

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

27.

Fylke:

Rogaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad:

Bjerkreim

Emne:

Fisk i Koshaldet

Bygdelag:

Øvre bygdi

Oppskr. av:

J. Austrundal

Gard:

(adresse):

Vikeså

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

Ø stykket um saltvatsfisk er det so lite som vedkjenn dette distriktet, at eg svarer på det under eit, utan å ta ògsyn til dei byuse osv.

Frå gammalt av hev det vore vis, at folk frå dette distriktet hev kjøpt fersk silo frå Eikersund um vinteren. Denne sildi Frøye 1800 åri var det ikkje køyreveg frå bygdi til Eikersund, og veglendi er umlag 4 mil, so at i eldre tid vart det nok ikkje store mengder av silo som kom hit utan at det hende, at vinderfåret vart seers godt. Denne sildi vart gant, flekt og salta, vart so røykt. Klippfisk hev og vore og er brukt i Koshaldet. No hev fiskehilar teke på å køyre fersk fisk 2 ganger i vika, so sjöfisk notil dags vart meir eten enn tidlegare.

B Ferskvatsfisk

11. Åure er den ferskvatsfisk som so hev vore og er mest brukt i distriktet. Ellers er her røy, ål og laks.

12. I eldre tid fiska dei mest um hausten

Denne fisken salta dei ned til spekefisk.  
Å laga spekefisk er det slutt ned for lang  
tid sidan. Både fyrr og no vert det  
fiska til amusement av året, både med garn  
og med stong. Tek one heile distriktet under  
lit, so vert det brukt altforlite av ferskvas-  
fisk i det daglege matskillet. Fisken vert  
enten steikt fersk på ei panna, eller  
kokt og då vert det laga fiskesuppe av  
han. Fiskepødding sel fiskebilarne  
so billig, at det svarer seg ikkje å laga han  
sjelv. Det vert kjøpt og brukt i hus-  
holdet ikkje so lite fiskekaker og fiskeboller  
medlagt i bokser.

Dette er alt eg hev å segja um dette  
emnet.

5387

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING