

ACC. N:R M. 14567:1-13.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Ligfrid Svensson, Hööv*
Härad: *Frista* Berättare: " "
Socken: *Hööv* Berättarens yrke: *f. d. vagnmakare*
Uppteckningsår: *1958* Född år *1880 i Hööv*

*Hönskedlar och andra föremål av horn.
Fiskmat. s. 7-13.*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

*LuF 86
" 87*

Luf 86
1.

Själv har jag aldrig använt träskedar som matskedar men väl har jag tillverkat träskedar isynnerhet i mina unga dagar jag tyckte det var roligt att forma till lite av varje, en vagnmakare hade ju alltid präktigt trä å alltid blev det småbitar över som kunde duga till en sked eller slev, vilket jag har gjort många, och alltid har jag använt slangbjörk som material, vilket är både segt å bastant, å då alltid av torkt trä, en sådan sked att röra i lite havregröt eller dylikt, och sedan äta upp denna mat med på tallriken är dom synnerligen lämpliga till å kan vara i många år, å ingen som hållt smak eller förgiftning som det kan bli av metallskedar. Hornskedar kan jag inte säga hur länge sedan dom kom i bruk men alldeles säkert är det 150 år sedan så länge kan jag spåra att dom varit till, och upphört så sukseriellt att användas, så de sista 50 åren har dom inte varit mycke i bruk, hornskedarna dugde ju inte att röra med i någon varm eller kokande mat då ändrade dom utseende å form å blev raggiga. men träskedan står sej både till form och utseende.

Det tog nog lite tid innan folket i gemen vande sej vid metallskedar dom blev ju varmare än hornskedarna så när dom hade legat i sopptallriken me varm ~~ox~~soppa, den såg ju inte varm ut på grund av fettlagret ovanpå men på grund därav höll den värmen länge, så var det många som brände sej om och i munnen, å då hette det tacka vill ja min gamla hornsked den brände man sej inte av. Men metallskedarna kunde ju diskas ordentligt, i motsatts till hornskedarna dom kunde ju inte ligga i varmt diskvatten med något skarpt rengöringsmedel, av vad slag det vara må utan att ändra fason å så blev dom raggiga, så sedan fick dom gäsover med fint sandpappor annars höll inte munnläpparna så skarpa å raggiga blev dom. Så i regel var det att var slickade sin sked å så ner i bordlådan i angenämt sällskap med övriga familje skedar av horn, till nästa måltid då det blev skeamät, och igenhånningsstecken var det i regel många, hornrandningen olika storlek å fason å räckte inte de så blev det en bokstav eller helt enkelt ett hack i skaffet med fällkniven.

En skummesked av horn fanns nästan alltid i varje hus-
håll, dessa skedar hade helt olika fason mot matskedarna
större nästan runda blad å bra mycke krokigare skaft
sådana skedar användes än i dag utav gamla husmödrar.
1914 på Baltiska utställningen var det Ryssar som stod å
sålde vackra hornarbeten däribland fina skummeskedar
och många andra vackra arbeten av horn, till och med fina
halskedjor av horn, för damer, jag beundrade dessa noggrant
utförda arbeten till billigt pris. Så enormt vackra arbetade
kulor i olika färgskiftningar å olika fasoner med ett borrat
hål i varje liten kula å trådade på ett starkt snöre, att med
en liten lås av hornarbete knäppas samman till en fin hals-
pyrning, dom hade också horngafflar till lutfisken. å små
pyrdliga saltskedar av horn, m. m. Kruthorn fanns här i
gamla tider utav alla fasoner å storlekar men i regel var
dessa vackert arbetade, och inte som lic eller sänkhorn dom
var helt oarbetade bara med träbotten å hornspettisen av-
sågad, med en träplugg i, så att sanden inte rann ut i onödan.

Denna sand användes ju att strö på strykspånnen som användes att sryka eller vädja liarna, under tiden som huggning-
en med liarna pågick, och denna sand krossades utav småbitar
utav sandsten som blev då slipstenar å vädjestenar tillmejs-
lades av större sandstensblock. Fjälsterhorn finns nästan
i varje allmogehem den dag som i dag är, fast mest som ett
minne blott för numera slachtas inte hemma utan alla djur
skickas till slakterierna numera, även från ladsbyggden, så
kommer all korn färdig hem både blod å leverkorn, som man
annars använde dessa fjälsterhorn till vid hemmaslacht,
I stort sett har nog detta behväma sktsätt pågått en tio års
tid, Värskedskrokar av hornfinns också i alla gamla allmoge-
hem och där dom väver användes dessa ännu, även kanmar
av korn finns ännu. I min gröna ungdom kom rätt ofta vär-
skedsknallar som ibland även hade hornskedar med till sa-
lu, men i regel var dom utgallrade så deras skedar av horn var
inte mycke att ha, men så fans det kringvandrande Judar
dom hade buntat samman 6 st. i varje bunt å där fick man

taga varje bunt som den var, och ville man ha en särskild skud tog dom lika mycke för den som för hela buntten där den tillhörde så i regel fick dom följa med alla. Så hade vi här i Flöör måk-
nad fyra gånger om året, den första onsdagen var tredje mån-
ad, och då hände det att någon hramhandlande hade horn-
arbete också men det är ju snart 70 år sen jag såg någon han-
del med sådant på våra marknader, priser på dessa hornarbete
mins jag inte alls. Här var i min skolålder två rätt stora
garverier och dessa köpte ju alla slags djurhudar och till
dessa hudar av storboskap skulle då horn och klövar följa
med, hornen sågades av jämt med skallen så sliven följde
med hornen, å allt vägdes samtidigt med huden så det var
samma pris för horn och klövar som för råhuden i övrigt, så
kokade garvaren dessa hornsaker till hornlim, så breddes denna
kokta hornmassa ut på nät vilka hissades upp så luftten kom
till underifrån också, medan näten låg på ett fuktigt golv
och höll på att stelna, drogs liksom en riva med järnpinner
över dels för längden å dels för bredden, så då denna massa var

torr kunde man bryta bit för bit efter dessa ränder som
rittsas i massan, och så buntades dessa hornlömsplattor
i önskade kilospaketor, så på den tiden fanns inget annat
lim för snickare å andra träarbetare som behövde limma
ihop sina arbeten, men det skulle rätt stor vana att koka
hornlim den skulle vara olika tjock allt efter vad träslag man
hade å så fick det röras gämt annars brände den vid å då var
där ingen hållfasthet i den, å träet som skulle limmas måste
värmas annars var det som att smita talj på träet det bet
inte alls, Numera fins kall-lim tio gånger så bekvämt som
hornlim, där behövs inte stor lärdom att använda sådan och
både starkare å tåler fucht vilket inte hornlimmet gjorde,
så nu vet jag inte alls vad dom använder hornxen till, och
någon tillverkning av hornsaker har jag aldrig sett eller
varit med om, men man kan ju antaga som en gammal hant-
verkare att dom sågade ut ämnena vilket det vara må, och sedan
kokte dessa å formade till dem medan dom var varma å
smidliga och så till sist fick det ju bli puttsen med fil å sand-
papper

Inp 87

Detta avser hantverkshem i slutet av förra och början på nya seklet då alla hantverksmästare här å anörstades på landsbyggden hade arbetare och geråller, i deras lön i flästa fall ingick kost å logi. Här i trakten hade vi god tillgång på fisk till följd av ringsjöns närhet, det kom färsk god levande fisk av olika slag minst fyra gånger i veckan och för det mesta blev det affär. Fast köttet var billigt då, var fisken ännu billigare, tillåt mej nämna några priser på olika fisksorter från ringsjön, den billigaste var Pjönen, numera kallas den Mört, den kunde man vid sina tider då den gick riktigt till, få för tjugofem öre snesen (en snes var 20 st.) denna fisk var rensmakand å god men benig men stor å mycke god ramm å mjölke var där i denna fisk så bara den, var mer än värd pengarna som den kostade, numera går den mest till minkfarmarna, där gick en fyra st. pr. kg. Sedan hade vi abboren ungefär i samma storlek den kallades då råkneabbor å betingade ett pris av 60 öre pr. snes, var den större på ett halvt kg. styck, var den något dyrare å då vägdes den, å betingade 25 öre kg. men det var ju kalas-mat

Sedan hade vi gäddan den varierade mycke i storlek ända upp till 6 a 7 kg. pr. st. och kostade i genomsnitt 50 öre kg. men där var ju mat på en sådan fisk. benen väger ju inte så mycke, och den kunde ju anrättas på många sätt, ringsjöbraxsen är ju särskild bekant för sin fina smak å i genomsnitt är den storväxt å ju större den bättre 5 kg. är det vanliga pr. st. den är mycke smaklig som inkokt kall, å betingade ett pris av 75 öre. Tillockmed en krona om det var ont om den, den fick dom sällan mer än två gånger om året, vår å höst. Siken är också en förnäm ringsjöfisk den leker inte för än på hösten, om det vill sej då kan fisharna få goda fångster, och priset var ungefär 75 öre kg. den vågde sällan mer än 3 a 4 kg. st. den var utmärkt att saltta ner så man kunde vara säker att ha ringsjöfisk på vintern, den dugde bra till julfisk i stället för lutfish. Så till sist hade vi ål å ål från ringsjön är alltid god om den är färsk saltad eller rökad, priset på ålen var lite olika allt efter storleken 1 kr. a 1.50 kg. hela ringsjön har sandbotten, därför är all Ringsjöfisk vålsmakande!

Saltsjöfisk användes inte så mycke här, då skulle man gå på torget där sådan salubjöds en gång i veckan, men ringsjöfisk kom dom körande hem till högstrappan med, å den var väl så billig som saltsjöfisken, och där var gärna lite skrock med denna så påstods att makrill åt upp människolik som hamnat i havet så det var osmakligt att äta sådan fisk, den kunde ju rent av vara giftig, och torsken dugde inte att äta utan där var R. i månaden då den fångades, och all slags flatfish skulle inte ätas förrän ången var grön då var spättan schön. Sill det var ju fattigmanskost, till frukost kunde ~~den~~ ha sill å potatis, till middag sill också, å så för ombyterskull till kväll vankades potatis å sill, och inte har man hört någon må illa av sådan kost, utan barnen var rödkindade å friska. på höstarna när sillen gick till vid kusterna kunde någon företagsam bonde som ågde ett par bra hästar å en fjäderlastvagn köra härifrån Flöör på eftermiddagen å vara framme vid något fiskeläge tidigt på morgonen då fiskarna kom i hamn med sina väl lastade båtar så kunde dom då tillhandla sej hela vagnen full av härlig Kullasill.

Som dom i sin tur avyttrade till goda vänner i byn för ett billigt pris, det var då inte så noga med en sill, utan dom östes upp i halvhektertilitermått, å så var det till att salta ner i tunnor för vinterbehov, man tog den vid huvudet och strök sillen som skull saltas, längs åt mot skärten med en linnelap så var den färdig att lavas ner i tunnan tät intill varan med ryggen neråt å så strö salt på, lagom tjockt inte alltförmycket salt för då blev den torr, var det då någon skadad lades den till sides för att anrättas färsk, antingen koka eller steka, var sillen riktigt fet, behövdes bara lite fett att börja med, sen smorde den sej skålv, 1914 under första världskriget var Limhamns-sillen särskilt god å fet, det var ju i regel husmodern som som saltade ner sillen, men far i huset var inte så bakvänd hållre i många hushåll, men inte tyckte man om någon härshen sill inte, det var då något fel i nerläggningen å så fick man halsbränna av härshen sill, lurad sill var safftigt å gott till ombyte på salt sill, sen man hade riktigt skarpa glöder i vedspisen tog man locket

och ett par ringar av, lade sedan en eldtång däröver och sedan på tvåren däröver så många saltta siller man önskade, där dessa utav dom skarpa glöderna blev stekta hade man lite smörgåspaper att svepa om sillen blev dessa så mycke smakligare, serverades med nykokta potatis å surmjölk. (Sillen skulle inte skinnas) Sillaså koktes på färsk sill som saltades någon timma innan den koktes i mjölk, med någon morot samt pörjo och lite vittpår, det var en god värmande rätt på vintern när det var kallt. Här i trakterna har det aldrig brukats med torkad fisk, utom lutfisk, och det är en gammal ^{tradition} att till julaften skulle det alltid serveras lutfisk även så till nyårsaften och såsen allti senapsås med potatis. Till älsoppa användes aldrig mjölk utan den koktes i vatten med grönsaker av alla slag men gärna lite pepar i. Aldrig har jag hört att man bakat inn fisk i bröd, eller stuvat fisk i fläskflott, ej håller ätit fisk tillsammans med fläsk, mån väl att dom blandat gåddrom i plåttsmeten, dom plättorna blir liksom tjocka å klumpiga, men friskt med lingon till så är det både smakligt å gott.

Har aldrig hört talas om plockefisk, man väl spicken sill till potatis å där vankades inget annat sovel till då, utan doppa av något slag grädde eller sur mjölk. i mycket fattiga hem kunde dom koka sillen ovanpå potatisen och använda deta spad till doppa. sillbitarna var inte stora på ^{man} kunde ju ätta deta spad till potatisen det smakade i alla fall sill. Torsklever är mycke god och kan anrättas på många vis, men det är ju bara på försommaren man kan få köpa sådan, annars är det i små mängder man kan få fishlever så den brukas att kokas tillsammans med fisken. I äldre tider var det ofta så kallade kloka gummor som kunde anrätta mediciner av både lever gall å tran, ja till och med av fiskfjäll å fishben och ålskinn spelade en stor roll i medicinskt syfte, men i regel tog dessa gummor sin visdom med sej i graven, men nu fins det ju apotek å doktorer så vi reder oss ändå. Vid stora gästabud användes oftast hälleflundra då det även bland andra rätter skulle vara fishmat. det var ju något att lägga upp på stora fat dessutom var den god, å så got som utan ben så den passade för både gamla å unga.

Folk som hade god ekonomi kunde ju anrätta sina måltider med kött eller fisk allt efter deras egen smak, somliga tycker ju bäst om kött andra om fisk därefter blev ju matsedlen, det kunde ju också bero på deras tillgångar av olika slags mat, till exempel en slaktare hade ju mest tillgång till kött och en fiskare hade ju mera tillgång till fisk, därefter blev nog mängden gång anrättningarna. Fisk är nog i det långa loppet hälsosamare än kött, annars heter det ju att man bör helst ha fisk två gånger i veckan, därmed menas väl att fisk skall vara huvudrätten till middagsmålet men i regel äter man ju tre mål om dagen och för det mesta har man alltid nås sorts sill till till morgon eller kväll, det är ju så individuellt med kött å fiskrätter, när man är ung å stark då kan man i regel smälta vilken kötträt som helst men sen man blir äldre å har kännning av gallsten gör man klokast i att använda så lite kött som möjligt åtminstone och kött det är rena giftet för en sådan individ. Men över huvud taget använde människor i gemen mera kött förr än nu.