

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: *Gypland.*

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: *Lom.*Emne: *Fisk i Koothaldet*Bygdelag: *Båverdalen,*Oppskr. av: *Eiliv Brenna*Gard: *Brenna.*(adresse): *Båverdalen*

G.nr. 113 Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Ja*

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

84½ år gl. Brenna, Kaarman.

SVAR

Saltvassfisk.

1. Ja. Rømsdøler og lesjinger kom til Lom med fiskeraret og byke i Røen.
2. Dei namde folk kom um vintrene vit til bygdene og for gardtals bygdene forende med fisk.
3. Sild og turfisk. Har allvi hørt um det. Var vel forlangt og ofte for at fisken for ille.
4. Sild, turfisk og tildels saltfisk og stor frosen fersk fisk. Hva slag saltfisker og den frosne fisken var av veit vi inkje. Som nemt avanfår.
5. Ukjent.
6. Ukjent.
7. Vi et meir fisk noa en før, eller at Ravnabana kom, og i siste år om fiske. Vilane kjem like inn per oss.
8. Ja.
9. Nei.
10. Nei. Dei færer inkje daarleg fisk soa lang veg.

B. Ferskvassfisk.

11. Sure. Seinare er Harr kome med.
12. Det er smaakt med fiske i Lom. Her i Båverdalen er det inkje nemmante ein gong. Det er sjeldan dei tek sin fisk for

2

det er intjye fiskevatn aa nemne. Eit lite vatn er det, men det naar prestlen far. Det er sett ut fisk i 2 andre vatn, men det vert lite en fan att. Ein kan seie at fisk i Kvsthalldet fraa vatni her er intjye nemnande. Annydomer for nokk fraa fiske rum laurdagskveldane, og tek skundom sau dei at moantag. Det er oit godt fiskevatn i hom i den andre enden av bygdi. Fessevatnet, som han st. Ala gav til Torgeir den gamle paa Garmo for at han sette upp Kythje paa garden sin. Her kannode teke mykje fisk heile sumarsen. Men naar er vatnet regulert, saa det er vorte smøtt med fisket der og. Hura

Konservering av fisk.

A. Saltvassfisk.

13. Konserverte ein sjölv fisken til hus-haldet og korleis?

a) Turka eller salta ein. Njeuner eintil botna fisk. Ukjent.

b) Røykte ein fisken. lite brukt.

c) Ukjent her, men brukt kausje i Garmo?

14. Ukjent.

15. Ukjent. Vart freista med Raakaa-fisk, Raakaa-fisk.

B. Ferskvassfisk. Aurs.

16. Aurs. -

17. Gnuse ^{Raakaa-fisk}
Korleis ein lagar fisken til

18. I salta vatn.

19. Fursk i smør.

20. Ja far, naar er fertig lutfisk aa for kjøpt paa fiskebelen og paa bül og vert mest kjøpt lutfisk.

21. Røtt eller Sreist.

22. Fishesuppe. Når det er tilberedt er fisk
vært det inget suppe ligger.

23. Ja
Sild.

24. Vært uten som spisesild, ingen fast
regel. Vært lite brukt

25. Er an seia ukjent.

Fiskenemat.

26. Er intje i bruk i gammel eller ny tid.

Kjøper fiskepudding fra butikken

27. Ja.

Serskille fiskeretter.

28. Ukjent.

29. Nei.

30. Nei.

31. Nei.

32. Ukjent.

33. Nei.

34. Ukjent.

35. Nei.

36. Ukjent.

Tillegg.

37. Nei.

38. Nei.

Et ringde mit til Garmo for å høyre
etno gamatid av dei lite sjøve av
fisker. Dei selte. Slik var og. Dei laga enkelt
næringsfisk for regulering og tilførsel av

22. ...
23. ...
24. ...
25. ...
26. ...
27. ...
28. ...
29. ...
30. ...
31. ...
32. ...
33. ...
34. ...
35. ...
36. ...
37. ...
38. ...
39. ...
40. ...
41. ...
42. ...
43. ...
44. ...
45. ...
46. ...
47. ...
48. ...
49. ...
50. ...
51. ...
52. ...
53. ...
54. ...
55. ...
56. ...
57. ...
58. ...
59. ...
60. ...
61. ...
62. ...
63. ...
64. ...
65. ...
66. ...
67. ...
68. ...
69. ...
70. ...
71. ...
72. ...
73. ...
74. ...
75. ...
76. ...
77. ...
78. ...
79. ...
80. ...
81. ...
82. ...
83. ...
84. ...
85. ...
86. ...
87. ...
88. ...
89. ...
90. ...
91. ...
92. ...
93. ...
94. ...
95. ...
96. ...
97. ...
98. ...
99. ...
100. ...