

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11 Fylke: Hedmark
 Tilleggsspørsmålnr. 1 - 7 Herad: Tolga
 Emne: Ymse attåtfor Bygdelag: Vingelen
 Oppskr. av: Eystein Eggen Gard: ingen
 (adresse): Vingelen G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Eiga .

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

SVAR

1 og 2

Røtter , tang og tare har aldri vore brukte som hjelpefor eller attåtfor det eg veit . Ein unnantek her rotfrukter som potet og næpe, men dei fins ikkje nemnt i spursmåla og skal vel ikkje takast med her.

111

Likeins er det med andre planteslag som erteris , krapalauv , krake .

lv Hestemøkk .

l Det er no 50- 60 år sea folk her brukte hestemøkk . Det var heller ikkje alle som dreiv med denne foringa så lenge dei kunde berga krøtera på annan måte , men i vårknipa brukte nok dei fleste å koka hestemøkk . Dei slo vatn i fjøspanna (ei stor jarngryte som sto over eldstaden i fjøset)

Ein blanda oppi høymug , lauv og halm, kokte det heile saman til ein graut og brukte kanskje litt kli attåt . Eg hugsar at budeier som dreiv dagstødt med denne kokkinga hadde vanskeleg for å få hendene kvite att . Det kom vel kanskje av at hestemøkka verka etsande på huda når ho vart kokt.

Vl

l Dei som har eldstad i fjøset , brukar framleis å koka sørpe . Elles brukar dei sørpa kald. Når det kalva ei ku , brukte mor stødt å bera inn ein god høytapp som ho slo kokande vatn over og bar ut i fjøset . Elles brukte ho dagjamt å bera inn ei trebøtte med høy i og slo kokande vatn i ho .

Sørpekoppen er ei vanleg trebøtte med jarnhav i :

Den vanlege måten er å slå kokande vatn på høy eller halm, men dei som ikkje har eldstad i fjøset , brukar no kald sørpe med mjøl påstrødd .

2

Mest brukar ein å laga sørpe av grøvt høy , hakkels og trøskahalm og tilsett sildmjøl , kli eller anna

8208

2628

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

2628

- mjuøl . Biin bruakarx aldrøi korn .
- 3 Til nybærrgyr brukar ein framleis varm sørpe .
4. og 5. •
- Bær har viast aldri vor brukt . Drømk fins ikke .

2628