

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

27

Fylke:

Hedem.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Nes

Emne:

Bygdelag:

Stavsjø

Oppskr. av:

O. T. Nansen

Gard:

Hansen

(adresse):

Stavsjø p.o.

G.nr.

92

Br.nr.

73/12

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Herredagsbetæning, jern

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

Miss Mari Fureland Hansen

SVAR

1 Saltvandsfisk

I det sidste arkiverte kan det være lige bytte handel, men jern var det mest vare mot vare eller gjensand mot gjensand. Hømar eller Gunderset marked hvor det var fulst av handelsboder. Østerdalen kom sørlig til Gunderset i Elderen med skind, skindtoyg, blektoyg, kobber m.v. Det jern Korn og landbraks produkter av Hedemarkingen

I nord Norge ifølge Johnsen hadde byttehandelen med saltvandsfisk som jernisk mest til Russland meget stor betydning. Sidste halvdel av 1907 senere kan de jern Korn og ubes landbraks produkter og Arslant var det mange je i Finnmark, hvor de skaffet fisk

2 Tis ke salue og de som
 hadde kom og laudem var
 kom deroppe som herude
 stummen gi handelsplatan
 for a bykte omkring an-
 skuende skiftet ble det
 penger

3 Saltet fisk, torfisk og
 spekesild. Herude fersk
 kald sukesild vi kalte
 kom 'skinken' og vintom ikke
 i varmen. Nar julestuen
 forbindelsen fra Trondheim
 begynte fikk vi flere slag
 sjo fisk og spekesild som
 det gikk meget ad. Med
 bil og rutebiler fra Hamar
 kan vi na pa fersk fisk
 pa dagen av hvad slag vi
 vil

4 I sveike, flyttede, fisk og
 jessu 'sild'

5 Ja ved millen led for fra
 Handelsplatan na fra Hamar
 eller direkte fra Trondheim
 eller Oslo

6 Det er vanlig mat ved kystene

7 Vi spiser meget mer fisk
 og konserver fisk mat for
 mer meget mindre speke-
 sild og tor fisk

8 Ja men hvor sin smakk,
 Fiskekollen m.v. kan fortelle

9 Nu ikke herover, I nord Norge
 jenger de meget laks i den

9

Jordet

Den gik gjennem op i Jærse-
fall og var med Gæfen
Men den sælges som
den fineste og dyreste
fis W

10

Håbrand bletsprut al
speubik m. pl. . Nordkystens
kjendte navn nævner upisk
Fisk og fiskeanfald borden
meget. De rind og grænser
Fersklands fisk

11.

Udvisa har vi Oret
Sik Ejerde smafisk
som Sornen og Abor og Lag-
sild som er Jes af Jap-
i gam mest som tværen
af Sornen næst Helgøya
eller Fossum og Thalles hore-
landet i oktober og gypetiden

12

Med forskellige sider. Laks fiske
op i elven de forskellige
Oret ofte de på Isen.
Lagsild som nævnt o. v

Flousserering

13

A Saltvand fisk
Ja efter den Thelland
begyndte salt meting i 1882
ble det mere kjendte prøver
de første godvandskørs for
Hedem, var omkr. 1870 ved
Joh Inarud, Det var alle

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke:

Tilleggsspørsmålnr. 17

Herad:

Emne:

Bygdelag:

Oppskr. av:

Gard:

(adresse):

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

- 17 Tillaver mest kokt, men
også stekt, konserver m.v.
- 18 Fiskekaker kokes i fersk vass
som saltes herover, men
også i salt vass, mynn
i nord Norge. Te fjørsk
brosies omson seer
- 19 Stekt i smør eller fett
stekt på gjøden under kjeven
med smør eller fett ved stov
o
- 20 Man kutter selv. I de stier
20 år kjøps ferdiglaget
- 21 Mest kokt eller stekt
Man koker suppe av fiske-
krapper
- 22 Ja Børnene kanner som
jeg. men ser for kjellens god-
hed. Komme i sødet i fiske
grønnsaker poteter, røkt og
melke jerning m.v. Man
bruka mere fersk fisk

6
som er godt til suppe
så man bruker nok meier
for kesuppe, men i de store
lag best avlem og bejlsuppe
er bager til jesser.

23
Suppe er en gammel skik-
kelt første og søndag, men
var fisken ikke så regel-
messig i kvartaler

24
Sida
der var fast fast spuke-
sild, fløten og velling til
hver kvad. Most spuke
men også stekt

25
Ja. Langfredag var det
sild 3 gange på dagen, hvori
blev i sitzryn

26
For ble den tillært hjemme
Fisken skrapes bene og med
volum ble skåret. Fiske-
kjøtt ble da smalt spid
med noe gult som fløte
og salt smoket i potet-
mel. Så er det bare å
kjøpe fiskepulver i jesset-
områder.

27

Ja

5775

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27 Fylke: Steim
 Tilleggsspørsmålnr. 28 Herad: Nes
 Emne: Sørskille fisker. Bygdelag:
 Oppskr. av: O. J. Kauru Gard: Kauru
 (adresse): Stevyr G.nr. 92 Br.nr. 7, 12

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

- 28 Sørskille fiskeretten
 i nord Norge brukes lever,
 men herover blir den
 sjelden ferak nok, den
 stapes i jost
- 29 Det sørkes i males i nord
 Norge og brukes som degnst
 Torshellev brukes stadig, nei
 det går an, det er meget
 ferd i den. Vintertiden blir
 leveren mycket herover
- 30 I nord Norge legges lever
 i lange med på glass, man
 ikke herover, blir for gammel.
- 31 Roggen kokes med jost
 Mylta har man i jiske-
 smaten iie bolle, med. For
 ikke brukt Mylta
- 32-35 Ukjent her og nord. Sørskille
 ikke på alle
- 36 Skinnet har været til
 bruk, iie klare skind iie
 klaffen. Hovd og avfallet
 iie i thomsjoter

(vud)

Tillæg

37

Kraber og hammer skal
være fra midt J.A.

38

Skaltes udjendt kerover
Blaskjed er ogsaa udjendt
kerover, naar det gjøres
brukt. Efter besygtning
skrevet m.v.

5775