Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Tilleggsspørsmålnr. 39.

Emne: Fisk i hostholdet

Oppskr. av: Olav Nordbø.

(adresse): Bø Telemark

Fylke: Telemark

Herad: Bø.

Bygdelag:

Gard: Nordbø.

G.nr. 54 Br.nr. 8 og 9

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Eigne oppskr.

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

SVAR.

Saltvanns fisk.

Her oppe i landet reiste dei til byen og kjøpte salt seld (i tunnur eller kvartel) og hadde heim. Det hadde dei heile vinteren.

Dei fiska laks i Bø i gamle dagar, men så kom der fabrikk ved Skotfoss. Der (ved Skotfoss) fekk dei så mykje laks at dei blei lei han. Tenarane tok undan at dei høgst ville ha laks tri gonger i veka.

B. Ferskvannsfisk.

Her er det aurer og bryke, slung og sik og ål, men meir sjeldan.

Det blei fiska vor, sumar og haust, kanskje mest om hausten.

Men det var minka mykje med fisk.

5228

Konservering av fisk. 13.

Det var lite dei røykte fisken.
Men det kunde dei tørka og salta.
Dei kjøpte litt tørrfisk (ofte til lag)
Dei tra sélda i laka og tok etter som dei brukte.
Dei nytta og spekesild.

16

Dei nytta rakefisk og la ned aurer i holkar.
Dei laut ha rakefisk til jul. Det var ei skjesse (delikatesse)

17. Korleis ein lagar fisk til

Ein både kokar og steikjer fisk. Helst kokar ein han. Dei salta han anten før eller etter dei koka.
Dei steikte torskehuer i panna og ha feitt i.

20 Dei luta og bløtte tørrfisken.

22. Dei koka fiskesuppe. Dei koka og ha i mjøl. Det var gamalt. Dei koka på aurer, tryte (abbor) og.

Sild.

Dei åt sild til middag ofte steikt. Hadde flatbrød til.
Dei hadde ofte sild og eple (jordeple) til kvelds.
Steikte ofte sild på glod.
Hadde sur-mjølk til.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

5228

II 26
Dei nytta ikkje fiskepudding
27
Nå kjøper dei fiskepudding og hermekikk

28 Tørrkaka fiskeretter

Før laka dei (og mol) „sprettpølse".
Dei nytta rogn av fisken, steikte han.

Skaldyr.

var det lite tale om før.
Det var vel ute ved kysten.

NB. Tilleggsspørsmål 39
Somme stader rekna dei med fisken som med haustslakt, d.e. der det er gode fiskevatn.
På Varteskeim i Bø er der ei fisketjønn. Den rekna dei jamgod med ei slakte ku til hausten.
Men i somme fisketjønnar var der huldrefisk som var lodden på den eine sida.
Det var ein strek i rekninga.
I Bø-elva fekk dei god laks. Og i myrer og bekker kunne det vera god fisk så dei rekna med det i kosthaldet.
I fjellvatna kunne dei få fulle mjølkebråg av fisk (aurer). Og kar og kvinne kom mykje fisk. Nå er det smått stell med i den tida.

5228

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING