

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11.

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Ulthland

Emne: Gjuse abtåttfôr

Bygdelag: Risks sokn

Oppskr. av: Anders Skoppeid

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):

Berling Skjervestad, f. 1896 på Skjervestad 9 bond. ev.

SVAR

I, II, III og IV. Utgjent.

V.

1. Det vart ikkje kokt mat til dyra, berre drikka.
2. Det heiter hakk, og det r halmhakk og agur. Det var vanleg å stro mjøl på, i eldre tid havremjøl, og seinare også raspa nepe.
3. Dei la hakket i bløgt vatn over i ei toime eller ein stamp. Det var nokre som nytta varmt vatn til dette, men dei aller fleste bløgte i kallt vatn.

4, 5 og 6. Utgjent.

7. Dei nytta høglag, helst til nybæver. Deila dei ein høgdelt i botta og sto varmt vatn over. Fynte åt høget og sank lågen. Eplekålet hesja dei og gav det som det var ^{eller} nytta det på same måten som høglag.

2

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Sjume jaw q hil

VI. Det har brukt lidt salt ansjos-afall til
kage og saier. Sjume feret en klype på
haudet