

ACC. N:R M. 12510: 1-3.

Landskap: Småland ..... Upptecknare: Oscar Karlsson, Alghult  
Härad: S. Möre, Uppvidinge Berättare: " " "  
Socken: Madesejö, Alghult Berättarens yrke: fönsterglasblåsar  
Uppteckningsår: 1953 ..... Född år 1879 i Madesejö

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Liskmat. s. 1-3.

LwF 87.

Lof 87.

1

Om fisk råttor med jag ej så värt mycket. Stör i orterna var ju folket nästan självförsörjande med fisk, då varje del i ett hemman, hur liten delen än var, vid handväteriet tilldelades fiskerätt såvitt angår i en tjä, göt eller så och bäck. No fisk som fångades var ålen och gäddan förnämligast. Ålens skinn användes till band mellan slagans "drummet" och "handvass" och köttet användes mycket förnämligt till som gäddans. Även alborre och mörk kunde godslagas. Användningsättet för samtliga insjöfiskar var med kokning, men även, vad ålen beträffar, kokades ibland för lagring. Dessa fiskslag kunde fångas nästan hela året om, åt dock förnämligast på våren (i s. b. ålkrisar) då "flöd vat-ten" var dröfligast och samma årstid gäddorna i "leken". No sallsjöfisker var makril icke så mycket användt ty folk trodde att makrilen id dronkrasade sjöman och annat folk, särskild då i krigstiden. Fekning och eller kokning av fisken var i dessa orter kunnigast. Rab och ullfiska. I två orter härken fisk var ej "mat för folk" rades del. Kokning av all slags fisk var mest vanlig i dessa orter.

Salt sill stektes ibland på gjöd, men oftast sås den  
"spisken" med skimmel på. I många hem skars sillen i små  
bitar och "lades in" i vattenblandad ättika och rödlök. Så  
tillagad var den mycket opförlig. "Luvad" sill har jag inte hört  
talas om i dessa orter, ej heller att kokad fisk äts utom att först  
uppmjukas så som fallet var med "huffisk" vilken av alla  
hus håll användes vid jultiden. Denna slags fisk lades i vatten  
med vanlig spisaska, hälet av björkved, anbringad på skivorna. Denna  
fisk skulle vattenliggas på samma-dagen den 9:de Dec. för att kunna  
bli färdig till jul. Äts med salt och svartpeppar till. Om fiskutering  
vissa lider förtäm "huffiska" vid jul vel jag inte. I vanliga fall  
ät man oftast sill till potatis, men i fattigmans kök ingick  
sillen i västar alla måltider till o. m. kaffe. Dock ej till  
"doppa". Någon slags fisk inbakad i bröd har jag varken sett  
eller hört talas om. Däremot inlagd i krosskakor förekom,  
särskilt bland de fattiga som inte verkade hålla "huffiska".  
Plockfisk vet jag inte om, som även nämns användes sill  
i många hus håll på många olika sätt.

ACC. N:R M. 12510:3.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

3.

Av skaldjur användes kräfter, mest vid höstfest, av de som  
hade fiskeätt i de sjöar där det fanns kräfter. Till mat förekom  
oftast sillen, annat än vid höstfesten av fiskesken, får  
och vid julstiken svin, som fårskt, utav som sallat. Fisk  
var nog på bordet varje dag i bandens. Tilldammor "byttes" ofta  
mellan byalaget och tilldammorna hade med sig var  
sitt bäst till "bystället" och en man ur laget tog 4 st sillar åt gän-  
gen och kändade dem i tur och ordning i respektive bäst.  
Sillen köptes ofta av ortshandlaren, men köptes också från slaktar-  
na bänderna "varit åt slaktarna vä bräddat", d. v. s. virkes fara