

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Romsdalen

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Femsedal

Emne: Fiske i Rosthordet

Bygdelag:

Oppskr. av: Leivick Steffen

Gard: Røyken

(adresse): Femsedal

G.nr. 91 Br.nr. 6

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

11 09 10

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

SVAR

1 I gamle tid kom det fiske og sildesumara på Rosthordet og det fangstet nokke bytkehendel.

2 Dei kom til nokolunde fiske tid.

3 Om høsten var det salt sild dei var med.

4 Den vanligaste fisken var tunfiske

5-6 Her er fjellbygde so her var alle fiske fiske opela med høsten var me ikkje.

7-8 No er dei meir fiske her enn før ei tid sein, for no er meir alle slaga fiske si på kjøp i butikken, fiske og fjerne.

9-10 Laks er for dyrt brudag køf for femsedalene.

- 11-12 Juleten må vel retnes som
fjerdeanno feste og den har dei
stusa for å få tak i fôr og
det gjev dei no og.
- 13 Juleten blir lagt ned til
nærofiske. Det er det mange
opp skrives på. Some er vellykka,
andre mindre og stunder blir juleten
hele stund og færlig å eta.
- 17 No brukas det både kott og
skuff feste.
- 18-19 Når første feste utp. kott
her er det i valvaten og
ikke i sur mjølk
- 20 Det er mange no og som lusa
lusa feste mjølk. Det er bene
i den senere tid så vi får
kjøpt ferdig lusa.
22. Fiskeuppe blir brukt og laga
til fiskekraft, mjølk, mjøl og
smør. Ein fløyte brukt oppi
gjev god. Egg og gras lank
er bra. Ellers har vi i det
som jassa.

24-25 I gamle tid var det lens
spekkeld. Men er var det
frosk sild i vildetida. Denne
var for det meke skikk. Forne
kobbler den. Der var og lutt.
til pølegg.

26-27 No blir det kjøpt
fiskepudding, fiske og sei bakt
i vakumpakning. Ellers er es
dette å få kjøpt på Lobo.

Den andre spissmåla er i kjende
her.