

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Vest-Agder

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Fjotland

Emne: Fisk i kosthaldet

Bygdelag:

Oppskr. av: Johan Berstad

Gard:

(adresse): Hamplass 15, Ullevål hageleg

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

A. Saltvassfisk.

1. Nei

3. Klippfisk og sild. Kunne vera spekesild og fersk sild som dei salta. Salt bersting mykje brukt fyrr.

4. Klippfisk, sild, makrel og sei. Klippfisk den mest vanlege.

7. Meir fisk no på grunn av bilrutone og fiskekribane

8. Ja

9. Nei

B. Ferskfisk.

11. Anre og örlike grand ål.

12. Var mest berre fiske tidleg umd varen og umd hausten, det siste det viktigste.

Konservering.

A. Saltvassfisk

13. Berre saltning nytta.

14. Nei

16. Anren blei salta eller lagt ned i spikefisk.

Tilagning

17. Meest kokning
18. Kokning i salta vatn.
19. Klippfisk blei stundom steikt på glodern, all annan fisk steikt i panne.
20. Lutefisk ikkje bruk!
21. Kokning og steiking.
22. Fiskeuppe av norsk fisk bruk. Er helst ein ny rett
23. Ja
24. Sild var ikkje brødsuor
25. Nei
26. Er ein ny rett. Tok hl med den for 30 år sidan
27. Kjøper hermetiserte) fiskekollar og kakor.
28. Ikkje bruk.
29. Nei
30. Nei
32. Blei stundom steikt saman med fiskeriv. Kogni blei òg salta stundom
33. Nei
34. Nei
35. Nei
36. Ikkje bruk
37. Nei
38. Nei

5180