

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. *Fisk i Kestkaldet* Fylke: *Norland*  
 Tilleggsspørsmål nr. *Skaldye* Herad: *Hadul*  
 Emne: Bygdelag: *Lidsperd*  
 Oppskr. av: *Loyalen av Jansen* Gard: *Takavig*  
 (adresse): *Kyrinnik Vederale* G.nr. *94* Br.nr. *25.*

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

- A. - *Saltvausfisk*
1. *Ja Ruse skuterne kom med mell og jusemenne som de bytet med fiskene i fisk*
2. *Ruse skuterne kom over som det hette at bændene drag ut til kysten for og byte til sin sild men det var da ofte kjøt som blev bytet*
3. *Silden blev gaa og saltet det var vanlig i stunde fiske sild og i stunde fiske i vest kist*
4. *Sanø karetorst (Istori)*
5. *Det er vanlig at fiskerne kjøper fisk derhij der, men de er opptat med maget så de har tid og mere på sjøn*
6. *Blir det feit for per vil fiske gå til grunde*

7. mi fisk var isten dag  
 8. Göt til syttidspulge og Gåndag  
 Vist de kan skafes Fiske  
 er det ingen som kjøper  
 hundertviset fisk  
 9. Lags blev Rok og stik  
 sa svar man fik den  
 uanset hvilken dag Lags var  
 dugnet som sin mat  
 og tilskudelig med Lags var  
 det for Bode i Elue og Gjorn  
 10. Fiske Er de som holder til  
 kalfstam og marulke  
 Stumpet har folk nyrope  
 byret og spise den i  
 flot til Fiskekaker

R. Fiskevaupisk

11. Rie og ost Lags  
 12. I løvalingen og i istærungen  
 var det best med Stang  
 Lagsen krotte man i  
 elverne var den jik og  
 for og fyke. I Stangfiske  
 var var Lagsdags kend  
 da kade man rest til  
 Røem drag man på isen  
 an munden med en  
 liten angel med en lod  
 trod på den bog man  
 og nippet med en spær  
 under isen

2. Havsruming on fisk

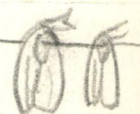
13. Fliske fiskebøtten blev brugt  
 i buren år blev den  
 saltet lit og sa opbrugt

a. Laknapiisk kalde man  
 den fiske som man ligger  
 i marken man bruger en  
 liten grase med marken  
 i vand og naar man de  
 naar det er til den  
 tok man gornu op og  
 laferten midt i

b. Lagt blev lagt i gammel  
 tid med siner den  
 gan lerte smak.

14.

Ja tørke bild var en gammel  
 kost den blev lagt midt i  
 saltlake et slagn og naar  
 man tok den op en lakke  
 beide man spænen rundt  
 slij at den lag fra hver anden  
 og så kunde man den  
 op på siner og kørket  
 den I saa Friskild.



15.

Ja man an kørte

16.

Lagden royg og munden  
 fiske blev saltet.

Forlæs en lages fiske til

17.

Skub kakt

18.

Man tar rundt spænen  
 og lare det kaktis op  
 så naar man fiske midt  
 og og lare den kaktis  
 10 minutter eller at man  
 ser i tuden ryggen  
 da er den kaktis smittet  
 ikke rest i spænen  
 men Os as saltet in

festen var en bade den  
amer ilden eller på Helgeland  
labet de kam ifter at  
den var kakt,

19.

Fest fest blev sket i smaa  
eller laemere byder  
korskretten. Gaaet var og  
skete på sine eller kær-  
de den ind i liden

Luffest

20.

Ja det var lausby den  
men i byene tyogur man  
ferdig luffest

21.

Fiskerier var en gammel  
køst en myr anlatt nu

22.

Ja man tok maite  
kan festen blev kakt i  
og sket den sa karte  
man met på og lot  
det fa et optak Vist  
man skal lare feste ruse  
ma man ikke ka kakt  
i festen var den kofes  
køstak eller karimane  
og sine graudsaten

23.

Ja men da kan man  
festekagrum i ruse

24.

en gan an dagen sild  
og flabrid var en gammel  
køst.

25.

Feldegryn var ofte laget  
i gammel tid an baltfeld  
Felden blev opstøret i liden  
bermingen netret og siden  
kakt med gryn i og

5  
mangel på gryn brødt  
man påtetter da kake  
man der gåt og gründe  
bünd 2 påtetter for og  
ja der byk mat. Tak  
da til papir og ingfen  
lit løk

26.

my gut

27.

Ja utulle kjøper ferdig  
kaker men der kanner  
ikke på høyde med  
bynslant. Tok liten ikke  
fiskesalat fra fabrikk  
kanner kaker fiske eller  
stekt med smak varer  
veldig kort. Lekt er mer  
lydelig (mer lukt)

28.

29.

På Finnmark og Samer fjern  
er kaker vanlig de er røge  
og lene Sam er fylt i  
fordummarer og kakt  
utulle brøttene bare lene  
i massen På Helgeland  
var det vanlig og kaker  
lærer og var der var  
kakt fylte der Havnegryn  
i der og lod der kaker  
til grøt og spiste der  
med Løynn ge det er  
god og kraftig mat  
Littidam var de kaker  
lener fløyter der fiske  
an og byker fløtted  
i Fiske og gær til  
er grøt og spiser der

30. med Sverige eller Jute.  
Ja fra gammel tid men  
du egner sig ikke til  
Jerte

31. Hagt med i den men  
ikke luge

34. Rammen blev skåret fersk  
men besten av kemise  
blev skåret op i samme  
skiver og færdig Pørling  
den soltes på markedet  
og var i god pris.

35. Langstimming er en gammel  
rest best 10 den an rygge  
fira med gabben luges  
Det er det blodet som  
er i den i rygge skåret  
til fiske (Ja udtalte)

36. Flamdene bruges til knude  
Lyngeblom er god men  
den er kødt fersk.

37. Ja for men kun nok  
sukker påsk som lidt

38. Måske er næst skåret  
Men det er luge ruder

5531