

ACC. N:R

M. 16928:1.

Sillbräds

För i tider var ett sillbräde en vanlig
van brädet, i bästa fall hylead. I
början av 1900-talet användes en sådan
i Burssyds prästgård. På den lades
sillen osensad och skals av pigan i
så många bitar som de voro som
skulle fåta av den. I bråttans
bunden användes här också en
"sillbrää". Den fick inte användas till
något annat än att ha sill på, för
vad annan mat man lade på den
fick "sillasmak". Den lades hyleats
upp över vanlig bräda, och liknade
i stort sett vära vanliga skäbräden.
Endru senare är användes den endast
till att sena sillen på innan den

FOLKLIVS-
ARKIVET

LUND 1

LIT 136

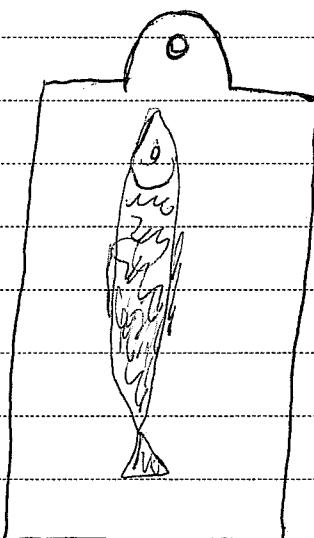
16/1-68

lädss in i åt tislag, och kryddor.

Bräds blev med tiden så slitet att det
blev liksom en fördjupning i mitten
på det. Jag hamnade i sig det, och hängde
i köksförstugan på en spik när det
inte användes! Det finns inte spår
det blev så slitet att det måste råmas
upp.

20 cm. brsd
40 cm lång

Fäslag
fura



Sillabräa av en
del kallad
"sillafjöll"

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Att ressa vanlig färsk fisk på "sillbräå" var förgjutst, den rörsades ut på en brädlapp mycket större och knapptigare än "sillbräå", den var kallad för "kensfjöl". Den låg på en stor sten så att man kunde istå nägorlunda rät i ryggen och arbeta. "Sillbräå" ställdes på matbordet med sillen spusen i bitar, ej rörsad eller flädd. Sedan fick man dock en renas sin sillbit som han ville.

Huvudet och stjärten på sillen lämnades hvar på brädet. Endast en sida av brädet användes, den använde sidan förhölls dessas av med en frasa. Sedan hängdes brädet på väggen med den använda sidan inåt.