

ACC. N:R M. 14703:1-19.

Landskap: Skåne Upptecknare: O. W. Möller, Löberöd
Härad: Frösta Berättare: " " " "
Socken: Harlösa Berättarens yrke: f. d. lantbr.
Uppteckningsår: 1959 Född år 1872 i Harlösa

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Fiskmat. s. 1-11.

Kyrkkryddor. s. 12-19.

Lu F 87

" 88

Brädder Smör är en Fälsk fisk. Rågvar tillhör
 Fälskarestigget. Likaså. Rödspätta. Häljeflund
 dra m. f. h. Andra fiskslag t. ex. Torst, som till var
 dagsmat liksom Lill är allmänast på lands-
 bygden. Torsten o. hans geliker. Långa Torsten
 till sk. lutfisk som sänds för namn av Västän-
 ga. Saltlånga Rostkär m. m. och brukas ju till
 julmat. Häljeflundra är en god och rätt dyr
 fisksort förekommer på bordet mest som Begre-
 nings^{met} fisk. Makrill var en fisk som förr i tiden
 inte var säljbar här på landet därför kom sade
 att hon till Lill av drunknade m. m. Likaså
 Stenbiter var en ond anda. Stenbiter använ-
 des förr av Fiskarna, till agn att sätta på kro-
 karna för fångst av andra fiskar. Men nu är
 alla sådana tankar borta. Bäggarde skulle väl
 en o. var hava på bordet liksom Limhamns-
 sill som var god o. lättsm i Juli Aug. Sept. Okt.

Allen trödde man för att den var odödlig	
Här meden när olika fiskarter var bär.	
Aborre	Januari Febr. Mars April Maj Sept Okt. Nov.
Brax	2-7. Augusti September
Gädda	Jan. Febr. Mars April juli Aug. Sept. Okt. Nov. Dec.
Hörngädd	Augusti September
Horsting	Jan. Febr. Mars Apr. Maj Oktob. Nov. December
Hällefluss	Januari Aug. Sept. Oktob. Nov. December
Kolja	Jan. Febr. Mars Sept Okt. Nov. December
Laks	Sept. Oktober November December
Lax	Mars April Maj Juni Juli
Laxöring	2-7. 2-7. 2-7. 2-7. 2-7.
Lingon	Jan. Febr. Mars April - Sept. Oktob. Nov. Decem
Makrill	Maj - Sept. Oktober November
Piggvar	Jan. Febr. Mars April - Okt. Nov. December
Rödspätta	Jan. Febr. Mars Apr. Juli Aug. Okt. Nov. December
Lej	Augusti September Oktober November
Lih	Mars April Maj Juni Juli

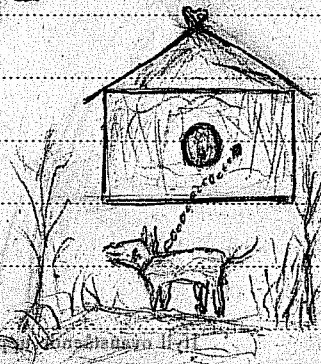
Lill	Juli Augusti September Oktober
Stall var	Januari Febr. Mars April - Oktob. Nov. Decemb.
Försk.	Januari Febr. Mars April - Oktob. Nov. Decemb.
Funga	Å. Å. Å. Å. Maj
Ål	Oktober November & December. November

Torkning förstogs man med Långe fisker
m. fl. Rökning av lax Lill Ål inte frysning här
för i tiden. Saltning förstogs med Lill Lax Ål
som även rökades. Lillen som billig var ju fätt
mans mat hette det. Ferutis 67 öre valen en
val var 20 kort 4 sillar i kortet = 80 feta sil
lar det var mat som talde arbete på. Ja när
en husmoder satte in på hösten 15 & 20 val
ar blev det ju mat för vintern till hushål
let jämte Köt & Fläsk. Saltning av sill
Först tvättning sedan ett dygn i saltlake
sedan varopades den tätt ner i ett träkar med
sall emellan varje lag. Med olika kryddor om den

skulle vara tryddesill av en del. Thusmo-
 dern gjorde vanligtvis detta viktiga arbete
 själva. Torkning var då nog de som gjorde
 men sällan här i Skåne. Lax & Hallst
 Linnkammsill, Lika Laxring, Ringjö-
 lax, Bombyxjö gädda m.m. Lurströmming är
 ju en omtyckt rätt av uppländningar.
 Man åt annars fisken med god smak om
 den var kokt rökt eller stekt. På glöd eller
 så kallat "Lurad sill" gick så till att man
 tog salt sill la den i ett tygigt papper som
 satte den in i "Luravåld" eller på glöd när
 man brände svär på en glödande svartorva
 ute i Guds fria natur. Det var så vanligt
 av dem som brände svärkullarna vid od-
 ling av Lax morifjord. Ja, jag har set en
 som hade torkad fisk att äta. Det var ju
 av arbetarna men det är inget vidare.

Den torrade fisken lades först i kallt
vatten ett par dygn sedan lutades den i
Halkmjöl o vatten. När den hade svällt ut så
mycket, den kunde togs den upp och lades i rent
kallt vatten. Ja det var inte alla som kunde
konsten att lura torr lönge. Nu bulta torr
fisk har jag inte sett ej heller än dogge den
i fett. Julafton skulle man ju alltid ha
Lutfisk o Rökpot, även Trettonafton o Martens
afton ifall man inte hade Gås eller Svin o
Märten. Några särskilda dagar är inte äta
fisk väl jag ej av i min hemort. En gammal
man från mediet av 1800-talet lög så.

Julafton va du e, så
för de ska alla ha risengröda
Länkekongen ska ha dubbel så
för han ska oss vara av att de e
Jul, Jul, Jul.



Potatis med, Lyck. Tjårnmylbo gräddde var det
 vanligaste till Potatis. Fisksoppa hade vi i
 torsdags då min Hushållerska köpt en Fisk.
 Hon tog det färdigaste av spadet. Bredde det
 med mjöl ägg, sparris och Morötter som ko-
 kat med Fiskben samt Persilja. Ja samer-
 ligen en rätt som var god. Vill så äta Ost-
 stänger till förhöjer. Det smaken äroda med
 Al Brax till som de fäer hon man koka fisk
 soppa på. Ja Lö var för i tiden den vanliga
 beströmmningen på soppa. Skivad fisk är en
 god rätt. Den kan ju tillagas av rester av fö-
 gänder fisk som kokas sönder tillsättes med
 mjölk, mjöl smör Persilja samt Potatis till.
 Flark vill jag inte att någon hade till fisk
 utan möjligtvis till som av Gårda. Fisks Brax
 som ju var bra till plättar eller fiskbullar
 som man stekte i flött eller smör Margarin
 som äro

Ja under väktarställningen i Stockholm
sål de i en Bar Fisk o. Hon inbakat i bröd
till de som inte kunde komma till att i
Trängslan sitta till bords. Det var liksom
riktiga korvar. Lillbröden är jag inte
satt dom använde det fisk Matros o. Hon
dar. Som kunde inte ersätta smör eller
flört till smörgåsarlägg utan som stuvat
i fett Torrk Till de stekte man ofta. Salt
till hade man ofta med doppa o. Potatis både
till morgon o. kvälls vard. Plockefisk kan
jag inte förklara på annat sätt än att när
vattenet på Maderna i t. ex. bomb toskade
kort kunde dom plocka upp fisker m.
de hål i marken som fyller de med
bränderna. Det var Gårda derav värgårda
Skor, m. m. Att koka salt till m. m. ovan
på ett Potatis kok vill jag inte se.

Om spradet av kött till eller Fisk var bra
 kokade, men Fiskoppa med tillsats av
 Äggulor (icke viten) Persilja Njät. Korrotter
 Lparis. En god sås gjorde, dom även av kpa
 det. Att somliga även åt benen av till
 såg jag en arbetare göra humma vid Star
 hull. Han rödika så bjöd av honom in på
 mat. Jag sade då Jönk Person behöver väl
 inte äta benen. Han svarade då: Jo de
 "rörbar så". Fisklever lever var det som
 lika även i nuvarande tider som kokar
 den. Lever av Fisk var det gott om vid sam
 ma tid som de speciella fiskslagen var
 bär. Berövas i salt för i tiden. Fisklever
 tran användes för till Barn som hade
 Engelska sjuken. Gallan tog man vara
 på att användas att lägga på vid förfrys
 ning i händer eller fötterna an m.

Skaldjur. Hummer. Krabbor. Kräftor. Råkor
m. fl. var ike Falligmansmat d. s. skaldjur
(konstlig benämning) råg man ike på ett
askelar eller Husmansbord. Lillen var här
den mäst använda. Fast att t. ex. Kräftor
fanns det god om i åsar o dammar. Jag
hade på Stafshut 4 st. Nergelgrövk med
Kräftor i. Vi fångade en kväll vid Blom
i Peterfällvängsen 40-50 tjog = ett tjog 20 st.
Hummer köpte man på medio av 1800 kr
för 1 kr. st. ett tjog kräftor 1.50 - 200 av st.
Fjvkrävsare ännu billigare. Hummer.
Brax Gädde. Helgeflundra & rödl o ko
kat var Thalermat. All gästerna hade s. k.
Förning med sig vid gästebud talade
min moder om att dom hade i hennes
ungdom i Hammenhög. Detta bestod ju
mest som Spettkakor, Vetebröd. Färter var
i de vanligaste

På landet var det vanligt med Lill Potatis och doppa till morgonmål. Salt sill. Till middag. Kall soppa. Åtsoppor. Hårsoppor. Brunn-
konor med Fläsk. Stekt ägg. Bälling m.m.
Till aftonvard. Stuvad potatis. Potatis mos eller
gröt av Vete eller Båg mjöl. Detta till vardag.
Kallt bestod av Håns Gris eller Kalv. Och Kott.
Fiskmat en gång i veckan av färsk Torrk eller
Sill. Fiskhandlaren eller Lilla mannen
kom nästan regelbundet en bestämd dag
i veckan. Han kom direkt från varmaste
Fisklägen. Här i melleste Skåne. Hivik eller
Rydhusen. Salt sill köptes från Gorge och ha-
kenämningarna. 72. 73 74. 75 76 77. 78 79 80.
Den med 72 Stångslade var mager och
billigast tre a fyra R till var bit o godast
det var maten att arbeta på jämte fullt Fläsk
för den som skulle veta var god som den är
nu.

Hemma i mitt Bohuslän, Seljeröds gård
 var det elva ar gästarnas arbetare som
 hade eget hus håll och var gifta. De Mo-
 go sig samman två o två köpte en tunna
 till en förtä nämnt näske. Sägade den
 en på midten vägrade varje halva laken
 vann ner i en underliggande tom. Halva
 den hade den god, kraftig mat till famil-
 jen med fem barn o den själva. De gingo
 sedan till varandra för att smaka om som
 hade fått bär till men det var tre kl.
 fyra kl var det ingen jag vill som köpte
 av arbetarna. Så tog ett par snapsar till
 och det var halas. Slagille hölls ute vid
 Östnusten när stormöskret som September
 Okt. November. Ja så gick det till i Medio arke-
 senare halaten är 1800 lal. då var männis-
 skorna nöjda o belåtna med lite nog.

Antigärdens moder som var född 1830 var det vanligt
att hon som antalet hade kvistar med
sig i kyrkan. Dessa bestod av de så vanliga
Småbrut Salvia Lavendel m fl. Och det
var vanligt att dessa bars jämte väsduken
på Salmbocken. Detta var brukligt endast
för kvinnor sällan för män. Ja, det var
väl för doftens skull och då de användes liksom
med kyrkligt & högtidligt. Hela blom-
stuckvästar hade dom när det var mera
högtidliga tillfällen vid Bröllop Begrav-
ning eller Barnbapt. Eller då de gemensamt
skulle smycka kyrkbänkarna till de större
högtiderna jul, Påsk, Pingst. Ja, även vid
Dop & Konfirmation. Det var de då så vanliga
Ringblommor Träskragar. Hjulikor Röror Kry-
santer m fl. De som hade gått om blommor
i sin trädgård togo ju med sig av vad dom
hade.

De kvinnor som brukat ha Örtakvästar med
till Myrskan gjorde det merendels under he-
la sommaren då de hade blommar i sin
trädgård det var ju så vanligt för i Tid-
en. Det blev en viss stämning o högtid
på och för doftens skull. Luktflaskor
och luktcloner använde de mera förnåm-
kamslerna o deras mammor. En lukt-
flaska var blåst eller fyllt med små in-
och utbuckningar i glass olik en vanlig
medelsinflaska. En deorlongue eller ha-
vendes doft m. g. l. var det vanliga. Laven-
delvatten gjorde dom själva av följande in-
gredienser. 3 ort havendes ½ ort muskeens
2 ort Ambra 10 droppas kamelolja som bland-
as med 1 skålpund 40 ort vinäger. Detta
enligt dötterns recept. Ja man gjorde själv
för i tiden en hel del annan sådant som från
Fars.

En lukt-dosa innehöll antingen en svamp
eller lukt-pilae, som jag en dränkt med
luktvatten. Vid vigsel och bröllop var det van-
ligt att kasta Ortakraster på Brudparet lika-
så att skjuta några skott. Ja det var naturligt
vis en hyllning till dom. Vid kyrktärogång
som aldrig var riktigt omtyckt av en bar-
foterska förekom liksom vid bröllop ^{inte} någon
Blomstergård i kyrkan men väl i hemmen.
Vid begravning var det kända då som nu för
inte med så dyrbare blommor det var mest
av de blomster dom hade i Trädgården hem-
ma.

Här sedan som jag såg en fläsk-dosa

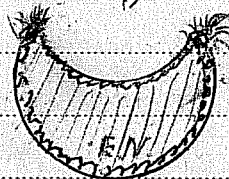
Tillräckande mängderna V----

Svensom ett hjärta såg jag en dosa

det var man

Lukt-dosa ga modellen

Lukt-flor.



Smockekvinnorna hade Flaskor o Dosen i den
s.k. Reditsglen av vädur. De förmögna eller
Hoblessen en sådan av Trinn eller Läder.
Endast kvinnor hade flaskor eller doser. Men
männerna hade Lousdosor av Björkmåner som
de som voro lite kända gjorde.
Ja smockosor kunde cirkulera längs hela
Kyrkleiken. Men en gång hände det att
en man flögde sin dose över in till en
framförelse, och då blev Posten i---
ent. och skamma på honom från predika-
stolen. Det var samme präst som jag för-
ut beskrivit i dessa berättelser vid en lekamen
der jag själv var närvarande. Marameller oc-
de på Hørby o Göteborg marknader så van-
liga Polkagrisar vilto med röda tvärränder
tillsverkade av en gumma i Solvaberg på den
Tiden eller i mitten och slutet av 1800 talet om

Druck av Appelen o Päron men Söller af skinn
eller lakverk. Öven andra utländska karamul-
ler hade dom. Han bjöd mest på sina betan.
Så lå länge kvinnorna brukade kluffer av
fälsverk att sticka händerna in i vid kall
väderlek. Där det i muffen en ficka som
dom hade narsduk o slukpl. m m. i. Uigve-
terligt hade bara kvinnorna frukt o kara-
meller med sig utan någon särskild högtit-
lighet. Som somliga präster för i tiden
saw så länge gudstjänster en o halv timme
i en då inte eload kyrka var det less att
ha något att äta. Det var många gånger
men från om fötterna. Kyrkoherde Sten
i Bohol o Velciöd behövde mössan på när
det var för kallt i kyrkan så han stod o
predika. Men inte för Altaret. Han sade man
mår behöva kläder o mössor på om V. Jyske.

Inuti salmboken hade dom pressade bladen som bokmärken. De voro också på den tiden i Trädgårderna så vanliga av alla gen så gerna sedda jungfrur & Gummor i de gröna samt blåt av alla brokbladiga vackra buskar. Sedan märken av Jungfru Maria Kristus en f. l. Vår somliga också i kyrkan in komna kvinnorna gingo i den stora gården fram till sina respektiva kyrkbänkar med deras nummer liksom på gården hade dom salmboken med både händerna på den framför sig in i bänken. Detta var också så kallade de sämre eller mera kyckliga. Men det var ju de som hade salmboken i fickan in i bänken. Bokmärket hade de lagt till välskänna vid den Text som prästen skulle predika om. "Psalmnumren" sattes ju av Heltzneren i kyrkan på synlig plats.

När under gudstjänsten såg man alltså kvin-
norna bjuda Trunk eller Karomeller på var
andra. Det var bara männens brudkor som
avancerade i bänkarna. Kyrkotäppning var
inte omtyckt även då kvinnorna. De skulle
ja falla på knä på en pall, innanför ingän-
gen. De tyktes sig vara beträffade som syn-
derskor därför de skulle ligga på knä in-
nan för ingången. Men min egen syster
minns jag att hon beklagade för kyrkoherrarn
i Öveds församling han blev sedermera
Biskop i Hemsländes stift. För hon var re-
ligiöst bettonad. Hon sade då. Ja, enligt nu
varande kyrkolan kan vi präster ej tvinga
någon till kyrkotäppning. Det var år 1899 då
andra barnen. Om flera kvinnor följde hon
näs exempel vil jag ej är. Hon bodde på
Skottmura gård under Övedskloster Öveds församling

Så prästen uttryckte sig ogillande offentligt
men så emellan fyra ögon dom emellan
eller till bekanta. Men inte under predikan
eller annars i kyrkan. Ja, nu ser man in-
te någon av det uppståndande folket som till
tex salmleken med mäsduk o kavendelunge
det var till en svunnen tid då folket var
mera myskliga o förnöjsammare på 1800
talet än nu. De seder som då brukades skul-
le för nutida folk väcka förliga o up-
seendeväckande.