

ACC. N:R M. 15390: 1-9.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Bernt Swenson, Glimåkra*
Härad: *Ö. Göinge* Berättare: " " "
Socken: *Glimåkra* Berättarens yrke: *snickare*
Uppteckningsår: *1961* Född år *1894* i *Glimåkra*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Fiskvat. s. 1-9.

LuF 87

15/3-61

Skriv endast på denna sida.

Fiskmat

Det passar kanske bäst att i detta samman-
hang säga de iista drägarna först.

Detta gäller i huvudsak Torparns och
känder.

Om vi går tillbaka till iista årtalen
av 1800-talet järnvägen kom till
Glimåkra 1886. Dertävarinnor och dröva
till 1900 var det perenn som äkte
fläkt och vagn till Lövsberg om
lördagarna och vednade så att de
komma till Glimåkra på söndagen
då månan var slut i byrån
då köpta byrånvårarna till med
sig hem ty det var den vanliga
sakens fisk på den tiden småkrank-
titer järnvarades i fiskelådan annars
hadda byrånvårarna någon berg

Luf 87

med sig ty papper från sin inläggning
den tiden. Detta var i regel den
enda gången i veckan så de kunde
på färsk fisk.

Men så omkring inbjudningen 1900
vägrade fiskhandlarna att ta
den färsk fisk med tilligt mest till
men bara på vintern och så på hösten.
Den mesta fisken såldes vid stationen,
men så inövningen vägrade fiskhand-
larna att åka omkring i byggen med
båt och vagn så 1905-1906 hade vi ett
fiskbandare i detta samhället. På så sätt
fisk allmänheten uti byggen
fisk i regel gång i veckan.

Gillan var den mest efteraktad.

ty den kunde användas på många
olika sätt. stekar, babas, och rullas.

Det var inte så stor anmärkning i naturen
för den tiden detta var i slutet på 1800 och
början på 1900 talet.

Talkning av ritt pått och stark var
så vanligt för den tiden att då ett
undantagsbrev skrevs så var rittet
en vara som rätten gländes bort.

En annan gammal Lissa Bnglman skulle
i ritt undantag ha ett par (25) geakt
ratt ärligen i undantag förutom andra
saker.

Talkning av ritt tillgick så att ritten
packades när för när med ritt
mellan varje namn i ett träbäl redan
lades en tyngd på ritten som hällde
den packad tills rittet smält så lades
gick över ritten. Tillor lades nu
direkt utan att tvättas över ritsen.

Man lät inte rullen bli hårskan
med nilla, men blueden hårskan
sick den. ätar ända.

Man ät inte mer vill än inte nåden
brände det.

Det var i de flesta faller svinnarna
tut att ratta var vill.

Den första fisken påredades ty det
var inte så ofta den kunde pågas
Det koktes i sigel till första målet
resten stektes ty den kunde gånna
i flera dagar

Salt vill stektes ganska ofta på gläd
i syren eller spinn.

Äta Torkad fisk utan att blöta
den har inte varit i bruk här.

All torkad fisk blötades lätt i
sulf bakad för bränska av lundträd

innan den kunnbrödade utan blev
allmän. För att sedan tvättas i krus-
vatten.

Äger särskilda fiskmåltider som inte
för den svenska fisken utan det fick
helt hvar för tillgången för särskild.

Men då det gällde lut fisken så
var den självskrivna för galattan
tillräckande med ^{potatis och} risgrynsgrät till
rätterätt.

Och guldagens middag var plack-
fisken obligatorisk med utöfning
stekt risgrynsgrät och kall risgryns-
grät och varm mjölk till rätterätt.

Till kall fisk användes i de flesta
faller kall potatis, till kall användes
grädet till doppa, var till fisk
användes mjölk med krusvatten smaka.

Den Tichens recept för fisk vara i vanliga
fall ganska mbla kokt sill, rillen smacks
och skäddes, koktes i litet vatten med litt
av några barn kryddnyttor smakt
användes till soppa till kokt potatis.

Stekt sill, rillen smacks och skäddes
i vatten kallades i rågnjal och stektes
för järnet och ätt använt till potatis
lämjälk användes som soppa eller
och så äte den till bröd.

Salt sill stekt och smack i kuren
i bitar äts till nykokt potatis var en
nästan ständigt middag med en mjölk
eller iät mjölk till soppa och en man
kallade gräntäk eller rålläk till var
det en god rätt.

Plackepisk, var det var lömsingar
av en lutisk som blev använd

nykta lutfisken på yulaftan
 som smacks på. Sen och kall
 råder i små bitar och stuvades till-
 sammans med ärvbliven, potatis och
 smaks på. Pär gjude dag.
 Na i hagen på detta århundradet och
 på 1800 talet fanns det många gång
 enbart saltlakon som såld i många hem.
 Ålaken användes av många som
 medel mot här i nagen, de trodde
 att om de åt ålaken så tog de
 här och ull med sig ut i apparingen.
 Skaldjuren var för riksmans bord.
 Där bit eller ferdlyndra var de van-
 ligaste fisken vid gilla samt även
 skott öl till smågärdet.
 Den egna saltade sillen var
 fattiga mans kost.

Fr brenner?

Lån arbetar nämligen så här han fisk
rätt ordentligt en två gånger i veckan
så när som för saltet vilket som
när ganska allmän.

Måten för en dag bestod i regel
för någon av lingon nytt för man
brät brädlitar som man lagade i
rytan utan saft (gott bröd) samt
kaffe samt på kikaner eller torrad deg
middag kunde variera ganska mycket
som till exempel Gappa på handbärar
pajgröt, ärtkoppa, potatisgröt,
sauterade på kornatorkad brukt.
mellan vid 4 tiden kaffe med skarp
och kvällvard kl 7 råg mjölgröt
eller potatisgröt. På sommaren sårades
rätten den alligatoriska smygåls
(sukat) på bordet till middag måltid.

Den rätta villen som alltid tillgänglig
i affären i samhället.

Vad som på 1900-talet kunde det ofta att
några personer slag sig ihop och delade
en sida till som de riktade mer det
blir billigare än att köpa i affären
Det riktades utan jämförelse.

På 1800-talet kunde barnen då det
någon gång förekom i i hemmet
taga ner på i almanackan påstas den
utan på spisar och stika den det blir
nu utan läskartor antalar Gunilla
Larsson 75 år denna vecka, den 12/3 1961.