

NO. NOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Telemark.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Holla.

Emne: Fiske i kostholdet

Bygdelag: Helgja gl. sokn.

Oppskr. av: G. Yttervåg

Gard: Yttervåg

(adresse): Helgja.

G.nr. 53 Br.nr. 3.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Vesentlig egen røynsle.

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

Også røynsle min hustru, Ambjörg, 66 år.

SVAR

A. Saltvassfiske.

Denne må jo tilføres innlandstygga Holla.

1. I min tid (16 år) har vi kjøpt fiske bare mot kontanter.

2. Bindene reiste på Skiens-marken (februar) med smør og huder. Solgte dette mot kontanter og kjøpte forfiske.

3. Nest forfiske, men også saltet sild og av og til fersk sild (vårsild). I 1880-årene kom her hele heftelass med fersk sild. Dette er avløst av salgsbiler med den samme vare. Denne sild ble gravet ned i snøen og kunne være spintelig i 3 til 4 dager framover. Denne sild ble av bindene av og til ganna og rensa, hvor etter den laas i saltlake.

4. Torse er den mest vanlige, lyk, sild og makrel i mai-juni. Torsefile om vinteren.

5. Fisker kjøpes vesentlig i Langesundsdistriktet og kommer til oss med bil eller vi kjøper også i handelslaget.

6. Utgår her.

7. På grunn av gode kommunikasjoner spises det mere fiske nå enn før.

8. Fersk fiske foretrekkes for kondensert, - unntatt

2
sild. Av den sorte fiske foretrakkes den saltede.

9. Ukjent her. Vi kan få en enkelt laks- middag en gang hver vår. Laksen må da kjøpes i Skien, hvor den kan være fiske, men helst i Lågen opp for Larvik.

10. Vi får bare stunde saltvassfiske her opp. Under krigen ble det kjøpt meget sild som ble tørka i lufta på hjel og mytta etter hvort som grismat. Ja, endel sild gikk dengang tilgjødning.

B. Ferskvassfiske.

11. Før var abor som her kalles bryte en vanlig fiske som ble brukt. Det virvlet av dem i de mange småvand. Når ordet var stort som "sit museire" var det på tide å fiske bryta. Det har minsket med denne fiske og ordet er kommet itiden - visstnok etter å ha brakt ut ørrettyngel. I Nordsjø (1500 m. herfra) har vi ørret, sik, ål og litt bryte. Etter at laksetrappa ute ved Klostervassan er brakt i orden, så kan det også slenge en laks i Nordsjø. Denne fiske er dog meget sjelden. Alle disse fiskeslag har vært nyttige, og de brukes framleis, når man kan få fatt på dem da. Av flere grunner er Nordsjø blitt et skrant fiskeravn i den seinere ti. Sinen som går i stem kan man enda få endel av.

12. Fiskeet her gikk for seg til alle årstider, unntatt februar-mars da vannene gjerne ligger tilfrosset. Gureten tas dog mest på bekke- ne (småelver) når den går oppover for å gyte. Vi saltet ikke med noen av ferskvassfiskene.

Konservering av fiske.

A. Saltvassfiske.

3

13. En konserverte torsk og sei som ble omfor-
ma til fiskekaker.

a), b), og c) utgår her.

14. Enkelte konserverte sild i saltlake.

B. Ferstkrassfish.

16. Noe örret ble og blir lagt ned som røke-
fisk. Den saltet ned, når det er stor til-
gang på den. Vår og sommer "stimul" den i Torsjø.

Korleis ein lagar fisken til.

17. Stor fisk blir kokt, den mindre steikes.

18. Ferst fisk kokes i vann som saltet før
det kokes.

19. Salt sild stektes på gløve. Ferst fisk
i panne og smør.

20. For 50-60 år sia luta en tørrfisk
kjølv. Nå kjøpes den ferdig luta.

21. Besvart under 17.

22. Fiskesuppe er gammel rett. Her lages den
bare av "krafta" etter kokt ferst eller salt-
fisk. Der tilsettes mel, egg og graslauk.

23. Se nr 22.

24. En åt ferst sild som stekt nesten
hver dag i januar-mars. Om histen
brukes, og brukes salt sild og sur mjølk
som kveldsmat sammen med de ferste
poteter.

25. Sildegrynn er her lite brukt. Det bejn-
nes dog. Det er en "betasuppe" med grynn
og sildestykker (sakte) istedetfor kjøttstykker.

Fiskemat.

26. Fiskepudding er en forholdsvis ny rett

4

Flinke husmodre laget den - helst av fersk sei.
De fleste kjøper ferdiglaga fiskepudding.
27. Likeså kjøpes der hermetiserte og ferdiglaga fiskekaker og -boller.

Særskilte fiskeretter.

28. Kjøpes fersk torst, brå kokes lovra sammen med fisken - og blir servert salt.
Den er jo en velsmakende rett.
29. Ukjent her.
30. Nei.
31. Utgår her.
32. Rogn og mjølk blir saltet og stekt.
33. Ukjent.
34. Fiske her.
35. Ukjent.
36. Kjøpt symjeblore kan vinderes brukt som klarestinn. (Kaffekoking).

Tillegg.

Skaldyr.

37. Her myrtes bare litt hermetisert krabbe.
38. Her er ingen blåskjel eller andre muslinger.

Ytterbøe 27 mai 1951.

S. Ytterbøe.