

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. //

Fylke: Hedmark

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Bengedal

Emne: *Aguse attåfôr.*

Bygdelag: Heggervist

Oppskr. av: *Andreas Ropir*

Gard: Heggervist

(adresse):

G.nr. 3 Br.nr. 7914

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

*Gjermund Gjermund, f. 1881 på Heggervist. Bonde. Br. nr. 14, Gjermund
Gjermund Heggervist, f. 1880 på Heggervist. Bonde. Br. nr. 7, Jous.*

SVAR

I, A.

1-6. Når dei reirsko ein åker med mykje kvete
i, fekk kva kverrotene slik dei var.

B.

1-6. Bregur = ikkje nytta som fôr.

II, A og B.

Taug og tau finnst sjølvsagt ikkje i Bengedal, men G.G. og G.H. huger ^{at} ein skal bruke på Heggervist tok sjøgras og skjefte om våren i fôrknipa. Han brukte ei lang stang med to tjålar i enden, ein på kvar side

I

III *Atkjemst.*

IV

1. Hestevokst vert ikkje nytta som fôr på Heggervist nå.
Den tida ein nytta hestevokst slik, var den

hadde best, drog lange vegn for å sauke med
søuge kornmælk og andre råvar der det ferdast mykje
best

2.

årvist for. "Det var hovedsakelig, det". Dei som ikkje
Det var skilt med å myke hestemøkk som
for for første verdenskrigen. Grunnen var at
det var for arbeidsamt

Hestemøkk var ikkje brukt til for under
siste krigen.

2. Hestemøkk var oftast ikkje gitt utblædd.

3. Hestemøkk var koka (i eit par timer?)

saman med høymø, agur o.l. Oftast var det
strødd mjøl på når ein ga den til kua.

Kvar ku fekk 15-20 l. for dagen. Grisen fekk
ikkje hestemøkk.

IV

1. Det er skilt med å koke sørpe nå. Det tok
skilt outlag samstundes med hestemøkk, for
første verdenskrigen. Grunnen var at det var for
arbeidsamt å "samstille"

Ein koke i kveggspanne på eldstad i fjøset.

Allt gjør i Trøyse-Engerdal hadde eldstad

Deira fekk sørpe i ei trebøtte.

Sørpe koke.

2. Det vanlege var å koke sørpe på hø, helst på
utblædd med mykje kvamme og grovgras for
det gav best smak ^{på} lagan. Kalle kinnne ein ha
oppi mykje auro: høymø, potetgras når
det fannst, kvamme rot, oftast for å setje
smak på lagan. Kortkj G. G. eller G. H. kvegg
at det var koka sørpe på eit korubaut til
nybær (fortalt av Thua Kjelshoen, f. på Kvegg-
rust ca. 1880).

Det var aldri koka sørpe på mjøl, men til
nybær var det vanleg å strø mjøl (bygg) på
sørpe når ein gav kua den.

8190

- 3.
3. Sörpa var alltid godt linnika.
 4. Det er utkjent at rognebor vert nytta som sörpa.
 5. Rein får ikkje salt i drukk i Heggerriset.
 6. Rein får ikkje salt i smask i Heggerriset.
 7. Det var ikkje vanleg å koka auman lög (lög) enn dei ein fekk når ein kokte rörpe. Rein nytta det stöleg "sterkt" höy i rörpa for å få god smak på logen, t. d. höy på utslätt med mykje kvæme og grovgras, likeins kvæmerot, potetgras o. l. Utkjent at ein nytta berømmeste i sörpa, kvellrotene fekk kina som dei var (I, A, 1-6)

VI Fiskeavfall som för utkjent.