

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Telemark

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Seljord

Emne: Fisk i Røsthalbet

Bygdelag: Langlim

Oppskr. av: Olav Bakken

Gard: Bakken

(adresse): Langlim Flatsdal

G.nr. 114 Br.nr. 1

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.

Desse spørsmål ligg noko langt frå mi røynsle, så eg spring over dei. Her har vore mykje noko sjo-fiske etter år 1800 - så som tørrfisk makrell og silde i hushaldet.

B. Ferskvassfisk.

11. Aure.

12. Haust og vår vart det fiska mest, men elles noko mykje på isen dagane fyre jul og med stong av og til om summane når veret var lagleg.

Om hausten la dei ned auren eller den gode gamle oppskrifti som rakfisk. — „Rakørret kom allerbest tillaves, når den strax renses og saltas, efterat den er fanget, derpå legges ned i et Kar med Låg over, hvor Valle av Surmelk, som er meget sterkt saltet, heldes på, inntil den ståer en Fingertbred over Fischen; siden hensettes den vel tildekket i 5 Uger, da den er færdig. Den kan ellers ståe hele Året.

2.
om, når laggen kun skjuler den, og
Karrret holdes vel tilsluttet." H. J. Wille 1786

Korleis ein lagar fisken til.

17. Mest steikt fisk, men Selvis Koka og.

18. Fersk fisk av aune steikjer ein i
panne i smør, smult eller saman
med feitt fleisk (isber) Kan er då gjerne
lett salta fjerat.

Koka fisk var stasmat fjer, saman
med smør og tunnbräud (mjölk róa bräud)
og fiskepa gjort på med ritta eller bolla
mjöl.

Sild.

Det var salta sild som ei hende
gong kom til denne grenni - og då åt
ein sild og eple (poteter) til onbals - og
dei fleste lika denne enkle retten.

Fersk sild er meir av ny dato
og vert ikkje mykje brukt.

Fiskeemat.

Ein har kjøpt noko ferdig laga fiske-
pudding i seinare år - og hermeti-
sere fiskebollar o. l.

Noko meir om fiskerettar kan
eg ikkje skrive - då alt dette er
utgående ting i desse bygder.

25/3-5/.

