

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27. Fylke: Vest-Agder -
 Tilleggsspørsmålnr. Sed å sjikk - Herad: Hidra
 Emne: Frisk i kosthaldet - Bygdelag: østre Hitroy -
 Oppskr. av: Länns Eriksson - Gard: Hamrås -
 (adresse): Rasvåg - G.nr. 26 - Br.nr. Kingssjö -

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Ette da eg he seet å hvirt å optokna som bygdesage gransker i mi ti*
 B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

Hamrås & ettegaren, Fidd i Rasvåg 1876-

(1) (2) Dei meste bönmann ^{SVAR} på Hitroy å på Hidrafastland
 Hidreheia, ha anledning å kamma på sjøen å fiska den
 kogefisk, (Som da har heite) å mange av bönmann hadde: eldre
 ti, kjystfartøi, å fiskebåd, te vårsill å taskefiske på vestland
 om vinteren, men der va blandt bondefiskera å strandsidde
 fiskera, fleire som va trenova me småfiske Bakkeline,
 handsvore, dörg, å me stang, te å få seg luisfisk kogefisken
 te kværdags kvigom åre. Me ser her i ein skoleprotokol fra 1830
 at mange bodu å tunguamme men bara någa få folk å
 fiskera å de nåfortia, ja som som itje forstam drafft, hell kann
 lera styrengsregla, å kann attå fram for bön å den som
 kjem ettepa, derfor å der ein del som itje ha evne te fiska
 seg kogefisk, Fra eldre tie opte 90 åran kom bodu å fiskera
 op te garan me knippa fisk i rygkorg å lenerte her å der
 å sa: De va någa fiska dått sto ha fra mor, De va tje
 vist dei trengde fisken, men sa tatt, å boduan kom me
 fisk andae dae, så måtte dei for skam skoll je dei
 vel ei patta sår, hell gjennemjelt i ei bytta, (Seinere spann)
 så to å tri bodu ront i 5 å 6 luis på gar, kunne da ha omleg
 3 potte mjelk kvar, me heim, Gi hell tvo gange i månen
 kunne så fisker kane komme te gars å tog inn å helste
 så va de: Ego velsigne dag for all den gae fisken me fang,
 (Svar) Vil du snakka, me kann alti ver å me någa fisk, så
 hadde alti honekåna ein liden dått å den Kleinere olla
 liggans, å sae: sjå her å ein dått oll du kann ha te ladda -
 så va de tatt å farnell, å jikk så te etpar luis te å fett
 ein dått kost kvar, så de kunne bli te etpar sikkå. å

2

Kåna va jortans gla, a sette seg te a kara a spinna te langt på natt, for mang ei stransidder kåna a bodu jettk blåfråsen på bein om vinteren, a bodnan lоста, a smien rant a Nasa, bi ann gang va kånen på gæden enig a je fisker kåne et grunn mjøl, (Helst va de ænke,) i i Hidra veit eg at aldrig i tia jettk någen ront a ba, menn frå byens oplann jettk der mange om i Hidra me ein seltk te ha mjøl i, a ein te ha all i, heilt te omkring 90 åran, a de va ette skritte at alle meite for någe lide, hellest hadde mange ståans ei skal me toorena på stærsteinsholla, for folk slapp here me da, da dei hadde lide nokk te seg anjeflotken a dei gamle, kjod va der knapt någen hadde nå te je for fisk, op te 90 åran va der i mangt et hús, lide hadu kvært år, a någen tvo om åre, fleire gara fette ar a te fisk for landslott a node kast, Matrel, sei, sille, a mirt, flere gara he lakse kjelenida, der dei an fette stor sei a lye, Små fiskessone, jettk tritt på garan me korg på rygg a selde billig fisk, helst om vinter me smasei a mirt (Mort.) (Ett.) Fru i Hidra a nabosogne Ness, rodde folk me sen ferske a levande a salte a kjorre fisk dei 1/2 norste mil te byen, te motoran komu, da mesta blei selde billig me by fiskerbrugga te byens a oplands folk, som a Linedsogn, Bakka, Fyland, sirdal, Krinnesdal, (Fide a någe a ei fjordbygd.) Blei da mod kvell, selde folk den slomp fisk dei hadde ette te spikilant opkjøbera (som sto a venta) for spatt pris - Der va for 200 år te bagers fiske opkjøbere i Gjerkelahn a Rasvåg, ne jonnom tia (Nå fire.)

