

Føirekled.

Emnerne 8

Tryk: Nore og Romedal.

Emne: Bukt og Brom

Herad: Tustna.

Oppf. av Christian Hovik

Sjogdilag 1

Adresse: Gullstein

Gard: Fosshavn.

Oppm. 24 Bl. nr 8.

A. Eller iøynde og minne.

B.

Svar:

- 1) I gamle dager var nok slikt vanleg brukta ataaht høyet, hjelpefor som du kalla det. No brukas det berre som naudefor d. v. s. Naar det kommer vinter storm og snødriv eller at bustapen er slept paa brite og der ikkje er celulose og formjøl aa faa kjøpt. Bukt tek ein baade av bjukt, rogn, aspr og higg, men brom (braut som det kallast her) tek du berre av rogn og aspr, grinnar og kvistar bjukta som en almindelig blyant klakkes da opp i smaa betar.
- 2) Ein har ikkje noko sers namn paa dette det hinder saa ylda. Heller ikkje har ein noko sers kjæreför til slikt man brukar ein vanleg nedstaa
- 3) Det er nok helst sist i mai eller först i juni Ein tek hele kreet og kjoje hum baade stokk og kvist.
- 4) En brukar öks eller laurbroken ^{eller sigd} hakkar
- 5) det smaakt og gjev det for seg sjölv. Det er mest sauer som faar dette föret, gut er det faa som har no, men der du ennu har gut, saa maa ho taka dette föret i nedhaugen, og det som ikkje avlessest der kjörus inn paa laaven og hakkes opp der til for for sau og det finaste og mykaste brukas ikkandt til kin.
- 6) Det er som sagt geita som lyt kinta dette föret i nedhaugen.
- 7) Dette föret höjpar no förtida til. Det vestattes

no av formyl, proteiner, nepar og cellulose.

Omskiptet tok til ved hundrearskiptet, særlig under første storkrigen altså etter 1914. Men lauv og ~~lyng~~^{røsslyng} brukes ennå som hjelpefor, og har vist eldgammel tradisjon. Lauvberginga tok til - og tok til - straks etter slaaktaanna. Lyngsankin-
ga, naar røsslyngen blomstrar og ellers ogsaa om vinteren naar jorda er bar. Dei sier at smøret faar finere smak og farge, naar kua faar litt friskt lyng til strasport. Det er no mest heve smaakutkarar som driv med dette.