

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Vestfold

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Brimnes

Emne: Fisk i Husholdet

Bygdelag:

Oppskr. av: Kristen Branden

Gard:

(adresse): Halle nr. Larvik

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

Gultrampfisk

- 1/ jeg kjenner ikke til at fisk har vært brukt som byttemiddel
- 2/ En del bønder reiste nokk en 7-8 km. for å kjøpe fisk Det var fisk tilsalgs i Helyeron Nevlunghavn Slavern og Larvik
- 3/ Bønderne kjøpte mest torsk, sei, lange, og flyndre Det har vært lite sildefiske utenfor her
- 4/ Torsk og sei er nokk de mest brukte. Makrel blir meget brukt, som fersk om sommeren og som salt, "spikemakrel" om vinteren. Den blir kjøpt fersk, og salten heime
- 5/ Det blir nokk kjøpt den meste fisk til husholdningen også i fiskeridistriktet nå. Grunnen er at det er så travelt både for

bønder og arbeidere, at de ikke får tid til å fiske selv

6/ Fisken spiller nokk en stor rolle i kostholdet ute ved kysten, også nå. Men enda meir for en 50 år siden

7/ En spiser nokk mindre fisk nå en for i vår bygd. Grunnen er vel, at for var fisken billigere en kjøtt og fleisk, nå er det omvent

8/ Fersk fisk blir regnet for at være bedre en konserver

9/ Laks både har vært og er lite brukt her. da det ikke går er noe større laksefiske her

10/ Ordet "ufisk" har jeg ikke hørt her. Rokke og rognkjørse blev brukt som grisenmat

Ferskvannsfisk

11 Ferskvannsfisk har vært og er lite brukt i vår bygd. Vi har endel kjønner og mindre vann.

Der er òret ål aborr, som vi kaller for kryte og plonke, den sistnevnte er uspiselig. I Faris som støter inn til Brunlanes er det også gjedde

12/ Den fisk som blev fisket og brukt noe større var òret. Gjødretten går opp på elver og bekker om høsten og blev den tatt med

lyster eller h ar. Det blev da
brukt kunstige lys. F or brukte
de syriskonen senere parafin-
bluss og karbittbl ker. N a er
det ulovlig  i s a  rett om h shen

Konservering av fisk

13/ F or brukte de  i salte fisk
selv. Lei og torst ble ogs a fl ekt
og t rket, og siden brukt som ~~torst~~
lusefisk. Makrel blir ogs a n a
saltet p a de fleste g rder. Den
blir brukt speker og som stekt
og som makrelsuppe

14/ Sild blir ikke saltet her
Det har ikke v ert sildfiske her p a
mange  r

15/ Det blir ikke brukt annen speke-
fisk her en sild og makrel. Silden
blir k j pt ferdigsaltet, makrelen
blir heimesaltet

16/ Den tid det var lovlig  g
fiske p a elvane om h shen
blev det saltet en del  rett

Korleis ein lagar fisken til.

17/ Det blir mest brukt stekt
fisk. Sjelden kokt uten nar
den blir brukt som fiskesuppe

18/ Fisken blir kokt i ferskt van
og saltet etter den er kokt

19/ Fisken blev stekt i panne.

Den blir stekt i smult eller
fleskefett

Lutefisk

20/ For lutea en altid fisken selv.

Det blev kokt lut av lauveasker,
helst a birke og as.

Jeg tror det var færdilutet fisk a
få kjøpt i 1910, men den blev
like brukt. Nå blir det mest
brukt færdilutet fisk

21/

Ferskvannsfisken var det så lite
av her. Smafisk av øret og abor blev
stekt, mens øret som var stor
blev brukt til suppe

22/ Fiskesuppe var vanlig mat
og er det ennå. Den blir kokt
både på fersk og saltet fisk.

Som fersk på torsk, makrel og
bergjylte. Som salt på makrel
og bergjylte. Fersk fiskesuppe blir
kokt av fiskekraften med meljev-
ning på. Salt makrelsuppe blev
kokt med byggryn, poteter og grønt
saker. Det blir brukt mindre fiske-
suppe nå en for. Den blir regnet
for en gammel rett

23/ En lager fiskesuppe av ørett.

Sild Fersk sild blir stekt og brukt
til poteter. Kokt og nedlagt i lake til smør-
brød. Salt sild blir brukt speken, også stekt
til poteter. Den blir også brukt nedlagt
som sursild til smørbrød

25/ Sildegryn tror jeg ikke har vært
brukt her

Fiskemat

26 / Fiskepudding er en nyere rett.
For 50 år siden var den lite kjent
og brukt. Den blev for heimelaga.

Nå blir den kjøpt ferdilaga

27 / Nå kjøper en hermetiske og
ferdilaga fiskekaker og fiskeboller
Særskille fiskeretter

28 / Leveren har ikke blitt brukt
særskilt her, torskelever blev kokt
endel i lag med suppen

29 / Jeg kjenner ikke til noen
av de her nevnte retter. De blir ikke
brukt nå, og jeg tror de blev lite
brukt for også

30 / Jeg kan ikke huske torskelever
har blitt brukt som steikefett her

31 / Kjenner ikke til hvorledes de lagra
lever

32 / Rogn og buelke av makrel
blir brukt fersk, den blir kokt
Torskerogn blir kokt på suppen

33 / Kjenner ikke til egen rett av
torskerogn

34 / Kjenner ikke til "rav". Kveike blir
sjelden brukt her

35 / Kjenner ikke til "Longstjuven"
hin lange

36 / Skinn av torsk blev brukt som
klaresjin

Skaldyr

37 / Krable og hummer har vel alltid
vært brukt, den blir kokt og brukt også nå

38 / Blaszet tror jeg ikke har vært brukt her