

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11.

Fylke: Hedamrk

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Engerdal.

Emne: Ymse attåtfor.

Bygdelag: Engerdal.

Oppskr. av: Andreas Ropeid

Gard:

(adresse):

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):
 Per Nyhus, f. i Engerdal 1871. Bonde og skomakar.
 Reodor Wardenær, f. i Engerdal 1921. Forr.förar i Trygdekassa.

Ola Nygaard, f. i Engerdal ca. 1890. Bonde og pensjonatvert.

SVAR

I.

A.

1-6. P.N. og O.N. har höyrt at det i gamal tid var vanleg å samla kvekeröter. P.N. veit at det vart gjort i Rendalen (til 1810 höyrde Engerdalen til Övre Rendalen herad) og O.N. har höyrt snakk om dette. Ofte vart det gjort slik at geita vart slept ut i åkeren for å ~~samla~~ eta opp rötene. O.N. meiner han har höyrt at det var lækjedom i kvekerota.

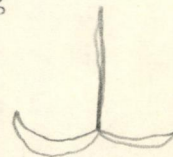
B.

1-6. Ukjent

II.

A og B.

Tang og tar finns naturleg nok ikkje i bygda, men det var för heller vanleg å slå skjefte (equisetum ~~hyemale~~) i den vesle sjöen som elva laga i Engerdal. Dei slo den med ein skjeftljå, to langljåar som var sett på ein stake slik at dei vende kvar sin veg



For at skjeftet ikkje skulle renna bort laga dei lense av hesjestenger. Skjeftet vart hesja på tregolv og lagt inn ppå låven. Kua var svært glad i det. Skjefte på myr vart brukt til "skjefttvauer", P.N. har ennå liggande nokre av desse.

Stör (storr) vart mykje brukt som sengehalm. Den vart oftast tatt medan fj sjöen var åpen.

11793

III. Ukjent.

2

flüviakile

IV.

1. Like för siste verdskrigen vart det slutt med å bruka hestemökk som fôr.

Hestemökka var årvisst fôr, den höyrde med til grunnfôringa.

2-3. Hestemökka vart gitt både kokt og rå, alt ettersom eldingsvilkåra var. Dei rekna det best å koka henne, og oftast stod det ein kjelring i fjöset. Vanleg vart mökka kokt saman med skrehöy, höymö, gamalt samanraka lauv. Dersom det vart blanda mose i koka, rekna ein det for å vera svært bra. Mökka stod og kokte frå morgonen til högstdags, og kua fekk den så om eftan. Det vanlege var ei bötte på 10-15 l. på kua fordagen. Det lukta svært godt av koka, og mökka vart rekna for å vera svært godt fôr; den gav fint hårlag og god trivnad til dyra. Folk dreiv og sank hesturuker etter vegane og tok vel vare på hestemökka heime.

Ukjent at mökka skulle speke först, likeeins at den helst skulle vera etter jelker (vallaker)

V.

1. Ein slutta koka sörpe til kyrne samstundes som ein slutta med å nytta hestemökka som fôr. Det vart for mykje arbeid å varmstille.

Det var vanleg å ha eldstad og ein kjelring i fjöset.

Dyra fekk sörpa i trebötter, seinare sinkbötter.

Sörpa vart kokt.

2. Det var vanleg å koke sörpe på grovt höy frå utslåttene, gjerne slikt som det var kvanne i, likeeins potetris, brennesle o.a. Brennesle vart rekna som svært bra. Det var ikkje mjöl i koka, men det vart av og til ströydd litt mjöl på sörpa, littoftare i logen.

3. Sörpa vart gitt ly eller lunken (desse to orda kan brukast om same temperaturen, skilnaden vert den at det som skal vera varmt, vert kalla lunken, det som skal vera kalt, er ly.).

4. Rognebær vart ikkje nytta, dei vart rekna for giftige.

R.W. torde ikkje eta dei då han var liten.

5-6. Fell bort.

7. Det var ikkje vanleg å koke log (lau) anna enn i samband med sörpe.

Kua fekk oftast ei dryg bötte sörpe til dagen.

VI.

1-7. Det vart ikkje nytta anna fiskeavfall enn det som fall etter middagen. Det kunne sjölvsagt ikkje verta mykje, men kua var svært glad i avfall etter spekesild bla da med potetflöss (skrell av kokte poteter). Ein kunne også gi saltlake istadenfor salt.

I 1890-åra gjekk P.N. med posten mellom Drevsjö og Engerdal. Den gongen fiska dei uhorveleg med små abbor og mort i Drevsjöen og Vurrusjöen. Mykje av den gav dei til kua. Veit ikkje om den vart kokt eller ikkje.