

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27. Fylke: Fjell.

Tilleggsspørsmål nr. Herad: Fjell.

Emne: Fisk i kostholderet. Bygdelag:

Oppskr. av: Pagna Brandland Gard: Fjell.

(adresse): Fjell pr. Halden G.nr. 84 Br.nr. 1 og 31.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

A For Fjell var Fjellfjorden i gammel tid av meget større betydning end nu både som fiskevei, for sjømandskap som levevei og som er næringskilde. Nu søket bare de gaarder som ligger ved fjorden ut paa den. Provane, kikkvei nr 1. og fylkesvei skjærer gjennom hele herredet. Sjømandskap som levevei er held forfalt, og der foregaar bare et lidet hjemmefiske for de nærmeste gaarder og skuthuggerbyene. Den største del av herredet er indlands- gaarder og byer. I gammel tid foregikk der fra skoggaardene og byer omme der et ganske kationelt fiske i sjøer og vand med vadder, garnfiske, halefiske i liner og snorfiske med spang. I sjøer med øret, røie og sig ble fisker og lagres for sin forbruk. I sjøer med gjedde, og abor og mår ble der nærmest et sommerfiske uden lagring. Nu nærmest ble det helt en del i gjedde. hekeplasse for øret, sig og røie ble gdes et vist kationelt fiske.

2

laksefiske, spille og spillers fremtiden en
rolle for de gaardes ved fjorden, hvor
lakser gaar op som f. ms. Fjellby
herregaard og Østykke. Fjörmandskapet
sann levende døde her i 1880-90 aarene.

B. Mina Alfers Brønberg f. Høstved
f. 1865

1. Brændes ikke. himmel ble trykret med
salt.
2. Ukjendt.
3. Bare tørrfisk til urefisk.
4. Fersk og salt sild, Makrel.
5. Fiske i Halden eller i fiskebiler fra Halden.
Fruellens og saa i landhandlere.
6. Et lite hjemmefiske ved Fjellbyfjorden
7. Nu spises mest fersk. fiskebiler.
8. Ja, fersk fisk foretrakkes.
9. Paa gaardene med laksefiske satt
arbeidsfolkene sans betingelse ikke
bare to ganger i uka.
10. Skaldyr avstyes. Ved stort sildefiske
ved fjorden er sild brugt til kutt og
til gjødning paa fjorden.
11. Fersk, sild, kaviar, abar, gjedde, mör.
12. Fersk fisk ble satt med fersk paa
sann meren. I arbeidstiden ble
satt for vindruer om høsten.
13. Ukjendt.
14. —
15. —
16. laks ble speket og kokt for i tiden.
17. Almindeliget kokt.
18. Fiske i salt vand. Fjörmandskapet
til fisk for 6-7 personer.

- 18. Man sæder røkevander først. Men sæder nu.
- 19. Salt sild paa glær, skekke smaa bær i smør.
- 20. Ja, en ludek lårpikene hjemme. Fra 1897 kjøpte vi ludepikene i Halden.
- 21. Den ble kokt og stekt.
- 22. Ikke meget brugt. Røkevander sprer skal aben ble til fiskeuppe med gær-
løp, smør med melkejævning. Gam-
mel kelt.
- 23. Ja.
- 24. Salt sild, ugang om dagen.
- 25. Ikke brugt hjemme hos os.
- 26. Aldrig hjemme. Ja begge deler nu.
- 27. Det kjøpes herme lidt fiskemat og
ferst fiskemat i Halden. Ubrændt.
- 28. At bruge fiskepudding (i over 50 aar)
ved større anledninger.
- 28. Ukjendt.
- 29. - -
- 30. Bare under krigen, kuppe i bandedagen.
- 31. Ukjendt.
- 32. Forstokkagen kokes og stekes siden
1ste verdenskrig.
- 33. Ukjendt.
- 34. - -
- 35. - -
- 36. Skinner av lårpikene til fiskeuppe
ble brugt til paffekjøring.
- 37. Naen paa spiset koker nu.
- 38. Ukjendt.
- A Omstændige hjemme med mand er oppfald
paa skal skaggaard ved gjedde- aben og
mært vand.