

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11 Fylke: Hordaland  
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Austevoll  
 Emne: Ymse attåtrør Bygdelag: Stolmen  
 Oppskr. av: Johan Tufteland Gard: Gåsnes  
 (adresse): S t o l m e n G.nr. 18 Br.nr. 8 og 9

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

I Røter. Brukar ikkje røter til ror.

II Tang og tare.

A Tang vert lite bruka til ror. Ei gul tang som veks i vikar og vågar og vert kalla "grisetang", var bruka til grisefor ror 50 - 60 år sidan og vel det. Denne tonga vert ikkje bruka no.

B Tare.

- 1) Det er berre om våren ein brukar tare.
- 2) Når det er fjære, ror ein ut og skjer taren. Han heng då i tette kiasar i sjømalet. Dei som bur nedmed sjøen, har gjerne merke på kor stor fjære det skal vera. Heime har me merke på ein stein som kjem opp av sjøen når det er tarefjære. I sjøgang er det vanskeleg eller heilt uråd å ta tare. Det har hendt at båten har trilla rundt, men eg har ikkje høyrte at nokon har kome bort på tareleiting. Brukar vanleg stutturv til å skjera med. Når ein har skore last i ein færing med tare (5 - 600 kg), har ein nok til 3 - 4 kyr i 5 - 6 dagar. Kastar taren opp på

bryggja eller eit berg, og spreier han ut litt so han turkar.

4) Kyrne et taren både våt og turr.

5) Taren er rekna for å vera godt før. Kyrne mjølkar godt når dei får tare, og dei vert slikjande og fette av han.

IV Hestemøk vert ikkje nytta til før.

V 1) Sume lagar sørpefôr av potetlauv og hå. Har gjerne litt mjøl på det. Dette er ein gammaldags måte, og det er få som nyttar han. Dei gamle vermer vatn til kyrne og slår det på lauvet og håa. Dei fleste brukar berre kaldt vatn heile vinteren. Sume brukar vedabøtter.

2) Det er sildemjøl, kveitegris eller liknande mjøl ein brukar. Korn og agner vert sjeldan bruka.

---

4) Brukar ikkje rognebær.

VI 1) Hovuda og sloa av silda vert kokt til løyping til kyrne. Saltar ei eller to tønner sild til " beistasild ". Denne silda får kyrne om sumaren når dei er i hamnehagen. Dei får eit par silder kvar for dagen.

2) Brukar ikkje turka avfall.

3) Blandar ikkje avfallet saman med tang eller tare.

4) Kyrne får både avfallet og kraita. Kan bruka både ferskt og salta avfall.

5) Ingen har eildstad i fjøset, so dei må koka løypinga i stova eller kjøkenet. Det vert vanleg stygg lykt i huset av løypinga. Difor er det få stader dei kokar løyping no.

6) Fiskeavfall er ò i alle fælfelle berre ein liten del av føret.