

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Hordabø

Emne: Ymse Attåtfor

Bygdelag:

Oppskr. av: Martin J. Sylta

Gard:

(adresse): Syltavåg pr. Bergen

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. Av røtter kjenner me ikkje til nokon som vert eller hev vore nytta til for i vår bygd.

Blom vert heller ikkje nytta, reknast som heilt verdilaus til for.

II. Tang. Av tang hev ~~me~~ me fleire sortar men berre kaurtongi hev vorte nytta til grisemat og berre ganske lite og heller ikkje årvist. Kaurtongi hev me toknad av at grisen likar godt men den hev det leide med seg at det vil smaka på flesket. Ho vert sankt omtrent etter kvart ein hev bruk for. Ein skjer ho av berg og steinar i fjæro på lågvatn, sankar ho i kjipa og ber heim.

Til å skjera med brukar ein sigd eller eit ljåsbrot.

Når ho skal nyttast so tek ein so mykje op i ei bøtta som ein meiner grisen må få i eit mål, so strør ein litt mjøl på og so slær ein kokheit vatn på til det står vel yver og so endeleg legg ein låk på og let det heile stå til det er so kalt at grisen kan eta det.

Ein kan på denne måten spara litt på potetor og anna som grisen ellers måtte få.

Tare. Tare sankar ein berre om våren. Når veiret er stilt og sjøen er roleg tek ein båt og ror ut åt skjæri når lågvatn er ventande (fjæra sjø). Finn ein so tare so brukar ein ein båtshake å fiska den op med og so hev ein eit ljåsbrot til å skjera den laus med.

Ein sankar op til heile båtsladningar(færingsbåt) og fører det heim til lendingi og bær den heim i kjipa eller køyrer med hest den so hev det so lagleg, vidare tek ein til å bruka av taren strakst. Taren kan liggja på lötålet i dunge to til tre dagar og det so ikkje er opbrukt til den tid hengjer ein op til turk inne men er det ikkje godt turkever so rotnar den og eindel hev på denne måte vorte øydelagd og hivd vekk til gjødsel.

Taren gjev ein berre til kjyrne og reknast for betre for enn tang.

Ein slar kokheit vatn og litt mjøl på so som med tang og sparar på den måte litt høi.

Denne bruksmåte var nokso ålmen for dei gardar som låg til fjorden og havet før i tidi men hev so som med ~~t~~ tang teke sterkt av dei siste tjuge år.

Anna for av plantar. Erterris vert nytta som hakk men det er so skjeldan at nokon sår noko av den slags.

Hestemøkk. Dette hev eg ikkje høyrte vere nytta til for i vår bygd korkje i eldre eller nyare tid.

Sørpefor.

Sørpefor vert endå laga. Det vert til vanleg laga av hakka halm, potetris, domba(domma), lettekorn og høiavfall (høifra). Av dette tek ein so mykje som ein tenkjer å bruka i dei nermaste par dagar og fyller i ein balje(avskori)tn.) heil tunna eller kva ein hev og fyller vatn på og hev det so ståande i floren(fjosen) til neste dag då tek ein til å bruka av det, er det tankje for at der kan vera ugrasfrø med so brukar ein kokande vatn elles berre kalt.

Då dei so skulle gjeva buskapen av dette so tok ein op i ei bøtta(sørpebøtta) til kva ku, til hest noko meir (sørpebalje) av sørpa med noko av det vatnet(sørpelog) som ein slo på dagen før og litt varmt vatn som ein må ha med seg og strør litt mjøl på litt salt-sild eller sildelakje 2277

er kjyrne ogso taksame for. Dette tek ein til å gjeva kjyrne ei tid etter dei hev kalva. Ein held mjolki betre i kjyrne sa dei gamle. Ein vil gjera merksam på at hesten fekk i første rekkja hakka halm til sørpa so lenge den rakk.

Sørpa hev ikkje so eg kan skyna vore kokt yver eld, men i beste fall slege kokande vatn på, nemningar som å koka sørpa hev eg ikkje høyrte i det heile.

Sørpa vert gjeve berre eit mål om dagen (til middags) og då og med ein høivisk attåt.

Dette var ålment brukt i gamal tid men ikkje so ålment no i dei siste 10-20 år.

Raunebær vert ikkje nytta.

Kvannarot vert heller ikkjennytt (ukjent her).

Fiskeavfall:

Her er ikkje sesongfiskerier utanom sildefiskje i jan.febr.. Fiskavfall vert berre nytta av den fisk ein fiskar til eige husbruk og knapt nok det.

Vist ein hev gris so vert fiskeavfall utnytta på fylgjande måte: Ein hev ei gryte, hev opi hove, rygg og spord med vatn so mykje at det står yver og kokar det i komfyren, set det ut til det er passe kalt, strør litt mjøl på og gjev det til grisen, kjyr, hest, sau får ikkje noko slikt.

Kjyrne og delvis ogso sauven får litt salt men berre som krydder i mange ymsingar etter som ein har eller får tak i det til so som: sjemd saltsild, spikesild, kverk, sildelake og rispesalt.

Sylta den 20/11-48

2277

Martin J. Sylta