③ Binna a stransidderfiskera va ikot på sillefiske, Den fyrste silla dei for a best, seinere va tui teg te a jyde, bli hui arm a slongen, Nå dei drag em gadsatten, dotte den stosta a feideste som kapt stenn i mosken, a me rolla, den kalde folke for rollesill, populert Kånesill, for nå bidem va lasta, rodde dei te sloppa (Lorjipartie) så hadde dei et par tomtime kvær, a salte dei folle a rolle sill, a slo dei te, (Ferdige) da ligte kånen seg nå dei kom heim me all den feida silla, De statta te årlig mad for flåtjen, Der slo alti någe julesill, a vårsill, te me Hidra lanne, a både binna a stransiddera hadde i alle tie någe sillegada, a fette någe sill, a dei som ikke hadde fette kjøba billig seg

Ark (2-
Emne-Nr: 27.
Fisk i kostholdet

ei tønna sill, a meir, for alle matte ha sill i luns i eldre ti.
 Forndan a toga soppe pa ferst silk, a steiga ferst silk, ha
 folk fra gamal ti (men lide na) bruegt naige venna sill
 i fiskebesongen, (et per ^{tri} gange) flette a tog røfne nettk
 pa onlag et sneis sill a gunga, (a lae dei) (Bli best i kjodd-
 =laje) et par tinnu i laje, a nær sporen tredde dei pa ein
 stajje a hangde dei op, sa silla ride i luft, bokna pa, den
 a da helst for a steiga, slig hallfjorr, helle silla deg
 go for ei vege, hell tog, for itje a ha steigt silk for titt,
 sa ein fer bræide pa maden, for na ein ed eins feid som
 sill a matel deg etto dag, for ein stygge te maden.
 (Aptett i baglås) Der a kambt naigen he salta tussill hell
 ede salt silk i detta århondre, aut enn dei mange
 som salta seg naige vassill te hommeragu, a naige
 fa som he kjyduu, salta ei tønna a naige, a je krær tyr
 ei salt silk te daen, de a nokk knapt i brug lenger,
 Opte 90 år an ad folk av a te spejen vassil, Norlands feidsill,
 a salt brising te jorplan te middagsmad, men helst salt
 kærersilk steigt pa penne, (Spetti) ove glodna^{te ha} pa flettrabide
 te anellommad, anså bli salt silk særjilt go a toga den pa
 jorplagryda (Nafortia) forndan naige gange steigt ferst
 silk, a steigt venna sill, a silleholle ein ny rett i
 seinere år. (Naige fa gange) Ein flette nettk alle bein i
 silla te fillet, a mala dei pa kjoddkradna, a laga sillebolla,
 a somme tog et par fine saltte sill fra hommeragu, a
 flette rein for bein, a he dei små sillestykkjan pa ei krotte
 ma veig loja i kryddelaje, kalla kryddesill, hell sur sill,
 men de a fa som bara bruga de for ein sjest te kveldmad,
 helt na sigaratten teg aptetten, Silla i 30 år jing te eksport a te
 silloljefabrikam, forndan alt te hommeragu, a te hommerlager

(4) Forntia bruegt folk forsjellig slags fiskemad te middags
 mad, sa a sei krær verkedag i heile are, a sikkter ferst
 tosk dei 4 hegepten om are, Den vanlige fisk ein fiska
 om are som a fa, a som ein liza te tussifisk, helst ferst hell
 strödd ferst flokt, liggans i et sad ove natta ma naige fa saltkoden
 strödd pa, da bli han naige stiv a frister i smag, (hell blo-
 =ferst) a grunnong (Kjørtarst) Kølje (flyse) sei tyr

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Bruegt fisk =

Torsk, makrel, av å te blega, å sjöivra i gadu, men frå
 omkring 30 år sian he folk meir å meir teie te me reise-
 traling, makreldrining, makreldörjing, komuerfiske, stor
 å vandsillfiske, Norsjö kornfiske, som tåstefisking, flöndre (kvite)
 fiske, Håbranfiske, silletraling, bräslingtraling. (Måvare
 sjöite å motorbåta stöjjesnorping.) någe småkvål å hämar,
 så at her å nå få som fiska koge-fisken, då fiskeran diine
 storfiske, men her å någa jorbrugera å andre, som lett
 kunne fiska koge-fisk om dei fer ut me sjerann å öra seg,
 men sänn he de alti väre, auten de å evne hell tillag dei
 dei feila, men dei å here å hell dei som kava, så öu me dei
 nöndan som he fått seg ei lida livrenta for störets år, dei
 fer tje alderstrugd nå dei he den å eige hüs om bara på 100 kr,
 mänen, Der å lide fisk nå seld me bryjjen i Rasvåg,
 Kjötkahen, å Eie, (Hidrasünd.) men åhjöllig jönnom åre
 fra Anasira te byen, mest tatt me snorre vad, då der
 å lagelig botu men itje me hitroy, 6 lide 7 ja 8 ja,
 Nije meir velsmagande inn bökse smogen hermetik, men
 itje så letvent me heimelaga, på krambun kjöb nåfastia
 te dei meste middagsmältie, Loffod kjör torsk, Nordlands feid sil,
 te spegesill, lidegram röiga å venna silk, nije steigte
 fiskepaddinge å små flade steigte fisketage fra byens fiskemad
 forretninga, konserv, tåstkerog, Fiskebolla, seie kage, bräsling
 ansjos sardin, Baking, sjinke, flest, sleisa kjöd å rull, å
 fleire slags pölsa, kalvedans man, å perste kjöd å fleste
 sorte fra byen på bestelling jönnom landhandleren.

Hill i tomstois
 Makrel pir i =
 tasketonger -
 Hvakkjöd bolle
 preserokjöd kjöd bolle

Den domme gamle säga öve heile Sörlandssjöbygd
 -damm at der va så nije lags og at lagse fiskera brügte
 så nije å den i hüsholde, at nå kjenest folk sto ste
 seg hos slige, så tog dei de förbeholl at dei ville
 itje ha lags te middag korn ei göng i vege, 4 Hydra
 så nell som dei meste sjöbygdamm der eg he i tri
 snart me mange, h. a. äü om detta, (Tesjöss, på fiske, å
 i jünaiten) så va hüs en övalt små å elendige, å kjenest
 -jente lag aut örna kjökenbent, hell öpreid i tombis
 i floren, å stött, va der madruv i dei meste heim-
 uælt te klöa heite de om kjenest folk å lide betaling.

De fortæles at laks fra ellgammel ti blei fletka, salt, roiga, a seld i Danmark, Holland, a storbyen i lanne, helst Kristiania, at ingen hadde nå te laks ant ein Presten, Ein svarer laks va feigdefisk, den fekk prest for intje, for feigd tog intje på ein te Gud luvidd mann - men gardsdrættan tog alti någe svela te først brug, a te salt, for den he i alle tie vore halv laksepris. Nå fiskerem på sjöhü fletka laks, va der alti av folk, stor sporna otte laks-håva a rygheim, for billeg pris, de heite de blei sånn ein herrens fedme på den soppa, De vora op te for 100 år sian då den meste laks (ligsom nå) blei isa først te eksport. Av detta i kjøthed, kann tvært vedog mennesk tenkja seg te de vintre i denn fessa (Laksefiske a herlig-hed te dei geram) så skona he komme te av kerslig skryd-

(10) Av iufisk a her mange slag, någe få folk ede någen) pethermann a marolke (Småolke) a jiftige, rångtjes hånjer, spansmakrel, lānga, bresma, al, alkose, smørbot, øien (Røfisk) bergsugge, blåstakk, ribber, smelt, fløje, hånjod, krittling - krærr, skrobfløndre, sandfløndre, honnetonge (Smørfløndre) skade, Hå, hånraun, travolke, knorr, havkatt (Steinbid) Goldhå (Hammis) Kålunle, Engelsk, Haik, blaksprut, St. Petersfisk, a andre jibransfisk

(11) (12) Der a bora Veisdal bakjen som øvre jenz op i. Bakjen kjem fra kjodna Teinelaie, i bygdemilletia stemme ma iudløbe, Udzielige opmalere he jett den a anna, galne navn, I fjore århundre tog opridere på Veisdal a Hestad ad sjellig øvre i bakjen i øvre påsa, om høusten, a toga te middagsmad. de va iu gamalt at dei lae svega ryggtorje ma små lōngreine i, tvært i bakjen, a am dagen, ma staga jaga øvre inn i korjen - a fjorr, slopte dei dei små øvre fra bakjen op i kjodne i heia, a fiska arlig någe øvre der ma stang, då i 90 åram ingen meir tog try tede, våkste øvre seg svære, a ad kværandre, a blei iudrydda, någe få a otte i (Teinelaie) Teina, Gamal norsk (Lai) oplag for aleteine) I Anasira olva a der sjø øvre a laks. Laksbestann jenz tabage, for bedrift jorr olveram sjide a sirt, a sji: fjoran (Rotta svar om mōsa i sūr laje a: Fes for någe domt øvre) - (Fisk mad)

& ùrein a spillholja som redusere a driv den gae fisk bort,
 Spettkhægger stauring, smakval, ede mije lags, ùsa hamar.
 (13) Nei) men folk he frå gamal te salta a torka fisk om somme-
 ren te arlig lùshring a for salg, Na fisk a kjod a et grunn
 torka, heite da: na hejonna de a bokna, Opjinnom tia, a ùs,
 he folk me ra, kjod a fisker, hell hos eksportør, naga
 svele om sommeren ferst te svelesoppa, som den egna
 seg best, a flekt et par te spejen, da ska hi robbast
 ein me fint salt a ligga 3 dae i selt, 3 dae lenga i vren,
 a 3 dae omna kamtre i storstein i røijen, Na seinne folk
 svele a houstmakrel te røigen i luyen, på 3 vege a
 de spejen, op te 1880 røiga folk seg naga makrel a sill,
 men kabt naga sian, De om sùrfisk helst smasei dei
 Kalla spejesei i gamal ti, te omkring 1880, he eg spirt
 a granska om i fia, a komme te den sandhed, at de
 va bara slarvestad, a ùreinshighed, som jore at folk
 sen salte fisk sùr, a der a tje ein drit forsjel på
 sùr fisk, enten der a sùr miosa, hell sùr mjelk
 hob me sùr bederva leje, Den fole sùrvatnedùtt
 som forpesta heim a folk, a an hos dei dovre premetine
 millfolk i dyrisk føde, an i fiskerstrig i lage katolske
 land, a da atka forføde itje tog seg føre a bage (Varmt
 vann) salt fisk i kott reint, a salta fisken skapt, a at
 fisken va ordentlig reusa, a av blo a slim udvanna, a
 se om var, atte, omsalta frå senn fyste delolaje som
 salt fisk rett ska hanterast, sa fekk dei fleste gamle
 fisken sùr, sa fant nagen stinkadora på de me miosa
 at fisken blei røere, a sùrere, a here spejen i rotne lajn
 nae naga miosa te, for a fa fisken opeden (me ere i
 sin sjendsel) hell ùdùelige svinskhed, for den fole
 rotne fiskehigt ^{lukter li} va ùentids folkets værste forbandelse.
 Før heite da an at sùrt agn te kommerfiske va best, na
 heviselig de modsatte, a mang ein som na fortia an a
 ùforsigtig a fer salt fisk, makrel, sill, ùdsjened sùr,
 kasta på sjæn ilod hell touna, Sa nòde a de me a hian
 tera fisk regtig, Derfor he staten vægere, Kontroll me fiskerera

5746

Også lags, makrel
a sill fitt, mange
sùr

Rattens smak a lukt,
er ùsimiliseret, hvad
ind somme sig den
dag i dag, om øret-

Speken fisk, lags a
Svele, ùre makrel,
Sill, skal vere:
skarp saltet a frisk
a fin i smak!

Feldre tid når bønder
og fiskere kom fra sin
kjøbu med sùr fisk
i bøtta i misalage
med en porsen
fluek efter, så lukt
alle thadre folk sine
dører og vinduer

(17) (15) (16) Ukjent i Hidra (17) Nafortia mest

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Fisk i kosthaldet.

