

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Telemark

1.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Mo

Emne: Fisk i kosskaldet

Bygdelag: Skapså

Oppskr. av: O. O. Bergland

Gard: Bergland

(adresse): Andalsverk

G.nr. 63 Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Saltvassfisk.

A.

Dei spørsmål som kan svarast på her er nr. 4 og 7.

4. No for tidi brukar dei: forsk både fisk og tørka, sild, matrel og laks. Den siste er ^{vel} mest ikkje lenger kjøpt her no.

7. Mat av saltvassfisk er brukt mykje meir her no enn før.

Ferskvassfisk.

B.

11. Her har det vore berre åure og sik. Mest åure.

12. Største fiskegje var om høsten. Noko større fiskegje har aldri vore drive her so det har aldri vore nokon leveveg; men det var eit godt

smilge i molen; siesg til mid-
dag. Det var sika til til
gjerne rider, eller som skundene
galt.

B.

kommering av ferdemastike.

16. Helst avie, men ogsa litt av.
Auten bli saka gitt av han
kan holde seg i tid. Noka til
ogsaa laga til raketisk. Rasket
til ikke brukt. Sika til sika
litt og brukt smalt red er.

Herles ein lagar sika til.

17. Sika var muge kost; men
brukt var like muge sika.
Det var som gott sika om det.

18. Sika var kost i rent vann
med litt salt i. Salkmenaden
var brukt eller smaken same
ville ha han muge salt, andre
mindre. Muge har og aldri kjøpt
brukt. Endre bli kanskje brukt,
men vissnok lite.

19. Ferdemastike bli sika i salt
avst, men mest i salt sika-
lot. Pa heldi der der var det
kvikkeparme, mude der sika,
kitt til munnoden og legg salt.
mm i sika, legg av sika pa
gladkyota og sika han sika:

Fisken bli god. Fette er gamal ~~stekte~~
måte.

3.

20. Turrfisken lusa dei sjölve. Lusa
svorfisk er ikkje å få kjøpt her.

21. Ferskvassfisken vart anten kokt
eller steikt og so sett fram med
salt, bræ fett til anten av smør
eller smolt. Fisken vart brukt
til middag attåt poteter eller
ogso att til smør og brød.
Rakefisk vart alltid brukt attåt
smør og brød.

22. Fiskesuppe vart like brukt i gamal
tid og bli heller like brukt enno.
Tillagingi er nok so ymse; men
her bli vel mjølkejamning kan-
skje mest brukt. Koko vissd kan
eg ikkje seia. Bruken av fiske-
suppe er nok ~~brukt~~ mykje stør-
re no. Fiskesuppe bli vel helst
rekna for ein nyare rett.

23. Ja, den bli mest brukt her

Sild.

24. Sild har helst vordt eti salt.
Fyrst i seinare tid har vi fått
fersk sild i is. Sild og poteter
er ein gamal kjend rett. Mykje
vart ikkje sildi bruka her. Fyre
1857 var det vel berre so vidt
dei fekk smaka sild. So lenge

Alle det det bli spurk om grø og
med spiritusmal 28 til og med
spiritusmal 38 er utgitt her.

Forvalte fiskerettar.

27. Fiskekabet bli not laga heime
opp; men det meste bli kjøpt.
Fiskekabet anmelde.

26. Fiskepødding er ein yngre rett
her. Vi og vil kan not erkekan
laga fiskepødding; men den
blet bleit kjøpt ferdig laga.
Det er ikke lange tid det kom
fiskepødding; helst etter første
verdsløst; og no bli den
aargt bleit kjøpt ferdig og brukt
ikke er not like.

Fiskemal.

dei makte se og laga til og fra bygn;
vart det not den like tid da det
med. Det var helst mjølkare da
kanda. Mjølkare hadde dei fleste
not av.