

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11

Fylke: Nord-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Foldereid

Emne: Ymse attåtfor

Bygdelag:

Oppskr. av: P. Jæger-Leirvik

Gard:

(adresse): Sjølstad

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

Oppskrifta er etter ymse kjeldor og eiga røynsle.

I. Røter.

Ein gong det var tale om attåtfor, spurde eg morfar min, f. 1835, om han kunne minnst eller hadde høyrd snakk om at det hadde vore brukt røter av noko slag til for. Men det kunne han ikkje minnst. Seinare har det heller ikkje vore sankar røter av noko slag til for. - Bjönkam har heller ikkje vore brukt til for. Når dei slo i utmarka, kunne det hende at der var bjönkam i slåttenga, men denne tok dei helst ikkje med. Småbregne let dei derimot vera med.

II. Tang og tare.A. Tang.

1. Tang har visst aldri vore rekna som årvisst for her i bygda, berre som naudfor. Når nokon måtte åt tangfjöra om våren, tykte dei andre i grannelaget synd om dei. Men så lenge det var vanleg å freiste livberge så mykje kjöter som det var råd over vinteren, var det likevel ikkje vår utan der var nokon som laut hjelpe på i vårknipa med tang, særleg husmenn, som hadde vondt for å få til for nok åt dei krötera dei tyktest trenge å ha.



Frå 1870-åra og fram mot hundradårsskiftet, minka det etter kvart av med bruken av tang, og sidan er det berre hendesvis at nokon har nytta tang til for. Under siste verdskrigen var det ein gard i bygda som sank tang til for om våren - eitt år, det er siste tilfelle som der har vore råd å fått greie på.- Til griser var det i gamal tid meir vanleg å sanke tang enn til vanleg fe. Før 1850 var det dei som tok til å sanke "gristang" så snart det tok til å gro på steinane, og heldt på med det så lenge tangen var så fin at grisene åt han, d.v.s. til uti mai. Men også i siste halvparten av førre hundradåret var det ein og annan som sank "gristang". (Gristang kallar dei nygroren av tang.) Tang er her eit inkjekjønnsord. Dei seier "tannje".

2. Ingen veit å fortelje at det har vore sank tang om hausten eller før kyndelsmesse.
3. Den mest brukte reids~~kafen~~ når dei sank tang, var ei skyru (til å skjera korn med). Elles var det mykje fingrane som vart brukt. Til "gristang" brukte dei alltid berre fingrane, og plukka eller ryskte det av steinane og bergnabbane.
4. Dei fleste sank tangen i byttor og bar det heim med börtre. Dei som hadde hest, og trengde mykje, kunne også kjöre.
5. Det vart aldri kokt tang, berre "døygd", d.v.s. at det vart slått varmt vatn over. Så la dei noko over for å berge varmen, og let det stå og dampe inn. Så slo dei vekk laugen. Før foringa med tang, rørde dei i kokt fiskavfall eller sild med krafta, og litt mjöl om dei tyktest ha råd til det. Tang vart på denne måten brukt til kyr og geiter. Til



griser vart tangen koka ilag med potet og mjöl til graut etter at det vart så pass potetdyrking at dei kunne bruke potet til grisemat. Korleis dei brukte tangen til grisene før den tid, er ikkje så visst, men some meiner at grisene fekk tang åleine, døygd eller udøygd etter som stellet var på dei ymse gardar.

6. Tang har ikkje vore rekna for anna enn eit bra naudfor. Men det var vanleg meining at dyra vart "beinsterke" av tang.

#### B. Tare.

Det er ingen som veit å fortelje om at det her i bygda har vore brukt tare til for. Det tare-slaget som finst her, blir kalla "hesttare", og han skal ikkje vera brukande til for, seier dei.

Anna for av planter som har vore nytta som sankefor, er ukjent her. Det einaste eg har høyrd om det er, at ein einskild heim sank rösslyng når fornöda vart på det verste.

IV. Hestemökk har heller ikkje vore brukt til for her i bygda. I eit år med stor forløyse om våren skulle det vera/<sup>freista</sup> å koke hestemökk til for på ein gard, men dyra nekta å ta det, og det vart ikkje prøvd meir.

#### V. Sörpefor.

1. Sörpe i ymse former vart alltid brukt til ku, geit og lamsau i gamal tid, ja, heilt fram til i 1920-30-åra, og enno some stader. Men no er det berre der det styrer gamle folk på gardane at det blir brukt. Sörpeforet vart ikkje kokt, men der dei brukte sild eller fiskavfall ilag med i sörpeforet, vart silða og fisken kokt. Elles vart



det berre vermt vatn og slått over. Kokinga ~~gjekk~~ gjekk for seg i eldhus der dei hadde det, ellest i kjøkenet. Sörpa vart gjeve i stampar, some stader også i firkanta kassar. Dei kalla det å gi dyra "stamp". Det har aldri heitt "å koke" sörpe her. Dei sa "å laga stampar" eller "å blöyt på stampan".

2. Det som vart brukt til sörpe var først og fremst agner og hakkelse (etter at det kom hakelsmaskiner i handelen), eller også höy. Dette vart så langt dei hadde iblanda sild og fiskavfall, og some tider (til nykalva kyr) litt mjöl. Slik var det til kring hundradårsskiftet. Dei som brukte skav, hadde gjerne også dette "på stampan". Etter at det vart meir bruk av mjöl til mjölkekyrne, vart dette også etter kvart brukt i sörpeforet. No er det svært få bruk der dei brukar "å blöyt" til dyra. Det finst dei som enno bløyter agner og blandar mjöl i, men halmhakkelse blir mest ikkje brukt lenger, fisk- og sildavfall er ikkje å få tak i lenger, og skav blir ikkje brukt. På to-tre gardar rører dei kraftforet i lunka vatn, men elles blir no alt for gjeve tört.

3. Det vanlege var å gi sörpeforet lunka.

4. Rognebær har aldri vore brukt til for her.

5.-6. Avfall frå brenneri eller ölbryggjeri har det ikkje vore aktuelt å bruke her, fordi her ikkje har vore slike anlegg så nær, at ein fekk tak i slikt avfall.

#### Vl. Fiskavfall.

1. Fiskeavfall har vore - og blir - nytta årvisst berre av strandsitjarar som driv heimefiske. Elles har det no og da vore brukt når det var å få kjøpt



til rimeleg pris. I gamal tid - heilt til hundrad-  
 årsskiftet, da det var vanleg at folk her i byg-  
 da fiska matsilda si sjölve, og för sildolje- og  
 hermetikkfabrikkane vart avtakarar for småsild,  
 vart det brukt ikkje så lite sild til for. No er  
 det ikkje småsild å få tak i lenger, og heller  
 ikkje fiskavfall for dei som ikkje fiskar sjölve.  
 Under siste verdskrigen var det uråd å få tak i  
 i slikt her.

2. Törka fiskavfall vart brukt ikkje så lite den  
 tid folk herifrå for på skreifiske til Gjeslingan  
 og Lofoten. Da tok dei med seg heim tørkehovud og  
 ryggar, törka det på berg eller hjell og brukte  
 det etter som dei trengde det til for. Det vart  
 alltid kokt för det vart brukt. Slog har aldri vo-  
 re brukt til for her.

3. Fiskavfall og tang har ikkje vore koka ilag  
 her. Sjå II A. 5.

4. Dyra fekk både det kokte fiskavfallet og krafta

5. Dei som fiskar sjölve brukar alltid avfallet  
 ferskt.

6. Kokinga no går jamnast for seg i kjøkenet der  
 fiskavfall blir brukt. Eldstad i fjöset er det  
 ikkje her.

7. Fiskavfall har aldri vore hovudmassen av foret  
 her i bygda, men eit attåtfor og til "smak" på  
 anna hjelpefor. Og det har visst aldri vore brukt  
 meir enn ein gong om dag.

+

#### Tillegg.

I gamal tid - og some heilt til no - har det vore  
 brukt "skollo" åt mjölkedyra. Det var potetsö og



oppvaskvatn med litt matrestar i, fisk- og sildbein  
frå middagsmaten, potatskal o.l. Dette fekk dyra  
luŕka i byttor. Budeia bar det med seg når ho  
gjekk åt fjöset, og delte da millom dei dyra som  
skulle ha. Det var jamvel dei som bar "skollo" til  
sætra når buskapen var der, om det så var ein ti-  
mes veg. Dei bar da mjölk heim og "skollo" tilbake.

---