

23787

SMÅLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Döderhult

23787

25/2 1958

Nilsson, Alma, 1958

Svar på ULMA:s frågelista M 25 Jaktens och
fiskets betydelse för hushållningen

133 bl.4:o

#05D

Inskannat 2012-02-14

1
Svar på frågelista M 25 om jaktens
och jaktens betydelse för husdjuren.

Från Döderhults socken Småland

Upptecknare, och delvis sagesman, då
ej annat angivits.

Upptecknaren = Sagesmannen född
1875 i Skatelöv Småland har varit bosatt
inom Döderhult sedan 1913. Och hela
tiden haft en nära förbindelse med orts-
befolkningen, närmare bestämt
allmoget.

Upptecknarens namn och adress
Alma Nilsson Box 17, Förshult

Yrke f. d. ålder. d. hemsföretändare,
senare bondhustru, och senare från 1940
ortsmeddelare.

2 Svar på 1725 jaktens och fiskets betydelse för hushållningen

I Allmänna bebyggelser

Jaktens och fiskets betydelse för hushållningen har alltid varit stor här i Döderhult och närmast kring-liggande orter.

Själva bebyggelsen visar att de flata betar är belägna vid något av de många småjöar, åsar, gölar eller andra vatten som så rikligt förekommer inom denna stora socken, en av de största inom Hallnar län. Flertalet gamla ekstodkar (urhållade grova ekstodkar) som vid odling hittats i marken visar också att de äldsta bebyggelserna varit belägna vid vatten, även gamla s.k. fiskegårdar som funnits vid odlandet av mader

3 och iönsänkningen dels emvid iön
Smälten, vid Sonättelero, 1868, och dels
vid de s.k. Pipar-kjärren vid byn Tjuntasa
1916: då dessa två marker odlades.

[Namnet Piparkjärren härleder sig från
det rika fågelliv som långt fram på
1800-talet förekom här d. s. s. det pepis och
hördes fågela-läte här. Jag det var rustes
eftes fiskegårdar - länge skotolpar som
satts ner i den nu egenhammade iön
som visade att man fiskat, samt drövit
en fisk-stimmen här i dessa fiske-
gårdar.

Utom de gamla byarna vid iön
synes mängder av gamla dagskerks-
torp ha varit belägna vid en vatten.
det skulle varit en dags förman för
torparen att bo nära iön även om det
för långt vägen fram till gården där
han frugjorde sitt arende genom arbete.

4. Döderhult är ju, som kartan anger, en
kuntsocken vid Kalmar sund, och här
längs denna kustområde från Skälenick
i söder till Verlev i norr visas ett stort an-
tal gamla leyar såsom Rikallavick
Vänervick Sörsvick Döderhultsvick (från 1854 staden
Lekarshamn) Saltvik m.fl. Läset har gjort
att man således har tillgång både på
insjö- och saltvatten. Detta har också
flitigt utnyttjats.

ULMA 23787. Alma Nilsson. 1958
SMÅL. DÖDERHULT
Frgl. M 25

jaktens och fiskets betydelse för byarnas
befolkning? Om man härmed avser
 den egna lilla byn där man mest fiska-
 de för eget behov så var ju sjön som ett
 slags för-säds-ruum för mat, det i första
 hand bönderna — som hade den största
 förmånsrätten, kunde skaffa sig sovel,
 den mesta tiden av året och kanske om
 sjukelyckan var god även kunde fånga
 så mycket att ^{de} han vid sin stadsresa
 kunde försälja något mot kontant er-
 sättning, småbrukaren hade ju —
 om han hade strandrätt, kanske bättre
 om tid än bonden — att se sig åt
 fisket och kunde skaffa sig både sovel
 — och "pengar" ur sjön. Vid bad-
stugan visuären beträffar så var det
 kanske inte så många som egde en
 båt eller något nämntvärt fiskeredskap;

6 men han kunde bli ombedd att hjälpa
tills med notning av fisk, och var då fiskeledaren
god fick han ju fiske lika stor del av fångsten
som var och en av de 4-6 andra deltagarna.
Vid uppdelning av denna fisk skulle dock
ägaren av noten ha $\frac{1}{3}$ del, mat var och en av
arbetarna (atom sin egen del.) Noten var ganska
dyrbar.

Jakten gav ju sovjet i första hand för lyons
Allgen befolkning, kunde man derutän
säga något så var ju det "som hitat
i hjön" (så tår aunnit.) Det vilde som
sköts (= uttolas som det skienis) gav ju också
lite skinn, skinnen var högt uppskatt-
tade dels som föder i kläder och dels
som sängkläder, fotsäckar i skindor
(= små slädor), sen fick man ju väppengar
för roddparen. Taktning av skoer pågel har
ej brukats här, man sålde till skoen eller till

"prästen och annat herrskap" om man
 fåu mer än man behövt för 1-2 vecker
 framåt. Horgjullrenn har förelkommit
 enl. vad gamla berättat och har man
 mest skjutit dessa djur. Noz har man
 ätit dem men särskilt älskat har har-
 kött aldrig varit. Torkade fågel-
 brätt ontalas aldrig här, icke heller
 skorkött men dessa jagades ju mest
 av småbjörkar, skinnat räknades ej i äldre
 tid, då inga uppköpare till detta fanns
 och man hade tillgång till större vilt, t. ex
 rådjur, och i slutet på 1800 talet i enitaka
 fall även alg (= älg) denne hade då efter
 sin långvariga avblömnings tid — blivit
 lovlig, på hösten. Både rådjurs och
 älgkött såtades, och förvarades för
 vinterbehov. Torkad fisk förvarades
 för längre tid men äts endast under

ULMA 23787. Alma Nilsson. 1958
 SMÅL. DÖDERHULT
 Frgl. M 25

den tid då ingen tungång fanns på färsk fisk, den torrade var ju lättare saltad än den som var endast saltad och låg i lake, därför verkade den torrade fisken mera som färskfisk. Dock skedde så endast i de välbergade hemmen de fattig-a gat-rettarna (= de som satte på ~~gatan~~ = väghanten, eller vid fägatan) de hade inga lagar av mat, de äto när de hade något att äta och resonerade som så: en stök inte värlta när en har mat.

Att fisken äts bara (= utan bröd eller roror, eller potatis), endast för att slippa hungern, har upptecknarens moder född 1834 berättat om sin mors moders familj på 1770, 1780-talen, en dagsverkslorparfamilj under Åby herregård Tjuseda socken, hufvudern fiskade flitigt i den lilla Bruvasjön, emvid hemmet

9.

torpet hade kamret / ruckakemmet
 efter nån, trots att torpet födde & her
 saknades tid och bröd, men makarna
 voro glada över att deras barn slapp
 svälta vilket många andra måste göra,
 ty fadern tog så mycket fisk att de torkade
 och förvarade i ett stort säll som hängde
 i taket, och innan modern gick på
 dagsmerke om morgnarna plöckade
 hon ner ett stort antal fiskar som hon
 beräknade att de båda barnen skulle
 behöva till föda för dagen tills hon kom
 hem på kvällen. En gång hände
 det att barnen ätkade mera mat och
 tog sig klångande upp till fisk-sället:
 plöckade till sig några fiskar som de
 själva anrätade, men de veinte att
 de gjorde orätt, och när föräldrarna
 kom hem berättade de och bekände, samt

ULMA 23787. Alma Nilsson. 1958
 SMÅL. DÖDERHULT
 Frgl. M 25

10

väntrade på bannor, dessa uteblev dock, och föräldrarna både skrattade åt att barnen kunnat äta så mycket fett samt gladdes över att deras barn ej behövde svälta.

(Obs! Potatis började denna torparfamilj odla på 1790 talet och 3 år där efter hade odlingen ökat så att de ständigt hade potatis och sen var det slut med den stora brödbreiten.]

Här i detta torparhem var det precis som exemplet i frägelistan det fanns i kor men mjölken måste sättas för att bilda gräddtju smör, vilket familjen dock ej hade råd att äta utan detta måste säljas för att erhålla några mantar till de angelägnaste utgifterna, skem - och kärn - mjölken samt fiken från sjön utgjorde deras mesta föda. Den som ej hade varken mjölk eller korpalle till fette den

han fick svätta. Ett gammalt ordbråk
från Småland lyder om dessa: han svätt
= (svätt) så ö-na känne trella ur hö onen
[= honom].

Under senare nödårstider berättas här
från Döderhult att man det svåra året
(torksåret 1868) hade betydlig hjälp genom
att fiska, i den här inland byn betagna
Tjuntåsa-sjön. År 1867 hade ju varit
ett svårt s.k. vät-år då vinden bledde
företörd av regn, därför fanns inga
för-råd av spannessål, nu kom torkan
1868 och inget regn föer under så gott
som hela sommaren, potatis både
sattes och — moqnade, utan att regn
fäll, dessa blev därför ej större till formatet
än hasselnötter, och så buka i smaken
att det knappast gick att äta dem. Många
ät dem likevät = ändå-n, ä må skale

på, de som hade sina potatisland i
 närheten av fjön bar upp vatten från
 denna och vöte mellan förs-å-må.
 hos dämnne (dem) blev det lite bättre,
 men de fluta åkrarna gav varken blatt
 eller knölar. Bönderna hade ej råd att
 leja för något arbete, skörden blev så
 obetydlig i ant att de själva gått hannt
 med arbetet, bröd saknade av många
 även bland bönderna, och hade således
 ingen mat till de arbetare som gärna
 ville arbeta för endast maten. Firket
 räddade då många gatiittare. Såhen-
 da fanns en gatiittare (= jordlös arbetare)
 som hette Carl Larsson, med hustru och
 3 barn 4-6 år samt sin moder den
 60 årige änka som ägde stuve, denne
 Carl Larsson han såg hete daga, å
firk-te i tjuntäre-fjörn å fick ju lite

fick, t. o. m. när en gen annan fick något
 ty han kände väl till fiskens vanor och
 lekplatser. hvirte håcha dagar som gäddan
 tog svalg han rappte ju hålla där på
kröken, ja han kaenne fiska han, den största
 fisken kanske 2-4 skålpund sålde han, till
 staden Årkesam (Årskarhamn) dit hade
 han ju bara 2 mil i småfiken den:
 dels plöckte han ut den likarte å bytte sig
 till 2 hake brö seta di bänder som hade
 något — eller annat som dugde å äta,
 sen använde han den sämste till reä ejna
bruskäde. ja som synes var det fisken
 som räddade från svärdöden här,
 likväl blev det stor tragedi i hemmet
 då svåra året: hurta hans glöde ihjäl
svärmora, till största delen på grund
 av sväst, och tråkighet, både barnen
 dog — som följd av undernäring

Härom finns en uppteckning = Tragedi i
Tjuntåsa 1868.

Tingen av familjen dog
dock värdöden ty fisker hade räddat
dem. Så sent som under krisen
och brödkrisen efter första världskriget 1917.
Säger småbrukaren M. M. Frans Johansson
i Orhult Forkhult: att han hade ofantligt
god nytta av att han hålldes å fiska i
Tjuntåse-sjön, det blev bra mycket mat
till hjälp i hans stora familj han hade
nemligen 9 barn, enget bröte fanns.

Obs! Det krävde en viss kunskap
i att kunna fånga fisk, denna kunskap
räknades dock av allmogeen för tur, det
såg nästan så ut för den vinnande, men
det var i första hand kunskapen om fiskens
vanor, samt sjöns botten och djup,
som var orsaken till att man fick något.

Avyttrandet av jaktens och fiskets pro- dukter.

Lactijöns yrkesfiskare vilka tillika var skärgårdsbönder, seglade och rodde, före sekelskiftet till Bohuslän, Mönsterås — ja ända till Cöland (trots att där fanns goda om fisk) för att bli av med sin fisk.

På Ön Ruennö (inom Dnet.) fanns en befolkning på 70 - 75 personer som hade fisket till huvudnäring, framför allt sill, och ålfiske, de hade det arbetsamt med försäljning av fisken, men i slutet av 1880-talet började turka uppköpare komma vissa dagar, då fick fiskarna sälja sin last direkt vid bryggan, vilket ju var en stor förmån. Dessa förmån upphörde dock när första världskriget utbröt och det blev exportförbud på fisk.

Men i samma tera (samtidigt) enköptes
den första motorbåten av fiskaren
Erik Carlsson på Brunö, han kunde nu
utän svårighet med rodd, och beroende
av vind, komma mest bart han ville.

De andra på ön såg detta med ömmanöje
och trodde att han med motorn skrämde
bort fisken men de lyckade sig snart
nog, och enköpte jämlva var förs sig, eller i
kompis: motorer. Före Erik Carlssons
motorköp fanns det endast 3 båtmotorer
i hela landet. Tärkilt tiutänd
fick begäras på högre ort förs att sätta
en motorbåt i tjän. ja snart nog
blev det ransonering på bensin och
oljer, då fick de gamla seglen komma
till heders igen, men ^{nu} blev dä ett
farligt rev ett fiskt, så nu va ju den
saken bra, ä den svenska skärgårds

sellen saltades i tennor och hade stor åtgång
 annars hade denna säll ansett
 aut för snager och torr, och de som hade
 råd köpt helst norsk säll som ju var be-
 tydligt smakligare, men nu försvann
 den norska sellen på grund av kriget
 och den som importerades var ohyggligt
 dyr men framför aut räckte den ej till.
 Ja nu var det många yrkesfiskare och skär-
 gårdsbönder som bleddole smått rika, ja
 det sådes t. ex om en som förut varit
bra fattig nu: har Svante riknat till.

Under hela den här angivna tiden från
 — och långt före 1880-talen till fram på
 30-je decenniet på 1900-talet färdades
 yrkesfiskarna här dels med regel — och
 dels motorbåtar långa resor t. ex till
 Kalmars (8 mil från Buenbö) och

ULMA 23787. Alma Nilsson. 1958
 SMÅL. DÖDERHULT
 Frgl. M 25

ännu längre från de andra rydliga firklägen
och firkar-bond-leyar inom Döderhult, från
Rindshults skärgård för man till Norrköping
för att avyttra, både fir och bet.

