

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27. Fylke: Oppland  
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Gjøvik  
 Emne: Fisk i karkaldet. Bygdelag: - - -  
 Oppskr. av: Edward Grimstad Gard: Grimstad  
 (adresse): Lillehammer G.nr. 42 Br.nr. 2  
 A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. ja  
 B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

## SVAR

Fisk i karkaldet.

1. Gallaars fisk.

1. For eldre veglause tider var det lite saltvassfisk (sjøfisk) i ei fjellbygd på Austlandet. Der var det fersk fisk i mellom. For å frakta dei bek, tjern o. a. til fiskebygdene, og kunne få med seg fisk attende. Men det var mest tångfisk, fordi av di trav var belast og ettersom stod seg i frakting og vidare. Salta eller fersk sjøfisk var det ikkje nemmande av.

2. Vinters tid kom det stundom ein fiskekramar med ymse slag fisk, mest fersk, fram torsk og salta sild. Kramarane var mest frå Lerja. Dei hadde da vore i Romstalen etter fisken, som dei gjerne bytte bort i korn.

Etter det vart kjerveveg til Geisanger, kring 1890, var det vanleg at bondene gjorde ei ferd dit ut på karkanten, og kjøpte da med seg fiskevare heim att, mest salta sild i tynner. Dei heldt ei tynne sild jamgodt med eit måtelokk i karkaldet.

3. Sjå svar 2.

§ 2.  
Emne 27.

4. I rimen er har det gått fiskelilar,  
leide sommar og vinter. Av dei får folk  
kjøpt ymse slag fisk, helst fisk:  
torsk, kveite, sei, sild, stundom like  
lakse. Spekesilde kjøper dei på butikken.

5. Sjå svar 4.  
6. \_

7. Folk et nok meir fisk nå enn før.  
Grunnen er at det er lettare å få han,  
og folk har det romsligare i pengevesen.

8. Fisk fisk er best likt. Den siste  
åra har det gått ein del from torskefilet.

9. Ukjent  
10. - - -

B. Ferakvassfisk

11. Fyrst var det berre aune her. Kring  
30 år sia vart det slept karr i elva  
I fjellelvom og -vatnom, der det  
blir like mest fisk, er det berre aune.

12. Merke fisket går for seg ut på Sommaren  
Noko større bifang til vinterhesten  
kan ein ikkje rekne med av aunen. Det  
blir lagt ned noko rakafisk.

Konservering av fisk.

A. Saltvassfisk.

13. Berre rakafisk her.

14. 15. 16. Sjå svar 12 og 13.

17. Eitst makkt fisk.

18. Fiskfinken koker dei nå etter oppskrift  
i kakelåker, i salta vatn.

19. Fiskfisk blir stekt med smør eller  
margarin i panne. Stundom i malfeitt.  
Skal det vera riktig grovt, i kominne.

20. Alltid lusa fiskin sjölve

21. Kakt eller slukt på vanleg måte

S. 3.  
Emne 27.

3

22. Det har vore vanleg at dei koka suppe på fisken. No auren bakte dei vatnet som fisken var koka i og hadde oppi god mjølke- eller rommejamning. På slike fiskesupper var det vanleg å ha grøstrik. Skundom koka dei spekerild. Silda var vatna ut føre kokinga. Eller silda var kokt og bakte opp av gryta, hadde dei på ei luggmjølsjamning, eller dei berre stulla på luggmjøl med foare. Det vart skundom koka suppe på vatnet etter kokt hulfisk. Det vart lutsuppe.

23. Ja 22.

24. Silda var her spekerild. No vart den som spekerild med poteter og flatbrød og mjølk. Eller kokt sild med smør, poteter og flatbrød, og anten sildesuppe eller mjølk. Det hende nok dei stekte sild på gloa. Sild var alltid brødsagl. Det hende dei baka sildbrød. Dei tok da vanleg flatbrøddig og baka inn i oppskoren sild og stekte på takka. Dette brødet vart roort kjukt, kjukkare enn lompe.

25. Ukjent

26. All fiskepudding er kjøpt. Det er ikkje lenger enn 20 år sidan dei tok til å bruke fiskepudding. I krigsår vart det brukt mykje av den.

27. Ja.

28-38. Fikkje make å svare på frå her.

5488