

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 10 Og 11

Fylke: Austagder

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Flosta

Emne: Lynging og Mosing,
Ymse atåtfor.

Bygdelag:

Oppskr. av: Bertin Stiansen

Gard:

(adresse): Skauen, Staubø

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):

SVAR

I. LYNGING.

Om lynging i eldre tid har jeg ingen detaljer å gi, men den har nokk vert mer gjengs før enn den er nå. Lyng blir nå aldrig tatt inn i større mengder, som f.eks. lauv, men bare i små partier, nærmest som en godbit til både ku, sau og gjeit. Dyra setter pris på nysanket lyng. Det er bare i snøløse vintre og om våren d den tas. Den rives med henderne eller slås med lja og stutturv, bæres inn i byrtaug eller sekk. Dyra plukker da bare av det grønne, og mye stilk og avfall blir liggende igjen.

II. Mosing.

Mose, av de sorter som kan brukes til for, er skjeldne her. Den brukes ikke til for nå.- Om den har vert brukt i eldre tid kan jeg ikke si,- jeg har aldrig hørt tale om det.

I. Røtter.

Vilde røtter brukes ikke til dyrefor nå, men i eldre tid,- jeg kan ikke si når,- sanket man røtter av en bregneart som vi her kaller "Burot". Jeg vet ikke på hvilken årstid den blev samlet inn.

II. Tang og tare.

Tang er det godt om her, langs alle strander i fjorene og ute mot havet. Alikevill er ikke tangen noe større brukt som for, og har vistnok heller ikke, selv i nødsår og i gamle dager, vert større brukt. Sauer som om sommeren beiter på holmene i fjorden, plukker litt tang i flømana når vandet er lavt. Noen gir tang til griser,- og det har vert brukt i alle tider.- Det er en egen sort som brukes. Vi kaller den "grisetang". Den gror i flømana, fast i stein eller fjell. Den skjelles fra andre sorter ved at den har enkle blærer (flåter) utover stilkene, mens disse blærer, på andre tangsorter sitter to og to. Grisetangen må helst være nygrodd. Farven er da gul-brun. Grisen eter den både rå og kokt. - Mange regner den jamgod med mais.