

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. *11. Ymse attåtfor*

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: —

Oppskr. av: *Arne Elven*(adresse): *Fusterfjorden*Fylke: *Sør-Trøndelag*Herad: *Fagernes*

Bygdelag:

Gard: *Elven*G.nr. *44* Br.nr. *1.*A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. — *mest etter det.*

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

SVAR

I. A. Vi veit ikkje om bruk av nokoslags røler, til for.

II. Tang og fara.

A. Tang.

1. Det er ikkje, og har ikkje, "i minns minne" rekna som årviss for. Det har helst vore rekna som naudfor, avdi ein tok tang og brukte det, når det var knapt om vauleg for. Det var ikkje brukt jamt over under siste verdenskrigen; men det vart brukt på nokre få stader same år. — Tang var brukt svoko meir i eldre tid, men det minke i bruk etterkvart som det vart meir vauleg å bruke mjøl og anna "kraftfor" til brøta. I dei siste 50-60 år har det ikkje vore nemnande bruk av tang i bygda her.
2. Ein samler og bruker tang utover etterjuls-vinteren — når ein er klar over at ein har for lite for.
3. Ein skjir fangst helst med "skjira", si slik som ein bruker å åkeren.

4. Ein sljer det, pakker det i lötter eller i sekk, har det som regel i låt og kor det heim. Så bli det bære heim til kuset. - Det bli til vanleg lihe heim berre så mykje som trengs for ein dag, så fangshjeringa er så rekne som daglegt arbeid den tida ein skal ha det.
5. Tanget bli sjeldan kokt; men ein har det i lötter og slar berkaunde vatn over det. Kyne kan eta av det rått, men da er det ikkje god kost. Ein kan gjerne ha fiskavfall saman med tang; men da må det alltid kokast, og det er meir berysamt. Det er ikkje noko vilkor at det må vera fiskavfall i tanget, men ein kan helst segja det slik, at det er godt å bruke tang og fiskavfall saman.
6. Tang er eit godt foder. Det bli grønt som gras, når ein slar berkaundes vatn på det. og det er god medisin mot "rylar" på kyne. - Ein bruker tang helst til storfé; men også til sauer. Men til diem er det ein særskild sort som kallest sautang, som veks i små duskar eller dottar lengst opp i fjera.

B. Tara.

1. Ein tek taran helst utpå våren - i mars - .
2. Den fell aldri for, og ved fjera fjå bli den skore laus med ein lang kniv på ei stong, gjerne ein vanleg ljå med langt ore.
3. Ein tek taran i båten utan å nytte seggen av noko slag, gjerne båtshokken full, om det høier, kor han heim og lempes fram på land.

- helst på ein bergklatek, med gaffel eller greips.
4. Ein kan nokk gj' han til dyra rå; men det er godt om han ligg noko fyreat så sjö- vafuet sig av han. Elles er det best å slå kokandes vatn over han fyre brukur. Taran' brukur berre åt stofi.
 5. Det er godt fodr, likeså god som tang; men bli bruk berre i „fodrkuipa“, eller rettare den har vore brukt berre i fodrkuipa. Tida for når farabrukur slutta fell samau med tida for fangst.

III. Anna fodr av plantar

Her kan ein nemna erberis, men det er noko som bli brukt alltid, om ein har det.

IV. Hestemök.

1. Hestemök bli ikkje brukt som fodr her no. Det var elles brukt berre i naudår. Den kan ikkje vore brukt i dei siste 70 år, og da heller ikkje under siste verdnskrigen.
2. Denne mökka var ikkje brukt „sinar“.
3. Det var ikkanda helst höyfró og lúrka poltgras, aguer, lauv, og alltid kokt. Når ein sejer kokt, så meiner ein alltid at det var i gryta eller kjelen, og at det kokla eller popla over varmen.

Sörpefor

4. Det bli ikkje kokt sörpe til dyra no. Eg veit heller ikkje av, at det har vore brukt. Det einaste fodr som har vore kalla sörpe (leggdaord: söörp) er halurhakkelse med mjöl på åt bestau'. - Med koking meiner ein alltid virkeleg koking, ikkje berre at ein slår kokandes vatn over.

- 4
2. F "sirpe" er det hakkelse av kalur, på = blanda mjøl eller korn - lettorn.
 - Erte bli det ikkje tale om her.
 3. Sørpa er kald, - blir helst stå ferdig = blanda ei tid fyre foringa. Ved sjukdom og kalving med kyr bli det gjeve ein god varur drikk med godt mjøl i
 4. Rogner bli ikkje brukt
 5. Drank frå breuneris har ikkje vore brukt nokon gong her. Elles er det ei meinung at mykje foring med drank auker tuberkulosen hos kyrne.
 6. "Mask" er ikkje brukt.
 7. Sløyfri og lurka potetgras bli påselege ko = handes vater og brukt lit for.

VI. Fiskavfall

1. Vi myltar fiskavfall alltid, når vi har det. Det auker mjølkmengda. Funnol av fisk brukes ikkje lit vanleg, men eg vit at sune har brukt slikt litt; men det er eit upyse for. - Ein bruker hovud, rygger spol. Fiskavfall og fersk sild bli alltid roynleg kokt. Etter kokinga kallas det "løypt". Salta spiske sild kan bli gjeve som "smakelit" åt kyrne; men på slikt sild slo ein gjerne kokandes vater, så bli silda "løypt".
3. Ein koker ikkje fiskavfall og fang saman, avdi fisken bring nokre minutt koking, medan fang bring berre ein slutt varur = sturt.
4. Krølra får både avfallet og løet, krafta.
5. Ja.

6. Ein koker i fjøset, om det er eldrom der, eller i eldhuset (storkuset); men elles inne i bejokkeent.
7. For stor mengde av den heile foringa fiskavfallet kan vera, er ikkje godt å seija. Det bejmer mykje an på korleis fiskavfallet og silda er, om det er mykje bein. Men ein skulde tru at $\frac{1}{4}$ av heile foringa kan vera fisk og sild, når det ikkje er for salt.
- Her hos oss får kyrne 4 mål om dagen, derav 1 mål iclands fiskavfall og sild.
- Kor mykje av kvart slag er uråd å seija; det teli helst så mykje som ein har råd til og som kvegs.

1732

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING