

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11

Fylke: Møre

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Valdamsdalsfjord

Emne:

Ymse affåttor

Bygdelag:

Ulvestadbyggd

Oppskr. av:

Ragnhild Ulvestad,

Gard:

Ulvestad

(adresse):

Fossveien 5 III, Oslo. G.nr. 160 Br.nr. 2.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Eigj røynsle

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

SVAR

Ymse affåttor.

1. Farskjellige røtter.

1. Til gisene sanka me alltid røtter s.å lenge eg kan hugse, for 40 år sidan. Med nye folk kom det nye skitke. Det gamle lante seg ikkje lenger. Det begynte å bakte av i krings 1925.

2. Det var i våranna alle røttene kom fram når ein plögde, eller fann me dei heile forsumaren på åkeren. Det var s.å greit når me kom frå åkeren likevel, tok me alltid med eit fang av trøstke til gisene. Dei likte s.å godt å ha roke å tenaste i. Hadde me lite tid, fekk dei det akkurat slik det var. Men ofte skyltet me det slog varmt vatn på og s.å fekk dei eit par nevar haurem, å til.

3. Vall. av var gisene svært begeista for, me bar heim store fangene.

4. Disse bar me berre på åkeren etter kvart.

5. Disse røtter må helst brukes med same men kann godt ligge eit par dagar og.

6. Trøstke røtter var gode.

2
2. Dugner (blom)

1 Me tok helst herre blada av den blommen som veks ved elvane, slag varmt vatn på og mjøl. Me brukar den til grisene. Om våren var det best dette slaget.

2 Ga eg synst eg her høyrt det namnet.

3 Vi brukte dei med det same dei var tekne. Det var ikkje so mekje bregne af det vart moka lagning av den.

4 Til oppbevaring for kuer og hest var det helst ikkje heldig. Vår hest vilde ikkje ete det, og helst ikkje kyrne heller.

5 Nei vi brukar ikkje bregne (bjørnkam) til hestene.

6 Nei det kann kanskje vere dei same har like høy, dei slår og sanker inn alt dei finn.

11 Tang og bær.

1. Tang.

1 Når me var små var det alltid ein tradisjon om våren. Det same det var å take båten å ro inn i Butebungen, for der var i stik lita fin tang, me kalla den grisetang. Til grisene sanker me kvart år, men til kyrne brukte me ikkje tang. Det var helst dei same bodde ved havet og på åyane. Tang vert vel helst brukt til kvart år, helst på åyene.

2 Vi sanker den i mars og april.

3 Me brukar ein teniv, me reiv med fingrane og

2

3

4 Me bar frå sjøen i linebagg eller det varf køyrt.

5 Me brukte a fylle i kappen eller bytta som varf bruket a lure til gisen med.

Fla kokande vatn over og let det stå til det varf kalt. Rørde i høyfråd og havremjøl.

6 Og tur det var eit godt farilag med anna og so varf det ikkje so dyrt hilt gratis.

P. Fare.

1 Tau varf banka um våren. Ute ved havet kunne ein sjå store sandungar som varf bruket a benne til god.

2 Nøke ekstra redskaps såg eg ikkje varf bruket. Dei brukte ein tjå med langst skaft på og kunne samle det i land.

3 Det var helst dei som bodde nær ved sjøen som brukte tare og då var det ikkje so lang veggen å frågte den. Mange brukte den å jødsle marka med i lag med annen gjødsling.

4 Landene likte godt å ele tare med ein gang den kom av sjøen. Dei tok han sjålv, den som bår a driv til lands i flodabråket um dagane når dei var ute. Ælles kunne det hende dei fekk skindam um vinteren og når dei var inne.

5 Ved havet brukar dei tang og tare kvart år. Det er det meste av det dyra lever, og fiskeavfall.

III Smet för av planter.

Den smeten i slätten när me hadde liten tid å künne vere inærheita av ein hasslerün, då tok me med alltid laus same me surpa av haslen med fingrasu, hadde det i forkledet og var det inn hadde lit varmt vatn og mjöl og gav det til grisene. Men ein hausten når småpotetene var sordert på dei andre og grisene kunne vere lei av potetgras og lat. Då fekk han småpoteter kokt med mjöl når me skulde jada han å få han feit til han skulde slagfast.

IV Hestemökk.

Denne og hveikkje høyf af hestemökk varf brükt til fôr i vår bygd.

2

3 Grisene var farlig å oi agne, lere høyfröd og sått potetgras slik me tok det av åkeren. Høyfröd künne me anten koke i lag med poteter og mjöl eller lere slå kokande vatn og mjöl på.

V Gøyrefôr.

1 Vi kokte ikkje surpa til kyrne og ikkje til hestene heller. Var det mildt var og ikkje so kalt slo me lere kalt vatn i ur surpa, men var det kalt brükte me varmt varmt surpa skulde helst stå natta over for å bli mjukt og god. Se me hadde kvar si pirkanta kasse med handtak i so endar for å sette det i båsen. Hestene hadde eit stavn sam me kalla åyeringe handtak i legge åyene.
2 Me brükte hove agne hove halm- hakke lettekorn av hove.

3
5
Havremjøl på våmhakk og agne.

3 Surpa var brukt for det meste kald, i kaldt vær å ved sjukedann og etter fødsler alltid varm.

4 Glyme var gal etter rogneber og blad og bark. Både rå og surt.

Når me var små rya me alle rognar for ber og lauv. Me behøvde hverken mjøl eller vahn på dei, for dei var? ette med god appetitt. Dei var gode til økning av mjølk og. Hans. a sur og ikkje var s. a legistia for rogneber. Hadde dei sitt havkorn og poteter og mjøl til grønt var dei fornøyd, og kanskje litt grønt gras og kålrot var godt.

5 Huldiquis var det ikkje brenni i våre bygde.

6
7 Det varf laga lag av potetgras og rogneber til drikke for kyrne.

11 Fiskeavfall

1 Det vert ofte mykje fiskeavfall til kyrne og grisene. Det kan vere godt å haue det i lag med anna for også til matlyst når ein kann få tak i det. Ya.

2 Fiskeavfall må alltid kokast, både rå og surt.

3 Me kokte avfall isaman med hærprød og mjøl iallfall til grisene. Skjulle åt det helst utan røke blanding.

4 Dei får både fisken og krafta.

5 Ya det er fint, dei et alt saman utan beina, dei ligg aft.

6 Thæyre vert kokt i store gryte i kjellan
helst.

7 Nei hjå oss brukte me det helst ved
siden av den andre maten, og då var
det helst til dei kyrne s. om mjølk a
mest og etter slik s. om me hadde det.

Det kunne vere ei bytte og ikkje fult
det heller en gang um dagen.

Våre kyr fekk tvo gange mat um
dagen når dei stod på bås. Vi vandla
høyet og det var um å gjere å få ut
av vinen fyllt agne og potetkål og
kaln, og då var det å gi dei sūrre
og høg. Talletild var s. åndene galne ette
men dei måtte vere på tvo for dag.

Talletild behøve ein ikkje koke. Slynne
likte og det godt et an å vere kokt.

Slynne hadde det mest fredlig når
dei fekk mat og drikket tvo ganger
um dag. Midt på dagen låg dei
og hjorta uyratt maten, s. om dei kun-
ne vere ferdig til det andre måltid.

1959

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING