

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Nordalene.

Tilleggsspørsmål nr. Skaldyr.

Herad: Lierne

Emne: Fisk i Kvitelid.

Bygdelag:

Oppskr. av: Anders Spjeltnes

Gard: Spjeltnes.

(adresse): Lierne

G.nr. 37 Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Saltvannsfiske.

1) Det var vanlegt å ha sammen med seg viller bytte til seg jordbr. vara med fisk. Det var serleg på dei og Kådem dei ville ha i bytte.

2) Sam regel var det fiskaren saakkam del landmannene, helst sein varen, brukte hadde faste folk same dei bytte med, eller var det so ymer med det.

Det var sam regel at fiskaren skjøle stad fyre bytte, men kvinner kunne og stundom vandra med ditte. Det var ikkje vanleg at bænderne reiste til fiskaren etter fisk, det kunne seg herde når dei skulle ha fisk til ei granferd o. l. eller skjø.

Men var ikkje mekkadsplassan eller på dei mestadeler fyre handel eller bytte.

3) Fisker bænderne kjøpte eller bytte til seg kunne vera av ymer slag, men skulle dei ha fisk til brudlaup, granferd eller til jala måtte dei helst vera djupare fisk, brasma eller langa. Fersk sild var, sam regel kjøpt, ikkje

bytt det seg. Bänderne steller skjula sild-
sann dei skjula villes.

4) Men kjøper bänderne fiske byr fiskebåndlarer
no til dagen, so nokon seris fiskeant same
vert brukt kan og ikkje fiske på, kanstyo
Torsk. Omvæltid var det fyra ei 60-70 år
attend, da dei drein bytelaundlag bytte til
og fleire våger i en gangen, da var dei
billigaste fisker, og mest brukt.

5) Ukjent.

6) "

7) Folk et meier fiske her and fyra.
Opriksen er at sild vter avaten vert
dyrere end fiske no.

8) Ja, i alle tider er fiske billigere end
konservera.

9) Ukjent her.

10) Kjøpving, skata, marilke og rinald er
millan fleire tider fyra i tider
og var heller ikkje brukt til for fyra
aridit "fiske er ikkje kjend her i bygda.

Torskas fiske.

11) Det er bare å se som er i vatten her.
Dista fiske gylt fyra seg alle tider av
ant, men helst kan være i leinsprett
tid og med leingoll i en tider.

12) Det var skjedde i en fange so mykje
fiske at i en satte kan, men at kan
ferst etter kvart. Skulle fiske i oppvarst
vert kan satte og røgt. Å bokmal halv-
timmer) denne fiske var ikkje brukt.
Røgtning av disse fiske er kjend fra
gamalt. Kvecan konservering av disse
fiske er ikkje kjend her.

Linné 27.

Fisk i karthuset.

- 14) Skarsild (vårsild) varit stundom
 flukt og tærka, helst i skuggan
 upp lengd på stungen etter spanden.
 Men fjørst var ha lagt i linn lake
 ei 10-12 timar. Det er og brukt ikkje
 å leggja ha i lake, men då må ein
 ha god tenne på ha. Kald og tinn vind
 er lagleg å tærka i. I varmt var vil ha
 lett "taka seg" og smelta.
- 15) I Kongsani i 1804 og frametter var det
 mykje brukt å tærka både sild og fisk
 i saltet ha, då ein ikkje hadde salt.
 Men litevotta salt skaffa dei seg ved
 å koka ein sja. Og ein tærka sja
 fekk dei ei tinn salt, der var 3
 tinter i ei kanna = 2 l.
- 16) Visen til ha og avarefyr ha skrivs
 inn i Kongsani av orja.
Karled ein lagar fiskemil.
- 17) Fisk varit fjørst det meiste stund i
 karthuset.
- 18) Fisk fekk varit mest alltid kokt i
 ferskt vatten. Og til ein ein
 "silla" (silllake) på ha eller ha er
 kokt ein ha er fjør "silldau". Den
 saltmengde ein brukt har er på
 lag det same same fjør. Å koka fisk
 i vatten same er tilsett anna end
 salt ha ikkje varit brukt på gamalt.
- 19) Å stikka fisk på glør ha og aldri høgt
 gite, til det brukt ein panna eller
 gryte. Til feitt brukt ein smør eller
 myntalg og smalt. Saltfisk varit alltid
 kokt.

Lutfisk.

- 20) Her lita sine fisker sjölv, men
det var sjölv. Ferdög lita fisk matte
kjöpa i tungen og det faar ingen på.
Ma fer me kjøpa lita fisk her
tyå fiskhandlaren i den seinare tid.
- 21) Ferskvass fisk var tillaga sam au
au fisk
- 22) Gammalt var ikkje fiskesjøpa brukt
her. Fiskesjø, som fisken var kallet
in, slo dei kveret, og sate i fiskedegge
desse gjer dei det smøte, det og velt.
Det var fyrst i boari enkelte tok til
å bruke såe til sjøpa. Ma er det van-
leg mat når ein ber fersk fisk.
Til sjøpa bruker ein kviternjälsgam-
ning i söt eller skümna mjölk
og sür rjämme og so gullröten og
ei grønne grastänk. Sjøpa var alden
kakt på salla fisk.

Sild.

- 24) Sild var eten sildar i speke eller sam
kakt til pot. Var sild i speke var
det flabbröd til, eller ikkje. Fersk sild var
gjerin stekt. Til dagleg var sild
mjölk attgämat. God mat!
- 25) Sildegryne var laga og kakt som gryne
sadd. Fersk sild var skaren i höv-
hövliga målar og kakt saman med pot
og gullröt. Salla sild brukas ikkje til
sildegryne.

Fiskerret.

- 26) Fiskepudding er ein my rett som
ein pyr det mest kjøper tyå fiskhandlaren.

temer No 24.

Fisk i Kastleddet.

Den er dei siste 5 år kome med i det daglege Kastleddet. Likesinn kjøper ein og hermelisera fiskerballar, men det er endi berre søndagsmat.

Spørsmål: særskilde fiskeretter kjemmer og ikkje til, og er fyndig mest ikkjendte her. Kte ved kaste kjemmer vel gamle folk til disse ting.

Skaldyr.

37) Minnemanne vare alltid selgd, og Krabbe (Kjøring) var det ikkje her inne, så og kjemmer ikkje til Karlids disse dyri var lagd til gammalt. 7 Krigsari i svenskekrigane åt folk mykje krabbeskje (blåskje) her. Dei var kakte til dei ofene og og maten var ferdig til "Kjøring". Ostre var her mykje av i den tid, men ha var dyrt, så ein åt lite av dem. Men ein dei åt nokon, så åt dei ha ikkje så samna, men ta ha på glørt til inthald var stekt. Dette fyndigste Johanna Spejdomb f. 1803, og sam gadt kenne minnar dei folk krigsari og nardi folke var i. Ho døde i 1883, så og her dette og min av kunnan siger minne.