

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Beiarn

Emne: Fisk i Kaskholdet

Bygdelag:

Oppskr. av: Foug. Steen

Gard: Skrand

(adresse): Moldjord

G.nr. 45 Br.nr. 6

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

A. Salvaans fisk.

1. Så langt tilbake i tiden noen vet å berette, har fisk vært brukt som byttemiddel av dem som drev fiske ute ved kysten og inne i fjordene. De kom seilende eller roende inn gjennom fjorden og en halv mil opp gjennom Beiarnelven til handelsstedene Alstad og Solå, og etter 1877, da Moldjord litt etter hvert blev det sentrale sted i bygden, med flere handelsforretninger, gikk all trafikk oppover elven dit. Der blev det mest av landvaansvarene omdratt, såsom: fæved, mever, bark, fjere og forskjellige slags brefang og materialer. Det var særlig fredag og lørdag og ofte søndagen med, hvor ikke i så mange halvåret at anseelseringen gikk bedst. Da kom folk kjørende oven fra bygden, eller de kom ned over elven med store flåter av bjørk eller tømmer, lastet med fjere, mever og annet som skulle selges, for å gjøre byttehandel eller små forretninger med folk ute fra øyne og fjordene ut eller. De byttet dog ikke til seg alt de brøgte for fisk, de betalte også med kantsaker penger. De bruker fremdeles fisk



som bytte middel, men ikke i den utes frekning  
som før. Handelsforretningene og billeds private, var  
enda i bytte fisk med levering av ved og annet be-  
virke, men det alt overveiende mellem var avgjøres kauband.

2. I året 1724, var Gildeskål og Beiarn et  
kirkesoge, alle kirkelige forretninger utførtes i og  
ved Gildeskål gamle kirke. I sommer halvåret kunne  
all ferdsel til kirken gå ut gjennem fjorden, men  
vinters tider når fjordisen lå, var all ferdsel utover  
ombrent temmeliggjort. All som bringes ide må-  
veder fjordisen lå, måtte føres inn om sommeren  
og høsten. Fisk og andre nødvendige varer, måtte da  
tilbyttes i løpet av sommeren og høsten, Kirken blev  
da i almindelighet m åstedet hvor forretninger og  
avtale gjordes. Også ved høst og våringene måtte  
Gildeskål og Beiarnveringer. Foruten avgjørelser av  
kristenial, skrivning av Skjøter, Brygselbrev og andre  
dokumenter hvortil bringes skrivekyndig og juridisk  
høstaud, blev også kjøp og avtaler in galt, Gildeskål  
hadde (har) ingen hammerstop, men derimot Beiarn.  
Gildeskålveringene bringte tømmer og annet bevirke,  
Beiarnveringene bringte fisk og andre varer, og da blev  
forretningene for en del, bytte handlet. Folkene ute  
fra, seilte innover til Beiarn og hentet tømmer  
og annet bevirke, og brokke med sig fisk og annet  
til å bytte med, men hetalle også med kauban-  
der. Folketallet var enda like i Beiarn. Folketellingen  
for 1701 viste 111 mannlige personer. Kvinner blev  
samt hetjien ikke tatt med i folketellingen dengang.  
Fra 1724 blev Beiarn anekt til Gildeskål, med ny  
oppfört kirke på Maldjord, og fra 3 Mars 1856 eget  
kirkesoge, men den gamle forbindelse med Gilde-  
skål med handel og vandel gikk som før. Gildeskål  
avtar nu forholdsvis like av alt som probaseres i  
bygden, det skipes ut til nærmeste by og mange



andre steder. Nu har Moldjord, Aps sine betydning  
 som opplagssted for varer som produseres i bygden. Bøtten  
 at der er bygget vei og broer, og hileme sørger for transporten,  
 fraktes all ~~nedover~~ til Trerвик ved künden av Beiraffør-  
 den. Natar farkoster av forskjellige slakte besøger trans-  
 porten videre, utenav det som benmes med rutebåtene.  
 Fiskeu uto fra fiskeridistrikkene kommer fremdeles  
 med fisk å bytte for denne til sig; ved 'og annet, eller  
 der anregnes kausaub. Det vesentlige av fiske anset-  
 tingen går nu gjennem handelsforretningene. Det  
 private varebytte er nu nesten opphørt. Der behales  
 nu mest i kausauben. I de tilfeller hvor en krime  
 bestyrer en handelsforretning, ordner hnu selvfølge-  
 lig med byttehandelen, eller ikke.

3. De kjøpte alle vanlige fiskesorter som bruktles  
 som matfisk. I gammel tid var det dog mest  
 tuer og sild, derest "sei" de kjøpte. Om sommeren  
 var det "sei" og "tuer" som mest spistes og om vinteren  
 sild, og når hofotfisket begynte, sattes forsk.  
 Om høsten når sildefisket begynte uto i fjor-  
 den, kjøpte de sild som de gause og sattet selv,  
 en del blev også flekket å saltet. Folk i nedre  
 bygden hadde sildegareu selv, og reiste ut på  
 fjorden og fisket sild til eget bruk som de sattet til vinteren.

4. Her brukes: Kveite (helst fersk) og saltede kveite-  
 hoder. Fersk: huse, forsk, sei, sild og tuer. Saltet:  
 Blåkveite, forsk, sei, sild og tuer, skjelden: Lauge,  
 brasme og makrel. De mest vanlige fiskesorter  
 som brukes er: "Forsk, sei, sild og tuer."

5. Dem som enten har fisket fisken selv,  
 fraktes for andre eller har kjøpt et parti for  
 varebytte eller salg, kommer med fisken til bygden  
 hvor det da er anledning til å få kjøpt til husbehov.  
 De bestiller også umiddelbar, pr. brev eller telefon  
 fisk fra kjendte i fiskeridistrikket til husholdningene.



4. 4  
De gjør det for å få fisken billigere. Der iunnges da  
uivodege mellem menn. Ved å her stille fisk hos den  
samme fisker den selv, kan de betinge sig en billigere  
pris. Det er salt fisk og iunder tiden fersk og fersk isef  
samt kjøpes. For de begrunde å isef fisk, var den meget  
mindre fersk fisk men mest salt fisk samt blev kjøpt.  
De begrunde å få tilsendt isef fisk her, iunder og etter  
første Verdenskrigen

6. Fersk fisk spiller en stor rolle i kostholdet ute  
ved kysten. Mesteparten av den fisken som blir brukt  
er som fersk fisk. Fersk fisk gir også mer variasjon  
i kostholdet, ved å kunne tilberedes på mange måter,  
hvor saltfisk gir mindre anledning til. De spiser  
også større mengder fisk iunder i alle tidene, da  
fisk der er forholdsvis billig for den samme kjøper den,  
og for den samme fisker den selv er utgiftens minimale.

7. Det spises mindre fisk iunder for. Mengden av  
fisk brukt i husholdningen har variert meget  
gjennom tidene. I gammel tid var det knapphet  
på mel og fett samt trang den til å bruke  
meget fisk, foruten at de også brukte mer kjøt  
den gang enn nu. Da det blev god tilgang på bil-  
ligt mel, bruktes der mindre fisk, men enda  
bruktes der forholdsvis meget, særlig av de ferske  
fiskesorter: sild, tær og kreike, samt erstating  
for smør samt det blev for lite av. Etter hvert  
samt margarin kom i bruk, minket bruken av  
fisk, selv om den samme hadde liten råd til å  
kjøpe margarin, enda brukte foretten, sild samt  
erstating. Under første og annen Verdenskrig  
da tilgangen på fett var liten, blev der igjen  
spist mer fisk en vanlig. Slikdan i mellom-  
krigstiden i 1930 årene, da de økonomiske  
forhold til dels var meget dårlige for mange.  
Til gjengjeld var fisk og sild meget billig.



Der kjøpes prima salter feittsild av middels størrelse for Kr. 10.00 pr. Kande, når Kanda ble leveret ved kjøpet. Der spises mindre fisk enn, særlig på grunn av de høye priser, og fordi tilgangen på feitt er rikelig. Folk forlanger mere avveksling i kosten, hvorfor der kjøpes mer ferdiglaget fisk og kjøt, hermetisk eller i lås vekk

8. De synes altid at fersk fisk var bedre enn konserver, men her er nærmest en innlandsbygd, så fersk fisk ikke kan skaffes til stadig tid, så konserver blir mest brukt i husholdningene.

9. I gammel tid var her meget "laks" i elvene, men siden de begynte med kjilvotter ute i fjorden, er det blitt mindre og mindre med laks ut gjennom årene. Laksfisket i elvene går dog ikke så stort utbytte, at fjemere betinget sig når de fester sig, hvor ofte de ville ha laks i ukene.

10. De bruker ordet "ufisk" om fisk som folk ikke spiser. Ordet "ufisk" brukes dog helt om fisk som har et stykke og uendommelig utseende. Der er jo forskjellige slags fisk som spises av andre nasjoner, som ikke spises her, og omvendt. Tyskerne spiser sjøtjerner, (karstroll) her er det ingen som tenker å spise den slags hardne. Det fortelles: (har det fra første hånd) Når Tyske skip lastet jernmalen på Kirkene, gikk Tyske sjøfolk omkring strendene og såulet inn "karstroll", som de tok ombord i skipet å stikke. Engelske Tråler, kaster "ner" de får i trålen over bord, de betrakter den som "ufisk", mens folk her nord betrakter "ner" som en utmerket matfisk. Den er i de sidste år eksportert i store partier til Amerika, som frassen "file". Der spises ikke noen slags "rakk-arter", mens Engelsen spiser "Kale". Der er flere slags saltvanns fisk som ikke spises, men de kommer



ikke i betragtning her i bygden, da de ikke findes til salg.

### 3. Ferskvannsfisk.

11. Av ferskvannsfisk var (er) sjölakse den vanligste til Rögforsen 25 km. fra elvemunningen, der mest sjöäret og näri (uttalt her, Rög) Oppe i elven og vann, där laksen ikke går opp, er det Örel og Rög som er den vanligste fiskarten. Äl og sandflyndre, spises ikke av de fleste her i bygden, men derimot andre sorter, "flyndre".

12. Bedste fisketid med stang for laks og sjöäret, er fra midten av Juli til først i Oktober. Fiske med setlegarn, (setluak) fra først i August til først i September, når lövet begynner å falle, da setter det sig fast i "naken" når det kommer flyvende med elvovannet, og fisker ser den og holder sig borte. Bedste utbytte av laksefiske var som hösten, og da blev der fangst ganske meget laks, særlig med kastenak. Men er det hele bare en imværesant historie, eller at fjeldvættene utover fjordene har tatt mesten all gytefisken.

### Konservering av fisk.

#### A. Saltvannsfisken.

13. Det mest almindelige var, å kjøpe fisken ferdig saltet i tønder, imtalt enkelte få, som fisket og stekte fisken selv, og da i første rekke som saltfisk. En del fisk blev dog opphengt rind, etter at innvold og hode var fjernet, og höret som "stakkfisk". Fjelden til husholdningsbrukt, fletket, saltet og etter å ha lagt en tid i salt, vasket å tørket som klippfisk.

A. Sam ovenfor nevnt, både saltet og tørket de fisken. De tørket rindfisk (til tørfisk eller stakkfisk som den også kaldes) som i gammel tid blev brukt som erstattning for bröd. De hugg fisken sund i ca. 4 sam. lange stykker. Bakked stykkene möre med en hammer eller et hård stykke ste, så fiskefibrene lett lat sig rive fra hinanden,



og hefri for skind og kein. Den var hård å bygge men med gode tender lot det sig godt gjøre. Vår fisk var også den de mest brukte til tuffisk. De hugg den i passende store biter og blotte den opp i vann, deretter blev stykkene lagt noen dager i tuff kald av kreaste, helst av lodde. Stykkene blev tatt opp av tuffen, skyllet i kaldt vann, skåret i mindre biter og kokt i vann til salt salt. Bokkua fisk, var ikke fult halv tøret (litt tøret) fisk, helst stakk fisk, de kalte bokkua fisk. De vasket også salt fisk rein for det ytre salt og saltlake og hengte den opp i tuffen til tork, så den blev lett bokkua, som de sa. Til bokkua fisk bruktes helst torsk, men også sei blev brukt. De hadde et annet ord for lett tuff tøret fisk. De sa, de hengte den opp så den blev litt "skræna". Ordet skræna, blev også brukt om andre ting, en fisk, som blev lett tuff tøret. b. Det er gammelt å røke fisk, serlig laks. Men utvann å røke laks og øret, blev det røkt like annen fisk. De røkte under tiden saltet lett tøret torsk, c. Her har de ikke laget sur fisk i noen form, så tvill jeg skjener til.

14. De flakket saltet sild. De skar den opp på langs eller ryggen og lot den henge sammen i tuffen, på vanlig måte. Ved sporeu lot de halvdelen danne et øye (lække), ved hjelp av den hengte de bildene opp på tyune stenger eller stikker til tork. De brukte litt store sild til flaktsild. Små sild kunne de ikke trekke opp på smukkere stenger.

15. De spiste kreit- rekkling, den spises farsen den enda. Det faruten, saltet lett tøret (skræna) torsk. Den blev tatt opp av laken, vasket rein i kaldt vann og hengt opp til den var lett tarr. Spekket torsk og sur ramme, smakte godt til poteten og skjevet flatbrød. Så var det spekket



"tær"; (ätär, som er del gamle navn på tær) spist med flathöd og byrsuppe. Naen kører "tær" litt, men de fleste spiste den tall drikke av lakeu. Speke-tær spises av enkelte enda, serlig opppe i Rofalen og Vesterålen. Her opppe i Vesterålen flere gange spist av den store feite hav-tær, med smør, poteter og skjempet flathöd til. Her spiste de i eldre tid: speke-tær, flathöd, råmmekalle eller annen sår melk til.

### Ferskvannsfisk.

16. Tidligere spiste de i Traks, åre og råyr som fersk fisk. Fikk de mer fisk enn for dagen, saltet de den, og spiste den som kald salt fisk. Noget av den største fiske råkete de. Nu, da de er hele fisk i elvene, spises den mindste fisk fersk; stekt eller kokt, og de store fiskene som ikke spises fersk, saltet, kører lett og råkete. Den selges eller brukes i hus holdningen som smørrebröd pålegg. I fjellvannene er der littet meget åre. Den spises som fersk fisk, stekt eller kokt eller som råkete fisk.

### Forledes en lager til fisken.

17. Meste parten av den fisken som spises, kokes enten som fersk eller kald fisk.

18. De koker alltid fersk fisk i ferskvann, selv ute ved kysten, hvor der er anledning til å få sjøvann, bruker de ferskvann. Tidligere brukte de byre når de kokte fersk fisk, nu brukes "edik".

For å spare på saltet, laget de lake av fiskekraft og salt i en bolle å heldte over fisken, lakeu blev heldt fra fisken over i bolleu og heldt over fisken igjen. Fette blev føretak så mange ganger til en syntes fisken var passende salt. Hvor salt fisken skulle (eller skal vere) var en smak sak. Nu salter de i almindelighet vannet når de koker fisken. Når de spiser den, benytter hver enkelt litt bordsalt, viss noen synes den er lite salt. Der er dog enda



denne som salte fisken på den gamle måten, når de koker fersk fisk, å lage lake i en bolle.

19. De stekte fisken i smør eller margarin, og da kün fersk fisk. På glo stekte de kün salt sild. Forskellene er her kün liten atgang til å få, så den künne ikke komme i betraktning som stekefisk.

Lute fisk.

20. De luter alltid torskfisken selv. Der er ingen som lager lute fisk til salg. Sam lute fisk hrükes ikke bare torskfisk. Vasket saltfisk som har vært oppheugt til tørring, lages til lute fisk. Også klipsfisk blir utmerket lutfisk, når den bli oppblåst og lutet.

21. Det vaulige var, når de laget til ferskvannsfisk, at de skar den sund i passende stykker å koke den. Var det litt stor fisk flekket de den før de skar den i stykker. Den av ferskvannsfisken som de kalde "steik fisk", var fra størrelse som en stor sild og uredover. Når de koke ferskvannsfisk, laget de alltid suppe på kraften. Når de stekte ferskvannsfisk, flekket de den største fisken, den mindre fisken snittet de toersover på begge sider med flere snitt på skrå, vente den i litt mel og brødde salt og litt peper på under stekingen. Når de ville lage den stekte fisken riktig delikat, holdte de over rømmen som var litt syrlig. De spiste alltid ferskvannsfisk, kott eller stekt, med mykt (påvekt) flatbröd og smör. Nu har de alltid paketer til fersk fisk, uten forskjel hvad slags fisk det så er, med rømme, smör eller margarin, smeltet eller usmeltet. Der er enda den som kün har smör eller margarin og flatbröd til fersk fisk, enten det er ferskvannsfisk eller saltvannsfisk.

22. Når man taes fiske suppe av ferskvannsfisk, laget de ikke fiskesuppe av annen fisk, verken av fersk, og aller mindst av saltet fisk,



i gammel eller yngre tid her i bygden. Nu lages der fiskesuppe av fersk saltvanns fisk, selv om det ikke er almindelig brukt. Selv om det er en liten mennesalder siden de første begynte å lage fiskesuppe av saltvanns fisk, må en nemest rekne den for en ny rett. Fiskesuppe lages eller oppskrifter som finnes i vanlige kokkebøker. Nå spesielt være på fiskesuppe har de ikke.

23. Samt oven for nevnt, laget de fra gammel tid fiskesuppe av ferskvannsfisk. Etter at den gamle laks eller øret var salt opp av grynene, laget de en gjerving av mel og fiskerest til å røre i suppen og suaket den til med salt. Samt krydder hegyttel de karve, og litt querslak, viss de hadde noen. Den gamle suppen var litt syrlig av syren som var tilsett vannet når fisken blev kokt. Ville de gjøre suppen riktig god, røre de litt råmme eller fløte i den. Nu lages lakssuppe med gjerving av sikket hvitemel, små skåret løk, gulrøtter, litt sukker, fløte eller råmme og salt viss det trenges.

### Sild.

24. Sild spiste de i: speke, kakt, stekt på panne eller glo. De spiste sild skjelden mer enn en gang på dagen. Folk som hadde lite kjøtt, spiste den dog ofte to ganger om dagen om vinteren. De spiste da: spekesild, flakbrød og syrsuppe til frokost, og kakt sild eller sild stekt på glo eller i speke til paketer. Det kunne være mangel på paketer og da blev det flakbrød og syrsuppe til middag også. Det vanlige var dog at de spiste sild til middag. En annen måte å lage sild på, var når de fikk fersk feitt sild, isersild. De kuttet hode og spor av den og lot innvoldene vere igjen. På skar de den stunn i store stykker, vasket stykket omhyggelig i kald vann og kokte den i saltet vann.



Det feitt som flöt opp under kokingen, blev slått av opp i en treballe eller kamme av skenkøy. Fildem blev spist med røykt flathrød, og „sildbåtan“ blev dryppet i siltfeillet for hver bit som blev tatt av dem.

25. De laget sildgryte av saltet sild, helst av feittsild. Viss der drücktes kornst bygg-gryte eller havregryte, lot de den koke en tid i det vann som suppen skulle lages av. Råskrellede poteter blev skåret i små biter, skyllet i vann og kakt i suppen til potetene mesten var ferdig kakt, deretter blev den skrellede og i små biter skårne spekesild kakt i suppen til stut og gitt es oppkok. Nu kokes sildgryte med poteter, lak og andre grånsaker, pågjebull kvæmel, eller kakt med en eller annen passende gryte.

#### Fild stekt på flathrød.

Reinskrellet feittsild blev skåret i små stykker. Stykken blev klemt fast på flathrød stykker og lagt på varem oven eller flathrødjere. Samtidig som flathrødet blev skjempet, stektes sildbitene medre. Det blev en litt annen bemærk av sild stekt på den måte, enn når den blev stekt på glo eller panne. Den spistes med poteter og suppe.

26. De laget fiskepudding, fiskeboller og fiskekaker. Fiskepudding og boller lages av „hyse“, og fiskekaker av: hyse, karsk eller sei! (fersk)  
 Å lage fiskepudding, må vel merces & sies å være en ny rett her i bygden. Fiskeboller og fiskekaker er derimot gamle retter, fra omkring 1900 århundrede. Den første tid de laget fiskepudding, valgte de ikke for store fisk. Den i familien omhyggelig rengjorde og vaskede fisk, blev flakket, fisken assen skrapet ut av skindet og ryggen å alle kein omhyggelig fjernet. Så stappes og røres de fiskemassen fin og seig med en trektulle i et brøyg. Deretter blev den litt eller hvert spidd under stadig omrøring.



med fiskekraft eller uopsilt melk og hilsatt litt potet-  
mel, salt og litt meuskat. For å prøve om den blir  
passende spedd og salt, stekes prøvecake på panne.  
Fiskemassen blir fylt i blikkformer å stekt i stek-  
ovne i vaumbad. Nu males den lusskrapde fisken  
flere gange gjennem kjølkveru, og røres anhyggelig  
med brektubke i et kræng eller steutoy balle. Når det  
skal vere riktig fin pudding, spes den med fløtemelk,  
hilsatt, potetmel, salt og meuskat. Fervert med frisk  
saüs eller kummersaüs. Når det ikke er anledning  
til å få frisk kopsi til fiskepudding, kjøpes de ferdig  
i hermetiske bokser i forrekingene, eller fra fiskemal-  
forrekingene i nærmeste by, som her er Bodo.

27. Når <sup>de</sup> ikke lager fiskekaker og fiskeboller selv,  
kjøper de hermetiserke i forrekingene, eller i  
låsvekt, ferdig lagede fra fiskemalforrekinger.  
Ferskille fiskeretter.

28. Her er likeu anledning til å få lever i nå større  
mengder. Den de får reuser og kaker de når de har fersk  
fisk, og spiser den sammen med fisken i stedet for  
smulket smør eller margarin. Når de kaker lever, har  
de småskåret lak og litt støll peper som krydder i den.  
Ute ved kysten og på de store korskafiskerier, hvor tilgaa-  
gen på lever er rikelig, kverthes lever og leverfeitt til  
matbruk i stor utbredning. Når de kaker fersk fisk,  
reuser og kaker de en hel del lever. De brekker da flab-  
bröd i stykker og legger ned i et fat, slår fiskekraft  
over så brödet blir gjennemblött, så äses på lever  
å leverfeitt så meget som hver synes de vil ha.  
Fiskekraften og leveren er i forveien smaket til  
med salt eller äuske. Noen liker småskåret lak  
og litt støll peper foruten passende salt i leveren, når  
de kaker den, andre hilsatter kün salt. Den oven for nem-  
ne rett, er det de kaller: "Leverwölje". De lager også det  
de kaller: "Levergröt". Folk fra Nordre Helgeland



Kaller den for: "Lungegröt". Som gröt användes huggna fiskerävar av färsk fisk. När fiskerävarna är kokta i kok, röras de på grynmedel eller sikket tvålmedel till en passande tykk gröt. När gröten är ferdig kokt, ises på en hel del utkokt lever och leverfeitt, och blandas det godt i gröten mens den koker ferdig, och smakar den till med salt. Utkokt färsk fisk, "korskelever" ligger i smaken utav feitt. Leverfeittet, er feitt som er mest utav smak. Det har intet der minner om smaken av Medicintran. De spiser blide reker enda som av rekning i den nogel ensformige kassen under fiskerierne, men så tvill jeg kjemmer til, blir de skjelden laget i hjemmene.

29. For "kors", "kaus" omtalt, men den laget ikke her i bygden. Ferske og usaltede korske hoder kokes og spises her. De kalles i dagligtale for: "Korske hoder". Der spises kun fiskerader av: korske, laks, årel og kveite. Ferske korskestenger, stekt eller kokt, spises med poteter og skjerpel flatbröd til, ansees for en delikatesse. Kause mjölje er vel det samme som de her kaller "levergröt", som oven for nevnt.

Kausemage og kuttmage spises ikke her i bygden.  
 30. For kun hork eller sell leverfeitt benyttet som stekt feitt under krigen. Da var det hermetisk lever å få i liters aluminium boksar. Det var dog kun ved varebytte de var å få.

31. Ved å pakke fersk lever i pergamentpapir eller celofan, og legge den med i is, kan den holde sig i lengre tid uten å bli hork eller blåk. Under krigen, var det flere av dem som drev Lofotfiske, som rensat og kokte lever, og fylde den kokende varmen på rene flasker som de kasket godt igjen. Da holdt leveren sig i flere måneder uten at der blev trausmak av den. Leverfeittet er godt brukbart som stekt feitt.

32. Melke blev (blir) ikke spist her, men derimot



rogu. Rogu spises ukokt sammen med fersk fisk og lever, eller i mangel av lever, med smeltet smør. Røkt rogu spises også kold, sammen med fersk fisk, og til smørbrød. Tallet røkt rogu skjeres i småbiter, stappes og røres sund med treklukke, kilsat spiseolje og krydderier. Benyttes som kaviar til smørbrød pålegg. Røkt rogu skæres i skiver, stekt på panne i smør eller margarin, som smørbrødpålegg eller spist sammen med fisk til poteter.

33. Boller av mel og torskerogu har jeg ingen kjendskap til. Rogu kaker stekt på panne, på samme måte som der stekes fisk eller kjøttkaker, laget av røkt torskerogu, som er presset å rørt sund til en masse, kilsatt litt melk eller fiskekraft og tilblendet litt mel, salt og pepper, lakt på varm panne med en ske og stekt som fiskekaker, har jeg sett tillagt her. Spises med poteter, og til smørbrød.

34. De spiste, var av kreite. De kakte det i saltet vann, og spiste det til flathrød med suppe til.

35. "Langstäv", er en ukjent rett her i bygden.

36. Om hodel av: Torst, kreite, laks og øreb er fortalt som ovenfor. Pøse av saltet feilt sild til skjerpel flathrød, ansies for å vere en delikatesse. Den rett der selles pris på flere andre steder. Magen og svammekleuen gjøres der ingen heving av. Klæres kinn benyttes ikke her når de kaker kaffe. De lar kjølen stå litt til kaffe, "skjerua", som det heter.

#### Tillegg. Skaldyr.

37. Som indlandsbygd, er her liten anledning til å få "skaldyr", uten nedlagt hermetisk. Her spises en del hermetisk krabbe og reker.

38. Her spises ikke blåskjel eller annen musling. De finnes ikke her, og blir heller ikke indført fra kystdistriktene. De kakte spiser hermetiske muslinger.