

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Hedmark.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Elverom.

Emne: Fisk i kosthaldet.

Bygdelag: Bjørnsetgnenda.

Oppskr. av: Olav Funuset

Gard: Sandaker.

(adresse): Jønna st.

G.nr. 1 Br.nr. ?

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Delvis.*B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
Olav Sandaker. Bonde. 60 år. Jønna st.

SVAR

1. Ukjendt.2. -----

3. Før gamalt kjøpte bøndene berre tørfisk og saltsild. Av og til kjøpte dei vel litt ferskvassfisk av fatigfolk som selde. Det gjorde dei t.d. på Sorperud somme gonger. Men dei fleste fiska opp den ferskvassfisken dei trengte sjølve. Det gjorde dei støtt på Lømogarda til 1880 åra.

I Stor Brønken dreiv dei like til bortimot 1920 med eit stort kupe fiske av abbor. Her tok dei så store fangster at dei kjørde med hest omkring på garda i Løten og selde. Stor Brønken ligg i dei tri bygdene Elverom, Løten og Våler.

4. I Elverom er fersk og salta sild mest brukt Deretter kjem fersk torsk. Til høgtidene blir brukt ein god del lutfisk.

Av ferskvassfisk er gjedde og abbor mest brukt. Attåt desse to kjem litt aure, harr og mort.

7. Ein kan trygt seie at bruk av fisk i kosthaldet har auka mye den siste tid. Det tenkjes da på bruk av saltvassfisk. Bruken av ferskvassfisk har nok gått ein god del attende.

8. Fersk fisk har støtt vore mest omtykt.

9. Laks har støtt vore rekna som rikmannskost, og såleis lite brukt av vanleg folk.

Ferskvassfisk.

11. Denn ferskvassfisk som har vore, og ennå er mest brukt i Elverom, er gjedde og abbor. Deretter kjem aure, harr, litt mort og laka.

12. Ferskvassfiske gjekk for seg mest om sumaren, men om vinteren fiska dei og ein del. Da brukte dei laka-kroker, døyvde laka med klubbe, eller fiska harr på isen.

Konservering av fisk.

Ferskvassfisk.

- 16 Var fangsten så rik at ein ikkje rådde med å bruke alt på stutt tid lakasalte ~~kinffangst~~ ein fangsten. Men ellers er det omtrent ingenting gamle folk veit å fortelja om konservering av fisk. Dei fiseslag ein salta på det viset som er nevnt var gjedde og abbor. I Enberget i Våler dreiv dei for ein 40-50 år sia eit svært stort fiske i gytetida kvar vår. Dei jaga fisken ut tur dei stille floene med svære bjørke påker og ned i fossa. Her var det sett opp noe som likna på ryzjugard, og i endane var det garn-sekker som morten vart jaga inn i. Dei gjorde store fangster, som dei salta ned på tønner. Det hendte seg nok at dei nytta ryggdelen av morten til folkemat, men mesteparten av denne salta morten vart brukt til grise-mat.
17. Det har vore og er framleis mest brukt å koke fisk-en.
18. Fersk fisk blir kokt i vatn somer salta. Ein salter som oftast ikkje fisken etter han er kokt.
19. For gammalt var det brukt ein del å steike sild på gloa. Ellers er steikepanna den vanlege steikeinnretningen. Til steike feit nytta ein helst smør. Men smult og anna matfeit vart og brukt.
20. Tørfisken luta ein sjøl. Det blir gjort slik enda enna hos dei fleste. Men dei siste 10 åra har fleir teke til å kjøpe ferdigluta fisk.
Tørfisklutinga gjekk for seg i fjøset. Der stod Der stod såen eller emberen med lutefisk. I Håberget i Østre Elverom har eg sett dei koke lut til tørfisk lutinga ~~XXXXXX~~ av oske så seint som i 1949.
21. Ferskvassfisken vart helst reinskrapa for skjell, avskore hode og skjert, og innvollane teke ut med det same ein kom heim. Sia salta ein fisken inni og la han bort. Var det laka ein hadde fanga heldt dei det svært viktig å ta av skinnen med ein gong ein kom heim med fisken.
I Flisberget i Østre Elverom bruker dei å sprette innvollane tur abboren med det same, men dei fjerna ikkje skjell eller hode og skjert. Dei kokte han berre like før dei skulle bruke han. Etter kokinga var fisken lett å flå for skinn. Sia steikte dei abboren i smør.
22. Fiskesuppe.
Det var vanleg å koke fiskesuppe når ein hadde fersk fisk. Krafta vart sila av og brukt i suppa. Ein brukte mjøljevning. I seinare tid, etter 1930, har det vorte vanleg å sette til grønsaker i fiske-suppa. Mjølke blir og brukt. Det ser ellers ikkje ut til at fiskesuppe kan vera noen svært gamal rett her i bygda.
23. Ein lagar fiskesuppe av ferskvassfisk.
24. Sild. For gammalt brukte ein spekesilda rå attåt flattbrød og poteter. På gardane var sild iast middagsmat to dagar i veka minst. I Bronka brukte dei sild kvar dag i 1890 åra.
25. Sildegryn har ikkje vore mye brukt. Eg veit at

vi heime brukte noe som vart kalt sildepudding fra ixx 1938 av . Men det var ein heilt ny rett i Bjørsetgrenda da. Den vart steikt i former, og gjort av potetskiver fersksild og smør. Ein eldre rett ixx i Bjørsetgrenda er sildeklubb. Sjå om den i svaret til spørjelista om "klubb".

26. Fiskepudding kjøper ein ferdig. Det einaste undataket er om ein har fiska opp ei sers stor gjedde. Den lagar ein fiskepudding, eller også fiskekaker av heime. Det er ein ganske ny rett som berre har vore brukt her ein 25- 30 år.

27. Ein bruker nå ganske mye hermetiserte eller ferdig-laga fiskekaker og fiskeboller i hushaldet.

Dei siste spørsmåla er ukjendte ting heri Elverom.