

Emnenr. 11.

Fylke: Nordland,

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Beiarn,

Emne: Ymse rett for

Bygdelag:

Oppskr. av: Foug. Steen,

Gard: Strand

(adresse): Maljord,

G.nr. 45 Br.nr. 6.

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. Retter.

Sæm før, var i gammel tid mykkel alt som kunne gjene til å liv-berge hestuingene, og der hvor det var adgang, til å gjene retter av forskjellige slags, blev disse mykkel. Der var dog forskjel på tilhøve for å gjene retter, især av "Breguer". Til Beiarn er innflyttet folk fra mange steder av landet. Gode Beiarn med sidedelen er vesentlig koloniseret av folk fra Moherred i Nordre Helgeland og disse har mer en andre steder i bygden, mykkel retter sæm før, særlig av forskjellige slags breguer, (blau, også av dem kalt geiske) en folk i den øvrige del av bygden, der uak i et knipetak mykkel retter hviss de faukes

A. Forskjellige retter

1. En søker ikke retter en lenger her i bygden. Sæm mig gjent, blev der ikke sæm let retter

under siste verdenskrigen. Opppe i
 Øvre Beiaru, mykkes de nåtter som
 for til omkring 1900 årene. (århundred-
 skiftet)

2. Røtterne blev huggel stein og
 blandet med auliet for, påslitt
 varmt vann til bløyte. (Her sees ikke
 "log" eller sårpe, men å bløyte. Her
 benyttes alltid varmt vann til bløyting)

3. Under våraama når de pløyel,
 kunne de under siden ta å mykke
 Bærol som for. 4. Ulgår.

5. Fårvis jeg kjemmer til, blev de føret
 opp så snart de blev sat opp fra marken.

6. Vanskelig å svare på

B. Bregner (løn).

1. Her blev sanket alle slags bregnerøtter
 og da helst om våren.

2. De kalte bregnerøtter for "maldfar".

3. De sanket dem om våren og føret
 dem opp eller kverst.

4. Vanskelig å svare på.

5. Ikke som jeg kjemmer til. Viss
 det har vers krøst, ville jeg hård de amtsk.

6. Bregnerøtter blev mykkes som
 uodfor. Fiste verdens krig, blev
 som for uerul belulose mykkes
 som hjelpefor. Der sankes ikke
 røtter som for lenger.

IIa. Tang og tare.

Beiaru er for en vesentlig del en
 inlandsbygd, så "tang og tare" ikke
 kommer i betraktning som for her.
 Det av Beiaru herred som innebærer
 en del av Beiarfjorden, har heller

ikke tilbage på Raug og bare, da fjorden er smal og Beiarelvu fører så meget ferskvand i fjorden at Raug og bare vanskeligt kan vokse der.

B. Fare. Utgar.

III. Aunet får av plauter.

Kjennet ingen andre forplauter som er benyttet her i bygden en overfor nevnt.

IV. Hestemåk.

1. Nei, en nyttet ikke hestemåk som før lenger. De gamle folk som nu er død for flere år siden, fortalte, at enkelte ut gjennom forrige århundrede, nyttet "hestemåk" som nødfor om våren. Det siste tilfelde som jeg har hørt hestemåk var benyttet som før, var omkring 1910. Det var i det tilfelde såret hestemåk som blev benyttet, uten tilbehør av aunet får.

V. Førpe får.

1. Førpe (å bløyte). Når det er tale om å bløyte, blir ikke det som bløytes kalt, men der slås kokende vann på og spees ut med kaldt vann, viss det er en større mengde stråfår eller Aguer som bløytes. Det som bløytes, når det er stråfår det gjelder, blir bøyset i det de kaller for Hålk (seer. Hålk - uttalt med "lyk" b). Det er lav laget spesielt til det formål. De er laget av Furu tra med to håndtak for å hve eller og ramma ca 30 liter. I mangel av hælker, benyttes også en

"Stamp". En "stamp", er en halvdel
 av en på mitten avtaget fisketände,
 som er påsat "bärter" (berestrapper).
 Eller i mangel av det, en hvilket saen
 helst beholder av tra eller jernkitt.

2. En nyttes til å bløyte: Aguer, kalu-
 stub, høy og kalu. Det saen skal
 bløytes, pakkes med i holkau, der strøes
 mel over og slæes varmt vann på. Der
 dekkes over med en hvitvet baste eller
 lakk og laa det stå og trække en stund.
 Der etter spes på kaldt vann får det
 sættes til kjærne. Der lages også blau-
 ding av mel og vann. Der benyttes mel
 av kjøpt eller av hjem ardet korn av
 forskjellig slags, helst av bygg.

3. Der benyttes til "mel drikk", saen
 det kalles, tunket vann. Mel
 holdes i en baste hvorover der slæes
 varmt vann, når melet er gjennem
 blitt, spes på med kaldt vann til baste
 er full. Der gies varmt drikk etter
 fødsel og ved sykdom.

4. Der nyttes ikke nogen bar annet,
 en tunder siden til hær.

5. Der er ikke anledning til å få
 avfall fra breueri eller bryggeri til før.

6. Udgår

7. Der bløytes hærne og hærtrø
 og annet saen går an til før i
 likhet med aguer, kalu m. m.

V. Fiskeavfall.

1. Den saen har anledning til
 det, nyttes fiskerfall saen

Hjelpesfôr og Kraftfôr, enten det er godt eller dårligt av for foravlingene, også under siste verdenskrigen.

2. De nytter både sôrket og usôrket fisk og fiskarfall, av Skrei, sild, sei og andre fiskearter. De blir alltid helt kokt for brukten.

Lâyping av fisk, vil si, bare halvkokt fisk eller fiskarfall. De nyttes både salt og usaltet fisk og fiskarfall.

3. Når der blâyses aguer, halve eller annet saue er kjemligt til for, slâes den kokte fisken med kraften på det saue blâyses.

4. Dyra får alt, både det saue er kokt av fisk og fiskarfall og kraften.

5. Fisken nyttes til for både fersk, saltet og sôrret. Det er enkelte saue bare halvkokte fisk og fiskarfall (lâyper den)

6. Der kokes fisk til dyrefôr i Bârstûen eller i "ildhûset". Hjelden på kjâkkenet, helst da når der kokes for av fersk fisk eller fiskarfall.

7. Ute ved kysten, hvor der er adgang til mere fisk en her, gir de dyrene mere fisk for dagen en vi vaulig er vant til. De her gir fisk saue tilskûts for og saue kraftfôr og tilgangen er mindre, blir der også gitt mindre for hver gang, ca 10 kilo fisk pr. dyr pr. gang, en gang om dagen allmindeilig.