

Emnenr. 27

Fylke: Vest-Agder

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Randesund

Emne: Fisk i kostholdet

Bygdelag: Vathne kreds

Oppskr. av: Sevrin Eftevåg
(v. Gunvald Strømme)
(adresse): Randesund.Gard: Eftevåg
G.nr. 74 Br.nr. 6

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Egen røynsle

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

27

SVAR

- 3 Naar vi kjøber fisk er det mest karstkeymakrel.
før i tiden blev her kjøbt sild som blev gans
og salta lit paa og saa blev den røika.
- 4 karstke og makrel er de mest vante men
ogsaa sei og tyr er noye brøgt.
- 5 vi kjøber alle slags fisk hos fiskerne. grünnen
til det at det falder bod tilvintere og billigere
- 6 den er det mest man har til middagsmat
- 7 det er nokk heller mere nu en før
- 8 ja meget bedre
- 9 ikke hos os, men man bort til Mondalselva
for å finne saa noye lakse
- 10 vi har nokk hørt ordet sefisk men vad slags fisk
det er ved jeg ikke. (Teustovans fisk)
- 11 det er aure og sjethe (abbor)
- 12 det var om høsten naar auren gikk paa bekken vi tog den
- 13 fisk til huset salta vi selv. til salting ~~to~~
brøgte vi makrel og karstke og kaldes berggulle
- 15 makrel og feit sild
- 17 det blir vel ombrent lige meg av avok slag
- 18 vi koger den i fersk vand som er salta
vi salter ikke efter den er koge
- 19 vi skiker den fersk i skeikepanna i smør
eller skeikefet

Lækkafisk

20 for lita vi alltid fisken selv men efter
hundredaars skifte er det mest ä kjöbe den

21 ferskvandsfisk blev alltid kogt

fishesuppe

fishesuppe blev bare laga paa fersk fisk
det var og er fremdeles vantlig mad hos os
vi har bare et navn paa den nemlig fishesuppe
den var laga av det vand som fisken blev
kogt i tilsat med söd melkrogen meljævning
fishesuppe blev nok brugt mindre naa en før
det er en gammel rett, men saftsuppen har
nok brugt den en del

23 vi lagger altid suppe paa ferskvandsfisk

Sild

24 Poteter og sild var en middagsret før
25 Fiskeknaa males paa korn og tilsettes melk
og salt og potetsmel. Massen fyldes i form og
settes i skekorn. En del kjöber fiskeknaen
ferdig, det er en gammel rett

37 Hümmer og Pakorsk og Krabbe har været ete
saalenge jeg kan hüske og etes ennär,
Kogde Blaa fjell bruges fremdeles.