

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Telemark

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Kvibeseid

Emne: Fisk i kosthaldet. Bygdelag:

Oppskr. av: Jørgen Heggvatn Gard:

(adresse):

Mås

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Etter gamle folk  
og eigne røynsler.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

## SVAR

1. Saltvassfisk.

2.

Her på landsbygdi var fersk-  
vassfiskei andre bruka som  
byltniddel i gamle dagar.

Frå Nøstrandi kom det fjöll-  
mennar ned yver med heile  
lassi av røkfisk, straks før  
jøl og set yver vinteren.

Denne fisken bytte dei då for  
meste bort i konn, då det ligg  
so høgt der uppe at det ikkje veks.

Desse fjøllmennarne ha best og  
bejorde rundt om i bygdarne  
og heilt ut yver mot byarne  
med fisken. Det hovde at  
dei måtte upp og handla med  
dei i fisk og konnet, men som  
regel so ha dei sine faste rutor  
frå år om ana, rundt på gardane.

3. Bøndarne kaupte ikkje  
so lite med turfisk i seinste  
halvdel av 1800 talet, busmennarne  
kaupte for det meste salt sild  
av bejörpmennarne,

som for dei fall bittegare.

4. Det vert no kjøpt fisk av fiskebilar som fer rundt til kjøpmennan eller og i fettare skjøk på gardane. Dei kann òg få kjøpt både sill, sei, lyr, forsk, makrel, og fleire slag.

Mest er no fersk og salta forsk bruka. Når det lid ut på vinteren og våren då dei fiskar sill vert det kjøpt mykje fersk sill, seinare og makrel då den kjem.

5-6. Disse spørsmål bortfell her.

7. Det er no ålment at folk ennå et reint for lite med fisk her uppe på bygdarne. Fisken fell for dyrt når frakti kjem til. Men dei fleste stader lyt ein vel seia at et meir fisk no enn dei gjorde før i tida.

8. Då dei var so vante til å bruke fisken konservert f. eks. rakfisk var det få som åt fisken fersk.

9. 10. Disse spørsmål fell ut her.

11.

### Ferskvassfisk.

Av dei fiskeslag som er her i bygdene er det aure, tryte og sik.

12. Det var om hausten med gån gøstring og teinor at dei tok meste fisken som var bruka i året.

### Konservering av fisk.

13. Ferskvassfisk.

16. Her i bygdi og bygderne rundt um er det rakfiskin som hev vore bruka og er mest ellersjurt.

Den hev vorten lagt ned som rakfisk på fylgjande måte.

Rakauren vert best når ein rister og ~~salt~~ rensar den med same. Ein må helst ikkje vaske den men tørkar den med eit reint klode.

Den vert lagt ned i avlange fiskeholkar side om side, eller med bakken opp. So kokar ein dagleg sterkt saltvatn og slår yver 1 l. vatn og 1 kg salt. For i gamle dagar slo dei på "mysu" som blir alt når dei yster. Men beste fisken fekk ein om den var lagt i smelt og strødd sukker yver. Det tok ca 5 vikor for den er heilt røk.

Når den vert stelt på rette måten kann dei gjoma den året rundt og den er like fin. Forutsetning er at den ikkje vert liggande føre so lufti for koma til.

17. For i tid koka dei fisken men no brukar dei mest å stike den.

18. Fisken vert koka i saltvatn, det var salta i vatnet med same fisken var lagt i. Det var bruka ei passeleg mengd <sup>salt</sup> etter som dei ha fisk å koke

19. Fisken stikke dei på glør for i tid, usalta, seinare i fløt i stikepanna med smør, fliskefett. Dei som ha råd til bruka sur fiske <sup>o. l.</sup> det var best.

H.

20. Lutefisk.

Torfiken lutfa dei heime sjølve i bjørkeoske. Det er fyrst no etter 1900 at dei tok til med kjøp av lutfa fisk. Lume lufar den på den gamle måten no og.

21. Ferkvatsfisker aure, tryte sike og s. v. vart koka og so hev dei smør yver. Vatnet som fisken er koka i brukar dei til fiskesuppe. Dei hev ÷ i litt lauk (graslauk) finhakka og so vispar dei i eit egg.

22-25) Fiskesuppe.

Fiskesuppe var bruka til vanleg når dei koka fersk fisk. Den vert sjeldan gjort av saltvatsfisk, berre ferkvatsfisk. Den hev og vore bruka i seinare tid mindre for.

Lild.

24. Lild var mest husmannskost i gamle dagar. Den var kaupt salta og nytta inn til joreple i husmannstovvorne, middag og til kveldvar.

25. Lildegryn er ikkje kjent her.

26. Fiskemat.

Fiskepudding er ein ny rett og som og er bruka nå i seinare tid. Den vert kaupt ferdig laga.

27. Fiskekaker og hermetisera fiskebollar lagar dei ikkje større, einast fiskekaker. Dei vert kaupte.

45.  
Særskilde fiskerettar.

28-29. Disse spørsmål høyrer ikkje til her på bygdi.

30.31. Under krigen sist var det bruka sild og visse andre feit til skiking, det var no helst dei som ikkje ha prøvd å ty til.

32. Rogni og mjølken av fersk sill vert skikt og eten flere stader.

33-34-35. Disse spørsmål fell ut her.

36. Fiskekinn var tørka og bruka til å skire kaffen med.

