

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Vest. Ryden.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Kvås

Emne: Fisk i kostholdet.

Bygdelag:

Oppskr. av: Anne Skuesløe

Gard:

(adresse): Førland, Kvinesdal

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja.

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

Eggså eller 80. 90 åringar.

## SVAR

## A. Saltvassfisk.

1. Di Kvås er ei innlandsbygd, fell dette spørsmålet bort. Ein må også sjå svara i samanheng med dette.
2. Tugen fiske bygdoplassar. Bondene drog oppi frå landet med til sjøen og kjøpte fisk.
3. Av fersk fisk selg makrell og morb, som dei salta. Fersk sid kjøpte ein like i eldre tid. Men ein brukar salt sid, krilling, makrell, klappfisk og turrfisk.
4. Ein nyttar no alle fiskeslag som vanleg er i Landelen: torsk, sei, lyf, lunge, tær, brosm, sid, makrell, ~~og~~ fleyndre og kolje. Vanlegaste fisken er makrell, dinast kanskje sid.
7. Utuleg at ein mein fisk enn før. Grunnen er at fiskeribane kjøper rimekt, så folk får fisken til dæra.
8. Summe like fersk, summe salt eller tørka fisk best.
9. Laks har aldri gjele store rolle i kostholdet.

## B. Ferskvassfisk.

11. Av ferskvassfisk brukar ein åure, røye (røye) og ål.
12. Ein fiska nok noko jamt heile sommaren, men hovudfangsta var hænden når ålen drog til sjøs og åuren gjekk på gyteberkkane.

23.



## Konservering av fisk.

2

### A. Saltvassfisk.

13 a-b.c. Ukjend her.

14. Sume fisker seldu og legg ho i saltvatn over natta. Så vert ho tungd opp og tørka. Det er helst vassild det vert gjort med, og møker er av nyare tids.

15. Et ikkje tørka fisk speken.

### B. Ferskvassfisk.

16. Men vert salta og stundom røykt. Får salta ein aune, men det er òke av bruk no.

Karleis ein lager fisken til.

17. Om fisken vert kokt eller steikt rekkar seg eller fiskeslag og storleik på fisken så det er òke i sine kon vert mest nytta.

18. Fisken vert kokt i saltvatn, som helst skal vera så sterkt at ein slepp salta den kokke fisken.

19. Ein stikke både fersk og salta fisk i smør eller anna feitt. Bestefar (fødd 1826, død 1913) fortalde at hi kan var òke herde det dei stikke salta og tørka aune på gloen.

### Lutefisk.

20. Får lute ein alltid fisken sjölv. Det er fygst i dei siste halve snis år ein kan kjøpt ferdig.

21. Ferskvassfisk med stipe lute.

### Fiskesuppe.

22. Fiskesuppe var vanleg mot i bygda: aune-suppe, sildesuppe, makrellsuppe. Ho vert tillegga både av fersk og salt fisk og kokt med timian, poteter, mjöl, gryn og mjölkejarning. Ho er framleis i bruk og rekast for ein gamal rett.

23. Ein lager også suppe av ferskvassfisk, undtke ål.

### Sied.

24. Sied at ein kokt eller steikt og helst bare til midtg.

Salt og fúrka sied varð skindom sleikt þá glomur  
og mykka som súol til flakbröd.

25. Sildegryn varð ekki brúkt her.

#### Fiskemat.

26. Fiskipúdding er ein nýgrett, som er kome í  
brúk í seinare áv. Vert helst kjópt ferdiglagu.

#### Serskiædi fiskereltar.

28, 29, 30 og 31 er ukjend her.

32. Kogna vert mykka kokt bæði feruk og salta.

33. Ukjend.

34, 35. Ukjend.

36. Skellur ekki dette kan svarast frá.

#### Tillegg.

#### Skaldyr.

37. Krabbe og krummar. Þar alltid voru lík  
mykka. Þat einaste var dei som hatde sleikt  
eller kjemingerar til ved gjör. Dei krumme av  
og lil frá nokre krummar eller krabbe, og dei  
varð alltid kokt.

38. Muslingur at ein ekki.

5493

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING