

ACC. N:R M. 12569:1-12.

Landskap: Öland

Upptecknare: Amelie Nilsson, Gårdby

Härad: Mörkleby

Berättare: " " "

Socken: Gårdby

Berättarens yrke: hem. äg. hustru

Uppteckningsår: 1953

Född år 1873 i Örn. Ålebäck, Gårdby

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Fiskmat. s. 1-12

Luv 87.

ACC. N:R M. 12569:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Luf. 82

1

Öland och särskilt trakter där jag
bodde var det föddet mäste hemmans-
ägare och jordbruks arbetare som
lidhade sjöbruk. Man fiskade mäst
om somrarna. De långa vintres
kvällarna använde man till att
laga fisk redskapen och att sätta till
nya. När så sjön blev isfri vid
kusterna satte sjöbrukarna ut sina
redan på de platser som de brukade
bräda. Man använde de två sorters
garn att långa villen i gärgarn och
pappgarn. De fisksorter som mäst
fångades vid våra kuster var stjärn
mång torok som man mäst fångade
med brok fast satt på snöre.
Så brade de flunnorgarn som de sat
te ut inne vid land de var på 1880-1890

1

i våra trakter var stämningen
 dem var vanligt pris av 25 öre
 vaten på somrarna och 12 öre när
 de var gott om dem fram åt som-
 maren när de blev mera gott om
 dem. Det var bra för den fattiga
 befolkningen som insattade stora
 tunnlar med olt att ha på vintar-
 na och då de fick bra med ~~de~~ olt
 kunde icke göbrakare tjäna män-
 ga valar om mormarna med att
 plöja den av garren. Jag hörde
 mina föräldrar säga att när det var
 ont om bröd så lade man in sill
 i ungarna och sedan kunde man
 äta den utan bröd om vintarna
 köpte man sillen på potatisen när
 man köpte den med skaten på

Om somrasa hade man sammans-
vispad mällan gräddde med i vispad
gräddde och om vintersa mjölk
med äredning av vattenmjölk smalt med
Om somrasa när de blev gott ^{midvinter} om
strömming passade ofta besökningen
på att fånabätsarna av skötselbasen
och så fick de några villor till fisk
bete och så sadde de ut och kunde ge
en fter middag fånga många fisk
med krok och . och snore fisk
man rik fångst av fisk saltade
man en hel del att ha till potatisen
på vintern även var saltade d.v.d.
saltade lite band sammans två
och två med kött vidan ut och hängde
upp den på snören att torka i solen
Dessa betadex fram på vintern

Man lades den gues i lut och an-
vände den som lutfiok vid jut.
När man hade blå lunder var de godo
att tugga på en välsmakad fisk torst.
Om basarna fängade man gäddor
i bäckarna man hade då en krot
på en lång stång kallad joster.
Att fänga den gues fängs krosterna där
hade man sina git broar läng
sina ägor och satte där ut sina ^{nyor} århorn
man När det var out om vit hade
de en del ställen där de fängade mast
som sedan användes för att sätta
på kroten när man fängde fisk på
krot då satte man varken på kroten
och om man kunde napp drog
man åt sig onöjet

4

14

ACC. N:R M. 12569:5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

5-

Gedan man nu fångas fisk på
sevor som sättes ut i sjöarna på
eftermiddagarna kan man få böjda
fisk så snart isen släppts ~~och~~
husterna och sedan hålla på till
långt fram i på hösten.
De fisksortes som så den mest
vanliga här på orten var strömming
torst ål och gäddor om vintern
tills framåt 1890. Då fångades
flundror på där förut avsedda garn
nu fångas de mest i ångarna.
Om torstiken sade man att den var
bäst i månader som hade 2 i
stavningen på namnet såsom Januari
- April - September - December. Det fanns
en del som aldrig ville ha åt månader

