

23682
Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

23682

Värmland

N. Ny 8:4

15/11 56.

Lindow, Styrbjörna. 1956.

MLMA:s fågel. M. 219 Surfisk, gravfisk
etc.

1 bl. 45

23682

Godkant för kopiering 200-04-21 / M. Hugoison

Om surfisk i Osabols by i Värmland.

Värmland

Salt och på senare tid även socker användes vid beredningen av surfisken. Lock till kaggen av bräder med sten ovanpå. Surfisken kunde användas ett år eller litet mer. Den var god om den var behandlad på rätt sätt. Rom och liknande från fiskens innanmäte fick inte ligga lika länge som fisken i kaggen. De som inte hade ordentliga källare grävde gropar åt kaggarna. Abborren blev i allmänhet bäst som surfisk. Surfisk kunde ätas i helg och söcken. Den stektes mest. Ibland på klypor av trä (spettstekning). Somliga åt den rå men det var mindre vanligt. Surfisken användes till husbehovet. Sålades någon gång till närboende, som inte fiskade själva. Meddelare: Nils Persson-Ström, Särna. Född 1869. Upptecknat i juli 1956 av Styrbjörn Lindow.

Norra Ny sn.