

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11.

Fylke: Hordaland,

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Lind

Emne:

Ymre allåttor.

Bygdelag:

Oppskr. av:

Karlén Lerøy

Gard:

Lerøy

(adresse):

Lerøysjøen

G.nr. 4

Br.nr. 13.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

A. Forskjellige røtter.

Røtter vert ikkje brukt til for her i vår tid, men mor min fortalde at i hennar bonedagar, pleitka dei "grisetenn" or akrene haust og vår, til grisetmat. "Grisetenn" var den svarte rota av "akrsvinerot".

B. Brevner eller røtter vert ikkje brukt til for.

II. A. Tang. Tang er eit utmerka for og vert brukt mykje til kvefor i siste verdenskrig. Når ein slår kokande vatn på tang, vert ho grøn og krølere et hennar oppne, serleg om dei får litt mjøl på, er dei serleg "suak" eller tang, som vert rekna for godt for, "dei bliver den ko, som er forst med tang, langt feter enn den som går i den tang, og openere dobbelt så trinde".

2. Tang vert skoren heile vinterhalvåret.

3. Ein skjær tang med sigd eller stubbor, -

4. Ikkje fyller båten med tang, og kjører det heim.

5. Tang vert sjeldan kokt, ein slår kokande vatn på hennar, ho må ikkje kokast og gjera. Dei vert ho brukt til møk.

6. Tang - utmerket for.

Tare.

1. Taren vert helst sauða um varen i gjöfjara.
2. Det má vera stor fjara nær ein skal ta tare. Ein tek hann med lja.
3. Ein fyller bátan med tare, og kjörir hann heim.
4. Kyrru fær taren med ein gong, rá. Kyrru sthan godt.
5. Tare er godt-foð, sumu betra enn lang, men hann er vandare á fá tak i eftirdi hann veðs djúfare i sjáin enn langa. Tare vert helst tekna foð nándfoð. Eftir-di her er lile bebidstjelp, og djúf arbidstjelp, har det minna med lang og tarestjering, folk minna heller fá trúskafer. — — — — —

IV
V

Heleminik vert stlje brukt til foðer.
Tjörpefoð.

Pá sume garðar hokar dei löypping til Kyrru. Foð hokke ein dlt i Kjöken, men dá det jamnt vert dällez tukt av det, hokar dei det no i "Kokkhuset" esthus ved sida av stovetuset. — — —

Kyrru fær löyppinga i bösta eller ein slar det heile i brya til Kyrru.

"A löyppa" noko er det same som áhalokoka det!

1. Til löypping brukar ein mest hi, - fiskeavfall, o.l.
2. Löyppi d. o. d. löypping vert alltid gjve varm.
3. Ranneber kan verta brukt, mere sjeldan.
4. Drank er kjend her.
5. Mat er kjend her.
6. Potetgras, há og höggi kan verta brukt her.

VI Fiskeavfall.

1. Fiskeavfall vert jamnt brukt kan ei berre fá det.
2. Det vert alltid hokt löypping. 3. kjend her.
4. Djúpa fær alt. 5. Ein brukar jamnt sild og "upisk" d. d. rognkjekra til löypping

II

6. Lopping kan verta kocht bade inne
og utanfor huset.

7. Fisk og sild kan vera hovedmaten
men ein klar jaint ha ha potetgras o. l.
i loppinga. Dyra får lopping ein
gong om dagen, jant etter middag
Kyrne får kor si bötla. Det vert
rekna for å vera eit godt kraftfor.

2742

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

K. Lerøy