

ACC. N:R M. 14279: 1-46.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: Småland

Upptecknare: Anna Nilsson, Försbult

Härad: Årlanda

Berättare: " " m. fl. se uppt. bl.!

Socken: Döderhult

Berättarens yrke: f. d. älderd. hushållsförest.

Uppteckningsår: 1957

Född år 1875 i Ekatelöv

Fiskmat. s. 1-46

(uppg. om sagemän s. 1a - 1c.)

LUF 87

FärhematFOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Burf 87

Medelandet om vilka hushåll anrättningar
gäller, sker efter hand så fort de flyter fram
i uppt. Där så ej anges var det ingen
Målnad. Här har vi så god som aktiv
hast den vanliga svenska benämningen
för fisk, således kallas tork för tork, och
inte för fisk. Endast torken har
en. — Allmogens namn, den har kallats
Ol-kursa (i Västmanland kallas den "Öla-kurs")
Såväl bränsle kallas "flingor"
"bränsna-flyor" eller endast "flyor" = "flick".
Som Döderhult är hertsocken
har vi både saltjö — och sötmatten
-fisk här. Efter som det finns och
har pennits mängder av småjöar här.
Vilka ligga inprägnade mellan de

Berättaren f. d. älderdoms herms-
föreståndarinnan under tiden 1912 - 1922
i Öderhults älderdoms herms, gifte sig 1922
med en lantbrukare, och var således lant-
bruker i en del af hennes död 1934. Har sut sedan
nåttåt inom denna ort, och blev redan
1912 väl förtrogen med allt som tillhörde
det gamla folklivet. Mitt intresse för detta
har jag i arv från flera generationer.

Genom god gemenskap med mina släktingar
har jag på älderd. herms, berättade dessa
dagverks torpare, feikare och hantverkare
med glädje för mig, om sitt och sina förfä-
ders liv. Därför kan jag lämna
reppgifta i de flesta fall mångsidigare
än vad en - två enkla kan. jag vågar
därför ta på mig ansvaret att vara
berättare åt arkiven.

ACC. NR M. 14279:1b.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Uppgift om berättaren till sid 8+9 här.
Adolf Karlson hemmansägare till Kvernå
Mellan gård, född där 1877, liksom ^{dömd 18-24} hans fader.
Begge var yrkesfiskare. Sedan några år har
en son till Adolf Karlson övertagit gård
och fisket. Obs! Även Adolf Karlsons farfar
har ägt gården. Berättaren är en geman-
hederlig fiskar-bonde, som ^{nu} lemnat andra
goda uppgifter om folksläkt på ön Kvernå
i äldre tid, åt upptecknaren, som vistades
där tidvis, sommarne 1945, 1946, 1947, och för
uppteckningar åt W. G. L. A. Än en del
uppgifter saknas fr. Kvernå i denna lista
om "fiskemat" beror på att jag aldrig tänkt
på att fråga honom — just om de frågor
som ges i ~~den~~ frågelista nu, men jag har
nu, under arbetets gång, uppsökt myd berättare
som gett en del upplysningar härom.

Och de uppges här. Obs! För att kunna
lesna så freeständiga uppgifter som
möjligt till Arkivet måste upptecknaren
resa ut både med buss, taxi och motorbåt
i Hårgården. Och söka upp berättare
här om vintern försvårar dessa resor, här
jag medan jag väntat på isfria vatten.
Men när såd jag slutat förut här span
denna ort, men så en händelse fick jag
akta om en annan sagesman som
bott ej långt från Kumla under 67
år. Denna berättare = sagesman omtalas
här på särskilt blad, förut om
den 24 mars har jag efter mycket möda
kunnat träffa denna gamla
fästas hintre, en synnerligen vetal klot.
Och i mycket erfaren person. Ja, han
är ett verkligt fynd, med en erfarenhet

skogsbarnerna bergem. Och de flerta gamla
barn är förlagda vid någon sjö, har
man alltid fiskat mycket här. Fiskeri
har varit en viktig bestånds-del av meten.
Ty denne kunde de flerta — även de
fordlösa och — arbetslösa, gå ut, och
med de primitivaste redskap skaffa
sig, keelt för intet. En del av de fisk-
slag som efterträgas i litan förkemmas
ej här vid Halmars sund, varken makrill
långa eller piggar. De långt möjlig-
licheter fanns fiskade Döckerhuets bo-
na gårdar, Ruten köptes av skärgårds-
händlerne, vilka oftast hade ett litet jord-
bruk som huvudsäkring, samtidigt
som de fiskade. Torsk och sill
= skärgårds-sill var det som mest
köptes — och såetsjörn.

Ingen bestämd regel vad slag fick man
skulle stå vid vissa tinfällen, det berodde
hell på vad slag fick man lyckats på,
men givetvis såkte — den som hade råd:
än på den bästa tin hösterna. Gårda fanns
dock oftast året runt, likaså sill. Den
satta sellen ansågs dock som vardagsmat.

Turk: ansågs bäst under den kalla vintern,
men i sommaren ansågs de "meir gode",
och många påtorde än det värste mat i den
särskilt under det månaden, men just under
denne månad var sellen bäst (seu = skogsgårds-
stämning) den fångades och så mer blå.

Minnesmärken om vår fjken har bäst minns enger
om man man räknade redan vid kyrkdelsmäns
= 1. febru om den mängden man kunde få på hösten.

Mild vinter 1. febru: stänkades de mycken till
3 vid Läckelsnärse. Met råder

vid 1 Januari = Hymdelsönens kallas "Hymdels-
-mässse - Mell (Mild) — ger Mellab.
mässse. Säll. Också Hymdelsönens
Mell — ger Mellbells mässse säll.

Ålen, ansågs då, som nu, bäst på
hösten, den var mörkare än färgerfärdig
i köttet, den s.k. "Ör-ålen" var ljusare
i skinnets och magrare, men ål:en
alltid högt uppskattad.

Ja, det fanns kräsmagade personer som
ej åt ål, dels därför att det påstods
att ålen sötvatten ålen varit i händer
och ätit av de många druckna des
lika dör, (tron är bekant även i Västend.)

Vad för örrigt benämning på
på t.ex. Bräken, Mört, aborre beträffa
så kallades de med ett gemensamt
namn Vitfisk. Långa sär-

Särskilt kända, hade snickarna mot den
halsfeta ålen, emedan de ender dödade
-det och rensning = flåning av ålen, klotris
fått kämpa med denna: reglervade fisk.

En och annan ansåg ålen aut för lik
ormen = "menniskans evigaste fiende"
och trodde som sägnen lyder: att i Ryss-
land äts ormar, de kallas där
för "back-ål", därför kunde släktkamen
— förs att njäla på det mata: börja
tala om den rikliga "backålen", då
fick han ören den del som anses för
andra. — ja, "knepen är många säger
ordpråket". Att fisk anses vara
bäst strax före, eller i början av lek-
tiden. Bäst anses de fisk-sor-
ter som skruade de små förargliga

benen som fanns i fiskhålet = fileerna
dessa små ben var ytterst farliga, Om de
fastnade i halsen, det var i så fall bakt
att äta ett stycke grovt bröd, tugga detta
"issa" och svälja. Dessa tag nämligen
bort fiskbenet. Abborre, var trots
sina många ben antot säker, skrä-
abborren var i regel fetare än den från
Sötvattnet. Gäddan, tyckte oss om,

Från Varend är det välbekant
att i ett gäddhuvud finnes en freckam-
lig likhet mellan benen i gäddhuvudet
och av den tortyrredskap som användes
vid järn pinnar och korsfästning.

6 Detta stämmer också. Vena som
vill kan själv undersöka t. ex. ett gädd-
huvud på 8-10 kilo och skall utan
svårighet finna i både krossen och spjälarna

svärdet, ja det. 7 vanliga fall har det
 varit vanligt — i ena ända ständ en
 hufvader = "häss-bommen" skruvs äte upp gädd-
 hufvudet — ja det var ju så: öfver med den
 stora saeta slö-sillen, det var hufvader
 som var sig ett reus-hu, "med ett stycke
 vid" (= ett stycke vidhängande sill.) (i brönsle)

Stjörten på sillen sålades snarast
 och sörnst, men på gäddan var det
 motsatser; där ansågs nacken (= nacken)
 vara hårdast och torrast.

Bröken ansågs bäst på våren vid
 lektiden = när haggan blorde (blommed)

Konservering m. fisk var allmänt
 genom sätning. Vid sättn
 av endast några kg fisk — i ett urhållat
 träfat, kanske många saetade endast
 1 gång, sen fisken kensats eller sillen

håra "gällats" (endast barnen uttagits.)
Och gult skölpts i ett par vatten, men
vid saltning som gälde för längre tid
eller vinterbehov togs den efter denna
behandling upp ur denna s.k. blodlake,
som hålles bort, och om saltning skedde
sedan fiken skölpts, och väl osuett.

Så behandlade yrkesfiskarna an-
sin saluhjudna fisk och sill = (se. satta).

Torkning av fisk och sill ute i sol och
vindas skedde med både reinsaltad
fisk och osaltad. Yrkesfiskarna
bredde fisken på stenar samt stodas
som för detta ändamål lats, och
ständigt — även innan användandet
låg derest på marken, så beätas
från Rost & Rostfiskläge i Döde-
hult socken.

Lurfsik eller surströmmning har aldrig
förelkommit här. Den tid som varar den
— na uppt. gäller kring cirkelkeftet, då
var det ej så lätt att skaffa mat som nu 1957,
då fick ingen ha något särskilt smakecke,
husmoder måste vara praktisk, fanns i hemmet
torkad eller saltad fisk, och man samtidegt
lyckats fånga färsk — även om denne var
enklare mat än den konserverde, så an-
vändades helt naturligt den färskare fört.
och den konserverde sparas till festtiden
var förbi, och man hade endast denna.

Skert smakade det bra för de flesta
att då på börja äta av anstänningar
eller t. ex. den bästa stora torkken eller
salt öl o. s. v. 7 mindre karkar
eller t. o. m. stora sådana men där man
9 fickade endast till eget hus-behov. Torkar
des

fjörken genom att en björksmidja trädde ge-
nom fjörkens ögon. Först hade fjörken
fjäuats, kensats och aet "enmannamåle"
ut — och bort tagits (= lemer rannsk m.) fjörken
träuats, och om den var stor iten-kurits, från
huvudet till stjärt. Tactats mer eller mindre
efter "tycke och smaki." Hängdes nu på en solig
dag, helst där också vinden kom åt.

Den måste passas väl, vändas dagligen
och läggas under tak vid regn, blev den
våt efter 1-2 dag torkning blev den ef-
god. Den borde hänga till den var helt
styg och så torr att den "skraplade" i
t på sållet som den nu skulle förvaras
i. Sådan torkning skedde under en
stor del av året, den hussnas som fick
in mer fisk än han behövde till vänta
fångst som maken eller sonen kom hem
med

konserverade den så. Denna fisk var
mycket smittigt. Se recept på sidan
I bondgårderna fanns det oftast en
rökstuga där torken rökades en del saltad
fisk, särskilt ål. Torpare och jordlösa
endast torkade men den ål de ej saltat.

Ja till päcken Lagade de flesta av de
hade lite salt ål och äta till äggen.

Om Päcken kom så sent som isen smält
och man kunde med redskap fänga gäddor,
äts gerna gädda till frukost middag.
hade man då och så salt ål, behövdes
inget kött. Det gick bra "litte-å" =
= äls-dä-n.

Den rökta fisken
var vanligast. Man hade ej så gott
om fisk på den tiden, men ifråga om
seer, så stektes denna ofta på glödl
i den öppna stug- eller köks-spisen.

Ordet "lure-hål" okänt i denna dialekt
men ordet betyder säkert det som vi här
kallade gru-an (=gruvan) = en murad
grygg vid sidan om själva eldstaden, där
den heta askan sätades för eldstaden.
Ännu finnes reuter efter en sådan gammal
mur, just i denna by, men här stektes
ingen fisk utan det var skedde på klara
rena glöd i eldstaden. Till skilnad
från denna glödtuktö fisk och nu, kalla-
des den "pannstekt" sådant; det var
riktigt "kär" med "pannstekt" fisk, eller
sill. Spararna, och även om tank-
samma husmånar, som hade råd
att steka ål, (än denna åtid ju obetydligt
med fett) — ålen gav ju från sig en hel
del, hällde ifrån det ålfett i en kopp
och gände det att steka = pannsteka sill

ACC. N:R. M. 14279:13.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

13.

Och feik i. Feik som kimsaltats
och torhets kunde ätas utan att kokas.
Länkellet ort, användes till detta, de gam-
la fiskarbönderna på ön Brunnö kläs i
Döderhult, brukade ha denna feik som
matsäck vid arbeta i skogen eller långfär-
der på sjön. Feiken äts mycket lättmöl-
ligt, man "håll-de" (=höll) feiken i ena "hän-
na" (handen) o "håll-de" "falle-kniene" i den
andra, och skar med denna vassa kniv ut
lagom stora mens-bitar, som "stuck-s"
(stuckes) = "stopptes" direkt i munnerna,
och "tuggades" och sågs på. Till denna
feik äts inget bröd, den påtogs vara
god och mycket mättande. Således har
berättaren till det sagt att han som "like-
-väl" var bonde och yrkefiskare "flec-flec-
13 dige" gånger i sin barn- och ungdom

ätit torkad ort, som mats äck. Ingen
ät fetu: tin torkad fisk. O nej det skulle
marit ää "drubbel söj-lä" (= 2 dag sovel.)

Obs! ää fiskarbefolkningen jälvä ää
mycket. O denna fisk herodde på, dels ää
den i färskt tiutland ej var så lättsäad,
dels ää det på sommaren fanns god tuggång
på denna fisk vid en grund ute på ön
= Bruens öns norra sida, där man från stranden
kunde betrakta den — när man t. ex. om
kväarna hemtade hem "djura" = de betan-
de "fä-kräken" från sommaren. juil där
fär: ää mycket ut på Bruens ö.

Ää söt torkad fisk blöttes några
timmar före kokningen i vatten.

De fiskslag som ää vanliga ää lura
förekam ej här ää kalmar, länka
gråsej o. h. rot skär, denna fisk köptes

i affärerna dels på land, dels i stad.

Den gick under benämning "lut fisk".
Och användes mest vid julen.

Metoden var i huvudsak samma som
men blott det att äta humnödor på den
tiden gjöra luts de fisker. Det fanns
ej lutsad fisk att köpa då, det var först
längre fram på 1900 talet som man började
sälja lutsad fisk. Se sidan 42 här om
detta. Ord för om fisk se sidan här.

