

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24.

Fylke: Epland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Eran

Emne: Fisk i husholdet

Bygdelag: Eran

Oppskr. av: Th. Gearder

Gard: Helgum

(adresse): Eranvollen

G.nr. 119 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

Fisk i husholdet

A Saltvassfisk

Fisk fra saltvann har vært og er like brukt her. Det er kun ved enkelte leiligheter, at en og annen fiskerai ferdet her. I de senere aar er omsetningen økt, især i kirketiden. Det er visst fisk fra Norge og fersk sild, som de forhandles av landhandlerne eller de specielle fiskeforretninger ved Gb. stasjonene.

Min bestemor f. 1812 fortalte at lakselinder fra Hardal, kjørte røkt laks i lukkede kjerner, hvor laksen hang tæt fra taket i kjernen. Jeg husker, at det var i bruk hjemme, opbevaring røkt laks på emværd og på potet. Nu er røkt laks sjelden og forbyr

B Ferskvassfisk.

De alm. fiskearter er ørret, røye, silde, abor, karpe, for reise krummer med lagetill

i atlinger fra bygdeme ved Nyasie
i bytte med korn.

Grøet og Røis ble ofte laget med
som vakafisk

Torsk fisk ble både høst og skelt
Lutefisk.

Lutefisk er og har vært længe
i bruk, nu kjøpes den oftest
færdiglaget

Fishesuppe.

Er den av fork. slakt av den
beste fisk

Sild.

Spekeril har vært brukt i alle
tid mer end nu, det gode speke-
sild ble tørke i kirkarene

Spekeril var regel 1 gang om dagen
med poteter og smør.

Fiskepot.

Fiskepudding er en gammel ret
skilt i runde former

nu kjøpes færdig fiskepudding
Fiskeboller og fiskekaker, både
færdige og hermetiske.

Rogn og mjølk er vanlig
som god mat, høst eller saltet.

Fiske

Skaldyr, fiske ikke her utagen
køps, som er sluppet i nogle
vaan og bris godt og god mat.

