

ACC. N:R M. 16559:1.

Landskap: *Skåne* ..... Upptecknare: *Agda Olsson, Limhamn*  
Härad: *Oxie* ..... Berättare: *Elma Jönsson, f. 1873, fiskarhustru*  
Socken: *Hejlsjö \* (Limhamn)* Berättarens yrke: *och sonen Wilhelm Jönsson, fiskare*  
Uppteckningsår: *1959* ..... Född år ..... i *Hejlsjö sk.*

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

x tillhör nu  
Malmö stad

Fiskmat. s. 1.

LUF 87

ACC. N:R M. 16559:1.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Vid samtal med fru Edna Jönsson född 1873 och  
hennes son fiskaren Wilhelm Jönsson född 1898.

fick jag dessa uppgifter

Vid besök hos släkt och vännor, hade man alltid  
fiske med, på vad fiske i havs, ibland stekte man  
fisker hemma. Det var då tillåtet att bära med.

Fra Jönsson berättade, hur han under krigs-  
åren 1914-1918, då det var ont om fettämne,  
brukade smälta torstörns fövarade lever på fiskas  
och använde den till att steka lammens fisk i

hon brukade han steka lammens fisk och  
använde den till smörgärsbitar.

Torstörns lever var en mycket gott smak  
i tiden, och det påstas att kottet kring äggen  
var särskilt hälsosamt. I torstörns lever tas fimm  
avlånga stavar, vita refile, som man får i tiden  
brukade och använde till smörgärsbitar.

Wilhelm Jönsson berättade om hur han sett äldre  
fiskare äta levande tånggräso. Den råkas är blåa är kalla.

Förning

Krig 1914-18  
levs fett

25/3-59

Torstörns lever

Smörgärsbit  
i tiden

Råkas på