

Emnenr. 27

Tilleggsspørsmål nr.

Emne:

Oppskr. av:

(adresse):

Johan Skarud
Svarstad

Fylke:

Herad:

Bygdelag:

Gard:

G.nr.

Br.nr. 1

Vestfold

Lardal

Svarstad

Berg

54

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Om fisk og fiskemat

1) Til det kan vises at her i innlandet hadde vi ikke annen fisk enn den som blei tatt i vanna oppi skauen, og i Lågen. Fisk fra fjellvanna var bare litt til husbruk. Laksen i Lågen var god handelsvar men det var bare grunnierne som hadde fiskerett. Fisk som lytte middel var forberedt fiske i sjøen.

2) I all den tid jeg kom sørsø har det alltid vært brukt å bruke penge som lytte middel. Vi fik fisker og fiskerhandleren fik penge. I sin tid kerten blei brukt til samkvem mellom by og lunn, var det noen som kjørte rundt med fisk som den var i byen og kjøpte på bygge, og reiste rundt i husene og solgte. Fiske mann (Fiskekjøper)

3) Hva slags fisk er kjøpt? Det var flere slag. Sild, om vinteren når det hadde vært godt sildfiske, blei silda kjørt fra byen og opp i bygdene, og da når det var kaldt kunne en oppbevare silda i smokaugen å bruke den først så lenge det gikk an. Når det blei fiske så mye sild at det vintreg avang (avsetning) blei den solgt

for store stykker en levone for 100 siler. Den blei stekt og den blei røkt, den blei brukt til middagsmat til poteter og den blei brukt til pålegg på brød. Jeg tror imidlertid ikke det blei brukt å salte med for bruk senere på året. Vi kolla vintersilda Høke sild.

4) Hvad slags fisk? Sild fersk og speken. Matere i matere sesongen. Lea var et riklig arden. Når den blei riktig billig kjøpte vi den for kr 3 pr kasse 30 kg. Da blei den rensket og saltet for bruk senere, og så var det fersk fisk som en fisker sjøt J Garmskja om høsten hvis en var heldig kunne det bli meget å legge med som røkfisk. Tør fisk blei lutt og serveret som lutfisk til juleaften. Det er Gamm. med spik

5) Overlates til fiskerestretta å svare

6) Lea

7) Jeg tror det blir brekka mye fisk hos oss. Det er ansatt for å vera svært med fisk et par dager i veka.

8) Det er atskellig bedre med fersk fisk

9) Jeg har vel før fortalt om levest folk på Grim i Lardal gjorde avtale om at de ikke vilde ha laks mer en 2 gange i veka

10) Jeg har hørt at brude skal vera mettelig

Ferstekranslik var

11) Hvad slag? Det abor, mårt, Gjesde øret. m, f, l.

12) Det var mest på varme sommeren og om høsten.