Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11 Fylke: Vest Agder

Tilleggsspørsmålnr. Herad: Åseral

Emne: Ymse Attåtfor Bygdelag: Lognadalen

Oppskr. av: Gunhild B. Smeland Gard: Smeland

(adresse): Åseral G.nr. 25 Br.nr. 2

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Ymse Attåtfor

1-2. Røtter til for hev ikkje vore brukt, anna enn kvike=røtter og tvaunk som var gjeven rå til kyr.
For ein 30-40 år sidan var det vanleg å fylgja fora når dei pløgde um våren og kasta upp kvikerøtter og tvaunk

4. Dei vart skjøyd i skjerra eller boren heim i fengjar i fanget.

5. Kunde liggja i 3-4 dagar

6. Kvika var god, men kyrne vart såre i tenneme (sårtente) skulde dei ete formykje um gongen.

B. Bogner (blom)

Av dette slaget er det berre bjørkans (bjekans) som vart nytta. Den vart riven med hendene so snart snøen var teken av um våren, og gjeven

3167

2

til hest og ku.
Det var når det var fornaud desse var sanka. Det er slutt med dette og no.

Tang og tare

Tang og tare hev me ikkje noko av her.

Hestemök.

Dei gamle kjenner ikkje til at det hev vore brukt heste-mök som for.

Söpse for.

1 Kokar ikkje söpse. Seggjer ein at söpe kokes, meiner ein at den kokes over elden.
2. Me nytter söpse av halm (hakkelse) og agner (ogn) med vatn og mjöl på. Fyrr var det av blandkorn eller lettekorn, no er det ymse slag kraftfor.
3. Söpsa nyttast kald.
Etter födsel brukast mykje å (löypa) halvkoka poteter og gjeva dei.
4. Nytter ikkje mogneber
5. Her er ikkje noko brennari og ölbrygging er og slutt med.
7. Turka eplestykk la dei i vaskjeret i fjöset, og kyrne drakk den lagen. Til kalvar brukte dei å koka lag av einer (einerlag) Alt dette er det slutt med no.

Fiskeavfall.

Fiskeavfall hev ikkje vore brukt

3167

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING