

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. "11" "Ymse attåtfor"

Tilleggsspørsmål nr.

Emne:

f. 1895.

Oppskr. av: Harald E. Halvorsen

(adresse):

Tøberget

Fylke: Hedmark

Herad: Tjøstøl

Bygdelag: Tøberget og

Gard: Jordet i Tjøstøl

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. Røtter:

A.

1. Svart lite nå, bare f. eks. kveke for å rydde et leit ugras på åker. Enkelt for da opp disse røttene på dyra.

Som nødfor neppe brukt etter 1900.

2. Se under 1. På dyra røttene nå etter at jorda var skyllet av. Var med som bare en smågutt ca. 1905-1910 og ryddet på potetåker for kvekerøtter ved havgang og vånn. - Det var og er ellers fast tru om en åker med mye kvekerøtter at den "lytt atleggis i 7 år"

3.

Ja, det eiendommelige er at det nå under siste krig var en enslig kar her innen Tøberget krets som mistet 2 høster (1942-1943) sawlet mye urter til matvare for seg til den store sultedauen (som han ventet tyskerne skulle iverksette). Det aller viktigste av dette var nøkkerøtter. Vedkommende står intellektuelt meget høgt over de aller fleste på landsbygda. Han har gode eksamener som lærer, agronom, ingeniør o. s. v. og har vært bl. a. i U. S. A. ei årrekke.

Han tørket disse kraftige rotstokkene og knuste det til mjøl. Han tok av dette ca. 50% og tilsatte så 50% mjøl og stekte vaffer. Etterhvert minket han mjølmengda helt ned til 10%; men ble alvorlig sjuk.

Personlig tror jeg han tok vekke for lite av det ytre grønne laget på de tørrede røtter.

III. Annet for av planter:

Krapalauro: Også høsten 1948 ble det samlet noe slikt her på stedet. I Tysvål kalles det "Rappa-laur".

IV. Hestemøkk:

1. Mye og avinnelig brukt for imidlertid ca. 1920. Enkelte bruker nok noe ennå, men vil nødvendig det skal være kjent.

2. Nei.

3. Hestemøkk ble kokt sammen med agner, salt, litt mjøl, høymø, tørket potetgras. (etter som de hadde til.)
Blandinga ble kokt.

V. Sørpefor:

1. Ja, sørpe kokes ennå mange steder i Tysvål. Det kokes som regel på ildsted i fjøsene. Sørpa gis dyra i trebøtter som er "lagget" innen bygda. - Enkelte koker ikke lenger, men nøyer seg ned å slå på kokende vann.

„Sörpefor“: (forts.)

2.

Sörpa lages av: höymö, rappilauv, potetgras
og noe mjöl til skedd oppi vatnet.

3.

Lite brukt kald- og bestandig varm ved
og de nærmeste dagene etter kalvinga.

4.

Rognebar:

Bare litt til høns og kaniner enkelte
steder.

7.

Koker kog på: höymö, höyfrö, tåne
potetstikker og brennesler.