

Landskap: Västmanland. Uppst. av Ragnar Nilsson år 1949.

Sothen: S. Ny

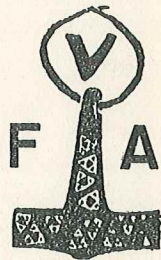
Benämning av Amanda Larsson f. 1877 i S. Ny

Uppgiften rör: Fiske.

Stävling, mest brasse (brasa), köje kunde till de största fiskeröterna som en inte var så noggrann med, men som en i alla fall kunde få tillräckligt god med.

Stävlingen kom en viken, den 23 eller 24 maj. Den bestod de två i sjöbäckarna vid stäviken. Det var en stensvetsbotten där och där gick stävlingen upp. De passade på att fånga den om kvällarna. De roade en del sig att göra upp en brasa och ställa stävling på glöderna. Fischen lodas på glöderna som man var och ställes. Sedan tog man en i mitten, benade honom och så. Det hade de gamla ofta gjort med fisk när de var i tillfälle att fiska. Den stävling som man hade med hem, kokades i vatten. Man ställde den till i vatten och kokade den. Mitten tog en innan den kokades. Sedan åt man till potatis. Men en frisk äta friskligt för det var en bra fisk.

Skriv endast på denna sida!



J. Ny. Amanda Larsson: Fiske 2.

Mörten lekte när huggen blomnade. Man fick mört i
 näsen, när man drog den. Så smälade de rypor mört eller
 fick den i ryggen. Skede man tillgång till bättre fisk,
 så råbade man mörten. Kalltens fick frösa på den.
 Så kallade man till svin och hönor. Men det för myg-
 ket, så kallades den på gödselbögen eller på en åker
 till gödsel. Det kunde ännu de kunde på så då myg-
 ken minn i näsen, ännu man inte riktigt visste, var
 man skulle göra av den. När den skulle användas
 i konstvälet så kallades den som stråvången och äls
 till potatis. Den fjällades och så rånsade man inmä-
 ten i den, tvättade den i en par vatten, kade den
 i grytan med vatten. Några rypor salt lades också till
 det över fisken. Så fick den baka, till dess kallet var
 löst. Själva kallet ansågs vara gott och fritt, men det
 var de mygliga vassa benen som de inte kunde för-
 lita sig med. Det ansågs rent av vädligt att äta
 mört. Man fick inte äta denna fisk på egen hand.
 Om man hade lagerbrygghud till hands, så kallades
 sådana tillsammans med fisken. Den äls på det

VÄSTSVENSKA
FOLKMINNES-
ARKIVET



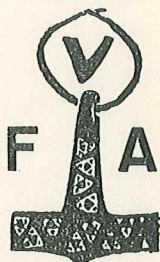
J. F. G. N.
acc. 5386

6

Skriv endast på denna sida!

J. Ny. Amanda Larsson: Fiske 3.

VÄSTSVENSKA
FOLKMINNES-
ARKIVET



7
Sittet, så man tog den i ena handen och så benade
man av bittet med den andra. Benen lades bredvid
ellen på kallikens under för runden.

Prasma, paster, lök (= braxen).

Denne sorts fiske fiske de på längren eller i mål. Eller
så målade de upp den. Den var bitt användes på bäs-
ten. De var den som petart. Den användes var något bitt-
re än mörk, men det var inte stor lag, så äta den.
Fisken användes varas bering och beröring så äta. Men
i nödfall fiske det gå. Småpaster var sänst. Den be-
lade batten på. Eller den behöves åt svinn. I roten
kunde de få mycket braxen.

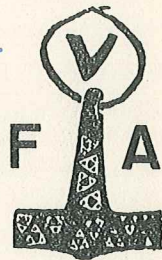
När den beroddes till människofiska, så fjärrades den in
mellan fogar ut och berundet skars av. Så fjärrades den
och slögdes i en par vatten. Så lades den i grytan
och kokades. Endera saltade man lite på fisken, in-
nan den lades i grytan, eller också saltade man
i grytan. Den äls till potatisen.

Söjan var en liten fisk. Den var inte så sötig som
äta, men det tog vidan tid som gick den i ordning.

Skriv endast på denna sida!

J. F. G. H.
Accr. 5386

7



för att det var så små fisk. Dess metoder upp eller två-
rades upp. Lågan vänsades och behöves i vatten eller stek-
tes i fett.

De mest outvecklade fiskarterna var gädda, åbboner, lake,
gö, sik och lax. Men så är en del.

Gäddan lekte på våren. Innan i en bade gick en vi-
karna så började den leka. Den första gäddan som
lekta kallades för isgädda. Det var den mest smek-
liga gäddan. Men vanligen fisk man inte så myg-
ket av den. För det mesta hade hon lekt på djupet, in-
nan det blev isfritt i viken, så att man kunde
komma ut buren. Frögädda lekte dämit och sikt kom
blomstergädda. Det var den minsta av gäddorna.

Gäddan togs i ryggen som ställdes ut på lågt vatten i
viken. Vatten fisk inte gå över ryggen utan bara un-
gefär upp till bröstet. Ryggens placeras med armen
mot land, så att gäddan gick i den när hon skulle
gå ut i viken. Så brukade man vara med två
viken och "justera" gäddan om brallarna. De pro-
vades på, medan hon lekte. Så såg de gädda.

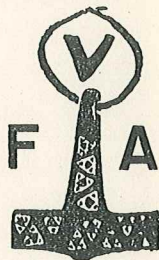
Skriv endast på denna sida!

J. F. G. K.
acc: 5386

J. Ny. Amanda Larsson: Fiske 5.

9

VÄSTSVENSKA
FOLKMINNES-
ARKIVET



Man tog gädda på längan och genom att se så mycket.
På vintern, när man längade sig, så döva de gädda.
Man hade en blubba eller en yxa. När man fick se en
gädda under isen så passade man på att stå till
rätt över henne, så att hon blev bedövad. Så tog
man yxan och knackade hål och drog upp henne. Det
kallades att döva gädda. Därför kunde man få på sam-
ma vis.

I min handtag gick gäddan upp i bäckarna. I. o. m. kan-
de det finnas gädda i stora diken. Det brukade finnas
mycket gädda i Mellgård- och Hålbostadsdiken samt
Grovdiken. Dessa diken gick genom ångar och hade
förbindelse med Väneren. Och det fanns gädda i det
stora diket vid Sjönuckel och i Kvarntorpsbäckarna.
Mycket fårla fångades i dessa bäckar. När det mer eller
mindre hade runnit bort och bäcken blev smalt så pass-
rade man på att stå på fisken med händer (pöshävar
slänghjär). D. o. k. pöshävar såg ut som en stor stent.
Trärammen, vid vilken fisken var fast, kallades en ryggstång.
En trästång (styre) var placerad mellan ören trärammen.

J. F. G. H.

Acc: 5386

9

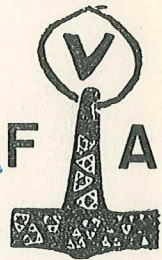
Skriv endast på denna sida!

J. Ny. Amanda Larsson: Viste 6.

När man hävade med den så stod man på bäckantens och
fröde med henne i vatten med stöjet, så ser hon stöd
trant önn i bäcken. När man sa till med henne, så
frödes hon lite framåt så ser på sin blick liggande som
en rympjupa. Där stod en man och höll henne i la-
ge. Så gick en annan ett gott stycke överför och bröja.
De pulsa i bäcken med en stö. I vatten ändan på hö-
nen var en klöns. Men pulsa i vatten ändan för
ändan fram mot häven. Fischen flydde ändan för ändan
och i häven. Den som höll häven var tvivla att ta
upp den. Så bearbetades bäcken stycke för stycke till
den att fischen tröttnade för den gången. Fischen bar
man med sig i en liten säck.

Stånghäven. Nätet var ett par elva bredd och många
dubbelt så långt. Nätets båda ändar var fastgjorda
vid resp. klappan eller stöten. Genom resp. ändarna löp-
te ett kraftigt snöre, som var fastgjort vid stöarna.
Fick den häven var det en stång (hävstång), ganska
lång förut så att man kunde stå över ett bredt
ställe på bäcken. Nätet spindes på den stängen.

Skriv endast på denna sida!



J. F. G. H.
acc: 5386

10

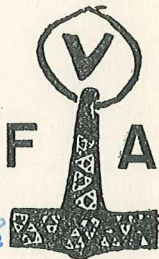
J. Ny. Amanda Larsson: Fiske 7.

Stängens medre del var fyrkantig och parerade in i en jämn som var placerad mitt på den medre stören. När båven skulle öppnas så sattes stängen i det hållet, så öppnades det hållet uppåt stängen till en bänk, på vilken man lät den andra ramstören vila. Då var hållet spänt och båven färdig. En lång tåm fastgjordes om stängens medre del. Sömmen beprades upp och kastades över på andra sidan av båchen. En man var på den sidan och drog hand om sömmen. Han skulle dra. Och den som stod på motsatta sidan med stängen, skulle styra. Båven sattes ned till efter kanten i båchen och så till den hela tiden efter botten och drogs hastigt upp på land. Så fortsatte man härkängh efter härkängh ned för båchen. Kräftor fiskades också på det viset i båcherna.

