

---

Av min mor, Hilma Charlotta Carlsson, född 1871, och Alma Sofia Nilsson, född 1869, har jag försökt skaffa upplysning om hur fisken har förvarats och anrättats. Till föda användes all slags insjöfisk, såsom gädda, abborre, mört, sarv, braxen, ål och sutare. Även rudor fångades och användes till människoföda. Den fisk som inte anrättades färsk, torkades för det mesta. Den rensades och saltades något, varefter den hängdes upp till torkning, vanligen på husväggen. Att fisken saltades ned förekom mera sällan.

Alma Nilsson berättar att hon av en grannfru fick torkad fisk när hon var 50 år, alltså för 30 år sedan. Själv vet jag mig aldrig ha smakat någon torr fisk, fastän jag nu är 49 år. Men jag minns att fisk brukade hänga på torkning, hos en del av grannarna, när jag var pojke.

En sorts fisk som kallades nors, och som inte blir större än ett lillfinger, fångades i massor när den lekte. Den anrättades och åts färsk. Det som ej kunde förbrukas genast, torkades i såll, och användes sedan till svinfoder.

I Öjesjön i Gärdserums socken finns siklöja. Den är i storleken som strömming. Den fångades på förvintern när isen lagt sig.

När min mor som helt ung tjänade hos en skogvaktare i Löpjöl var hon med och fiskade siklöja. Den stektes som strömming, och var mycket god. Annars kokades den mesta fisken som användes där, och fisk förekom nästan dagligen i det hushållet. Dentorkade fisken stektes på glöden i de då förekommande öppna spislarna. Den smakade som trä säger hon.

Ålskinn tillvaratogs och användes bland annat till de bindslen som sammanhöllo de två delar varav en slaga består.

Gädda, ål, abborre, gös, m.fl. sorter ansågs höra till de bättre, medan braxen, sarv, ruda hörde till de sämre.

Gustav Carlsson