

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11

Tilleggsspørsmål nr. I og II.

Emne:

Oppskr. av:

(adresse):

Fylke:

Herad:

Bygdelag:

Gard:

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):

I ^{SVAR} Nei, røtter er ikke bruket som fôr — derfor intet å skrive om.

II Tang og tare.

Ja, både i denne lille grend og så å seja rundt over ved sjøen er bruket tang, men ikke i større mon, — og som nödfôr. Mest bruket under färrige Verdenskrig smått avlagt, men skulde der komme vår og lang vinter vil den bli bruket i større mon. Lomme mener tangen er godt fôr. Tare bruket har alltid vært større enn tangen, som skjæres med alm. ballekniv fjære sjö-lavvand-hjemen i bit eller i kakk på ryggen. Taren skjæres jevnast fra båt med gress-jä, brukket av onkr. på midten, vel to meter lang og stang. Er det qvündt, vil en meters dybde og meget bare løftes den inn i båten for hvert skjær, men er det mindre skjæres to-tre gang og så samles sammen med fäen og der på løftes inn i båten og føres til stöa-lavdingplassen på gården. Tang og tare kokes oppet först ved å helle kokende vann over tarebaljen.

Deres nemlig ideer om i hvedes
 den med dem stiles på kollektionen,
 profferen, sig, smaan, forstærker suppen
 afstærker sig (sig) fisten er stinkent hang
 og fave hælde af byge. Sygde: kognings
 gylte. De optømme: drøden gav os med hopke
 en optømme: i i mæ kunne mykke lyye
 ning at vil for ødroye høyt. Høyt hær i løfte.
 De har ætst vald kender kange
 mere fave som hang - de best
 kan høst høst at am en best.
 domme kan dnye komme et og syde
 (Gledet der vil - kan fange sig og hær
 dette er ge og den lette mite, her a kange
 faren og beten at syke nye for fya, - met a
 best er til i - faset og dange i konge og sa beste
 vakt at b.

1747

De er held om rensing af hær
 i kille - vand fange. for vand det stent
 sømmet; men hær om korn i det best
 koster, det at væren, i k. og sømmet om i llo
 a "kille til" for mange nye fra hær, og far
 i alige det anviser om ma til til a llo
 til gards sa meget hang og fave.
 den er det stent like fave og hang i kille,
 og vret efter mite hær de to til a v.
 De forstærker hær hær i llo
 afte so in fath til med hang og fave so
 midt vret - in gne vil fave hær hær
 llo om korn om kommer fave.

III. Nei, ikke, intet herav.

IV. Nei, ikke.

Ner er jo små gårdbruk, lite heste
og, og så har folkene "drøtten", (her til
hører lynn og bromm).

V. Ukjent. - til

VI. Ja, årviss, ja leide i fed og
i fed, jerrinj

Der skuskelig rett meget og denne
siste såvidt det var i oppdrive.

Ferokt avkokte hoder, bursad, fiske
kraften av avkokt fiskekutt (brakkesjelder
her til fiske-suppe) ansees som kraft for
fin beijing, og denne drikkes storfeet
sommers og, når de kommer til fjæset.

Avfallet, beina, ~~må~~ være gode for
kua bygger så det brukes i
kjøften.

De som ikke har "kokegrube" i fjæset
nødes koke i kjøkkenet.

I motil 80-årene var det i alle fjæs
hos småbrukerne og fiskerne gule
-pris i fjæset, jevnt også gule i
kjøkkenet; men når hundredårsstiftet
var nådd ^{konstørn} var kommet i kjøkkenet,
så var de fjæsene hoderken å se
eller høre om det.

Ja, tørrede fiskehoder, rygger og ellers
tørrefisk, som ikke blir salt-æst er godt;
dessa spiser gjerne tørrefisk, som de klarer
å ta i gapet; de meget store må kugges eller bakes
i stein. Allslags småfisk blir kokt og ser-
vert. - 7. Ja, hvis hovedsakelig tørrefisk og så løypning
må det kunne gå an. 3 måltider om dag.

Rekelvis, hvor høy, grønne og litt løypning til
kemi: morgen og aften; men da får de rekelvis.