Håvorna kom ut sådana precis som när man binder en nät, fast med stora maskor.

Det var mest efter det värfvada hade gått, som man fiskade i båcherna. Det fanns gödda, lake, abbons, nilt och sila.

Skriv endast på denna sida!



J. F. G. H.

Acc: 5386

11

J. Wj. Amanda Larsson. Biske 8.

12
Gäddan tillredes vanligen så att hon fjällades. Se tog man
inmitten av henne. Sedan skar man henne i bitar och tvål-
tade och kade i grytan till sin kokas. Man saltade
på köttet sen i grytan. Hurunder behöades. Det användes va-
ra gott att säga på gäddkrudd. Romen och mjölken
behöades. När gäddbitarna var kokade så kades de upp
i sin pot. Pepparrotis eller smöris begagnades till gädda.
Kode man inte annat på tog man spadet som gäddan
lade kokets i. Det behödes i mest på kalla till ge-
do med.

Lufthelium behödes bannan på och till. Den hade de
till kokas så länge hon varade.

Saken var bilt vid julidag och ett stycke fram efter
jul. De behödes firlene komma upp till gäddans och sälja
kaka.

Saken tog de på vil länge till i vännen. Eller och så
satt de på råta och metade kaka. Det var mest till
fyllighetsfirlene, som tog den på det vint. De riktiga
firlarna tog den på nåt.

Saken var god fisk. Man behödes koka kaken i mjölken

Skriv endast på denna sida!



J. Ny. Amanda Larsson: Biske 9.

13
Som hade smit i gyltan och varnade med bitarna. Li-
let mjöl doftades över kaken. Dilett kött och salt laka
och smör. Det blev rås.

Lakelmen tillvarstopp. Det var rena smörgärsrätter.

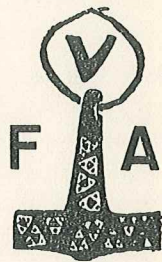
Skinnat drogs av kaken. Man skars runt krumdet, så tog
man tog det och vängde av skinnat. Det spretades upp på
en skåp dörr och fick torra. När det blev torrt, så klipp-
te man det i små bitar, som förvarades i en pice eller
burk. Bitarna användes som klämedel. De lades i kaffe-
kokaren för att kaffet skulle bli klart.

Lakrummet kokades med de andra bitarna. Krumdet stod
alla efter att ha, när man skulle äta kaka. Det blev en
liten krusfaden, som tog det.

Om sommaren ville ingen gärna äta kaka. Det var mest
en vinterfisk.

Ät var folk inte vidare nöga med. Det var en och
annan, som inte var värre. De piskade att älska var släkt
med omman. Det gjorde att han var oastillig att äta.
Många äldre tycker så om i dag. Det var mest hem-
slagsmat. I min hand bryte mig en ät. Den var levant.

Skriv endast på denna sida!



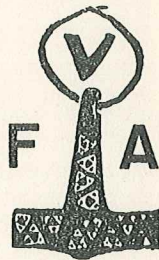
J. Ny. Amanda Larsson; Bister 10.

när de kom med dem. Men hon stöde genom stjärten flö-
sa gången med en raddvans benin. När han var där, så
flådde hon honom och spräckade upp honom och tog ut in-
våtten. Så skär hon av huvudet och kastade bort. Men
skars i biten. De sköljdes och ledes i grytan som kokta.
Han bestredes i vatten och kagelbärblad.

Skinnet torrades. Det användes till slagremmar på fisk-
skagan. Det var det starkaste, en kunde få till remmar.
Abborre används som god fisk. De brukade ofta gå och
meta abborre. Fischen fjällades och bestredes i mjölk eller
vatten. Den var bevisligt att fjälla och så hade den
så vara bra. Många tyckte inte om den för den skull.
För, det var och id var mera kalasfisk. Ibland kom allt fis-
keribarn till gårdarna och ville säga sådan fisk.
Skogst en gång i vatten användes fisk i bondgårdarna.
Och ibland kunde det gå många veckor, innan man
såg en fiskbit på bordet.

Funnos kom och bytte sig till mjölk för fisk. Det var
många det enda sättet en kunde få fisk för det var
inte råd på pengar att köpa för. Det var fylligt.

Skriv endast på denna sida!



J. F. G. H.

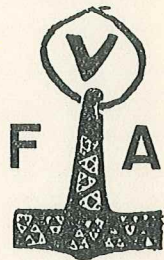
Acc: 538

14

J. Wg. Amanda Larsson: Riste 11

15

VÄSTSVENSKA
FOLKMINNES-
ARKIVET



fälla som bodde efter sjölandet, som fiskade och de
bedövade och byta sig till lite av vatt av brödena, så
som mjöl, potatis, ull, lin, pavel.

Jämlad för det de till Fredrikshuset och köpte riss eller
krytla sig till riss med mjöl och mjöl. En morbror
till mig berättade så mycket till, att han götla
de utställerna med riss.

Det var mycket möjligt att man skiv biten av rullen
och ställa på glöden i spisen. Så att man potatis
till rullen. Gula ofta så så rill. Och några slags
inläggning eller sådan behandling av riss förklara inte.
Rullen ställs på glöden eller i pannan. Också och
hades hon i vatten och lagerblad. Riss förklara
att som gånge i vatten. I minna förändras tid var det
inte så lätt att få den, så de fick de inte riss så
ofta. Det de fulliga fick en rill vara till flera mål.
För och man kände om att ha en fick några sig
med att rissa på ett rillrum till potatis. Det
berättade fick de ha ett rissa på till flera mål
sågar.

J. F. G. H.
Acc: 5386

15

Skriv endast på denna sida!

J. Ny. Amanda Larsson: Fiske 12.

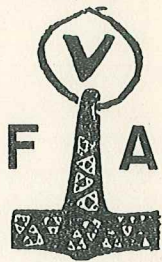
Jag minns, att man hade en halstörjans och halsträ-
de rullen. Ds° fiske inte rullen flås. Det gjorde man inte
ligger, när man stekte henne på glöden.

Fiskerijet köpte man lutfiske. Den fisken lades i blöt i
vatten och skulle ligga i två dagar. Sedan gjordes en lut
på björkströka. I den skulle fisken ligga i ätta dagar. Så
tvättades den upp med en tvaga och sköljdes. Så var
den färdig till fisk. Hade man brukt af lim, så lätades
fisken med det.

Lutfisken lades i blöt Annadagen.

Den lutade fisken stektes i smör eller stuvad. När
den stuvad, så plömdes bitarna i smör och så tog
henne ut. Så kokades den i mjölk och reddes med
vattenmjöl. Salt och peppar skulle det vara till. Reder
var nog det säkert att koka bitarna och lägga upp
den på fatet och äta den som den var till potatis-
sen med peppar och salt till. Det säkert småvinder
och så på sin ställen - men bland fattigfolket.
Lutfiske åt man på julkvällen, nyårskvällen, tullen-
ledig, kvällen och - om det finns någon bon - ännu på

Skriv endast på denna sida!



J. F. G. H.

Acc: 5386

16

Ljungenälven.

Gadda ville man gärna ha om midsumras, om man kunde få tag i någon.

Om det hade kunnat på jullenälven, särskilt vidna som ha de fiske till nytta. Hos bönderna äro helst lutfriska.

Silk och lax röktes. Man flätade upp fisken och tog ut ryggbent och spjälkade upp den. Så saltade man liest på biten. Man rökte fisken i smörgin eller i skorstenen.

Om gäddfärsan myglas om fisken så ser liest raket skulle komma åt honom. Fisken fladdes inte när den skulle rökas. På laxen fiske man inte ha något vatten innan han röktes. Med sikten var det inte så många. Man rökte med enris. Det var ett pass på dag och natt så att det inte tog tid i riset. Det skulle bara måjlje så nytta.

Riket fiske användes till smörgäsmat. Men så röktes.

Stora gäddor torrades. De flätades upp långt efter, och ryggbent togs bort. Så saltade man in släcken så att han blev sig utbredd. Man hängde upp fisken på stugväggen i salen eller på salsidan.

Skriv endast på denna sida!



J. F. G. H.

Acc. 5386

17

J. Wj. Amanda Larsson: Fesle 14.

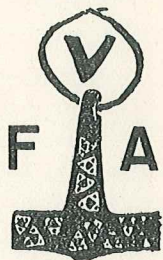
Fiske revideras också n.e. Den tog man av under för under så fort
man kann.

Vid fjällningen användes en speltig kniv.

Gummäten fiske håller och viss åta ggr. Eller man bar det
till söppelågen (speltigen).

18

VÄSTSVENSKA
FOLKMINNES-
ARKIVET



J. F. G. H.

acc: 5386

18

Skriv endast på denna sida!