

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 11.

Fylke: Rogaland.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Hjelmeland.

Emne: Ymse attøtfor.

Bygdelag: Heile Hjelmeland

Oppskr. av: Ånund Ramsfjell.

Gard:

(adresse): Hjelmeland.

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):

Har spurt Jakob Gunnufsen f.3/8 1871. Tømmermann.

SVAR

Ingen her veit at det er brukt røter til krøtørfør, det kunne einast vera trøska, den vart nok i vår og vårknipa vaska og gitt kyr, kanskje også kveka i farfars tid. Rauneber vart og henta, lagt i tønner og salta til hønsafor. Tare veit me ikkje er brukt som for her. Sørpa til høns og kyr vert ikkje kokt men knøa saman (mjøl og ofte poteter) og hellt kokande vatn på.

Potetlauv, agner, stundom også høy og halm og hadde dei opp i ein større stamp og slo kokande vatn på. Dette vatnet vart brunt og vart kalla log. Dette arbeidet vart gjort om morgonen og gitt dyra middagstider, gjerne med litt havremjøl på. Etter kalving fekk kyr varmt vatn med litt salt i. Drav vart og gitt til kyr.

Fiskeavfall vart nok og gitt dyra når det høvde slik. Turka fiskehovud og sild som først var salta, seinare ~~kurka~~ vatna ut og turka, var "busalt". Det vart også i sume høve "løypt", (kokande vatn på) og gitt dyra.

Fersk småfisk, sild og avfall vart og løypt og gitt dyra. Dette arbeidet vart gjort i eldhuset. Slikt fór måtte ikkje gjevast mykje av. Dyra fekk det i lag med drikkvatnet i bøtter (brønning kalla dei det).