

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11.

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Rødøy

Emne: Ymse attåtfor.

Bygdelag: Storselsøy.

Oppskr. av: T. K. Heen.

Gard: Storselsøy.

(adresse): Nordværnes

G.nr. Br.nr.

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. Røtter.

Har aldri høyrd at det vart sankt røtter til for åt buskapen.

II. Tang og tare.A. Tang.

1). Til omlag 1900 trur eg nok storparten av dei som hadde fe her i Rødøy tok noko tang når det leid frampå vårvinteren- og brukte det til hjelpefor i fjøset. Og det hender vel enno av og til at ein eller annan - av ymse grunner sett inn meir fe enn han har for til. Vert så våren sein, er det ikkje anna råd enn å gå på "tangfjæra" og ta tang til hjelpefor. Tang saman med fiskeavfall vert rekna for eit godt for til kyrne.-

Kjenner til at ein mann som har så lite jord at han forer berre 3- 4 sauer, gjev dei tang ein gong om dag heile vinteren. Og sauene trives godt. Trur ikkje det til vanleg var nytta tang til hesten.

2). Når ein treng det.- Og det vert helst på ettervinteren og frametter våren.

3). Ein noko lang tollekniv eller ein kornsigd.

4). Dei som har berre ei ku eller to dei ber tanget heim i ein vanleg stri-sekk. Dei er på "fjæra" mesta kvar dag når det er fjør sjø.- Dei som har større buskap, reiser som vanleg ut med båt og skjer tanget på berga langs med sjøen. Tanget vert køyrd opp frå båten og til fjøset.

5). Til vanleg vert tanget døydd (Å døy, døy, døyidde, døidd) på den måten at det vert slege varmt vatn over det.- så sjøsalta går bort. Så vert det lagt i ein stamp (Av ei vanleg slidtunne som vert saga av får ein 2. stampar) og så vert det strødd mais eller anna mjøl over tanget. Det vert mange gonger saman med mjølet også slege over tanget koka fiskeavfall og fiskesø.

6). Ja, "servert" med mjøl og fiskeavfall er tang rekna for å vera eit godt for.-

B. Tare.

1). Ja, taren blir tatt om våren. Den veks om våren.-

2). "Tarsigden" er ein av-broten ljå festa til eit skaft på omlag 2.m

3). På stor "fjærø" ror ein til taregrunnen. Ofte kan det ~~seie~~ kring slike grunnar ligge som "ei seng" med tare. Så vert sigden stukken under taren og det vert løfta opp eit knippe med taretoppar. Dei vert haldne fast med vinstre handa. Så vert sigden sett ned igjen og taren vert skoren av nede ved rota. Knippet vert så drege inn i båten. Då taren er lang, vert det ikkje så lite tare i eit slikt knippe. Ein må ofte $1\frac{1}{2}$ m. ned i sjøen før ein når rota.

I slike tilfelle - som nemnd ovafor- vert taren førd heim i båten og køyrd eller boren opp til garden.

Men det fins ein og annan av dei som har lite jord, som går ut til dei yste øyane med større botorbåt *om varen*, og tar ein eller fleire småbåtar med seg på slep. Mannskapet, som vanleg 2. mann på kvar småbåt, tar tare på småbåtane på fjøra sjø og fører han så ombord ~~og~~ i motorbåten etter kvart. Dei kan ta tare i 2- 3 døgn. Når så motorbåten er høveleg lasta, reiser dei heim. Taren vert dregen (Ei rar bying: Å drag, dreg, drog, drye) utover berga og turka på same måten som ein turkar høy på marka. Når taren ~~er~~ turr, vert han køyrd på loven og lagt i la. Kyrne et han utover vinteren likegodt som hmy.

4). Kyrne får som oftast taren slik han er. Dei som er vant med tare, et han slik han er anten han er fersk eller nokre dagar gamal.- Både saue og kyr et tare. Å ja, ein og annan hesten har visst mange gonger måtta ta til-takke med eit mål tare om dagen.

5). Ein reknar taren for jangod med vanleg høy. Den er mykje betre til for enn tang.

III. Anna for av plantar.

Trur ikkje slikt for har vore nytta her.

IV. Hestemøkk.

Har aldri høyrd at hestemøkk har vore nytta til for i Nordland. Men den har vore nytta i Gudbrandsdalen og kanskje i Romsdalen.

V. Sørpefor.

1). Trur ikkje det har vore ~~brukt~~ koka vanleg sørpe til feet her i Rødøy.

2). Etter kalvinga vert det ofte laga til bløyte. åt kyrne. "Høyfre" og småhøy saman med lite halm vert lagt i ein stamp om kvelden. Så vert det slege over varmt vatn. Denne bløyta - med lite mjøl på - får så kua morgonen etter. Kyrne likar slik bløyte godt, og dei er sers glade i "lojen." - Etter kalvinga får kyrne også mjøldrikke. Ei tynn suppe koka av vatn og mais eller anna mjøl.

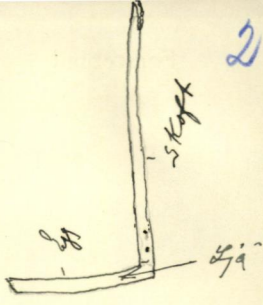
3). Går ut.

4). Har ikkje høyrd at rognbær har vore nytta til andre enn høns.-

5). Nei.

6). Nei.

7). Det vert koka "log" på "høyfre" og "potedeskål" (Potetris)-



VI. Fiskavfall.

1). Det vert nytta det heile år så sant ein får tak i det. Slikt avfall har vore nytta frå eldgamal tid.

2). Hovud, ryggar og anna avfall av fisk eller sild vert alltid "løypt" (Å løyp, løyp, Løypt, løypt) (Løypt tyr lite koka.) før kyrne får det.

3). Fiskavfall vert antan slege over tare- eller tangstampen eller gitt slikt det er.

4). Dei får krafta med avfallet i.

6). Dei som har eldhus kokar helst bumaten i det. Men dei som ikkje har slikt hus, kokar i kjøkkenet.

7). Neppe. Men er det lite om høy, trur eg nok at lyng, tang, tare og fiskavfall til saman kan gå opp mot 2/3 av foret. Høy og mjøl kjem då til å utgera 1/3.-

Det er vanskeleg å uttala seg om. Det kjem ant på kor mykje slikt for ein greier å skaffe tilvegar.- Mi bestemor fødd 1826 fortalde at då ho vaks opp var det mesta vanleg at det daua fe av svolt når det leid fram mot våren. Folk sa at dei fekk sott dei som daua. Denne sotta var så vanleg at folk undra seg når ein mann ikkje fekk sott ~~avværes~~ i buskapen i vårknipa. Mange av dei kyrne som levde over vinteren, måtte ha hjelp til å røyse seg på båsen, og dei måtte mange gonger ha hjelp til å røyse seg attpå dei ²²²komne ut.

Nordvænes, den 28. juni 1948.



T. K. Heen

1863

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

1863
1863
1863