

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11

Fylke:

Hordaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Fell

Emne: Ymse allåtför

Bygdelag:

Oppskr. av: Hans O. Nordvik

Gard:

Nordvik

(adresse):

Kissjøen

G.nr. 4

Br.nr. 4

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. B. R.

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

## 11. Tang og hare. SVAR

1. Tang vert rekna som allåtför eller nåidför.  
Her vert år om auna banka noko tang som hjelpeföt.
2. Ein bankar tang frå høsten sume stader i bygda, og berre om væren andre stader.
3. Og redskapet ein brukar å skjara tang med er ein vanleg gjå, stükro.
4. Den vert kjøyd heim, der det er høve til det; men det meste vert vel borte i borg på (folke)-ryggen.
5. Me kokar ikkje tanga. Gir den til kyr og sauert som ho er frå sjøen. Dette gjelder kure-tang og plöse-tang.
6. Den er helden for godt hjelpeföt.

B. Fare.

1. Her i bygda er det berre om vore ein sankar fare.

2. Når me som bur på Nordvik skal ha fatt i fare so går det for seg slik:

To manni (eller ein manni og ei kvinne) går i feringsbåten "bevepna" med ein langrov (lån) og so ror me til ykste skjar so å segja. Me må ut til havskjera for å fuma fare, og det er omlag 1 times ror. So må me passa på at det er nokolunde fjera sjå. Komen fram til den staden me har teukt byrja saukinga, so tek den eine av mennene låne, går i framsküten (eller baksküten) av båten, og tek til å skjera låns fare og dra inn i sküten. Den andre mannen held båten på plass, og mange gonger må han passa godt på, so ikkje havbåra slar båten i land, eller oppå land. Når skülane er fülle og båten er lasta, tek karane på heimveg.

Comen heim til lende-stoa vert laren lempa ut båten og i sjöen, i stoa eller i ei fjera i nærleiken. Då held han seg fersk og fin si lang

stund. So dreg ein då oppå land etter kvart ein brükar, og bar heim i korg (kjipa) på ryggen.

Log har og sett at kvinfolka har bore bare frå sjöen og heim i 2 bytter på vassil.

4. Det var kyr'na som fekk fare'n, og her i bygda var det mykje brükt å blå kokaude vatn på hau, Då vart hau grøn på lil og kyr'na likte hau godt.

5. Dei eldre húsmoderna segjer ofte, at fareu var god hau. Beista både mjölka godt av han, og vart feite!

Fareu er helden for godt för, noko betre enn tang.

No er det berre i iår det vert sauka bare her.

IV. Hestemikk har ikkje vore nytta som för her.

V. Sörpefor er ikkje mykje nytta her; Men helinga - log og blåtblöy har vore mykje brükt her, og sume nyttar det enno. Dei viskar ein vondel av det lengste höyet og blaudar potetkål iuni.

Slappar vondelen i gryta, slar

vatn på til gryta er full,  
og set ho over varmen.

Når vatne er kokande, mange  
gonger kokar det og, tek ein  
det av ovnen. Då er høylogen  
brun og god, og kyrra får  
det oftast som morgon-drikke,  
eller som narsnat med litt  
blauthög til fyrst, og so turt  
hög attåt.

Dette med heting var brükt  
jamt over för (för ei sneis år  
sidan).

Sörpe vert ikkje brükt  
anna i særskilde höve, som  
ved kalving eller sjukdom.

Sörpe vert ikkje kokt. Ein  
berre blar kokande vatn på.  
Mjølet dei brüka til dette för  
var havremjöl eller säe!

So er det dei ymse sortar  
podermjöl. Havrefos, Byggfos  
Sildemjöl o. fl.

4. Her nyttar ein lite, eller  
ikkje raünebar.

5. Orank veit eg ikkje har  
vore brükt.

6. Mask er ikkje brükt.

7. Høyfrö og törka potetkäl  
har vore kokt lag på av og  
til för; men som för nemt  
er det for det meste blükt.

VI

Fiskeavfall.

- 1. Her vert nytta ikkje so lite sildeavfall både til kyr og sauer årvisst. Det er <sup>BLU</sup> som regel av salta eller krydda sild. Det vert ikkje kokt.
- 2. Sild som ikkje vert nytta i hushaldet, gir ein ofte til dyra, både libbesild (turr, opphengd) og sild som ligg i "lakjen". Det som vert kokt sløyping på, er ferskt fiske og silde avfall.
- 3. Nei.

4. Dyra får både kraft og avfall.

5. Ja.

6. Det er i grüo i kjellarene det foregår. Dei som ikkje har grüa, kvier seg mest med den slags koking.

Når det er fisk eller sild til middag i hushaldet, får alltid dyra sø.

7. Nei.

Når dyra står inne får dei tre mål mat om dagen. Morgonmat: Lonka vatn med 1 l. mjøl og so ein høyvondel omlag 2,5 - 3 kg.

Middagsmat kl. 4. omlag det same tilsett med litt poteter, eller sild.

kveldsmat kl. 7 - 8 om kvelden. Då får dei berre høy. Dette gjølder kyr, og ungbeist.