

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11

Fylke: Møre og R.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Dalsfjord

Emne: Ymse åttåtfór

Bygdelag:

Oppskr. av: Sv. Lyngnes

Gard: Steinsvik o.fl.

(adresse):

G.nr. Br.nr.

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.**

1. Røter som åttåtfór er det heilt slutt med i bygdene her. Det einaste ein veit om av slikt som har vore brukt er
  - 3 røter av trøske(trauske). I åkrane var det før svært mykje av det ugraset. Når ein skulle pløgje, med treplogar som var i bruk heilt fram til 1920 åra, måtte så mange som mogleg vera "på fôra" og grave (gjera skikkeleg arbeide som plogen ikkje greidde) Samstundes skulle "hakkarane" plukke ut trøskerøstene. Eg minnest altfor godt dei store dungane med trøske røter. Ein del av dette vart skyld i vatn og brukta til fôr, visstnok åt kyrne.
  4. Ein bær dei heim frå åkren i trau.
  5. Røtene måtte helst fôrast opp nokolunde snart.
- B. 1. Bregner, som her kallast b l o m, vert ikkje nytta til fôr. Rett nok har eg hørt gjete ein mann som i ei skrede heilt oppe i skogvakset der det er overlag med blom, slo denne og sette opp ei hes der. Men det var noko som folk elles berre lo åt. Det skulle ha hendt for 80 - 90 år sia.
- Heller ikkje røter av blom er kjent som fôr.
2. Moldfôr er eit ukjent ord.

*Andre  
sida av  
dette arket  
har du ikke  
opp ned.  
Denne del  
er skyldig  
til null.*

A. I. Lang reknaðast ikkið som arvissað til þess að býggðene hér.

Ein veit nok at det kan vera náðaður, men det er længe síða det var brukt, og ikkið nok til hér det vore brukt nok so er nemnanda. Þertið var tanng brukt.

B. Þare har heillir ikkið vore brukt som fór.

III. Þín kan her kannaðe nema at bar av éin, grann og fóru - men díð mest éin - var rekna som áttatfor.

Það sama máten varst ofte heimkynrt skat (kvístur) av var fór afjúp til at dei kom seð nokon stað sjálve.

Ógssá sauð varst slæpte ut fór a éta, heilst nár snæn ogssá sauð varst slæpte ut fór a éta, heilst nár snæn.

Það var díða koyrt heim til húsa, og serlög geittur, men det var - men díð mest éin - var rekna som áttatfor.

III. Þín kan her kannaðe nema at bar av éin, grann og fóru - men díð mest éin - var rekna som áttatfor.

Það sama máten varst ofte heimkynrt skat (kvístur) av var fór afjúp til at dei kom seð nokon stað sjálve.

Það etterjulsvintaran sat ofte gamlemannen - hine og hognebork var - og er - rekna som godt attatfor.

Það etterjulsvintaran sat ofte gamlemannen - hine og tjukkar som handleðan, som gáv besta borken. Þei varst leiðska godt av det. Þei var greinir opp til sá

og smíðde fullt trúau med xognebork át kyrne. Þei skuli

tjukkar som handleðan, som gáv besta borken. Þei varst kunnan gá i omnen. Þette varst gjort om dagan, og næri

tilhögde í sá Længe Lengðer at dei etter smíðina

det varst markt ut, bar dei kjeppane inn og sat og morgonen og. - Bork av tjukkare ved varst og bruka.

smíðde. Ofte tok gamlemannen seð éin tóra tildegg om

morgonen og. Þetta er det ikkið heilt slutt med enno.

IV. Hestemök har vist aldri vore bruka til fór, noko

detta er det ikkið heilt slutt med enno.

V. 1. Sörg (Súrge) er nok til bruk enno,

som er nemnanda.

s u r p e b y t t e , som var ord i dialekten. Det var ei stor trebøtte, omlag ein halv m høg og like vid i diam. oppe.

2. Surpe til hesten , h e s t e s u r p e , laga dei ofte av hakka halm, litt mjøl eller lettekorn på var bra. Agner var og brukta.
3. Vanleg vart surpa nytta kald, men for kyr etter kalving brukar dei enno varm mjølsurpe - eller mjøldrikke, som er blanding av mjøl og vatn.
4. Rognebær er rekna som godt fór, og var stundom før sinka og tørka. På annan måte veit ein ikkje dei har vore brukta.
5. Nei. 6. nei.
7. Ukjent. Kan nemnast at før brukta dei høymo - h ø y-f r ø d (høyfrø) til grisegraut, kokt saman med poteter.

#### VI. 1. Fiskeavfall er ikkje nytta anna enn reint unnataksvis og då helst til griser.

Fiskeavfall var litt i bruk før, men er gått heilt ut kan einast vera som ovanfor sagt til griser når det er rik tilgang på fisk(sild, småsei o.likn ved notkast) som ein ikkje veit å gjera noko med elles. Ein kallar denne kokkinga " å løype" og det vert gjort der som er laglegast - i vaskekjellar t.d.