

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11

Fylke: Vest - Agder.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Batsfjord

Emne: Røtter - Sjøpeper

Bygdelag:

Oppskr. av: Jørgen Lunde

Gard: Lunde

(adresse): Simas.

G.nr. 23 Br.nr. 4.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Begge slags.


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

## SVAR

Røtter.

A. 2. Små beredninger - 1-3 kjør - som er det vante å ha, brukte en i vironen å røke ihop kvitkorn på åkren - skulle den røy i vaku og gi kva den. Den gas ferst, som en slags dessert, men en røynd det itøke for noe egentlig for.

B. 1. Einskop tok en inn og gjør det kaldes enden. Den måtte søkes inn for Jønsok og kårer ender tok (i en låve) så itøke sola fik skinn på den. Da ål både ku og hest den. - Ku for kva er du bare få, som gjør det

År videre bruk eller av slike råtter kjemmer for itøke. Det kan dog nemnes, at en gjemte om høsten søkes inn en del "Lømrø" (Susegras) en slags krogue  4-6" lang som vokser vild på store stener i utmarka. Den røkes og brukte til å vaske myrde for avåt (læs) gjemte sammen med tobak eller læk. - Ku for kva brukes helst kemiske vaskegrønner.

21/6 1948.

V. Sörpefr.

1-2. Fårer nye nu. - Men for næsten alle siden da  
krogefrøet var billigt, havde hver mand en halv-  
lønning i køkkenet eller i ildkøkken  
der kunde se op til 6-7 pæner vater og alle fyldt  
om kvælden. Den næste dag var de små ved,  
hvis som gjæder og sauer havde alle og lau vel  
på og vrommel og vater var en 50-60 i hver  
køkken del. Så var en del i fjøset og fyldte det i  
trebøller - en tegning vedlægges - I køkkenet var der  
fyldt agur, halm, hoi eller hoi, næst og hver slag  
og så stod dette og "brak" til ud på for midt dagen  
til 11. Så slo en og vater og "ge byllen", som  
en køkken del, havde op i "suddren", lidt rug, små  
poter, potetkrell, gjenn en klype sæt og god kua  
del fjer og så var det var opdrækket, fik den  
del opblotte fjer, som blev forrest med stor  
bejlselighed. Bøllene var så store at de satte  
en 12-14 liter, kærul og furettor med hænder  
og hoser eller sikk eller eimer og med et "hald  
Hevel", som ved både eller sjælgrasde krogen var  
festet til bøllene. Chjælet var og halm, lillikam  
i senere siden im kjøbt krogefrø. Halmen blev  
gjort både haldet og hel eller som en havde tid  
til. For halm, mosten kom i handelen havde  
en gjenn en lja med haldet og festet med  
en skæne til i skjær træsen, som blev løst  
i en reime og ført fram med hånden og over-  
skæret.

3. Suddren (Sörpen) nykles lunkem; men når en  
ku havde kalvet, blev den givet så varm som  
mulig, da en troede, at det vilde fremskynde  
eller bejrdet - også i sygdomme gjorde en del.

Skov sel kan en vel si, at denne skik  
 med å varme bevarer holdt sig til  
 århundret skiftet; men med det mindste  
 gælte- og lidenes sære hold gik det mer og  
 mer og brukt, idet det her mindre trived  
 å rutte mid. En her gøt mer og mer  
 over tie å gi fort kart, eller al dyra  
 her gøt sine parjon krosstev i vaku, næm-  
 leude leuhter; men den gl. mōle, å  
 "gi bytten" er kommen mer og mer og brukt.

1816

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Suddre bytten - Sørpebølle med Hevel - Hald.



Böide kroker.



Sjögrodde kroker.

1816

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING