

23465

Landsmåls- och Folkminnesarkivet

Uppsala

23465

Jämtland

Näs' sn

23465

Sandberg, Hanna. 1956.

18/12 56

ULM:1 frigel. M. 219 Frigor rörande
surfiskt, gravfiskt, lutfiskt och liknande.

8 M. 40

Godkänd för kopiering 2010-04-21 / M. Hugoson

Kopia från Isot, Acc.nr 23465. H. Sandberg, JTL

1

7

Så kallad Gravfisk bereddades på följande sätt.

Om fisken är små rensas den från huvud och inälvor. Tvättas och får rinna av vatten riktigt.

Sedan saltas fisken några horn inuti samt lägges varvtals med fisk o salt. Salt först i botten på en kagge eller dräkär, som sedan täcktes med ett lock.

På locket lades en tyngd på som pressade ihop fisken.

Däröver breddes en säck och på säcken lades ostläkt kalk.

Detta för att skydda fisken från flugor. Hells i i sommartid.

Den fick sedan stå någon vecka innan den var färdig. Den var lika fin hela att använda året om.]

Gravfisk av större fiskar.

Då får man fläcka fisken efter ryggraden, tvättas och rinna av vattenet väl. Då lägges den ej ihop, utan lägges ut med lite grovsalt emellan varven. Sält först i botten. Så salt överst och så ett lock, På locket en tyngd som pressar ihop fisken. Efter en tre fyra veckor är den färdig.

Det går använda all sorts fisk.

Gädda Rödning Öring. Det är mest av Öring som den går ätt rå. Den skall vara så lös att den går breda på bröd. Då är den färdig. Den går förvara i källare hela året lika fin. Finast blir den om den lindas i gräppor och griltes som sill. Eller tvättas och stekas, vid tillagringen.

F

Benämningen Gravfisk innebär att fisken ej är färsk. Den är ätlig. Matningen kan kokt eller stekt. Något snyttig. Men den ansågs ej som högtidsmat, men väl som dagsmat när den behövdes. Så var det nog i äldre tider både fattig o rikmans kost, mera kanske ändå för fattigt folk. Äldre personer och barn var den ej så för lämplig för. Skilnaderna på skinnfisk och fjällfisk, det är väl den, att all fisk som fångas i läckar och vattendrag i fjällen, är vara mycket finare och godare, än den fisk som fångas i insjöarna. Således lämnar sig fjällfisk bättre till gravfisk än insjöfisk. Men det har berättats mycket gravfisk av fisk ur sjön Nättern.

att gräva mer fisk i jorden ved jag
 inged om. Men nybyggarnas brüst
 gå kallare och kall, är min dro att
 detta förvaringspätt var möjlig.
 Näver eller bark har våra förfäder
 haft stor användning av. De grävde
 en grop i jorden och klädd den inuti
 med näver, till skydd för smulnen. Där
 kunde man förvaras fisk både saltad
 och gravad. Det gick väl lägga fisk i
 näver och lägga dyngel på så den blev
 gravad. Saltningen har stor betydelse.
 Endast grovsalt går använda.
 Sparfisker skall saltas sparsamt
 eller ej så mycket som rorsaltas.
 Detta har berättats av en som nu
 brukar bereda gravfisk. Alla tider gå
 iverst gick eller går det att bereda gravfisk.
 Fisker skulle stå så kallt som möjligt men ej
 frysa.

Till lutfisk användes gråsej eller
också gädda men egna fångst. Då behöves
bara lutas och sedan vatten dragas.

Gråsej dockad behöver ligga i vatten
flera dagar och bytas vatten några ggr.

Luten tillredes på så sätt att man
tog askan ur ungnarna, halsd björkaska.
Det eldades i bass du i en stor stenugn
som var ihopmurad mitt i bastun.

Det var lavar rund väggarna som kornet
bereddes ut i ett torka. I annan del
gick att mala. Ja i dessa ugnar eldades
med björkved för att få nytt bräddan.
eller värmen. Askan lades i ett träkärl
eller kopparkittel, då kokades upp vatten
och stå över askan och prova om. Vattnet
skall stå över askan. När det stått
över täckt tills andra dagen, hällas
mer vatten på och röres. När på

askan sjunkit och lutern är klar
 provar man dess starkhet genom
 att doppa en pinn och sätta dungs-
 -spetsen på o somaka. I vider dungan
 en anring igen det läggs med fisken
 och låta den sjunka ner i askan, eller
 man håller lutern i ett annat kärl
 och ej tager något grummel i fisken.
 Sedan den är lutad, som dar olika
 många dagar beroende på lutens starkhet,
 läggs fisken i vatten igen och byts
 vatten några dagar. Skall den förvaras
 länge så är det bäst att låta den infrysas.
 När den skall användas, läggs den i
 vatten igen och låta den skjuta isen.
 Det blir som ett hölje av is som lossnar.
 Då kokas fisken i saltat vatten, eller i
 inget mera vatten än ved fisken innehåller.
 Det lutades fisk till Jul. Påsk. Mids. o Skåten.

Lusfisker skulle varje husmor kunna bereda. Bäst om någon har lättare tillgång till aska och vatten, så kunde en husmor hjälpa andra eller dela med sig.

Kalken användes för att få vitare fisk. Den kan ibland bli rödaktig av asklut.

Landsarkivet Uppsala, 23465
H. Sandberg 1956, JTL

Med färsk fisk menas dags gammal fisk. All äta färsk fisk var hälsorådligt om den ej kokades tillräckligt länge. Om fisken blir saltad rikligt för att sparas, så är den mindre farlig sägs det. I en del fiskar finnes binikemask. Denna ler ej kunna leva länge i salt.

Med denna sommars fisk går ej säga färsk. Det blir salt, sur eller grav. Det har hänt att fisken saltats. Blev liggande ett tag. så då den skulle ätas befanns den gravad och mycket god. Det har ingen betydelse på saltpriset. Men grovsalt skall användas. Fisken skall rensas från hud & inälvor. Varvas med salt. Först dvälas & avrimma natten.