

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.  
 Tilleggsspørsmålnr.  
 Emne: Fisk i kosthaldet.  
 Oppskr. av: Ola J. Rise,  
 (adresse): Njåen, Oppdal.

Fylke: Sør-Trøndelag  
 Herad: Oppdal  
 Bygdelag:  
 Gard:  
 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):

Kring 75 år, Oppdal, bondesone.

## SVAR

1. Både frå Nordmøre og Trøndelag har det i gamal tid (kring 100 år, seia) gått for seg byttehandel med fisk hit og karn, smør mm dit.
2. Folk herifrå, heilt meann, fór til fjordtraktane for å bytte åt seg fiskerivar. Ofte råkast fiskarar og fjellbondy på ymse marksnader, der slik byttehandel gjekk for seg. Seinare, t. d. frå 60.—70 år seia kom folk hit opp med fisk og sild, tart handelsmennene her i bygda jammare fekk heim fiskerivar, serleg sildestjmar.
3. Rite med omlagjing av fisk sild.
4. No meir enn for av fersksild t.d. Elles torsk og sei. Sjeldnare karite, ugur og makrell.
- 5-6 Meir no. Lettare frakttilhøve.
7. Ja.
9. Avist kor ofte. Folkeminne melder om at tenarar tyfete same tids at matvåla med laks gjekk for jant på.

10. Makrell var nemnt som mindre etande.

Ferskvann

11. mest aure

12. Helst til gnuse tider.

Konservering  
Saltvannfisk.

13. Til same tider vart noko fjellaure lagt med og salt i Tysnes o.l.

- a) saltan bokna ukjent.
- b) røykte

14.15. Ferskvannfisk

16. Noko aure saltan.

17. Kokt.

18. I saltan vann, saltan pyriat.

19.

hvitfisk

19. Rute seien sjøl. Ved siste årskiftet.

20.

21.

22. Ja suppe var ofte bruka, av fersk fisk - med rømmejammning og med smørånga oppi. Mindre suppe no enn før.  
Berre feskisup.

23. Ja.

24. Sild.

24. Spekesild, ofte, helst i eldre tid.

25. Av saltan sild. Koka fliskehud eller fleskebitar attåt byggryn, med leitar av potet og lauk, attåt sildbitane.

26. Mindre bruka. Ja, no kjøper ein fiskepudding på utsal eller av fleskebitar.

27. Ja, fiskeballar kjøpt i lang tid

Serskille fiskeretta.

28. För laga dei helst levermor-  
mol leora saman med kjøtt og feite,  
salta og krydda. (Sjeldan nytta  
no. I seinare tid helst tillaga  
som biff (leverbiff) og pastei.)  
Og i tid nytta dei tunga atti.  
Ho vart forvella først.
29. Mest ukjent - anna em namnet  
kamshai (som elles har kaat vore  
eit nedsettjande ord om ugriett  
hår hovudhår).
30. Ukjent.
31. - -
32. Rogn på fleire måter
- 33-34-35. Ukjent
36. Iskr (på sila) la dei på flatbröddbit og  
steikte det slik oppå omner.  
Skaldyr
- 37-38. Ukjent.