

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. Fylke: *Nordland.*
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: *Boi*
 Emne: *Lynsing og mosing.* Bygdelag:
 Oppskr. av: *Johan Sivertsen,* Gard: *Steine*
 (adresse): *Boi i Verberalen.* G.nr. *17.* Br.nr. *11.*

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. Lynsing har vorre mykje brukt her i bygda frå dei eldste tider. Smaker enda lynsing, men naturligvis i mykje mindre grad enn før. En høstfor i vår, var brudeg varre smakt under siste verdskrigen. En heldst på avsidderliggende strom i bygda det enno kann prøvja. Lynsing smakes heldst i høsten i høst. Her varre blott med stulting. Her og vorre røsta med hende me. Her vorre både menn og kvindearbeide. Dog heldst kvindearbeide, då mennene har vorre mykje avhengig av fiske, då ikkje her har vorre nokke verkeleg jordbruksbygde. Fraktes heim i sekker. Var før til kyr, sauer og geiter. Oppbevartes i laen. Skulle vel vorre ca. eit kilo ann dag. Var ansett for godt for. Til sau og geit bruktes også

2
eine som var godt for. Denne hat
tra dei og slo varmt vatn over.

Lyng som beite har nok ikkje
særskilt vorre brukt her, då utmar
tra som brukes til beitemark
er lyng og gressmark. Var ut
slott i gamle dager då det var min
dre oppdørka jord. No er det
mange som har kulturlente. Jord
bruket er no godt betydeleg
fram i dei siste åra. Grundet
jordbrukstildrag, serleg i fredve
ira då det var dårlig tid.
Storje mindst for fiskeridistrikt
m.

Konig vites ikkje om det
har vorre brukt her. Dersom
det ikkje var i riktig gamal tid.

Oppskrifter er helst etter far og
mors røynde.

2488

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING