1

Emne nr. 27

Edv. Haukedal, Hylkje, Åsane, Hordaland

A - Saltvassfisk.

1. Nei.
2. Ukjend her.
3. Sei, lange og brosme. Her kom dei ofte til byen, dei ville då ha fersk fisk med seg heimatt.

Brisling kjøpte dei anten i byen eller når det var kast i nærleiken. Dei som kasta kom og til visse stader og baud sild. Då gjekk det bod gardimellom, ofte med rop frå gard til gard over dalføre og liknande — „ Sild i våg! " Kvar mann forsynte seg då og salta. Salta brisling hadde dei i huset til kvar tid.

I sesongen — stor- og vårsilda — kjøpte dei sild og verka til røykesild og lakesild.

4. No er torsk, sei, lange og brosme dei vanlegaste utanom makrell- og tunfisksesongen. Torsk og sei er omlag like mykje bruka.
6. Det er viktigaste middagsmaten.
7. Ja, serleg mindre sild. Folk vil ha meir variasjon i kosthaldet.
8. Ja.
9. Ikkje her i bygda. Her er berre sjølaksefiske og den var lett å selja på nær byen.
10. Hå vert ikkje bruka. Han vert kasta.

B. Ferskvassfisk

11. Aure. Vert teki litt til ymse tider på året.

B Konservering av ~~saltvas~~ fisk

13. Svært like
a) Det vart brukt å sprengja på fisken til ein dag to. Då fekk ein påsprengt fisk, sprengt

5890

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emne 27 – blad 2.

torsk, persetorsk og sketfisk som var for skjønmarar
b) Ikkje noko nemnande med fisk, men med sild.
c). ukjend.
14. Ein brukte skorsild helst, men og vårsild. Ho vart anten flakt eller lagt rund – etter innmaten var teken ut – i lett saltlake ei kort tid og vart så anten hengt i røyk eller til turking med ein gong. Ho vart mest eten i speke etter ei tid.
15. Ikkje bruka her.

Ferskvassfisk.

16. Lite bruka å konservera ferskvassfisk her.

Korleis ein lagar fisken til

17. Mest kokt.
18. I saltvatn – lett salta når ein skal ha fiskesupa. Då saltar ein fisken etter han er kokt.
19. Før var det lite bruka å steikja fisk. Sild derimot steikte ein.

Lutefisk.

20 Ja, før, men når det vart sers fiskeforretningar luka dei fisken og sel han ferdig. luka.
21. Koking eller steiking.
22. Fiskesuppe.

Ja. Tillaging: Brove av fersk fisk med kryddt, gulrot, selleri, mjøl jamning med mjølk. Fiskesupa er rekna for ein gamal rett her og bruken er omlag den same no som før. No brukar dei endå meir tilsetjing for å gjera ho kraftig og god.
23. Nei sjeldan.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING 5890

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emne 27. blad 3.

Sild.

24. Mest salta-speken- og minst ein gong om dagen.

25. Ikkje kjend til vanleg her.

Fiskemat.

26. Nei ikkje pudding, men fiskekaker og bollar.
Pudding er rekna som ein ny rett som vert laga ved hjelp av maskiner. Folk kjøper han ferdiglaga og brukar i store mengder av det no.

27. Ja, men det vert og laga og heimelaga er sett høgast.

Serskilde fiskerettar.

28. Levra vart koka som ho var og sjeldan laga til noko rettar her.

29. Ukjend.

30. Ikkje det ein veit, men derimot torskelevertran vart noko bruka.

31. Ein brukte før å ha levra til lyse. Ho stod til ho skilde feittet ut. Til matbruk er det ukjend å lagra ho det ein veit.

32. Rogn til mat men mjølke vert kasta. Rogna vert helst koka fersk.

33. Ukjend.

34. Ukjend.

35. Ukjend.

36. Fiskehovud vart koka og husfaren var den som saug av hovudet.

37. Ikkje her i bygda.

38. Ukjend.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING
5890

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING