

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11

Fylke: Finnmark.

Tilleggsspørsmålnr. -

Herad: Høyra.

Emne: "Gnse attilfor."

Bygdelag: Bergstjond.

Oppskr. av: Helge Rødragen,

Gard: -

(adresse): Bergstjond

G.nr. - Br.nr. -

A. ~~Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.~~

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

Nils Frachsen, B. fjord, fisker, smud. 50/60 år.

SVAR

På spørsmålane under p. I kan det ikke gis noe svar: rotter er ukjent på tilleggsfor.

II. Tang og tare.

A. Tang.

1. Tang nyttes vintvok ikke lenger som tilleggsfor bortsett fra at sauen på fine dager vinter og vår slipper i fjera for å finne mat sjøl. - Hj. m. kan ikke si med sikkerhet akkurat når det ble slutt på tangsankinga, han opplyser bare at i hans ungdom (altså for ca. 30/40 år siden) var det vanlig å gi kreddyra tang.
2. De pleide oftest å samle tang som varer; men de ble også tatt til andre tider på året.
3. Tang sanket en alltid på fjera sjø slik at den lå tørr, og en brukte da en kniv eller liknende.
4. Tangen ble frakta heim eller saue

- det livde - med bit, trillebår eller den ble båret event. kjørt.
5. Taugen ble aldri kokt, men den ble alltid vannet ut (i ferskvann) minst to ganger (ett døgn i hvert vann) før den ble gitt til dyra. Ellers kunne en se være legge den utover på måen og bleike den, og da var dyra ders glad i den. - Både kyr, sauer og geiter fikk taug.
 6. Taug ble ansitt for å være et godt fôr, dyra ble fete, og kyrne mjølka godt.

Tare

1. Tare ble alltid soppet om våren, kj. m. nevner mars - april som det vanligste tids - punkt.
2. Tare ble tatt på fjære vjå. En brukte da en vanlig lå med ekstra langt skaft til å skjære tarene løs med og til å fiske den opp med.
3. Tare ble frakta heim med båt.
4. Tare ble aldri gitt til dyra med en gang, den ble alltid behandlet på samme måte som taug, jfr. II A 5. Alle hus - dyra fikk tare. - I motsetning til taugen, kunne det nok hende at tare ble kokt til dyra, men også da ble den først utvannet

i minst 2 vaur.

5. Tareu var i kj. m.'s ungdom
arvissst for, og den ble rekna
for å være godt for. På spørs-
målet om den ble rekna for
bedre enn tang, svarer kj. m.
at tareu og tang ikke ble
brukt så mye som hverandre;
taren ble brukt der den var
lett å få tak i; ut mot
havet, mens tang helst ble
brukt inn i fjordene hvor
taren var heller vanskelig å
få tak i. Av dette kan en
vel slutte at tareu ble ansett
for å være noe bedre for enn
tang, men begge deler ble
ansett for å være meget
godt for.

En måtte alltid prøve seg
frånn når en skulle føre
med tang og tare, for det
var høgst forskjellig hvor mye
dyra tålte.

III & II: Det som her nevnes, er ukjent
for kj. m.

IV. Storpefor. Det eneste som kan
formene under denne betegnelse,
er lag kokt på høy og/eller
høyfros, høy mo. Med uttrykket
kokt menes her at varent ble
kokt og slått over lodget. Dette
ble så gitt dyra så snart det
ble passelig varent - lunkent -
aldri helt kalt. Dermed en

4.
hadde, ble det blandet litt
russemeel i denne lovløs, men
dette ble dog helst gitt bare
til kalver. — Kokinga foregikk
på ildstedet i fjøset.

1. Fiskeavfall har alltid vært
1-2: og er fremdeles i bruk som
tilleggspor, men med den
forskjellen (stort sett) at mens
de før pleide koke fiskeav-
fallet, gir en nå dyra det
for det meste råt (sjeldsagt
hode eller knust).

3. Fiskeavfallet ble (blev) aldri gitt
dyra sammen med tang eller
tare.

4. Dyra fikk (får) kraften med
det kakte avfallet oppi.

5. En brukte (brukes) ferskt
eller tørket avfall alt etter
som det hode.

6. Kokinga foregikk for på
ildstedet i fjøset. På er det
heller sjelden at noen har
ildsted i fjøset, og eventuell
foregår da i bryggerhus, kjeller
eller kjøkken.

7. Både fiskeavfall, tang og tare
ble bare brukt som tilleggspor,
og dyra fikk det da til
middag og/eller kvelden, aldri
eller idellfall meget sjelden til
morgenmaten.

8. Av kakt fiskeavfall fikk kyrne
ei vanlig vannbøtte (eller på

mye som den kroppen eller
det koret en hadde for henda,
tok), sauser og gletene
forholdsvist mindre.