

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Sogn & Fjordane

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Nord-Verdalsøy

Emne: Nr. 27. Fisk i Rosthaldet

Bygdelag:

Oppskr. av: Johs. O. Kvalheim

Gard:

(adresse): Rådeberg

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):

Jacob P. Revik 80 år gammel fiskar og gardsbrukar, og fleire liksvande.

Saltvassfisk.

SVAR

1. Bytting av slik fisk og fjordbrøttsvare kan hende treffe inn no i tidi også, men ikkje nokke nemnande daa.
2. Slikt gjikk fyre seg mior for. Visse byfestadar veit me ikkje um her, istavum dei stadar der for vart halde vaarting og hausting. I "Nordre Bugenhus Amt", av A. Helland 1. Del s. 573, og "Fiskarsoga for Sogn & Fjordane" Band 1 (Bergen 1939) av B. Færevik, s. 35-36 er nemnd visse stadar, Lerdalsøyra og Kjøpanger i Sogn, og slik handel og bytting som gjikk fyre seg der. Heller ikkje kjenne me til faste tidi fyre slik bytting og handel. I fiskes tidi kunne fjordbrøtterne kome ut til havet, og fiske sjolve, eller andre kunne ha via, (vidjer) lork, nærr, austejer, smaa eller store bandar, Kjerald, treskaalar, ymse emnevdstykker til baatar, og anna gardsbrukredskap. So bytte dei daa slikt fyre sild, og dei fiskesorte som var aa fæ, ettersom fiskje var. Dette hende helst vintertid, for daa hadde fjordfalket bette tid. Poteter, eple og nete, (nille) var ikkje vaagande aa ha i best vintertid.

2
for frost. Da a h vde det beste med frost-
a neme varer til h vstingj. S mmerstid
k nne baatstr mmer den andre vegg.
Da a reiste havfolkje med sine baatar
inntil fjordloven, for aa faa seg brenne-
ved, h st, men dei brong h sttimber og
h jematerial, og ellers f rreende ting.

I Gloggen var mange flinte baatbyggjare,
so st dde ein ha ny fiskebaat, k nde det ogs 
h ve aa ta andre fjordvare til last p r han
ut fjorden og heim igjen. Bj rkesnaar, = bj rke-
ris, til aa s me trodene til st uren p r K rn-
og h ghusjar, fylgde ofte med  tjver, liksom
korkrokar, av  ine, til aa halda forvallen,
nede ved takk set, so takkorvet  tjje seig
 tjver. Hadde dei fisk med seg  mryver, var
*) det helst seid eller br sme, mysb tte eller
fisk. Dette var som regel h ngde av vaar- og
og s mmerfisk. H ye og sonaakort let seg vel
og b rta. Men ofte vart det no berre aa k ppe
kontant ogs , eller dei sk lde sende fiskevare
eller sildesorte sinare. I fjordbyggdene driv
dei m r med  lbyggjeng, so der gjekk vel ofte
ei  t nne eller kaggje  tjver, helst til j l,
i bytte med j lefisk. Dette var svart lageleg
aa faa til, daa lokalferdi med dampskj p tok
til i 1858. Og fr  den tid tok baatfarta med
aarar og segl til aa minke, so f r ca. 25 aar
sidan har nesten h tt sl tta, naar ein  n-
dattk ein og annen motorbaat.

I andre storkriger vart det  mrag h tt
sl tt med baade byttehandel og pengehandel
millom fjord- og havfolk, ja millom b nder
og fiskarne i havst tet og. For sentraliseringja
med l yve til visse fiskehandlarar hindra slikt.
*) R yket sm h , piggh , skal og ha vore i byttehandel.

Men sjølve fiskjedrifta no vert olagleg fyr slik tuskhandel. Før kunne robaatane ta land kvar med sine naust, stoder og vorra, so dei fiskelause fekk flere nærmundes stadar og fann seg fisk, til byte, eller kontant.

No lyt motorbaatane ha helst kvil i livd for vind og sjodrag. Og det vert som regel ved ein handelsplass, so ogso vert mottakarstad, fyr fiskefangsten. Alt skal gaa fort no, so dei vil ikkje liggje aa smaaselje fisk utan veging, paa stumps, og so kan fiskehandlarne sege: „vel, so fann de ha fiskjen daa! Hvis du daa kan vente nokk vere, aa verte melde, eller muelige umsetningsreglar, so har du det og aa skilte paa.

Men naar det vert broffiske av vintersild, og det gjeld mindre gangbar smaafisk av ymse slag, so kan det vel hende, at det blottar paa desse nærde umsyn. Tuskhandelen innvarfor dei einstejilde kjøptherad, var ikkje stor. For umlag alle fiskarar hadde eit gardsbruk.

Men des flere „kontakte“ kunne der daa iupstaa med, sletet, venter og kjenningar blant fjordfjellet for bytchandel. Men i Nord- Vaagsøy s. eks., er der no ikkje stort meir enn fjerdparten av fiskar- manntalet som driv tilsvarende hoofiske, som under fyrste verdenstrig. Og daa minskar tilsvarende kontaktmuelighetene, um ikkje anna hindra daa (ein fiskebaat no kostar paa 90 til 180 tusund kroner, forutan huus og vegn).

Bytchandelen med fannereid, er svart liten, sidan 1920, daa elektrisk kraft vart lette i bruk. Baatar som feringar kjøpast enddaa, men via, ndr, husjibaand, takmotor, treskaaler, trebytter og sopelimar er det heilt slutt aa brukta, fyr 50, 40 eller 30 aar sidan, fyr dei ymse slag.

4
I dei siste 60 aar har Kjøp av húsbyggrings-
materialer minke stendigt av, daa ein fekk
meir einsarta og Kristfri vyerke nordanfra
Trøndelag, ofte like billeg, enn fraa indre Nord-
fjord. Eplekjøp held seg endaa, men no kjem dei
i Kassar. For Kom dei ut til havs i heimarbeidde
tunnor, som igjen vart brukte til fisk- og bilde-
tunnor i sending til tuskhandel innover
igjen, eller i handel og vandel ellis. Men fyr
ca. 50 aar sidan kom den nye tunnelloven, med
leire jernband, og daa vart det, fjorattunnor
og hallebaardi fraa, og til dei, for vølising,
i tikklassa, so dette arbeidet er yvertstis av tunna-
falerikkar med meir noyggvart arbeide og taktlik.
So no slepp dei aa setje eller leggje tunnorne
i bløyt fyre brukten av dem, og fræsse at kvar
tunne faar att sinne botn, uppblagsbotnen.

Men 80 aar gamle folk kan fortelje at det hende
at varebyte gjikk motsat veg. Bønder fraa Bakkim
som er den innste fjellbygda i Nordfjord, Kom ut
til havkanten med treskaaler t.d., og vilde ha
att, og fekk havre Korn, tanken var, at Kjøperen
fylte skaalene, somaa eller store med Korn, og daa
fekk havmannen skaali til eigings, var det bygg.
Havre 2. skålfylling av.

Dette vart mykje skriving, men det er mangt som
hengje seg fram, fyr eit langt tidsrum.

3. Bønder og andre ikkje fiskarar kjøpte, og kjøper
vintersild, til aa hengje til turtking med, ymse
tillaging, til saltspikking og saltspregging og so.
Hjaa saltarar kunne dei ogsa kjøpe utskots-
sild, stykkjesild og Kvarkarnsild, til for
for tutekosteraa. Der vart daa ikkje so mykje
av dette sildematerialet, som alt vart nedsalta.
Kvarkarn vart der mest av, og bruktes berre
til trottur. Men stykkjes, og utskotsild, let seg

også bruke til folkemat. Det var mest seid, lyr og huse, brösm og ja, bönderne kjøpte. Torst var av mein verdi, men den vart no kjøpt den med. Pasta ein mort (seiyngel) paa fyre-sümaren för med kastrot, fekk ofte dei nærmaste böande ~~der~~ bytte, eller bytlevit med mort til gjevandes, naar fangsten var stor. No er her ikkje slike mortemasser, og like nokk kasteröter. Smasfallande ettersümarsild var för so mykje av sümestider, at kjøpte nokon den, so vart det liker vel som nesten gjere. Ho vart som regel soeta til spetjesild, kvarka eller gana. La gane brukast berre med smasild og mort, aa gjerast slik at ein tek fistjen i den eine handa, og med andre handa knip ein ründt og over hovudet, bryt dette med mot bükjen, og naar dette rivst laüst, let ein peikefingaren paa den rivande hand stikke nedgjennom bükjen og riv eller sprenge bükjen üt, so haüd og innmat kan skjiljast fraa smasfiskjen med ein gong. La kvarka, brukast berre fraa sild. Daa stjer ein üt berre kvarkjen, (brjostfjörene med, strüprestykkjet). Dette brukar ein kniv, eller kvarkarsaks, kvarkarfang til. No heile det ein vintersilda at dei ründsallar ho, det vil segje, at dei kvarkar ho ikkje, ein saltmate, som vart billegare.

4. Det künne vera rett aa skrive, at der vart brükt allslags fisk her. Men seid og torst er vel mest brükt. Huse og brösm ligg vist paa same linje, üvist om dei brüktast mindre. Seid og torst er oftast aa faa, dernest huse og brösm.

5. Som för nemt er der mykje folk i kjystströkti som ikkje fiskar. Thärestkidi kan üveir stogge alt fiskeri lange bolkar, og daa kan fiskarne og kamona til fiskehandlarne eller saltfisk og klippfisk.

Dei ymse fiskeslag fiskast i forskjellige aarstide. Og ein fiskar rekk ikkje i aa vere med i alt dette. For aa ha all slags vogn vert for kostasamt, og baatslag og folkehjelpi høve helder ikkje til alt. I den tid han ikkje fiskar, eller faar fisk, kjøper han nokk hús-fisk der den kan faast. For det er ikkje alltid dei tek av sommykje til kokfisk, at det vil rekkje for alle tilbårder, og alle liker helst ferskfisk. Fiskeslagi som solis vart kjøpt er nok helst dei same som nemnd. under pkt. 4. Ryndre, lánge og smaa kvite er ogsa tilsals sámetider.

6. Ferskfiske er like viktig i kosthaldet her som brød, eller mjøl. Han fell heller billig, dei mange slags fisk stettar dei fleste smakskrav. Blodfisk er han finsmakende, snar aa koke fersig, og aa faa i gryta, og kan der ogsa lagast mange rettar av han. Som kaldrett høve han og godt, og til praalegg. Doktorane har eit godt áuge til fiskejen, og fersk helst. Nour nokon har daarleg mage av ymse slag so dei skal halde diet, so kan fiskejen korne paa "filista", som regel. Med dei dyre arbeids-lóner + omsétningstat, so stige prisen paa retta og saltet uler hengd, fisk svart mykje, imot kva han er, som fuskfisk.

7. Dette er vandt aa svara paa. Her ein lyft vel halla til det syn, at dei aat meir fisk for enn no. Han var vel billigare daa enn no, ikkje so snar avsetnad, paa han, og det var nesten berre fiskarheimar i bygdene. Lovar fiske-slagi tilstede meir nármande i større mengd enn no, so smaa båt fiskei helst fiskegrytaane jamnare i kok, for skjelingarne var faagne og dyre, med sjölvforsyning og sjölvberging som livslov.

8. Førstefisk har ilt bette ord fra seg enn hermetisk, som me trur er det same som conservert. Men daa den hermetiske har faatt ei meir berettilagning, og der med, berre førstefiskuttbygkk helst ber meinast otillaga fisk, kann det hende at samanlikningji ikkje vert heilt rettstluttig. Men vert fruk fisk tillaga som boxsorterne, so vil nokk jamnforingji gaa i same leid, men med store forskjel.
9. Der held seg ei gamol segn fraa ein gard, paa rype Staadlandet, at tenarne hende seg gjorde forbehold imot formykte laksoting, der var ein god plass for sjölaksefiske. Er segni sann, ma det ha vore for det vart laxetfiske. Men so er der no ein ring plass fyr samferdsle.
10. "Ulfisk" segjer dei ikkje her. Det heitte trollfisk, og dette kalla dei alle hasarter, og litete deim ikkje. Riggua, smaaua, vart hendelsesvis hengt til turk uselta, og eten, best etter aa ha vore stukt litt i omnseld, men det blei ikkje mykje bruk. No heit han berre ha, for han har vore ein stor og viktig utforselfisk, men han vert ikkje eten her. I siste veldsting blei han daa stukt av og til fruk, paa stikkjarne, etter aa ha vore lagd i edikvatn s. l. natti yver, for aa faa vekk haasmakjen. Rognkjetese vert heller ikkje eten, og samleis skate, som for var bruket, og best som litafisk. Dette veit folk, men her er so mykje bette, gode andre flatfiskarter og annan fisk, at den vert ikkje paaagta. Steinbit var for eten, sjelden fruk, men bokna, til heilturka, og kokt eller utbløting. No er han og i sklassen, aa komin i vanrygk. Han har so stygt, ansikt, og vart i en store rovedillatidi seld til røremat, samman med skate, rognkjete, skinnfisk, stykkjefisk og smaa

undermaalefisk, som alt tilsaman fekk sitt nytt masse- og klassenamn - Røvefisk. So no kan ikkje folk kjøpe slik fisk, sjølv om smaalyste, smaalste, smaalrosme o. s. v., er aldri so fersk og lekker. Han vert seld, fraa fiskehandlar for upp til 35 ore pr. kg, sløgd, med haud, for. Dei andre og mest gangbare slag kan vera fraa 80 ore til 1,10 kr., utan haud, og slag.

Men der vert rekna med alle smaabein i smaal-fiskejen. Naar folk fiskar kan sjølv, so at dei kan.

Etter moseloven skulde jøderne ete berre fisk som hadde skejel, som heite reksel her, sildereksel, seidereksel t. d.. So haaver kunnne verte ein ietstokkfisk berre av det. Men den ree hudi hans gnog, felle traaden so i fiskegarn, berre han for igjenom dim fraa forstokplasseane, for ikkje aa snakke om hois garni var so smaamaaska. at han, gjekk i garnet, daa vart dei umlag ietstokne av spalinga hans.

Sjølv vanlige line skadde han med, aa bite av anglebaandi ovanfor angelen med dei kvasse tennerne sine. I sildfisket kunde stimen av ha følge sildegarnslenteja og bite av silde, eller rive ho ut av garnet. So det var ikkje anna aa venta han varf kalle ~~hullfisk~~. So fiskast han med sterke line med angler, som har dobbel lengde fraa leggen, so tennerne ikkje rekk i forsynden. I eldre tide var det brudd, at ein kunnne verte spudalsk av aa eta skjinnrot, rodet, av skinnbiten. Same brui hadde dei om mykje ofing av fiskelever. Det siste var vist brudd nordfra Nore ogso (Tustern, Kvarnnes t. d.).

Fiskekvejen kallar dei her rod, o. ljos = o i skinnrot. Di tjukkfalne mjukke skjinnrotte fraa fiskehaud kallast sturt, eller slovv, naar det er roket, og reknast som ein godsmak til lever og fisker. Likveins rodet av larveme og lange, vissa naar dei er spraafallande. Skjelrod, vert ikkje etc.

9
kal, er heller ikke brukt, dei liker ikke å ate han.
Videkjøft vert heller ikke eten, men det er
svært sjeldan aa sjaa han vert fiska.

Der det er mykje av han kan han sendast
til Sveits, der han er svært passverd.

Steinbiten er like av her. Han sendast til
U. S. A. til svar pris, og rekvart til fettfisk.

Styggefisk, kan dei og verte kalla, slike
"oaleli" fiskesorter. Til høns og gris vert der
dåa brukt ein del, og til Røvegardar.

Turka spor og finnar av piggarna vert
for brukt i snittkorfaget istadenfor fint
sandpapir, skjinnet og kansteje.

Men dette vert og brukt til aa skure bord,
benkjer og golv med, istadenfor sand, naar ^{der} vert
halde golvast.

Under haafisket kan ein ^{fin} faarlege slikksaar
av ryggpiggarna, paa hendene. Fiskarane har
funne ut, at det beste middel mot ilske i
slike saar, er aa faa vaska fraa haauger
inn i saaret, og helst av levande haar, daa set
det seg ikke blodforgifning, t. l. i saaret.

Haalever er etter nyere lære den mest, medisin-
"sterke" fiskelever. Ho far dei vest om Shetland, og
er storhuldige for aa komme heim med 20-30
tonn haar. For vert fiskarane ohygge av berre
den fyrste haar, som kom innover bastripa.

Umsmunden med haafisket fra gammel tid
*) ny drift og nyt syn, er den største smunden,
vi veit um solis, her. Haalen betalast med
over 30 ore pr. kg, runde. Haud blir spor, finnar
haud, immomat og skjinn teke av skrotten, aa
"haastjinnara", ein ny slags fagfolk, paa
akkordarbeid, med upp til 100. Kr., dognarbeid.

For drap og skamfor fiskarane kan med humer
"fryd" og forbanningar, no tek dei til aa
"engste seg fyr, at haasen vert uttrydd."

*) Om lag det same, kan seggast um den store art haabrand.

B. Ferskvassfisk: Her er ein 3-4 vobn med
 Khdde, eller vassaure i. Men der fiskost
 berre fyr mars skuld surnarhalvaret
 av ungdommar, og dette har ingjær betyd-
 ning fyr matløgsla. Fiskejen, det vette som
 faast, vert kokt paa staden, eller teke heim
 og helst stekt paa panne, eller kokt.
 Lupa kokar dei vist ikkje paa han.
 Konservering av fisk.

1. Saltvassfisk.

13. Sell fisk fisk salta eller tūrka ein sjølv,
 naar han var fiska, eller kjøpt fisk.

a. Bokna fisk, er ndermast halvturr. Steinkol
 er, og var halden for aa vera best bokna,
 eller tūr, for ein vassløyttle han til
 koking. Ellers so kunnne ein laga seg
 halvturr fisk etter kvar som dei likte
 og tykte ha lyst til, brade av fersk
 og stekt eller linnsalta allslags fisk.

Bokfisk er heilturr fisk, og kanskje
 namnet kjem av aa bante, bote paa noko.
 Oljod, litjest paa o-ljod i steinkol. Slik
 hardfisk, usalta brukte ein aa bante
 paa, so den vart lettare aa tyggje, ukokt.
 Han var som regel søsmakende og etterbrøgt
 av ungdom, for dei hadde gode tenner for.
 Bokfisk trepte helst til aa vera blid, lys
 forsk, eller annan fisk, kvassombelst.

b. Det var lite eller intje brukt aa røykje
 dei forfallande fiskesorter, og blit er det
 no og. Hendelsesvis vert der sett slikt hjaa
 handelsmännerne. Men gamle folk foel,
 at dei røykte sjølaksen og selde han slik,
 for der kom fart i fersklakvittfølda. Der
 er nokre foae, som har tekje makrel, laks,

vintersild, til røykjings, naar bygdefolket
kan faa dei til det, fyr godtgyersle

c. Her kjenne vi ikkje til anna enn aa
salte fiskjen eller leggje han i saltlakje.
Det som dei her kalla sūr fisk, tyde for
lite salta, eller bederva fisk, og haelden
for mindreværdig.

14. Det var berre vintersild, storsild, kanskje vårsild
også, som vart hengd til tūr, torresild, o-ljod
lik o i bokfisk. Ho vart kløyvd fraa nakken
til spor, nesten, i ryggjen, slik at bukjen
fråa gotloret til fotena vart verande heil,
og ryggjen var att i den eine halva, som blir
kalla ryggjahlilla, den andre halva, fisker-
hilla. Slik heite det fråa fisk også, naar han
vart flakt. Denne sildetløyvingsmåte heite
*) å leppe, å leppe sild. Hilla, er vil ei umvandling
av helsta, halva eller halva. Sporen vart so
byggd inn under fiskeholvsida^o fiskesida
bringast eller bringast ut, og silda kan so skjye
*) fast inn på ei trode, gjæve er hændet skore
vakk. Silda kan og kløyvast heilt, so dei
2 holve heng i hop berre ved sporen, so den
kan hengjast yver ei trode, eller tog, med
skjinsidene ut, eller med fiskesida ut. Hånd
vart alltid avskore. Disse tvo slags sild kallast
flakte sild. Fisk som vart somtjeje i yver-
fletste kallast flakte fisk. Den flakte silda
kan hengjast ostkjyld, eller skjyld i reint
vatn, eller sjø, er den i narleiken. Sumne kan
strösalt på fiskesida, og late ho ligge slik ca.
1 døger eller so, eller leggje ho natte yver i
linn saltlakje, att for ho vart hengd.
Ho vart ikkje so hard, av tūrkingi, ^{med} sin
lite saltbruk, og so slepp ein aa salte
i sodet naar ho skal Rokast. Slik sild,

*) Slik kløyvd sild, kan og kallast leppa sild,
sollengje ho er roa.

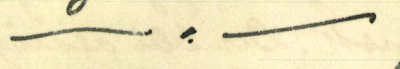
er best liket, og smaker best i fyrstningi av
 turtkingi, kokt i 5 min-10 min. etter tuerleik
 sinare voss transmatjen, og fiskeamatjen min-
 skar. Ho kann kallast boknasild, sinare fore-
 sild. Det henge flatbrød, og heite poteter til
 ho. Kubbisilda vert burt sprett i opp lutejen
 paa, so innmat, ryggjapipa og toten kann
 iittakast. So tek ein ei sild i kvar hand,
 stikk snuten paa den eine silda i opp gjen-
 nom haudet paa den andre silda, ~~og~~
 til det innsmelte haudet kjem heilt i opp
 i smuten paa det andre haud. Doa held
 sildene ihop, og kann hengjast over eit
 tog, eller ei trode. Smettingja heite, i kubbis,
 og eit slikt sildepar kallast „et speingel“
 eit sildespeingel. Kammet har intetjon.
 Ryggjapipa er vel den sylfarga symjeldara
 aat silda. Sporen vert avskoren. Ho vil
 faa ein suringem i smatjen, so ho koket kann
 likast av siene. Ho kann faa meir trans-
 smak i langturtkingi, og vert for hard
 aa byggje, so det vert brukt aa late ho
 ligge med nokre saltkorn inni i lutejen
 eit døger, for ein hengje ho. Ho kann vert
 skjyld, men sumtide ikkje. Ho brukast ikkje
 mykje no, og gaar ogsa inn under sildeingje,
 forresild. Kubbisnamnet kjem kannsteje
 av det kubbisvare, stompaglige skape, som
 dei tvo samanskotne haudi vise seg ut for.

So blir det hengt rond sild, eller sld(sild)
 ogsa. Doa skjer ein av spor og haud, flolegg
 og linnsalta ho natta, eller eit døger, doa
 trode ein trampetread hemper gjennom
 sporenderne, tvo sildar saman, og man helst
 hengjast paa trode, fordi der skal bli mest

luftrom millom denne fjütke, eller rondsilda. Det hende dei let haüd og spor vere fraa, trede ein passande lang hujestreg gjennom sporenden fraa eit passande hal sild, til strenglengda, og strekke so strengen etterpå. Då slepp ein braadbruspa-
 -Knytingja, som oftast vert eit pinslearbeid i vinterfroslen, og med saltlake atset, hvis ein ikkje rekk i aa vere i varme rom. Denne ^{fjütke}hengjemaaten er den mest brukte no, og er det denne silda som vert brukt aa ete i kottet utyver varen, sümaren og like til ny vintersild vert aa faa.

Ho held seg mjuk, og kan ofte faa tilfeldig overta smaksorte i seg, etter plasser den vert tørka fraa, veivet og ymse anne.

Ein skjyl ikkje sild, etter den har faatt saltning. Ofte er lake- og vsetrekkejen av silda nokk til aa skjylje den i, slik som den oftast vert tekja fraa baastarne.

Dette slogsildnamnet maa ikkje forvekslast med  fraa levande sild, fordi denne silda er skinn, og utan rogn og melke.

Hvis silda stiofrys under tørking, vil ho som regel misse noko av sin vanlege smak, so det er mange som ikkje liker ho so godt daa.

Ho vintersilda pleier folk og letsalte seg litt, til utvalning for ho vert kokt. Ho kan vere heilt flakt, eller berre slegt, og vert som regel kalla saltbeta sild, salte har som akt, eller bette fraa ho litt. Litt heilt saltspeteja sild vert ogso medalta. Jaarsied vil ein helst ikkje bruke. Ho kan likest heilt fersk, men av at ho er mindre feit, vert ho ikkje noko sers mat-
 -søkjandes etter. disse fornemde tørkemaaten.

15. Heilturka fiskur hefur ekki verið notað til nokk-
 matamáls ásing. Men hendelsisvis þá
 börn og ungdóm líka að finna sig eit stykkje
 góð botenfisk tilábanka, gnage og byggja þau,
 det vil segja nær fiskjör er osalta. Og det þann
 vana mangstags fisk, som að og til þann þessa
 til að verki hengd, men síð er den vanlegaste.
 Nokkurn det an þann, om þannrotan stoggar denn
 moroa. (Nær þurfiskdýngarne lastast úpp þann
 Kaiare i Bergen, so er det ikke lengje for den verk
 folkisamt að „Kjüagäta“ þann lofsida or laded,
 so byggjevogta man jage denn rottedýngjen rett
 som det er) Det er vist ndr, eller yver hündred,
 aar sidan der vart brükt rekling, vist oges til
 vanlege matamool som súl, i likheit med flek
 eller þorresild. Jæbler að útförsla tok til og
 kvitfiskjör minna þann lofsun, med stigenda
 þrisar, stülta reklingbrüktu.

B. Ferstkrassfisk.

16. Som for ment, greiddi dei som moroa seg med
 det velle vassfiskeri som gaar fyre seg her, að
 aðe þann etlukvart ferok. Þu bli aðing vgrd
 þann notor lagingsmaalar. Namnet rotfisk
 þjunnust ikke þu, men er högrd, áust þann.
 Korleis ein lagar fiskjör til.

17. Kokt fisk er det mest brükt, sjöðan sleikt,
 18. Fra gamalt högrdest det um, að fisk kokt i sjö
 sküde smaka betre, ferok fisk altsö. Þu er det
 vist ingjen som brüker eller vgrder þann dulle.
 For oljebrüktu þann havet, og kloak og bossþann
 ring til sjöen, skal jüst ikke lokka folk nu.
 Det er þu brükt reint vatn að koka i. Dette
 kallast mokk, eller smokjeþu, for fiskjör er
 kokt, og sod, eller sodet, etter þann er kokt.
 Alle fire o-er har same ljöd som o i skinkol.
 Þu síste nemningu er bestemt form.

15

Naar ein ikkje var tenkt aa koke fiske-
süpa, er, og var det vanleg å ha litt salt i
møtjkje. For saltsmak i fiskesüpa er ikkje
nokt aa rope hürra for. Lüne liker stukt
saltgjemm i fiskjen, andre ekkje. Det kan
vera forskjil hjaa dei einstjilde hürlydar
og solis, Sälter ein i møtjket, so kan sodet
vera so salt eller kokingi, at det smakar
nesten som lakje. No har salt i maten faalt
ein lyte fraa seg, av di doktararne rett som
det er, for folk med for høgt blodtrykk, råde,
eller forbød diim aa njota salt, eller salta mat.
Kokte ein fiskesüpa, tok ein nokt av sodet
og laga lakje av, og deysja ütjyer den üpp-
tekne fiskjen, til ein brüdde, eller tykte
den maatte vera passelig salt. Men dette
vart no ii lita tillagsviode, og det er halde
for, at salt i møtjkje gjör den best forderte
saltsmak i fiskjen. Men der var no höve
til aa forsyne seg etter "smak og behöj" med,
baade salt og lakje ünder atingje fyr
diim som so ynskte. Det er ikkje raad aa
sejja nokt üm der ünder like likheitsüm-
stende brüktis meir eller mindre salt no enn
for, anna, som sarkjen vil kanskej hallo
til det, at dei brükte meir salt for.

19. Berre fisk som künne kallast fersk, vart
steikt, ikkje salta fisk, og i stötkjerveanne
med smörfeitt eller ymsel feitt av hürdyr,
smelta talg. Torskeliver brüktis ikkje, og
slik er det no og. Handelsloakarne steikte
fisk i müstkinommarne sine til eige brük,
mar det passa. Det gjör dei endaa, og i sine
elektriske omnar, som no lerüktat i alle loakeri.

20. Lülefisk. Det var helst smaatt med lülar
 2. künsten i havstoket. Men litt deiliv dei
 no med det sjölve. Det sküldde helst vere rein
 björkved, ostke til det, og torv var til jamnan
 til brük, so ostke vart det so som so med. Soda
 Künne dei no prøve med. Men fraa jamnan såg
 dei fraa det som litt av ein bryggjarkunst, og dei
 fylgde tidhefte og møde med, den. Og so var det
 nokk av ymse slag fersk fisk til jamnan, og
 den var snar aa fraa i gryta. No er lülefisk
 aa sjaa til kjøps i enkelte butikkar. Det
 tok til fyr umlag 15 oar sidan.
21. Sjaa fyre vassfisksvar.
22. Fiskesuppe. Her segje dei fiskesupa. Ho vart
 Røkt berre av bloferst fisk, oftast med hül
 Karwifra i, litt mjöljering i av fint mjöl,
 ikkje profeter eller grynn, utan særöuligryn
 Karstke, litt mjölk ogso Karstke, eller Kvar
 Künne blaa i mjölk eller ynstke, heilmilk
 eller skümme. För var det nærmast halde för
 ein ny rett, no er det vel nærmast halde för
 ein gamal rett. Brükken av fiskesupa er
 umlag den same som för, trüley ikkje mindre,
 og der kjem oftare grönsakje i ho no.
23. Det kan vel hende som eit vidunder.
Sild. Her kan seggast, at der för er innsett
 herfraa svar fraa emnemr. 24, maaltid, og mat,
 som löve mykje til dei spørsmaal som kjem
 her nedenfor, og som derfor ikkje vil tokast
 üppatt, men henwisse til nr. 24.
24. Til dei sildeslag som er nemnd för, löyde ogso
 fetsild som saltspetkjäsild, og sildereklar
 künne komme üpp i tre gonger fyr dag.
 Tel sild vartakra som sül.

24. Sildegryn brükast ikkje her, men namnet er kjend fraa andre landsdele. Folk likar ikkje denne retten, der dei har smakt den.

Fiskeemat. Folk vil ikkje ha sötet av salt sild og fisk.

26. Fiskepudding er nalmast ein ny rett, og han kjøpast ferdig fraa fiskeemat-butikkar. Han var brükt og tillaga i prestehusmar o. l. fyr 60 a 70 aar sidan. Doa der etter siste aarhundraadskjifte brüken av bakarommar tok til, vart hendelsesvis fiskepudding og tillaga. Men den er ikkje mykje i bruk no heller. Han treng nok tid, aa fraa til slikt. Doa har det vore mein teke til med fiskebollar og fiskerake. Dei siste har vore aa fraa kjøpt i butikkar i lengere tid ogsa.

Tillaginga av pudding vert etter dei nyne oppskriftar i kokelökar og fraa o. l. i pressa.

Han brükast til varmet i brüdelegg o. l.

27. Fiskeraker og fiskebollar i boksar har vore kjøpt i lang tid, og kjøpast endaa. Slikt er snart aa kvipa til, naar det gjeld aa spare tid.

Parstjilte fiskeretter. (Sja omme nr. 24 herfra)

28. Namnet leornylje kjennest, eller lebrükast ikkje her, utan av deim, som har lart det i Nordland.

29. Romb kan lagast i mindre bollar, og utan aa havast i haud, ogsa. Men han smakar best til stüvet fraa haud. Han brükast til fisk, og haud. Doa kan ein prøve med, nyne syltöyer fraa Romsstjive. Romsnylje, Romsnage, Körtmage kjennest ikkje av namn her. Her brükast burre ryggjamaagjen, symjiblaasa.

30. Under krigen prøvde somme lever til stükjifelt, men der blei slikt tranlukt i hüsset, og tran smakk av stükjimatn, at dette tok smak stübb.

31. För var det bruket händelsesvis aa blanda samon smelta talgafett og ferstet leverfett, med litt salt i. Dette storkna, men var aa mjukare enn talg, og bruktes kallt, som smör, fraa bröd til fisk og poteter. helst og smakte rettleeg godt som smält av gris, og kunne halde seg ferstet ei tid, og kallst flot, eller fiskeslot, o-tyd lik o i steinkol. No er det vist long tid sidon dette var i bruk. 60 aar sidon?
 Lever let seg vist ikke lagre til mat i mange dagar.

32. Rogn av fisk kokast i ferstet bland til ferstet fisk, og ilag med fisktjen. Ho treng noko meir kok enn fisktjen, untat lange og ^{brusme} bruseme. Slik er det bruket med rogn og sild, av ^{vinsjilde} storsild. Silderoغن kan saltast litt, so ho stear seg i lengre tid, men daa er ho ikke svart etterlagte. Fiske rogn vert eta leere ferstet. Sametider stejer dei koket fiskeroغن i skjiver og stekte ho fraa stektjepanne. Daa vert ho rettleeg god. Silderoغن vert ogs stekt ferstet, raa, utan aa skjjeple rognsekkearne. Ho stel mykje smör, eller fett, og er ikke ofaarleg fyr auge, naar eggje smell sund og sprett rundt i skjeingje, men ho smaker godt baade heit og kald.

Kokt silderoغن brukast og som skjivepaalegg. Melke av fisk kallast isel, eller isel. För hengde dei forskisid vintustid yver trestem og kokte den kokna, eller utblöytt, og smakte merkjeligst godt. No er det vorte stutt med dette fyr ca. 50 aar sidon. Ferstet isel vert ikke koket og stear av folk, swan smakte flautt, og vammul. Melke av alle sildslag kallast melte, eller sildemelte. Ho vert ikke eta i noke form, av same orsak som ferstet isel. Naar ^{fiske} fiskeroغن og isel, silderoغن og melte har forlete fisk og sild, kallast det fiskegot, sildegot, eller bure got.

Her heite det: „silda jytte, (notid), ho hargote.“
Herav, gottore, o-ljodar som for.

33. Kompara, fleirtal, hoyrest sjilden, og tydar
rasprakat eller fluskeballj. Rogntocellar heite
her jöse (sjaa emne 24). Det brukast ikkje
aa stikke slik rognvire i vaffeljorn.

34. Um rar er det lite eller ikkje aa finne
sikre telegne um, anna enn rekling, og
sjölv den, er det mein ennshundred aar
vist, sidan han kom av bruk.

35. Longstiv brukast ikkje her, og namn har
me ikkje hoyrt anna enn blösti under
vinterfiske i Lofoten. Dette skulde ^{vere} avkappa
forsteryggjen som er fletet fraa fiskjen, slik
at den atteste enden av ryggjen, som har ei
blodstorken i seg, vert bruket, kokt som forstfisk.

36. For reiv ein ryggjamagjen av forsteryggjerne.
Ryggjerne vart tärka, so dei kunne bruke
dei til aa lokke kjerne til seg i markje um
sumaren naar melketida kom. Binnar vart
banka sund notto med stin, og naar kjerne
vanta dei skulde fra bin, kom dei springande
kor langt det var, berre dei hoyrde kallingji.
Binni vart kalla kübin. Tärka fiskeskotta og
tokene vart ogsa bruket til kübin slik.

Mindre fiskehäud vart kokt saman med fiskjen,
eller flere häud, fyr seg ogsa. Storre forstehäud
~~vart~~ vart magna. Sa magne häud er aa stejere
fraa ovste snütten og nedover langs beinstollen på
baa sidor av denne, med ein tollekniv, som skal
haldast fra tvrs av häudlengda med odden
retta mot der tunga er. Tokna skal helst fylgje
med skollen. Häudet, med kjernefiskane og tunga
vart linnsalta, kokt og ete som fiskemat, (helt de
fiske). Salta, vart utvatna fyrst, eller hengd

so dei vart bokna, deretter utbløytt til Roking,
 daa vart dei gode, betre enn Klippfisk.
 Det var, og er, berre haand av stor forsk som vart
 vurdsla slik, Raustje brosmen og laangehaand
 og, var dei store. Haand av seid og lys vart ikkje
 framvord. Dei som ikkje dreiv fiske, kjøpte
 seg ofte mykje forstehaand i vindufisker.
 No har det ikkje vore noko vintertorskfiske
 dei siste 30 aar her.

Magesektjen vart ikkje brukt anna til bad
 paa matjia. Til klaarestejinn bruktes
 rodet, eller fiskerestjinn. Ryggjemagjen er
 beskrevet i emnem. 24. Ester kallast her det
 fine feittet som laga seg paa magesektjen
 i sildearterne naar dei er fette, feit haand, b.
 d., i makrel og aal, og so gristur. Det er
 berre den saltspetkeja iseri feit sild, som vart
 smakt paa, og eta av sume, naar dei at silde.
 I raad tilstand vart ho aldrig framvord. I fisk
 er det ikkje iser. Aalfiskejen har folk stogge
 til, og har ikkje nokon lart seg til aa stelle han.
 Men so divest her no ikkje noko aalfiskeri heller.

Tillaeg.

Skaldyr.

37. Stor raudkrabbe har vore og er eten, framleid.
 Han vart berre kokt. Hummar har falle
 for dyr til aa ate, tykkjer folk, anna
 enn ietkotet av han.
38. Blaaskjel, havsniglar og slikt har ikkje
 vore ete so langt attende ein veit, og ikkje
 i no tid heller.

Matskjifte i dei siste ca. 50 aar er: Stor mengd
 i bruk av saltspetkeja sild, sammale mjølsorter og
 sjølvaavla korn (havre, flatbrød) og bruk av melk.
 Stor oppgang i bruk av finmjøl (Kveite), sukker
 og syltetoyar av ber og frugt og kaffibruk.
 Margarin istadenfor smør.