

Svar på spørsmålsliste nr. 11.

Martin Tunes Hordaland Haas

Wille ritter- og nokon slates har inkeje
vorte nytta til for kja oss og heller ikkje
kjestemøkk.

Fisk og mjøskari tang vart ofte nytta til
for i gamal tid både til kvi og gris.

Til grisen vart tangi kokt.

Eller brukte ein mykje tangi, særlig rekka-
tang, til gjødsel fjør.

Ein samla ho saman om kausken og
fram etter vinteren og la ho i dinger so
ho kunde gjera og ruka nok til varen.

Tangi var glipp til yvergjødsling av korse-
åkeren og tangretten hadde mykje å
seia fjør bruden di.

No vart tangi lite eller inkeje nytta
til ruka.

Ein skilde aeldri, so vitst og veit, mellom
tang og tare, men begge gjikk under
felles nemningi tang.

Med omsyn til fisker eller sildeorfall tantesa
og kjedelig på mi barndoms tid (eg er no nalt
70 år), at då me på etterjælsom tenen
kjøpte heim stor silde ^{til viking} i storre kvanta - 400-
500 silde var nokso vanleg kja nokon lever
i den tid, vart sildegarnet let solta i ein
fjering eller halobunn og sedan gjve por-
sjonsvis til sonalen.

Ogso skjend spikisild - lakabrenn som
dei sa, vart nytta til for særlig til kjernea.

21

No vert bildeganele slengd ut på mark
til gjøssel og mykje or det endar då som
kråke og sjoramat.

Det var god skikk fjør og er det vel på
sine gardsbruk enda, å låga til beisti
om vintren. Det vil seia, at ein stappa
ein vordel or hoi eller potekål (birska
potetvris) i ei Tiinna (eller eit anna bidel)
som ein hadde standande i floren og som
ein då fylte med vatn. Når so dette
hadde stunde ei tid - vanleg på morgon
til kveld eller natti i ves, å låga seg,
som ein sa (voknt var då vete svartbrunt),
gav ein so beisti denne lågen å drikka,
Kjörli til å gjeva beisti lågen i ves store
trebyttor ^{gjerne} på 15 liter og meire.

Når det kallt og snoe tok ein kjölden or lågen,
som ein sa, ved å blanda i han noko varm
låg, som ein hadde laga ^{til} med å stappa
hoi i eit par byttor og slege kokande vatn på.
Det varme og blaute kvit på byttonne delle
ein då mellom meilkekyrma.

Nam låg eller drikka gav ein alltid
mykje kyr eller sjukke dyr og oftast med
ein kljip havre mjöl på.

Det å gjeva beisti drikka kallas ein å
brydria - brydria beisti. Med beisti
tenkjer ein då helst på sei og kii, men
offe reknar ein også hesten med.

Medsette kalvar gav ein dei fyrste vitrone
frametter sil mjelk, sedan bytts ein
mjelki om med sokk - kalvesokk som ein sa,

II

3

Frankald or spismålslista II.

Dette var ei blanding or hænka vohu,
litt mjølk (i den fyrste tid söt, seinare söt),
mohre kokte og stundom ymse poteter og ein
neve med havreanjøl.

Ordet söt i den her nemnde meining, kjem
trüby or verbet: ä sökka i kop. Me seier ogsä
stindom i dette og andre hve: ä söta i kop;
men begge ord har same meining,
nemby ä blanda ymse sötike ting saman,
eller sökja ein viss ordet or ymse ting.

Ein skar offe blom (ein viss öst bregur) om värin
og bar inn til kalven eller kalvann för ä
venja dei på gras.

Agur, vofallskom og höfod blappa ein
alltid i byttor, slo varmt vohu på og gav
del til kyssa som söpse.

Drov eller dravel (drank) eller heimbrigg var
eit soss godt för som gav mykje mjølk og som
dei seilig gav til dei beste mjølkekjør.

Söpsa or hakka småkøi som ein bligter
og blandas med vohu vofallsmjølk eller kraftför
brikas ein fram på.

Söpsen vert gjeven i byttor eller kassar
om ein iekte har andre innredningar
for til i floren.

13/10-48

Martin Tønnes.

1969