

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Bodin

Emne: Tang og tane

Bygdelag: Strømmen

Oppskr. av: Bronh. Kvalnes

Gard:

(adresse): Overlandet, Bodin

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Delvis

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

Ullrik Evensen, Skjerstad 85 år.

SVAR

A.

1. Nei. Tang var nødvendig, men vanlig uøds-
for. Stutt med tangtanking for ca.
30 år siden

2. Sanka tang fra januar og ut-
over til våren.

3. Med sigd.

4. Ble frakta heim i båter eller (og)
kjørt til gards på slede eller vogn.

5. Ble ikke kokt, men døyd d.v.s.
en stund det med i kokende vatn.

Da ble det grønt. Ble kjørt heim
i tungar, men ikke for å gjøre.

Ble brukt til kyr, sauer og geiter,
sjeldnere til hester.

B. ja.

B.

1. Ble sanka i februar mars og
april. Sen var frødigst sist i
mars og april.

2. Tarene ble fiska opp med en
sigd på et langt skaft.

3. Som tang.

4. Rå. En ga dyra den med en

gang, eller lot den ligge et par
dager. Ble gitt helst til kyr.
5. Døde i en tang.

IV.

1. Nei. Bråk har all forekommet
i riktig gamle dager.
2. Brakte sid i lag med.
3. Ble kokt med aguer, blandingen
ble kokt.

V.

1. En sto kokende vann over. Dette
ble gjort i fjøset. En hadde dette
i høker som var laga av staver
med ører på til å holde i.

2. En nytta bløyta av aguer
og vann, eller vann med høg.

En hadde mel på, eller smin-
nen med bunnat (tørka bokke-
hoder) eller seihoder eller stök-
kendigh, d. v. s. småsei eller pale
som en skar opp niert eller
og bredde på en stav og hengte
til tørk.

3. En nytta bløyta både kald
og varm, varm helst når
kyrre hadde kalve.

4. Nei.

5. Nei.

6. Nei.

7. Nei.

VI.

1. Før i tida ble det brukt nokor
arvilt.

2. En nyttå hoder og rygger av skrei, sild ble også brukt. Det ble alltid kalt løyping på det.

3. En kunne koke fiskeavfall sammen med tang.

5. En nyttå silda både rå og løypt.

6. En koke løype i uthus eller kjøkken!