Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27 | Fylke: Østfold

Tilleggsspørsmålnr. | Herad: Askim

Emne: Fisk i Kostholdet | Bygdelag:

Oppskr. av: Jens Grønset | Gard:

(adresse): | 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):
Marta Gudenød - 83 år - Enke etter Kjøpmann

SVAR

Sp. 1. Nei -
" 2 Bortfaller
" 3 Kjøpte fersk sild. Kom fiskehandler som kjøpte fersk sild på kjelke fra gård til gård. begynte straks etter jul. Kjøpte snøm kg. og la dem ned i snøen, når det var snø, ellers stekte de dem, og la dem ned i krukker med talglag over.
" 4 Mest torsk nå.
" 5. Nå er det flere fiskehandlere i bygden.
" 6 Bortfaller.
" 7. Det brukes mere nå enn før
" 8. Fersk ble foretrukket.
" 9. Her i Askim er ikke brukt synge laks.
" 10. Ukjent her.
" 11. Laks om vinteren, gjedde en sjeldn gang.
" 12. Ikke fisket så meget at det ble vinterforsyning.
" 13. Konservering av fisk svart sjeldn brukt. hvertfall det ble saltet litt i en trebutt.
" 14. Ukjent.
" 15. Sei og rødskjær kjøpte en torsk.
" 16. Ferskvannsfisk ble ikke konservert.
" 17. Mest som kokt fisk sild ble stekt.
" 18. Kokte i salt vann. Saltet ikke etter den var kokte
" 19. Når det skulle være en delikatesse, smurte en smør på grått papir og stekte makrellsild i steketpanne. Hun var å snele silda på bryn

5544

Nr. 20. Nei, lutefisken sjøl, laget lut av bjørkeaske. For ca 30 år siden begynte en å kjøpe ferdig lutefisk.

" 21. Ferskvannsfisken mest kokt, småfisk ble stekt.

" 22. Nei, fiskesuppe var ikke vanlig. Brukte ikke fiskesuppe nå enn før. I gamle dager tok de fiskekraften og kokte ned på.

" 23. Nei.

" 24. Sild spistes mest som salt spekesild. En gang om dagen var det nok, stekte på glø og stekt i smør i pipen

" 25. Brukte kraft av kjøtt eller fisk, grønt (laggs) og forskjellige grønnsaker. Når suppen var ferdig, ble sildene skåret opp i små biter og lagt opp i suppen. Dette var „Sildegryn". laget av salt sild.

" 26. Fiskepudding er brukt de siste 50-60 år, og noe senere også vanlig. Malt på kjøttkvern og spedde opp med melk eller fløte, kanskje et egg eller to, rørt til den var som krem. Nå er det vanlig å kjøpe fiskepudding.

" 27. Ja, det er almindelig.

" 28. Sursen ble vannet ut i edikkvann og stekte med løk, eller vannet den i sur melk og stekte den som stek. Svarskipp - Brukes ennå - men sjeldn.

" 29 Ukjent

" 30 Torskelever ble brukt som stekefett under krigen -

" 31. Nei, aldri hørt om hva laget lever.

" 32. Stekte rogn og melke sammen med fisken

" 33 Ukjent

" 34 — " —

" 35 Ukjent på disse kanter.

" 36 Torskemagen brukes til klæreskinn.

" 37.

Emne nr 27.

Fisk i Kostholdet.

Sp. 37. Hummer (sjeldan) litt krabber og mest krebs. Kokte i saltvann. Når vannet kokte en glødrød stykkejernbolt og slapp opp i vannet ~~og~~ samtidig stod fisken. Det er nå mesten slutt på krepsen og lite krabber og hummer er det også. Men det brukes en del.

38. Det brukes litt hermetisk bläskjell, men ikke fersk.