Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11. | Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmålnr. | Herad: Sola

Emne: Ymse attåtfôr | Bygdelag:

Oppskr. av: Andreas Ropeid | Gard: Tjelta

(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):

Nils Nilsen Tjelta, f. 1880 på Tjelta og bonde dr.

SVAR

I – IV.

Ukjent.

V.

1. Det har ikkje vore brukt å koka mat til kyra.

2. Dei gav hesten hakk, N.N.T. viste ikkje når dei tok til med det. Heime hjå N.N.T. skar dei hakket på hakkmaskin, men grannen hadde skjerkista lenge. Hesten åt hakket turt, ~~men~~ berre dersom dei hadde mjøl på, måtte dei bløyta det litt.
Kua fekk halmen heil i vondelen, men når ho hadde kalva, fekk ho alltid ei høybytta. Dei la ein høyvondel i brunngryta og vermde vatnet. Så vart ho bøygnut med vatnet, som dei kalla høylåg, og fekk høyvondelen attpå.

3. Sjå 2.

4 – 6. Ukjent

14030

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

7. Om høylåg, sjå 2. Maria Tjelta, død ca. 1900, skar brennenotlar heile sommaren. Den kokte ho låg på. „Det var svært det ho fekk av kyrne sine". Ho hadde smør langt utover vinteren, og ho fekk mykje smør som ho gjekk til Sandnes og selde.
Om hausten skar dei eplekålet, turka det og kokte låg på det i bruningryta.

14030