

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Værøy.

Emne: Ymse Attåtfor.

Bygdelag:

Oppskr. av: Jakob L. Jakobsen

Gard: Sørland.

(adresse) Sørværøy i Lofoten

G.nr. 14. Br.nr. 15.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja.

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

## SVAR

I. Røtter benyttes ikke, da sådanne ikke finnes herute.

II. Tang og tare.

Tang sankes ikke no lenger i den utstrekning som før, men det er enda betydelig sanking av tang. Tangen sankes kunn om våren, ja enkelte sanker litt om høsten, men det er vinteren og våren som benyttes til tangsanking.

Tangen skjæres med sigd. En avbrukket ljå med kort skaft. Tangen fraktes heim i sekker eller ved godt vær benyttes båt helt fram til stuedøren.

Tangen overhelles med kokende vann før den nyttes til for først til sau, men også til kuer.

Tang anses for godt for.

Tare

Taren sankes kunn om våren. Taren fiskes opp da den bedste tare står på dypt vann. Ved stor fjære kan den også ligge tør å da er den lett å skjære.

Der benyttes en avbrukket storljå med ca en meter langt skaft, ja muligens enda litt lenger i enkelte høve. Taren skjæres fra båt å fraktes heim til gården på denne måte. I senere år blir benyttet sponkasser til dette bruk.

Taren tørkes først på berg så den ikke tar skade. Senere blir den ved bruken overhullet med varmt vann før en gir denne til husdyrene. Den etes bedst av kuer, men og av sau. Kuerne melker straks bedre ved vryken av tare. Foret anses meget godt. Taren er bedre enn tang.

Av tarearten benyttes også Soll. Det er av en egen art. Den med de smale blad. Denne soll er ypperlig å etes både av sau og kuer. Den overheller også med varmt vann før bruken. Gir straks bedre og mer melk i kuerne. Tare sankes til alle år om våren.

For III. IV. og V benyttes ikke herute.

VI. Fiskeavfall.

Dette for benyttes og har vært benyttet fra gamal tid av i bygda. Det nyttes også idag. Siste vinter blev mange tusind hoder av torsk kokt til for til kuerne. Der benyttes hoder, rygger, eller agn av storsild. Det er agn som har vært benyttet på lina om dagen.

Fiskeavfald kokes i gryte med litt høi i. Når det er kokt settes hele stasen til dyrene som da spiser det de vil ha.



Dyra for som før nevnt både kraften og avfallet som blir ved kokingen.

Der benyttes skjelden fisk, bare hoder av fisk.

Løipa som den kalles kokes i fjøsgangen eller uthus for de garer som har slike uthus med ovnstell i.

Ellers kokes vanlig inne på komfuren i kjøkkenet.

Det er vanlig at dyra for et hovedmål med løipe på ~~førmiddagen~~ morgenen. Såfremt høiet er opbrukt gies også et løipmåltid om dagen.

Vanlig er at dyra for litt høi og løipe om morgenen, høi og vann til middag og atter høi til kvelss. Dette er vanlig, men sjølsagt må der taes hensyn med hvad en rår over. Der kan varieres i tare, tang eller lignende hjelpefor sammen med høiet.

1668

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING