

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: fisk i høsthaldet.

Oppskr. av: John Stenø.
(adresse): Jessaundev.

Fylke:

Herad:

Bygdelag:

Gard:

G.nr. 99.

Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. Ja folk i 60-70 års alderen henger godt, at folk fra Lesja og Doore kom forvarende med piler og fisk som de bytte til sig horn for. Denne silda kjøpte de på Tvedlungsnes Lauvdalsmøst og kjøpte den videre gjennom Sell, Vøje, Sand og Skjåk. De bygdene Lesja og Doore lå jo alt for høit til fjells at hornet fies an høsten, eller det modnest ikke, derfor kjøpte de den langveien frem gjennom flere bygder for og bytte til sig horn og mel. Det er ett gammelt ordspråk etter Lesjingerne fra den tid, når han kom inn på ett fremmet sted i en fremmed bygd så hilste han og sa disse orda: Jeg er fra Lesja, "Gud nåde meg!" Han holdt sig ikke svært høi i hatten i andre mennes ainer, Lesjingerne i den tiden. Eller folk kalle han for en vinblåsen Lesjinger, av den gode grunn, at det blåser bestandig på Lesja, og mye vin er det på Doore og.

3. Det var for det meste saltfisk de kjøpte her over den tiden.

4. De var legaste sortene av fisk vi brukte i vår bygd, det er torsk, sei, sild og tørrfisk. Det hendte da at en kjøper litt hvete. Om det fisker vi da selo i fjellvattna og Vøja vannet.

En spiser nok mere fisk i vår bygd nu en for i tiden, av den gode grunn at det går fiske lill - og sø er da fisker lett og løve i stand.

8. Ja! fersk fisk er jo best.

9. Nei.

10. Ferskvassfisk.

11. Ja det var nå først og fremst øret for er det røe og hær.

12. Det er jo fisket samt over hele året, men langt høstet blir det jo tatt en hel masse i lekkene i Jydetiden, noe som er til stor skade for fiskebestandene.

13. Der konserverte de fisker på den måten, at de laget røkefisk av ørreten. De laget da so stekt salt lake, at en på potet skulle gylte i den, da først var lakeen rett til laget, og da først skulle fisker bli god.

14. De prikket inn fisker i papir eller lignende og kåret den ned i globrønnen og stekte den med magen i, da trøst

- den sig fitt selo, for den gikk fittet
 av innvællene ut i kjøttet på fiskeau.
 20. Ja de lutet tørr fiskeu selv.
 de laget lut av oske og vann.
 21. De tok ut innvællene og kakt
 dem. Eller de stekte dem i ~~sp~~ smør
 og promme i en panne.
 22. De tok vannet som fiskeu var
 kakt i og satte på en jamning av
 bræte mel eller bygg mel med helst
 litt gras kakt i, og litt melk. De brukte
 da fiske suppen mindre en en
 for. Det er nok en gammel rett.
 23. Lik som her, so laget de helst
 fiske suppen av fitt vass fiske.
 24. Pilsa var brukt en gang i åken.
 både på, kakt og stekt. Og for min
 del liker best pilsa når den er stekt.
 25. Nei det er en ny rett.
 26. Ja en hel masse.
 27. Ja bare under krigen.
 28. De spiser pagnu, kakt.
 29. Håre skinn, det var fiske skinn
 det. Den syngje blæren ble vist brukt
 tilmye part der. Kjerringene brukt og
 legge dem på glørne for og se etter
 om den, eller den, var med barn.
 Hvis blæren sprakk, so var kvinden
 fukt samvillig og ~~brutt~~ og da ble det
 en jente, men degnet den opp og
 brukt so ble det en gutt. Og hvis blæren
 ikke degnet opp i det hele tatt so
 var kvinden ikke med barn.