

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Buskerud

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Frodo

Emne: Fiske i Buskerud

Bygdelag:

Oppskr. av: Frithjof G. Olsen

Gard: Gjøren

(adresse): Flakkeim, Vikersund

G.nr. 221 Br.nr. 1-2

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Spør et uja uågnak*

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

SVAR

1) Ar Saltvassfisk.*Ukjent*2) *Ukjent.*

3) Det erinnet om salt brukt og saltvassfisk i eldre tid, var salt eidd og kunnfisk.

*Silda var kjøpt i Lunnan og deilt mellom fleire.**For Randfjordkenna si tid måtte varerne kjøpe salt den lange veien like fra Drammen (Hvammen)**Derse ferden gikk med fære og ans sin ferer.**Det faldt lettere å bruke silda enn kjøllag og dei faldt med oss og på den måten. Dei hadde laus silda med seg meier og løg og rindar, og dei har like opp i dei seinare åra vardo kalla Porsmøller. Var det fint fære, kunne dei kjøre heimands og til Hvammen på dagen. Var det is, kjørte dei Hvammen for Gassvål og nei til byen. På Sandfjella var det lagi-hus og stallham, og dei la dei inn. Det var med-undige varer, som salt, fersk mjøl, sild, kunnfisk, løg og ikkje å farg lamme kunnvinn-aggren. I tinn heimath har fleire dagar. Det gikk fra Kvilingsstad til Kvilingsstad.**Om sumaren var varerne gjerne frakta fra*

Grammen til Hakkvund på fraktbåtar. Des sam
fått deim, varh kalla uinder.

Ark var skrevet med rignen i "Hölsdrol" i eldre
tid. Vigen på vorkida, sam gittt varh den
krakke Ringnesås, var judofalks skritt, og kuskaito
fakt fgrat meg i 1904. Varane varh da frakta
enten med båt eller på isen som vinkeren.

I 1861 åpna den fyrste dampbåt, "Hokanddel-
alen", melk mellom Trondheim og Gulerik. Det var
lett ein del.

Den fyrste landhandlar i Tröbherod var Telle
i Narsund. Han var bygd og hadde vort skjen
med Paläfajis ruktik på Narsund. Da det varh
med logt, ætts han seg med som landhandlar.

Det måtte drubg varh æt ikring 1840 år.

Et kunne vel vare or ikring 9-10 år da
det varh halde aukojan over vare behaldningear.
Telle herde da og var blind. Dette varh omkring
1890.

Ark var da slutt med Pransuicene, vare-
ne var æ få til kjøps i bygda.

2) Samt rumd varh det spekulant og lura jitt som
varh brukt i bygda i eldre tid. Turfule varh
høghids- og gjæls kost mat. Det måtte aldri
mangli på julekardik ætts reisingssagngræden.
Det fins enna serigne fat som varh brukt
til æ serigne luktefisker på. Det varh skau, lærne
sluendig fat, med ein kapp til æ ha smær
i, midt i fatet.

Spekulant varh kradags kart og ætts bruktto
gjærne vaurilling, med appettere prins. og
myrklumponer æ.

4) Na forh det fiskehelar ætmas og reuter, og ha-
kikken æt æu fiske, or ma varh saltvass fiske
mykje brukt i husholdet. Det ætts æ tabil og æ ætts.

5) Skjult

6) - - -

7) Sjå under op. 4.

8) Fått eit gjerne ha ferst fisk, men det er
afte vanskelig å få virkelig fine vare, og by som
summen.

9) Skjult

10) - - -

B Ferskvassfisk.

11) Dei ferstfiskalaga som er og har vore i
bruk i bygda, er: auren, aisk, skodd (liknar aisk, men er eit lite alog. Den er mindre
og gir helst på djupare vann. Den vert fiska
med garn, helst som infisk. Det vert høgd
hel på isen, og garnet hies opp og ned, og
på ein 20-30 fommers djup. Gangstida er
fra midten av januar til slutten av mars,
laget (skor) og jupp. Vinter er i alle
med auren, liknar mykje på naye, berer på
en 20-30 fommers djup og kan verte klar.
Eg har fått den på 3-4 kg. og er så og som-
en i smaken, mer ^{den} er fisk. Det er ein hordfisk,
som girer skadden i gangstida. Eg fikk ein
gang ein jupp som hadde 3 skadder, og: ein
i magen, ein lenger opp og ein i kjiflen.

12) Det viktigaste fiskestadiet er å ha den
der skiffisket på grunnane. Dei får
da mer enn til hordbruk, og mykje vert lagt
med til matings.

Helles vert det da fiska litt til gamle tidse,
i garn, på aker eller klut.

Skansering av fisk.

A Saltrassfisk

13, 14, 15 skjult.

Fiskeressfisk.

16) Den største måle er Lansenra fisk på en ned-
legging til makfisk.

Karlis ein laget fisker til.

17) Det kan man se gmsa, men eg kurr fisker
hler brukt mest akutt.

18) Fisker vert kakt i salt vatn. Sam ventig
var den lektona for den^m laget i vatnet, on
det brang omindt salt da.

Fisker vert ikkje saltet eller at den er kakt.

19) Fisker vert gjerne saltet når den vert lagt
kurt, on det brang ikkje salt med slinking.

Lutsfisk.

20) Dei luta altså lutsfiske ajlve far. Det
er fyndt i sinne tid, når den er å få til-
kjeps i butikken eller garanta bilan, at dei
kjaper den luta. Fismatrene kan ikkje gjera
dette arbeidet til gagns on eller vil ikkje dry
eg med det.

21-22) Fisksuppe.

Før i tiden brukte dei ardeik fiskev i ska-
den for fiske suppe. No er det altså det ainte.

Det vert brukt mer fiskesuppe no enn før.
Suppe vert altså kaka på fisk fisk, ajldoms på
salt, og herre fersk fisk.

23) Lette at fisker var salt opp er vatnet, sat dei
nåmmen og litt aiv mjalt og hadde på mjalt jamm-
ing og litt lauk og hadde i fisker vatnet. Det var det
vanlige. Gdles hadde dei brar sin måte å laga ho
pi.

Sild

Sild var før brukt til middag mat, altat
flakkeid; smør og pakker. Sam ellromat var

villing.

Sild vark ikkje brukk som brodsell.

25) Kjømt.

Fiskerret.

26) Fiskepudding vark ikkje laga i gamal tid og var sjeldan laga no heller. Men var kjøpt ferdig-laga

27) Hermetiserte eller ferdig-laga fiskekuller og fiskekaker var kjøpt.

Særskilde fiskekuller.

28) Kjømt

29) - -

30) - -

31) - -

32) - -

33) - -

34) - -

35) - -

36) Skinnet av Lurafisken var brukk til Klær-spinn.

Tillegg

5219

37) Skaldyr

38) Kjømt.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

