

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11.

Fylke:

Sør-Trøndelag.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Brekken.

Emne:

Ymse attåtfor.

Bygdelag:

Oppskr. av:

Lars Væseth.

Gard:

(adresse):

Hitterdal.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *egen.*

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

## SVAR

Ymse attåtfor.

## I. Røtter.

Røtter blir ikke sankt inn  
 hit for her. En har heller ingen  
 beretninger om slik sankning i  
 eldre tider.

## II. Tang og tare.

Slike vekster fins ikke her.

## III. Anna for av planter.

Det kunne være at kvann ble  
 sankt inn. Den ble lagt i vass-  
 lønna og brekt ut til "låg". Den  
 ne vart servert som drikk. Den  
 oppbløyte kvanna ble tatt opp og  
 gitt kyrne.

Tomme høuster kunne være laglig  
 for starrsløtt (d. v. s. sløtt av storrgras).  
 Da måtte det sette inn med såpass  
 kalde at starrloker eller starrviker  
 i sjøen fikk sterk is ganske tidlig.

Det måtte også være opphaldsvar  
såat starra ikke ble klemt ned.  
Fikke alle år fikk en ønskevar til  
starrslatt, men inntroff det, sto  
starra i isen rak og fin som palm  
på en åker. Da bar det i veg med  
ljæen, og det gikk som en leik. Ljæ-  
en kvein på blankisen, og riva  
gikk snøgt under rakinga. Det  
var ganske bra formengder en kunne  
sænke inn på denne måten.

#### IV. Hestmøkk.

Emnet er beskrevet av meg tid-  
ligere. Se emne nr. 7 (Skav.)

#### V. Jørpefor.

Jørpa kunne lages forskjellig.  
Somme la høy i vatn og brakk ut  
en slags låg av dette. Andre kunne  
koke denne lågen. I begge tilfelle  
kalt en det sörpe. De kunne også  
hakke halm og slå denne lågen over.  
Noen mjølsæer ble strödd over, og  
så hadde en sörpe. Men mest  
alminnelig ble denne "rett" kalt  
hakkels. Ined-Fingrid (Fingrid  
Ryttewoll som i 1878? ble gift med  
Klaus Persvendsen Valseth) kokte sörpe  
av hestmøkk - hestmökkösörpe.

#### VI. Fiskavfall. (nyttas ikke.)

Hitterdal 26. okt. 1948, Lars Valseth,  
Hitterdal.