

Emnenr. 11

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Færevang

Emne: Ymre åttalfør

Bygdelag: Færevang

Oppskr. av: Alfred Ymresant

Gard: Solstod

(adresse): Færevang i Sjøpolen

G.nr. 27 Br.nr. 4

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Egen.

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

I. Røller.

SVAR

Så langt som "soga mitt," er røller ikke brukte som før i distrikter her.

II. Tang og Tare.A. Tang.

1. Tang brukes som vido for eller og som hjelpefor. Under krigen bruktes endel tang. Røller krigen er det slutt med å gå i "tangfjora".
2. Tangen ble sanket fra ryggen og uløst.
3. ble minner. Skjærer den med en stor kallekniv eller sigd.
4. Bares opp fra fjara i spontborger og kjøres heim.
5. Tangen gis dyra rå. Når den har ligget noen dager eller dyra den best.
6. Nei, men som hjelpefor avses den her. Når en har sluttet med den er årsaken for mye og tungt arbeid.

B. Tare.

1. Taren tas om våren.
2. Taren tas på hæl på hær og skjer som redskap bruktes en sigd eller en sterk smågå festet til en lang

slang på 3-4 meter. Med denne skjæres
taren løs ved roten, så fiskes den opp
og med et heldendig grep heles den
inn i hålen. I hålen er to maner, den
store andøien, den andre skjæret.

Slik fortæller en til hålen er løst.

Når hålen er i stua, heles taren opp
i sponkorgen som tangen og kjørestein.

4. Taren gis med engang til dyra så.
Når den har ligget i hængj et par
dage, er den best. Tangen er et
godt melkefor og dyra eter den godt.
Den gir fin kulør på smøret og
er mye bedre for en lang.

5. Har en lid og skunder til dette arbeide,
og like om tår, søkes tare best år.

III. Plantefor er ikke brukt her.

III. Stemmet har ikke vært brukt som for
i distillerer her, så langt, sagsen vil

V. Søpefor: har og er ikke brukt her.

VI. Fiskeavfall.

1. Fiskeavfall har vært brukt som for
her i ierminnelige tider, årvist som
tår. også under krigen selvsagt.

2. Tørkede lever og ryggen heles an skrei
og annen fisk, avses best. De heles
alltid kokt godt så heima heira smøre.

Når loipa er kokt slæis det hele
i et kar og tilførs holdt resten til
det er passe varmt, heles forml:
mais, byggformel eller annet formel
avses opp i kiler og selles til dyra.

3. Nri, tang eller tare kokes aldri sammen
med loipa

4. Ja, både uopfallet og troflen tilsatt
passe salt.

5. Ja, det av fisk beredes fersk og tørket
eller som det høies, det kokes til
løiping og tilsattes med salt og formel
som til tørket fiskeopfall og gis
dyra på samme måte.

6. De som har hovedordning i
Hjåset koker an, eller i husest
(hislaget).

7. Håi er hovedforet. Fiskeopfall
med formel reguler som tilsatt.
Løipa gis gjerne bare en gang
om dagen, (formiddagen).

Skart dyr (hå) får de om lag 25
liler. Sau 1½ liler.

Om vinteren beredes også en masse
sildagru. Det er storsild som skæres
som agru bare ut i sjøen rett
satt som agru på lina. Når fiskerne
så egner lina til neste dag, rives
det brøtke agru av brokene og myst
settes på. Det brøtke agru samles
i kasser hos heim og kokes til
løiping, tilsattes formel og salt
og gis dyra på samme måte som
løiping av fiskeopfall. Sillaguløise
(agruskall) er bedre enn løipe av
fisk. Kieme melkes godt og legger
på seg og blir feit av det.