

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Tilleggsspørsmålnr.

Emne:

Oppskr. av:

(adresse):

Fylke:

Herad:

Bygdelag:

Gard:

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):

Oppskrifta er i røyne og i saurot, med laude og fiskar Knut Borgervik 1880 år gammel.

## SVAR

Saltvassfisk.

Sp. 1. Vi det visste Knut Borgervik ikke om.

Sp. 2. Full burt!

Sp. 3. Dei kjøpte <sup>most</sup> smiassei og skrubbsei og saa i mellom, naar den var å faa. Saa kjøpte dei lakse like først sild laude til salking og ~~saa~~ sild til flukking og garing, saa dei kugde opp til turrking og til røyking. Men mange av bøndene var med paa vaarsildfiske, og dei kjøpte lakse, men tok av eiger fangst. Men i 1880 aara var det nokre år, saa alle ikke kom paa desse brakter. Sume bøndene sende saltet bøndene med dei andre som visste paa fiske og fikk saa dei til å selva i til seg. Saa kjøpte dei ogsaa nokre makrel, naar den var å faa, men ogsaa den var burt nokre år, men den saa alt seinare, for amlag 40 år sidan.

Sp. 4. Saa til dags brøker, klippfisk, sei, Islands-sild, makrel nokre stor og vaarsild men helst, burre som røykesild og først. Litt brisling av og til. Dette gjeld dei som må kjøpa. Naar dei fisker sjelve, saa har dei ogsaa torsk, lauge, brosmme, hvite og yuse anna slag. Disse slaga kan ogsaa dei andre av og til faa kjøpe av.

Saa fiska dei agraa noke sumasid an  
haushane som dei andre agra i millum  
kan saa kjøpe av under a graa. Men den  
gaar naa helst til hvernikkfabrikkene, som  
saa mykje av den andre fisken gitt naa.

Sp. 5. Sa ja dei kjøper av agraa dei som  
lær i fiskarstrøka. Det er naar det ikkje er  
fisk i kjøen som dei sier. Men dette er berre  
gjeldar.

Sp. 6. Fisk i koshaldet i fiskarstrøka spelar heller  
stor rolle i husaldet naa ein seier.

Sp. 7. Kauskij minnte ein fôr. Sa det kan  
kauskij ha fleire grunner: Fisken er vorren  
dyr vare naa til degt mot fôr - det er vel  
ein av viktigaste grunnene. Saa vert  
fiskaren saa lett av med vare si til  
hvernikkfabrikker og omskiftingsentralar,  
saa dei er lossluttet av. Difor byr dei  
ikkje ut nokon fisk heime anna reir  
intettersom under verre omskiftingsvanskar.  
Og fiskerane vil helst ikkje selja heime -  
det er vorre meir som ein vennetjeneste.

Sp. 8. Ja.

Sp. 9. Nei laks har ikkje <sup>noe</sup> og ikkje nokon kvant-  
= lagsmål her. Det saar ellst spöttst an  
under dette ussrikke gjeld bygdane kring  
(Joderen) Jadarlandet (i sjöbygdane der) kor dei brukar  
saa mykje laks. Smått i Kyfylke bygdene,  
ibarn det maakte vara der dei har lakselvas.

Sp. 10. Naa og Blannil var i fisk. No og til  
kalla dei gamle agra streubiker for det.  
Dei bydde seg ikkje med aa giva den  
til hons eller gisat stort - berre kaska den i

Fersk vassfisk.

Sp. 11. Rude.

- Sp. 12. Det var helst om høsten i elvane med <sup>mer</sup> og ptaug. Og av og til i fjell-  
-vann eller. Men denne forskvassfiske  
maa ein seie har spelt ein liten rolle  
i kushattel her i Vestlandet. Og såleis  
maa til dags har det ikkje for seg, daa  
fishing i gyltetide er ulovleg.
- Sp. 13. a. Ja dei kausvæske sjölve med aa bærke  
og salte. Kjent Borgumvik kjende til  
at det kokte fisk, såvitt, og det var mest  
sann dei bruke, aa kaus. For meg er det  
ukjent. b. Det er gammalt å røyke fisken.  
c. Mysebleng i dette høvet, sur eller gravfisk  
er ukjent. Dei sultne lokislingene i noke  
seinare tid samann med wydder og lage  
oppjos dei kalle. Og slikt noke i  
dette høvet kjemmer ein ikkje til.
- Sp. 14. Ja, tvorsitt.
- Sp. 15. Det var sild, brisling, sære og reink  
innhakkvis laks.
- Sp. 16. Sure, sann var, kaste salte og eller  
køyt.
- Sp. 17. Mest kokt i gamle tider. Naa vert steking  
brukt agra.
- Sp. 18. I salte vann. Ja t. d. først tørk vert  
salte eller kaus og kokt. (med saltlake.)  
Rein, vert ikkje ann, at fisken vert salte  
satt, mest eller minste fyrr enn naa.
- Sp. 19. Fersk fisk vert stekt, på pannan og  
dei brukte nok å stikke i lever, og det  
kunde agra berde med litegrann  
smør, usar dei stod oppredd for anna.
- Sp. 20. Lulefisk var ikkje i vanleg bruk sein  
Kjent Borgumvik. Men det berde nok

Derfor dei hadde bitz med 2 laga deum  
liten lute. Det var ikkje i noke vidare  
aufang dei kjøpte litafisk fyrr under  
sikke berdskingen.

Sp. 21. Kokke og stikke.

Sp. 22. Sa fiske-suppe var vanleg naar dei først  
hadde fisk som kvaemde. Fiske-suppe  
var jarnnastbillaga av forsk fisk kokt og  
tilsett løf og litt papar i samdan med poteter  
og grænsaker som dei det hadde; men det var  
ikkje alltid. Det var og skindam brücke  
gryn og mjølkejarnning. Fiske-suppe er held,  
mindre i brück naar den for, naar ein vil sive.  
Det vert rekna for ein gammal rett.

Sp. 23. Ja

Sp. 24. Naar silda kom abt i 1890 aare var  
den jant over mykje brücke i huseddel.  
Tilinde av og til skovest leade til nittef  
og kodd. Den var ogsaa mykje i brück  
ti farne bider for den stakk av.

Silda varb eten som aelta, kjøkt og tørke  
leade kokt og i speke. Til kodd kunde det  
være sild og poteter. Til nittef kunde  
dei ogsaa ha sildesuppe til kokt sild.  
Sild var bröksil.

Sp. 25. Nei sildegryn kjende ikkje Fruet Borgemide  
til frae gammalt. Men naar i seinare tid  
er sildegryn velkjent. Det vert laga av  
sild kokt, med poteter og grænsaker og skindam  
leggryn i blandingen ogsaa.

Sp. 26. Fiskeputting er ein heller ny og ingen  
gammal rett. Naa kjøper det ofte fordig  
= laga fiskeputting.

Sp. 27. Hornetiserte fiskekaker og fiskeboller  
vert naar kjøpt av og til; men ogsaa lagast  
desse fiskekaker og boller hjemme.

3.  
Lorshilde fiskerettar.  
Sp. 28. Ljorvopp! Ljorvnylji 4 framant.  
Dit 4 sjeldnare ein har Ljorvopp naa.

Sp. 29. Hanns kjinner ein ikkje <sup>til</sup> har vore i bruk  
her i bygda. Hanns hovud ikkje heller.  
Hanns skynlji, hanns ~~stake~~ <sup>stake</sup> mager og kjil mager  
4 ogsaa framant her.

Sp. 30. Ja viss, nok har botchelevers vore  
nyttba som skikkefitt, for av og til.  
Men ikkje nemmande intet Weigen.

Sp. 31. Laga dei lever for langer tid, saa var  
det til lyse og ikkje til mat.  
Dii har bota forskopp i eit kjivall og  
lar den roaste, slit at hveland skil  
seg, og dei faar lyse som brukast til  
kjitterstuvning og slikt, ogsaa heime  
laga skammuvning - daa blandast den  
med halv 4 ydlike raed tjosa.

Sp. 32. Raag nyttba dei nykket og av og til selte  
kjalket nyttast, ikkje.

Sp. 33. Nei.  
Sp. 34. Nei.  
Sp. 35. Nei.

Sp. 36. Hvord kunde brukast i suppe.  
Fakt nyttast alltid, men ikkje mager  
4 synjeldra.

Sp. 37. Krabben kokke dei stundene. Det 4  
mindre i bruk naa. Kjemmeren var  
skjottvare (til England) for. Det 4 borte  
som lekkerbisket ein naa kan koke  
ein of annan kjemmeren.

Sp. 38. Blaaskjel 4 musingar aar dei ikkje.