V

ACC. N:R M. 12569:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

6

att dem åt av haddarna av jure
som drucknat och drunknade
människor åt dem även. Jag har
hört att de som hade något själv
dött ju kunde lägga ut de - vid
spötskanden och fånga åt i det
Jönns barndom var torrens en
en allmän rätt vid alla kalas
så vida de var möjligt att få köpa den
som smörgörsätt serverade då först
då åt eller åt och sylta vid jul
pressylta av gris och på sommarsen
sylta av halv. bordet var dukat
med tre tallriken till varst bevert.
efter smörgösen kom fisk och potatis
fisken var ~~ett~~ kött av anlingen fiskopa-
det med bakade ägg eller mjölk smet
och avredning av ~~stark~~ vete mjöl

VI

ACC. N:R M. 12569:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

7

med anredning av vitemjöl och
smakbättring av smör
Så som köttkätsna stek med pota-
tispasser köttbullar med gudding
soppa med av saft & eller mj-
por med grädde och så ända in
på 1900 talet ungdomarna. Även
kallad mandelkalla med lingon
eller fruktkräm. Vid jul var de
de vanligt med lutad
tingen då gräset spållänga eller
rothaus På somrarna var de
vanligt med fisk och potatis som
försätt vid alla hjälpar T. m.
Höslötter Täckhjälp och körhjälp
samt råglötter hjälp. Min farfar
som var fiskare fick alltid mat i
gärdarna och var de ont om fisk fick
han 3 daler föroren d. v. v. 150 öre

VII

ACC. N:R M. 12569:8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

8

Infästning av sill för vinter behov
fram åt slutet på iot månaders be-
håll villen bli mera riklig den
var då mera passande för infästning
Sedan den bänsoats och sköt lyt en
gång fick den avrinnas en stund
sedan tag man med bägge händer
na jupen vis i tunnarna som måste
vara vassare och fått stå med
en lag något djup. Efters 2-3 dygn
sköljdes den upp i första salt-
ningen som kallas den blodtärning
och vassaltades sedan villen fått avrin-
na plockades den ut var vis i
tunnarna med boken upp och mätlan
varje varv ströddes salt. Gådde
vi in en fjärding kryddad denna
skulle ej sköljas eller blodtärnas

VIII

utan att man tog den i huvudet
och strök av fjällen med händerna
den nedåt. Tades direkt i fjäl-
längan med salt och kryddor. Fjä-
llan varje var kryddor var krydd
peppar lite vitpeppar och lager bas-
blad. . Fjällen saltades två gånger
blodlakning och var salt ring.
och äter saltades även två gånger
och de gamla under taggubben nu gick
vort och de blev var om arbetet folk
blev anordnada med fisket och på
1900 talet var de blev ett fåtal bönder
som agerade sig åt fisket under det
fjället värdskapet blev spörsmål
mycket dyra så enkelt som hade sina
gamla villgar hängande på vändarna.

ACC. N:R M.12569:10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

10

Tog man dem och sålde dem till
dem som annu höll på med göbruket.
Där fadern hade varit göbruke-
var de nog en av söner som tog
vara på fiskeriedskapen och ägnade
sig åt fiske. Någon gång hän-
der det att någon lånar en bit
av någon fisk och ser ut på en fän-
ga snöfiska omkring 1940-talet var
de en sådan mängd fisk så man
kunde fånga så mycket man vill.
De fiskare som ännu en och annan
fiskare längs kusterna. Vad man mest
köper är strömming. Torolf fiske ständigt
och så till. Vi gamla är förvånade
över nutidens höga priser. Gyllen kös.
Tar nu 1.50 på kilo. Torolen 2.25
Gå på näsarna ande är det g. fäddmansmat X

ACC. N:R M. 12569:11.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

11.

Den torbade fischen blöttes för an-
vändningens den fick då stå i
kallt vatten två dagar om man
använde den lutad var de mest
om man hade den via yulen.
Om man hade fisk använde den
den mest till middagar och då med
potatis. Man hade den en hel
brotunda dagar. På somrarna
hade vi födet mesta till söndags-
middag min fläsk var sjökrutade
behöll fädet mesta så vi hade
fisk till söndagsmiddag vi hade då
gräddvår och en fläsk till efter-
rätt. Fram på vintern åt man
färs satta i ett saltat fläsk och
torbat fäsk som spise mat man
då skulle de vara så långt fram så fäsk
hade gott över det.

XI