

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. //

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Bjerkreim

Emne: Ymse attåt for

Bygdelag: Nedre bygda

Oppskr. av: Jørgen Skjaveland

Gård:

(adresse): Vikera

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):

## SVAR

## I. Røter.

A. Me kjenner ikkje til at nokon sanka røter til for, korkje for eller no.

## B. Bregner.

Det er inga sanking av bregner eller røter og det vert rekna for dårleg for. Einstabb i vollaene vert rekna som eit stygt i gras. Det går ei segn om at ~~dei~~ i krigsåra 1800-1814 sanka dei siril-røter (= bregner-røter) turka dei og mol dei og blande dette i mjølet til folkemat.

## II Tang og tare.

Bygda vår er ei innlandsbygd, difor nyttar dei ikkje tang eller tare og har truleg aldri nytta dette.

## III IV Anna for og hestemøk.

Me kjenner ikkje til at krøtva fekk noko slags røter eller hestemøk.

## V. Lørpefor.

1-2-3. Me kallar dette mjøldrikka. Me blandar kaldt vatn og mjølkli saman i bytter og let kyrne drikka. For ein manns alder sidan hadde dei mange trebøtter og

2

gav kyrne mjöldrikka opp til seg i  
låsane. No har me meir mjöl i til det  
vert tjukt, og dei kallar sume det knóa  
Me blander saman rüggeli, før krigen  
koküsmjöl, litt beinmjöl og sildemjöl og  
gjev det til kyrne i krübbene. Dei som  
ikkje har griser blander avfallet frå  
kjökkenet - sädren - i mjölkknóa, T. d.  
jordeple-skrell, sur mjölk og یتskjemd  
mat. Kröttra får au rotne jordeple og  
"smäeple."

4. Sume sankar i eldre tider raumbær og  
kirka dei på läven og gav det til hönsa  
og kröttra. Men det vart lite dei arbeidde  
med dette. Summe gjev grisene raumbær.

6. For ca. 80 år sidan brygde dei öl på  
gardane, sidan vart det slutt med dette.  
Da dei brygde, gav dei kyrne botufallet.  
Det var ~~vist~~ dette dei kalla drawa eller  
öldreva. Korlis dei gav det kjenner me ikkje  
til, men det var kraftig og godt åt kyrne.

7. For 50-60 år sidan gav dei kyrne höylög  
og lög av jordeple-käl. Dette fekk kyrne när  
dei var sjuke eller hadde kalva. Dei stapte  
ei trebötta full av höy og slo kokande  
vatn på og let det stå slik ei stund, så  
tok dei or höyet. Da var vatnet brunt, så  
blanda dei havremjöl i det og let kyrne  
drikka det lunka. Höyet gav dei til  
kyrne. Dei hadde gjerne ei stor gryta,  
brunngrøta, den fyllte dei med jordeple-  
käl og slo kokande vatn på og gjorde  
likt med vatnet. Kyrne fekk kälet etter-  
på.

3

VI Fiskeavfall.

1. I rike sildeår kjøpte landsfolka mykje sild og gav kyrne heile som dei var. Kvar ku fekk ei sild til dagen. Men kyrne lika ikkje fersk sild, så dei måtte halda kuhovudet i veret og stappa silde inn i munnen og nøya dei til svelgja silde. No får me mykje silde avfall (slups) frå sildefabrikkane, dette får saueene. Andre kjøper heil sild og hogg henne i småmolar og gjev kyrne og saueene. Kyrne får òg sildemjøl. Dette har vore òrvisst i mange år.

5. Nokre ganske få kjøper fiskeavfall hovud og innmat og kokar det til grisene og let dei då få både avfallet og søtet.

6. Dette vert kokt i uthus, brunnhus eller kjellar.

7. Hovudmassen av foret er høg og mjøl. I fiskematen får krøtva ymse slag salter og vitaminar som ikkje finst i anna for, difor treng dei ikkje så mykje av dette.