

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11.

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Sande

Emne: Ymse attåtfor.

Bygdelag: Voksa.

Oppskr. av: Torvald Baade

Gard: Voksa.

(adresse): Voksa.

G.nr. 63 Br.nr. 2.

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.A. Sanking av røter til for er ukjendt her.

B. Heller ikkje roti av Blom eller Blomen sjøl vert brukt til for som eg veit om.

II. A.

1. Tang vert brukt av og til til krøterfor. Vanleg blæretang (*Fucus vesiculosus*) til ku, og ein liten moseliknande tang til grisefor (*Ascophyllum nodosum*). Når det er lite av anna for, er tangfjóra god å gå til og har berga so mang ei ku frå å svelte.
2. Tangen vert alltid bruka fersk (rå), og ein kan bruke den heile vinteren til varmen kjem i lufta vårstida, men då er det vanskeleg å bruke den for den rotnar heller fort. Grisatang kan ein bruke om sommaren og -men må då hente frisk tang til kvart mål.
3. Oftast riv ein tangen av med fingrane, men ein brukar og ei ljåspik eller ein "tareljå".
4. Berast, køyrast eller førast på båt.
5. Den vert ikkje kokt. Vanleg blæretang til ku for vatnar ein litt i ferskvatn og gjev kyrne den med litt mjøl på. Grisatang slær ein varmt vatn på - "løyper" den - skirar av vatnet, blandar litt mjøl eller anna i tanget og gjev grisen det. Eg trur ikkje det vert brukt å la den gjære.
6. Ja, grisatang vert rekna som rett godt for.

B.

1. Taren vert sett på som eit nødfor for det meste og det er såleis helst i vårknipa den vert brukt.
2. Ja, ein passar på i fjøre sjø og skjer taren. Reidskapen er ein yvand ljå som ein skjer av taren med og fiskar den opp med. Helst er det "Butare" (*Alaria esculenta*) ein letar opp. Vanleg bladtare og stokketare (*Laminaria saccharina*, *L. digitata*) er ikkje so god, men ein tek då den og.
3. Den vert oftast førd på båt til naustet og so ber eller køyrer ein etterkvart det vert brukt av den.
4. Brukar ein mykje, så pla ein skylje den i ferskvatn og gir den fersk. Brukar ein lite, så går den i krøtera med ein gong. Det er nok kua som får den som vert havd tilgards, har ein sauer som er vane på tare, så slepper ein dei berre utog så går dei i fjóra og hentar taren sjøl. Men det er helst på dei stader som har "tarefjøre", d.v.s. der båra (tungalda) legg fram tare.
5. Taren er eit godt for. Sauer og geitersom et tare vert feitare enn andre. Tang et ikkje sauen, so taren må vel vera betre. Men det er helst merke på uår når nokon sarkar tare. Det finns dei som kvart år gjev krøtera litt

2
av den - kanskje for at dei ikkje skal verta avvande.

III. Ukjende her.

IV. He stemøk vert ikkje nytta som for, og har vist ikkje vore nytta heller.

V.

1. Ein kan ikkje seie at ein kokar surpe. I høgda vert det å blande i litt varmt vatn, slik surpa er lunka. I eldre tid var det meir vanleg å gi dyra varmt (vatn eller surpe) men det er meir avlagd no. (Truleg er fjøsane varmare og betre no enn då).
2. Det er så ymse. Helst er det halmhakk og agner, kanskje med litt mjøl på. (Havremjøl). Den vert gitt i ei vanleg trebytte. Bløyter ein høy og gjev krøtera, vert det kalla "Blautelod" (lod-:for)
3. Surpa vert brukt kald til vanleg. I serskilde høve som ved kalving eller sjukdom fekk dei varmt - men det er helst kalla mjøldrikke. Surpe er truleg frå gamallt berre halmhakk og agner utbløytt med vatn, utan mjøl. Etter det vart vanleg med formjøl, vert dette oftast gjevi serskildt, turt.
4. Rognebær er her so lite av at ein ikkje har nokon serskild måte å gi den på. Ku og gris et den som dei kjem av treet.
5. Drank vert ikkje nytta her.
6. Tidlegare, medan det var vanleg med ølbrygging på gardane, vart masken nytta til for, men den surna så fort at ein rekna den helst som dårleg for.
7. Nei, ikkje til vanleg. Ein og annan kan ha ein liten vandel med tørka potetgras i vasskaret og gi krøtera logen, men det er ikkje lenger vanleg.

VI.

1. Av og til heile året igjenom. Men nokon jamn bruk er det ikkje.
2. Dei som går på fjellet og mjølkar, plar oftast ha med litt tørka fiskerusk til ein smak åt krøtera. Elles vert det kokt og løypt til gris og ku for det meste. I gamle dagar i vinterfiskja, då fiskarane stelte fisken sjøl, tok dei iselen (melke) or skreien og tørka den til krøterfor, men no er dette gått ut av bruk.
3. Det er ikkje vanleg, men det kan vel hende.
4. Som det høver. Begge deler vert brukt.
5. Ja det hender, f. eks. når ein kastar mort (pale).
6. I eldhuset som oftast. Inne i huset er det meir avlagd då det kan lukte nokså sterkt av blandinga.
7. Nei på langt nær. Gjev ein krøtera tre gonger om dag, so er det berre eitt mål med fisk, tare eller anna nødfor. Mengda kan vera so ymse. Ei bytte med fiskerusk til ei ku, vert helst rekna for å vera i mestelag. Men har ein rikleg so sjølsagt brukar ein mest råd er, etter som røynsla viser at krøtera kan tola det.

1834

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING