

Aug. 87

1

Tänk som var

Tänk den så små Tjätens
 bekvämligast varit för
 bekvämligast, i den gamla
 Tjäten, som jag vill och
 så när den för för och som
 varit färdig och, och Tjäten
 Tjäten och en och en och
 sedan nya Tjäten, och, så
 bara och förhållanden, och
 varit för alla detta gör att
 att att den och bekvämligast som
 får vara fäst för länga
 Tjäten och köpa den Tjäten
 ochliga, och för och, och
 vara insjöer och för och
 och som och så och, och
 och jag förhållanden, för och det Tjäten
 Tjäten

Men varit är jag en som den
ej skall att ydas.
På 1840 och 1880 Talet. så
var fisket fritt för alla,
och det fiskades alltså till en
del i alla våra sjöar, det var
då ej fräga om att gå in köpa
ett mål fisk. Fisk ersattes
då ofta både i kyrkan och i
gärdens kassor, fast man i
allmänhet, det berodde på årstiden
ty på vintern kunde den ej
jaggs något nämnvärt. Det var
endast vid julen man fick fisk
om någon äkte. Till staden så
köpte man hem torrad gräsöf
och man skickade bred med
kannor, denna fisk bestod till.

Någon gästisk fisk förekom
alltid vid julen, ty på mid-
vinteren kunde ingen fånga
det var endast i fiskhamnar
där hade dom nog färsk fisk,
och dit hade en del hantverk-
ska åka med, och att åka dit med
häst tog man sig en tär lagad lå-
dan hade lats både borta och
hem, vi hade då föga betän-
samt handlat ut på landet
och hade en båt i sooken
han fere de 3 milen till Askar-
hamn en gång i månaden efter
satt sig och församling i turan-
senst kaffe å salt och kryddor
och det så de han sedan
då han kom hem till grannar-
na.

År 1873. Kom Näsjö och
"otshans" jemman till, det sårt
laddade sässan, den går västan
i kort och söder gessen, sedan
lämnar så de bilen det lätta
då blev det en liten kasten
sässan i var sak en fast liten
men ingen fisk hand, endast
satt sig och sat stömsing
och töckad gräsöj spiltunga.

När på Fisk.
Batter - Dignar - Torsk Markid
Lassa fiskar - var västan och
"kastar" - de sätter vi använde
var gädda - il. lake - abborre
sätt laxöring, siklöja, braken
det är sässan i Näsjö fisk.

Om man vinterfiskade på is
så fick man endast gädda
och möjligen abborr.

5

Om fisk som många av oss
som barn älskade att äta, var det
därför att det sålde i Tröde
och att den var beaktad av de
barnen, och den stora vattenkranen.

Om andra fisker var beskrivet
att Trödes att det var abborr
och att den sålde på söda av.

Om som konstade fisk
på 1800 talet, är okänt och
även otillräckligt, ty som fick
oss i närheten är som anmärkt
den förra, som kräftertar i
stora klot, emellan och satte sig.

Det var mycket de stora
som fänga de ty alla för
fanns det något i det av
kötta. Särskilt i det och
stora bäckar och där och som
fängas mycket lite

Fisk i kött någon
gång i salt och kryddor och
där, där, ser det ut och
äts kall. Men när de ligger
i spådet, den som är i
på det sättet, till den sig
god ett par dagar.
Fisk tar de det allt en gång, men
kall och färsk fisk och är
för dagar. Så ges det den
och saltet. Till nästa gång

Fisk lockades alltså vad
vinn eller hörd
Saltad sill blev fort här-
skan, efter gulaktig om den
fick ligga i luft utan sa-
lik, som härskan är den
ej smaklig att äta.

För 1890. talet fick man
alltså smaka någon fisk
sill ut på landsbygden
det kom visserligen en båt
att åka land med tåg till
städerna, men där tog den
slut så lastfolket fick ej
någon med. Men en gång
kunde det väl gå var i
eksjö, just som det var
kommit en båt från Göteborg.

med färsk sill, den sålde
tills från vägen efter härlöliter
till ett par av 1.50 öre
härlöliter för att få vagnen
torn i Eksjö det gjorde
att jag köpte en härlöliter
och tog med hem, den var
så genomfusen så den var
som is! jag sålde den sen
i Kilstads till omgivningens till
huvudsakligt pris
Så fort tiden frammed så
blev siller förpackad i bäckor
och det blev det fiskhandlaren
"se som tog hem & sålde både
sill och färsk och det fortgår
nu som bäst i var nya
8 Tid och alla får lite var.

Kokt eller stekt fisk var
en smaksak, men de små barn
bäst att steka, ty de små be-
stämde sig så vassa att äta.
Fisken stektes i flott på
panna, men sen stektes och så
på halsten eller på glöden
den äts alltid med värma
potatis med grädda eller sur
mjölk som sås.
Äta torkad fisk är obekant
i så fall har den varken smak
eller värde.

Den torkade fiskens var
utgående och spidbägar och om
barnes alltid ~~var~~ endast till
juletid, men de äro alla borta.

19
10
Då den skulle blötas så kops
des den i bitar cirka 15 centimeter
lång, man tog två eller tre fiskar
ut, gäddan till varje blötat =
= en bitar, lades sedan i vattnet
/ detta gjordes omkring den
9. de December, då man lagt
i vattnet en udda tagg som up-
å påströddes vitkalk samt på
hålldes lut som var ansett på
dessa, hade man sedan så hö-
tes den till lut, denna lut
påkändes kall sig värmjudda
fick nu bitarna ligga några
dagar tills den kändes riktigt
genomblöta och lena, då tagg
denn var biten i toatades ut
sedan lades den åter i vattnet.

för att dra ut i utsat-
ten, detta var en fördig
fiskjulen om som skott det
av. Nu kokades det i ett
Tvä eller tre liter ut gängen
det beredde på hur stort
skallet var, de övriga litarna
kokades sedan med som under
kallguden och till nyår och
vår väderst kallt kunde de
ha blödd fisk ända till 15
dagarna om den värdades, ty
de sista bitarna kunde
sättas på "Kokningen".

Bitarna tvättades och lades i
kallt vatten eller nytt och vid
Kokningen lades salt efter smak

Nä som var kokta så lades
den uppå fot att rensa ut föt-
tern och lades i små biter
soss sossiga velle kallt dela
ut sig själv från liten bit
dett som den föskade lades i
skålen. Såsen koktes av
mjölk och smör rågat krydda
med såsens kokning blandades
med beredd fisk och uti
fisk ätningen så fick man kry-
dda efter smak med maten
eller smör, potatis, den äts
vanligen till värmt potatis.
Den fiskrätt kunde ätas
med ^{ägg} som helst i veckan
att de inga vissa dagar men
det blev vanligen mindag.

Några vissa dagar som
man skulle äta fisk eller
icke äta, är obestämt,
när man åt då man fick
något inte, när man ha-
de ju alltid den satta sillen.
Men till julen som
nämnt är så skulle det alla
tid vara lutad fisk, om
om det gick att få hem
någon från staden, när
på vintern och sommaren, då
det var väntat. Kunde den
ej fås ty den tog fort
skämma i bukade, ty på
landet fanns ej fiskläsare
för övrigt var det arbetet
att sköta den är därtilligt.

Fiskköppa och obokant.
 Recept på sådan har jag
 aldrig hört, men så är
 annars till att ~~fiska~~
 och som var vanligen mjukt
 och söt så i smaken och det
 var spacet efter den kaka
 fisker, i sösen blev dades
 den kaka romen, som det
 fanns någon den kassades
 sönder och vispades i den
 kaka de sösen. Kryddan var
 smaken tilltill. Till lades
 i kanten den så fiskeraktet
 som tog efter kaka och smak
 somliga i och läger ladd
 och kagel spisar.
 14 Björken användes aldrig
 från fisker.

Fick jag 1882. jag var då 16 år
i år. söndagen till att sedan
där var på gräns till Helsing
där var backstaden med spå-
karnas. Här skuldt jag stor
den gamla staden. Söndagen
är blädder vid sjöstranden
men den en gäst som heter
Eriksson och den är mycket
fick jag sedan mästaren kalle
kalle, och som till en gammal
Helsing och den nu var han
sjätte öar 60 år, han hade
5. många flickor. Altså i yngre
den yngst av barnen det 6 te
var en pojke han var ett år
Så sedan Madam fick sjätte
sta. Han var i Helsing

innan jag kom dit, och
han följde släggen hättan
en en tras klädd gärr, så
släggen skada de hon mig
förr. Ty slägan var för stor
och jag var för liten i sig.
Bland alla väslers
goda egenskaper så var han
en god i märgisk fiskare,
vi fiskade litet på morgn
i skent på Kråken, och
tag dagligen sölet i sjön
i vi åt fisk var dag i
olika tillredning, och det
gick åt. Ty vi var 9 personer
i husvärdet, men jag blev
undantagen uttödd. På fisk
mat sadan var jag sjöare vid.

Bland andra matätter så
hade Susselmadam (penn) för vana
att baka silbollar. Till middag
var gästerna båkade bröd, och
det fick vi alla samman i en
mjölk var sin, samt en tallrik
separerad mjölk det var alltså
det vänte värd. Till ty kullen
var tilltagen så vi skulle bli
mätta, den blev alltid lång.
Till slut ty allt smakade gott.
För när det hade kullen smakat
hätte utan silbollar. Men
fiskbollar bakade hon mycket
alltså, men hon stuvade fisk
någon gång bland skivad
potatis, men kullen skulle
ej varit med i stuvningen.

Färdig och färdig äro allmogens Tills
sammansättning, skulden och vinsten
användes ej, förskiften är
obekant förutten i utskriften som
kallas. Sändas detas sig den som
erstatte befrä.

Spjåkens lilla

Den stora satta silken har
alltid ätit en eller spjåk,
den användes på många
olika sätt, och tillredades
olika sätt, men den måste
läggas i vattnen några timmar
innan den var kladdad till
användas var den för skit.
Till potatis användes den
både stekt och kokt.

Skulle den krasas så lade
man ett papper om den
och lade den ovanpå pot.
attskall i gryn som något mör-
schoter, på det sättet hade
man fortast till och om
det var bättre, sedan sat-
tes ades har med gradda
sitt eller söt som så
klippt vill eller gräslör
som kryddan och på
samma sätt om den stop-
tas på kranster eller glöd.
Stektes den på pannan
så stektes den i flätt
och då påhändes det mjö-
lk på den som så
kryddan skivades i.

Skulle sitta ätas på Till
kalla eller värma potatis
sär renades den och skes
-kast daga av och sitta
skats i bitar och grädda
eller fiskens påskades som
sär. Knydalaras lök och dill
Knydalaras var ju en smaka
sak Ty alla gillade ej lök
och så fick den Tillbätta
den sjölv.

Knyddsil

Den renades och lades i
vattnen en stund, sedan
togs skummet av och man
tog av henen, i lågorna
skats i bitar, lök hakades
och skedades varat dill eller

såg at persisija å pejsan
 kändades, silten gresset
 stegarna sades å om kätt
 utspad ättika. och lite
 socker på bänken, ättikan
 hade ej bär för sig.
 sådan silt sattes till
 sörsgården

Siltsåren.

Det sattes ofta silt till de
 fattiga hästerna så fick den
 en värdig vilde till silt
 till påfäst, även så såg
 sådant på bär vi det i mitt
 hus å flera andra, jag
 var då i ett stort skov i
 när glömmen, så det det
 var, kan ej ä änder på ut

Starkt, färs ej i värre sjöar
men däremot fiskolja, den
liknar strömming men är
ädstan berfri, den kan
stakas eller kokas.

Fisklever

Den är ädstan okeant, ty
den var så små så att den
användes aldrig, det var
redast fisklever ty den
är rätt stor, den bandas
sammans med lösenstreck
där är okeant.

Fisköron användes aldrig
den smår, liksom lever, ty
sådant äter aldrig rätt, eller
okokt, det används för att
samta, och det var ej någon mat.

Fisk var ingen fattigmans
mans mat, ty den hade ej
tid att söka bort så osäker
säkerhet som fiske då den ej
var yrkesfiskare och hade
ska och redskap hade den ej
räd till, ty det blott en
kort tid, på vintern då fisken
lekte som det lövade att
fånga den och då drog den
vanligen ut det gör bäst
vid motdragning fick den fle-
sta sår till fisk.

Fisk var gästbjudaren
bäst sålaren, ty den gick ej att
fånga när man ville ha den.
Ty det var en nödvändighet att få
en gädda på isfiske på vintern

Ty som sagt det fanns då inga fisk-
handlare då kände i städerna,
och kände jag mig lit men
kände det någon gång att de
hade fått någon sorts fisk
mätt på skumaren vid något
gästbudy så kändes den och
sprakades till på fat med
silasas till fotet gick föddes
ordet runt ty då satt alla
gästerna kring bordet, efter
frukostet kom den stora
stopplaskan gulle två glas
ty fisksuppen fick vi saknas
den fick var och den hålla upp
åt sig sjöla, och så jag fick
med ett frukförhör i skatt.
i kråkskutt på 1840-talet
har jag glömt.

ACC. N:R M. 12441:25.

Under vintern 1868 och hvar
året 1869 så svingades folk
att fiska så mycket som kunde
med genom en ihållande
färd i sagliga saltströmmar så
sinnade många små mårar ut
så att fisken dog och man
kom ej ut till vatten.

där för dog även halskapen
och många fick slakta djuren
för att slippa se dem dö
sär i svarta isar, genom det
så kunde många få lite
utnagerat kött i stället för fisk
ty i mars året 1869 talat så
kunde man köpa en parad köf för
5-6 öre. Köfarna var stora då hade
man kött ty det såldes ofta
på kösterna, då behöfdes ingens

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

25

konstsaltning av fisk för
mer den kunde ligga i salt ett
par dagar som den var rensed
inkekning av fisk.

Hack man mer fisk och som
gick ut till ett mål så
kokades den in i salt och
kyddor, då den var kokt
hölles den upp i fat och fisk
kallades i spadet, den äts sedan kall
med tillsats av ättika och så
äts kallt. Som inkokt så var
brunnen gädda och ät. den bästa
Byta till.

Det förekom också att någon
fick in till någon stad och
köpte en hel tunna saltat
och den byttes sedan bland några

Som hade råd att vara med
Bytet Tillsåg så att den vägen
och lades i lika stora höglar
Sedan skedd en opartisk som
ej varit med vid vägnings-
den utpekade höglarnas delar
at var och en, på detta sätt
uppsåg aldrig några teister
Mellan den sedan byttes
laken genom skopbås.
Sedan delades fraktkostnaden
lika, och bytet så blev det
lite kaffekobas, kanske en sup
till det. Ty det var nästan
vanligt vid att kopagöra
och suppen kostade närmast
allt och därtill var alls
= Tids sijnad god.

Fisk

ACC. N:R M.

12441:28.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Som förtäring.

man önskar att ha
Fisk anses ej som kraf-
tig mat för en grov arbetare
och som förät något man fick
der så sällan då man skulle
fånga den sjöls, men är
den dagligen tillgänglig genom
de många fiskhandlarna som
äro omkring med fiskbåtar,
och jag tror att allmänheten
köper mycket även uti få-
renhet, ty den bryr sig väl
inte sått goda färskhet som
då man tar alla hade, sådant
finns nu inget att få ty om
här. Bönderna inget farbror
sedan som fick förhöjda att
att bota sina skogsbarn.

28

Salt Strömming
Den köptes från Linnman lika
samt den satta salten, men
den vägs ej utan den bakte-
rades i kast och vägs i kast
och 4. st. 20. kast och 80. st.
det kallades i. val. Priset var
1 kr. 15. skilling, eller 28 a 30 öre vadern
för många kila bet jag ej
då den aldrig vägs ab.
Dessa Strömming var mager
och fräsch och bakt salt.
Den färes i sjökl som
lars i den, den användes
alltid, Strömmingen kunde
lätt baka antingen stekt
eller kokas, men den svästa
vatten skagat först

Sillsalat.

Denna matjätt användes ännu
i vår tid, men är fört, silten
kortes, de flästar i ugnen togs
bort, så kortes rödbetor och
potatis, dessa bakades i små bit
och så blandades detta i silten
sillsammans, och ägades upp i
kastor eller gryta, under
omrörning, sedan pådes det
upp i form att kallas, då den
sedan kunde läggas upp som
en sylta på ett fat.
Den silte eller salta stövning
som här för användes måste
vatten drögas först.
Fisksalat, av färsk fisk, är
okänt, det användes ej, och
jag har hört.