Än däreft leyteshandel förekommit i
äldre tid minnes ingen men man sålde
latten och för dessa pengar köpte man
framför allt de leusförmödenheter som
behövdes till hushållet, många behövde köpa
mjöl till bröd sen de slag av specerier
kyddor och tobaksvaror man behövde
samt de slag av firredskap som man
ej själv kunde framtälla: bränn- och lys-
olja fotogen-lampor, högtidskläder o. s. v.
Mången hade sänt bud med dessa färde-
män efter olika slag av köpe-veror där-
för var det oftast lätt även vid hem-
gården

Många och rätt underliga prydnads- och lek-
 saker köptes också hem till barnen och
 hemmet därför gick de hemnavarande
 med längtan till båten snart skulle
 komma. Det var ofta flera månaders
 arbete som nu omsattes i kontanter och
 köpevaror, denna hemkomst var som en
 festlighet för de flesta. Tänk sen för hem-
 mafolket att på lyss till alla ömentyr som
 berenärerna hade att berätta. Vinterens
 höstmärkinad var en stor dag för fiskare
 längs en stor del av Smålands-kusten,
 hit kommo också Blekingerna med
 sin fina Carlshammus- och blekinge-
 saltade sin samt finfin torsk, saltad.
 Den välbergade lantbefolkningen
 köpte oftast sin saltade torsk här,
 för vinterbehov.
 Fiskarna - särskilt skärjärdsbönderna

hade alltid lemlig kamers med stadsbor-
na i Orke-sam (= Orkershamm) inte bara
med fiskvaror utan också andra jordbruks-
produkter. Särskilt brukade stadsborna
betäna sina pelstas hos dessa
skärgårdsborna, $\frac{1}{2}$ pelstas o. s. v.

Mången drog sig dock för den senare
afären: därför äro fläsket smakligt
på grund av äro givna utförades mest
med fiskankräde. Kräsa (kräsa = kräsa)
däremot betälles gerna ty dessa vara stora
och väl pensade. Ägg och nackade höns
såldes också till staden liksom nyföjel
i skenn-a etter dä vilda.

Se vidare sidan här

Jakt som huvudnäring har ej förekommit — på dämme hälsa = på dessa orterna) har flera sagesmän sagt, för övrigt synes det upptecknaren som om många bland allmogren bedrev jakten mer som sport — eller som det för kallades: tids-fördriv. Anslåg t. ex. den väbergade fonden att han behövde komma bort en beto (= mål-a-beto) steunden mellan 2 målliden, ifrån det ständiga tjatet i hemmet där ju ofta de gamla = föräldrar eller vår föräldra också bodde — så tog han kyssa (= kårson) på axla (= axeln) å stuck (stuck) i väg till skogs.

Antså var jakten en arkoppling från de olika ähells-trätorna, i hemmet, halvstora påsar hade oftast sin största förbrukning i skogen antingen de skjut något eller ej, de kunde dock kuperiståva sin klä-fingrighet genom att söka upp och plund-
-ledde

27

fägelbon på mer eller mindre vackert färgadt ägg, vilkas skal dock oftast gick sönder när sprackarna de kunnat hem dem, ente som matnyttiga men som ett bevis på att de kunde klättra i träd, denna och dylika "bragden" mot de vårlösa djuren var ett slags sport, för det yngre släktet, en förelöpare till senare tiders bollparkering, med åtföljande stolthet över vamma "segrar". "Men inget ont utan det har något godt med sig", säger ordspråket: pojka lärde sig att hitta överant i vlog-a, haga, och hult. Som pojkarna alltid samlades i flock, lärde och berättade de för varandra om vad de hörde om de kilda djurens vanor och levnadssätt, såg de hur en äggliga vint alltid någon av här fanns säkert också rådjur ty far har sagt att dessa djur dag alltid går på samma lites marker. Pojkarna blev omkring till olika fiskevatten såg vilken fisk som fanns här, fiskade väl något, drog lärdom av vad de såg, vilket var bra för framtiden.

klörja

Detta urgamla transportmedel förekom i Småland så sent som 1830 talet. Klöring skedd med häst eller en enkel ox. Om så de senta transporter med klörning berättas en nu avliden torpare född 18 som helt ung hade hört en lantbrukare från Boda berätta om dennes far brukade klörja den trätjärna de bränt i denna gamla by, hästen hade då en s. k. klöjsadel = bärsadel av trä. Och med krokar och hänga lasten på. Som Boda saknade körväg den 4-5 km långa stogsväg ut till Landsvägen brukade bänderna klörja tjärtenorna ner till Tjutåse sjön, därifrån de rodde båt och last över den cirka 1/4 km breda sjön ut till Bläcksta aiken vid Tjutåsa, här hade de sedan en aaga ställande i ett gammalt skjut, nu lastades tjärnan på vagnen, hästen selades och man körde nu Landsvägen fram = drygt 1 mil till staden. Detta är sista minnet

av klövjering här, säkerligen har dessa bönder klövjat även fjken från yon när de t. ex. katat och haft stor börd.

Lika så klövjades de varor hem som man köpt i Döderhults viki = Öskarhamn.

Skinn sålde Döderhultsborna till uppköpare i Döderhultsviki eller någon av ortens och länets marknader, det alltid fanns uppköpare där.

Före 1850 då vargarna togs slut i Småland, bedrens jakt på varg, mat för att freda sina tamdjur men även för skinn samt skäpningarna, ja även för att freda matnyttigt vilt. Skaugång företogs efter vargar före 1850 talet, en sträng lag angående utrotning av vargar fanns, emellertid man från varje matlag (=hem) måste delta i skaugången och driva vargarna från Döderhult upp till Tuna häradsgrens = Brändala, där vidtog Brändala-männen.

Rätten att jaga och pika

Den lagstadgade äganderätten till skogs-
marker och jaktvatten var ju mycket gam-
mal, redan omkring 1850. vilket är välbekant
för upptecknarens äldsta sagomän, det var
med denna liksom med rättsrätten: den som
ägde skog och jö den han hade rätt att jaga
under den tid jakten på de olika djurlagen
var loelig, men den som inget ägde av
skogsmarker eller jö den han var beroende
av ägarnas tillåtelse eller vissa överens-
kommelser med dessa. Vad för övrigt an-
gär Sveriges jaktvårds-lagen så över-
trädde denna av både jämvärdande bönder
och s. k. tjurskyttar. I längden jämsvärdan-
de markägare ansåg det bare de påhitt
av kronan (staten) att han ej fick skjuta
och jaga = fånga djur på olika sätt, när

han behövde dem för sin veppehälle eller när
han träffte på dem i mark- och re. Äu
så få jaktförbrytare anmäldes för läms-
man berodde på äü det fanns så många
lagbrytare äü de trängades — på grund
av sin egen brottslighet häva tytt med
grannes eller tyvskytters, anmäldes
bonden tyvskytten. Kunde denna anmäla
bonden för jakt under förhuden tid,
men stridigheter och osämja voro vanliga
bland skytt- och re. Adelskarra liksom
de större godsägarna däremot de an-
mälde taut olagligt skytte.

Bonden reso-nerde som så: Om inte
jag själv skuter djura — nu fatt det är
olöwli tid: så skuter tyv-skytters däü
ju kan väl ha störste rätten nå dä gälles
[sin egene skoj [egene skoj] ja tidtal
kunde det vara märkligt krig om denna

mat som fanns i skogen, det fanns t.ex
 s. k. tjurkytt, vilka genan näst och sen
 bäranden i det fattiga hemmet blivit sorg-
 desperata och frågade sig efter varken jakt-
 städga eller aganderätt utan gick ut och
 sköt (uttalas som det sköns) precis när de ville
 en sådan tjurkytt var inte god att
 råka ut för ens av den ägande bonden.
 Sålunda berättar småbrukaren Frans Johanna
 född 1874, Århuset Forshuset, att en lapp från
 Århuset en gång på 1870-1880 talet råkade
 en sådan tjurkytt på sina marker, och
 var det bonden som fick ta till harvårjan
 (henaen) ty tjurkytten grep tag i bondens
 båda axlar i skäcke (skakade) honom så
 ryckigt så tänderna framlade i munnen
 en lång stund, därefter länade han bonden
 ifrån sig och gick vart han ville.
 Ja säger sagesmannen somliga

bönder väjde (vägade) sig knappast ut ensamma
i sin egen skog.

En oörligt skytte som sen världriga
tidens till frampå 1930 talet var s. k. tjäder-
gakt vid blås, man sökte i skymningen
opp dessa fåglars näsreit när de flög upp
i skymningen, varefter man gjorde märk-
en med vita björkstänger samt gjorde upp
så eldar här och där jämte denna marker-
ade väg, återvände därefter till hemmet
och återkom sent på kvällen 2-3 personer
samt en s. k. brandlykta varmed man
lykte i träden och såg precis var fåglarna
satt, varefter man försde av en säena
från 2-3 skott och träffte ju oftast några
fåglar. Detta skytte var aldrig tillåtet
men övades flitigt, lika-så sköt man
tuppa (=tjädertuppor) på så kallat spel
[sender parings tiden] detta var utövan-

ligen förbjudet men betraktades av de flesta som en älskad sport, och man sköt gärna över dylika "bragder". Om dessa båda jakter (äntid olönlige) kan läsas utförligt och intressant i en uppteckning av en dertecknad under rubrik: Tjäderjakt vid blors från Döderhult!

Skogstjeppe (skogsfren = skog-räet) var skogsfågeln's skydds-gudinna: så det var inte alla gånger jakten lyckades, trots att föj-le-re (-fåglarna) bledde skjutna. så trouade ho bert lyttet. så skytten fick aldri kän på det, trots att han seu var fågeln fau-de (fäu) ner.

Fiskevattnet var alltid uppdelat mellan de olika byarna. ja, av gamla handlingar finner man att det var lika väl delat t. o. m. för varje hemmansdel som skogen och den odlade jorden.

Sådan delning av fiskevattnet skedde tidigt och bibålles i en del otkyttade byar här i

Döderhult ännu idag 1958. Det kallas sämjebytt (= man har i god samsja) kommit ovesens om uppdelning av vattnet, och för att detta skall vara rättvist delat har man s. k. ärvvänt bytt, det vill säga att t. ex. den hemmansägaren som har sin fiskräu närmast land eller kring några holmar eller skär sender 2 år, den har får därefter sin fiskräu längre bort på t. ex. djupare vatten eller där den värdepullande fisken brukar hålls (hållas) eller där ålen går fram o. s. v. Detta respekteras

Kanske inte så noqa nu då man ej är så beroende av fiket men det har varit så ända fram på 1920 talet.

Önen i Sactjön kring Döderhult, var acet fikewatten uppdelat, och i gårdshandlingar från den 24 Maj 1769 framgår att acet fikewattnet varit öfver Kvernö var uppdelat mellan de 2 gårdar som då fanns.

Ytterligare delning har redan skett genom sämje-byste (man har genom sämje öfverenskommit om ytterligare uppdelning efter det dessa begge äldsta gårdar delats upp i flera hemmanslöter.) Laga skifte har aldrig förekommit på Kvernö parken ifråga om åkerjorden eller fikewattnet.

De så kallat jämte-fiskarna (de jordlösa, = en matrarijhet till gatriuerna på Fatlan det, vilka

i andra delar av landet kallas backstuvittare, de hade ingen fikräu ens i Saelljön, förr bortom jordägarnas tunderade fikvatten, också cirka 8 mil ut i öppna havet, fört där hade de laglig räu och sätta sina fikredskap. Tydligare kan Läsas om Punnös fikrättigheter i en uppt. av sändteknad insänd åren 1946-1948 där uppgifterna anges noggrann, från ort och ställe. Obs. Om Punnö t. h. hör Döderhult socken Smål.

De jordlösa fikke i enjöarna
 här i Döderhult så betod detta i ett av fikvattensägarna godvilligt upplåtande av vattnet. De jordlösa som bodde ensam lagn eller den granntorp, och vars förfäder boet där, — och brukat fikke, de fick av ägarna liksom ett slags privatligt arv, av ägarna, med räu och fikke, dock ej hur mycket som helst, och de sålde fikke sågs ej med blida ögon, inte utan särskild överenskommenhet.

Om någon till beyn nyinflyttad borde
 sporde med vilken bäte den eller den firkite i
 sjön = beynsfiskevatten varde beymannen
 eller någon av de riktigaste = hade tyngt penge-
rikt eller stort förtroende: ja sen den du fråga
 om: den kan ingen driva här på sjön, kan
 ä uppfödd här, ä far-hans (hans far) ä hela
dä folket (= släkten) di har allis fiskat, ä
hatt sin ejne (egne) båt i sjön. Ofta bli
 det kommentarer efter en sådant
 spörsmål, någon annan av könderna sade
 : "den där utbörningen (= den som kom nyinflytt.)
 han behöver inte komma ä befalla oss hur vi
 ska lyta upp fiskevattnet, dä ä våra ejna
 förfäder som har bestämt om det. Som
 märks gick det inte smärtfritt med oss det
sämje kyta fiskevattnet. Ordet Beyman
 = Älderman eller beyn-a-man förekommer ännu
 inom Döderhult, och tjänsten förekommer också

samtän dess besogenhets är mindre än för 70-80
 år sedan. Flera av de gamla byarna har ännu
byman, hos denne försaras bykatten, han är
 ett slags förtraende-man vid byns egna skogs-
 - och beqvägars grusning, råjning kring dessa,
 setlopps-dikning och gemensamma atfall
 (större grävningar för överflödsvatten) m. m.
 Det är byborna själva som utser denne,
 i byn Lämmedal har vi nämndeman Carl
 Skunde, på Bunnö hemmansägaren Paul
 Carlsson o. s. v. För bara 20 år sen var
 det vanligt att dessa tjänstes byttes om
 varje år, av byns jordägare, nu byts man
 ej så ofta.

Tvettigheter om fiskerätten förekom ofta

Man hade hinnerligen rättighet uppdelat i vissa områden men var i jån stor samsam tid någon del av denne som var gemensam för hela byn eller kanske flera närgränsande byar, alla hade då rätt till s.k. matdragning här, fanns det då flere intresserade fiskare i ena, än i andra byn, vilka hotade flitigt t.o.m. på renter (om kintern), och andra ej va höjade (högade) för dessa arbetsamma fiske, utan helle satte kenna för vilde (vildade) sej, så var de rentnände avundsjuka på de förra, och påtrod att de hade utför tätt-knutna nätar och tog därför utför mycket småfisk, ja avundsjukan och misundsamheten var minst lika stor vid fisket som i mycket andet (annat.) etc. en ijo

36 : Örsjön: Som utgörs gräns mellan Döder-
hult och Morlanda. notades braken så
flitigt på ömse sidor att braken totat
atracades och där har aldrig funnits
någon braken på långa långa tider. De
lidkepliga trodde att braken hade någon
förmåelse av att jaket var så avrenjande,
och detta skulle braken ej tyckt om, utan
helt enkelt överge sjön.

Braken skulle em. denna tro varit en
hämderikt djur — liksom biot.

Tjuntåsa sjön, utgörs gräns mellan Döder-
hult och Fliserud socknar, ingen menas
att denna sjö varit uppdelad, men var och
en hålldes (hölls) och hade sin båt på sin
strand där de hade sjöbodar, o. d. l. Inom
Örsjösjukan har alltid varit stor önen här, och
man har skrivits om rättigheter en och an-
nan med jukerätten. Skaffade sig t. ex för-

-måner genom att tillåta någon frånmanande
hantverkare fiska inom sin område - där han
själv hade framförut strandrätt - ja inte skickte
han den i förtas taget till de andras bättläre men
snart nog för den senare vart han önskade fiske-
de på sjön, de övriga företalde sig att denne
bände som gett hantverkaren tillåtelse fick i gen-
gående lite bättre tur med hantverkaren, kanske lite
billigare pris, eller fortare utfört arbete. ja man
vaktade på varandra för att finna tjuvtefrö.

En gammal sed var att smyga sig i väg till
fisket - liksom till jakten - trots att man
var ute i louliga ärenden, men man var
rädd att visa om man fick mycket fisk, bara
det kunde bli hat mot henne, något mer än
hat och avund kunde det ej bli ty den fört-
nämde hade ju full rätt att fiska, men det
kändes tungt för den som varit sig hatad.
Nu 1958 är detta förhållande bättre.

Jakt- och fiskerfärder till långt avlägsna
 långt-platser har ej
 förekommit i mannamännen här. Dock kunde
 det ännu man vid en avlägsen sjö stannade över
 en dag och en natt för att fört sätta et fisk-
 redskapet på em, och sen tidigt på morgonen
 vaktja den, man sov då i någon gammal öre-
 ginen sjöbod eller ängslada, dessa naturlighets
 reder sommartiden, och vanligen hade man
 två till tre båt måste man ha, och tog också det
 medhanda beitet i båten vid hemfärden, vid
 dylika fiskerfärder hade man också berse = borsen
 med sig och sköt oftast något djur. Vanligen
 var det 2-3 män som i säkerhet företog
 dessa färder. Den uppteckning från Vörkunda
 Småland finnes en sådan färd vidrad, insänd
 i slutet av 1940 talet — av upptecknaren.

Jaktens betydelse.

Björn har ju ej förekommit i Soråland på flera århundraden, vargen däremot var en stor plåga för smålänningen ända fram till 1850 eller på antagna platser om provinserna något senare. Många historier finnes om vargens härqvingar under 1800-talet, förtä hälot, vargen var ett mycket fruktat rovdjur, trots att han jagades hårt var han svår att döda och ingen var säker för honom på något område, han jagades mest för att dödas, att han jagades för skinnets skull talas aldrig om, men skinnut tillverkas, och användes för eget bruk till långa åk-pälsar, upptecknaren egen moder född 1834, dött i början av april 1856 Landsvägsstyrels-gästgävarstyrels från V. Forsäs till Stockholm, tillädd en stor varm bergskenspäls som hon lånat av sin sväger

40 herrmansägaren Nils Håkansson i Torsås
Boarnagård. Utan denna präls skulle han ej
uthärdat den 50 mil långa vägen i det heta
och mycket stormige vädret. Det fanns en mycket
stor krage på den, vilken kunde slås upp och
knappas i en öns huvudet. Förmodligen
var vargskinnen, efter den tikens penninge-
värde dyra, så att vem som helst hade ej råd
att köpa sig en sådan, det märks på att
flera personer som hade långa resor för sig
f. ex. studerande o. d. l. brukade låna en
sådan präls av de förmögare som hade.
Men helt naturligt såldes också skinnen
på Sigfridsmåse-marknad i Värjö
vilken var en stor skinnmarknad och dit
uppköpare kommo från stora delar av landet.
Käven var också länge ytterst bevärlig
här i Småland, denne jagades mest för
sin koalyltnad, skinnen voro ej så starkt

41 efterfrågade men såldes till upphöpare,
här i Döderhult såldes rävskinnen till staden
Oskarshamn. Man fick skottpengar på räv sen
länge tillbaka. Mat jagades rävnen för sin roolekt-
nad, med tiden blev skinnen allt dyrare och 1917
betalades 30-32 kr för en medelstort rävskinn,
samtidigt och 2-3 år framåt: betalades 2, kr
— 2,75 för ett skorviken. Detta hjälpte många
arbetslösa, någon var upplyst av skorvjägare
gott om skorve fanns det, var lyckan god kunde
en skott skjuta 2-3 skorvar pr. dag. Under dessa
svåra år frågade ingen efter vilkens jaktmark-
er han jagade på. Arbetslösheten bidrog till att man
hade tid för jakt, och nöden var ganska stor.
Det var hätt- och vinterskinnen som betalades
så bra. Sommarskinnen var ju fulare, och
betalades betydligt mindre. Uterskinnen har
alltid räknats till de dyraste men åter
förekom ju ganska sparsamt, här.

Någon dervitt sälsjakt har ej på länge före-
kommit här inne i Döderhults skärgård.

Fiskaren och båtbyggaren Erik Eriksson på Brönö
född där 1890, ätling i 5-te räntygande led
på Brönö Pikallavik har berättat för uppteckn.

att han sköt den sista tälven (skälven) här inne
mendet, 1907. då fick han 5. skälar samtidigt
på en garn. Det vanligt var att man sköt
skälven i samband med annat feike, där de

oftast fanns uppkropna på klippor och
skär för att vila sig efter en svår storm.

Skälven var ett vaktigt och på faror uppmärkt-
samt djur men en glupskt rovdjur, såle-
des sågs han ofta slita ~~slita~~ bever
och stora tommar och sätta i sig dem, trots att
han var så mätt att han ej orlita med fisker;
sådant väckte misten hos jägarna.

Späcket tillvogs och smätes till tran,
hungen tillvogs också, och den var

ULMA 23787. Alma Nilsson. 1958
SMÅL. DÖDERHULT
Frgl. M 25

SMÅL
A. Nilsson 1958. DÖDERHULT

43

alltid efterfrågad på landsbygden, ansedd som ett bra botemedel mot kungsvat. Denna sjukdom härjade ju snart på 1800-talets sista decennier, inte minst vid stenhuggningarna i Vänersvik och Pärkhallanitt.

Täl-Männel: Sändes till gammare Blomkvist i Bukarshamn eller gammarn i Kruldala, som var ännu belligare, och tog endast 1.50. i beredning för varje Mann. Mannen användes till denke-stängor (= matsäcksvävkor) samt för dal till bejrsere (botserna) - dessa s. k. menkedunder lärde ingen fulltighet de laddades nämligen med sprut, och denna brann ej om gevärspiskan var fullig. De här lodrala: Rydde vi fiskare och gäzare själva säger fiskaren Erik Eriksson på Krummön. ja tiulager han det var ju inte så konstigt, han fick ut kravle (=krabba = fiska) med vass (=) saker men det blev tillige vävkor och bejrs-fodral tranen smältes och användes som bote-

ULMA 23787. Alma Nilsson. 1958

SMÅL. DÖDERHULT

Frgl. M 25

44 - medel mat kvark-a hos hästar, en svår
bröst- och kragrygkdom, vid botandet blötes man
krasor efter gamla säckar, doppade dessa i den
varma tranoljan, stoppade dem i en luft-
tät säck som bands öfver hästens hela keuvad
och denne tringades att inandas de varma
gasångarna från tranen. Kvark-a: var en
smittosam hästsjukdom. Vid lungorna
från sälen beträffas så användes de både för
menikor och djur. Vid använ^{en}ningen ^{för menikor} toktes
en gröt, som lungan blandes i.

Att använda säckväte som föda åt
menikor brukades ej.

En annan fiskare Carl Johan Forsén från
Ivaremarken, några mil norr om Kummö,
född 1878, berättas att i hans barndom
där, fanns en stenformation som bildade
ett som en kanal, här i drens sälarne in,
och sen sprang skytter och fiskare omkring på

45 klippkanten och stenar samt slag ihjäl sälen
med knölpåkar. Icke heller denne sagesman
har hört ontalas ä folk ät sälköen. Före fotogra-
rens tid användes kon ät tran som belysning
i de företa små bleckplåts-lampor med grout,
Lös-tränat bomullsgarn som keke.

Tänpere jaktfärder har ej förekommit här.
För gammagen var ju jakten endast en kinnareng
och bedreas när något annat arbete ansågs
nödvändigt. Om den jordlöse ansågs det säkare
att gå hos bonden för några mjölkung an dagen
och föd an än "sprenge" med lysa ä enget
fä i de flata fall. Gårdsbrukare och skär-
gårdsbönder vid sätijön, brukade dock
företa jaktfärder så långt från hemmet att de
när de ihjäl sträckfågeln stannade ee pa
dar i den jaktstuga de hade gemensamt med
eggen, här fanns eldstad och bäddar. När jakt
bedreas, måste man räkna med vilket som

46

var lovligt — eller om man var tjurkytt
passa den tid när det gick lättast att
med änen olövlige metoder skjuta djur-
en.

Att samla stora förråd av brett
brukades ej, man gick på jakt och fiske när
tiden — som anges härinnan passade
och i förtä hand sålde man brettet
sen man tagit endast någon del för eget bruk.

Den fattige som saknade mat, bytte sig
under 1870—1910 tiden, till sig bröd —
i förtä hand, de flesta ville hellre ha bröd än
allt kött. På 1880—1890 talet betalades
i handelsboderna (kännerafärerna) 1.50 pr.
styck för tjädestupper, något mindre för höner-
na, tyendomligt gick hege hönen under
namnet ^{nos}upper — man sökte ju mat efter
dem: de var stört. För denna slant 1.50
kunde kytten byta sig till både 1. brödkaka.
på cirka 3 kälpiend. lite salt riss, 1/2 arter
potatzenolja, lite snus, kaffe och socker

inte så stora strutar kaffe och socker blev
 det. Men hela familjen kunde äta sig mätt
 av bröd och sju — möjligtens fanns lite potatis,
 sen svart kaffe på det, varefter mannen
 tog sig en reel bjäl smus. Luktade lite på
 fingarna som en blev äta i munnen, — slog
 en klattsch med fingra för att bli torr, och
 kände sig oftast storheliten — alltid blis det
 väl någon råd i morgon. En eller två
 tjädrar gick bra att sälja även under olovlig
 tid, till privat-personer = herrskap förutis, men
 dessa köpte också på omvägar av den handlare
 som "komersade" bort sina varor på dessa sätt.
 På hösten bedrevs en olovligt skytte på skogs-
 fågel, denna var lovlig då, men fick inte skjutas
 runder blössskytte, men ingen upphäpare kunde
 ju se om de döda fåglarna skjutits vid blöss eller
 dagsljus. Så sent som 1922, en höstdag
 smatte runder tecknad

på en skogsväg i byn Boda, en bekant
 skogsarbetarhustru, vi stannade och börj-
 ade tala om de dåliga tiderna och den
 stora arbetslösheten som ju då var allmän-
 na samtalsämnet, slutligen sade hon
 : "gissa (gissa) vart ja ska gå? Nja sade
 ja dels har ni ena bäckarna och
 dels är det för sent att plocka krösen
 (lingon) nu, det är snart mörkt, så det förstår
 jag ej. Jo, sade hon jag ska gå i
akt opp (vakta opp) täppa (= fjäder-färd)
 som axel = hennes make, hade sett gå i
äta på (= en) krös-a-fälle : oppe (= fjä-
gäla-berga. Nu ska ja gå dit, i lyps
-etter, när de flytt opp, då braka autis,
 så då hörs bra : där milla berg-a, i
 sen ska ja lägg ut rettje-stänger
 (aita hjörkstänger halvruenad som panns
 gått om i sådana skogar), i sätta

märke, sen går Öst det må lysse (lösan),
 å ≡ rek (= sonen) bär brandlykta, å lyso
önnerna (medan) Boel skjuter. ja detta
 var i en avlägsen skogs by, så skatten
 hördes ej till bekydda orter, och ingen skulle
 heller anmärkt detta förhållna stytti.
 ja ofta var det knäna och halvknäna
bearn som vaktade upp skogsfågeln.

Detta skogsarbetarfolk var mycket patri-
 otiska men hederliga, dock ansågs det av
 många (= väckerjude) personer som oheder-
 ligt. Hur folk reagerar nu 1958
 mot tjurstytti kan jag ej med säker-
 het få berätta om. Men nog räknas
 det för orätt, ty nu finns det en
 människa som direkt lider nöd eller
 behöves skapa sig livs uppehälle på detta
 sätt. Eendart 20 år tidigare hade bearn
 självägande bönder för egen del flitigt

brukat denna metod, på egna marker. Om
 hästen upptäckte korpfågeln lät den betas
 på bär-fällorna, eller kring skarna med rind
 då mogna Ollon = Oll-a. Man förtär vilken
 frukt det blev för männen bär rågar av familj.
 Gen sender bärplodning observerat fåglarna
 och nu kom hemspringande och berättade
 om detta. Än sen för halvmetna barn och
 möjligen pojke eller mö-kära själv, gå
 ut i skita lopp dem, när de tog näu-
 mit, samt göra förberedelser för den spän-
 nande näugakten var mycket lika roligt
 som nu delta i en skakt, i få lysa
 där, åt skaktaren. ja, rågar bio-
 graf fanns ej — på landsbygden
 på tiden kring sekelskiftet, och folket
 krävde både skäderpel och — bröd
 (=kött här i detta sammanhang) även på
 den tiden, tänk! Utan pengar skafte

man sig en begge delarna. Likaså rorigt
 var det om väre-ra (=vårarna) än i den
 tidiga vär-ottan dra till högs och där invänta
 fåglarna vid deras lekplatser, sen århund-
 dra-hen väckande, av ortsborna, tänk än veta
 precis var föjle-ra (fåglarna) håll-des (hölls)
 vid en så viktigt tillfälle som leken, då hela
 flockar av tjäder eller öre samtades och
 voro så förblindade av lek-kärleksyra,
 och inhördes svartijuka, att de varken såg
 eller hörde, utan blev en lätthet för jägaren

Att man vid Blöss-skytte ofta lydr-
 ades skjuta en flera fåglar omedelbart
 efter varandra, berodde på att t.ex. tjäder -
 kullarna alltid följt åt hela samman
 och hösten de tas också svaplets på samma
 gren eller i varandras omedelbara närhet.

