

Norsk. Etnologisk Gransking

Zinnens. 27

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggs sp. nr.

Herod: Jussendal

Zinn. Dist.: Mosthaedet. Bygdelag: Jussendal

Oppskr. av: P. Ø. Skrandal

Lod: Skrandal

(adresse: Jussendal

S. no. 9. Pr. nr. 3.

4. Merk av om oppskriften er

eller eiga røyusle

Eiga Røyusle

Svar.

1. Nei.

2. Full bort.

3. Folk her i bygda duger småbit fis-
karer ute i Simndalsfjorden til å
salte i kvafter med fisk og sied
Det var sei - broeme - lange og tørk
Sied kjøpte dei helst i Simnevis
(fiskeled) og samtidig kunne gran-
nane dele sinna mellom seg.

4. No vert bruka - stor - og mellomstor
sei - små og stor tørk - broeme og
lange.

5. No kjøper ein helst fiskemater
av fiskehandlarane (fiskebilane)

6. Fisk har vore mykje bruka i Most-
haedet i vår legg.

7. Kauske mindre fisk no enn før

8. Tørk fisk var best; men ny saltet var
og godt like.

9. Salt har ikkje vore kvardagsmat her
og ingen innhatak ~~er~~ gjort av smarane
har dei fiske seg til smuste.

10. "Ufisk" er bruka til renning og gylt
m. a. pigra - skate - mat - steinbit
haggel.

12012

51051

Ferskvassfisk

11. Ljøanne - Kræ.
12. Ferskvassfisket varð drine hille
sumoren, og ein mænne hetst
kalla det "hobby."
13. Konservering av fisk
- a. Tekk ein fat: ferskfisk varð han
sakta. Bokna fisk er utgjerd.
- b. Røyking av fisk er utgjerd.
- c. Utgjerd her.

14. Her varð ikkje bruka siid.

15. Det varð ikkje bruka fisk her oppse
i bygda. Ljøfiskan varð kjøpt i
Ljøen (Ljø. sund) eller for siida.

16. Ferskvassfisk varð ikkje konser-
vert.

Korlis ein lagar fiskum bit.

17. Koldt fisk

18. Ferskfisken varð koka i ferskvann
og salt varð havt i vatnet

19. Gult fisk er like bruka.

Litufisk

20. Ja, ~~lit~~ förfisken varð litte beine.
Litte malle lagast av laivtruoske.

21. Ferskvassfiskur varð koldt fersk.

Fiskesuppe

22. Fiskesuppe var mykje bruka, men
beine av ferskfisk. Koka med minket-
gultrot og myljamning. No er bruka
meir fiskesuppe enn for, men nekna
for ein gannal mett.

23. Ja.

Leid

24. Det vart mest bruka speksid og
1 mildil om dagen. Leida vart eta med
varme politor, flatbrød og suppe.
(primsuppe - syrasuppe - mjølkessuppe -
havnegrynsuppe - erbesuppe).
Eitke ein part i fisk leid vart ho
enten skipt eller koka.

25. Liddgryn var vore mykje bruka,
og billaga av både fisk og speka iid
billaga outlag slik:
Reimka og silur korra poltor, gutrot
og kålrabi. Litt byggryn eller erter,
og litt saeta mjølk. ~~Leida~~ Leida vart
meinst og stundkora. Det vart
så koka i saman.

Fiskemat

26. Fiskepudding vart stundid laga.
No kjøper folk pudding av fiskeblun.

27. Ja. det vart kjøpt fiskebollar.

Lorshide fiskeretter.

28. Levermyte vart bruka var ein fisk
i fisk med lever i. Sauleis av ag til
no, men mest spedan.

29. "Kams" er ikkje det her, og lekeins
"Kams mage".

30. Finer knapt det.

31. Leira vart ikkje laga.

32. Kokt rogn er av ag til bruka.
Komponerte ikkje det. Skikt vore av mjølk
og rogn er ikkje det.

4

34. "Rav" er ukjent her.

35. Ukjent her.

36. Hovudet varst koka, men magen
og slyngblæra varst pasta.

Skaldyr.

37. Nei.

38. Nei.