

22805

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

UPPLAND

Björkö-Arholma

20/12 1954

Westerberg, Agnes, 1954

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

22 bl.4:o

22805

Exc .OSD

Meddelare: Agnes Westerberg, Arholma.

Jaktens och fiskets betydelse för hushållningen.

L Allmänna uppgifter.

Här i orten var det fiskarbönder. Man fiskade med skötar,
nät, ryssjor, ålrev, ålryssjor, net. Här fanns det knappt någon
backstugusittare förrän senare. Under 1880-talet
Fiskarbönderna hade på gården dräng för sommaren och piga.
Lass-Pellas, Arholma, hade under sommaren två pigor: Lillpigan och
storpigan. Storpigan var fiskarpiga. Hon följde med husfar dagligen
i fisket. Man lade skötar. Flera varpor. En skötvarpa har två
skötar. Treskötsvarpa har tre. Ända till fjorton skötar kunde
läggas åt gången. Så var det nät. Tät nät och flundernät.
Man saltade den fisk, som ej gick åt i hushållet. Saltade strömming
tunnyis, saltade flundror och annan fisk. Seglade man till Norr-

ULMA 22805. A. Westerberg. 1954
UPL. BJÖRKÖ-ARHOLMA
Frgl. M 25

tälje i något ärende, tog man med den färska fisk, man hade ^{en} i marknaden i oktober i Norrtälje såldes en del salt fisk. Ja, man hade om förhösten jaktbåtar, lastade med strömmingsfjärdingar och for ända till Uppsålasmed sin last. Man seglade genom Stockholm. Man fick betalt i spannmål och i pengar också. Som man önskade det. Under höstarna kunde det vara fara nog att bärga skötarna.

Men än en har fått sätta livet till i fisket. Så var det med Lassas-gubben och pigan, då de skulle bärga ålkassar i Gårhamnen.

De voro fyra i båten, två kommo i land, två blevo kvar-gubben och pigan. Han var far till Lassas-Greta, som var född i början av 1800-talet Omkring 1820 skulle jag tro.

Det berättas, att pigan inte velat ut i stormen. Hon hade gråtit och bett att få slippa vara med. Om jag minns rätt, hade de först varit ute och bärgat skötar. Det hade då gått bra. Sen skulle man bärga ålkassar i Gårhamnen. Det är en svår udde med svåra bränningar.

Olyckan hände där. En annan gång under 1880-talet skulle i en båt fyra män bärga skötar åt en kvinna. Två drunknade, sedan båten kantrat i sjön, två kommo i land. En nu 84-åring berättar:

ULMA 22805. A. Westerberg. 1954
UPL. BJÖRKÖ-ARHOLMA
Frgl. M 25

"Vi höllo på och skuro råg i jala-gärdet-" och fick då se Sjöströms-Jerker komma barhuvad på vägen. Vi fick då veta, vad som hänt.

En av de Omänske lämnade efter sig änka och fyra oförsörjda barn. Den andre lämnade änka och en son. Hagas-Olle -född 1846 i Hagas, Arholma föll en gång ut i sjön, då han tog upp skötar i svår sjö. Man halade in sköten, och i den hängde Olle. Han hade aldrig släppt taget om sköten. Och så blev han bärgad.

Ro och segla fick man. Då var ej motorbåtarnas tid. Simes hade hemvävda segel ännu under 1890-talet. Seglen voro så styva, att det skulle bli blåsa rätt duktigt, innan seglen hade känning av vinden, berättas det.

Nog fanns det fisk i sjön den tiden. Under höstfisket-i slutet av augusti- kunde man på en natt få flera tunnor strömming. Då gick bud ut i byn och alla, som kunde, kommo ned till sjön för att hjälpa till med att gäla strömming och plocka den av skötarna och så skölja den. Strömmingen fick stå i vatten i kar och tunnor till följande dag, eljest blev laken blodig. Det hände, att man fick ro ut och hämta sina skötar ett par gånger, ty båten bar ej hela lasten på en gång. Man hade vanliga skötbåtar. Och var man till not, kunde man få mycket fisk-gädda, abborre, id, mört-sik. På näten fick man också

rätt mycket fisk. Fisken utgjorde sovlet om sommaren. Det hände aldrig, att man köpte fisk eller färskt kött. Hade man ej lagt skötar av någon anledning, kommo grannarna med fisk för dagen, som räckte räckte till mat för den dagen. Soppa eller såd kokades på fiskspadet.

Fisksoppa är f. ö. rätt gott. Om vintern blev det dagligdags att äta salt strömming till frukost och salt annan fisk till middag. Kunde också vara urvattnat salt kött eller fläsk till middag.

Ty om hösten slaktades får, nötkreatur och svin. Hushållen voro den tiden stora, och därjämte skulle proviant lämnas på gårdens skuta om våren. ---Om våren gick man på sjöfågelskytte lite till mans.

Man sköt ejder, skrake, knipa, alfågel. Man kunde bära hem fågel knippvis. Lasspellas piga sade en gång till sin husbonde: "Va' äre värt, att Holmberg far på skytte, när han aldrig får någe." Tacka vet jag Hagas och Lassas, dom bär hem knippvis, med fågel. Holmberg jämt i tage blev så arg, att han hoppa och studsa som en boll framför Tilda-pigan. Efteråt sade Tilda: "Hörs det så illa, när jag säger någe." "Krokarn' fick heller fågel. ^(aldrig) Skulle vara lyckträff då. Men Krokarn' var "Krokarn' var gammal och vit i håret. Att han inte såg skjuta rätt,

ULMA 22805. A. Westerberg. 1954

UPL. BJÖRKÖ-ARHOLMA

Frgl. M 25

må ingen undra på. Man for på skytte om vårmorgnarna klockan 1-2 för att få bra plats. Man byggde åt sig skyttskårar av stenar och ris att sitta i på stranden. I dagningen kommo fågelsträcken. Man hade då lagt ut sina vettar-lockfågel- och satt färdig i skåren med mynningsladdaren i beredskap. En god skytt sköt flera fåglar i ett skott, om turen var god, och fåglarna summo ihop.

In på morgonen kommo skyttarna hem 9-10-tiden. Då tog annat arbete vid hemma

hemma. Om man var ung. En äldre person sysslade litet smått hemmavid. Någon som i huset var skeppare på gårdens fartyg. Lotsplikt hade man också. Var husfar ute som skeppare-det var gamlefar-förut skeppare, som var som var hemma i fisket - måste man leja en lotsdräng. Man räknade lotsningen som en inkomst, så att när kronolotsarna, som det hette-kommo, var man inte glad åt dem. Ville de köpa ett jordområde, nekades de.

Om några år lättade stämningen, och då kunde de få köpa sig hemmansdelar. Sådana, vars ägare var för gammal med jorden och ej hade arvingar efter sig. Så var det t. ex. med Västugumman. Hon var född i Hagas gård i början på 1800-talet. Hennes gård köpte en lots. Min morfar var också en inflyttad lots, som köpte två hemmansdelar.

Man åt fågel om värarna och försomrarna, att man ledsnade den.
 Somliga saltade fågeln-färdigansad. Lunet blev till dynor och kuddar
 samt bolstrar. När kyrkoherde Helenius i Vätö skulle hålla husför-
 hör i Hagas en höst, förundrade han sig över, att man hade så
 fina sängkläder. Han och hans fru övernattade före husförhöret i
 Hagasgården. Man hade trott, att det var mycket torftigare med kläde
 sängkläderna. I skogen och på holmarna kunde man skjuta någon hare
 eller någon hönsfågel såsom tjäder eller orre. Utter skjöts också.
 Man brukade passa på en sådan under månljusa kvällar och nätter
 på en sjöstrand, där man förut sett spår efter utter. Pälsen blev
 till mössa eller annat. Köttet åt man ej. Räv sköts för skinnets skull
 skull, och för den skada räven gjorde, tog höns och kattor.
 Rävköttet äts ej heller. Om vintern blev det att söka få säl.
 I februari fick sälhonan unge. I mars gick man ut att skjuta säl.
 Ut i Ålandshav. Man drog en kälke och hade med sig gevär-dock inte
 alla- säljärn, yxa och rep. Det var ingen sinekur att gå och dra en k
 kälke efter sig i den skrovliga havsisen. Medan karlarna var ute på
 isen, stod en man vid eller i Båken och kikade. Det kunde hända,

ULMA 22805. A. Westerberg. 1954
 UPL. BJÖRKÖ-ARHOLMA
 Frgl. M 25

Det kunde hända, att isen vräkte i väg och lossnade från land. Då skulle signal givas från Båken. Det hände en gång, att man drev i väg på isen och kom i land på Håkanskär - ett stycke från Söderarms fyr fyrplats. Man högg sälen med säljärnet, så slapp man kosta på den ett skott. Men man sköt med gevär också. Ståten-hanen- var stark och gav sig ej i första taget. Sälungen låg på isen och hade svårt att komma i sjön. Honan kunde också ligga uppe på isen med sin unge. Anade hon fara, slängde hon sig i vaken. Men nog hade man säl på sin kälke, då man drog hem. Man hade dragit dragit ut om morgonen vid sju - åtta tiden och kom hem vid mörkrets inbrott. Man var nog ej så litet trött efter vandringen i den skrovliga havsisen. Jälarna sänktes ned i vakar invid respektives sjöbryggor. Sedan skulle man flå och stycka dem. Skinnen blev till mössor, västar, skytteväskor och andra väskor etc. Köttet åt man. Det blev kalas i stugorna nu. Kött av säl gavs till dem, som ej hade varit med i sälisen. Gamla gummor glömdes ej bort. Kutköttet-ungens kött- ansågs särskilt läckert. Men man åt även

ULMA 22805. A. Westerberg. 1954
UPL. BJÖRKÖ-ARHOLMA
Frgl. M 25

kött av ståtar och sälhonor. Det kött man ej hann koka och äta upp
 färskt, saltades ned. Späcket sålde man i Norrtälje, men först tog
 man av till eget bruk. Man smälte sälspäck i tvättstugan till skosmörja
 sko- och vagnssmörja. I äldre tid hade man ock tranolja för sina
 lampor. Spiggolja också. Skinnen brukade man spika upp till torkning
 på någon norrvägg. Sedan bereddades den. I äldre tid beredde man
 skinnen själv. Min farmor - född på 1820 talet - beredde skinn, farfar
 sydde pälsar om vintern. Om sommaren var han skeppare.
 När man kokade sälköttet, kokade man av det i ett par vatten, så att
 transmaken skulle gå bort. Sedan saltades och kryddades med kryddpepper
 peppar. Ett strävsamt liv förde man, men de voro så vana vid sådant,
 att utan det skulle det varit underligt för dem. Annu in på detta se-
 sekel gick det ej ann att en vardag "fingå" på byvägen. Nej, syntes
 man ute, var det i ett ärende. Det hade väckt ond blod eljest.
 Men om söndagarna gick det ju för sig att "fingå." Var söndag
 klädde man sig i helgdagskläder och läste predikan hemma, om man
 ej var till kyrkan. Man kan ej säga, att man svält. Man levde på
 fisk och kött, och av korna fick man ju mjölk, smör och ost.

ULMA 22805. A. Westerberg. 1954
 UPL. BJÖRKÖ-ARHOLMA
 Frgl. M 25

Backstugusittarna hade också en sommargris. Man kunde i vackra sommar sommarkvällar höra grisen skrika efter mat. Husmor hade varit ute hela dagen på arbete hos bönderna i slåttern. Grisen kom då att få sin mat senare än vanligt, och det hördes nog. Det var bra för dem vid jultiden med en slaktad gris.

Inte var det så noga med, var man sköt ett djur. Man kan ej säga, att jakt här varit huvudnäring, mera då fisket. Men så hade man ju jorden också. Och fartyget drog hem pengar. Om nödären vet jag ej annat än att det kom många tiggare de åren. Här brukade man köpa s. k.

ryssmattor - stora säckar- med mjöl, om det egna förrådet ej ansågs räcka. Malt till brygden skulle man ju ha, men det var gårdens säd.

Rågmalt gav bästa drickat, men det fanns de, som hade kornmalt också. Hagas brukade ha så, men mor hade alltid rågmalt. Hon torkade

i bastun ungefär ett par fjärdingar-sädesfjärdingar- säd till

brygden vid jul och lika mycket till den till slåttern.

Fiskevattnet var ej delat-är ej så än-. Man fiskade var som helst.

Backstugusittarna fingo lägga nät och sätta ut om hösten mindre

gäddryssjor. Skötar i havsbandet var självfallet.

I stilla vackra sommarkvällar fick man se dem stya-fiska ål-med
 ljuster. Ålrev lades också ut. Man plockade mask till bete.
 Eller tog spigg. Med solen skulle man vara uppe och taga upp ålreven,
 då började ålen sno sig och kunde taga sig lös, sade man.

I ålkassarna-dem asatte man ut, då slåttern var färdig- fick man större ålar
 ålar än dem, man fick på långreven. Ålkassarna sattes ut på ytteruddarna.

Under senhösten kom det hit åluppköpare, och då sålde man ål till
 dem. Ål kunde man ha med sig vid resor till Norrtälje stad. Saltad ål
 ål hade man för husets behov. Saltad flundra, sik och annan fisk
 också. Numera anses det inte lämpligt att t. ex. jaga på annans
 mark. Man vill gärna följa lagen om rätt till jakt och fiske.

Man brukar i julhelgen gå litet till mans och jaga räv, då blir
 det så, att man går på respektives marker. Men på så korta distan-
 ser, blir det ju så, att hundarna driva över det område, vars ägare
 ej är med i jaktkedjan. Man kan nog skjuta ett villebråd på
 annans obevakade område, om ingen ser det. Det är i flera fall
 ej så noga, antar jag. Här blev det nog dåligt med försäljning av skinn i så
 skinn i så stor skala, att det räckte till skatten. Men vid

ULMA 22805. A. Westerberg. 1954
 UPL. BJÖRKÖ-ARHOLMA
 Frgl. M 25

tjugondagsrådet brukade man ha utdelning av pengar för utarrenderade allmänningar och sjötomter. Man fick efter den storlek, man hade på sig på sitt hemman. Den, som hade ~~IX~~ en sjundedel av öns jord, fick en sjundedel av utdelningen. Dessa pengar sparades till skatten, som skulle betalas om vintern-februari -mars tror jag, det var. Vid sekelskiftet hade man gått ihop och skjutit några rävar. För skinnen köptes ett par hänglampor för skolsalen, som på den tiden också fick tjänstgöra som kyrksal.

Twister om mer eller mindre fiskevatten förekom inte. Men man kunde ha inom byn skapat egna fiskestadgar! En var, att man ej fick använda ljus vid fiske. Detta var nu under 1870-80 talen. En kväll om sommaren fingo ett par, som rodde i en båt, se något lyse ett stycke bort ibland holmarna. De rodde dit. De sågo då en båt med lyse, men ljuset slocknade tvärt, då de närmade sig. Och båten, som hade haft lyse, for i väg med fart. Men förföljarna satte efter. De sågo slutligen, vem det var. Det var en av jördägarna. I hastigheten att få släkt hade han bränt hål i rocken sin. Inte för annat men det roade förföljarna att se, vem lagöverträdaren var. Det var alltså en bylag detta.

ULMA 22805. A. Westerberg. 1954
UPL. BJÖRKÖ-ARHOLMA
Frgl. M 25

Till långt avlägsna ställen eller fiskevattnen för man inte.

Man fiskade och sköt inom byns område. Älg sköt man ej här på ön.

Det kunde komma något älgpar hit och gör så än under jakttiden.

Hela vintrar kan någon älg uppehålla sig i skogen här. Men å Björkö

och längre uppåt socknarna sköt man älg och gör så än i lovlig tid.

I gamla tider sköt man varg. Det berättas, att kvinnfolken måste om kväll om kvällarna ha eskort till fähuset, som dock var i stugans omedel-

bara närhet. Någon av karlarna var med och hade laddat gevär. Om kvällarna kunde man se ett grinande vargansikte på rutan. Den tiden-1700-talet-hade man inga gardiner för fönstren.

Vargarna kommo till ön på isen om vintern, men de gåvo sig av igen. före våren, då man släppte ut boskapen, voro vargarha sin kos.

Kom man åt, sköt man varg. Skinnen blevo till fällar i släden.

På sina håll uppåt socknarna hade man särskilda vargnät. Dem man sträckte dem man sträckte ut i skogen på ett ställe. Om jag minns rätt hade

litet var av markägarna sin del i vargnätet - d. v. s. man hade hjälpts åt med en bit var av nätet. Sedan jagades vargen emot detta nät. Han

När våren kom, och kreaturen släpptes ut, var vargen borgjagad eller

A. Westerberg 1824 BJÖRKÖ-ARHOLMA
1911

ULMA 22805. A. Westerberg. 1954

UPL. BJÖRKÖ-ARHOLMA

Frgl. M 25

skjuten.

11 Jaktens betydelse.

Man jagade i byn. På andra platser kunde man nog fara i väg miltals, men ägorna sträckte sig långt. Här sköts räv, hare, utter, säl, rådjur någon enstaka gångekorre, lekatt. Man sålde i Norrtälje de skinn, man ej själv behövde. Om säljakt är sagt på annat s- annat ställe. Man jagade för att t. ex. räven tog höns, kattor etc. Utter för skinnets skull, som man sålde, om man ej själv behövde det. Det blev blott en och annan utter. Lekattor kunde man skjuta, och skinn såldes. Här kom man hem efter några timmar. Arealen är ej så är ej så stor. Vid havet hade man fiskekojor. I dem låg man och passade på skötarna. Man hade matsäck med sig. Under höstnätter, då det kunde blåsa upp fort nog, låg man i sina fiskebodas. Men jag har i minnet, att jag hört om, att man även låg kvar i fiskeboden om sommaren åtminstone ibland. Då lades även näten ut-flundernäten. Man hade t. o. m. nätgistor vid Gårhamnsträsket-en insjö, som man rodde in i från havet. Vid Sjöträsket, som insjön också heter, lågo flera fiskebodas. Senare flyttades sådana bodas och blevo höla-

ULMA 22805. A. Westerberg. 1954
UPL. BJÖRKÖ-ARHOLMA
Frgl. M 25

dor eller blevo uppförda vid sjön och blevo sjöbodar.

Nog tyckte man, det var bra få en hare. ^{Käv} och utter äts ej.

Inte ekorre eller lekatt. Sälköttet längtade man efter. Det räknades som ett tillskott i maten. Saltköttet och -fisken blevo bytta i färskt sälkött. Det satte man stort värde på. Nog hade man ofta mynningsladdaren med sig vid vedhuggning i skogen eller eljest, då man rodde i holmarna, ifall man såg något, som kunde vara ätbart. Här sattes ej ut snaror. - Man behöll all fågel för hushållet.

Man kunde skjuta tjäder och orre i skogen och sjöfågel om vårarna och om höstarna. Sjöfågeln räknade man med som ett tillskott i mathushållningen. Man plockade fågeln och kokade den.

Av spadet tillreddes såd eller fågelsoppa. Det var en god rätt. Helgryn skulle det vara i soppan, och den skulle redas av med vetemjöl, vispat i surmjölk. Till köttet äts potatis och bröd.

Man tyckte nog, att kött av boskapsdjur var bäst. Men det var gott med färskt kött i allt det salta. Inte äts kött varje dag. Fågel kokades ^{Om våren och (sommaren)} var söndag och hade man gott ~~av~~ den, blev det någon gång i veckan också.

Det var ingen sinekor att plocka t. ex. en ejderhane om våren. D

Det gjorde ont i fingrarna . Det äts nog vad som helst. Man var glad att kunna äta sig mätt. Man plockade nog ägg om värarna. Dock så att man lämnade något ägg kvar, för att fågeln skulle värpa vidare. Åja, det fanns nog *de, som togo alla* äggen i ett bo. Men fågeln brukade värpa *flera ägg*. Man provade om äggen voro lägsna. Då lade man dem tillbaka i boet. Vid provet gick det till så, att man lade ägget i vatten. Flöt det, var det läget. Inte tog t.ex. far något ägg för en fågel. Och när pojkarna en gång kommo *gång kommo hem med några ägg av mås och ejder*, befalldes han dem att att fara tillbaks med äggen. Men hur det var, sluppo de väl detta. Skogs-och hönsfågel tog man ej ägg från. Den fågelstammen var ej så stor, den behövde bli större. Men av sjöfågel togs ägg. Man plockade ägg av mås, ejder, skrake, ^Skraken har ända till ett tjog ägg i redet. *Det* har jag själv sett. Det boet var under en hölada på en helme. Skraken värper också i ihåliga träd. Några holkar för sjöfågeln satte man ej upp. - Äggen lades i pannkakor. Enbart kunde man gärna ej äta dem. De smakade tran. Nog såg man urblåsta ägg, dem barnen lekte med, satte upp på snöre som prydnad.

ULMA 22805. A. Westerberg. 1954
UPL. BJÖRKÖ-ARHOLMA
Frgl. M 25

i stugan. Sälkött saltades ned i tunnor av trä. En gubbe Dikar-
Petersson saltade ned späck av säl och stekte det som fläsk.

Men någon annan gjorde ej det. ^{D.} v. s. åt ej späck.

Sjöfågel kunde ock saltas ned-om man fick mycket av den.

För att ej tala om saltad strömming och annan fisk.

Strömming såldes saltad i fjärdingar-d. v. s. den lades i fjär-
dingar varvvis, och så slogs fjärdingen igen. I Norrtälje marknad
i oktober försåldes salt strömming, salt ål, gädda, flundra-om man
hade så mycket, att man kunde undvara fisk. Mycket gick ju till de
stora hushållen. ^Var frukost utom om söndagarna var det potatis och

salt strömming med mjölksås till, bröd och smör. Om söndagarna
var det paltbröd och fläsk eller pannkakor.

Sängfällar voro av fårskinn-en del långulliga fällar, andra kort-

ulliga. Så var det fårskinnspälsar för folk. Det var enkom

skinnskräddare, som man lejde om hösten. Skinn av nötkreaturen

blev till ^{övandläder} på skodon en. ^{Säl} Skinn gjorde man handskar

av skytteväskor. Försåldes somliga. Ekorrskinnen såldes. Det fanns ingen

kvinna med skinnboa förr. Skinnboorna började visa sig vid sekel-

skiftet. Sälskinsstövlar hade man vid sekelskiftet en del.

Här hade man lapp-pjäxor, ~~dem~~ sjömännen köpte i Norrland. Far köpte åt oss pjäxor. I köld voro de så varma och lätta att gå i. I blidväder måste vi ha kängor av läder. Harullen användes inte så vanligt. Hårtassar använde man att sudda ut på svarta tavlan i skolan. Sältran hälldes i färg. Sagt på annat ställe om tran. Försäljning av sälhuvuden vet jag ej om. Dun av fågel blev sängkläder, vingarna att sopa ihop mjöl på bakkbordet. Man åt ej lom. Jag vet blott en familj, som åt lom. Den ansågs vara tranig. Jag vill minnas, att det var kräftstenar, som man tog ut smolk ur ögat. ^{med} En annan person tog ut smolket ur ögat på en.

111 Fiskets betydelse.

yrkesfiskare kan man knappt kalla fiskarna.

Det var fiskarbönder och backstusittarna, som fiskade.

Man fiskade strömming, sik, ål flundra, gädda, abborre etc. En och annan lake fick man likaså en och annan lax. Mört kunde man nog äta, om ej annan fisk fanns tillgänglig. Små fisk, dem man fick i not, kokades åt svinen. Sagt om fiskebodar förut.

Dessa fiskebodar voro belägna vid havet. En tur ut med skötarna

fram och åter och att dra upp ett par tre skötar tog halvannan timme i anspråk. Längre bort for man ej gärna. Strömmingen på skötarna roddes hem om morgonen. Man plockade strömmingen av skötarna, gällade den, sköljde den och saltade mot kvällen eller dagen efter. Strömmingen låg i vatten för att dra ur. Skötarna hängdes upp på snötöglor och sträcktes ut, salt ut och så "skonkedes" garnet upp. När man nackade -tog ned- skötarna, gick en med lilltäl'n först, och en annan kom efter med stortäl'n. Så stenades skötarna och rullades ihop till en "värpa." Tog man hem gädda eller abborre fr från sjön och inte hade någon fiskkorg att bära fisken i, trädde den upp på en kvist. Och så bars den hem. Strömmingen och fisken f. ö. saltades i sjöbodarna. Behövde man fisk, så var det att hämta vid sjön vintern ut. Men den färska fisken, som gick åt dagligdags, saltades ju ej. Den bar man hem. Man kunde ha fisk i fisksumpar. I slätten hade man ej tid för fiske. Då skulle alla-gamla och unga-hjälpas åt med lie och räfsa, med hötjuga. Fisket tog mest halva och hela dagarna för de, som fiskade. I antiden måste man sluta ur med fisket-som sagt. Då var

Då var det bra att ha fisk i sumpen. Om hösten kommo åluppköpare och köpte färsk ål, den man hade i ålsumpen. En ålsump har små hål, så att ålen ej kan ta sig ut. En ålsump kunde vara nästan elipsformad. Eljest är ju en fisksump rektangulär.

Här torkades inte fisk. Lutfisk köpte man i Norrtälje vid resor dit.

Det var långa eller i vart fall torskfisk. Man lutade själv.

Rökte fisk gjorde man inte. Enda sättet att konservera fisk var saltning. Man saltade kraftigt. Fisk bakades ej in i bröd.

Man kokade strömmingsoppa och fisksåd. Om julaftonen kokades såd. Det var gott. Spadet skulle bli sås också. I sådet var peppar, smör, och det reddes av med vetemjöl i kärnmjöl. Det blev en särskild smak på sådet av kärnmjölken. Det blev en mera fädd smak av inte sur mjölk. Ättika kan ersätta den sura mjölken.

I sådet var väl hälften mjölk. Det hände att man slog spadet till svinen. Man stekte fisk i panna eller på glöd. Fiskinkrom vet jag ej, att man åt. Det var höns och svin, som sådant kokades åt.

Strömmingsråket vid sjön kastades i sjöstranden åt alla måsar och tärnor.

Den tiden såg man ej ofta måsar flyga över ön. De hade mat nog

Man gjorde av gäddrom kropp. Man brukade ihop rom och vetemjöl.

Och gjorde små bullar, som lades i det kokande fiskspadet.

När gäddan kokade. Kropp åts jämte fisk och potatis.

Strömmingsoppa, fisksåd till den kokade fisken skulle det vara kryddpeppar och salt. Vid bordet hade man pepparrot till gädda-antingen på ett fat låg pepparrot-riven eller lades den i såsen. Sås kokades av fisk fiskspadet, en smörklick tillsattes och så redde~~s~~ av med vetemjöl.

Fisksåd åts om ~~X~~ julaftonen jämte den övriga maten. Såd kokades, om man hade gädda eller annan större fisk. Strömmingsoppa, då man kokade strömming.

Strömmingsoppa på redde~~s~~ av med vetemjöl och surmjölk. Likaså sådet.

Strömmingsås såde man och

Det hände, att man slog fiskspadet till grisarna. Man stekte fisk

i panna över eld. Fannan stod på en s. k. trefot-en järnring med tre tre fötter, som sattes invid elden eller på glöden. Man sade stekt

fisk, stekt strömming. Fiskräket lades i sjöstranden till mat åt

måsar och tärnor. Somt av råket kokades åt svinen. Men när grisarna

blevo större, gavs ej fisk eller råk till dem, ty fläsket kom att

smaka tran, om man så gjorde. Fiskfett var i fisken. Inte såg man

det frigjort. Kokad strömming åt man med benen. Men annan fisk behades.

*x Gädda var fiskmat varje helgdagskväll i julen.
Lutfisk äte som frukost i helgen.*

Små barn voro rädda för att äta benen, men de större beto av strömmingen de som de äldre. Starka sade man ej om strömmingbenen men väl om möjligt ebrö. Man kunde om sommaren ha ebrö i källaren, och kakorna möglade slutligen. Visserligen borstades möglet bort, men brödet hade mögelsmak Ungarna ville inte äta det då. Om ni äter möglat bröd sa mor, så bli ni starka. Mägel är ju bra för hälsan. Fisk åt man gärna. Jag vet ej, att man ledsnade på den. Det var väl så, att man inte hade så mycket att välja på, och hungrig var man, då slank allt ätbart med. Jag för min del tycker så om fisk, att jag skulle kunna äta sådan dagligen utan att ledsna på den. Kött däremot äter jag ej så gärna eller så ofta. Kanske sitter det i en sedan barndomen. Man berättade, att t.ex. i Lass-Pellas fick man strömming eller annan fisk till frukost och till middag. Till kvällen. Till kvällen var det röggrot. *Surnjök till*. Här fiskade man ju själv sin fisk. Den man kunde sälja, försälde man.

Man tog ålskinn till slagorna-vid tröskning- Där skaftet och slagans klump *med köp* voro fästade som en rörlig led- virades ålskinn. Torskskinn blev till klarskinn. Det kunde vara skinn av gädda.

Numera användes sällan klarskinn. Torskleverolja talade man om,
Torsklever åt man eljest. Jag har ej hört, att galla av fisk användes
i medicinskt bruk. Fäddan fjällades alltid. Det är på senare tid,
man ibland ej fjällar den. ⁴unga göra det.

ULMA 22805. A. Westerberg. 1954
UPL. BJÖRKÖ-ARHOLMA
Frgl. M 25

A. Westerberg 1954 BJÖRKÖ-ARHOLMA
1954