

23479

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

23479

Jämtland

Ströms s:n

17/1 57.

Larsson, Jöns. 1957.

ULMAs pöjöl. N. 219 Frågor rör. surfisk,  
grävfisk, lutfisk o. likn.

5 bl. 42

23479

Godkönt för kopiering 2010-04-26 / M. Hugoson

Prax å prägelista M 219

(Fisgr rö. surfisk, grusfisk, lutfisk o. likn.)

Praxet avser sed och bruk inom Ströms socken i Jämtland.

I prägelistan förekommer prägar och benämningar som jag ej hört antalas eller brukats på orten, och som jag naturligtvis ej kan besvara och tillräckligen förbigås.

Med färsk<sup>fisk</sup> menas dagfärsk fisk, även lätt saltad fisk, en à två dagar gammal kallas även färsk, blir den äldre 1-2 veckor kallas den för saltfisk saltbiten [saltbit] detta om fisk som konsumeras under sommaren, efter som man fiskade.

All fisk rensades<sup>och</sup> skäljdes, allt arfoll såsom huvud fjäll inälvor m.m. utfodrades kokta till svin och kån, huvud av

Större fiskar tar man dock tillvara för de anses, och äro även läckrare än fisken i öfrigt. Rom av sik och gädda beredes till kaviar på en tromf, rom av id, mört, och aborre tagas alltid tillvara på hästen och på vären före lekstiden, kokt är den en delikatess.

För vinterbehovet saltades fisken i fjärdingar av gran, saltmängden varierade efter smak, men torde i regel var cirka 2 grabbnävar salt för varje narsv av fisk.

På saltad kallas fisken efter 6-7 månader för gravfisk eller surfisk, Den kan då, förträdesvis gädda ätas rå liksom surströmming, dessutom serveras den kokt, halstrad eller stekt på gläd. I hlan, dock sällan, kunde man skälja och salta om fisken med mindre mängd salt, kaka saltlack med eller utan tillsats av socker

den blev då mildare i smaken, saltlagen bör vara så stark att ett ägg flyter i den, ett löst lock lägges över <sup>fisken</sup> med tyngd på

Ett annat sätt är sockersättning, då tar man lika delar, kilo mot kilo salt och socker 2-300 gram salpeter väl blandat, därav 2-3 grabbnåvar på varje varv fisk i fjärdingen, i ömrigt förpress och användes så, saltad fisk lika med föregående metod.

Fjärdingarna eller fisken förvaras i jändkällare, kan så behandlad användas 1/2 möjligem 2 är Vad som här förstås med gravfisk, kan ej jämföras med gravlax. På detta sätt behandlad var fisken <sup>vadsg</sup><sub>met</sub>

Chika fiskarter blandades i samma kär. med undantag då en större mängd fisk fångades av samma sort, exempelvis vid lekfiske.

Större fiskar av gädda och lake

torkas och beredes till lutfisk.

Lutfisk beredes mest av gräsj, tar-sk. gädda och lake, på senare tid i någon mån av spilånga. De flesta husmödrar ~~husmödrar~~ bereder ännu själva lutfisken.

Beredning. fisken fläs eller skinnat avri-ves, styckas i lämpliga biter, vilka läg-ges i vatten tills den är fullständigt genom-vattnad, sedan nedlades fisken i stark lut kokad på björkraska, vare fisken fick ligga tills den var fullständigt genomlutad.

Kärlet vare fisken lutas bör var av trä eller förtent koppar. Sedan fisken är färdig-lutad lägges den i vatten för att dröje ur överflödig lut, vattnet byttes vare dag.

Den husmor som var mån om att bere-da smaklig lutfisk, provade alltid när luten var lagom urdragen, på så sätt att hon kokade en bit av fisken, var lut-en

lagomt urdragen skulle fisken ligga  
dalbrande på fatet, Drog eller urvattnade  
man för mycket lurt blev fisken hård och  
träig efter kokningen.

Fisken bör blottläggas första veckan  
i december för att säkert bli färdig till  
jul, den kan behållas cirka 2 veckor i  
vatten i kallare eller kallt rum, från ej frysa.

Numera använder många kanske de  
flesta soda och kalk att lura fisken i,  
de tycker det är besvärligt att göra lurt på  
björkaska, vilken ej alla har tillgång på.

Rutfisken ansåthodes, efter var och ens  
tycke och smak, med salt, kryddpeppar,  
vitpeppar, samt sås.

Långäsen Strömsund  
den 16 januari 1957  
Jöns Larsson