

Skatö tor har delar av sjöarna, åsnen,
och salen inom sina gränsser, dessa
sjöar hava klart vatten. De äro långt
ifrån samhälle och städer, som ju ofta
förörena sjöar och vattendrag, till skada
för fisket. Gädda, beaven och ål voro de
vanligaste fiskarterna. Någon annan
benämning har inte förekommit. Det är
ju den bekanta "julafisken" d. v. s. gräsg.
Om denna sades det att, man skulle köpa
fisk till jul. "Fisk" var den torrade
saltsjöfisken, utan den kunde ju ingen
jul firas. Väster om åsnen ligger Fjörby Torp
och Huseby. Godsägarna hade för en gårds-
fiskare, som stod för fisket, och skaffade
herreskapsköket vad, som bördes i fråga
om fisk. Denne man sysslade även med
jakt för sitt herreskaps räkning.

Fisk vid olika årstider.

Åborre och gös äro bäst från august-
maj. Hake från sep-jan. Sik från mars-
august, gädda hela året utom maj och
juni. Helgefundera äro bäst från auguste-
febr., köja, torsk, piggrar och slätoar
från sep-maj. Kvittling och tunga från
okt-juni. Lax från mars-auguste,
makrill under maj, sep, okt och nov,
ål under sep, okt och november.
Till oss förre billig, därför även de fattiga
kunde använda denna till vardagsmat.
Ål och makrill ansågs äta af oss
döda djur och av föroluckade människor.
Samliga tänkte på det, andra höllo ål
och makrill för läcker mat. Om ål kom
ifrån dyiga sjöar, smakade den inte så
bra som den kunde göra, om den hade
levat i klart vatten.

Öster om Skatelövsfjorden ligga
vanliga bondgårdar. Under storskiptets
tid, voro bönderna många om, att på
ägorna på så vis, att de kom åt att fiska.
Skalden Henrik Skellgren vistades i Skatelöv
prästgård för 200 år sedan. Hans bejänt
roade sig både med jäkt och fiske, han
d. v. skalden tyckte mycket om aborre
och andra fina anrättningar för översigt.
Är det sagda framgår, att var och en gård
och ställe hade sitt fiskerätt. Som barn
minns jag att färsk fisk inte var så
vanlig i den dagliga kosten hos enklare
folk. Det kunde ju hända, att någon hade
fått mycket mört eller någon liknande
fisksort, och då gick det, att köpa sådan.
Färsk strömming var nog den fisk, som
mest äts av alla som inte hade del i

fiskevattnen, eller gård eller stuga vid någon sjö. Morfar, född 1829 brukade, som många andra, köra till Karlshamn för att hämta sill. Karlshamssillen var god den hade en strykbande åtgång. Den köptes av bönder, torpare, statare, och sådana, som sutto i en backstuga. Ett rätt vanligt sätt att laga sill var att koka den med mycket peppar och även lägerbärslad, ty kryddad skulle maten vara på den tiden. Den, som hade flott kunde steka sillen, och så äts potatis till allt sedan dessa kommo in i detta land. I härskapshök benade man sillen och stekte den i gott smör & stekte persilja i smöret och öste över det hela.

En del recept på fiskamat skall lämnas i det följande fr metten av 1800 talet och kistidsmat under 1918.

Har inte hört talas om, att man föredrog härsken eller surmad fisk. Det var i Norrland, som surströmming varit vanlig. Färsk fisk tälles bättre även av klena människor. Det var ja bättre med den färska sillen. Det var ju en omvärlding. Då folket hade salt fläsk ö kött och även sill. Silbhuved togs vara på det viset att de stektes på glöd. I Gudalandet stektes ju fisk, av Jesers vid Fivireas hav. Att steka fisk och kilt på en reppgord eld var väl det äldsta sättet att laga mat. Den torkade fisken lades i vatten 5 dagar, vattnet slogs bort sedan lades fisken varitals i härlet och björkaska ströddes på varje flod. Sedan lades soda i vatten och östes över det hela. Detta fick stå 3-4 dagar. Då fiskbitarna tvättades rena från björkaskan. När den legat i vatten några dagar, var den färdig att ätas.

Dess lutfisk har man alltid haft mjölksås
den, som inte hade vetonjöl (Det hade folk
inte alltid i den gamla "goda" tiden) Då
var det att använda kornmjöl eller potis-
mjöl, salt och några lade senap i fisksås.
Fisk inbakad i bröd eller i krosskakor, har
nog inte förekommit på denna orten, ty
då hade de gamla nog talat om det någon
gång. Ett sprickor sill var mycket vanlig
föda, kan man förstå av gamla vitsor,
farmor kunde berätta om sådana någon gång.

"Det var en piga, som blev tillhållen att
ta "huseidbiten" d. v. s. den bit, som var närmast
hudet på sillen, bitarna på sillens mitt
borde husfadern ha. På ett annat ställe
förklarade husmodern sig nöjd med
den stora salta sillen, hon skall bitas
av den, och det räckte till ett mål.

Man tager det man haver:

Dennasats kan nog tillämpas även på fisk.
Någon bestämd regel för ätande av fisk, seton
vid jul, talade de gamla inte om, utvår och
en fick äta vad som fanns. De, som bodde
nära sjöar och vattendrag, levde mera på fisk
än sådan, som inte hade någon fiskrätt.

Det var därför som folk hämtade Karlskann-
sillen. Innan järnvägen bleo till år 1872.

Efter den tiden kom ju sillen i lådor lika
som nu. Om den var stor och fet, kunde
den saltas och på det viset förvaras länge.

Sedan måste den läggas i vatten då den
skulle ätas. Den, som inte hade annat
stekte den i isterflott eller fläskflott
och brynte kornmjöl i flottet öste på
vatten om det inte fanns mjölk, det kunde
läggas lök i också allt efter smak och råd.

Vid kalas har brukats gädda, braxen, öl.
Då kokades gäddan, och lades upp högt på
ett fat att låta fjällen sitta på, gjorde
gäddan mera saftig. Det, äts mera fläsk
och salt sill för 50 år sedan, än nu för
tiden. Ty det fanns inte så många livsmedel
afärer. I vanliga afärer stodo flera tunnor
med salt sill. Det var bra sätt, för kunden
fick själv välja ut den sill han tyckte
om. Den som hade lång väg till en handels-
bod köpte gärna hem en ketting, eller
om hushållet var stort, en tunna sill
han kunde dela den med grannar. En
vällinglocka ringde till frukost: välling å
sill, välling å sill. Det var frukostmat.
Till middag brukades ofta ka saltt kött,
eller stek fläsk köll och ätes o. d.
Till kväll korngröns gröt o sill.

Insaltning av fisk

Här ett gammalt sätt att salta fisken, användbart för gädda, aborre, kraxen och ål. En del av innanmätet nedanför huvudet toges bort. Fisken får ligga i en balja med grovt salt 8-12 timmar. I ett lämpligt kärl strös ett omkring 2 cm tjockt lager salt i botten. På detta lägges fisken med ryggen ned. Slumret skall noga strykas av. När ett varv fisk är nedlagt, strös ett lager salt 1-3 cm tjockt ungefär och därpå fisk. En tallrik med tyngd lägges på, kärlet överstänges och placeras kallt. Det betyder ingenting om olika fisksorter saltas i samma kärl.

Rätter av fisk.

Färsk sill utan peth. Den färska sillen är ofta av en fin kvalitet, varför den borde användas, när någon möjlighet därtill finnes. 1 kg sill 1 msk salt. Sillen rensas sköljes och torkas samt ingrides inuti med hälften av saltet. En väl utgudden stekpanna sättes på svag eld, tills den blir något uppvärmd, då sillarna läggas. Pannan får fortfarande stå på svag eld, och sillen vändes efter en stund. Vändningen upprepas ännu två eller tre gånger och sillen får steka tills den är färdigstekt. Den upplägges då och resten av saltet strös över.

Stuvad klippfisk.

2 kg klippfisk, 1 lit. vatten, 2 msk salt
1 msk smör, 2 msk mjöl $\frac{1}{2}$ l och mjölk

ACC. N:R M. 12251: 11.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

11

Peppar, $\frac{3}{4}$ lit potatis. Fisken sköljes
bultas och får ligga i vatten ett dyg
var vid vattnet byts några gånger.
Därefter upptages den, befrias från
skinn och ben, skäres i bitar och på-
sättes med kokande salt vatten. Så fort
fisken kännes mör, upptages den och får
väl avsinna. En sås kokas av smör
mjöl och mjölk, fisken och den kokta,
skalade i bitar skurna potatisen läggs
därefter stuvningen kryddas och får
koka sakta omks. 20 min. innan den
serveras.

Hvit fishsoppa

Fiskbened, ben och fenor. 3 liter vatten
1 msk. flott, 2 msk risgrön, 3 msk mjöl
1 bunt persilja, 1 litet blad, muskotblomma
1 lagerblad, 3 mjölkbor, en rödlök, 1 purjol,
1 salleri, 1 mosot, 12 pepparkorn

Till fishsoppa kan användas: Sänga, gräsk
Strömming, horngädda och torsk

Benen huggas sönder och tvättas. De
sätts på elden med lite salt i kallt vatten.
När det kokar upp, skummas moga, sedan
iläggas kryddorna, och de tvättade och
sönderskurna grönsakerna. Detta får
koka 1½ timme. Då silas soppan upp, och
nu kokas flott mjöl och mjölk och vispas
i. Soppan får koka ytterligare 15 min.

Kryddorna och finhackad persilja tillsätts,
samt risgrönen, vilka kokats för sig.

Breen fisksuppa.

Samma tillbehör, som den reita fisksuppan
utom mjölkor och meesbotblomma.

Mjöl salt och kryddor blandas, lökarna
och selleriet finhackas. Pottyren upphettas
och däri brynes lök och rötter. Kryddor
och mjöl strös över. Bocket lägges på
5 min, men rötterna får ej brännas. Vi
slås det kokande fiskspadet i persiljan.

Suppan får koka omkring en tim. Den
silas, ris-grynen laggas och de fint skurna
morötterna, vilka kokas för sig

Strömmingsoppa

3 liter vatten, 1 kg färsk strömming, 18 potat-
isar, 3-4 morötter, 1 persiljölök, 3 lagerblad
16 kryddpepparkorn, 3 msk. salt och litet
veternmjöl. Rötterna skalas och sköljas
de skäras i skivor och sättas på elden.

kokande vatten. Strömmingen rensas och skäres i 3 cm. breda bitar, de läggs i soppan, när röttorna kokats nästan mjuka, tillika med peppar, salt och lagesbassblad. När soppan kokar upp, bör den avredas med lite vetemjöl och sedan koka i 15 min.

Att röka böckling i vudsgris.

Strömmingen sköljes och torkas av i en långpanna lägges torrt klyppt enris. Däröver ett galler av trädnät, böjt så att det bildar ett platt tak en handsbredd över långpannan. Gallret penslas med lite flott. Strömmingen lägges på pannan sättes in i stekugnen (kall). Enriset tändes och luckan stänges. Om böcklingen ej blir färdigrokt med en sådan rökning, lägges nytt enris in och rökningen upprepas. Fisken är färdig då skinnet lätt lossnar.