

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27 Fylke: V. Fjerdings  
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Urdli  
 Emne: Fisk i korbakket Bygdelag: Lione  
 Oppskr. av: Rasmus Arjord Gard: Skryli  
 (adresse): Urdli G.nr. 8 Br.nr. 6

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

1. Børre til eget bruk  
 2. Børfjæve.  
 3. Rødfisk og spekkeld. Fiskefjæve.  
 4. Fjellvare av egen fangst. Kjøpes saltet rind og  
 borsk og borskfisk.  
 5. Fisk kjøpes mest. Tøbbekke, bygd.  
 6.  
 7.  
 8. Det var for høyt pris det stannet.  
 9. Ja, men var like høyt.  
 10. Laks finnes ikke her og blir ikke brennt.  
 11. Rødfisken finnes ikke her.  
 12. Åluse og rø. I enkelte vann også laks, sik, lake  
 og gjedde. Børre laksen konserver som folkemot.  
 13. Fisket om vinteren; gjeltesiden var det vesent-  
 liggende.  
 14. Rødfisken var diestokkelig konserver med  
 urbbokelsen og alle borsk tilbrøst drakke.  
 15. Utkjøst  
 16. Åluse, rø og laks ble nedlagt i laxe laget av myrre og  
 ved gjøringsspros til rødfiske 'gøvefisk'.

17.

Rekke dele.

18.

Vor ikke firken kaldet bli den koldt i det vram.  
Lungheden av salt vordet ettes smok kote for og us.

19.

Fisk abenes hurt i smok og i paune.

20.

Ja. og fiske i det aische 5 de er kaldet fisk Kommed  
~~brukt~~ for morskant he.

21.

de under 16.

22.

Fiskesuppe like borte.

23.

hurtet spuden

24.

Hurt som spekesild

25.

yllest spuden

26.

Fiskepudding vor most i kjand eller  
no en del av forbrukinge.

27.

Ja. ikke sa like

28.

Fryse fiske med a borte he.

29.

Ukjent

30.

31.

32.

Rogn og melke av ferskvannsfisk bli gjorden mykt

33.

Ukjent

34.

35.

Ukjent

36.

Ferskvannsfiskens borte bli koldt og sa godt det lot  
den gjore stengt en kjottel av kemme og spyttel  
kemme at. Andre dele kemphetes ikke.

37.

Finner ikke

5458