

Emn 27.

Fisk i  
kostholdet.

Johannbjörn, Laugþrasit  
pr. Kr. stúdu.

Ulfre & R.  
Þremsnes  
Óyuel.

1.

1. Þór var det vanlig at fiskerne berúte saltet  
ned síld og fisk som de så senere ned  
auleidning reiste inn på landet og byttlet  
i mel og poteter
- 2.
3. Torsk og sei var de fiskesorter som mest  
blei byttlet i.
4. Torsk og sei bruktes mest i húsaldning
5. Ejjlden at en her kjøper fisk.
6. Þersk fisk var mer berúkt þá en nú.
7. Ja, jeg tror en nú þynt over brukar mindre  
síld og fisk, avdi en nú þrar ráð á kjøpe  
mer kjøtt og flekk.
8. Derom er forskjellige meningar.
9. Her ñke var ikke laks hverdagsmat, men  
f.eks. i fjúmdalen har jeg hørt at tjenerne  
bettinget þave et vissu antall laksmál  
for áten.
10. Smúrr og úlke, breikjeft, pigghá, skate  
er det antrent ingen her som vil ete.
11. Faller þart her.
12. En ordnet selo med konservering. Saltet  
og torket, eller þave torket. - Til þoknafisk  
þrukta en þrone smásei.
- b. Ejjldnere rákte en fisk.
- c. Nei.
14. Nei, ñlle her.
15. Kvete, sei
17. En episer mest þokt fisk
18. Ser nú ingen som þoke fiskem i þjórum þeyg

Tror nok at en får brukte mindre salt i "fiskmaukit" enn nå. - Saltet hos i før en har i fisken.

2.

19. Fisker blir her steikt i delvis tømmer og da helst i smørfett. (morgun)
20. Her brukes nå sjelden lutefisk, - En luter sjøl.
21. \_\_\_\_\_
22. Fisksuppe lite brukt før, men med mel og meljeving.
23. \_\_\_\_\_
24. Spekesild mest alminnelig, men nå en hadde fiskesild så stekt og kokkes.
25. Sildegryn og vallet sild. - Sild, byggryn, erter og poteter, gjerne litt meljeving - og grønnsaker hvis en hadde.
26. Fiskpudding ikke gammel rett, nå mest fedtlaget.
27. Mye hermetiske fiskeballer og fiskekaker blir nå kjøpt, da en ikke som før har så mye ukaltet fisk å ta til i steggvasperder.

~~28.~~

28. Alminnelig var ogsaa at koke leveren til ferskfisk. - Ellers brukte vi her for leverfettet til noe vi kalte "døving" (noe i likhet med mjølje, antar jeg). Når en hadde spist seg mett av ferskfisk (torsk) og lever og rogn, tok en et stort fat og brøt suud flatbrød eller la store flatbrødstykker liggis med leverfett, sirup og havremelssuppe oppå - og i mellom. Når flatbrødet var gjennombløtt av disse ingredienser, bli massen "hakket" opp med en skje og hele familien spiste av samme fatet. (Det var ikke kost for svake mager).  
Nå tror jeg ikke "døving" blir brukt mere.
29. Kamsball' blir ogsaa lite brukt nå. Det var leverball kakt i brosmetoder.
30. Under krigen brukte en leverfett at steke i, men ikke nå.
31. I snøen, men sjelden brukt.
32. Her nytttes ikke mjølje, lever rogn. Nykøkt til ferskfisk - og resten stekt til suudbrød.
33. En brukte for rogn til at dryge brødmelet med.  
- En stekte ogsaa rognkake på panne, og brukte og bruktes freudeles rogn til vafler (rognbakkels).
34. Rav blii saltet og spist til poteter. Nå lite brukt.
35. Ja, vi kaller det for "blodstuo", "blodstobb", skivete, men her leane av skrei, torsk, en god rett til varme poteter og kaldt smør.
36. Ellers må jeg nevne at torsketunger er noe av det beste vi her kan få, fersk, stekt.
36. Fiskhuder bruktes til quano.
37. Hummer og krabbe og reker spises her bare i kakt - alminnelig stand.
38. Ikke noe så vidt jeg vet.