

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11.

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: Ymse oppskrifter

Oppskr. av: S. Ytterboe

(adresse): Helgja

Fylke: Telemark.

Herad: Hella

Bygdelag: Helgja.

Gard: Ytterboe

G.nr. 53 Br.nr. 3.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Eiga røynsle.

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

SVAR

I Røtter.

I Hella kjennes ingen matnyttige røtter - utenom potetstokken av kveke. Mennesker kan til dels bygge potetstokk av bisselrot.

A. Forskjellige røtter.

1. Fattige mennesker kan enda samle inn kveke - som nidstør til sine dyr.

2. Kvekerøtter graves straks telen går om våren. Det gråliggr isor krummede å grave gjennom potetåkeren. Potetstokkene er næringsrike. Man slår vann over dem og kua eter dem med stor grådighet. Det sies at kua da løker i melk.

5. Kvekerøttene fros opp efftersom de graves fram. De menes å tape i forværdi ved å gjenomsu noen tid.

Ingen bregnerøtter nystes som før.

II Tang og fare.

A Tang. Vi har ingen brukbar tang.

B Fare. Heller ikke har vi fare.

III Annet for av planter.

Det er alm. å innsamle rognebær til hønse.

IV Hestemjølk.

1. Hestemjølk nykkes bare i stric nidsår.

Hestemjølk blev ikke brukt under siste verdenskrig.

2. Hestemjølk brukes aldrig alene - eller bare overstreidd med mel.

3. Hestemjølk nykkes som en bestanddel av sørpa (ei). Den kan inneholde agner, høyfri, poteteskrell, tørka potetgrass, lauv m.m. Man har sagt at den er så helligt kokende vann over. Både gris og ku traktens med sørpe. Den lages i baljer og hvor ku har sin balje. Baljene er mange steder bare sagakoppet, da de fleste gårdeiere nå serverer sørpa i knulle - støpt av sement.

V Sørpefor.

1. Kua får sørpe vesentlig i dårlige år.



Sørpe-balje.

bygggerhus og slås på sörpa.

2. Sörpa til quis kalles her töyse (ei)
Den er bedre enn kú-sörpe.

Töysa består om vinteren gjerne av
høypro (fremmet i lae). Dette tilsettes
meier, laur og mel. Deretter helles
kokende vann over og det røres godt om.
Havremel av hjemmelavet brukes
til kú og quis.

Kå nyttes meget kraftfor: kug-
quis, sildemel, oljekaker o. m. a.
Under siste verdenskrig nytta vi bild. Delvis blev det tørka.

3. Kefter fidesel og ved sykdom
nyttes alltid varm sörpe.

4. Rognebar nyttes aldrig her til kua.
Men tørkede rognebar er salm. til hönns.

5. Vi ligger for langt fra brennerier til
å få kjøpt drank.

No og til har vi fått utilla
bygg fra Lundetangens Bryggeri, Skive.
Dette er jo en smakfull rett for
quis, kú og hest.

Ytterbøe 29/5/1948

J. Ytterbøe.

1762

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING