningen, ja sällan fick  
man vara så glad att äta om än  
den var häfsken och jag har hört  
många äldre säga att de kunnat  
i sin barndom ätit många fler  
"pösar" om blott deras lilla rilla-  
leit räckte ja man fick aldrig mer  
än en bit på ett tuns bröd till  
någon, Den färska silletkaka-  
de man aldrig nej det skulle  
den vara, Man har antalad  
att i en del beställ där hade man  
sillstikka, i denna var små hak

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

—  
4

ACC. N:R M. 12246:5.

och så står eller lång bit fick man,  
Lenn kann mins jag att vi brukade ste-  
ka salt sill i "luahålet" att låt lägga  
den så kallade lutfisken så att den  
blev lagom lös ansågs för knepigt  
min slämma röntalade att försikden  
då fan ej varken kalk eller soda.  
utan då gjæde man så här, om den  
skulle användas till jul, då på  
Anna-lagen den 9 December skulle  
fisken läggas i vatten här fick  
den ligga i tre dagar, då togs den  
upp och man hade väntats med  
fiskbeitar och väl saltad och fin  
bräknedsaska, man åt nägendet  
fisk till middagarna, de andra  
målen hade men ej råd med nå-  
got extra såvel Ja kunn drake  
ligen

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

4

ät man fisk å sill till potatis  
och så gör man mag i allmenhet  
än i dag här på samma landsbygg-  
den. "Jittarsä" tillagades så här  
en eller flera sätter att efter karkåls  
medlemmar samt råda lägenhet  
spjälades plädes ubenades injälte  
eller som säskilt denna var  
mycket begärlig som lite mellan  
mål för beaven, bestagn, sittel  
bänder soppades, en gryta med  
vatten sattes även elden härlades  
några mörätter, samt rikligt  
med sänder soppad potatis detta  
fick haka när var färdigt, så i-  
luden den jämt ansade sittel  
Maemar sade att om man hade  
råd till lite smör, samt några

ACC. N:R M. 12246: 7.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

6.

Kryddpepparkuren, ja då var det  
riktigt kalasmat. Ja Mamma berättade  
att de fattiga backstuga-  
sittarna huser som deras enda savel  
långs tider under vintern bestod  
huru såkligen av sillstake, samt  
om sådana som gjord något för  
silket de som så ofta var fallet  
dändes till avest "häktet" på  
natten i bröd, innan de begä-  
na sig i flåm hemmet dricka  
en bra skvätt sillstake, såväl  
att annars kunde magen bli  
igenbrukad på stackarna, så Mamma

Som barn min jag att det var  
en gammal gubbe, som man kalla-  
de för "Lissa-boken", & Lissa Johannes  
han hade fiskskalja, som var bra

ACC. N:R M. 12246:8.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

för barna, denna bytte han bort för  
lite mat, han kunde även stå ödes!  
Om det var någon som åt skaldjur  
så försäkras jag ej fattigman.  
Ja den salta i ständersillen var fattig-  
mans såvel. Ja att flera köpte  
en eller flera "valar" 80 st för på den  
tiden såldes alltid den färskva sillen  
i håg, hel eller halv samt hel eller  
halv val, för in, eller motsättning  
detta var ganska allment när som  
jag var barn, ja någon som kände  
koretas mod himmerkas, tag  
hem den färskva sillen, så den var  
just inte så my när den andän-  
de, att salta in sill tillgick såhär  
förest skulle den mängd, det vill  
säga man lade sillen alla med

7.

ACC. N:R M. 12246:9.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ryggarna syp så städes salt på  
stark mäng, så att det drasade mot  
den mängd till, man lade i Rarvet  
Sej så kallade ålagille var nu i  
agusti månad, när det regnade  
på myrke så det blev "fla" det  
vill säga att små å stäe bäst  
gick över sina bräder ja då  
gick ålen, om man då hade  
ålkirtarna perfekt i ordning kom  
de det kända att det blev ål i  
stark myrket vid sådana  
tillfälle bjäds starkt och guda  
vänner samt grannarna med  
på kalaset ja hade man då  
lite "stark" hade det kända att  
att kalaset blev så bra att det  
kändes i led magen å benen,

8

1  
Ber om översände, från Eder.  
märker att jag gämnt att berättat  
när som den färska sillen, kogat  
mängd, ett par dygn dygn, då  
tagg den upp, och man lät tum-  
men samt pekfingeret. kraftigt av-  
stryka saltgajen från sillen, man  
lag i munnen och följt mot sjä-  
ten ty munnen var alltid med.  
Sedan lade man sillen sidvis  
i kunnan vart annan rader  
munnd där sjäeten lag på fäe-  
gående lav, och salt emellan var-  
je lav, på på sätt att många  
sillen blev ju laken myrke  
sen och pin.