Dee sian magarin
kom i bruk at steiging
a fisk he teteie -
Kreaturfeit ma blannest
ma smir hell smolt-

Kogt fisk - Fore ar 1900. Knabt steigte nagen nage fisk
ant enn sill a makrel. Steinalder folk i Storge
brakte fisken pa penne ove glodna, som alle ville falk
te nagen. Lakk seg ei steingrudd. Farindann sill
Tilleggspørsmål nr. Herad.
Eigne = Steiga felle a lyr a sei (Biff) a Baggelag. Lyr a smagron = Ma brinn
Oppskr. av Gard: = nage (Rotask) felle, kolja, rospette, a mindre helleflyn-

dre 1 (18) For 1890 va der Knabt nagen som star fisken
(adresse) (Blodde fisk) Mange rista (Rensa) fisk darligt a lod
G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga roynsle.
Komme pa trekka ud a fisken sa den blei kvit a fisk-
B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta ogsa med alder, heimstad, yrke)

i smag, kilo fisk, kotta dei i tvo, hags 3 stykjan i gryda,
a mang eiktana stormkoga fisken i guals-

ydetta Erhondre sjere mest kvar fisker fisken stegst
fiska, a alle rista a vaska fisk gatt rein, a sjere stykjan

SVAR
omlag ein tomme breie, a legg dei i vann 10 minutt,
a sedde da fisken pa kog i ferskt vann, passeleg
salta, a makta optog, a da stopp da me ein skvett kalt
vann, tre sann optog a fisken sleppe fra bein, a da oan
kogt, stykjan a da pone a heile, a toges forsigtig op me
fiskansa, a legges pa fed, (Fisk pa fed.) Dee bare fiskera
pa fiske som sommeti a noid a bruga ureint sjovann
a koga fisk i, (Seie seg sjel.) er aktuelt kogetul tur - (19)

Bara salt sill a salt brising steigte folk pa penne ove
glodna te omkring 1885, a ferst fisk sill a makrel steigst
pa penne i blanning feit magarin, hell smolt na den a 7/8,

(20) (21) Ludefisk he aldrig vore virka, laga, eden i

Hidra i tia, (22) (23) Fiske soppa lagast a kogast na som
i alle tre pa task, hels ikje ove 5 kilo stor, folk halle
fore at soppa pa kolja, hell smasei, a bast. Fore arhondre
da her va moert brungte folk moje a koga moertesoppa
te middagsmat, da hadde dei alti nage moertelevr i soppa.
Smalyr pa ca 1/4 kilo brugast bara te filett a steiga, den bli
titt kasta pa sjoen atte som ubrugelig, ant en na te pelsdyk-
Storlyr filett te lyrebiff, te skrabefisk te kyrfisk men ikje
te soppa da a den farfloou, Lags, svela, hlega, ovre, a go
te soppa a passa her te de hell te a steiga, Sei fiskesorta
nebut, vil alti blii kogt te fiskesoppa pa same maade
a som regtig a (Fiskesoppa) Fyst blii fisken avkogt
a optat av fiskkrafta, sa sette ein soppogryda pa me
ein klatt smir i, a na den a smelta sa slar ein

Et gramm i silskude

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

någe sødmjøl i gryda, å ein del av fiskekraft, (ein kann ikkje bruke heile krafta, da bli formjø, å soppa for salt.) så røre ein hell vispa någe fint mjøl; mens da smaka å spe me fiskekraft te soppa bli passelig tykk, å passelig salt, å ha passelig me karva løg, gulrod stykka, å kålrod beda, å nå dei å togt, å soppa togt, å der någen svie mad, ha dei alle sansa, men ikkje sanser, Soppemad må sjåast ette, å rørast i me passelig varme så maden ikkje fer stikka te grydebotn, Sille soppa å makrel soppa kogast på same vis med en forskjel at ein bruke byggrryn i plass for mjøl, hell harregryn, å ein del råskalde jørple stykka i, å sillestykjan å makrelstykjan kogast i soppa, Nå ein å i knuba, å vil bruke et grunn hestevad, kann krør kana hell mann toga sjikeleg go mad å mange rätta om dei å amalleketa, Da her mest krørt är tjem någe vørsill, å feid sommersill, (Fladengründ sild) og forfangsill, så å ein my sillerett komme te i detta århundre, da å silletage, hell sillebolla, silla fri for hein (filetta) dei bli mala på kjødtråd, å lagast som fiskebolla me å elta någe fint mjøl i ^{å jørplemjøl} et par egg, et grunn smør, å gammalög å krydde, kogast å steiges, men da å tji så titt at falki tag tryt da, (å bara steige silla) ein ann fiskerett i detta århundre å togt først makrel i lövberblotke, å mjøe brüst-hels som sjest attete kvælsmad, Dei togte makrelstykjan kann ligga i si kraft bland lövberblotke å heil pebber i fad, i fleire dae te brug ettekrøtt.

(24) Venna sill stigt i panne å gamal rett, vnså salt sill kogt på jørplegryda, å gammalt da heite da at slig sill fer ein sersjilt go smag å jørplesie, da å utruehigt men sant, Do henne at någen falk vob sezend et par fine sill å kommeragne, av å te, å laga filetta, å sjer dei i stykja, å legg dei i ei krotke me linn lög å krydde laje, kalla sursill, hell kryddesill, go te sjest for aptitt.

(25) Uhoirt å ütjendt i bygda) (26) (27) Dei fyste fiskebolla eg såg va i 1883, Do va ei fin frua som kom te gamle søngeliggende hestemor me någen i ein tarin, desse va hell så store som et egg, seinere som nå, på huss egg størrelse, Dei va svært falle av allelags sterk krydde,

dei kunne ikje vera rægtige sa folk på garen, for dei smgte på bollam, dei ville ta pusten på falkje, og sag da NORSK ETNOLOGISK GRANSKING i et par sjipperhus i Rasvåg, two fiskemortere av granitt. Emnenr. ma metallstoidere, som mannen hade kjøbt i Gottenborg, der va mest ein mans løpt i ein mortar, a, der kunne holla omkring 10 liter, De va da Tilleggsspørsmål. Herad. Einte gangl ti i bruk a stoida all Bygdelaag. heil i handelen, sa hadde Krer ein som va något folk, Oppskr. av Gard: senn blankpassa metal mortar ma stoider, ståans mellom two messing lysestage, på stas, Br. adresse: holla, va sjikk ud fore år hundre, Dei star da oppfisten i (Eri na) A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. filetta, a stoida den te drav hell masse, hell dei som någen sae. B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke): Da heite de stoidte holla te middag, sian blei de meir lett a mala fisk på kjoddkredn, men stagst bara de letvinte

a skraba fisken på et trebrett, som e yngste denne SVAR dag (Skrabafiskebolle.) Fisken må vara pent reinnastet, a vara opløng på spizer onna hústjeller tykke fra dag te dag, da bli lamm letter a ber a skraba (Sommer fra ma fisken vara en i ein papirpase, knyttet ove, der han henge, sa ikje floge kjem te ann,) sa legg dei fisken på brette a flakke ud ryggheine, sa tege dei beine, have, jerebeinann, siebeinan, oggann (Finnann) a sjinne, a koga de a te fiskekraft, denn skraba reine fisk i fade stoidte dei sa, hell mala denn på kjoddkredn, sa røre ein hob ma fisken någe sødmjolk, et par egg, liden klatt smør a jøpp: mjøl a fint kreidemjøl, salt, pebber, a umstett, te rora bli passelig tykk, jaban a seig, sa teg ein ei borsjei fall fra fiskedien a ganga, de bli ein klomp på kinnsegg størrelse a legg i gryda i den kogande fiskekraft (reinsilt for bein) a fiskeklompan heite da fiskebolle, a bli ferdigkogt, på ca 10. minutt, a bli tatt op a fiskekrafta ma fiskausa, a lagt på fed, a sa lage almindelig fiske-soppa på krafta, a sa ha bollam i denn, sa e bollam a soppa ferdig a servera te middag. Denne rett a jo någe bry, a derfor va a e sjikken a laga fisk bolle for two daas middagsmad, halparten av bollam brúgast fyot i soppa, andre daen andre halldel a steiga i magariin a lag på panna a te middagan, ræskralde hell i strakke jøypala, a i seinere år brúga somme stua hækæl, a stalrod, a golrod, stykja, Sommer a lioist adsjellig blomkål, Sørkål som a sa gatt, a brúgast ove den siviliserte verden, varde kinnmar stalann skapt på leggja elevann, sa denn kunne fa sjikkelig innpass i akka lamm, da hækæl a lett a dørka-

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Fiskegrateng & visnökk som þirk i panna nage
 engelsk rotihop. som eindele folk i seinere ar bruga
 av a te. Da & reinptokka koft salt a forsk fisk lagt i
 kageform, sa a laga ein kvid saus av fint kneidemjöl,
 södmjöl, smör, a et par eggeplomme, nage karva loj a
 stöit þebber, a röra da ihop, tomma sa eggekvida öve
 a sedda forma emu i komfyr steigagn, umking ein haltime.
 Da & helst fiskelevninga frá middagsmad, a desfor helst
 sjök te kvælsmad, men öu te reguler middagsmad.
 Ma naselyd hvires nafne pa röttu a vora mydelig fransk.
 Fiskebolle dei i kageform steigt i komfyr te fiskepodding.
 a öu ein rett komme te i seinere ar, öusa flade sma kage
 av straba sei, steigt pa panna, ma brin söus (Seie kage)
 a öu ein fiskerrett i detta arhandre (Nafarta a sei ma Hida
 sjellann a fa) men som nebut a fleire slags ferdize konserve
 fiskeretta a fa pa krambua - desfor hry folk seg itje ma
 a konserve fiskeprodukt. (28) (31) For tra, ar 1900. brügte
 folk pa lann a strann möje koft fiskelever te sovl
 pa fladbröbede, helst levr frá tosk, kalje, a sei, men
 itje stor sei, hell hry, a levr samla dei i dök a fjörug,
 a bradde (Smeltefoga) den a öu ^{halla lyse-} sommer blanna den i
 rö hell güt öter, a mala tuse flora löe, a sjöbu ma, a
 selde te dei som itje hadde, Da va gamal sjök lass
 alle a ha ei krotke ma koftvann, a blanna nage eddik
 i, a heil alspeis, a ha ein go del koft fiskelevr i, som dei
 bruga ettekrast pa fladbrö, öu pa stomperjeva, Da heite at
 den va sa go for hodnevogetren, a at dei blei sterke, lag-
 tanke va (goe smir te foreldram) Gamle fortalde at dei sette
 leirkrotke i maütue a fettk edik a maupiss, öusa av öurap-
 äla. 780 a 90 aram trude kane möje pa nage draba nafte a
 Haffmansdraba for a bevara helseta, a mannan pa stöitþebber
 i sjenaver, ei smir horstjei for da lae seg um kvell. - Dei som for a ferdöia madem
 dreiv Svinörfiske (Tastapiltung pa Litle fiskerbank) samla
 levr a selde dem, men da goe gamle 70 a 80 ar gamle fitte,
 a na sa a sei slutt. Levr a knabt brügt pa nage mis i Hida.
 i seinere ti nage fa bodu tagg medesintran (29) Ökjent-
 (30) Aldrig (32) Kögn kofest forsk a forsk fisk te middags-
 mad, a koft kage steiges i panna attete kvælsmad.

10
 Fjörufisk kage-
 av middagslevning
 Fjörufisk rein for
 öjan i heim plakktes
 öamen ma kofte fiske
 jorjala i et fast-
 södmjöl. Egg. fint mjöl
 smör. karva fleik. krydda
 rikast.
 Sma flade kage steiges
 pa panna i smör a sömelt

men ein te neste dags middagsmad som ein ein stige
hermetisk rogn me los krydde i brin søis. De
NORSK ETNOLOGISK GRANSKING
va kje sjellan at folk furr salta fiskerogn, for da dreiv
Emnefr. dei mi je heimefiske me lakke line, a gade, a fottige
Fylke: folk a strann siddere vanna salt rogn a
Lillegsspørsmålfr. a delta der ihob me mjol, a koge ragnkompe,
Emnefr. da jalpte gatt for salt sae der gamle, a spara
Bygd Lag: pa mjole (34) (35) Utkjendt a aldig brigt, Vesthen-
Oppskr. av: svingan ma vera lige fine i madreien som fransken
(adresse) eda snigla i knid søis. a som kjensere a
Genr. steiga rotne egg. (36) Na fiskaran her

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle

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

tag eksportaran sommarien pa tasken for eksport,
na dei flakke salta, a torke den der, dei flakke
salta a torke ein tørkehava derann, men da a fa i
SVAR
Hidra, varken furr, liell na, der ede salte, hell ferste
tørkehava, hell nagenlags fiskehava, antenn et grunn pa
makrelhava, svelehava, a fjerrita lagsehava. naga fa folk
bruga a koga hob me ferstefisk ferst tørkehava, et hell
et par, na dei a passelig koge task, fisk pa 2 te 5 kilo-
smatørsk, anna den vegt, helst te filett te stige fisk, me
lig a brin søis. Furr da der va mi je grund pa Kaffikjelan,
tag nagen seg ein bede sjenn stor som ein femore kor som
helst pa bus. av kjorr fisk (for der a kje vrist) a hadde
i kjelen na ann va koge te a klarua kaffen, hellest va
va kje folk sa drit nodtne (heite da) om der kom grund i
Kaffibollan, Na fortia behovest enje klare sjenn, om
da sto vera, sa helle folk ein liden sil ove Kaffikopp,
Kjorr fisk heite furr for klippfisk, (torke pa berg.) Na bruga
dei a henga flakke saltfisk opi sjert tvo a tvo ove ei stada
om sommeren, a ta dei ner om kvell, naga kvella, a lagga dei
i ferg (Press) mellom borbeda me stein pa, da a helst stor
lye, den sta vera sa kjorr at na ein helle fiskin i sporen,
sta hann itje boia a senn vegt, men da a sa vankebiga
bevare kjorr fisk go, om hoist a venter, for sopp a midd-
sa ann bli ro i fisk, a ul, (Frederva) at da a fa folk na fortia
som torke seg husefisk for ara, a sjoen a folk av stor lye,
sommere a hoist, guta pa krambu, me sjoen, for kjornann av
a te den tome quellhartørke loppotørsk hederva, da for
ma itje fiskin na hann a kjorr, hangest i knippe pa sjoen

hell i hùskjeller, hell någe plass der e et gram faglig-
 men leggest i kasse på kjört luislopt, å ha grøtt saltke-
 papir mellom kvært fiskeleg, Kausje der me hadde sterkt
 stybes salt någetia, ville salt fisk, å makrel, stå seg ber
 for å bli sùr bederwa, Best at ilod ein ska salta i fyst e
 laga i kogaes vann, (Foralt som ska saltast,) Om sommer må
 omsaltast, e rett å stelle fisk å kjodlager te luisbrùg, som
 lide må behòves imod furr, (Tilòinna) ferdig frá krambù)
 (Staldyr (fiskholdig) Hammer å krabbe he i alle tie vore
 holdt for go mad, i Hidra, der e Moje kalkholdig
 a meir uarande emfisk, meinte dei gamle, va de som
 mest holt live i stråmeongan i tia, A dei mange rogetralere
 i dette arhundre, ede någen å et gram raja å krebs, mende
 e uhoirt at någen he ede moskling, hell sjil, Hissa år=
 handre va her me fiske, å makrell, laks eksport te Engeland,
 sendt endel Kuring (Strandsneile) å her e tia vore planta
 isters, Den fyste kommersalgstøjen i lande, va med thommer=
 ing i Parvåg, år 1676. av Hollendere, seinere kom thommer
 fædning, folk he sian då seld målshommer, å koga
 stredera (Dei som riksa i måle) å kasta dei svært små
 e meir å mindre am i lande, (For thommer e go mad.) Den fjode
 sommer å haist. den å kraben e best i Kådusturen,
 September, De e gitt å sjå om ein krabbe e go, De e den tung
 i uort, å go krabbe må ha rogn, som e de beste på ann-
 Klein krabbe e lys å lett. Hammer å krabbe ska sjylast
 for den legges i gryda, å då strags slåst kogaes de vann ove,
 å ha tålig me salt i vann, legg et nått jorple i, å den
 ska ha ein frisk kog te jorple e kogt, så ska søe e, å så
 ska thommer sjeast op på lengs, da ser ein em svart trå
 ligg nær topp å sjarten heilt te annes, De e annet aru som
 ein tog bort, helst brakte ein sjart frá fodstø på vann ein
 kjem ud, krabbe åbnast me et knatt i nasa mod skarp kant-
 helle så skrav i venstre nève, å me ligre drag lompelig i
 beinan på eine sia, trykk me tomme lett ove dritpære, å den bli
 luis frá skrav, sjinn å luis på ein frá fodstø, Alt reint for servera,
 (Der e någe kausevitt me å få novute mad go å aptelig.)