

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. //.

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: Lynse attål for

Oppskr. av: H. Grønnskog

(adresse): Lishauke

Fylke: Sør-Trøndelag

Herad: Nord-Trygve

Bygdelag:

Gard:

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Eggt røynsle.*

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

*Forlignes, 64 år gammel.*

## SVAR

I Røtter samles ikke til attål for her.

II A. Tang

1. For ca inn til ca 50 år tilbake reknunder tang som er vist for her, men brukes nå mest som nødfor. Det ble også brukt under siste verdenskrig. I de fiskerierne her brukes tang enda som er vist for. Der har nemlig folk en kje, og de serke ikke aften kjei.
2. Det santes fra ca overunder til sid i april og varen.
3. Det skæres som regel med en gammal bordkniv eller kallekniv.
4. Hvis det skæres på den nye folk her, bærer det him i kottu eller søkke. Fra utlågernu fekkes det på båt og legges da i en dykke på sjötunsgulvet.
5. Først kokes ferskt fiskerfall, torskehoder, innvoldene av skrei, ryggbeinet av flekket skrei (torsk) o. l. Mens dette kokes legges rått tang i så mange kottu som det er dyr

som skal ha. Når så av <sup>fiske</sup> fallet er holdt  
 kan man å slår det noe av dette koke-  
 varme "søt" over tauget i hver bötte  
 Tauget blir da lysgrønt - og dette kaller  
 en å "døie" tauget. Så legges en del av  
 fiskeavfallet i hver bötte og røres sammen  
 med tauget. Den blandes med kaldt vann  
 til det får passende temperatur, hvorefter  
 det blir "servert" -

Her brukes ikke å gjære tauget.

Det er kuer, sauer og delvis også hester  
 som får tauget som fôr på denne måten.

6. Ja det holdes for å være godt fôr.

### B. Tare.

1. Den tare som vi her kaller "Tü-tare"  
 er det mange som bruker som haiten  
 i angrist, bærer den under på "hyll"  
 eller på bergene og loyer den så i høst,  
 for så å bruke den som hjelpe for hele  
 vinteren. Den legges på i bötterne og  
 så holder man kokende vann over  
 den og blir gitt degen på denne måte.

2. Tare blir fisket op når den er fære og.  
 Den står enda som ryll under vann,  
 man haler op til båten med en sigd som  
 er laget av en utbrikt bjø. Løen er  
 kopplet av på midten og den innerste delen  
 er festet til et ca 2 m. langt skott. Med  
 denne skaras så taren av nede ved  
 roten og hales inn i båten.

3. Den fraktes hjem på samme måte båt  
 som den skaras inn i.

4. Tareu ligger som regel et par dager for en krücke duu. Dette gjelder bare som saukes om varen og skal krückes skaks. Ellers viser en til svar under sp. 1.

Tareu gir til Kiu, og delvis hester.

5. Tareu reknes for å være et særdeles godt for til melke kiu og mye bedre enn tang. Duu blir sauket som hese for hvert år i "værene" og delvis enda også på høsttøye troye, hvor fortærettel i duu sine manus alder har latt sig gærke godt op.

III Her hentes ikke slikt hjelpefor

IV Her krückes ikke slikt hjelpefor

V. Sirpefor.

1. Ja.

2. Her nyttes hahhels av korn, aguer og vaku, delvis også vaku med høg.

Der skies delvis livstornel over for en har vatnet på. Mellet er som regel av korn av egne avl.

3. Nå nyttes sirperne for det meste kald.

För hokke man fint veld høg i en gryde og længere av dette, og det hokke høgset delles op i bøtler til hver kiu.

4, 5, 6 og 7.

Ni har ikke noe av disse ting her.

VI Fiskerifall.

1. Kuvord under sp. 5
2. Nei. Det bli alltid "løypt"
3. Se under sp. 5
4. — " —
5. Der bli delvis nytlet først "småmorf" det er årsagen med seiguel, som berettes som forklart under sp. 5.
6. I gamle dage "løypt" de i kjøkkenet. Senere ble der bygget skivhus med grue, hvor "løypt-gryte" (på ca 100 l.) alltid hang i skyeduggene (2) ferdig til å frys under.
7. Ja ute i fiskerierne. Dypa fekk loss for om morgenen og "løypt" for til mid dag og delvis til kveld. Hvor hie fik 1-2 bøtler (2 ca 12 l.) i hvert måltid.

4167

NORSK ETHOLOGISK GRANSKING