

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Buskerud

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Tjristrand

Emne: Fisk i kostholdet

Bygdelag:

Oppskr. av: Hans Johnson

Gard:

(adresse):

Tjristrand

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

1. Dette er noe som ikke godt kan svares på, da det ikke kjennes noe til om det her har forekommet noen byllehandel med fisk, mel, korn, gjøll og pølser.

Denne byllehandel er neppe blitt brukt over Ringebu. Men at bønderne har forskaffer sig saltvannsfisk, som sild og korfisk, har de sikker grunn fra umindelige tider. Men det har vel held foregått ved kjøp.

At disse fiskestog var brukt adskillig mer i gammel tid end nu er ganske sikkert. Husker de gamle fortalte når det skulle være begravelse eller et annet gjestebud kjøpte man for det meste korfisk å la i blåk til auleringer.

B. Ferskvassfisk

11. Her har det fra gammel tid været mye ferskvassfiske. Men i de senere år har det blitt adskillig

munder p. 2 av or munt - ad
 vanderne er til i allest. Det var
 Det er sigtete som foregik
 om hoven. Deres her gæve
 røde og alle til sig og
 med en del af biden. Men man
 bød med mig og dem og man
 den skulle bide den den af -
 vandt till og da er den bide
 god som fæst.

Østere ein luga fæst hi

17. Fæst den liden af dem
 man træk den anden bide
 eller fæst.

19. Fæst den alle her skide
 i pæst men - fæst her røde
 eller bide

20. Gæst hi var det alle og
 alle fæst som det og det
 mig med sig. Men for alle
 at bide sig med de bide
 fæst fæst her. Men fæst fæst
 hi nu alle sig, ha da
 fæst sig at bide den alle.

22. Den fæst det fæst. Men

fæst sig sig fæst her gæst
 i. Den den alle fæst her gæst her.

23. Her lages man helst fiskesuppe
 av ferskvassfisk. Det hender
 nokk i makreltia at man
 kan lage fiskesuppe av denne,
 men her neppe man synes
 berlig om den.

Sild.

24. Salt sild blir mest spist
 som den er. Men er den meget
 salt blir den gjerne utvannet
 i skekepannen og skikt i litt
 fett. Silden blir mye brukt i
 forkiden. Det var gjerne sild
 og poteter både til dugurds
 og kvell. Nu brukes den ikke
 så mye lenger, da den falder
 kostbar i forhold til mye og
 mangt annet.
25. Sildgryn er like brukt her.
26. På mange steder gjøres fiskesuppe
 Man måler fisken på en kjøllkvern
 siler ut massen med fløse eller
 søt melk og blander i de fornødne
 krydder. Fiskesuppe kan ikke
 regnes for særlig gammel her,
 men er nu kommet mye i bruk
 Denne kan nu kjøpes ferdig
 overalt.

De iøvrigt spørsmål kan ikke
 besvares.