

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Oppland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: V. Foten

Emne: Fisk i Kesthaldet

Bygdelag: Nerseth

Oppskr. av: Eivind Kjøveth

Gard: Skaugrud

(adresse): Kolbu

G.nr. 68 Br.nr. 2.3. og 8.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

75 aar

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

SVAR

1. Nei
2. Dette har jeg ingen rett paa
3. I gamle dage brukte man ingen anden slags ^{saltvands} fisk end sild og den var saltet; paa lidt større gårde ^{samt tørfisk} kjøpte man hele tønder.
4. Sild, fersk og saltet torsk, hullfisk (kvikk), sei og fl.
5. Man kjøper fisk av fiskebiler som kommer en gang i uken desuten har de fleste kjøpment fisk
7. Man spiser meget mindre saltet sild, men derimot meget av anden slags fisk, saa jeg tror nok, at der i det hele blir brukt mere fisk nu.
8. De fleste synes vel bedst om fersk fisk, men saltet eller røkt fisk er ogsaa god.
9. Over Foten har det aldrig vart for meget laks. Den brukes og var brukt i fine selskaper.
10. Det er flere som efter krigen ikke vil spise smaked
Ferskvassfisk
11. Ørret, röie, aabor, gjedde. Herroi er vel ufisk
12. Det er vel mest fiskeing om høsten naar örretene trækker opp i elver og bakker for å jekte. Röien blir fat senhøstes til indmot jul ellers blir der fisket hele sommeren, særlig i regnvær naar vannet

er grunnet. Ferskvandsfisket har ikke stor betydning
for Folket

Konservering av fisk

Saltvassfisk.

- a Nei, fisken er saltet når den kommer
- b Nei " " røkt " " "
- c Dette kjenner jeg ikke til, jeg har ikke hørt om det
14. Har ikke hørt noget om det
15. Ukjent. Muligens tørfisk (lutefisk)

Ferskvassfisk.

16. Ørret som røkefisk.
17. Fisken blir vel for det meste kokt
18. Fisken blir kokt i saltet vand, kanskje med lidt edik
Saltningen av vannet er vel smek som før. Enkelte
holder sterkt saltvand over fisken når den er kokt.
19. Det er vel helst fersk fisk som blir stekt. Den blir
stekt i smør eller fedt. Salt sild blev sommetider
stekt paa glør. Enkelte steker skinnit af røkefisk
paa glør. Det skal være delikat

Lutefisk

20. Før i tiden blev den bestandig lutet hjemme.
For 30 - 40 aar siden beg. salg af lutet fisk
21. Ferskvandsfisken blev kokt og servert med melkedryppe
eller fløtesaus eller smeltet smør. Den stekte fisken
blev servert med sin egen saus.
22. Fiskesuppe blev kokt baade paa fersk og saltet fisk
med melkejevning og lidt smør eller fløtejevning
I suppen bruges poteter, gulrot, abler, grastingsk
fiskeboller og syltet ^{frøstak} grastingsk. Fiskesuppe er en
surrent og blir brukt like meget nu som før.
23. Af ferskvandsfisk blir det meget god suppe

Sild

24. For skrapet man speke silden og spiste den, de som vilde kunde stikke den paa glør. For blev der brukt sild til middag. Silden blev vistnok ikke brukt som sul.
25. Jeg vet ikke om man laot sildegryn for, kan ikke huske det. Den laves baade av fersk og saltet sild og blir tilberedt som alm. fiskesuppe.

Fiske mat

26. Salangt jeg kan huske tiltake blev der brukt fiskesjudding. Nu kjøpes som regel ferdiglaga sjudding.
27. Ja, man bruker meget hermetiserte fiske kaker og boller.

Lærskilote fiskeretter

28. Herover blir kokt sammen med fisken og spist uten videre tillavning.
29. Nei det kjenner jeg ikke til.
30. Dette er ukjent.
31. Har ingen rede paa det.
32. Rognen og kanskje mjølken blir stekt i smør, det er likeens om den er fersk eller saltet.
33. Dette er ukjent. Har engang spist raket rogn af örret.
34. Dette er ukjent.
35. Dette er ukjent.
36. Fiskehodene blir kokt og spist sammen med fisken. Har ikke hørt noget om de andre delene. Klare skind er herover skindet av torsk for den blir luttet.
37. Krabbe og Hummer blir herover brukt bare som fin selskapskost og jeg har ingen rede paa tillavning.
38. Blaaskjel blir ikke brukt her. Raker er mere kjent.

