

ACC. N:R M. 16558:1-21.

Landskap: Skåne Upptecknare: Agda Olsson, Limhamn
Härad: Oxie Berättare: " " "
Socken: Hagllie * (Limhamn) Berättarens yrke: banktjänsteman
Uppteckningsår: 1959 Född år 1900 i Limhamn, Hagllie m.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

x tillhör nu
Malmö stad

Fiskmat. s. 1-21.

LMF 87

ACC. N:R M.16558:1 Fiskmat

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Utdrag no prestskol hället
med Limhamns Fiskeriföring
i Kristianshuset den 2/4 1892.

Lup 87

1.

5. Förmiddagen bestod att ingen annan fisk vinn
inlade i Limhamns Fiskeriföring utan
de som var af fiskerideflektingens upp-
växande släkte.

Fiskerihusbröl

Fisk, piel, äl, krabba och päkor

Benämningar

Fisk = karb, skrubba, spätta, slädda, piggar
storkit

Fisker jämte krabba fängas men i gann
med stora maskar

Piel, mehväl och havgädda fängas men i

25/3-59

närningas som hade mindre merka.

Äl fångas man med kusk eller i rusor.

Räkas = (reg) mades även 1860 till början
på 1900-talet fångade man mycket räka
i Limhamn. Dina farfar var med om att
resa till Limhamn och sälja räka till hotel,
man fick mer betalt där än i hemmet.

Man använde mättet pott som var något
mindre än ^mliter. Räka fångade man i rusor
eller man strick med tjio (fiskträs)

Garnfiske = lusk, flötfiske krabbor osv. des.
jan - april. I slutet av april bytte man redskap
för att fånga kungädda (hornfiske). Om det då
visade sig att det skulle bli ett givande fiskefiske
säger man att det skulle bli ett givande fiskefiske.
Maj - juli fortsatte man med garnfiske, eller
man skulle kanske få ett fångat il.

Fiskeorkester
vid släkt
är tiden

Aug - nov. pågick sillfiske

här fiske och
sill är bäst.

Lurack

Kvalitet

22/2 Fettes Fett
och Lurack

Torsk bäst på jätt. då den luras. För sörgt
är väl torsk den fiske, som man kan fånga
hela året och även på den mörka tiden

Gamla gäsfiskare vill ej veta av, att
torsk skulle vara bäst i de månader, som har
fisketiden i namnet.

Torskens kvalitet beror mycket på, om den
är fångad på grunt eller djupt vatten

Skuddar, plattor, spättor, piggor är bäst
på försommaren. Landningsflundror brukar
vara godare än de, som fångas ute på djupt
vatten.

Skumbit är bäst på vintern.

Em. Sjöen skulle Skumbiten släppas sin ston,
som den sugit sig fast vid den 22 feb. som
i äldre tiden kallades Fets Cathed, och då
skulle isen börja lösa lika mycket invid
som ovanifrån. Det var stor glädje då den

första stenbilen för året fängades.

Käkar bäst på våren och sommaren

Krabbor på sommaren och hösten

Piel är bäst i aug-sept i sjöområdet för muselning.

Piel, aug-sept
muselning

Lorvillan på försommaren är mycket god för
steking och även lämplig för kryddad

Kochvill är bäst på sommaren

Kochvill

Korngädda eller kornfisk är bäst 15/4 - 15/5

Korngädda

kl är bäst på sommar och höst

kl

"Då ängen är grön är fjättern skön"

Skinnerregal

I fiskaskräll skadas ingen fisk eller piel,
men lag hem fisker färsk och fin vilket

Ingen fisk skada

betyder mycket vid tillagningen.

Älke färdig ofta, dessa ersägs giftiga och
skadade garnen mycket med sinna taggar

Älke älskar
fisk

Det var med led med som fiskaren sig
utkar i sinna garn

4. Kochvillan avskedades ofta av albmänheten i pyrre

Kochvill och
pyrre

-het efter första världskriget, då ett rykte kommit
igång att maskinen levde på liv.

Fellen är bäst

är bäst ut försörjnings sympanter och även
från tillagnings sympanter.

Det är fellen som gör fiskaren hans försörjning
Fellen är nr. 1 på ~~de~~ smörgåsbudet både i slott
och kaja. Fellen var en välsignelse för svät-
tande människor under första världskriget.

Fellen fatten.

Talning av sill är bäst i slottet av aug. och under
hela sept. mån, ibland in i första delen av okt.

Man plockade på en dag, då fellen var stor och
fin och lag av för saltning.

Man skar upp fellen i tvärsnitt, plockade ut blodet
och sköljde den. Man la upp den på ett trä-
fäst för att självrinna, och efter ett par
timmar var den färdig för nersaltning.

Man blandade grovt- och melsalt, skedd
saltet först i biten på krukans raka halsningen.

prövade sielen med buken uppåt, den andra sielen
med buken nedåt, den andra med buken inåt.
Skedd rikligt med salt över part lag och fort.
Satta på, till bruket blev full. Det sista laget
var man mycket nog med, att saltet fäktade
sielen rikligt ordentligt. Omist lade man en
bolls med en lugg sten på, för att trilla
sielen ner i loken.

Det fanns hem där man ej prövade
sielen, utan endast skick av tungen och lade
med den smedelbart. För finskare var detta
sitt ej förtärligt.

Här hört att familja använde något
litet socker vid saltningen.

Under de båda världskrigen var det vanligt
att fiska för det egna hushållet sålde
man till turk, denna fisk ibland ^{var} ~~var~~ deras
gulfisk. Turken skulle vara. stor, fast och fin
gulfisk

Olika me-
delning

Turk saltas

gulfisk

och väjde omkring om 4 i 5 kg. Den pensades,
skäljdes och skars i filer som sedan saltades
med.

Räkning av sil förklarad ej i hemmen
Förhad sil eller vinrad sil = Fläsksil
Fläsksil och nykta skälpatas var en sm-
tykt stift, men för kraftig för stora mags.
hänga åt lingsil den stift

Räkning
Förhad =
vinrad sil

Silten, helst Hammarvassil, pensades, skäljdes
och fläcktes i ryggen, därefter saltade man
den lätt med fint salt. Efter att den hunnat
var den klar för hängning. Man hängde
en ^{lång} pinne igenom huvudet och fäste ett
papper runt den skydd och hängde så
att silten i vinden för att torke. Då den
var tillräckligt torr, tog man nu den och
skars huvudet bort förhad av den med papper
eller som hosa och stekte den i eldrikt

Fläsksil

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

8.
Kvinnorna
och matsalning.

med gott resultat.

Oftast var det kvinnorna som stod för matsalningen. Det var alltid en tillfredsställelse att ha sitt vinstubskov av sill färdigt i tid. Ofta var arbetsam samlingsdag varhades det ofta en god kaka till kaffet.

Kan it i sa fisk

Ti it i hänsken sill, men har hört att äldre män, i fiskare, ansåg att hänsken sill var en läckerhet.

Idå länge man kunde fånga färsk fisk och sill föredrog man detta.

Tvåligt med stekt fisk och sill, naturligtvis förkärrt även brukt fisk.

Om och mer fisk och sill stektes

Stor och fet fisk och sill koktes

Har hört tales om att man i äldre tider

brukade steka sill insvept i fuktat papper.

Färsk fisk
Hänsken sill

Färsk fisk
och sill

Stekt sill
vanligast

Regel.

Sill på gläd

på gläd. Lamma maktigt användes även i icke
fiskeriet. Det fanns personer som måste
ha en sådan bränd siel ofta en glad kväll

Bränd siel

Utblötad siel, fjälar = (spjelas) skrapas
och kljras i ryggen och fjelas med hackad lår
vänder i ostmjöl och stekes väl, skalpatetis
och mjölkdoppa hade man till i äldre tider

Kapprocka-
siel

Överbliven sidan siel, brände man lägga
i form, med lite smörklips och slag lite
gräddbehandling även, skalpatetis värmda
och bakade man på spiskringarna. Det blev
en härlig rätt.

Man förskade sig fisk i Linnhamm, man väl
i Fiskhög och Bockshuset. (Se kort nr 23) 14.16.560

Fiskad fisk
utan bakning

Pärlärriga (julfisk) blötades endast i
vatten, dock fanns det hem där man lade
pota i första blötvattnet.

Blötning

Spiskens siel = Spjelsiel. I många hem skulle

Kvällsides

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

10.

Lördagsmidd
med o. potatis

skulle husfödan ha spegesill, med eller utan
potatis, till frukost varje dag.

Till lördagsmiddag hade man i allmänhet
stuvad potatis med spegesill, barnen som
ej tyckte om salt sill, fiske kryddor i stället.
Till söndagsmiddag ingen fisk, då hade man
menandels mjöns köttbull, kål och köttbullar,
färsbiff med pepparrotskall, griskall, stek
o. s. v., allt efter tid och lägenhet.

Julafton: saltlänga
Annandag jul: plöschefisk

Tredje afton: saltlänga

Fjärde afton: inkokt storkbit, mylagd
löksall och ägg

Kvällen: kvällsmat, stekt smör å
nya potatis och mylagd kryddor

Kvällen: Råskallade potatis,
inkokt stork bit, (kall) med senap, efterrätt;

Fisk vid
högtiden

Tradition
på Linnéhamm

krabbgröt (hinn) med mjölk

Ofta lag far hem krabbor och då blev
det fest för oss barn. Vi fick bjuda in grannen
barn på kokta krabbor, och glansad herring
krabborna var nog lika stora och ätliga, som
äldre personers minnen hämnar inför krabbfest

Det är svårt att ange hur många
dagar i veckan man åt fisk. Det berodde
på tillgång och på väderleken. Men jag är
säker på att i fiskashemmen åt man mycket
mer fisk och sill än i andra hem. Vi bar åt
av all fisk som fanns hem i vårt hem, min bror
tyckte bäst om kokt fisk och särskilt lax,
slakt var till var min älsklingssitt

Fisker-
beställningen
åt mycket
sill & fisk
hem åt fisk

och gillade bäst kokta sprättor och potatis
och sill i olika former var nog far bästa
mat. Ranska sillar med kyllig väderlek
var det bästa för far.

Till fisk och till åt man potatis, grovt bröd
mjölkslappen, läsklappen, senapsås, persiljesås
enbart fiskspadet med någon smetlick,
äbbles och pöts.

Norr famns hade en liten blå äbbles-
flocka och potatis till på brödet, då det
använder sig till till, på fisk man sjöls
sa efter smaken

Recept på sillaroppa se Lilla-Blomma Jönsson
~~hott m. d.~~ se M. 16560

Till och fiskrätter färdig i Linnhamns
här först i slutet av 1890 talet och blev
mer vanligt här, först omkring 1910. Det
var kända från Fikberg och andra mindre
fiskeläger, som gavs giffert till på Linnhamns
in förde fiskrätterna i Linnhamns. Där
mätte de inte missa, men efterhand
gick de mer till. Linn fiskeriet

12.
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ett till
fisk + till

Fiskrätter
in förda från
Fikberg

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

kanner från Tikhög. Föckanner sj. murens.

Linntrann var ett fiskeläge som gick
hastigt framåt till industrisamhälle och här
var tillgång till annan mat än fisk och pell.

Tikhög var ju ett litet fiskeläge och långt
till närmaste by. Folket fick lära sig att de
vill vara på fisk och pell, med tockning seltung
och poppos på ett helt annat sätt. Det gällde
ju deras dagliga kost.

Se gamla på Tikhög, på "sö" om alla poppos
Linntrann på "sussmad"

Fisks inbakad i bröd och krapptakar föckanner sj
på Linntrann

I äldre tider stekte man fisk och pell
i fläskflott (stektflott), senare lag man
kneflen smör och knäflen flott, eller mergerin.

En mör. färdlag smör till stekning av pell & fisk

Linntrann
stort fiskeläge

Tikhög litet
fiskeläge.

To
Lussmad
Poppos.

Fisk i bröd
och krapptakar.

Stektflott
till fisk &
till

smör.

i symmetri då vi skulle ha främmande.

Anders första världskriget var tillen i Öresund
mycket stor och fin. Den var så fet att man
under tiden den stektes måste stanna i stekjernet
av tillens eget fett. Detta fett användes vid
stekning av annan fisk och potatis.

Till och krig

Tillen var vår bästa föda under kriget. 1914-18

Torskvarn stekte man väl och kunde ha
den till smörgås. Men högt var då att
man den i samband med torskvarn. Torskvarn
som kallade man byta. Torskvarn lever var
mycket smakt, bärskt av bär.

Barn

Lever

Inga fiskplättar på Linnström
Plackfisk till middag bärskt Jul.

Fiskplättar
Plackfisk

Den överblivna kaka potatisen skäres i små
skivor, bryns i smör på stekjernet, den överblivna
kaka salladsgår, skäres i små bitar (eller plättar i små
bitar) Plättar därav namnet. Den överblivna

som tyckte att käftat vid de små förbörren
var det bästa på fiskeriet och så det var.

Det är hört att man ätit på fiskeriet möjligtvis
räkna. (Se kort 24)

Fiskeriet, Skivfiskeriet

I fiskeriet hade man även samtidigt
med fiskeriet. Det var på smygakt av familje-
medlemmarna att man fiskade delar upp den
i lika många delar som det var. Thallu det var
vägsk över fiskeriet det även att gämma till dagen
efter men i längre. (Se kort 25)

Fiskeriet var också en del av barnens rätt
man använde denna vara särskilt bra för upp-
växande barn.

Under spanska sjukdomen häjningarna ¹⁹¹⁸⁻¹⁹ tog man
den sälla till en del medicin. Minns personerna
som vid de första tecken av sjukdomen
förstörde att det var till till och så till och så

Det fiskeriet

Leva
smygakt.

Medicinsk
lyfte.

hälla sjukdomen på avstånd. Jag minns en
sjuksköterska som tjänstgjorde på en avdelning för
spanska sjukar, vid första besöket på sjukhuset
blev ord. av doktorn att äta en helst lön, salta sillen
Hon blände sig fint. Sen i äldre tider har jag
hört sägas om att salt sill skulle vara bra
vid förkyllning och feber. Har hört farfar och morfar
yttrat, att en "spiegel" på blis det bra!

Skaldjur på Linnström

Råkor fångades rikligt i äldre tider, användes
i i fiskerhuskällan utan sälles, ansågs fins
mat. Kunniga fångas i råkor, ~~mycket~~ liten tillgång

Krabbar som fört nämnts osv. men barn-
mat, i mätlande, ansågs kanske mera folklig-
manskost före i tiden.

Fisk vid gästabad: I Linnström hade ^{man} nog
helst karpfisk, påsen Hälleflundra eller gädda.
Nu den yngre fångade fisken var nog finna pådärpätter

17.
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Spisken sill
och förkyllning

Skaldjur
fin orat.
Råkor (säden)

Krabbar
barnmat

Fisk vid
gästabad

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Färing

siggvas eller åt och kכותes då samtlige.

Vid beräk har bekanta på andra platser brukade man mer ha stekt till med, eller en liten krut kyddel. Jag tror att det var inte så vanligt i allmänhet att ha fisk som färing.

Färligsmanskost det var spisen till o påskis

Färligsmanskost.

Både på gång och äldre för berättas att man för i tiden brukade ge små lindebarn en "sällsamt" att laga på, i stället för mjölk.

Lindebarn och
sall till

För det gott som fisk och till och man hade mycket att stå i vid sjön, då hade man gärna en köttstall till middag för att slippen på fisk. Men tag lång tid, eller man hade äggskinka och stekt fläsk. Ibland kunde man äta stekt fisk den ena dagen och kött fisk den andra till middagen. Till frukost eller kväll hade man alltid mjölk som av fisk eller till. Laksall och kyddel fanns alltid i hemmet. Man mer brukade

Fisksmat och
köttmat

alltid säga: Har jag bara ägg och sill hemma
så kan jag ta emot gäster när som helst.

Det fanns hem som till förhållande hade
spis och stekspis varje morgon kl. 6. Till middag
kylsoppa kl. 12. Kvällen var stekt flundra eller
stek till kl. 6. Detta på vintern och den husfaderen
hade också arbetat på samma lathund och lathund
av biter och behövde ha en del mat. Förhållandet
var naturligtvis olika i olika hem, för äldre
och yngre personer och under olika årstider.

Fiskeriet var framför allt beroende av fängsten.
Andra personer som ville ha fisk eller sill, behövde
gärna ha fisk, dagen innan den var fångad, hos
fiskaren. För i tiden gillade många äldre fiskare
bättre att se sig av och bestämma mot fiskaren.
Jag har ofta undrat huröver och huruvida
det var skroto, men har ändå varit.

Med tanke på de många religiösa och

19.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Säga förhållande

Fisnga fisk

Religion

respekt för havet, var det dem somot att ha
en beställning på fisk, som de inte visste
om Tio Karle ville ge dem.

Men Thrack fann även, man fisk i hopen
sär en vändning, det bidade slut.

Vid goda värfångster även 1875-1888 tog några
kvinnor hand om fångsten hade den i höger
en på vardera armen, marscherade den 1/2 mila
länga vägen in till Kalmr. För sen över till
Köpenhamn och sålde på samma till hotel.

Vid sällfisks hade man tiller i "pullebäsa" och
rullade in till Kalmr för att sälja tiller på
fåget. År 1889 var järnvägen Kalmr - Linnhamn
färdig och då åkte man med fåget in till stan
med sina "pullebäsa" lastade med till.

Bänder kom ofta med häst och vagn,
höjts och fylde stur agvabergar med till.

Under de stur sällfiskarna ås fann många

20.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Thrack.

Räksa sålde
i Köpenhamn

Till i pullebäsa

Bänder hämtas
till

ACC. N:R M. 16558:21.

upphävar och dess hade sinne speciella fiske
och fisker, som lev. all sin fängst till dess.

Två ilagilla på Linnhamm.

Festskall hållet med
Linnhamm Fiskeriförning
i Samlingssalen d. 30.11.1907

9. Föreningen beslöt att till invigningsfest
i vår nya lokal skulle vi ha vår en hemmad.
och en cigar.

Linnhamm

21.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

upphävar
ilagilla mig

Fest.