

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11.

Fylke: Møre.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Haram.

Emne: Ymse attaatfor.

Bygdelag: Skuløy.

Oppskr. av: Karl Rogne.

Gard: Rogne.

(adresse): Longva, Skuløy.

G.nr. 7 Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Etter eigi røynsla.

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

SVAR

Ymse attaatfor.

I. Alt som kjem under røter (A) og bregner (B) er ukjent som før her.

II. Tang og tare. A. Tang:

1. I eldre tid var det brukt sumtid aa sankta litt tang som hjelpefor til svin. I dei siste 50-60 aar er det aa segja slutt med det.

Her veks ei mengd ymse ^{tang} ~~slag~~ slag langs strendene. Men til svinefor var nytta berre eit visst slag som gjekk under namnet svinetang (*Fucus vesiculosus*?). Den er smaavaksen og veks paa stein og berg,- ikkje djupare ned enn han ligg turr i halvfallen sjø. Den er brun-grøn på let.

2. Ein tok det (tanget) naar ein trong det.

3. Det var ikkje brukt andre reidskapar enn fingrane.

4. Ein hadde tanget i bytter og bar det heim med same.

5. Dei slo kokande vatn yver det i ei bytta og let det staa litt. Daa vart det kaalgrønt. Sika so vatnet vel av og hadde litt havremjøl paa og gav det til grisen med det var lunka; ikkje til andre dyr.

6. Det var halde som bra svinemat, men berre som hjelpefor.

II. Tare. Av tareslagi brukte ein berre butaren (*Lamina-*

ria saccharina) til kyr. Ikkje til andre dyr.

1. Den vart teken fraa tidleg paa vaaren.
2. Butaren veks so vidt djupt at den maa takast i fjøre sjø med baat. Dei fiska den upp med ein stutturvljaa. Denne taren kann verta famnevis lang.
3. Den vart førd heim paa baat og køyrd til gårds med hest.
4. Butaren kunde nok liggja nokre dagar fyrr den vart brukt, men ikkje so lenge den tok seg yl fyre og sleipa seg. Dei slo kokande vatn yver taren, sika sodet av, og hadde ei mjøldyft paa, um dei hadde det, og gav det til kyrne som surpa i bytter. Sodedet slo dei burt, salt og sleiput som det var.
5. Butaren var rekna som sers godt for. Dei sa rjomen paa mjølki vart baade gulare og tjukkare, naar kyrne fekk denne taren. Den vart gjeven berre ein gong um dagen. Gjorde ein meir av det, fekk mjølki taresmak, sa dei.

Det er heilt slutt med tare som kyrafer. Den hev ikkje vore brukt dei siste 60-70 aar, det eg veit.

Eg kann kanskje leggja til- um det er av interessa- at sauene kann vera rett glo etter tare, serleg smærre blad blad av *Laminaria digitata*, bladtare som me kalla den. Haustane og vintrane gjeng dei aat fjøra, der det er so laga, og forsyner seg. Den tid her var geit, var taren hovudføda hennar um vintrane. Var det snølagt, brøyttte geiteflokken seg ned til fjøra, der tarestaali laag, og fann seg mat der. Geitene var aa rekna for halvville.

LLL. Anna for av plenter er ukjent, det eg veit.

IV. Hestemøk hev aldri vore nytta til dyrefer i nokor form i bygdene her.

V. Surpefer.

1. For meir enn ein mannsalder sidan var det vanleg aa

gjeva kyrne surpa, allvisst mjølkekyr. Kvart gardsbruk hadde som regel eit eldhus ikkje langt fraa løda. Der var ein mura eldstad med ei storgryta (tunnegryta) paa. Ved sida av eldstaden var grave ein brunn som dei tok vatn ør og fyllte gryta. Det fyrste budeia gjorde um morgenen var aa kveikja under budrikkgryta med torv som var køyrt inn i eldhuset um sumaren til det bruk.

Til kvar kyr vart so ei stor trebytta (budrikkbytta) stappa vel med godt høy og bore til eldhuset. Naar vatnet i storgryta var heitt, slo dei surpebyttone tremma full av det heite vatnet. Dette stod so fraa fyre middag til non, daa kyrne fekk surpa. Fyrr surpone vart gjevne, sika dei logen av og brynnte kyrne med den, og deretter fekk dei surpebytta. Baade logen og surpa var "fjølge", og det kom vel med aat kyrne, for fjøsane var ikkje alltid so tette og trekkfrie.

2 og 3. Hesten er det einaste dyr som fær surpa no. Ho er laga av hakkelse, agner og lettekorn i ein serskild stamp, øykjestampen. Det er slege kaldt vatn paa og stend natti yver. Brukar ein berre hakkelse eller halm til surpa, hev ein gjerne litt havremjøl paa. Log og surpa vert gjeve hesten kvar for seg.

4. Ikkje.

5. Drank fraa brenneri hev aldri vore nytta her.

6. Den tid dei bryggja øl i bygdene her, vart dravet nytta som for til kyr og gris. Men det var i so smaa mengder, at det vog lite.

7. Fyrr slo ein varmt vatn paa potetkaal og gav det til mjølkekyr. No er det faae som nyttar potetkaalet til dyrefor. Det rotnar paa aakeren for det meste.

Høymo og høyfrø vert nytta til hønsemat. Ein slær daa

kokheitt vatn paa og blandar i ymse mjølslag.- Dei andre slagi som er nemnde under pkt.7 vert ikkje brukt som for lite i nokor form. Utanum kvekerøter er dei ikkjende og, serleg kvanne.

VI. Fiskeavfall.

1. I eldre tid nytta ein meir fiskeavfall enn no. Det var mest som tilskotsfor med vinterfiskja (vaartorskefiskja) gjekk paa for aa faa meir mjølk.No er det so lite brukt at det er ikkje nemnande.
2. Serleg var iselen (mjølken) i torsk mykje nytta fyrr. Han vart upphengd paa stenger langs husveggjer og turka til bruk framyver vaaren. (Dei heldt helst vaarberekyr til aa faa mest nytte av beitet). Iselen hadde dei ned paa surpebytta. Naar kyrne fekk isel, saag dei kor mjølki auka,sa godmor. (Som rimeleg var, kviterik som iselen er).- Noko av torskehovudi og mesteparten av ryggjene vart og upphengd og turka. Desse vart berre krasa og gjevne kyrne som dei var, utan løyping el. koking.

Etter guanofabrikkane kom i gang, gjekk baade ryggjene og torskehovudi ("skarphaud" som dei sa9 til desse,for daa gav dei kontant innkoma med ein gong, og vart ikkje nytta meir til for.

Sild var "mat", so den kunde ikkje dyri faa i eldre tid. Det kunde einast vera hovud,slog og ryggjer som gjekk til dyri etter eit matmaal.

No er det mange som nyttar saltsild nokso mykje i fo-ringi. Dyri fær henne som ho er utan løyping el. koking. Dette er for aa auka mjølkemengdi. Sildi er soleis ikkje naudfor,men tilskotsfor.

3 og 4. Nei.

5. Kokar ein fisk til folkemat, let sume kyrne faa sodet.

6. Um ein løyper litt til dyri, vert det gjort i kjøkenet.
7. Fiskeavfall av ymse slag hev aldri vore hovudmengdi av foret i bygdene her.

Aa gjeva upp nokor mengd av kvart slag er uraad. Dyri fekk no og daa etter som det hōvde med aarstid og raad.

2237

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

adr. NORSK FOLKEMUSEUM

BYGDØY