

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11.

Fylke: V. St.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Nis.

Emne:

Juse Høstfær.

Bygdelag:

Oppskr. av:

Knut Todustøl

Gard:

Todustøl

(adresse):

G.nr. 76

Br.nr. 2.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Bonde 72 år.

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

## SVAR

- Eg kan diverse itji gjeva nokke greit svar på desse spørsmål om
- I Røttur. Det einaste var røttur av kvete, og det var i min fars tid omkring 1890-1900 som eg hugsar. Når me om varme spade- eller pløigde åker som skulle såas, så barva me ut alle kvete røttur, dei frakta me so til bakken og vaska dei, og dei fetta kjøpen; men det var mens dei var ferske. Eg ser like til kvete no heldags, og det blir itkje noge he kjøpen.
  - II Tang og bar som før er itkje brukt her omkring, det matte dei var hangen ute ved sjøkanten.
  - III Smul fær av planter:
  - IV Hestniotk - ganske utgjend her.
  - V Lørpefær: Her har me brukt - helst fær - mindre nå, å varme vann i stara guta, deropi lagdes ein bunt av færsplukal - lóa (hå) og ein halin bundel rindt.

2

Nå den hadde ligge der ei tid,  
tok ein den opp og delte den til  
dei kveien som var det vand, vannet  
(logur) delte ein også til dei  
som molka; men så kom man  
til mel på, og då blei ~~det~~ det gode  
griser. Eg kan seia; det er nok  
mest stult nye alt nå, kveien  
far kalt, rind vann, og kraftfæ  
far dei lurt i bytta.

Ein brøkar og å hakka halmen,  
satta den i vann, så far en  
den opp og legger den lagvis i kar  
med mjøl, lit kjøtt og hest  
På same måten gjer ein og med  
ogner (agur).

Der mel sartes brøtes helst  
i ruggis-kveiegris og havre.  
Dette her omfalle-brøtes helst  
tinkt, eller kalt.

På samme veie er ikkje av her  
vare brukt noko her.

VI Fiske av fall kjemmer er ikkje til  
de må vara ute med gjøkaufne  
de brøtas.

2479

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING