

Sp. 1: Dette her gjelder et innlandsdistrikt, men i gammel tid, det vil si før århundredskiftet reiste bønderne selv på fiske og fanget det meste av den fisk de trenkte. Det er ikke kjent at fisk har vært brukt som byttmiddel.

Sp. 2: Går som følge av ovenstående ut.

Sp. 3: I gammel tid ble det kjøpt mest sild, tildels kunne den være saltet og andre ganger saltet en den selv.

Sp. 4: Før brukte en mest sild. Nå fortiden er det vel torsk som brukes mest, deretter sild, uer, småsei og hyse, litt kveite eller kveitehoder nå og da.

Sp. 5 og 6. Går ut.

Sp. 7: Der spises adskillig mindre fisk nå enn før. Årsaken til dette må vel tilskrives de endrede prisforholde. Mens sild og fisk før i tiden var en billig mat i forhold til andre varer så er dette i de senere år i betydelig grad forandret sig til ugunst for bruk av fisk. Desuten er ganske sikkert den lettere tilgang på gode melvarer til alle årets tider en del av årsaken til omleggingen.

Sp. 8: Fersk sild og fisk har både før og nå vært betraktet for å være bedre enn saltet eller på annen måte konservert.

Sp. 9: Laks har det alltid forekommet så lite av her i bygdene, og den har vært fanget i så liten målestikk at en ikke kan si den har spilt noen rolle ~~X~~ av betydning i kostholdet.

Sp. 10: Ordet ufisk kjennes her. Hvad slags fisk dette var er det vanskelig for folk fra en innlandsbygd å gi noen spesifikasjon av.

Sp. 11: Her i bygdene er det bare få og små fiskefattige åer og vann, så noe egentlig ferskvassfiske kan en vel knapt snakke om. Den fisk som en nå og da har fanget er små røir og før i tiden noen små laks utpå ettersommeren og høsten.

Sp. 12: Det lille fisket en hadde foregik helst om våren og utover sommeren til høsten. Det var ikke så meget at det kunne bli tale om lagring til vinterbruk.

Sp. 13: Det vanlige koserverings middel i gammel tid var salting, det en fisket selv saltet en også selv, eller var det vanlig å kjøpe saltet sild og fisk.

- a. Uttrykket bokna fisk kjennes her, og det var mest om torsk en brukte det, i ubetydelig grad om longe, brøsm og hyse.
- b. Det har ikke vært brukt å røke fisk hverken i gammel eller ny tid.
- c. En har ikke konservert fisk på noen av de under c. nevnte måter.

Sp. 14: Det har vært endel brukt å tørke flaksild, den ble da først slatet ganske lett, så tredde en den på tynne kjepper til tørk. Denne silda vart så stekt i fett på panne før en spiste den.

2

Det var utelukkende feitsild som var fanga utpå ettersommeren og høsten som vart brukt til dette.

Sp. 15: Den eneste fisk som vites være brukt som rekling er kveite og da bare i mindre målestokk.

Sp. 16: Ferskvassfisken vart alltid spist fersk, aldrig konservert på noen som helst måte.

Sp. 17: En nytter mest kokt fisk, i mindre grad og sjeldnere stekt.

Sp. 18: Fersk fisk har alltid vært kokt i ferskvaten. Skulle en ha fersk fisk med ferskfisksuppe til ble den alltid kokt i usaltet vann, en leget da lake i en tallerken og helte denne utover fisken to a, tre gange, hvoretter en helte laken bort. Men skulle fisken spises med poteter til hadde en salt i kokvatnet. Den fisken som en spiste med ferskfisksuppe til kokte en alltid med litt syre i vatnet til, nå brukes det alltid eddik og så noen små løk.

Sp. 19: I gammel tid stekte en nesten aldrig fisk, nå stek- en del og da alltid i panne og med margarin.

Sp. 20: Før luta en alltid tørrfisken selv. Det forekom også at en lutet saltet sei eller torsk som da først ble lagt i vann en tid så saltet gik ut. Det har ikke vært vanlig å kjøpe ferdilutet fisk før omlag 12-15 år siden.

Sp. 21: Før ble ferskvassfisken nesten alltid kokt, nå forekommer det også at den blir stekt med fett i panne. Koker en fisken er det alltid med fiskesuppe til, se sp. 22. En spiste da fisken med smør eller nå mest margarin og flatbrød, en lager beter som det kalles. En har da samtidig stående en tallerken med fiskesuppe som en forsyner sig av med en ske etter hvert som en spiser.

Sp. 22: Her i bygden kjennes bare en slags fiskesuppe, den ble laget på følgende måte: En setter en gryte eller det som er vanlig nå en kasserol med et passe kvantum vann over varmen, deri hadde en før noe syre, nå alltid eddik i og noen småskårne sjalotløk, så lar en vatnet koke opp før en har fisken i, når så denne er kokt taes den opp og en lager en meljevning i en tallerken og har opp i suppeverket sammen med litt karve så rører en om med en visp. En bruker alltid denne suppen ganske tynn. Fiskesuppe nå reknes for en gammel rett, og en kan vel si at den brukes noe mindre nå enn før.

Sp. 23: En har alltid laget fiskesuppe både av ferskvassfisk og sild, og desuten av nerskat ^{akt} alle brukte fiskesorter.

Sp. 24: Før åt en som regel silden i spike, kokt og tildels stekt på glo. I siste tilfelle kunne en ha flatbrød til. Det var meget brukt før i tiden å spise sild tre gange daglig.

Sp. 25: Sildegrynsuppe ble alltid laget av saltet sild, og den ble laget på denne måte: Først kokte en et kjøttben så en fik kraft, så tok en noe av denne og blandet i det vatnet som en skulde koke suppe av, så skrellet en noe potet og kålrabi, likemeget av hver og hadde oppi sammen med litt byggryn. Når så potet og kålrabi var kokt hadde en den renskede og småskårne silda oppi, og så fik det koke litt, og da var den ferdig å øses opp i tallerken

3

Sp. 26: En skraper fisken fri for ben og skinn og så maler en den på kjøttkvern 7-8 gange og så rører en det sammen med melk og mel, (potet og hvetemel) og så krydrer en det med muskatblomme salt og løk, så har en det i form og steker den i ovn. En kan også lage slik pudding av rester av kokt fisk. Fiskepudding er en ny rett, den ble ikke laget i gammel tid. En kan knapt si den er eldre enn 30-40 år. Det forekommer men ikke rett ofte at en kjøper ferdiglaget fiskepudding.

Sp. 27: Det forekommer men ikke til daglig at det kjøpes hermetiserte fiskekaker og fiskeboller.

Sp. 28: Fiskelevera vart før alltid kokt i vaten og syre, så ble den hatt opp i salt vatn og den ble da spist på flatbrødet sammen med fisken når en hadde suppe til. Det ble også laget mølje av leveren, men da tok en bare det smeltede fett til hvori en hadde en passende mengde flatbrød til det ble som en tykk grøt. Dette spiste en med ske. Disse retter er sjeldnere nå enn før og da i ser møljen som en nesten kan si det er helt slut med.

Sp. 29: Ingen av de retter som er nevnt under sp. 29, har vært kjendt her.

Sp. 30: Torskelever har aldrig vært brukt som steikefett, selv under krigen bare i liten målestokk.

Sp. 31: Det har ikke vært kjendt noen måte til å lagre lever for lengere tid.

Sp. 32: En kjenner ikke til at melke av fisk har vært nyttet. Rognen nyttes vanligvis nykokt sammen med fisk. Kaviar lages yderst sjelden.

Sp. 33: Ingen av de under sp.33 nevnte retter kjennes her.

Sp. 34: Heller ikke denne rett vites å være brukt her.

Sp. 35: Det kan ikke huskes at noen rett so svarer til sp. 35 har vært brukt her.

Sp. 36: De forskjellige deler på fisken har alltid vært brukt på samme måte. Det vites ikke at svømmeblæren har vært brukt til klåreskinn.

Sp. 37 og 38: Det har her ikke vært nyttet eller spist hverken blåsjeell eller andre skaldyr.

---o9o---

5419

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Table with multiple columns and rows, containing faint text and numbers. The text is mostly illegible due to fading and bleed-through. A prominent word, possibly "BIBLIOTECA", is visible in the lower middle section.