ULMA 23787. Alma Nilsson. 1958
 SMÅL. DÖDERHULT
 Frgl. M 25

Banden som för till Mogs efter brände, eller
 Aelke = timmer, han tog oftast lössan
 med, för att i händelse att något eilt kom i
 hans väg skjuta detta, en stor Mogsfågel
 kunde utan vidare flyga mellan två par
 träd öfver körsvägen, då sändes genast ut skott
 efter — eller i denne, att det varit så lyckligt
 att skjuta fått flera sådana godlitar
 Samtidigt har varit sälsynt här, men här
 i enitaka par förekommit, detta har han
 dock mått hålla tynt med i samant par
 har hans vänner — och ovänner, tagit det
 som en lögnhistoria. Själva har dock
 upptecknaren av detta varit ikande på
 allmänna vägar då låtfångna lyften
 kunnat ske, om kullen = skjutsbanden samt
 jakt-gevär vid sin sida. En gång på 1890
 talet på resa mellan Skemilöv och Växjö
 såg vi 2 råvar, på en åker invid vägen

53

som under paringen kommit att partra
 i varandras könsdelar, de blev skrämda av
 vagnsbullet. Och försökte fly men kunde
 inte skjutas åt, körskarlen steg då av skjuten
 räppade en kullerten i stengårdsgården.
 Som om jag lyckan (den lilla skum) med begge
 händerna, slängde han stenen mot rävar-
 na men put i samma ögonblick som stenen
 fäll ner invid dem. Lyckades djuren
 med ett kraftigt tryck komma loss från
 varandra och sköt fart som blixtras, åt
 var sin håll. En annan gång då jag
 åkte hättkjuts samma väg och under
 samma tidsperiod såg vi en stor bråk-orm-
 vråk som seglade fram över vägen
 med en stor orm, eller närligen åt, i
 närhet, djuret slungade sig avsevärt
 och — åtment om jag, var mycket rädd
 att vråken skulle tappa bytet på oss

ULMA 23787. Alma Nilsson. 1958

SMÅL. DÖDERHULT

Frgl. M 25

54

men ingenting hände. Under 1920-1930-talen
 har jag här i Döderhult 2 gånger under
 åkning på allmän väg sett en stor snycke
 vadher tjädertupp framför oss endast nio
 20 härländes före oss. Varje gång detta
 hände utbrut körkarlen: tänk om ja hade
lyssa (börsan) med mig. Tröbights finns det
 något omedvetet — medföti —
 hos körkarlarna ä lyssa bort bara med.
 ja det har berättas här i Döderhult att den
 ukogskörare som icke kort gevar med mig
 dock med åk-re-dan (= ett tättigt balnar löst
 jähn-axet trättycke) som var med vid alla skogs-
 körslor), med detta slaget i hjäl både
 karar, sävar (särskilt yngre) samt ruvande
 skogsfägel.

Att sätta upp snaror och giller
 vid djurfångst har förekommit för så länge
 tillbaka att ingen av den nu levande ge-

55 -rationen, men så de se dem eller kan
ge beked an deras utseende, en surmura avlid-
en torpare född i Högshy Soml. 1870 har berättat
att han i sin barndom, där, fångade många
korrar i en slags verktyg, lång smäl träho-
lmsid en gårdsgård; som jag då förteufället
behövde utfråga honom (som var en god sagerman)
hade jag y tuffäll att uppfatta hur fäkan
(som den kallades) var gjord.

Hemförsling av bytte vid jakt och fiske
skedde vanligen så: att skyttelaget eller
fiskelaget delade upp bytet dels emellan
innan hemfärden antäddes, och var och en
bar sitt, fisken trädde genom ögat, på, och hängdes
på en bide-gren eller berke-slyg, [somidig gren
av björk.] Fågeln stopptes i näs = jaktträskan,
eller bands i hop i buntar med snören som

ju alla manförl alltid bar i byxfickorna.
 Vid större viltbröd fläckes
 och styckades detta i skogen, en skjuten älg t.ex.
 hördes hem med häst och vagn — eller släpades
 på en släpa (=skoqs-åka) över "stock och sten" och
 enkantkar. På en sådan släpa-forrade en
 och annan torpare den självdöda häst eller
 ko, han frän av sin hurbande, som åtel åt
 vargarna i grannskapet. Ingen fick vara be-
 -kväm av sig, inte under 1800-talets första hälft.
Hur tinvaratogs vittet i hemmet?

Fågeln till.

vara-togs på samma sätt som de tama fjä-
 derfåna, sänkeitt höns, de brentades i hop vid
 låtarna och hängdes på svart ställe tills de skulle
 anrättas, oftast kokas. Älg och rådjur
 saltades efter styckningen på samma sätt
 som svien och fåkratur. Yentaka fall torke-
 -des någon del av älgsteken, efter socker-sättning,
 som lieldede lake något dygn — eller längre

57

hängdes köttet upp till rökning något dygn,
förvarades sedan på torr plats med värre
luftens närmast. Äts som smörgåsmat
vid kalas eller som finare restort. Skov-
kött omtalas aldrig som mat. Det saltade och
i saltlake förvarade älg- eller rådjursköttet
sattelades ett dygn för anrättningen, och
användes till samma rätter som t.ex. skovkött.

Kokning av kött i gropp obekant men den som
nödades t.ex. vid skogsarbete laga sig mat där
grävde en gropp och la gade maten där dels för
eldstens skru (an torke rådde) och dels för att
när elden samlades i gropens botten gav den
fortare värme åt maten — denna kam fortare
i kokning — än när elden utsattes för väder
och vind — blåste bort. Det gick fint att lägga
en gropp på en gropp samt hänga ev. kok-
kär eller sovel som skulle halteras
här över. I gropen fick man fortare glöd

58

för eventuel glödstedning. Ant sovel
 både viett och tamdjur såldes antid i därtill
 omredda träkärl, dels i s. k. butter en urhåll-
 ad träkubb — som stod å ämne d. v. s. den var urhåll-
 ad uppifrån och ner, där botten således bildade
 sig själv, den var timmerkad från ett träd med 50-
 60 cm. genomkärning, råggarna måste vara
 ganska tjocka, för att ej spricka, råge öron,
 = handtag fanns ej, den var tung och svår att
 lyfta, men den krävde litet utrymme på för-
 varingens platsen, ett löst lock av trä, en grästen
 över detta utelängde rättes. Öz/annat dags
 urhållade träkärl för sättning var s. k. träfat
 det fanns rätt stora sådana, här hade man vid,
 den i lagom storlek avhuggna, eller i senare
 tid med s. k. tvär-såg: delat denna träklump
 på längden och fick genom urhållning L. o. m.
 2. tråj [tråg] eller fat: som de mindre kallades,
 dessa saknade lock, de var lätt hanterliga

ty man gjorde en liten fördjupning, vid gavlarna, sådana fanns i alla hem, fram till sekelskiftet, de större salt baljorna (=bunkarna) lutos av laggat trä, med band av enl (=fen) eller asid, hassel eller dylikt, de var förredda med lösa tävrande lock. De kaudes flärke - eller hött-baljor - baljor = e (en) flärk-e - balj-e.

Torktätning för torkning av vett har icke förekommit. Torkning av vett ej vanligt här.

Endast någon del av större vett söktes. Det såldes eller rent av lånades bort, och användes färkt eller stript (en mening salt ströddes) sen det flängts (flät-s). Härte fräge obekant här. Ekone oätlig. Tiuredning i hemmet: se på pikanttätning framåt här - sidan

Ja, till dessa äts i äldsta tid fälle-rovor = rovrna odlades mest på skog-fälten där fröet krallats ner i den fört brända fällan, från 1830 talen, äts potatis, och bröd, om man hade, part av blod och bjöl och salt, dugde bra, om sådan fanns,

Kött av allskönda äthara viett-djurs, dugde bra
 till fullnad i ortens national-rätt: råkiörna
 kroppkakor. Om räkning se framåt julk-
 rätter, firkrätter. Den allmänna
uppfattningen om köttföda?

Kött av landdjur ätkades mest, under hela
 1800 talet, och lämpade sig bäst för allmänhe-
 tens magar, på grund av sin farta konistens
 samt lagning på ena eller andra sättet. Under
 århundraden förut hade ju den mesta viett-potten
 varit förbehållen adelen - kungsgårdarna
 och kronans egendomar, detta tycks ha betytt
 att allmogren blivit avvång från viett.
 Och många kunde ej fördraga den söt-
 akliga smaken. Redningen hade också
 blivit provisoriskt och ofta under rådsla
 för upptäckt, av dem som jagade oöcoligt

61 det tycks också varit sämre än man
lät köttet hänga, vilket ju alltid herrskap
emna gjorde, för att få bort det smaken.

Ju fattigare och hungriigare folket var som
att äta kött — ofta utan bröd, eller potatis,
ju mer blev magen vrad, och under perio-
der ^{av} mält talades helt enkelt ej t.ex. kase.

Den koktes ju alltid, det blev en plåga
för många att äta den. Till sin småns kött
nidkapselen till att man var lett att (= tyckte
issa om) harkötter, vilket annars var det mest
tougängliga. Man skär kassulisen bort en
del av kummet innan den kisades upp i
hemmet, men en havande kvinna borde ej
äta av den — det kunde ju bli lyte,
när barn och yngre tjänare såg, och tänkte
på detta rinduckt även de harköttet.

Det kunde ju också — tänkte man ha

69 ha varit en s. k. myöck- eller trollkare.
: Ne fy för den farlige (= satan) vi vill ha
ha sinleart (endast, bröd) eller lite krösa
= kören = mas av lingon eller konvuls-
mas eller e (en) myöcketår (om då finns?)

Om her-köu under 1840 talet i V. Torsås. berättas
av sändstedens moder född 1834. På den tiden
var det vanligt att jagga kassar men allmoget
tyckte ej om denna höll, morän (hus med dr) i
en bondgård gånge en på kassar för att kunna
säja närbygd rick till upphöpare, någon mer
kare köts dock ej. — Och om funderade man
ut: att man kunde ge sockna-prästen dessa i
gåva, det var brukligt att ge prästen presenter,
— det hade man nemligen själen nyttja av när
man hade barn som skulle läsa (= konfirmeras)
och kanske inte så kräck-stälda i skole
sen. (= man trodde sig meta prästen. Genom

gåvor. Man sientu att herrskap aldrig ansattade
 sient samma dag det sköts, utan lät det hänga
 först några dagar. Därför kunde de få bra an-
 vändning av häsarna nu, trots att de ej var färka.

Antsai sändes en ung son, till prästgården
 överlemnade häsarna och sade: här ä en pa-
 kasa som far-a-men (far men) stekede.

Tack Wa-ate (moasade) prästen: det
 är alldeles för mycket att ge mig & sty. jag
 är tacksam för bara den ene. Nej, patoru
 Ma ha bege — för di ä lite dra-e-na
 (draena) = luktade skämt, men då vet vi
 ju att harkap äta där ändå inte fann
 = förr: di ä halvsvara, så då djör (gör) ing-a-
na (inertig). Insamling av fågel ägg ty
 vanligt, dock har en kvinna från Dhlet. be-
 sättat en annan kvinna som bokade och
 sålde rete-kakar på 1880 talet lät rene barn
 plundra fågelbo, och använde dessa ägg att

64 smörja över brödet med färre gräddriens en för att
brödet skulle bli blankt och säckert, hon sparsade
då en riktigt hänsägge. Fägelägg ansågs slaktiga
och slenniga, gulan var så ljus i färgen.
Vilka andra delar än smör, ägg, ^{delar} kaviar, sötgörelse?

Läs svar sidan 44-45 här om Sälen.

Alghuden användes mest till fotsockar eller
som lösa äki-fäddor på skryndor (äksläder) de
användes också som brerengingar, som mindre mat-
tor i t.ex. herr-rum (hos herrkaps-fälek.) Som
beständsdel till skor här ingen nämnt varken akg
(älg) eller annat kietken, smälänning brukade
även tid läderkor av ox- eller kalv-hud — ja häst
och så, förörrigt det allmogens mest trä-skor,
och på sommarn gick man mycket barfota, på
vintern hade man s.k. träsko-tövlar = ett par
gamla stövelkast, spikades fast vid träskorna
vilka sen i vintern bedagslogs med gamla

65 Läderstulor, utstampa träklobotten, en varm och bra
fötbeklädnad — men teengskäften rädde, från början
an ruffmot knäna, efterhand som skäften slets,
skars det tränge bort, slutligen hade de samma
längd = höjd som dambotens. Gränlinen mof.
skien användes till jakt — och metsäcksvärkor s. k.
donk-e-längor, eller också Munkte-längor
de tyddes av skomakare och hade 1-2 hängslor
som höll den uppe, öns ryggen på den som
"längde" dem öns del (axlarna) sovdet
som tillhörde metsäcken förvarades i en liten
tränk med tät lock (= den tidens smörgåspapp-
papper) Nu donk (denkede) denna art i
tränkan mot bärarens rygg, under promenaden
därav namnet donk-e-länga, namnet
Munkte-länga, kommer av maträtten Munkte,
dena ord var en slags smeknamn på, plättar,
knäppkakor om m. liks rättes ansågs som
det godaste, till metsäck. Tränken kallad

66 av en spån som utgjorde hel vägg, botten
part byggd med lindebark, lock som täckte hela
uken. Dessa monkerlängor voro lekriame
och bra att bära änen ömtåliga saker i. Den
som gick till förs — vilket de flesta gjorde före
1900 talet, kunde bära monkerlängor = lurke-
längan framman till (= på bröstet) och om
han sen också hade rygga börda, bär-de
här han dämme (= dessa) framme i bröstet,
på e fråk (en fråk = klöppel) på ryggen, å
hade ju bä-a känne-ra fria, te å håva i
dämme (dessa). Den som körde L. ex. ut ar-
ten och från arbetet hade ju händerne fria
här till, antingen monkerlänga hang bak,
eller fram. Harrellsgarn obehänt här lik-
aså om sälstallar. Hartasas brukades
i folkskolan att trycka ut krita från svart-
a tavlan, den brukades också vid många
behov som ersättning för en krita pennel.

67 tes ex. vid skg-smörjning. Ett ordbråk
talar om austryka över med kartaren
= att söka släta över en depphet som man yttrar
man menar = det blev inte helt osynligt, lite
grått blev det strimentare kvar. Tom liksom
för småbarn som säe på golvet och lätte
var den utmärkt, en gråtande barn som an
en äldre ryter fick en smekning med kar-
taren på kinden förvandlades ofta från
ett skrikande till ett skrattande barn. Harens
intesitivaratogs: dels för stekning av fett
och dels som indigriens i en del hemgjor-
da salvor för folk å kräk (med kräk me-
nas bär med tandjur. I regel till-
varatogs av slags fett från de vilda djur-
en, man var hemligen rädd om tandjurens
fett, det användes till matlagning och ljus.
Om fågel tillvaratogs av fjäder till
sängkläder, vingar av större fåglar = fåg-

ULMA 23787. Alma Nilsson. 1958
SMÅL. DÖDERHULT
Frgl. M 25

68 - Lar användes som sop- och-dambötar, man
sopsade rent i mjölkbenkar och keitos vaxi mjöl
hade förvarats, man fick låta bort s. k. läck-e
snår (spindelväv) i värna bakom möblerna,

— till varje öppen spis åtgick 2. dyrtida ring-
ar, den ene, och renante, låg alltid på spishylla
lätte till hands (hands) åu sopsa bort det damm som
alltid lade sig här, på denne vittkritade
hylla syntes det ju så väl, elles (elljert).

Den andra ringen användes åu städa i själva
spisen = eldita den med, man soppte opp småkol
och aska, ut spishälla (-hällen) och opp i brasan.

Den motjä (mor-kära) som ville visa sig
med en snugg stug-vä (-stuga) hade alltid
 dessa ringar som städsmaterial.

→ = en väckes ut spis var ju en vilkor
— för åu stugan såg städad ut.

Större fjäderpennor användes, — ren de
klippts rena från fjädern, till s. k. spets-

69

Spelte-stickor [= spel-stickor] = spetar: är färdigställda
 sjäva garn-spöten på, inne i väv-skytten.
 d. v. s. spölen skulle rulla på en sådan speta
 vilken var hal och slät och betydligt bättre
 än de — ännu beqvämde trä-spöten av sam-
 ma form: eller den stältråds-speta som också
 förekom. Dessa stora ringpennor användes
 också att pensla sjuka ögon med, liksom
 ömma bränn-sår vilka berörks med ett eller
 annat. ja de var bra när den gamla vägg-
 eller golvklockan behövde smörjas, t. o.
 m. när späd barn som hade s. k. torst
 (mag-komma hos späd barn) och som följde
 därav bläso i munnen användes dessa pen-
 ning-fjädrar som penslar. San skrivpennor
 är de ju välbekanta, och de fluta av defur-
 soner vilka lärde sig skriva med bläck
 före 1850 har använt dylika pennor.

En gammal gjerse-gåta hand övers

70 örver hela S.M.L. lyder så: Gissa nu:
fört härde de bort mej — sen letade de
opp mej, sen högg de huv-et av mej, sen drog
de själen ut-ä mej — sen kom ga i ett
svart hål, sen i ett ljunt rum, sen kom
ga inför domen: ä kenne bå tala ä
svara. Svaret på gåtan: en fjäderpenna
(skrivpenna). Förklaring = fört lappades
fjädern bort — av dess bärare, sen kom någ-
on och sökte opp eller tuffälligt hittade den,
sen högg huvudet bort = den lilla köttlamsa
som penna settit förtväxt i. Sen
drog de själen — nämligen själen = den
tarmliknande vita kanna som pennas emi-
i alla penningfjädrar — : sen kom pen-
nan i det svarta hålet = bläck-huset, sen
på det vita pappersarket, och fick en för-
måge ä — både tala och svara.

ULMA 23787. Alma Nilsson. 1958
SMÅL. DÖDERHULT
Frgl. M 25

Delar för medicinskt bruk

Om Sällungen läs sida 43 här. Användes i första hand mot lungsat hos människor och djur. Man kokte Sällungen, quod sänder den och förvarade den torr, i hushåll för enträffade sjukdomar. Till människor kokades sedan en gröt var i denna Sällungen blandes. Dagsigen äts av denna gröt en längre tid, och väntade inte omedelbar hjälp.

Sältran användes som andningsmedel både hos människor och djur. O. b. s. Förstoppning hos fäkräcka var för = under 1800 talet en allmän åkommna särskilt om hösta (= hösten) när kräcka (= fäkrätsen) gick på bete i änga = ängarna — om hösten öppnades alltså gränd = arna mylla betes = haga (arna) och ängen

72 där djura = djuren uppsökte ettor och åt av
de nerfallna äua = ollonen, vilka var ett
näringssrikt föder men verkade aut för sam-
mandragande på tarmen, ja så smärt
äü kräka händes mä [-höe på] äü dö, heit
om det var aut om hällen åt dem; dö
var bästa räddningen sättran, som tillfö-
des dem ljum, genom en bleckplätspip-
-a som stucks ner i halsen, och de träng-
-des äü swälje (=swälja). Mennekarne fick ta
en det utspäu med något som smakte bättre.

Sättran mot kvarka hos härt

Kvarka (=kvark) en luftrörsrykedom
med aut i halsen, var mycket smitta-
sam. Öml. sagdesmannen Carl Aug-
ust Carlsson på Bremnö född där 1868,
var denna sjukta en härtjukedom.
Det var omöjligt äü få en härt äü

frivilligt dricka denna verkligt äckliga,
 fetta, olja, därför dopples - doppade man gamla
 säcktrasor i den varma oljan, smodde dessa
 trasor kring snilet (hetslet) samt trang häften
 att ta mot detta, vilket häften sen ej själva kunn-
 de lossa sig från, men han begynde å tugga
 på detta — förmodligen för att bli fri från
 det, och under tuggningen trängde de varma
 fetta ängerna ner i luft-röken. Inte sett lös
 länge kunde häften få ha det så, då kunde
 han kvänts av trasorna, men genom god tuggning
 klarades detta. Grävlingsspitt användes
 till sko- och wagns smörja, den som ej behövde
 det för eget bruk sålde det till smeder,
 vilka använde det vid s. k. gångning
 av större och mindre arbeten, där verk-
 tygen måste — för att bli brukbara en.
 smörjas med riklig mängd av fett.

77.

Bäner tycks ej ha förekommit här, men
bänergäu var en av de ändriggäuser som ofta
förekom i gamla läkemedel, bänergäu köptes
på apotek och var en gammal källig väsa:

Bänergäu ansågs välgörande mot en flertalet
invertes sjukdomar, till sammans med
andra örter och droger.

Här en recept varit ingår bänergäu.

Receptet är utskrivit av en läkare i
Kinnisa i Häradala, vår grannsocken —
ordinerat mot högt blodtryck för en
60-årig torpar-kvinn. i början av 1900-talet
receptet har sendertäcknad erhållit av
dennes son: en skogsarbetare Axel Johans-
son i Bumlemar Fliseryd.

En halv liter korn-jack (kornjack/cognac)
35 öre bänergäu, vidare bjärnes test-

ULMA 23787. Alma Nilsson. 1958
SMÅL. DÖDERHULT
Frgl. M 25

75- mente (= ett dags patent-medicin från äldre
tid], Libbe-sticker (= en gammal medicin-
växt) — artiklar på dessa, — de växte
i de flata äldre kälgårdar, odlades endast
som botemedel — men fanns också på
apotek. När dessa skulle det var något
litet dyrbart — apoteksvara —
dessa blandades till sammans, varan
den nykta skulle taga: en matked
morgon och kväll, "sen inte äta på en tim-
ma". Nieman blev (blev) inte
bra, ända-n han hållde på länge med
dessa, utan han dog, — te å slut å mä
[han dog slutligen]. Spukdomen hade
yttrat sig genom huvudvärk och
yrsk. Lagsmannen är född under
~~1870~~ 1871.

Fröligström har sendert kända uppteck-
nat dessa botemedel tidigare åt Arkivet.

Blod från flädermörs (= Natiskjosa) tinsaratoqs och användes dels mot dålig synförmåga, dels som bot mot röd-kantade — och på flera sätt sjukta ögon.

Blodet penslades ^{på} med en av de här nyss omtalade ring-fjäder pensel.

Obs! Flädermuren hade ju ett underligt utseende liksom ett egendomligt leonadsäut detta hidros i viss mån till gult hennes blod borde vara ett slag — motgint till ögonjuka.

Obs! Alla vilda djur som antingen genom sitt utseende eller sin leonad: skilde sig vesäntligt från andra djur — slag, ansågs som lämpliga botemedel.

Natiskjoran = flädermuren ansågs ju egendomlig på flerfärdiga sätt men också Morkreuan och hennes blod var ett botemedel mot ålkesigt särskilt mot lyfte.

III. Fiskets betydelse.

ja, det fiskades så gott som regelbundet, var anna dem som ej hade aut för lång någ till fiskvattnen. Den fattige fiskade av nödtrång för att få ett tunkott av mat till sig och sin oftast stora familj, den välbergade bonden fiskade därför att ingen som tillhörde gården fick förfaras utan snåtte tillvaratas lika väl som säden på åkra-(na). Mången välbergad bonde fiskade därför att han näst intill kunde se grannen komma hem med den ena vädra fiskekneppan eller den andra, således rena avundsamheten som orsak, mången fiskade dock för enbart jävla nöjet och spännningen, de som fiskade med detta motiv som bakgrund blev oftast de kunnigaste fiskarna.

Hur bröu dagmärkstörparen var en männ
 efter frugjort dagmerke på husudgården
 samt den långa vägen dit — å dän-a,
 så nog gick han ner till sjön och lade ut
 ett nät på kvällen innan han gick till stängs
 steg i "nätan ötte" (tidigt upp) och vittjade
 nätet — i fall inte kartra (hustrun)
 va så fruk så hon kunde par-ut å göra
 denna, sen mannen gätt på dagmerke.

Memmos deltog ofta i husbräusfikst.
Vad man fikade för slags fisk?

De här som fikade för eget bruk de
 kunde ej bestämma sig för hurudsakligt å
 1-2 slags fisk, deras nät var av den
 grovlek ån flera slags partrade på
 samma nät, särskilt i sötvattnen.
 De vintre optant vissel fiskslag som
lekto: då eller då, när t.ex häggen

79

blånade eller en-buskten röt, och var
 densa: t. ex braten då brukte i hålls
 (uppehålla sig), de kinte när smörten var
 romfylld och god, och kom upp här eller
 där förs än ~~pass~~ leka, där paute man
 då på och lade ut en nät, men man
 kunde ju mellan lektiderna lägga
 ut nät och fånga både bransen (= braten)
 smört i några abborrar på samme
 nät, vilket i så fall var mycket lyckat,
 ty man fick då omväxling i maten.
 S. f. "pankor" är okända här men det
 finns en älla anedd fisk som vi kallar
sarr till utseendet liknar den smört men
 är mycke mindre antyckt, den är som
 en slags parasit och uppträder i sam-
 ordpråket säger: med i var lek, alltså
 fick man alltid en del sarr med tid på
 varje fört, den äts endast i nödfall

ULMA 23787. Alma Nilsson. 1958

SMÅL. DÖDERHULT

Frgl. M 25

80 men kalle-ra (kallorna) å gresi-ra [grisar-
na] här dock till gods.

Äl, ansågs som den värdefullaste sötvat-
tens fisk, närmast gädda braken och
abborre. Ordspråket här i frägelertan
är okänt här. Ett ordspråk om "äl, finnes
dock: man sade t. ex. "fet som e (en) äl", denne
räknades som det fetaste av allt, och vid
kok- eller stekning av äl till varaloes
allt flöset och användes vid stekning
av färsk fisk, ja även — i medicin-
syfte t. ex. vid botandet av en
del lyten = födelre-lyten: s. k.

äl-a-lyte. ja det ansågs farligt att en
havande kvinna flängde ålar som ju sådana
voro helt döda, utan vid flängningen
snodde sig kring hennes armar och hon fick
riktigt brännas med dem ända till de
blodde (blev) skurna i bitar.

Längre pikufärder hos ej lörelagets

inte av allmänheten (i så fall ha de varit yikes-
fiktore i Saltjön) men att 10 öms en sjö en
lördags em och hem på söndagen har skett.

En hemmanusägare fr. Hörlanda (granusök-
nen här) berättade för upptecknaren om en dylib-
färd på 1910-1920 talet. Efter en tennes rodd-
färd till en plats där den 75-åriga kamrat^{en} sin
ungdom pikat, lade dessa båda ut sina nät
och redskap i köp om att få pikt sen dagen
efter. På natten skulle de sova i en gammal
förfallen hölada. De sträpade i köp de
få hölträn som fanns och lade sig i var sitt
hörn, men överföes strax av albe-mörö
Alb = Älb = en mycket stort hämdsiskt väsen,
ja de-männen måste ut å två sig i sjön
men klädan och sedan efter myskornas
framfart släppte likväl och.

och just som det begynde dagas börjd
Tjappa = skogstjappa (= skog-sået) rapa
 : " Då ä inte lönt, Då ä inte lönt!

Den gamle fiskkamrater begrep ju strax
 att det var fisket som Tjappa syftade
 på, och att de ej hade någon fångst att vänta,
 så då bledde (blev) precis som Tjappa sa.

Ingen av dessa båda tiupålliga fiskkam-
rater tänkte på att det var taltraten
 som kopat han är nemligen vårt rödhaken
 den frugel som är tidigare uppe.

Taltraten kallas också Kleran
 här i Sonäland och många fiskare och jägare
 har ju hört denna frugel-föjels olika
läten, ett ord står säges också att Kleran
 kan sägas autens — atom ox-a-tippe
 (= en slags del av Torens rek-ställning eller
 möjligen Munkorg = Mul-a-kare.) Jaha
käper säges monnen den 50-60 årig banden

då bledde så som Teppa sagt: likerⁿⁱ vär är
 ja, ändän (ändä) er hade e ärmen (örmen)
 med os i båten, ä dä brukte ju var tur.

Obs! Dessa äventyr hade känt i sages-
mannens ungdom hade dä läst följ
 med den 75 äre p. d. bonden tur stor del för
att få lära sig en del gamla knefr i fråga
om tur: vid fiike, den gamle ansågs väl
förtroget med sådana — men det märkte
tydligt att sagesmannen hade en stark
tro av det gamla saget både efråga om
Teppa, allnera (= flygmyrarna i ladan)
och ärmen i båten. Kan förstår att
fiiket var ej så lönande nu på 1900 talet
som bara 30-40 år tidigare, när nu de ynge
hörd berättas hur mycket fiik man för fångat,
trödde de ynge att detta hudd på gamla
knefr, och ej på att fiiken helt enkelt atrotats.

Hemtransport av fisk. Det enskilda

kushäuspiket var ju g. större än att vara och en bar hem sin fisk, uppträdd på en björk- eller asidegren, i handen. Allt och större fiskar bars i en säck eller en flätad enkorq, där ena sidan av korqen var flat och passade därför utmärkt mot lärarens rygg, endast en "grepe" fanns, korqen bars om i en repstämp över axeln. Vid nosdragning då ju 4-6 personer deltog och var och en skulle ha lika andel av fångsten; belades "bytet" vid stranden och var och en bar sin del. Notens ägare skulle ha en tredjedel mot var och en av arbetarna i hyra för noten. Man lade också fiske i lika många högar som fångstmännen, man sökte också att vara så rättvis som möjligt i höga av storleken, fanns några särskilt stora eller värdefulla fiskar med, så skar man dessa bitar i två ps. hurend till stjärt. I den gamla byn

Lörriek

85 Nuisas ännu en större käll (stenkäll) plat och
jämn, emid stranden där man alltid bytt upp
leiken. Denna plats kallas oejämnt Bytishäll
eller Byss-häll. Vad sen roten beträffar
så har de många på de sista 50-60 åren kört
hem med häst — eller en enbets-ox, för längre
tid tillbaka har den klöjats. Obs roten var en
dyrbar sak som man ej gärna lmnade i en-
samhet vidjön, man tokte den häst hemma,
Meniakorna döro inga änglar ens i gamle
tiden, den avrundsamme kunde skära son-
der roten. Ansätta och äta fisk vid längsten

Detta hör till en mycket äldre tid än de sista
århundraden i emtalia fall lär det dock
ha hänt särskilt bland fattigt ~~brödlöst~~
brödlöst — arbetslösa folk samt drivare
(Luffare) Bland yrkesfiskare i kust-ban-
det lär det dock ha förekommit de hade

86

något kok-e-kärl med sig och ofta även
 kvinnfolk som medarbetare, då hände
 det att sen man såg redskapen på ett
 seita ställe att pik som tagets upp en stund
 tidigare köktes och äts ombord, men vanligen
 hade man matsäck, den kunde bestå av
 lämssetad och sotorkad ort — som också
 kallas Id, här. Denna pik äts mycket i
 kuttbandet helt rå, utan bröd eller något
 annat. Oftast höe man den torra orten
 i vänta kanna och skar med höjra (höjer
 här) vari fäls-kniven höes ut i lagom stor-
 a bet = tuggor och stappte i snellen så
 fort man hände svälje [= svälja] Punnö-
 borna (ön Punnö i Döderhults skär-
 gård] voro ju pikare och bönder, ja yrkes-
 pikare, men orten; den pikens — sålde
 de sävan den behövs för eget bruk
 och användes mest torkad och utan

ULMA 23787. Alma Nilsson. 1958

SMÅL. DÖDERHULT

Frgl. M 25

bröd eller annat tättugg. Tackjöpiken
medför alltid saet och tändstickor, vid
injöpandet tänker ingen därpå.

Här tjuvaratogs piken i hemmet

Den injöpikare som här i Döderhult
fått mer pik på en - två turer släppte
någon del av piken i en s.k. knuff (en håla
i skjortan som han inkiptat med träribba)
här kunde ju levande pik sin hemtas när
man örskte (örskade) men lät man piken

stanna å-3 sekunder blev den
mager, samt hård i kätlet. Älen togs
fört omhand, ett säu var ännu kärva den i
stjärten för ännu skulle förklöda, men detta tog
likväl utför lång tid, därför brukades
att lägga älen i ett träkärl i vars botten
man lagt ett tjockt lager trä-ark, när
nu älen slungade sig blev den över-

helt ensam ord av arka, dessa förklarar ej
 alltid utan man öter ner 2-3 skuffar
 arka över det hela. Älen kunde ju leva länge
 e ändå-n, man lade då bara en lock
 över o lät den hävas (hävas = vara som den
 vinn.)] Skulle den ätas färsk flädde
 den, trättades väl sen den öppnats och
 inälvorna uttogs. Den som skulle gån-
 mas saetades kraftigt — utan att fläng-
ts. den endast korvades väl ren,
 vid använning = anrätning vatten lades
 den koktes, passade till smörgås-bord
 men också som humdrum till potatis.

En s.k. äl-a-sup (brännvin) ville de flesta
manfäls ha till en äl, färsk kokt äl
 med råkald potatis var det senaste
 aernogen kunde tänka sig. Älen an-
 sågs som den förnämliga enjöpetken.
 Männan var alltid stolta när de fängas

89

på 2-3 åler på e rev. Då hände det
 att de bjöd en grannen på en litet äle-
gille, där man lät det feta spadet sköljas
ner må e sup. En och annan av-
skydde älen och påstod att den var så
fet därför att den ät likt efter döda
sjöar än. Ja, man härte att älen företog
handringar ut i öppna havet.

De senaste 30 åren eller från 1920-talet
 har man konserverat älen på glas
 och sen kunnat gänt den i källare hur
 många — år som helst. Vid en vänt-
 tat besök var det bekvämt att hemta
 upp en kg-burk ur källaren, likt-så om
 man tänkte häva ljudning och feket
 misslyckats. Här — i sin tid en sådant
 tillfälle som t.ex. en kalas hade feket
 och feken en stor uppgift att pyssa
 då blev både värdinna och värd i

ULMA 23787. Alma Nilsson. 1958
 SMÅL. DÖDERHULT
 Frgl. M 25

90 i tiepfäre äte risa iena kuenkapea, Inommen
som fångat den och kuteen som antingen
jålu eller med "kokerukans" (=kalas-e-kö-
kerukans) hjälp anrättat den, ofta
förades de vanliga sammnar- och släkt-
kalasen vid den tidpunkt man kände
sig kunna fånga t. ex. för braten den
äts med kall, inkokt och vackert dekor-
e-rad på smörgåsbordet. Uenduligt
nog blev samtalen livligare i alla ka-
las när fikrätterna serverades, ^{männ}
tycks dock ha varit mest begiurna på
fiken. Kämpföika håll-de sig mest
till köttbullar och kalv-reylda.

En del av männens tycke berodde nog
på den fik-e-sup som alltid bjöds
till varje fikrätt — ingen övertala-
des att ta e sup till tiepfären eller
håns-alla-döben nej, men till fik

91

och kräfte helst en sup till varje kräfte
— om det nu var som vanligt endast
manfölk på kräftekalasen.

Om rensning, sätning och
lockning samt rökning kan läsas i en
rappt. av "endertecknad" från Puumo
Döderhult — detta ingår som en led
i en bekräftning om öns gamla folklev.

Vidare i en bekräftad prägel från
U. Z. A. 17219, samt "tråligtis" i
1726 Fiskets folklore "tråligtis" i flera
andra sammanhang.

Om rensning vare dock sagt att
ända till främst 1900 talet rensade =
gällades av sin och strömming så
fort den plöskades ur näten. Det var
endast tarmen som togs bort, sällan

92 Öppnades ej, det var i alla friska parten en
mycket hinderligt arbete att dra ut tor-
men ur varenda: ene-li-e sien, emman
den skölides och vräktes i lädlor eller
körvar. Detta måste ske för att sitta skulle
hålla sig frisk längre, det var inte
så lätt att få sitta såld då, som nu.
Om omsättningsmöjligheterna för
sien och den slags fisk har jag tidigare
upptecknat evad det gäller yrkesfiskare
och Hårgårds-folk.

I M. 219 berättar juuntändigt om
inläggning av lutfisk, den betad av
gråsej eller spilånga och köptes torkad
av specerihandlarna. Även anrättning
av lutfisk: och när = vid dessa tillfällen
den äts står angiven där i 17219.

Saltorkad fikr både salufördes av seltjö
 fikarna samt bereddtes av herhålls- och
 sätträttenfikarna jäkva, det var ett enkelt
 och bra konserveringsätt äm — för t. ex. der
 husmor som fått så mycket fikr äm kan
 ej nåndes — eller behöfde använda denna
 färk: rensa och från hvarud till stjärt skära
 upp de fikar som bledde öres, tvätta dem
remsalta dem för några timmar samt
 spricka upp dem på en solig vägg, panna
 dem: så äm de ej blev våta av rens ty
 då blev de röda i köttet samt härskne-
de fort. De här fikarna — av oss slag:
 var utmärkt gods. och kunde förvaras
 öfver vintern. — om man ej förut be-
 höfde dem, det vanligaste var äm äta
 dessa den tid man ej kunde fika eller
 få färk fikr och man tröttnat på den
 sacta, då endast doppes torrfiken

94 I kallt vatten och glödslektes oftast vid sidan av den kokande potatisgrötan - man drog endast ut några glöd och lade fiken på dessa. Hade man senna [sedan] smjölke-tis så som potatisdopp: så bledde dä väldans gött.

Hur onttyckt törfinken var berättas från Bunnö det ^{stich} ju de flesta tiggare marke-
de på is när denna berättas om sen den
bedjande få den sedvanliga banonen 2-4
stake sattade torkas och någon satt småfisk
efterfrågades oftast: har i ingen törfisk?

En lång vägar tiggare som ständigt främ-
stälde denna fråga, erhöll därefter ölmannet
Törfisk. Det var ju en frimurig skottebönda
som Bunnö fikarbändes godhjärtat påtagit
sig, och en gammal vaucher tradition de följ-
de, bär de ind varje kört insattade fisk: be-
räkna hur mycket av denna vara de hem-
de ge tiggarna. Bunnöborna ägo huru om

95 stora gåva, och när de
år efter år hört denna fråga började man
kalla denne tiggare Torrfejk. Mått var
den met och lågut saltorkade fejken
Den fångades i massor under kvittiden.
De mindre fejkarna pläktis ej upp. Något
skydd mot flugor under torkningen brukas
ej. Man räknade ännu ännu en tunn himma
så god som genast bildades i solen, och på
grund av saltet blev denna något glasak-
tig och hindrade flugorna ännu höra igenan
snabeln. Den nu glödtäkte saltorra
fejken äts med ben och axt, — av vuxet folk,
endast det stora mitterbenet lemnades.
Torkad fejk förvarades bäst i säckar som
hängdes på en vägg, då kom ej råttorna
åt den. Detta var en vanligt förvarings-
sätt i de mindre hemmen. Obs! ännu
Torrfejken var så låut-sattad berodde på
ännu den — tufföjd av torkningen bebehöll

96 sig feik samt verkade i smaken som färsk
feik. Bröd med inbakad feik.

har undertecknad fört på senaste året hört
omtalas. Denna sagesman var född
i Trana socken Små. född 1870, blev gift
med en feikare i Vänerik Döderhult och
fick 16 barn, hon berättas att hon brukade
alltid baka en lite feik i den reite brödkä-
kan s.k. skrape-käka vid varje bak, ibland
gjorde hon flera och smärre kakor med feik,
kokt feik, i. Barnen väntade oroligt
på dessa kakor och åt dem med bästa
smak, utan något luttugg, de skulle ätas
varma. Det betraktades som en mycket
gammal mat-rätt då, på 1890-1900-talet
Samma sagesman Lemnar också bekräv-
ning på en del feikrätter som jag ej
tidigare hört omtalas här, trots att jag

97

forkänt inrikt efter sådana.

En del av dessa firkätter har senderteknisk
 använt vid bevarandet av en
 frågelista åt Lunds Folkminnesarkiv.
 Denna lista 87. Fiskmat är till en viss
 grad närläntad med Lands-måls-ar-
 kivets lista M 25. Dock är det ej fråga
 om kopior evad svaren gäller.

Det är endast de rätter som ingen man
 kan minnas som jag här apprepas. Egen-
 domligt nog dog denna sjunderligen respek-
 tiva sagesman endast ett par veckor efter
 det hon lemnat uppgifterna. Länge har
 senderteknisk sökt komma i kontakt med
 denna firkat-änka Kretina Liljegren
Näset Päkavavik men på grund av dels
 min egen ålder men mest på svårigheten
 med den bevärliga resan ut till henne.
 Jönt buss, sen taxi och till sist motorbåt

98 har det mått bero tins i mars 1957.

Maträtter av i förtä hand saltöfrik
eller sådan fisk som fanns i både salt-
och söt-vatten.

Kroppkakor med ål eller salt, vatten-
lagd sju.

Stora bärskaleda potatis rivs på en rivjärn
beräkna 3 potatis till varje kroppkaka, låt
den riva massan vila 15 minuter i kärlet,
här ha bort all den bruna lutt = saften från
potatisen, blanda i ungefär $\frac{1}{4}$ del kokt
kav skalad, rivna potatis, lite finhack-
ad lök, siktat kornmjöl så mycket att massan
blir likt en gröt, forma med begge händer
rätt stora runda bollar, gör en hål i
mitten av varje kroppkaka och fyll här

99 med rå men väl flädd och rengjord ål
skuren i små tärningas styck öns pyg-
ningen med potatis-maisan, så att ålen blir
fint gömd. I det på spiren kokande
saltade vattnet overlägges nu kroppkak-
or så fort man kommer formen till dem,
kroppkakorna bör koka en timma, denna
tid passar också för ålen, ty nu ål som kokas,
bör koka en timma, för att bli god att
äta eller falla sönder. I brud på ål användes
saet, väl benad stor-reu som oatenlagt
dagen för att, och nu sönderkvarits i små
tärningar. Precis samma fisksort som
helst passade ej i kroppkakor. Äts med
sitt eget späd som sås, eller i läta får
lite mjölk dels som sås, och dels att
supa till, liksom mjölk och bröd ätes.

"Blinda" kroppkakor

Dessa koktes

och användes på samma sätt som föregående men sknade sovelfyllning, men fanns liksom i riket dag, som helst så äts detta tillsammans med blind-kroppkakarna.

Från inlandet och där man saknade fett: hade man — i riket var det vanligt, krydda fläktärningar som fyrorad.

Obs! I samhället äts gerna kroppkakor men mängden sparsam (= små) bandhatten som hade flerår- gammalt fläk, lak-
rennit och ant. s. v. lak-a-bränt, eller såtsade och äta viotta gästgubben i saet-bolja var det de bästa bitarna här och använde i kroppkakor, dessa blevo hemiskt anda — men — likeväl fanns det en dags kroppkaks-behör sörskiet hos manfölk-a äro de med glädje äto denna säu, hur ofta som helst. Det är just här vid kusten innan Döderhuset

som under tecknad upptäckt att man i äldre tid lagde kroppkakor med äl eller sill som fyllnad. Under hela fast-lagen äts kroppkakor minst 1 gång varje vecka. Se förörrigt här att man lade kokt vitt, som man ej ville äta, i kroppkakor.

Kokt tork-lever

Torklever i allmänhet koktes tillsammans med fiskben och äts som denna till potatis eller bröd och säs eller fiskspad, men när yrkesfiskarna fångade tork för ner sätning till ansalu: skulle ju inga inälver följa, då tjevaratörens levern och koktes med sät och lagerbarsblad samt kryddpeppar, koktes i kort spad, ätes upp i stenfat (= lerfat) sättes fram på mattorla och äts som ensam rätt, som spadet hålls över lev-ra hade man utsä

bara en sked i fatet och äta till sig med smår
 för lite längre tidsåka t. ex 1880 latet plöckte
 smår till sig lite på brödröran och hade kan-
ske och trä- eller hornsked var och en som
 smår åt lev-ra med derakt ur fatet.

Ingen åt det i medicinerat syfte smår
 åt för det skulle så va. När yrkertiggar-
 ora kommo till Bunnö och fick sig seras-
 rat så kanne-fat (= fat som rynde en kanna)
 i bröd så mycket di orkte äta blev de sto-
 belåtna, åt till fatet var tomt i di sat
 i krapte i botten.

I en smår många av
 feikbefolkningen tyckte om torkklexer och
 i slutet av 1800 latet begynde feikarbefolkningen
 att konservera = koka och lägga i glasburkar
 [utan gremmierung] samt sälja torkklexer
 samtidigt med att de sålde feik. Detta
 bruk upphörde dock när tyckarna började
 komma till öns byggor och uppköpa feiken

Det var den yngre finkargeneration som ansåg att dessa skulle löna de sig för dilligt, men de äldre finkarpararna håll-de (hållde) för egen del på med denna inaktning för eget bruk ända fram till 1940, de brukade också skärta bort en eller annan kg. brack till vännen som avflyttat på ön, dessa uppskattade den högt. Något särskilt recept fanns ej; man tog som man tyckte av de här förut upprättade kyrkdöena — å då bledde alltid gott.

Ål och potatis

Härmed anses kokt varm ål som kokat en timme — ja den var förtis först flängd = fladd, reppskuren och väl rengjord, sus senor bortklevpta o.s.v. Dessa ansågs som en fin trevedrätt ännu på 1900-talet var det en sällan rätt vid Öns Läsamötes-kalas

Såsen till den kokta ålen utgjordes endast av en svag redning med någon mättnad råttan samt lite aletsmjöl. Såsen var således vit — fet och smaklös. Ännu 1957 användes denna sås som något enstående god, ål användes ännu varm eller kyla. — Endast i Kalas ser man den kokta i spadet stekta ålen kalla och uppstjapt på en fet till smörgåsbordet. [Obs! Det var den minsta — omkring fingertjocka ålere som användes sönderkurna som pyttor i krosskakor.]

Samma sagesman berättar

Mört-krympor.

Mört men som var född 1836, stasardotter från Trene: åt Mört krympor i sin hem Trene (ligger ej långt från

Döderhuset och vid, nära kanten där det äts mycket fisk.) Uppfångad smört rensades och rengjordes gäl, huvud, stjärt och miltbenet skars bort, fiskköttet kuttades sönder, blandades med salt, peppar, stektes som små bräddar i fett. Äts till potatis eller bröd.

Ort

Denna fisk är olika god på olika vatten. När den ej äts torkad och så utan bröd, så koktes den efter rensningen och denna väte var att koka den i berke-lag = björk-lag — som också kallades lake, och erhöles genom att borra en kraftigt hål i en ren fenaspin berke = björk, där en ringad lagon stor träklubb (av björk) genom borrhölen, entis mitten av stammen, hänga en

Krukka på den del av pinnen som
 fanns utanför borrhögen och sen
 låta detta sköts sig själv. (Många dagar
 efter någon dag) började björksånen ren-
 na ner i krukkan och man fick se per-
 sa på att lömma krukkan emman det blev
 för mycket sav i den. Obs! Det var en-
 dast om våren då sånen var verksam-
 mant i träden som denna kunde er-
 hållas. Naturligtvis hade ingen råd
 att koka fiken i enbart denna lag
 men man tog mer eller mindre därav
 i vattnet som orten koktes i. Orten
 är ju ingen ärlig fika den har en
 häro smak, säkert var det för att på
 den smakigare som man kammil på
 idén. Jo den äts sedan hur som
 helst, och till vad som helst t.o.m.
kar-l (utan kistugg) Obs! Flera gamla

pekar-ädelnagar känner till detta när
man nu själv ser det och deribit tillfråg-
ar dem — de säger endast: det är länge
sen dess.

Ort i Ugnen

Efter rågrödsbak-
ning i den murade bakugnen snabb-
torkades ort, som sen bibehålls sig god
en liten tid utan lake. Glöddelkter
och äts hur som helst även till potatis
eller blinda kalla droppkakor = rä-
rivna sådana.

Obs! Även sagesmannens svär-
moder som var granne med denne
och var född i Värtrum

Kände till dessa gamla pekrätter och
lärde om sagesmannen Hrutine Tälpe-
gren att använda sig av dessa till

sin stora familj. — Tänkte 16 barn
 som alla levde, växte upp och behövde
 mycket mat. All mat måste man skar-
 va direkt eller indirekt skapa
 ut från. Tinga barnbidrag, inga
 vobidrag — och aldrig en begär-
 an — eller erbjudan om fattig-
 såd aldrig ta på kredit, ty begge för-
 äldrarna vände på — som ordföranden
 tyder: "Det som äts opp i gryta: lä
kommer aldrig på bordet.

Hyckan kändes i — säger sages-
 mannen att svärföräldra hade en
 så då fick köpa mjölk av dem till
 spädbarnen som för övrigt hade
brödet, men mor Kristina var ju
 sin makes enda förhållning, och
 hon hades på gån en stor del av dyg-
 net, då måste disse-barnen ha mjölk.

Rätt av feikrom

Bädd- och annan god feikrom bespa-
des sänder i plättsmeten (ja denna
kunde ju vara mer eller mindre god)
och drygade nu ut mjölet, stektes i
plättjäm öres den öppna elden i
vad slag fei man hade. Detta
var en av barnen mycket efterlängtad
rätt, det knaprade så vackert när de
tyggde på denna rom.

Feiksoppa

Denna koktes på spadet efter ell-
tiusammans ^{feik} med grönsaker = räkalad,
småskuren potatis, morötter och pas-
tenackor samt klumpf (av vad man
förs tillfälligt hade möjligen en ägg, vet-
mjöl och smält, lades med en kök-
sked i den kokande soppan. Ansågs

som god vardags- eller söndags- vild-
dags-mat, ungefär som krapptalior.

De senare var av alla ute-arbetande
en änkad mat rätt; för husmödrarna
var den lätta att förvara varm under
väntan på dem som arbetade ute på
sjön eller väntades hem efter Beckaus
sista stads-resa.

De här ovannämnda resepten
anses i förste hand finnas i huskäll
eller sådana huskäll som yäsna fång-
ade sin feik, men vid förnyad för-
prägning av en och annan Lands-bö
är inget enda av resepten helt från-
manne, feik-tugängen inom orten
har alltid varit god, och alltid har
feik — det räknas ju också till — anses
som helligaste sovellet. Egendommeligt
och har folket här kunnat äta

111

hur mycket fisk som helst. På de sista
30-40 åren har man dock liksom tröttnat
på fiskdiäten, och fläsket har ersatt fisken.
Jult där för anses ej fisk som favorit-
rätt jult nu 1958. Men även nu ätes
fisk 2-4 ggr. veckan av allmogem
men detta beror på att fisk är billigare
än kött. Obs! Ferksoppa

har endast detta namn — i äldsta
tid kallades den fisk-l-välling men
så kallades den i Nor-Halland
särskilt i Stråvalla där uppteck-
naren av detta anmärkade Sitt-a-
-sö en gång år 1892 och fann denna
soppa oaptellig (hankke beroende
på den helt obekanta maträtten).

Denna soppa bestod av ungefär
samma ingredienser som denna
från Döderhult dock brukade den

mer kokas på förhåsten när den feta stora värtkurt-silken fångades (i Smäl- and kallad Göteborgs-silke), i Småland hade denna silke en dåligt rykte och ansågs som sämsta och — billigaste sovel, kanske mer beroende på att den oftast var gammal, transporten hit tog ut för lång tid, äldre blev den ju under transport från järnvägen efter häst och vagn eller dragkärra. Med en viss rymsen i ryggen hördde vi som barn berättas att värtkurtbönderna köpte sådan silke och lade som gödnings-ämne på sina åkrar. Nej hellre då bara bröd. Jo feik soppan skulle ha en liten arredning med mjöl och en lär (= några skedblad) mjölk. Nu berättas upp-tecknar om yngre feikrept från 1800.

hundra talens sista decennier och vissa rätter ännu förekommer.

Gräslöks-sås var en omtyckt sås till all slags kokt fisk. Likeså pepparrotssås. Persiljesås och diu. De båda sistnämnda grönsakerna fanns ju ej alltså under vintern, var och en odlade ju själv sina grönsaker på landet, men man höjde persiljan med gransis emman snön kom kunde man ha persilja grön länge. Om och annan finare Motjå = Mor-kära (=kära mor) penstrade in en persilja på hösten i e baller på kävargöbnet, och kunde där ha någ-lunda grön persilja. Pepparrot förvarades i sand i käwaren, men de fluta lagde såsen utan alla dessa gröna kryddor, och kokte en vit tjock mjölkssås till all slags kokt fisk, som man oftast åt potatis till juken kändes såsen ofta

potatis-dopp, beroende på om den som
äter: såvan håller såsen över fiken utan
behåller denna vid taurekens ena kant
och har sen potatis och dopp (= sås på
andra kanten. Det ser ut som fiken
g behörde sås — men däremot pot-
1-atisen. Gäddan ansågs bli kött
när den kokas med fjällen på, var och
en tar vid bordet jälv bort fjällen

Vid finare kalas serverades s. s. v.
kromgädda, hel-kokt med fjäll och
aut, hjärten inlucken i gapet.

Oftast bjöds här till smäta smör
i snäcka (=gräddkanna) pepparrat,
samt fin firk-sås med mycke smör
i denna. Helt enkelt gädda i regn
var en fin rätt väl lagad. i var-
daglag östes denna med mycke till
denna firksky blev brungrul och
användes som jälvkrusen sås.

av gäddans panering av mjöl eller
 storpsmulor bildades en lagom red-
 ning för skyn — som sås. Finaste
 såren fick en brukt svamp i såsen
 helt campingöter. Ungutekt gäd-
 da var en efterlängtat rätt av de
 fluta. Vitfiken framför aut Mört
 och above fordrade persieja i den
 obetydliga mjölredning av fukraf och som
 utafjorde sås. Med benämningen Vitfika
 menar befolkningen här: i förte hand
 braken och smört samt above trots att
 ju denne har sin säregna goda smak.

Above sparsades som ett slags hjälp-
 medel — vid kokning av enkorte
 (= sämta fiken) för att bättre uppfän-
 ges fadda smakt. Vad gäddan
 beträffar så ansågs hon som en av de
 förtärligaste fiskslagen; man räknade
 också med denna att stgätkiten = närmast

var godart upp till snitterpartiet, däref-
 tles blev den mera hård och torr upp till
 huvudet. Tången tyckte särskilt om gädd-
 huvud, å fanns det ju så många under-
 ligt formade ben i gäddhuvudet, som
 i ingen annan fisk. Gäddan var en fisk
 som alla visste om — ingen behövde
 fråga: "va ä da för e fisk?" Men gäd-
 dan själv — läs en gång — på den tiden
 när alla fiskar kunde tala: sendrat om
 andra fiskar, liksom hade flundra gjort
 därav ordspråket: "Andra — sa flundra
— om gädda-(n) ä e fisk?"

Om landsborna köpte torrk,
 köpte de oftast av de små, ty dessa var
 ju billigare men de är ju billigare och
 sämre än sina fullvuxna systrar,
 den som endast smakat småfisker be-
grepp ej att de stora exemplaren var god-
 art. En sed var här i Döhl att

skära av den handtorra torskarna på
 smetten — efter rensningen, samt koka
nack-biten, och pann-steka stjärtbiten,
 inte än runda på sedan om tånarna
 brötnade på att äta, kockt torrt till ett mål
 och stekta stjärtbitar till det andra, av
 torrk som blevit panntekt äts ju dessa
 stjärt-ben — över-lag, hände man fuks
-rampa i hanna så bet man tvärs öv-
 ver, ä på di statta ställa (ställen-bemmen)
 var så så fina fram på 1910-1920 talen
 att man dukte (dukkade) mä bä kniv ä
 gaffel så — skärde = skar man
 med dessa verktyg tvärt över torrk-
 rampa ä stoppte mä gafflen in
 denna-lagom tugga direkt in i
 munnen. — ju lite äuka tyckte
manfölkha om te di panntekte
 koca fuks stjärtarna. En 84 årig
 f.d. bonddräng som under de senast

118 nyligen utfrågade om hur ofta sådan
mat serverades svarade: "Jo när jag
tjän-de i Dju-ette-måle (Djurhults-

måla i Döderhult så levde vi
snart på fisk, vad det gäller söj-let
(sov-let). För lä fläk, och kalvat och
fäkött: då såldes te sta-en och de peng-
arna sattes in på bank, men då va inte
bara där, som bruket var sådant
då va litet ant över ant, brö(d)
behöorde vi däremot alri lia-kark
(nöd-eller sakna) då äts, å ingen sa nät
fö dä, men söj-let, si.

Obs! Ofantligt många av lands-
byggdenns folk fiskade ju själva och hade
fiske så gott som gratis, när nu fisket
blev sämre av en eller annan orsak måste
de köpa — för fisken var ju billigare
maten — men den ansågs dock så dyr
att endast den billigaste köptes, just där-

för bledde (bler) en lett ät (snickbeläten
= tröttnade på den).

Äu efter ett arbetsamt dagsarbete kom-
ma in kl 7-8 tiden — kanske senare
på kvällen, till nötterva (natt-vard) vid
köksbordet i genast så ätt maten
bestod av ett fat kall potatis må mal-a
på, i en bleckbänke (form) må nä-ra
kalla fikar småfikar eller också nära
halva torrk-e-bita: så va inte roligt.
Ja så berättar denna gamla lantarbe-
tare. Upptecknaren vet ätt detta är
sant, maten var usel här i Dkkt.
— i vardagslag. Ja si man måste
äta fik när det fanns. resonerde
man.

Fiskbröding

Detta var ju en ka-
lasrett, och ändå-n bara i de finaste
kalasera. Före år 1900 var ju kött-

varnar högt sämmynta, då måste man
 efter rensningen av feiken hacka och med
 en träklubba väl krossa den förut kokta
 köttmassan = feik-filclerna, helst torka
 till dem, lite så att de blev som en grant
 mjöl, förut därefter saqades bändingen

Tre ä 4 kaffekoppar vatten-skäljda
 risgryn förvärras, kokas en stund i
 god mjölk till grynens mjukhet
 eller blivet nästa som till gröt.

En vacker form smörjes väl med gott
 smör, 4-6 ägg kippas i ett fån tillsam-
 mans med minst 1/2 liter grädde, vit-
 peppar och lite socker, här blandas
 nu grynens, gärna med några
 skedar osmält smör samt den
 väl sönderhackade, börtade eller skrapa-
 de kokta feiken. Massan hälls i formen
 och baktas med skorpmjöl, qsäddas i god

121

regnsvärmeljus den fäta färg samt
höjt sig. Äts den som mellan-
eller ensamrät serverades smält smör
till, som varm- eller kallrät på smörgårds-
brödet i kalas. Behöves inget smör.

Redan i början av 1900-talet började
spekerhandlarna i staden föra smält
feik-mjöl i paket, men den som hade
gott om feik till eget bruk använde sig
av detta sått. För övrigt är detta en
utmärkt god och lätlagad rät, som
de flesta tycker om — samt mycket
smältande. Den blir god även
med mindre smör. (Den är god appetit)

Harande strömming.

Strömming $\frac{1}{2}$ dal = 40 st. Rensas från huvud
och ben, rengöres väl i
flera vatten, torkas på lenne. 7 varje

122

strämning lägges filén av en rensad och
 rengjord anjovis, strämningen tecknetes
 och ställes med bröken neråt i en helit
 avlång smal form, som väl smörts
 med smör, så behållas och ställes ner:
 aka dessa — havande strömmingar
 tät entiu varandra — ja så tät att de
 stöder varandra. Formen bör ge rum
 åt minst 2 lager strömming, på var-
 andra och mellan-lagret bör bestå av
 skorpniöl och smörklidras en aning
 vitpeppar. Över det hela lås en red-
 ning av rågra ägg och lite god mjölk
 eller gräddmjölk, möjligen ett par
 matkedar acetmjölk. (den blir bäst om den
 är fast.) gräddas bäst i vattenbad.

Mycket god både som mid. mat till
 potatis, och som smörgårds-rätt.

Begge dessa referaten är väl beprövade.
 och säkra. Obs! Rätternas är välkända.

La över hela Småland. Vid lagning
 av denna strömmingläda kan man
 också beräkna 2-3 strömmingars tiu vaxe
 portion. Under tiden har alltid an-
 sett det förmånligt att laga stora potter
 och få tiu mer än en måltid.

Fiskspadet.

Detta tiu är
 slops såvan tiu nya mat-
 räcker, fisk-soppas användes ju g så ofta,
 en och annan ontänksam humor gån-
 dock spadet efter kokt aborre, antingen
 som kryddsruk på den fisk som snart skulle
 koka eller tiu den sås som skulle behöva
 denne, aborrespad dugde också som gelan-
 tin i lösare fisksorter som skulle kokas
 för att stjäpnas upp, och ätas kalla.

Något fiskspad slops dock aldrig
 direkt bort, det gaas åt gäsen, som
 gärna sög i sig detta intill sitta droppen.
 Obs! Ända fram på 1930 talet hade

ju varje självkushull en gris — använd
 för vinter-souel, ofta levde denne endast
 på smulorna från familjens måltider
 (jämt grönt ogräs). Den ensamme, eller gam-
 le som ej utvände med värden av ett dygn
 hade alltid en tunnna stående i bedstället
 där alla matavväden jämt påkapad töm-
 des, när denna tunnna blev full eller halv
 såldes innehåll till grannen eller den
 som det egentligen betaldet, 50 öre
 var det vanliga priset för en tunnna.
skulle = slabb. Då fick köparen själv
 hemta det, samt åter-
 ställa tunnnan på sin plats. Om det-
 ta svien-äta var murt? jo så pen
så det jäbbade (= vi åsynen av detta
 blev munnen så full av salev att man
 fick med våld håva tungan sin anför
 läpparna.) jo, de flesta grisar äto det.
 Uppblandat med annat föder, mer om

svensk skötsel kan läsas i ren derte dmeds
 präglit-svar 17 Svin på bete om som-
mareu, från Döderhult Fiskräns
 timvaratoqs

acutid, den följde fiken vid kokningen
 och äts av de flesta, ansågs av barn som
 det bästa av fiken. I pränt- och
 större gårdar användes särskilt godd-och
 aborr räm till kaviar som lagades för
 eget bruk, men allmoget åt rämmen till-
 sammant med fiken. I kalas gämnade
 man fiken med räm och lever.

Man stekte vardagens fisk mest på glöd
 men talade med vördnad om att
 man blivit lyfden på pannstekt
 fisk eller sea.

Ja, kaliter finns ännu i de gamla gårdar-
 na — till påseende. — så hög finns
 de men den mesta stekningen har gått

126 skeu direkt på den klarafina glödkög
- en — ja, nock bledde då lite sk-e
(aska) Om inte glöva-na va väl
atbrända, men den askan blättes bort
när en åt, — å då va ju inget orenlit.
2) Om laxöring obekant för app-
tednaren. Tetter-biten på alle fjärf
änsas i allmänhet bäst, utom gäd-
dans.

Feskfeü. ja älfen tillvarstogs av de
flata, det användes ää steka
färik sen i. Förmarades i en gammal
kapp i Matkåp eller Mafferi.

Ät man benen i småfärik? ja, och nej.

Manfölkä var inte så fetnoga med
beringen av den pann- eller glödkökta
småttre feiken, men inga barn, ej heller
äldre personer övertalades ää äta

feikben, de varnades i stället för feikben-
en, fick någon ett feikben i håren. Skulle
denne genast tugga och äta enbart grovt
bröd — det hjalp. Sterka kunde barnen
få endast om de åt mycket bröd — på-
stod föräldrar, där förs lydde uppmaningen
vid bordet: ät bra mä brö, ella blir du
ente stark-å, å inga tyocka ben får du
heller. Det sistnämnda ansågs som
ett skönhets-fel.

Ansågs feik som god mat. Härpå
finnes svar i före-
gående blad här, det var ju skilnad
på "feik — och feik". Ten ex. den fina
1-3 kg. stekta gäddan med sin brun-
gula sås, tillsammans med potatis, eller
den enkla kokta småfeiken i sin sad-
de spad, feik ansågs dock som det
billigaste vardags-sorlet, liksom en fin
kalas säu. Fiken fynde två ändamål.

Skärgårds-sill-strömming och saet vork
 sill har alla tider utgjort en större del af
 allmogens föda. De hurkää som
 ej jäkva fångade någon dags fisk var
 siterlutande kånvisade till sillen, den
 fänka skärgårds-sillen fanns ständigt till
 ansats på fisktorget i Bokarhamn de flesta
 personer som för till staden hade order
 från hustrun, eller brudkåkingen, åt
 spannen efter en val sill = 80 st. senge
 får mellan 3-4 kg. kända på storlek
 efter 50 öre valen (en medelpris under
 en halv mansålder fram till 1920. fick
 ju mycket och bra mat här för denna
 mant. Man saltade och rökte, en
 $\frac{1}{4}$ del (ungefär) så fort man konnt
 förbruka den, den seita blev ju mat
 saet och korr — Men ingen var utan
 denna nyttiga sovelvara, och som

129 framgår av det sagda kunde — den
som hade Ull-än=roren (röd trå, samt
tuffälle) bereda härliga rätter av den.

Tunga landboar betalde såttad skär-
gårds sju direkt av fiskarna, samt hemt-
ade denna terma sju: vid närmsta
båtplats dit fiskarn transporterat den
men redan slutet av 1800 talet köptes
snucken frösk såttad sju vilken
ju var betydligt fetare och godare
på aut sätt. Även denna sju var
jämförelse billig. Iarenda lantkan-
del förde den, den kunde köpas i
styckenis från 5-10 öre pr styck, hade
man en käril vid hemträngen fick man
lite av den fina feta laken på köpet.
denna smakte bra som sås till sewa,
och potät-l-rä, i nödfall åt: den färdig
kara laken till dessa: sen sewa var
slut. Dessa lär ha smakat bättre

än de söndergnodda grova saltkorn som
mängden fick måja sig med, och med i båta
fau några skedblad mjölk, eller hatten
över, som potatis-lapp, — utan annat
soul av något slag.

Tuvaratogs skinn och större ben?

Ältskinnen tos te vare (=tuvaratogs)
(ja inte de menste) skinnen spikasdes upp
till torvning på solig yttervägg. Efter tork-
ningens förmodas de på längden, dels till
piktor avsedda för oxar — dessa tårde ju lite
hårdare snärtas än t. ex. hästar (som fick smek-
a [tagelpikkan]). I förtä hand användes
ältskensrensor av sammanbinda slag-
an vid pläj-lenfmed. Slagan = handdrifts-
nings-redskapet bestod av 2 delar skaflet
och dräm-pen = den hårda teenge träklump
som direkt — med skaflets hjälp (= ben-nel)
träffade sädes-axen. Dessa begge delar

131 sammanköens med starka ålkinsrensor,
ja, de förenade kan-eln (det jämförelsevis
smala, 150. cm. långa skäftet, med
jälva drämplen = stagan. Ålkinsrensor-
na kunde delvis ersätta starka sem-
mar (snören) till sammanknytning av
säckar, samt smärre reparationer av
handredskap, småpåkor plätade sig törn-
mar av dem, den person som led för
kramp borde knyta en ålkin om smalbenet,
ja även som härrem har en sådan rem
använts, på 1870-1880-talen hade back-
fischerna samma hårmot som nu
= häst. Svans-fisyr, då användes av några
en smal ålkins remsa till sammanknäsa
denne svans. Veie man ha fin t. ex
vid en folkskole-examen eller till kyrkan,
knöts en vackert hårband i roret över.

En laklener används mot ögonsjuk-
dom

132

"förefaller" troligt här. ty alla djur som hade något ovanligt utseende ansågs bra som bote-medel än mot en än en annan.

De fula Åle-kusorna (lakarna) ej endast tagna.

ja lakerna äts ju endast i nödfall, ingen förtod att få, eller stuva den i smör och lök, så den såg ju mindre vacker ut (här som mer ihedde) små-pajka = lu-a: kom hem med en - tre stycken, men hatten bledde gla. han, han begrep att det var — som mängen trodde: Kusiner med ålen. Lakerna gick mer till svien-a (= skinen) de hade oftast en smak av det. Bäst skulle de va i december - januari, men då var det ej många som fickade för köld-as = kylans skull. Landbefolkning köpte ju alri åle-kusor (= lakel.) Nej: tacka vill ja små-sid.

ULMA 23787. Alma Nilsson. 1958

SMÅL. DÖDERHULT

Frgl. M 25

Klarrskinn för kaffekokning

Här till användes i första hand, det skinn
 man flängde av gräsej, eller spilång (torra
 sådanda) jämnade för lut-luk, men
 även ålskinn dugde. Skinnen klyptes
 i tunna nagel-stora bitar, och förvarades i en
 ask, just som kaffet lyftes av elden: lades
 klarrskinet ner, i det redan kokta kaffet.
 Obs! Ingen sortning eller malning var förr
 i tiden så förtklarig som nu 1958, och
 sen en annan sak; oftast blandades kaffe-
 kornerna upp med rotat korn, råg, hete eller
 rent av bröd = s.k. knaurar, detta gjorde kaffet
 sämmt, just därför sökte man med klarrskin
 på bort denna sämighet. Obs! Det var ju
 också sämre att man brygde kaffet. Numera
 förekommer aldrig klarrskin här; ingen
 blandar ut kaffet med sorugat heller.