

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Telemark.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Nissedal.

Emne: Fisk i kosthaldet.

Bygdelag: Kyrkjebygda.

Oppskr. av: Sven Grimstvedt.

Gard: Grimstvedt.

(adresse): Seljord.

G.nr. 1 Br.nr. 12.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Delvis.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
Jörg. Grimstvedt, f. 1872. Nissedal, bonde og bankkasserar.

SVAR

A. Saltvassfisk.

1. Nei.

2. Går ut.

3. Bøndene kjøpte salt sild. Turrfisk og salt torsk.
Sume tider fersk sild.

4. Sild, torsk, sei, makrel.

5. Går ut.

6. Går ut.

7. Truleg meir. Lettare transport.

8. ja, om han kom tolleg godt fram.

9. Aldri brukt til vanleg.

10. Går ut.

B. Ferskvannsfisk.

11. Aure, sik, røye, tryte.

12. Mest vanleg var haustfisket, på bekken med lyster
og jaging i garn eller mær.

A. Konservering av fisk.

Saltvassfisk.

13 a. Går ut.

b. Går ut.

c. Går ut.

14. Går ut.

15. Går ut.

B. Fersvassfisk.

Det var særleg sik, aure og røye som vart lagt ned
som rakefisk. Noko vart vel og bare salta, men svært
sjeldan.Til rak vart fisken vaska og reinska, salta litt og
lagt ned i byggmalt.17. Stort sett mest steikt. Men tryta vart ofte koka.
Ein sette stor pris på fiskesuppa av tryte.18. Fisken vart koka i vatn med litt salt. Ein nytta
krafta til suppe, og så salta ein den koka fiske ett-
er smak. Ein var nok stort sett hardare på salt för
enn nå.

19. Fisken vart steikt i smör eller fleskefett.

20. All fisken vart luta på garden för. Nå er det lite
nytta lutefisk, og av og til bli han seld luta.21. Ved sida av smör og fleskefett vart ferskvassfisk
en og steikt i rjome.22. Det var til ~~sia~~, sine tider nytta fiskesuppe. Og
då av fersk fisk. Og av sild. Men ein koka og suppe
på utvatna salt fisk. Ein sette til mjöljevning, litt
gulraut eller lauk.Hö vert nytta nå om lag som för. Er rekna for ein
gamal rett.

23. Ja, i frå gamle tider.

RRRRRRR.

Sild.

24.

Ein åt sild til potetene, og då til middag og sume tider til kvelds. Sume tider kunne ein nytte sild t tilbrödmåt og. Men det var særleg om hausten når nypotetene kom.

Men silda har aldri spela noko stor rolle i hushaldet. Nyttå litt sursild til brödmåt.

25. Går ut.

Fiskemat.

26. Fiskepudding er av nyare tid, omkring 1920.

Ein kjøper han ferdig.

27. Ja, ein kjøper ikkje så lite fiskekaker og bollar i boksar.

Særskilta rettar.

28. Ikkjekjend.

29. Ikkje kjend.

30. Ikkje kjend.

31. Ikkje kjend.

32. Ein koka elle steikte ferk rogn. Og mjölke.

33. Ikkje kjend.

34. Ikkje kjend.

35. Ikkje kjend.

36. Klareskinn av torskeskinn,- på turrfisk.

Skaldyr.

37 Lite kjend.

38. Nei.