

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. //

Fylke: *Troms*

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: *Nordreisa*Emne: *Juss. Kattøf*

Bygdelag:

Oppskr. av: *Yngvar Elljåland*

Gard:

(adresse): *Terrasseveien 4 Bogen*

G.nr.

Br.nr.

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

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

SVAR

1. Røttene har jeg aldri hørt har vært brukt til for.

2. Begreper. Fellesnavn på alle artene er „Blom“. 1.2. de begreper man bruker rotstokken av er „Saumøgdof“ (*Polystichium Filix mas*) og „Klumøgdof“ (*Osmunda Fructuifera*). Trolig øgdof (*Festuca ovina*) måtte man være forsiktig med da den var giftig. Man kjemte den på taggen nederst på bladskaftet. Røttene ble hugget løs om høsten og lagt i dunge. Det hevdte også at man måket vekke sneen om vinteren og hugget løs røttene i de lette bestand. Også om våren når sneen gikk først i liene hugget man øgdof. Saumøgdofen (ikke-ø) var den beste. Jeg har selv sett kjemte først på denne av en blanding med kinnøgdof. Ugrasrøtter har jeg aldri hørt nevnt med øgdof.

De utvaskte begreper kaltes også „Øgdof-blom“

3. De røtter man ikke tok hjem med seg om høsten ble lagt i dunge og hevet hjem om vinteren i sekker. Skjegg man den om vinteren eller våren ble den tatt hjem skaks enten på dragkjelke eller hestelade i sekker.

Moldfor ble regnet som et godt for og bli tidlige (til ca 1915) på de fleste gårder oppover bygden brukt som tilskuddsfor, jeg kan nevne at bestandene ved sjøen og nederst i dalen har vært så hårt beskattet at ornemelgen er sjelden her mens skråsvingen også her finnes i store bestand. Det er bare disse to beger som brukes.

6. I hvert fall til ca 1935 var moldfor vanlig høfor. I den også kan en del vært brukt, men mangel på arbeidskraft har gjort at man ikke har vært på laugstun etter den. Tidligere (til ca 1935) kunne det ofte at folk kjørte flue mit for å "trøgge moldfor". (Högge, högde, högd - også, men sjeldnere hange, hängde, hängd. - tydelig g.)

II Tang og tare.

1. Ved sjøen er det vanlig å bruke sautangen som helt til vinteren.
2. den sankes fra høsten til våren.
3. den skjeres vanlig med segd eller kniv.
4. Den bæres rett opp fra fjæra enten i sekk eller bütte
5. Tangen kokes eller gisrå. Hvis man ga den rå ble den først skyllet i ferskvann og den skulle ligge hvent et døgn for å dra fiske den. Det var vanlig å koke den med ^{salmon} høyrestk og fiskeavfall og sild.
6. Tang regnes for å være godt for. Alle deyr unntatt hest, fikk tang. Sau og gjeit ble ofte sluppet ned i fjæra og det kunne at gårdar med dårlig stell slapp kjøpreu en stund i fjæra om vinteren i godt veir.

B. Tare

1. Taren tas om vårvintern og våren (fra mars av)
2. Man sker taren med en "tarejå" - (uten l) Når den fløt opp tok man den i båten Tareljåen var en kort lå som ble festet på et opp til 3 1/2 m langt skaft (en smekker ræl.)
3. Taren ble rodd hjem i båt og båret opp.
4. Taren måtte skylles i ferskt vann. Helst lot man den ligge og ga den enten rå eller kokt til kjøtt, sauer og gjæite.
5. Tare - "kutarre" (2 kær) var godt fôr, både enn tung. Ved sjøen tas den enn. Andre så sent som i 1920 husker jeg at folk gikk fra dalen i vårknipa rodde nedover elven og utover fjorden for å skjære tare. De som bodde ovenfor strømmene lærte båter (eller hadde selv båter ved sjøen) og rodde ut til tarefeltene. Taren kjøpte de hjem på stede med karr på.

III. Andre plantefor.

"Høyvå" om vårene var det vanlig at man sanket visseart gress langs elven og i hene. Det kaltes "dangras" eller "fjynge" - Potetgresset ble tørket. Det var vanlig å høyvå med annet fôr. (Poteteskål)

IV. Hestemøtt.

Til ca 1910 var hestemøtt brukt som fôr - ikke bare nøtfor, på de fleste gårder i byggen. På mange gårder så man ikke hestemøtt for den ble brukt opp etterhvert. Man kjøpte den sørlige helt av kokende uokkgrøt på et par kilometers avstand. Møtten ble kokt flere dager. Bruken av hestemøtt til fôr tok slutt ca 1925. Noen gårder ved sjøen høstet det gænde i høyvå til ca 1935. Men da

flöti

Væscieriet kom ble det helt skutt.

- 2-3. Det vaulige var å koke hestemjølken sammen med høyvask, lauv, reulav, Ofte hadde man fiskeavfald og litt mel oppi. "Løypningsgryta" brukte man alt som kunde brukes som dyrefor. Brytture var på opp til 2 tdr. Tutholdet ble alltid kokt ofte tinnervis.

IV
Gull ble brukt.

Gøprefor.

1. Det er fremdeles vanlig ^{med sjöen} ~~å koke~~ å koke høyavfald og høyfjø (også på enkelte gårder oppover dalen, men sjelden nu). "Døgva" gis dyra i stamper. Man bruker nu mere å mere å slå kokende vann over.
2. "Døgva", "beitet" ble laget av høyfjø, høyavfald agner, fjerne, lauv, reulav og skidd med mel - tidligere (før 1914) med russene, senere rug og maismel.
3. Døgva gis vann til dyra. Når kjøerne kalver får de alltid beste stell. De er det vanlig å ta godt høy som slås over med kokende vand og skoes med mel. Lågen gis som drikk. Det er vanlig å vispe mel i den. Man koker også melsuppe til kjøerne når de kalver eller er syke.
4. Røgnber har vært gift til sau og gjøtt det har vært brukt til høs.
5. Stank ^{ikke} brukt i Nortreisa.
6. Fikke brukt.
7. "Løymugla" Rumea domesticus var det vanlig å ta vare på før. Man kokte den og ga lågen til dyra. Man vispet også fjøene av eller luppelt oppene av og hadde den i løymningsgryta.

VI Fiskeavfald.

1. Ved sjøen bruker man fiskeavfald hele vinteren og også på gården oppover bygden som er istand til å skaffe sig det. Det er brukt helt til nu.
2. Man koker løypning - tørket fiskeavfald brukes vanligvis ikke. Men det er vanlig å gi dem rå sild bare man passer på at de ikke får for meget.
3. Kfr. hva som er nevnt foran om løypningsryt.
4. Det var vanlig å la dyra få fiskebenene i drikkem. De hadde da noe å bygge på. Man var forsiktig å plukke bort benene av merhodene ("antarkhan") for de var kvasse og kunde skade dyra.
5. Både ferskt avfald og fersk sild og fisk gikk i løypningen.
6. Det var vanlig tidligere å ha ildsted i "fjässkottet" = skjellet" også skjellet (men sjeldnere) der finnes fremdeles fjös med kottstall. Men mange har nu satt opp egne "eldhus" litt bortenfor fjöset på grund av brandfaren. På kjøkkenet vilde man helst ikke koke avfaldet på grund av lukter. Og skulde det forslå store måtte man ha store kokekar som man ikke vart å hente i inne.
7. Ofte er sild og fiskeavfald hovedmassen i gryten. Men man vil helst ha plante for sammen med fisken og silden. Den fores vanligvis om morgenen, "morras fjösen" med høy, "meddalsfjösen" med løypning og døyve, ofte med litt høy etterpå, og "kvelsfjösen" med løypning og høy eller bare høy. Har man virkelig hjelpefor og avfald koker man ofte to ganger om dagen. - Det var vanlig å la kjøpene få

6

en staupe løypning som holdt 10-15 l. da
fikk de vanligvis svært lite høy etterpå. Lågen
fikk de i løtten. Det var ~~svært~~ kraftig
kost og kjøp av slakkevekt 120-150 kg
melket opp til 2500-2800 kg årlt. Dyrestallet
har forandret sig meget tid det hede. I mine
barndom og ungdom (frem til ca 1920) og for
erheltis uth til ca 1930) var det mye dærlig
foring. Ved sjøen har jeg sett folk som ikke
har hatt mere høy om høsten enn hvad
vi regnet for 1 1/2-2 kuffer, sette på 5-6
kjør. Jeg husker å ha sett dyr så mange
om værene at de kraspt vant å gå når
de ble sluppet ut. Der var gårder som
hadde høyriid hver eneste vår og hele
bygda visste om dem. Om værene var det
vanlig å kaste slengord efter folk fra disse
gårder om at de var ute og "slo" når de
var på høykjør. - Ved sjøen gikk det an
å ha store buskaper enn oppi bygden på
samma høyvengde på grund av bær
og fiskeavfaldet.

4688

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING