Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 8 | Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmålnr. | Herad: Granvin

Emne: beit og brom-brot | Bygdelag: "

Oppskr. av: Jon Haukanes | Gard: Haukanes

(adresse): Folkedal | G.nr. 124 Br.nr. 1

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

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke): J. O. Lasar, Granvin, fødd 1868.

SVAR

Beit og brom kallar ein her i bygdi brot. Ein nyttar framleis brot til får i bygdi. Det er serleg til kui ein nyttar brot. Det er ris av bjørk, ask, raun og alm ein tek til brot.

Ein lagar kjerv av ask, og det gjev ein helst kui, då ho et både lauvet og kvisten eller brotet, som ein hev slege vatn på kjervet kvelden i fyrevegen. Kjerv lagar ein og av bjørk som ein gjev sauen. Han et då lauvet og det finaste av kvisten (brotet).

Fyrr og stundom i notidi lagar ein fleire hundra kjerv av både bjørk og ask. Til sauen plukkar ein gjerne askeblokker i september. Sauen skulde alltid ha askelauv i lambetidi, og når sauen var sjuk. Dette hev me gjort kvart år utan siste haust, då me ikkje fekk tid til det, og det var stadig regn på den tid ein skulde plukka ask. å plukka. plukka i alle tider.

Med brot meinar ein at det er ferske kvistar av treet, då kui ikkje

927

likar turre kvister. Det er helst på vårparten ein fin brot av bjørk, ask og raun og lind og alm. Det beste brot er almebrot. Ein hogg då av almestuen dei 8–10 år gamle greiner, kvistar dei med laukniv eller øks og samlar brotet på tog til ei ryggjabyr og ber det heim. I fyrstningi av mai månad kan ein so fletja borken eller bastet av og lager til ei tuesta-almetuesta. I besteforeldres tid flekte dei kjørnabastet av frå råsabastet. Kjørnabastet vart laga til mjøl åt folk og fe. I flatbrød måtte dei alltid ha litt almemjøl då det elles ikkje hadde rette godsmaken. Råsabastet, det ytste bast, fekk kui. No far ~~far~~ kui alt av almebast, etter at ein hogge tuesta av i mindre dele, t. d. i 3 dm. lange molar. Kui mjølkar godt av almen, anten det er bast eller brot.

Bjørki hogg ein til famnaved for sal både vinter og vår. Brotet tek ein då heim med seg på tog, middag og non. Sameleis gjer ein med lindi og hatlen. Hatlen hogde ein fyrr til tunnebaand, no går den til ved, både til heimebruk og til sal.

Raun- og askebrot brukar ein helst på vårparten, då høyet kan vera forlite. Kjepparne og hesjamatrialen vert skaone. Ask til hesjamatrial skal ikkje skavast, då røynsla har lært at uskaven ask varer mykje lenger,

927

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

medan raunen varer lenger når den er skaven.

Her er dei gardar i bygdi der dei samlar lauv til for åt kui, jamvel ~~til~~ ~~[illegible]~~ hesten.

I stilt og kaldt ver som hausten serleg i oktober dett det lauv ned av ask, hatl og osp. Dette er då lett å raka saman og hava i sekkjer. I sume år kan ein samla mykje soleis til for åt kui. Ein rakar og lauv til bås under gris, kalv og sau. Det er helst bjørkelauv ein samlar til bysjing. å bysja – bys (byse), bøste, bust.

Dei fjellgrendi i Granvinheiti Åsane, det er Ystås, Medås, Havås, Vestås m. fl. her samlar og rakar dei ospelauv til for åt hesten. Osp sparar dei for hogging av den grunn, sjølv um trei stend i god slåttemark. Ordet sveg er kjent og brukt.

Brotet gjev dei for seg sjølv. Dei slepp ikkje kreturi ut for å eta brotet.

Til sauen hogg ein gjerne brakje og gjev dei som attåtfôr. Gran og furebar vert og nytta til sauen.

Um skikken på langfredag med hogging av mark er skrive under skav

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING