

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. **27**Fylke: **N. Trøndelag**

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: **Meråker**Emne: **Fisk i kostholdet**Bygdelag: **Øvre Stjørdal**Oppskr. av: **Carl Løvlimo.**Gard: **Løvlimo**(adresse): **Meråker.**

G.nr. 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):

SVAR

Emne 27)
A. Saltfisk.

1 og 2)

Fisk i kosthaldet.

Da bygden er omtrent 40 Km. fra saltvat'n, blev det brukt lite saltvandsfisk, i bygden.

Om vintrene kunde enkelte kjøre opåvr dalen, for å selge fisk, men det var ikke ofte. Det var både bytte og kontanthandel.

3 og 4)

Det var helst sild, men også andre fisksorter som blev kjøpt.

5)

Dersom det blev kjøpt fisk av fiskere, var det helst saltet sild og torsk.

6)

Går ut.

7 og 8)

Det blir spist mere fisk nu end før og helst fersk.

5916

Emne 26 og 27. Kostholdet.

2

9)

Det fortelles, at tjenere, på gårde ved elven forbeholdt sig, at de ikke vilde ha laks mer end en gang pr. dag. --- Nu er laks en skjeldenhets.

10)

Bærekandsfisk. Vet ikke.

B. Ferskvandsfisk.

11)

Her i Meråker har vi kun to slaks fisk i fjeldvandene, det er Ørret og Rør (Røie). Laksen går i elven op til Nustadfossen.

12)

Det viktigste fiske, var om høsten, men de som havde sine setervolde ved fjeldvan, fisket hele sommeren.

- 13) Om behandlingen av saltvandsfisk, kan jeg ikke forklare noget, heller ikke om krepsdyr og skjel.
- 20) Før kjøptes tørfisk og blev lutet i hjemmene, før Ca. 15 år siden, blev det lutefisk å få tilkjøps på butikkene.
- 21) Den fisk, som blev fisket om høsten, blev saltet i trekopper, for vinterbruk.
- 22) Før bruktes ikke fiskesuppe, men nu er det enkelte, som bruker den.
- 23) Tildels.
- 24) Sild spises både kokt og stekt og så spises saltsild, helst til kveldsmat. Sild blir betraktet som "Brømat".
- 25) "Sildgryna" blev kokt, av både fersk og saltet sild opdelt i småbiter sammen med potetbiter og gulrot og så helst byggryn.

Emne 27 Fisk i kostholdet.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

A. Saltvands-fisk.
1 og 2)

Da bygden er Ca. 40 Km. fra saltvand, blev det brukt lite saltvandsfisk. Om vintrene kunde enkelte kjøre oppover dalen for å selge fisk, men det var ikke ofte. Det var både bytte og kontanthandel.

3 og 4)

Det var helst sild, men også andre fisksorter, som blev kjøpt.

5)

Dersom det blev kjøpt fisk av fiskerne, var det helst saltet sild og torsk.

6)

Kan ikke besvares.

7 og 8)

Det blir spist mere fisk nu, end før og helst fersk.

Før blev ikke brukt fiskepudding, men nu er det fiskepudding og fiskeboller hos handelsmændene og blir brukt.

5916