

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27 Fylke: Jogn l. G.
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Gälster
 Emne: Fisk i kosthaldet Bygdelag: Stordalen
 Oppskr. av: Juene Myklebust Gard: Befring
 (adresse): Veileberg G.nr. 23 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):

Karmann E. E. Befring ^{Hör}

SVAR

A.

Saltvarefisk

1. Det var sünne som dreiv bytelandel med fiskarane, t. d. Ola Ragnabakkse. Tok med seg tünner litt korn og kjöt. Då fekte ein sild (fiske) billeg, for fiskarane likea kjöt.

2. Fiskefelta ligg ryft i Fjordane, 2-3 dagers reise. Det var ildige og mykje bytelandel, for falla keite sjölve og var med på fisket og kom heim med eit par - tre tünner sild, som dei ^{heile} kvartaen salta med og sidan hadde til spekesild heile året. Notar tok dei; Kotesild Kalla. Seinare Kalla vi bruke røykesild og Men det vart ildige moden a røyke silda for siste 10-åra. Utan det at ho hadde i eldstuset og tūrka og vart røykt solis.

3-4. Forutan sild var det helst sei, torste og brosme det kunne vere tale om

- Når drengene drog på fiske, vart dei utstyrde med riste og husbondsfolket, og dei skulle då sove med ei tunne sild, når dei kom heim att. Silde var kvarka og salta, so ho skulle stå seg. So kosta dei av heime framover vinlereu

5-6. Ukjent her.

7. Ein et no mykje meir fiske om för; fordi transporten er betre og ansetningen lettare. Men bruken av sild er mindre. Ein har so mange andre matlag

8. Første fiske var rekna for overlav. Han var so sjelden. Saltfisken var för ofte sers simpel.

9-10. I Jølster er detjake lake eller fiske

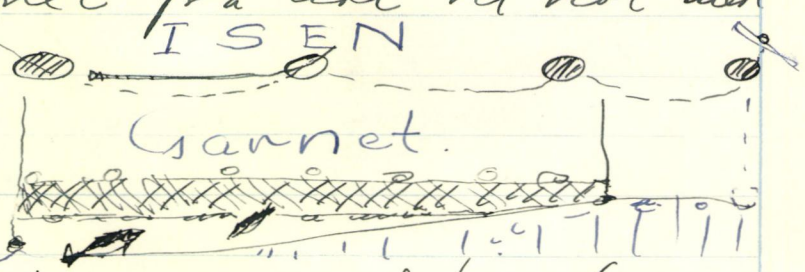
13. Ferskvannsfiske.

11. Her er beire tejo (aure) i Jølster vatnet og elvane her. I Skre - og Balsvatna skal vere røy, små fiske?

12. Om hausten var det lettast å få fat i fine fiske oppi lötter holar og gröver, når dei gybte. Ein ville gjerne ha seg litt julefiske, som ein salta eller heizte. Elles vart det fiske litt året rundt. Med mehta so snart

3458

det rante i sinen om varen og
 kjø gjøkte på flate, eller opp i
 elvane. Om simearen fiska dei
 med dorg. Vår og trauet med
 slegle (line). Med garn fiska
 dei om vinteren, når fisken stod
 på reia. Enn på isen fisken
 dei med garn. Hogg to-kehol
 og royg sinnet på hol til hol med
 ei stong,



Når fisket var svært her for 20-
 30 år siden. Dei kasta og kasta.
 Og dei som hadde gode kaste-
 plasser langs brendene, gjorde
 det godt. Men fisken vart utbrudd,
 Så etter 1920 har han vore freda
 i gyftingstida, frå 1 okt. - 1 jan.

Sidan har garnfisket om vinteren
 og slegle-fisket om simear halvnet
 teke seg svært opp. Det vert selt
 for 600 kr. frå bygd i gode år
 og staden for dorg, fiskar sine
 no mykje med olre i vatnet
 Same meiner det var vegarbeid
 brane i 1870 iva som kom med
 den fiske-måten. Det er om vatta
 i 1/2 22 - 1/2 1 tida fisken bit
 best. Fluge og stangfiske med
 stik er no svært vanleg.

Konservering av fisk

A. Saltvannsfisk

13-14. Hadde illeige turtosa sild eller røykt for 1900, større Ein måtte salte ho for å få ho skikkeleg heim, lang veg. Elles var ho kasa.

15. Et illeige speken fisk her utan røykesild.

B. 16. Dei som fisker mykje aure, kan turke litt av dei soleis. Rakefiske utgjerd for

Arger fisken til.

17. Koker fisken tur. Steikje stundom ser første fiske av aure.

18. Koker korn i salt vatn, og saltar att på om det trengs.

19. Steikle fisken i talg - seina forskellever an.

20. lutefisken, tuba ein sjalo Det var beste lutinga. Etter siste verdslig kjøper ein fisken ferdig tuba.

21. For korsa ein auree. No og sleikt. Fluge fiske suppe for ein fekk sjofiske.

22-23. Utgjerd.

Sild

24. Sild 2 ganger dagleg, til frukost kl 9-10 og mellom 3-4 (15-16) mandag, tyrdag, fredag og lørdag.

V.

Fiskemat

26. Fiskeputting er ny her. Det er skuleane som har ført den inn. Før ein mykje første fiske ein gang laga ein fiskeputting. Elles kjøper ein helst den.

27. Fiskebaker kjøper ein vegg i laus dekt no. Helst laga ein dei sjolve av dei. Men i siste 30 år vanleg å kjøpe hermetiske kaker og fiskebollar.

Særskilde fiskeretta.

28-29 Ukjent.

30. Torstelever som stektefett under krigen

31-32. Brøker ragn og lever av første torste (sei) ein heule gang, første.

Silke - ragn og mykje nyttar vi no mykje i silkebaker, som ein og legg ned hermetiske

33. Kjerner berre komparer av raspelbaker.

34-36. Berre istra nyttar ein her i spekesilda: Smør den på flattbrød som smør, og mange liker ho godt.

Fiskehovuda til dei som attakmat om kveld.

Yngre Skaldyr