

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Etne

Emne: Fisk i kosthælden

Bygdelag: —

Oppskr. av: Trygve Urbye

Gard:

(adresse): Trette

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):

## SVAR

1. Ein kveiser ikkje slik beitehandl, men det var  
forfall at folk ikkje på øyane som kom med  
smalen sin til beites hvil, hadde fisk  
og sild med og bytte til søg korn eller  
poteter - eller anna. Jens Gjerde som var  
feink smed, bytte i fisk og plogar jord.
2. Han hadde ofte ei heil rad nye plogar  
staaende ferdig til denne beitehandelen.  
Og "Jensa-plogane" hadde god ord.  
Bytestaden var ved Etnefjorden
3. I gamle tid kjøpte dei fersk brisling  
om hånstane og salta med til opene-  
brisling. Og dei fleste huslydne kjøpte  
attåt i timme feitoild.  
Seinare tok dei til å kjøpa fersk  
vårsild som dei salta og røykte  
Folk drinka svært mykje sild for.  
Hadde dei ikkje sild, var dei metlaune  
sa dei.  
Av fisk kjøpte dei for bene noko  
nakkfisk til pil som dei lita.
4. Folk no kjøper fisk av yngre slag
5. }
6. } ukjent.



7. Det brukst nok mindre fisk no enn  
for

8. Fersk fisk har alltid vore like best

9. På garden min - er det ~~gamalt~~ lakselag

Og der fiske dei så mykje laks.  
Gamal tid at tenarene så at dei  
ville ingje ha laks min ~~var~~ 2 g.  
i veka.

B. Ferskvassfisk. Åirefiske i vatn og elvar  
med stong og nett, linn, garn og net  
& gammal. Om haustane har det også  
vore fiska røyr der denne finst.

Ål var vist ikkje mykje i gamal tid -  
og det er svalt ja som byr seg om  
han no og.

Lars Bjørk hadde net og dreiv åirefiske  
i stortalsvatnet for ca 100 år sidan

Om haustane fiska dei samt mykje  
åire. Somme salte med ein del til  
vinterkost, men dei let ikke at han var  
så tinn. Seld var beste ein salte åire,  
så dei. Åirefiske om somrane var det  
ikkje mein av ein at det var ein  
smak attåt brødmalen oftast.

Ferskvassfisken var koka - Skindom  
var det koka fiskesupa, men det  
var ikkje vanleg fri - og heller ikkje no.  
Fiskesupa koka dei hene av fersk fisk  
med mykje jamning, potetr, nept, karne  
og løk.

Seld at dei alltid 1 gang om dagen og  
skindom 2 ganger dagleg i gamal tid  
T. d. rogheseld til frikost, Spekeseld  
til norsk.

5710