

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11.

Fylke: Vestfold

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Tjorne

Emne: Røtter - Tong &amp; Sare.

Bygdelag: Frasser

Oppskr. av: Olya Krüger.

Gard: Nass

(adresse): Frasser.

G.nr. 29. 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

Røtter.

Jeg har hørt fortalt at folk får i tiden raskt et kveke (vingessrot) og ga til kveke.

Tong og Sare.

I min bestefars tid brukte folk knappe - sarg til grøne. Den ble skåret av skjærene med tjå, eller satt opp av stranden.

Grisene spiste den både rå og kokt.

Eller ble sarg satt opp over skanten og brukt som gjødning til poteter og grønnsaker. Den ble satt opp over høsten eller storm og høstvarme, kjørt opp og lagt i hauge for senere å bli kjørt på vinterføre hjem til åkene.

Småbukk ble ansett som godt for til kveke og sare. Rognetar til høns og griser.

Hestemilk bruktes i gammel tid som grisefar, men det var vel av små folk.

Sårpefar.

Nå brukes ikke sårpe, men i bestefars og

2  
Jars tid brüktes sæpe av hakkels og höy-  
mi med mel på. En fikk så det mel  
en hadde. Sæpen ble ikke kokt, bare  
heldt varm over. Den servertes i sæpe-  
bøtler, vi kalle den jarristen, "skaböttle",  
en liten bølge, hvor den ene staven var  
lengre enn de andre og hadde hull til  
hånden.



Min bestefar brukte å holde  
varm over hakkels i et stort kar, som  
hadde tapp i bunnen, så "lægen" efter noen  
minutter kunne tappes av og bruktes til å  
varme kveene med. Den rike hakkels ble  
lagt i trekytter og bestrødd med mel.  
Dette var en finere måte enn å bruke  
sæpebøtler som stod i baren hos kvea.

Agnetar tørkes til høns, men brukes  
mest til snarefangst av krost.

En gammel kone jeg kjente, kokte birke-  
låg til kalrene, og hun påstod det var  
et godt og nærende drikke.

### Fiskeorfall.

Omkring 90 årene, da det store sildefiske-  
færegikk her, kunne ikke all sild nyttes,  
men ble kjørt ut på gardene og brukt som  
gjødsel. En hel del ble saltet og brukt  
som dyrefor. Kveene fikk 4-5 sild på fardende  
hjerke. Til griser og høns ble den kokt, og  
de fikk både kjøtt og bytt.

Under siste krig bruktes meget fiskeor-  
fall til griser og høns. Det var abmin-

3  
om aften når skalfjiskerne kom inn,  
å måle opp og få inn bølge smafisk  
for 1 kr. pr. bølge. I brygghuset eller  
tid i store gryker ble maten kokt, og  
var den viktigste dyreføde i denne vans-  
kelige tid. Fremdeles mytter folk all  
slags fiskerfjall.

m. 2025