

Emnenr. 11. Fylke: Trøms
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Krangeren
 Emne: Yusse alhattor Bygdelag: ^{Trøms}
 Oppskr. av: Yngvar Ulltveit Gard:
 (adresse): G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

Det er slett med all bruk av røtter til for i Krangeren, men slettet med det for sistste leig som fortalte at man nokk kunde ha bruket bregnerøtter ennå en tid for krigen, men bregnerne ble utbyddet så det ~~var~~ ^{kommer} ikke å gå efter dem. Garden Møldforn (lappisk Gaiskelvot) har navn efter møldfor. Her var der i mengdevis av den for i tiden iflg. eieren Ole Isaksen (75 år) jeg var et stykke oppover den lille dal der, men fandt såvidt tegn til Polystichium filix mas (Ormebelg) som var regnet for den bedste bregne til for.

Man hentet møldforn i lens og bar den ned til sjøen og rotte den kjem.

Røttene ble kverste og man ga dem røre, helst til kjeme. Kva måtte få det bedste for

de bregner man saulet var Ormebelg = ~~krans~~ ^{sau} møldfor og *Phytolophis germanica* = kumøldfor.

Aspidium spinulosum måtte man vite sig for. Man kjemte den på bregne underst på stikkene. Den fortaltes om forgiftning med deene. Den

ga sig tillykke med at dyra beqvæmte sig i sjangle, Kv 2
og halparten laumedes så de satt. Man var
i de værste tilfælde vist i slakte dem.
Man gav beqvæmme om høsten, og delvis
om våren.

På henge der faustis vohk m. d. for, var den
værlig for, og ble regnet for godt for.

Sædelt man stene mange av den lot man
den ligge i liden til man brakte den.

II Tang brukes der ~~en~~ litt av i kvængen.
den er et godt for, og man slipper sauen i
fjæra.

For man ennt brukes tang har man nok
hile vinteren. På grund av den sene var 1961
brakte hile kvængen tang i mai-juni.

Man skjæres tangen med kniv eller sigd.

Tang ble ansett som et godt for. (hfr. eller
sudenfor.)

Tare.

Bestaren ble satt i april, mens man brakte
hestetaren fra høsten av.

Man skar taren med horeljå og tok den opp
i båten.

Det værlige var å la taren ligge i sneen og vannes
gott ut. for man ga den til dyra.

Hestetaren måtte man være forsiktiger med.

den ble holdt og "slivatnet" ble slått bort og
taren holdt på ny. Som slo også det andet
vann bort og tok taren ligge over skinger så
vannet rautt bort og da ga man den til kua.

Det var farlig å la dyrene få hestetaren rå,
eller la dem få vannet for da bli de dærlige
i fottene

Kyene fikk taren i båsen, mens sauen ^{og gøitene} at
av den ut.

Taren var bedre for enn tang.

Hestemjølk har vært vanlig for. den ble kokt i flere timer sammen med aurdet melk og avfall. Hadde man mel å stio oppi var det fint. I den tid russ-handelen stod på, var det vanlig å bruke mel.

Man skjøttet å bruke hestemjølk for siste leng. I nødtilfelle har man brukit litt under denne, men det var lite.

Korte ikke om at man ga hestemjølk ablaudet. Alle kokte hestemjølken.

Flere av mine hjemmetsmenn fortalte at man for i tiden kokte menneskelestruementen sammen med hestemjølk og ga til kyrne.

Sørpe - døyve høydøyve ga man i skampes til dyra.

Sørpe i Kravangen. var alt mulig, ruskefor høvfrø, kynn, mose, tare, tang, fiskeavfall og daggros. Potetgresset ble også kokt til sørpe. - Alt var gjennnemkokt.

Høymule (Rumex boumshicus) var det vanlig å ta vare på og koke i døyva.

Fiskeavfall var årvissst bruk, også småfisk og sild. Det vanligste var å koke alt, men man kunde også gi litt sild ^{rå} fersk.

Vanlig var å koke fisk og fiskeavfall med aurdet for. Man måtte være forsiktig med verben.

Det var særlig kjævetent og et pumpeformet med oppå kokt man måtte plukke bort, for de kunde sette sig fast i bukkene eller halsen.

All slags fisk ble bruket rå eller kokt.

De aller fleste kokte aurdfor fjøset - ofte i et lite ildhus, men også i firekelt. Under gryter med kraftigere kost - meget fisk og mel med litt melk, kokte man inne. Noen kokte alt inne dyra fikk både søet og fiskeavfallet.

Fisken og fiskeavfall kunde van hovedmassen

av fort, när t man hadde meget. da kunde
krea få opp til en litt bare slitt. det var
vaulig å gi 3 måltider om dagen, litt høy om
morgenen, på formiddagen kjøping og det
samme om eftermiddagen (kvelden) med en
liten løpp høy efterpå.

det fortaltes at når man lohte bokket fiske
anfald gikk høyne tilbake i melk i forhold til
fersk fisk.

Man skav bare og solgte til kjøpmennene
i Poistrømmen og Kjøhan. noen av dem hadde
opp til 7-8 kyr.

Hadde man misbrunnent fult fisk
man 2 kr. ellers var det fast pris 3 kr.
for en båtferm.

Her må jeg nevne litt om foringsforholdene
for efter hva den 85-årige Alfred Severinsen,
Kjøllefjordbotn fortalte mig.

Man kjøpte en eiendom i Kjøllefjordbotn
i 1909. Man er fra gården Naveren i Nordreiss,
en nabogård ligger med mit gamle hjem.

Da han kjøpte gården, ble den oppgitt av
lensmannen i Skjervøy, som formidlet selget
at man føtte best, 3 kyr, og noen sauer
år om annet.

Da N.S. første gang høyet, våget han ikke
å sette på mere enn 1 kr. efter den foring
som han var vant til. Man gikk shaks igang
med å rive opp mere jord i sine fristunder og
man skrapte fjell og fjau for å få litt mere
for.

Den sine nabore fortalte han, at de ga sig
over når de så hvor meget høy han ga til
hva om gangen. de høyfangen hann ga mente
de lofte til en stor buskap om dagen. det
de ga høyne av høy var ikke stort mere enn
de hellit om heidene til en liten vandel.

ellers gille foringen mest ut på attåttfor.
Den lille høyløpp ga man bare for at kinn
skulde "holde ertu"

Man brukte meget skav. Dette var godt
for - særlig av rogn og solje og ga fin
farge på smøret.

Hva foring ellers angår kan jeg nevne
at jeg mid selvsyn først i 30 årene så
~~en~~ høylade flere steder i Plierrøy som
man satte 3-4 øyrt til 5-^{4 smått}kyr på. Jeg vilde
ikke ha veget å sette på mere enn en
kni på dette høy.

Folk hadde et ukolig slit med å skaffe
for, særlig hvis den ble langvarig uvær,
og jeg høit mange beretninger om dyr
som var så dårlige som våren at man
måtte støtte dem når de ~~ble~~ sluppet ut.
Selv sau og geit som gille meget erte kunde
være nok så mager og elendig når våren kom.

Delt var vanlig for i tiden å sende hjem
fiskeafald, riselje, rogn og levergrøt til
for.

Den siste måtte man ikke gi for meget av
om gangen da den var sterk. Man brukte å
ha 2-3 l av den i en ⁴kyms gryte (1 lunde)

I Kvanangsbota var den bedre foringsforhold.
hva høy angikk. Her hadde man en del
slatter i utmarka, så man hadde mere høy
enn lenger ute.

Nepid Porenissen får og hans sønner har
drevet gården opp slik at man nu får 15-16
kufor av den.

Hva attåttfor ellers angikk, fortalte
man mig overalt at man for i tiden om
tosten når megenne fros, brukte å skrape

No. 6

det korte gress der med gamle gjær som
man hadde to håndtak på. Ofte gikk
man på myrene når sneen kinte og skrapte
ned sig det man fikk.

På gode gressmyrer kunde man fort skrape
en sekk.

Ole Isaksen 75 år, Elvestovik fortalte at
han som guttunge, måtte med sin mor
tilfjells hver eneste dag utover høsten for
sneen kom, for å skrape myrene.

På Nöbbåen hvor der er noen fine
gressmyrer, ble de skrapte hvert eneste
år.

Det var kvinner og barn som måtte gjøre
dette arbeide.

Skjøet ble båret hjem med en gann og
lagt i laden.

Ole Isaksen sa at det var oftest et surt
arbeide, og mange såre ble felt når man
fris. Man måtte klyppe bortover myren.
Som oftest hadde man vatter på og med
dem søpte man gresset sammen. Underhuden
brukte man en lime. Mange brukte å
lage en slags pute om tærne for å
beskytte dem.

Fra Kvaenangsbotn brukte man å ro utover
fjorden for å skjare hare og fang. Der var lite
underfor strømmene