

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke:

Nordalund

Tilleggsspørsmål nr.

Herad:

Tjøsa

Emne: Fisk i kosthaldet

Bygdelag:

Tjøsa

Oppskr. av:

Kans. Ole. Skolemyr

Gard:

Fagerød

(adresse):

Tjøsa

G.nr.

31

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. Nei og kan ikke minne seg om at fiskene fra bestanden var mere i godstand og sekket fiskene og høyst antallet, men at det nok kan kallest kjelken. Det
2. Sjå svaret til 1.
3. Høst sætta fisk mer og fursfisk og ved kjøpe di som er saltet (Det var helst "Brisling" som er salt sætta)
4. Det kan vera gode mer Det er vel helst torsk og sei. Torsk er mest vanlig og se dlysa.
5. Nei kan ikke det (Ikke minne kjend med fiskene i telfore og fiskerindustri)
6. Sjå merkeordra til 5
7. Ja, det er sikkert di gjer. For fiska kjendene her i løyda fiske og se, da var det god om arbeidshver. No er kan ikke arbeidshver å få

- ger for dagen, ^{III} med poteter
feetbein og soppes attik
25. Biledagning er anlag utkjend
i mi leggd.
26. Fiskepædding er ein my
rett her i legda og er vel
ikkje stort men er gammal.
Ikkje skjedon kjøper dei fiske
Kefpædding no.
27. Ja.
28. I mine kammer laga nor
ein rett av lever ho kalla
"levragrant" det er heret
"stekt med no. Men for
sin tak i sin lever koker
dei den saman med fersk
fisk og tenker i staden for
om det att på fisken.
29. ekei
30. Ikkje som eg veit
31. Som ovanfor
32. For ein ein deude gang fin
rogn av fersk fisk vert
rogn kokt og servert med
smør og poteter attik.
33. Ikkje det for meg
34. Som ovanfor
35. Lekkens
36. Eg veit ikkje meir om det
som eg sagt ovanfor.
37. Kan rett vera, at ein et heim-
mar. (et er ein meir heimar)
38. ekei.

ar-februar, ^{III} tek smneten av,
 legg den i lake og døyw,
 heng den opp og røykjer,
 etår det fedt i meil på
 snart ein har høgt gånken
 veit den etin i spikje og
 - røykjeseid og er rett god
 "mak såbank seida var
 av god kvalitet"

15. Sja svar til 13 vedt. sei, men
 sei at ikkje seier ^{i oppsett} eller annan
 fisk dei hengde opp.

16. Sja hva sam se sagt for om
 ferstassfisk

17. mest kott fisk

18. I salta vatn, seles kan
 og ikkje gjer stor greie for
 dette.

19. Det var fisk fisk ein steik
 te i panne og gjerne i smid,
 no seinar margarin.

20. Ja. Det er no dei siste
 åra ein av og for kan
 kjøpa ferdig lutfisk, h. d.
 til for alle på.

21. Sja hva sam se sagt om
 ferstassfisk

22. Det var ikkje vanleg nok
 i eldre tider. No brukar
 ein ofte fiskesuppe og det
 er rekka som my' rett.

23. Sja svar til 21.

24. Det var mest som spikje-
 seid og ikkje skjodan 2 jar.

- Tak i mytad fôr fiske verk
 Det sôrsk. lise
8. Det kôrnde vera på ymse
9. Tak er fôr av her og eocan
 Kôrndagsmatt omegjekkje
 nyttu
10. Det kan vera ymse sortar
 d. d. alle artar av her, like-
 ms ein fisk som her her
 Kallan "skatai" (ein fast
 fisk med snute og hale)
- 11 og 12. Det som vedgorn ferske
 vassfisk er utom større
 forlidsning her.
13. Her i fjordene var det som fôr
 nunt mykje lukt å fiska
 sjôv fôr i tide. Fisk som ikke
 kjr plet nyttu fersk part
 sætta ned i store stampar
 eller tønner. Det var sverig
 fiskesortane trok. Lôrsmå og
 Langr (longa) som var sæt.
 Tgr og "lisa" var oftast
 kengt opp og tørka.
 Rôykt fisk har vrr lise
 nyttu her, for myg er det
 ukjend. Ordet "botna fisk"
 har og lorget utala utan
 at eg kan gva nerrare for
 kearing. Til e. veit eg ikke
 noko å fortelja.
14. Tørka sid har og ikke
 lorget utala, anna at ein
 enda seier, mykje å kjopa
 feitsid (stodien) i januar