

23476

23476

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Slårjedalen

Hede s:n

3/1 57.

Persson, Johan. 1956

UL:11:1 frigel. N. 219 Frigor rörende
surfisk, gravfisk, lutfisk o. likn.

6 bl. 4^c

23476

Godkänt för kopiering 2010-04-21/M. Hagosin

I

Om Färsfisk, Svavfisk och Puttfisk
samt dess Beredning -

Färsfisk var meden man fiskade
den, och det oran åt under tiden;
resten saltades ned för vidare behov
som då kallades saltfiske. Endast
salt beagnades för konservering av
all slags fisk, Silt, Öring och Stöding
utvaldes för jäsning d.v.s. att göra
Svavfisk av. denna fisk beredades
jaresist som all annan slags fisk,
ingen blod eller något av inälvorna
togs. Silt och Öring fiskades
på sommaren helst före sluttern -

Stöding som fiskades på hösten var
romfisk. (Sivöl). Dessa fiskesorter saltades
mer var för sig, ej ihopblandade, och detta
var jammstarfisk. Småfisker fiskades och
äts färsk

Det som skall bli grafiskt lättsalt
 tades i träkaggan, och fisk stå i loden
 hål, sj i en kall källare, ett täl träsk
 måste läggas över för att ej flugor
 kunde komma åt att lägga sina ägg i fisken

Förkom ej att fisken uppträngdes
 till farken. Endast salt begagnades
 ej några slags andra kryddor begagnades.
 Fisken lades ej i någon vätska, utan
 det räktes med den vätska som fanns i
 råa fisken, denna vätska kallades, satelke
 "Har aldrig hört att fisk grävdes mer i jert
 för beredninge

Ordet Grafiskt har jag ej hört talas om,
 att det hade någon betydelse, annat
 än då fisken är grav, så är han ättan
 som rå och ansigs då som en riklig
 lätthet. Denna grafiskt bereddes för
 försommaren var litet bra om han stod
 i källaren hela vintern.

Grafiskern äts alltid rå, den höll
 ej att bakas kokas eller stekas
 möjligt att stekas på gjöd (glo)

Det ville vint vara en viss vana med
 att bereda grafisk, för att få den riktigt
 fin, lagom saltad. Det var visst inte
 alla som hade grafisk, och då fick
 Surströmmingen ersätta Grafiska
 Surströmmingen var lika bra, men
 det var då att denna måste köpas kontant
 i handelsboden och detta måste undvikas
 så mycket som möjligt

Grafiskern äts huvudsakligt som
 vardagsmat, ej särskilt. Som högtids mat.
 Surströmmingen deremot var mera som
 kalasmat, när man hade saupps nypotatis
 då blev det Surströmmingshjuspa

III

Grafistön beagnades helst för
på stora bondgårdar därför att de
i allmänhet hade stora möjligheter
att hålla sig med Not i Not, som
var lite kortbar, både i anskaffning och
underhåll.

Arbetsfaktat och Aldringar föredroj i allmänhet
Grafistön, men ej just baren

Lärskilt för den Bondgård var Grafistön
varje dag, som hade en sommartid
i Slättarna, men till slut blev han
dålig och fick utslag för trappan. Så
han för och rådde doktorn, och han sa att
han hade Nässelfeber, som kom av
otjänlig mat
fisk ansågs i allmänhet som mycket
god och närande mat.

Det var vanligt att bereda Lutfisk
varje husmor gjorde detta, det färdkom
endast vid jul och Nyår.

Det var först som bereddes till Lutfisk.

På Anna dagar. (9 Des.) skulle fisken
läggas i blöt och skulle ligga i vattnet
en vecka, sedan skulle den läggas
i tjärkastlut en 4-5 dagar. derpå
skulle den ligga i rent vatten några dagar,
som då var färdig att kokas och tillagas.
Lutfisk bereddes endast till jul o. Nyår,
dett var högtidsmat, till Lutfisken
behöövdes det inga andra kryddor
än en god sås av mjölk o. smör

Wil Midsonmartiden började man
med att fiska till slätten

Syddaåringen fiskade storsik i Sjön
Osten, som skulle bli fin krapisk till
slätten.

Nålaåringen fiskade Öring och Störing
i Grundsjöarna, det fiskades då
med nät, fisken gätade då—

Långåskans 29/12 56
Johann Törn