Den lutsade fisken

Obs! Vid rensning av den fisk som skulle
sottorkas hade man före upphängningen
uttaget lever, rom och mjölke, fisken
skulle ej blivit genomsatt om fisken ej
varit fullt uppfylld. Denna fisk-
ranta användes sedan färsk. — Läs här

15 framåt. Härken fisk äts ej gärna.

Det fanns gärdar på landet och i städer
gården där det fiskades, och äts fisk så ofta.
Alla tjänstefolk var betu åt (tyckte inte om)
att stå på plats där på den mycket fisk-maten.
Tjänstebarnen hade en kusma för att få fisk
men de verkliga barnen var betu åt fisken
men de därför kom en tid i matiden och såg att
det blev fisk till middag, så de: "Fisk!"
(bettydde vi gillas inte äta fisk nu igen)

Fisk äts oftast potatis eller
älmströbröd, men den fattige eller
andra — ja, det fanns — som saknade bröd,
ät fisken "bar-ä" (= enbart fisk). Fiska-
doppa = fisk-sås (Användes men inte alltid
se till rent recept. Tid 4 f. Ved man åt
vid högtiden då man ej hade lämplig fisk?

Ja, vid Fisk t. ex "macker" en gammal
16 Chöna, det från slöds att den höra som ej väp-

före Pärk: hon fridde inte nacke": (ja, fanns
en hana som inte ens börjat kvä (= kvada =
tjunga = men haalat skräppa (= av skryt), och
inte heller blivit röd i "hammen" (ham-
men,] så vänte man att hon var en dålig ägg-
läggare, därför blev det en god mid. av den.
Blev det hände ju ofta att husbonden eller
sina gick ut på gjädejakt och sköt
en fet gjäder tupp och kom hem med, den
skedde oftast vid "blau-skytte" på höst-
en, under alla förhållande så kunde
krappkakor kokas, det var en förnäm-
lig vardagsrätt, men den dugde också
vid den största högtid, egentligen
nog är alla "man-fäsk" här, älskare
av krappkakor, dessa bäkns som
den bästa variant på "potä-ter" (potatis)

Det var naturligtvis latfiken

som stuvades i flärkflott. Fick och
 flärk åts ej samtidigt, utan det ena
 först och det andra sen — om man nu hade
 mer än ett slags soad. Dialektmannen på
 som mycke och lever var Rännne.
 Obs.: Teiterhults-borna ställes av grannsocknan-
 na för "Ränn-melbakk" där för att de äro
 mycken fisk (Obs.: Teiterhult var för i tiden en
 fattig socken, där folket som fiskade måste sälja
 den första fisken efter torkningen, och behålla
 för egen del endast "ränn-met", d. v. s. öknam-
 met.) Plockefisk är en motsvarighet
 till värendes-borras "plocke-kött" det heter
 av flera slags fisk, som man "plockat" köp-
 tin en måltid. Benen (de stöts) har plockats
 bort. Och en arsedd säs (= fisk-doppa) har
 hälsat örer. Mycke säs ut fisk-använd-
 1 gning t. ex. annan dag, jul, morgon-mål.

Spicken saet, norsk — eller stor "slö-
sill" (bekant var den kom från] den var fetare
än den saetsade Hårgårds-sillen, som i höllet
och nästan alltid färsfränsad av en an-
näle, denna säll, jämte den feta
Norska H. sullen, äts mer än någon
annan mat till potatis. Hade man
saet säll och potatis så klara de man
sig alltid, denna säll äts så god som
alltid rå, man endast "tvättad upp"
den. Huruvida skinn och stjärt äter
strö, med änen det saet "rösmat".
Hade man den mjöcke-tår som sås var
det särskilt bra — ansågs det.

Torkad, eller rökt öl, äts också
i rått leutend men den var ju lag-
rad efter torkningen, denna äts
mer som smörgås-mat, men smörret

Var ju en lyxnara för de flerta, det
gick bra utan. Lendake som
potatis-souel har ingen sälsynthet.

Det var lake som man tog de av hand-
landen, från den feta norika, eller rlo-
rellen som upptecknaren sett användas
som "dopp" = "potatis-dopp" (omkring 1912
när jag kom hit till Dikt, men långt tid
göre såg jag det i min hembygd Värmd.
Ofta tog de den tynna ielsteennan
tillsammans med den slenp lake som
fanns på botten. Enbart grovt salt
och en mjölke-tår på det, har det be-
rättats för mig om de fattiga här på
1800 talet åt till potät-er. En
ogift kvinna med 3-4 barn här i
byn, brukade t.o.m. råkora salt-
körnen (grovt, orollet salt) som

han tuddela de barnen. I endast vatten
koktes all feik och i en st. tid. Men benen
äts på den saltade feiken, dessa hade
i torkningen blivit så mjöra att de näst
an smact samman av salinen.

Sen, kom och mjöcke tiuvaratogs
alltid, [När man t. ex. torkade feik hade
ju dessa tiuvaratagits] och nu koktes
dessa färka, i kort späd med saent.
måga färka feikar i samma gryta.

När man sedan åt detta — varmt
eller kallt, tog man en "feik-e-lil" och
lite av ^{käntan} ~~käntan~~, vilket man heit ~~färka~~
= leas t. ex. eller kom, mjöcke. Tradet
var fett och utgjorde jälv så; äts tiu
'paläter' eller bröd — av både
både och 'jordlös' (= dagakarl, hantverkare
o. s. v.).

Från Pernio berättas, att där alltid
 lemnas till de som äro torst- eller
 — som brukligt var: knäns bekäft
 eller ett par decennier före. Stora mängder
 av tiggare kom till för att tigga, liksom
 de högt torst- eller annan feikkener
 och bröd till kvämsmat. (de måste alltid
 stanna öfver natten) — ley-lagen var så,
 man hade älderman och fattigklubb.
 Tiggare var storhelätna med denna enkla
 men feta mat, värdskapet fick det
 dock ofta obehagligt — sen på natten,
 ty den förkärleken var lösande
 på tarmen, och de uttunnade "gäternas"
 hade ej tålt detta feta. Feikkener
 gämdes ej för längre tid. Hade man
 mer än som kunde ätas, gavs den åt
 22 gäsen, därför smakade ant feikkener —

fläsk från skärgårdsgrisarna tran,
eller fisk. Tran, har an-
vänts mot krark hos härlar (krark
= en slags luft-rörs- eller leingruka där.)

Bäst ansågs sältranen som medicin.
Men för människor användes sältran
mot leingsot. Sen selen utrotats i
kalmar. Bred köpte denne tran
på apoteket i Billarshamn. När

1957, är det väl säkert att någon
använder "Bämmet" som en särskild
rätt, men när fisken användas får "Bäm-
met" följa med fisken, och många tycks
mer om detta än om fisken — såklart
därför att de som barn blivit lockade
att äta det, och "Mamma" (=mamma)
har förklarat att det var det bästa, inte
23 därför att hon begrep något om inne-

Om f. vita snickeri, järn & t. b. klan dämpas
att det ej fanns ben i levern. Kräft-
stenar ha tiurvarataget, torkats och
förvarats som medel att ta bort smolk-
ar "Öjna" (Ögonen) vid användandet ha-
de kunnats i osattat smick-sent fett)
samt "stopps" in i öjna-nätet, och fä-
rmas ören, och öfver "öjna-klotet",
det är en utmärkt medel att ta bort
mark, som man fick t. ex. vid höbergring.

Om skaldjur som användes som
mat, var det endast kräftor. Dessa
ansågs mest som herremans mat, man
sålde dem och fick några skilling,
t. ex. i staden, köpte annan mat
i stället, men många åt ju någon
del men det var som om kräftorna
24 fordrat mer skilling med bränn-

Uien. Under 1800 talets sista decennier
kortade kräftorna i skilling, Gogget
på torget i Oskarshamn. Det fanns
stora fina kräftor på den tiden.

Vid gästakend brukades stora fina
gäddor, helkokta med fjällen på.
s. k. krongädda ansågs som fin fin
fisksås i t. ex. både brömap och be-
sparning, den serverade med renen
pepparsalt och smält smör i mätta,
event. fin fisksås. "Krongädda"
var gamla svår att dels servera sig
och dels att äta. Gäddan var vanli-
gen av en par kg. vikt, låg på en
s. k. "fisk-e-fat" med kumad och stjärt
hopkrandna, den var berrörlik både
förs fjällen och benens skull. Nu vara
25 år krongäddan bortlagd — som

ACC. N:R M. 14279:26.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

26.

väl är tycker många. Ingen mat blev
på den tiden så outalad under
måltiden som feiken. Man åt; det
var männen som marsade för denna
underhållning. Den skedde ju också
köjas ner med vissa supor brännien
= feik-a-supen. Äl, var särskilt

här i skärgården, en fin kalas rätt.

På Rummå var Äl kumdrätten vid aus
läs-möte-kalasen. När proten

Jonas Örbman i Döderhult en
gång varje höst höll läs-möte (hus-
förhör, där, brukade han säga, vid
framkomsten till Ö. "ja, nu är man
lyckligt och välkommen till Äl-a-
kommernas land (Rummå är en
älder känt för sin goda Älfeikl.

26 Det var för bilkenas tid som

Bränt och klockare ljöds på ål middag
i gårdarna på Rönne. Middagen bestod
av mjölk och ^{Kött} färs, med säs (dessa var
endast en tunn mjölsredning av ålspad
räkallad potatis. Hela hysen deltog i
mjältiden, ål och potatis var huvudrätt.
Älen varm.

Fattigmannens fisk
bestod av — i bästa fall kokt skärgårds
strömming kokt i kort spad och väl
skummad oender kokningen, denna
var en riktig sak för en fisk, ty jämla-
ste "sjö-räkt" Lär ha sagt till en fiska-
re: "Ät aldrig oskummad fisk (det
trunde ju en vägen slags förgöring
i vattnet) som den kommer ifrån.

Till denna kokta säll användes
endast spadet som säs. Flingsor-fior
= "flyer" (små fisk) var vanlig fattig-

vidare sarr-fien atseendet liknar
så gott som frukornligt mörkt mörkt,
fettän kärvare och torrare, berrigare
i köttet. Denna feik förklarar så rik-
ligt om ett orspråk på Dhet. säger
om t.ex. kongdom som är mycket ute
i viftens eller spekulerande afärs-män
om: "De ä må i va "levi" — precis
som Sornen. Tassa feikertem fanns
alltid mer eller mindre mängd sarr.
Men gavs den åt grisarna. Men
gav också åt fattigt folk. Lake, från
de grunda inijöarna var också för
fattiga. Lake, är ju god endast jan-
uari och december, men fick den fattiga
eller dennes småpojkar 1-3-4. Lake
så nog koster dessa och åts, trots
28 den oläcka "ör-jä"-smaken dy-smak.)

Vid gästabud på landet Önsas en-
kelt bröden = kall i vät

gellé: som en fin "smörgås-bords"-rätt. Äts i
lätta form med skarpsås, eller endast ätts.

Torik, var ingen kalas-mat, men äts ge-
na av de flesta. Tills kalas skulle den stekas i
panna och serveras kall — på smörgåsbord.

Torik anses för enkel som huvudrätt i gästa-
bud. Tvardags lag — i bra hem, där man
hade tillgång till torik, "pannstektes" stjärt-
bitarna (ofta åt tjänste-folket.) Nitechiten
kokades åt husbond-folket.

Fisk som förmening förekom av dem som njälva
fiskade, till dem som ej så kunde. Fisksuiken
måte ^{och fisk} annan förmening förekomma. Fischen som
förmening hade rensats och rengjorts, frysades under-
lättas djurdjarkets arbete, eller också sålts i förväg.

Fisk gavs ofta som värn —

gåva, av de som själva fiskade, till folk på
fartlandet, varsett kalas eller någon
låg "hjälp" (arbets-byste) en om förbruk-
et där mat bjöds hos den man för tillfället
arbetade, t.ex. vid linberedning, storkels-
beredning eller "kör hjälp"). Den fru som
brukade bli bjuden kaffe hos någon vän vid
stads-besök: gav ofta en vacker öl eller smen
fisk till detta hem. Ett ordspråk härifrån Små-
land lyder: "Gåvor och vängåvor — varas vänner längst".
Det aviser sådana ennaturna presenter.

Oles! Kvinnorna hade ju under 1800 tal-
et och — länge, inga pengar att köpa en
blomma för, som nu 1957, men en för
fiskar kunde hon många gånger skicka från
hemmet — "om i fall att": Mannen
tyckte det var onödigt att direkt gå bort
30 något.

31

Lax: var ju finast av all fisk. Sådan fanns
i Bålen och i Sundet, utanför Ruessjö
och Vid, — och i Emmån. Den var den
dyraste fisken och äts endast i enstaka fall,
den måste förvandlas till pengar. Men ej
sådan tyvfiškades i Emmån, och där-
för hände det att ännu fattigt folk fick
sig en skrov-mål på köpet, för att få
Oks! Laxfisket i Emmån — här i Dhet.
var förhinder av strandägarna.
Husman skaffade sig fisk

31 Som förut antyts var det många som
tyvfiškade sig fisk utan att vara
tyvfiškare. De flesta dagsverks-
tagare steg t.ex. upp så fort det blev
dager under sommarhalvåret, och
uttygde sina nät som kurtren

lärt ut tvällen förut, torparn hade
oftast lång väg att gå fram till skottet. Men
sällan fick smanna de han ^{dock} vettiga veta
eller annan feikredskap, innan han gick
till dagens 12-16 timmars arbete.

Hantverkare av "alla stånd" visade han
hade rätt långt till feikervallen gick dock
det, och lyckades i de flesta fall, på så
mycket som till någon måltid. Helt van-
na pojkar av "alla stånd" hade feikst: Säs-
skiet Söndags-feiket, som ett dag kabbeg
eller rent av nöje. Under 1800-talet var
ju fotbollen okänd, och alla dessa unga
pojkar som nu är upptagna med denna
sport, de gick långa vägar till feikervallen
och fångade feik som de bar hem till
sin stolthet. I regel var dessa
pojkar givmilda, och skänkta bort till

gamlaet folk i småstugor, vicka ej ysha
 kända feika. — de hände sig kati- (sitt-
 tige) Över att kenna ge, och "hjalpe" (hjälpa)
 andra. Vid Appelerens Öns mynnig i
 Halmar-sund, emid gården Appeleren i
 i Döderkruet, brukade Mörten under lek-
 den gå upp från Sætiön, till denna d, för,
 lekningen, om "vår-l-ra" (vårer-na).
 här fångades nu fin Romfyed Mört i
 "teimreis". Mörten stod så tätt att den
 östes upp med kov. Här hade pojkar
 sitt tillhåll, de fångade och bar hem i
 säckar, skänkte bort till gamle och fattiga,
 både av värbilja, och förs att visa sin
 Överlägsenhet. De samfått denna
 feik, och kunnat se den genom lekning, hade
 nu sovet i flera veckor men i gård om
 dagen. Nu är det säkert att någon

torkar snört, detta upphörde med de bättre
tidernas inträde, mera pengar för arbetet gös
än husmodern ej behöves anstränga sig så
hårt med hushållsarbetet för att tryggas
så enkel feik som snört. Vill man ha snört
kan den ofta köpas färdig vid hemmet,
av kända färdiga feik-bilar.

Tallriöfarna rodde och reglade
före 1914 dels till Staden (Birkarhamn)
och dels till Lättöter runt om denne
jag de "for" ända till Öland med sin
färdiga feik, och särskild till, trots att
Ölänningarna anses självförsörjande
i fråga om feik. Obs! att se glänsande
upphörde i många fall beror på att motorer
köjades inköpas — och att Tjerkarna
sände ut sina upphörare till fästplatser.
34. ma. Till = färdig Märgårds-vill köptes

av privata uppköpare och dessa körde sen omkring med häst och åkdon, stannade vid alla stugor emell vägen och bjöd ut, senen köptes av alla = rikas och fattiga, man såde om detta väl-ätandet att att man ändrade matredeln endast på så vis: att man serverade sill och "potäter" ena kvällen, och potäter och sill den andra.

Föröfrigt för många fiskare till Länternäs höstmarknad med sin torkad fisk, och särskilt den sålde toroken, detta var välbekant, därför "for" mycket Landsboar just dit, och köpte sat torke. Även Bleking's fiskare sålde förde sat fisk och sat skärgårds-sill där, den Landsbo som ej böt det sig satte fiskvaror till, hos hemma fiskare, köpte nu 35. här i Länternäs. Det förekom att

främlingar emellan om en teema
och så man sände brud med varandra
efter 1. lespeend (= 8 1/2 kg) saet torrk.

Trots att
var det många arbetarkvinnor villas bodde
fjärran från hägen och kvarten som gick
till fots 1 — 2 mil in till Örkarehamn
och, utom att annat, köpte och bar på
ryggen hem 1. val (= 80 illsa) hem.

Fisk var ju en nödvändighet vara
= det billiga sovel som fanns.

Tå kallast ålagille

Vid insättning av fisk antalas icke
håre från, i stället var det så att den
elaka arendjuktan höll sig framme
där för vilka man ej visa varandra
att man på goda fångster, utan
"kysladé" (= hemlig håll) det mesta.

I Torneiks gamla lag: hade man fiktet
utarendat mot kontant ersättning, men
med ett förbehåll att arendatorn = fiktaren
var skyldig låta fiktovattenägarna i första
hand ^{köpa} klycke till och till de ömtvade, till
dags priser. Det var fiktarknutrens arbete
att gå omkring i byn och bjuda ut
om dagens fiktefångst.

Än angår hur många gånger
man i weeken eller pr. dag åt fikte, eller
köt i dess ställe, är omöjligt. Man
måtte antas vad som fanns, annat
köt än svinköt förekom ju sällan
i vardagslag, dock synes det näs
de gamla fattiga berättat för uppteck-
naren för 45-47 år sedan som
om fiktern spelat en stor roll som ut-
dryggare av brödet i dessa gamlas

barn- och ungdomshern.

Såtsd, och Önen tockad fick dertusen-
des hus ofta som helst till fastlandet, i
samband med att man sålde den färiska
dagsfångiten, dock sålufördes ej så stora
mängder av den såtsd, då, men man för-
såkte ju på "acca de viss" sälja även den
saltade feiken, och sålde således ju något
halvpund eller ännu mindre från den öppne
de tunna, eller fukksälja som med-fördes.

Så gott som hela somrarna låg Pernö-
borna med en båt vid byggen i Västalla-
-viken, och sålde — i första hand färisk
skärgårds-trömming. 7 samita fall fick
de sälja så billigt som 10 öre pr. val
= 80 seclar = vikt omkring 4 kg. Det
fanns 11 åboar (alla fiskarbönder) på Pernö,
38 så konkurrensen var konvulsisk, även

ACC. N:R M. 14279:39.

om 2x2 familjer hade gemensamt luke-
lag.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

39.

39.

Matrecept på de allmänaste festrätterna i Döderhuset, kring sekelskeftet.

Rokt fisk i enbart vatten, både salt, samt några hela kryddpeppar-korn. Spadet äts som sås. Rokt fisk av alla slag.

med tjock peppar-sås, eller med gräslök-sås. Såsen: 3 fjärdelar

fiskspad $\frac{1}{4}$ mjölk, salt och kryddpeppar i bland en låge bärs-blod

som kokats med fiskens fett ligger kvar i såsen, en par — eller flera matkedlar koft-

mjölk (= siktat kornmjölk) röras med den kalla mjölken och hålls i det

kokande spadet. Tärskikt fäster man sig vid att man just här i Döderhuset har salt-

jämte så tjocka festrätter att de lik-

40. mar "doppa" (= potates dopp.)

Lam ombytte förekom att man smaksatte
denna sås med renen pepparsat eller
finkleppt gräslök.

"Glöd- eller pannstek" färdig, med en-
dast några matskedar på den vatten
på den glödtstekta, en sur-söt sås
= smaksättning ättika och socker (korient-
er i finare fall) till den stekta.

Den pannstekta färdigen äts också utan
sås till potatis, men med ättika, efter
behag.

I högt antika fall färdig soppa
på aborre, då åt man färdig den kalla
Abborren med "färdig-sås" (t.ex. gräslöks-
sås och potatis), sen fick man soppa
kristallklar med endast klemm
i, denna som efter rätt. Denna soppa
har kokats av en rik bondhustru här i Döderket
år 1883.

ACC. N:R M. 14279:42.

Beredning av lutfisk år 1900.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

72.

Gråsej, var den vanligaste fisken att "luta",
men långa och rottkär latades på samma
sätt. Fyra-5. fisker högs av på 1.-2 ställen,
meda möjliga skinn fladdes av, och användes
som klappskinn vid kaffekökning, — 1. lit stor
som en teem-nagel togs till varje kaffe-
kokning. Fiskbitarna lades nu i en
träbalja, laggad eller erhållad, var
en träbalk (begge delarna förekom),
friskt, helst mjukt vatten påhåldes, så
mycket att det stod över fisken, en sten
eller annan tyngd på-lades för att hålla
fisken under vattnet. 7-3 dygn lyttes
sedan detta vatten, därefter plockades
fisken upp och fick varma, träkålet
sköljdes och torkades ut. Ett gammalt

Tjockt lager av väl sågad björkneds-
bark breddes ut öfver kärlets hela botten,
därefter drödes en sål brunnen kack
sedan lades fukkitarna mer tät än enliss
varandra, endast en och en bit, alla med
skinn sidan upp. På denna ströddes nu
arkia, därefter en mäne kack, och så fort
igen så långt den räckte. En tynd lades
på ferkens öfversta lager, därefter man-
hövde vatten. Det ströddes itera och för-
tigt, vid ena kanten för att ej blanda
arkan med kacken, dessa båda skulle
ligga endast fuktiga de första dygnen
— luten skulle således bildas så småningom
Efter 3—5 dygn sendes vatten till man-
tieren att vattenet stod jäms med fiken
(som fynde på vatten efter som det för-
minskades,) plöckades fiken upp och

skrället (=kärlet) som fiskens legat i tömades
på en lut som bildats - Lutten tömdes i göl-
sel-staden eller i en dike för att ej skada någon
växtlighet, eller alner eller vätter som ju
fanns i närheten av stugan oftast under
vårdträdet. När trättades varje fiskhet
vål ren, från arke och kaek, härvid använ-
des en gammal björkrisviesp och flera span-
nar vatten. Sen skurades kärlet rent med en
halmrulle, sköljdes. Fiskens plöckades nu
äter i sitt kärle, en sten lagdes orent för att
hålla fisken nere, och rent vatten påhållades
så fort-forts i 5-6 dygn eller till fisken
hvar rit och fart. Fiskens svände mer i fört
vattnet, därför kanske den behövde ligga 7
dygn i detta. Husetmodern som själv utförde
detta arbete gav dagligen akt på fiskens ut-
seende och bättade vatten-om-bytet där
efter.

Det ansågs som en heder att ha fin, fast och
vett — eller åtminstone gulaktig lekfäik.

När fisker skulle kokas skreds den
i mindre bitar, knöts in i en handduk och
stängdes ner i en järn gryta med kokande,
saltat, vatten. Kokade ungefär 1 timma.

Sermerades med vit mjölk sås som
helst borde ha en klack gott fett i sås-skålen.

Vidare skulle det vara dels stekt vit — och
kryddpeppar, samt senap (man fick välja
när man sermerade sig). Fisker kunde också
ätas med smält smör — den som hade
råd.

Potatis sermerades till ja lutfisker
liksom fordrade att potatisen skulle vara rå-
skalad. Den var kemligen lite för mer
än vanlig fisk. Den hade dock kräut

mycket arbete och ontanka. För 100 år sen
var det i Värmland en standard fisk i alla

"vake-matta-gilli" (=begravningskalas)
då måste man ha den köde hemma så länge
än lutfisken blev färdig. Medde detta under
den värma årstiden kunde tiden med bered-
ningen förkortas, därigenom än man kan
fisker till en vattendrag och sänkte ner
fisket i morgon här, både före och efter jäma
lutningen.

Andra gången man åt
lutfisk (t.ex. den överhållne) brukade den
stemas, = en tjock mjölk sås tillredades,
smaksattes med salt, peppar och senap
och efter den kalla fisken källan kensats
och sändes delats lades ner i såsen, som
var riklig. För än dröja at fisken i lades
kalla, kokta potatis-bitar (skolade.)

Venlig julmat. Äts med bröd.

En och annan, t.ex. herrskap åt gröna
erter jämte potatis till kryddat lutfisk.