

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

Fylke:

Tilleggsspørsmål nr.

Herad:

Emne:

Bygdelag:

Oppskr. av:

Gard:

(adresse):

G.nr. 99.

Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

2.

Ja man graver opp koker røtter når en pløier and høsten, og likedan når en gjør vassomna. Disse røttene gir man quiteu rå. Det er også et annet Slogp røtter man graver opp av återw under vassomna, som her kallas for (pærkedille) men den skrives vist for Begge disse Slogp røtter spises quiteu med god appetitt.

Alle de andre Slogp røtter det spørres om, er ukjente her som man kriter for.

Kaller ikke panker en tang her.

Heed og ikke er taro krøkt her.

Ja heste mætt krøker man som foring her, når det er dirlige forår.

Man koker den og blandet i mel (legg mel) og gir den til kuer og griser. Potetgras krøker man som foring.

Da husjer man det and høsten, so det blir tørt, sidso gir en kuen av det. En del koker det og gir koster Potet gras lag, som det kallas her.

2.
Gnuse attåt for.

1. Ja man koker Sörpe, og man
gir den kald; Dyrene får Sörpe
enten i Sinkerbitter, eller tre krybber.
Disse tre krybber er sammesatt
av sagbord, og er vide øst, og smale
med mot bunnen.

2. De gir Sörpe både av agner og
halus hakkels. Alle slags halus.

Mange bruker og koke Sörpen i fjøst
og andre koker den i eldhuset
eller på ett kjøkken, helst gammelt.

7. En koker løg på både, bunne mesler
(600) hoi mæ, og tørket potetgras (Stilker).
Bunne mesle er brukt meget både til
griser og sau gråt, med mel på, og sau
til og koke løg på.

Fisk og Fiskeavfall er
ikke brukt - her sau noe
krøter for.

1972