

ACC. N:R M. 12266: /.

L.U.F. 87.

Fiskmat.

Svaren avse bondehushåll.

Av de olika fisksorterna benämndes sill samt övriga fisksorter utom torkad s.k. julfisk med sitt egentliga namn. Den torkade fisken, lutfisken, inköptes i någon handelsbod och tillagades med mjölk- och smörsås och åts med senap och salt. Lutfisk åt man endast julafton, nyårsafton och trettonafton samt någon dag efter var och en av dessa, om något blivit över vid resp. måltid.

En viss färsk fisk, troligen torsk, skulle ätas i de månader, i vars namn förekom r.

Av fisksorterna åt man helst sill, dels emedan den var mest lättlagad, särskilt i bråd tid - i regel stektes den - och dels emedan den, alltid smaklig, var fri från svårare skelettben.

Den saltade sillen inköptes på större träkärl, tunnor, en gång om året, om hösten; men före min tid inköptes den färsk omkring den 1 augusti, då Malmö- och Limhamnssillen var fetast, och hämtades då

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Luf.
87.
1.

ACC. NR M. 12266: 2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

i Malmö direkt från fiskebåtarna, då dessa vid tiden för solens uppgång inkommo i hamnen, samt saltades i hemmet.

Man åt alltid saltad sill till frukost (kl. 6 - $\frac{1}{2}$ 7) varje dag, och den färska sillen, när den förekom, åt man till middag (kl. 12) eller till middafton (kl. 4), den färska sillen nästan alltid stekt och då på järn, såsom smakligare, ehuru någon gång kokt och då i vatten med diversekryddor, såsom peppar och lagerbärsblad.

Juldagen, nyårsdagen och trettondagen åt man dock sylta med rödbetor i stället för salt sill till frukost, detta för att något bryta mot vardagligheten.

Fisken lutades först i vatten utan tillsats några dagar och sedan i vatten med tillsats av soda och släckt kalk, varefter den utblötades i enbart vatten.

Till den salta såväl som till den färska, stekta sillen hade man alltid doppa av grädde, helst lagom tjock, samt potatis och givetvis bröd - en ganska läcker rätt.

Vid stekningen mjölades sillen och stektes i flott.

2.

ACC. N:R M. 12266:3.

Rom och mjölke smakade ej oss barn och avrensades därför trots sitt värdefulla näringsvärde.

I min barndom, då vi någon gång hade soldater eller dragoner in-
kvarterade, hände det, att dessa åto sillen med ben.

Det hände också en gång, att mor skaffade 4 st röda kräftskal,
som sedan blevo ganska vackra byråprydnader för oss 4 barn.

Färsk sill erhöll man på så sätt, att någon sillförsäljare på sin
färd omkring i bygden kom till gården, medförande på sin rullebör 1,
ibland 2, lådor sill, varav tillfälligt behov till hushållet då in-
köptes. Någon gång hade försäljaren med sig även annan fisk, såsom
torsk, spätta etc. och någon gång t.o.m. enbart dessa fisksorter.

Försäljaren kom mycket oregelbundet, ibland 1 gång i veckan, i-
bland endast 1 gång varannan månad, beroende dels på försäljarens
tid, d.v.s. om han ej hindrades av annat arbete, såsom betskötsel,
skördearbete etc., dels på tillgången på resp. fisksorter och dels
på väglaget, såsom om detta vore fritt från snöhinder, tjälloss-
ning etc.

.oOo.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

3.