

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Trams.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Hillerig.

Emne: Fisk: Rasthalder.

Bygdelag:

Oppskr. av: Carl Benthausen.

Gard: Stauslotten.

(adresse): Rasthals 50. Trams.

G.nr. 9 Br.nr. 11.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## 4. Salttrassfiske. SVAR

1. Det husker ikke jeg.
2. Sam med 11.
3. Slåes i kop med foregående 2 sp.
4. Sp. sees gjelde nåtid. Det hvi mest: ~~rust~~ Ransk, Sei, silt, høse, steinbit, krasme, lauge, fegudne, kucide og lakke. Farknittel, stavelse slår i sammensheng med nettko følger av de nevnte fiskeslakter.
5. De sam ikke selu drinca eller kan kareu med, med kjøpe fisker til husholdet. Dette gjelden helst Ransk, - meder Ranskfisket, Sei, meder seifisket og silt meder silt-fiske.
6. Den slane kalle - i matopåsmålet.
7. Nei.
8. Gada!
9. Langtids, lite sam hucudlagparat. Vann er for gammelt og salt apparen og stibet ut - til Bergen og drupna Videm - . Neppe bli en liten kalle. Det lår dag til Kalling, Tram for gjemene desangående ikke kint am - . Det en i kumentie at dette angår sjølatte fisket med gamm og vat. I 1870 var man det kammot 3 laksestøker i sjøen i Hillerig. Kammot kan inge lekrete. - 5597

10. Skabe og hovekalk. Duddet "ufisk" er uelkjent. Det er et felleord for, h. eks. hakjerning - som uanset om fiskeribruket. Dyreribruket er sløpisk i hand. Dyreribruket er en <sup>person</sup> som uanset om nach for uacu på hove og laad. "Man er en ufisk". Duddet "ufisk" står i samme forhold til annen (andre) fiskeribruket som aadde "rovdige" til andre dyr -.

B. Ferstevassfisk.

11. Innet skags.

12. Ikke akkurat

Konservering av fisk.

A. Saltvassfisk.

13. Ja, til husholdninga.

a.) Man saltet den bekon. Men varket så godt som i det. Ja, "bakkefisk" er uelkjent. Duddet sier: Lett varket fisk. 2-3-4-5 dagers vark: løfte. I alle slags fisk henger opp til "bakkefisk". En del småfisk blir den bekon slødd (alt vad og innvallen en). En del vakren fisk er henger til "bakkefisk" fletken er den. Når det hang huserer en noe løftet fisk på en fiskeribruket, var det bakkefisk. allihop

b.) Dene silt blir røyka som "fletksilt". fletk, saltet litt og så hengt i røyken. Det er gammel stikk.

c.) Fisk blir lagt i salt, ingen andre ingredienser. Men er ikke dremt med silt fisk-lagning "bakkefisk".

14. Se under 13 b. Det var vakren fisk silt.

15. "Spoken fisk" er svært "saltet fisk" og den blir ikke hengt til vark. - Til vark blir og hengt

Kviterokling, men den gikk ikke til hæs-  
holdningen; den salget. Men den kom ikke  
i høring med salt - .

Ferskvassfisk.

16. Ikke aktuelt for Hillefjell heard.

Kortreis ein lagar-fisken til.

17. Men den kom ikke fisk.

18. Fjeldre tid kattes fisken i sjövatn. Smere  
og i våre dager i feurvatn med salt til.  
Tunker never salt til 3 liter fiske <sup>vater</sup> ~~water~~.  
Men og mindre - nå same får - . Saltet  
blei kalt i grøte når fisken var skåret  
opp.

19. Blevi fisk stekt når det alltid feurte fisk.  
den blei stekt i panne. Sam feitt bruk-  
tes kalg. Emballe stekte med karske.  
lure under siste krigsgjeldet. -

Lutfisk.

20. Det var igjenskjeldet gjast "lutfisk". Mid-  
let var ofte av bjørk. - I Hillefjell er  
ikke kjøpt lutfisk, imidlertid som keri-  
asitet med bjørk. -

21. Ikke aktuelt.

22. Fiskesuppe. Det var nærmest fjeldet  
kast. - "Kvitsuppe" av rett små kviter.  
"Silluppe" av fin sill. Den blei laget  
av feurte fisk. Det var melisuppe med  
fisken småskaven sammen med, og  
småskaven peleten oppi. I min barndom  
het det "Sillgrøn". Det hadde enkelte vært  
skilt i bruke noe heimavla hoggkann  
i lag med litt mel. -

Nå fiskesuppe same her beskrevet, brukte

må vindne emu får -

— Men så må det nevnes en annen  
— vel yngre sort, fiskerippe, ikke som  
hovedrett men etterrett.

Dungangsmåte. Den kalte fisk ble tatt  
opp av "sølet" som ikke hadde fått salt.  
Den dette så ble noe tatt i en kopp og  
oppkast noe salt i, hviltet så ble  
"slått" over (heldet over) fisken på pødel  
2-3 ganger. Dette kalladeu ble slått  
uete. Det fiskenavn som så var igjen  
i gryta - kasseratten, ble skadet gubrot  
appi, så litt smør eller rømme, samt  
smørskånen løk. Dette kalles sammene  
etter at noe kasteret var tatt sett hit.

Det kunne vi has litt saltken appi og rest-  
ten var ferdig. Den ble servert på taller-  
ken og vann - og en serdeles velsmakte!

23. Ikke avslutter her.

Sill.

24. Den blei etten som feusk når så falt sig  
men helst som spittkesill midt plottbrød  
— eller, potetes ki, og tjinn melrøppe

25. Sildgryta, se under sp. 22.

26. Vi kalte det "pløkkfiske laget av  
Kalt fisk til overs fra måltid for - . Den  
ble nersot og malt fin, mid potetes i om  
ånskelig, samt kjeðden. Det blei laget  
"jenning" av melk og kulemel arbeid i  
kopp med og så satte over ilden til den var  
gjennvannet. - Ferdig f. pudding kjøper  
fakte i, og var igjen -

27. Helst slik i våre dager -

Særskilte fiskeretter.

28. Lente av larsk og av Sei (~~spiddet silt~~)

Derfor blei den annendt til særskilt matrett. Lonna blei, småskårer kakt sammen med den ferske fisken og etten sammen med feittet med hjelp av flatkvid blögjet i feitt. Det kallas rett og slett "smölja". Sen det kjøtt som kakes legges blott flatkvid på tallerken og feitt har anen - da kallas det "kjøttsmölja" -.

Mölja (au fisk) etes i samme utstrekning med sam får! -

29. Karns er utkjent.

30. Sam får sagt; slik heare under krigen.

31. Lonna kunne ikke lagres til mot senere.

32. Ragn og melke (iselje) kakes bare sam fersk vare. Det trüktes nu like melke.

33. Får, blei det laget "ragurüta", au fersk ragn med mel til - og i fann au kaller. De kalles i vater.

Ragurükaker au fersk ragn og mel og kjödder steikes sam småkaker i öpen panne.

34. Kveiter enen var finnene langs sidene og med noe "fisk" (kjött) til ble mispet til fra fisken i hele den lengde og de to partene rett og slett heugt opp i fri luft. Det blei etten haugt kakt au vater. Men når den blei noe haugt - i sala ble skiver au den steikt i ovnen på glas au bre - kjörkete. - Det den var haugt spillet ingen matte -.

35. Vi kjemmer vel til Polen Dass sin "langstun" - "Stjün" er vater her, og sie et stöjvke au fiskerüggen - lange ad me sam sei. Det er det minste stöjvke med

6  
"sånsmage" (svømmeklore) og fast  
blad. - Has oss nan det farnemmelij  
støn au sei, sam blei benyttet.

Når fisken blei "nåskjørt", flettkod,  
og niggem tatt ut får fisken blei sunn,  
kappet en stjerne. Det var alltid litt  
fisk også med. - Det var fint å dyppe  
den der sånsmagen i leverfett med  
etinga. Det var ingen rett eller måltid  
dette, bare godbitte for hione.

I våre dager selges fisken runde og  
all "aufall" og gjen til fabrikkene.

Man kjøper en en fersk slarsci, tar  
en helst stjernen med i fiskegrüta.

36. Dine ting var mors aufall!

Tillegg.

Skaldyr.

37. Sedni brukte. Nummer finnes ikke her.

38. Sedni. -

5597

E. P.