Førsteblad 1

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11. Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmålnr. Herad: Laksevåg

Emne: Ymse attåtfôr. Bygdelag: Loddefjord

Oppskr. av: Per Voll Gard:

(adresse): Helmersvej 6, Laksevåg 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):
Etter samtale med gamle gardbrukarar i 70-åra.

SVAR

I

Ikkje nokon då dei eg har tala med, kan minnast at røter har vore brukt til fôr.

II

Tang og tare har heller ikkje vore brukt, anna til „gjødsel" på potetene.

III

Nei.

IV

Nei.

V.

Ein har frå gammalt brukt sørpe tå halm og høy til kyr og hestar. Om natta har „hakket" stått ~~og~~ i bløyt, og so har ein slege varmt vatn på og rørt mjøl i. Dei gamle gav sørpa i trekrubber (kar). No får dei sørpa i vanlege fjøskar.

2. Mjølet var for det meste tå lettekorn tå havre, eller vanleg havremjøl.

1838

3. Etter (like etter) at ei kyr hadde kalva, laut ein vera varleg, so ho ikkje fekk kald sørpe. Ho skulle då ha god sørpe: varm og med litt ekstra mjøl på. Dei gamle trudde at ei kyr kom seg fortare etter kalving når ho fekk sørpe.

4. Nei

5. Nei. Dei gamle trudde nok at dranke var godt, men samferdsla var slik at det var vrått å få ho frå Bergen

6. Nei.

7. Berre på potetstilker. Dei slo varmt vatn på og let det stå natta over. Loget gav dei til dei kyrne som mjølka. Det gir dei endå.

VI.

Fiskeavfall har alltid vore nytta til heistemat, under siste verdenskrig og, når ein fekk fat i noko.

2. Nei. Dyra får berre fersk avfall, og hovud og innmat tå fisk vert mest alltid kokt. Ein brukar det mest til grisemat, men det hender ein blandar ut kraftta og gir kyrne til drikke – men det er ikkje vanleg.

5. Småsild legg ein med lettsalta, og so gir ein av og til kyrne ei sild eller to.

7. Nei.

1838
NORSK ETNOLOGISK GRANSKING