Emne nr 27 Olav Røyde, Hord. Odda.

1. Nei
2. Ukjent her.
3. Ja dei kjøper bå sild og fisk no
Fyrr kunne det og so henda, at ein fiska sjølve, og dei som har garn, fiskar sjølv no og so.
4. Det er som regel sei og lyr og torsk som er mest i bruk elles er det ikkje som hove lyd seg mes makril og kveita.
5. Ein kjøper hjå fiskehandlaren på staden alle slag
6. Truleg ei viktig rolle. Eg kjenner ikkje til det.
7. Nu, her brukar dei mykje fisk, og lett å få tak i.
8. Summe likar fersk og sume saltsprengd og røykt.
9. Eg har noko høyrt um det, at tenarar ikkje vilde ha laks meir enn tvo gonger i veka her på garen i gamle dagar; men no slepp ein bå laks og tenarar
10. Eg veit ikkje um annan ufisk hev enn skata, som ein kunne få i garn stundom i gamle dagar
11. Laks og aure
12. Det var helst um sumaren i juli - august ein kan få noko i elvi her, elles ikkje
13. a Dersom dei fekk meir enn dei brukte fersk salta dei gjerne ned noko. b. Det vart sjølden røykt noka
d. Nei det har eg ikkje høyrt um.
14. Dei som kjøper seg ein kasse sild (storsild) so tek dei slo(?) or og saltar henne i dagar og hengjer upp i røyken til røykesild som dei har til matahyte um sumaren
15. Det kan vera røykelaks elles ingen
16. Bå laks og aure kan ein salta og røyka men rakafisk er lite brukt her.
17. Det er so ymse, både deler er brukt i

6076

vend

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

18. Dersom ein vil koka fiskesuppe reinsar ein fisken godt og kokar han i salt vatn og når fisken er kokt röre ein ut kveitemjøl i rode og kokar suppa med løk og gjerne gulerøter i (forstkunnat)

19. Ein steiker som regel fersk fisk vanleg på steikepanna i smörfeitt og fløt, med løk

20. Ein laka jamt turrfisken sjølv i bjørkelut kokt av oska frå bjørkeved; men etter det kom fiskehandel vart lutefisk å få ferdiglaka

21. Ein røspa av reiski og slødde fisken, skar han bitar (eller skiver på tvert av større fisk) og kokea

22. Sjå nr 18. Det er bå gammal og ny rett

23. Ja.

24. Av sild kan ein laga til fleire retter, og på mange måtar

25. Sildegryn lagar ein til som lakasuppe helst av salta og uttvatna sild.

26. Fiskepudding kjöper ein ferdig laga. Er helst ny rett som ein tok til med i dette århundredra.

27. Stundom kjöper ein og tildels lagar ein dei sjølv

28. Lever vart anten kokt som ho er, eller laga til graut levragraut, som ein har til sunel til potet eller pålegg; men det er meir sjeldan å få tak i.

29. Ukjent her.

30. Det kjenner og ikkje til.

31. Dersom ein lagra lever, måtte ein ha mykje som ein samla i eit bytte for å få noko dei kalla lyse til snuggja

32. Torskerogn vart kokt, og eti attåt potet, eller til pålegg

33.—38 Er ukjent her.

6076

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING