

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Tillegsspørsmål nr.

Emne:

Oppskr. av:

(adresse):

Fylke:

Herad:

Bygdelag:

Gard:

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. Fisk som bytta mid del har det etter vårt snakk om her de siste 80 år. Her er jo bare ferskvann. Men før den tid var det enkelte som drar fiske efter abor og gjedde og så byttet bort fisken for mjøl eller annen mat, eller de solgte fisken for penger. -
2. Disse fiskerne gik rømmi på gårdene og solgte eller byttet bort fangsten - eller de reente kjerringen av gårde med den. - Om vinteren kjøpte for i tia enkelte rømmi med fersk sild som de solgte - "suesild" som det het. De solgte i suesvis De kjøpte rømmi med hest. - Hadde henta silda med ved kjøstun.
3. Salt sild - 1 Føns, og 1 Våg (18kg) for fiske høvte det med å kjøpe på en knisdelstor gård hvor hest. - Sæll med fersk sild etter alen.
4. Sild og Føns, makrel og sei er de mest nyttige, - all efter tilhøvet. Fortiden er det så som så med den får fa det en kan få.

fersk fiskeritteren; men fisk
blir isag nyttå mje mer enn
for i tid. -

5. Eukelli kjøper fisken direkte i
Kassvis, da helst Fiske, fersk -
Det er bare om vinteren, og grun-
nen er at da kan en ha noe å
ta av. - Ellers kan det gå lange
tider uten at fisk er å få, og så
faller den jo da mje billigere
Ten kjøper da ilag og deler, eller
blir fisken saltet fersk -

6. - Ukjent -

7. Fostisen blir det brukt noe mindre
enn forendel på siden, men stort
sett blir det i hvertfall brukt
meget mer fisk nå enn for
60-80 år siden. Fersk fisk dugang
svært lite brukt. Omsetningen av
fisk her er mindre god. -

8. Fersk fisk liker alle best, men
aktural fersk er fisken sjelden
når den er å få kjøpe her.

9. Ukjent -

10. - - -

Ferskvarmsfisk

11. Sjode, abor, brasni, lake og mot
de mest alen.

12. De mest fiske var om våren
og forsommeren og en del
av denne fisken blei brengt til
Fiske - Lørfisk. Mosten tilbde
saltet ned, men mer sjelden.

Den varfrikua for dårlig fisk (bar milt?)

Saker ble fiska om vinderen, men
s mindre mengde

— Konservering av fisk. —

A. Saltvannsfisk. —

- 13. a. b. c. Ukjennit her
- 14. — " — "
- 15. — " — "

Ferskvannsfisk

16. Esjeide, abor, brasme ble tørka - aldrig
salsa - ihtvutfall sjeldn. —

Rolleit en loyar fiskem til:

17. Fiskem blir her mest stekt.
Grunden er tildeels den at fiskem
er gammelt "når vi får den."

18. "Fersk fisk blir kokt i opp til
10% saltblandning i vannet.
Det ble nok brukt mere salt for
en nå. Fugus saltning etter
kokingen

19. Fiskem ble stekt i fett eller
smør i pander. Salt tildeels
for stekt på gloa. —

Sümpfisk:

20. För i dia vanna alle til lütfiskem
själ. Fdag blir lütfisk liti brukt
og da mest ferd i glübet hos kjøpmann.
som har drevet handel med den i ca. 20 år

21. Den tørka ferskvannsfiskem ble vannet
og lütit som alen, föpfisk og siden
kokt. Fdag blir den (sagott som
bestandig) allis slukt eller kokt
fersk. Det fiskes svært liti is og
mer för av den alen. bords. Nu
er fisking blitt sport, og fiskem
nermost borte, was nu dattunen kan vere,

5299

Fiskesuppe

22. För i tid var fiskesuppe lite
 trukt. Nu meget nyttä när fisk
 bli kokt. Fiskesuppe har her bare
 et navn. Den blir kokt helst
 på fersk fisk. Fiskerkräften blir
 blandet med mjölk, og småt oppskår
 ne poteter og gulrøttkiver. - Av
 krydder mickalt og potuniak og
 så persillegrönt eller gresslök. -
 Tilsatt til settes meljaming, gjenn
 tilsatt pisket egg. Fiskesuppe
 må nokk vis ä ven en nemest
 ny rett. -

23. Sjode og til dels brasme er
 nyttä til (lagning) fiskesuppe.
 Silde

24. Silde vark för i tid bruk som
 speksilde, og til enkelte tider av
 året - mest om hösten - serveret ukkelstør
 ontrent hver dag - ^{helst} til dule.
 eller til brödsil blir nok silde
 mere nyttä idag en för. Nu som
 sursild eller stekt fersk silde.

25. Sildegryte er her en nemest
 ukjent rett. -

Fiskemat. -
 Fiskerpudding har nok vert i
 bruk her i osse bo ar. Den kört
 med i begravelser og bryllup den
 gang. Senere er den blitt en (dag-
 ligdags) rett - hverdagsrett. Ofte
 blir den idag kjøpt ferdig. -
 Hermetiske fiskekaker og fiskebolle

blir idag mindre brukt en
for siste krig

Serskille fiskeretter.

- 28. Ukjent her
- 29. - " - "
- 30. - " - "
- 31. - " - "
- 32. Tjæter og rogn av fisk blir
stekt i fett og mest brukt
som brøtpålegg eller blandet
fisksuppe
- 33. Ukjent. -
- 34. - " -
- 35. - " -
- 36. - " -
- 37. Skaldyr sjelden brukt.
- 38. - " - " - " -

5299

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING