

Vestlandsk Fjordfe

MEDLEMSBLADET FOR LAGET FOR VESTLANDSK FJORDFE • NR. 6 - 2011 • 21. ÅRGANG



Styret i Fjordfelaget:

Leiar:

Nils S. Drabløs
6220 Straumgjerde
Tlf: 70 25 07 70/90 98 91 09
nilss-dr@online.no

Nestleiar:

Hans Gubhage, Skjåk
Tlf: 99 24 38 44
gubhagen@hotmail.com

Livdyrformidlar:

Hans Gubhage
Tlf: 99 24 38 44
gubhagen@hotmail.com

Skrivar:

Kjetil Monstad
5286 Haus
Tlf: 56 39 38 37/41 00 28 51
kjetil@fjordfe.no

Kasserar:

Bente Elin Erga, Klyve,
5736 Granvin.
Tlf: 56 52 57 93
ergabe@hotmail.com

Styremedlem:

Mona Brask Steinset.
6966 Guddal.
Tlf: 91516643
jan-o-st@online.no

Vara:

1. Hallgeir Aurdal,
6230 Sykkylven
2. Berit Hårklau, 6819 Holsen
3. Ivar Geithung,
5713 Vossestrand

Redaktør:

Anne R. Korsvold Saglien,
Rustom gard
2642 Kvam.
E-post: annesagl@frisurf.no
Tlf: 48 14 82 86

Kontingent:

Laget for Vestlandsk Fjordfe
v/ Bente Elin Erga, Klyve,
5736 Granvin
Gironr: 05312 44 9155

Grafisk produksjon:

Dale-Gudbrands Trykkeri a.s
2635 Tretten.
Tlf: 61 27 73 50
www.dg-trykk.no



INNHALD

Leiaren, mat i framtida.....side	3
– Nils S. Drabløs	
Redaktørens linjerside	4
– Anne K. Saglien	
Leiulf Grebstad er borteside	5
– Nils S. Drabløs	
Norsk Bufe 1993.....side	6
– Ketil Monstad	
Brimi Sæter.....side	10
– Hans Brimi	
Signy Bergside	12
– Berit Hårklau	
Seig biffside	12
– Anne K. Saglien	
Salgsannonser.....side	14
Årsmøtet.....side	15

Husk medlemskontingenten!

**Kjenner du noen som ønsker å bli medlem,
ta kontakt med styret.**

Framsidedbildet:

**Fjordfe hos Ola Tangvik og Hans Brimi.
Foto: Eigar**

Leiaren har ordet!

AV NILS S. DRABLØS

Mat i framtida

I den seinare tid har det kome meldingar frå utlandet om mangel på mat og aukande matprisar. Amerikansk kveite har det siste året auka frå 193 dollar til 336 dollar pr. tonn, eller 74%. Verdsmarknadsprisane på korn er tidvis høgare enn prisen på korn i Norge. Slik er det på veg til å bli med dei fleste matvarer.

Aukande folketal, tørke og andre miljøkatastrofer er noko av årsaka. Matjord blir bygt ned, her i landet har vi no under 2 da matjord pr. person. Ikkje mykje å møte ei krise med.

Men prisveksten og matmangelen har også andre årsaker. Næringslivsavisene er fulle av "gode" råd om korleis ein best skal spekulere og tene penger på elendigheita. Gjødselfirma som Yara, Vale, Bayer og Mosiac er sikre investeringsobjekt. Monsanto og Sygenta med sine genmanipulerte planter er også populære.

Spekulasjon i matvarer driv også prisane opp. Det er direkte umoralsk. Produsentane får svi, spekulantane blir rike.

Dei gamle kollektivbruka bak jernteppet er blitt spekulasjonsobjekt for vestlege "bønder". Miljøproblema er enorme, rovdriфта går vel for ei stund.

Kan vi fortsette å fore våre høgtytande kurasar med opp til 50% kraftfor? Neppe. Kraftforet blir snart for dyrt, også fordi mykje av kornet blir brukt til produksjon av biobrensel. Grovforetarar skal ete grovfor- og vi har rasen som er tilpassa det. Vestlandsk Fjordfe og andre gamlerasar blir snart svært viktige for sjølforsyninga vår. Staten skjønar ikkje det, dei og Bondelaget auka ikkje gamlerasetilskotet i år heller. Det er framleis 1300 kr. pr. ku og avlsokse.

Likevel – framtida er vår, ikkje gi opp! Vi driv ei soloppgangsnæring, som Lundteigen sa.

Med helsing Nils S



Den yngre garde på beite ein fin sommardag.
Foto: Berit Hårklau.



Gode minner frå den flotte turen til Sylvarnes i 2010 då Fjordfetreffet gjekk av stabelen. Foto: Berit Hårklau.

Redaktørens side!

Anne Korsvold Saglien

Kjære lesarar av Vestlandsk Fjordfebladet.

Eg har hatt ein travel forsommar. Tre blad skulle produserast i tillegg til det daglege arbeidet og sætring. Men nå er det på plass, og storparten av arbeidet har eg gjort her på setra. Det var heilt greit, for i løpet av første veka i fjellet kom det 30 mm regn. Lugumt vær for innarbeide. Kyrne er snille og kjem heim av seg sjølve, så det og er heilt problemfritt. Denne gongen har eg skrive ein noko "hissig" artikkel på bakgrunn av Norsk landbruk nr. 5 den 24. mars i år. I dette bladet var det heile 3 artikler som gira meg opp ganske betydeleg. Artiklane handla om: kampen mot den seige biffen, tilskudd åt gamle raser, og en kjøttprodusent som vant gullmedalje i grovforkampen og fekk oksane sine til å leggja på seg 600 gr. slaktevekt pr. dag. Ganske brennbare tema for mange av oss gammelsebønder ville eg meina. Ellers så har eg tidlegare i vår laga kukalender 2012 og ei ny "dikt i bilde" bok. Ei kombinert flora og poesi bok. Den har vorte godt motteke om eg skal seia det sjølv.



Nyfødt Fjordfekalv hjå Hallgeir Snuggerud, Bybrua.
Foto Anne K. Saglien.



Eg byrjar å få i minste laget med fine fjordfebilder til både blad og kalender. Så bruk sommaren til å ta gode bilde av dyra dykkar. Eg har vorte ganske kresen med bildene etterkvart, så klare og skarpe bilder med ryddige, og reine omgivelser er eg sær glad for. Så sett i gang og knips... Gjør det Nå, - ikkje vent til uka før neste blad eller kalender skal trykkast. Eg tek og gladeleg imot fine bilder av alle dei andre kurasene og.

Nå som eg er ferdig med det siste bladet i denne omgangen blir det for meg å gå i gang med i standsetting av "låven med det rare i" her på setra. Den gamle låven eg har her på kvea har etterkvart vorte museum, fotogalleri og bittelitt butikk, i år på tredje året. Men det er stadig endringer. Første året brukte eg berre nedre delen, men nå har eg rydda oppå låvebrua, og fått satt opp skråplater innunder taket til å plassera bildene mine på. Og det blir berre lekert. Så dersom ferieturen åt fjordfebladets lesarar går i retning Kvam så er dykk hjarteleg velkomne. Overnatting kan eg ordne dersom eg får beskjed i god tid. Nevner og at oss held seterstevne den 14. august. Da har vi salg av rømmegrøt, kaffe og vafler. Det blir og konkurranser, låslått, staurbæring, kulokking m m. Denne dagen er det berre vakkert vær ☺

God sommar til alle på 2 og 4 bein.

Anne.



Leidulf Grebstad er borte

Av Nils S. Drabløs

Leidulf Grebstad døydde 10 september 2010. Han var bonde på Lauvstad i Volda kommune. Og den fyrste som såg verdien av å ta vare på Vestlandsk Fjordfe på Sunnmøre.

Som kjendt var her fire opprinnelege buskapar att, to på Trandal og to på Lauvstad. Alle har sett spor etter seg i rasen, men Leidulf og familien kjøpte heile Grøtholbuskapen då Knut Grøthol måtte slutte. Dette vart grunnlaget for at dei bygde opp ein av dei beste buskapane i rasen. Mange vil huske Rosebot, Rose og Hornros som nokre av godkyrne. Ingen har levert fleire seminoksar enn Leidulf og Per Magne. I tillegg har dei selt eit utal gardsokseemne, kalvar og kviger.

Leidulf var også ein av dei fyrste som forstod at for å få framgang for gamlerasane måtte folk organisere seg. Han var med frå starten i det gamle Norsk Bufe, som vart starta i akademikarmiljø i Bergen den 26. mai i 1983. Leidulf var praktisk, og han var ein flittig bidragsytar til medlemsbladet Norsk Bufe. Vi har med noko han skreiv i dette bladet.

Leidulf hadde sansen for gamle og sjeldne ting, både av dyr og verkty. Han har hatt villsvin og Islandshestar, han var vel kjend på Island. I Dalsfjorden har det vore ein rase av øyrelause sauer i minst 250 år. På garden til Leidulf og Per Magne er det ein fin flokk av desse dyra.

I husa på garden bygde Leidulf opp eit gardsmuseum. Han var særleg interresert i historie. Gamal gardsreiskap og handtverk, gamle traktorar og bilar, motorsyklar, båtar og båtmotorar, gamle våpen og klokker – alt fanst i garden. Slektsgransking var ei anna av interessene hans.

Leidulf la om garden til økologisk drift alt i 1975 som den fyrste på Sunnmøre. Han var ein av dei siste attlevande som hadde slik kunnskap om gardsdrift at han kunne ha drive gard i år 1000 like bra som han dreiv i år 2000. Og gardsdrifta vert ført vidare. Sonen Per Magne bygg i desse dagar nytt lausdriftsfjøs for 25 Vestlandsk Fjordfe.

Laget for Vestlandsk Fjordfe lyser fred over Leidulf Grebstad sitt minne.

Vi har vært så heldige å få låne notater som er samlet av vårt medlem Leidulf Grebstad fra Lauvstad på Sunnmøre. De omhandler en rekke kulturhistoriske trekk fra det eldre landbruket i trakten. Dels har han notert fra kilder som bygdebøker o.l., dels er det egne minner og betraktninger.

BUFE-redaktøren har lenge samlet stoff av denne typen. Dette har vært tenkt som en serie i heftene våre, og Grebstads samling er derfor en flott innledning til en slik serie. Vi sier hjertelig takk på foreningens vegne!



Fra OLAVS MAGNUS:
Gjeterlivet i Norden.

LEIDULF GREBSTAD:

Dette som ligg føre er samla frå kommunene Syvde, Sande og Rovde, Dalsfjord, Volda, Ørsta og Hjørundfjord, det er frå søre og ytre delen av Sunnmøre, og ein del frå Nordfjord (Breim). Denne delen av Sunnmøre (Syvde -Sande) var i eldre tid rekna for å halde lengst på gamal tru og tradisjon.

Dei aller fleste gardsbruka var eigde av kyrkja, prestar. handelsfolk o.l., berre dei siste 100 år har brukar vore eigar.

Som eit samandrag kan ein seia at det var tilgangen på arbeidsfolk som var avgjerande for husdyrtalet, kor mykje for dei kunne sank, og sjølsagt storleiken på garden. Men dei aller fleste hadde fiskaryrket i tillegg, og dei rekna inntekta av fiske som det viktigaste, og interessa låg kanskje mest til havet, og så fekk kvinnfolk og ungar kave heime med dyra.

I dei gamle klyngetuna var der eit hus for kvart dyreslag; hest - smale - gris - ku - geit. Det var vanleg at born og ungdom (gjenter), hadde ei seng (lege) på fjøshjellen, ogso etter 1900, (det kan difor ikkje undrast at der vart fødte ein del born utanfor ekteskapet på bygdene).

Fra Rovde og Sande: Der som det ikkje var kombinasjon gardbrukar -fiskar, var dyre - fjøsstellet best. Men storstedelen levde etter den gamle regelen.: Dersom ein for, dyra godt om vinteren, då livnærar dei seg ikkje på beite. Det einaste folk sytte for var at dyra sto varmt, i luftfattige mørke rom, med unntak av hesten, som stod i ein grisen (utett) stall som ofte fauk full av sno.

Eksempel på korleis dyra såg ut før folk tenkte på raser: Frå Bygdebok for Syvde: Om dyr i arveskifte frå 1808, Syvde: I svart merr - I raudflekktet ku - I svart kollet ku - I svart og kvit ku (Krone), I kollet svart ku (Brandsida), I svartflekktet hornet ku (Bladros), I svart kollet ku - I kvit og svart kvige - I lita kvige. 5 hornete værer - 5 hornete svarte geiter.

Rovde og Sande: Frå åra utetter 1884 var det ein viss kontroll med avlsdyr, forbod mot å sleppa springdyr på sambeite. Frå 1890: amtsagronom P.Br. Nordang.

Tabell over krøterhald, Sande:

1666		1714	
gard	bruk	naut	hest
Hide	3	19	2
Gote	1	10	1
Gjærde	3	33	3
Sandanger	4	24	3
Haugcytre	3	29	3

Det var meir vanleg med geiter før 1870 åra, men då det vart slutt med dei gamle tunskipnaden (klyngetun) vart det mindre, og skogen kom meir opp.

Om foring:

Fra Sande, Sore Sunnmøre: Bondeliv på Sunnmøre ikring 1800 -1866: Største ansvaret på garden hadde aktaren (budeia) etter husmora sjølv. Dyra fekk mat 3 gonger om dagen, morgonmat kl 8, middag kl 12, kveldsmat kl 17. Mjølka 2 gonger om dagen, kveld og morgon, medan kua åt. Så snart det var ei tue berr på marka, so måtte middagsmaten sparast heile vinteren. Kyr som hadde kalva dei siste mnd. fekk stå inne, men alt anna måtte ut. Hest og ku - sau - geit. Dei vart løyst ut kl 11 og sett inn til kl 17. Dei vart gjette, av 1 vaksen åleine eller av 2 barn saman, på 3 bruk. Alle kyr (mjølkekyr) skulle ha blautelod i nonstida, ein vondel (rund hoyballe) vart bløytt i varmt vatten. Dette til dei dyr som sist hadde kalva. Dei andre fekk vondelen som hadde lege i fjøstunna over natta. Det vanlege var at folk sette på so mange dyr som mogeleg, difor var både ku og smale so knapt fora at dei sovidt var gangføre om våren. Det blei skore lyng, gravd roter av blom, teke tare og rognebork.

(eigen ann.) Av langhoy hadde ein berre det som var i åkerkanten (reine). Mesteparten slo ein i utmarka i bratte fjellsider (skreder). I loa var det merkje kor langt ein skulle vere komen, som t.d. til kyndelsmess, gregorsmess, marimess o.l. Slåtten varte frå midt av juli og i 3 mndr. Kvaliteten av høyet vart darleg, alt turka på mark, avhengig av været.

Bygdebok for Dalsfjord: Førmangel om våren (lodaløysa). Beit (bjørkaskat): kvister av bjørk. Lyng - røsløyg. Spesielt kraftfor: rognebork, den rekna dei med gav meir og feitar mjølk. Tang og tare vart også brukt.

(eigen ann.): Når krøtera var på sams beite på innmarka, måtte gjataren samle kuruer (ruker) i ein dunge og merke for kvar eigar: altså den gjødsla som tilhørde kvar brukar , fekk denne eigar sitt merke (ein trepinne). Det same var dersom ein mjølkar hadde fleire kyr, som brukar, kårkyr, leigeku o.l., der mjølka måtte særast. I praksis vart dette fylt i same hylkje (til transport av mjølk) og mølt med ein trepinne for kvar stand (høgd) med eit hakk i pinnen, dette kallast å skante mjølka.

Slaktevekt:

Frå Nordfjord, Årbok for 1984: Slaktevekt fra 60 -70 til 80 kg. Mjølkeytinga var i siste halvdel av førre hundreåret oppgjeve til 400 -600 l. årleg pr. ku. I beste beitestroka 600 -800 l. Første tida etter hundreårsskiftet var den kring 1000 l. pr. årsku i dei kontrollaga som var i gang. (eiga ann.): Ei ku mjølka 3-4 l.

Gamale regler:

Vier velte
selje svelte
rogn føder
alm gjøder.

SÆTERLIV:

Fra Per Årviknes "Det var ein gong". Volda: Phyteas frå Marseil nemner i si skildring av Thule (330 f. Kr.) at folket her dreiv krottera opp i fjellbeita og var der heile sommaren.

I Gulatingslova heiter det, at sætrevagane eller ræser skal vere soleis som dei har lege frå gamalt, og at sætrane oppe på fjellet skal ha same merke som har vore frå gammel tid. Dei skal ikkje flyttast utan det er ingen mann til meins.

(eigen ann.): Sæterhus var ikkje vanleg for 1918, berre der som avstanden heim var for stor. Vanleg gangtid ca 1 time. Eit sel (sæterhus) kunne vere for 3-4 bruk, andre hadde 1 sel pr. bruk. Sæterarbeidet var vanleg kvinnearbeid, eller for barn frå 12-13 år. Der dei gjekk til og frå var det vanleg å venta kvarandre så dei gjekk i samla flokk.

Årbok for Sunnmøre Historielag: Sæterbruk frå Ørsta ca 1920: frå Moene ca 10 km. til Rømedalen. Dei hadde 2 (sætermønd). Fyrste frå jonsok i 3 veker, andre gongen etter slåtten og ut i september.

9 brukarar i sams jaggardag. (Fodekyr) kyr på beite frå øvane, var henta og bringa i ein stor robåt. Dette var årvisst og i generasjonar, -til same gard. Dette tilhøve kalla dei Fodekyrslekt, altså rekna dei seg i slekt utan der var blodsliner ml. folk.

(Eigen ann.): Ved foring av kyr og hest i båt, skulle kyr stå på tvers, men hestar på langs.

(Eigen ann.): Rett til s k i n s t y d e (vatn som kyr stod i for å verge seg mot insekt).

Værnegardar var sett opp for å hindre dyra frå å gå i farleg fjell. Dersom eit dyr gjekk fast (trongsteg) bruka dei å binde tog (reip) i barn, og fira dei utfor stupet, der dei fanga dyret og fæste tog fast.

Gjæting var vanleg der som det ikkje var innhegna innmark.

Til vern mot udyr samla dei dyra i innhegning (kvie) og brende bål.

Vanleg med hus av stein (vakarhus)..

Då dei flytte til sæters (reidde), hadde dei morgonmjølkning kl 5. Dyra vart gjætte. Mjølka vart sett opp. Etter nokre dagar vart romen floytt av og hatt i romestrokken, og skyret i skyråsen. Romen bar dei heim i hylkje (frå Bygdebok for Dalsfjord).

Mjolk og mjølkerettar frå 1840 -1914.

Frå "Jofolket" av Arnold Nordal, Syvde.

1. Afalleringe (rømmekolle): Sotmjolk i låge treinger, stå i vanleg romtemperatur til feittet steig opp, servert som den var, eller med skyrkost, eller sukker på.
2. Fleire åt av same fat, med eiga skjei. Soppe, søt eller helst sur mjolk med oppbrote flatbrød it, serleg om sommaren.
3. Spannøst av råmelk, litt av første målet etter kalving, og resten av seinare mål, brukt som dessert, med saftos.
4. Dravle, blanding av kost (ostestoff) og myse. Sotmjolk vart sprengd med sur mjolk, eller osteløype. Tradisjon til jonsok.
5. Sost (sotost), sotmelk innkokt (sprengd) til ei blanding av kost og sirup, brukt som pålegg til lefser o.l.
6. Brødgraut, innkokt skyr eller saup (kjernemelk), kvardagspålegg till all brødmat.
7. Skyrkost, ostestoff frå skyr (surmelk), oppkok så kost og myse skildes åt. Etter nedkjøling silte dei kosten og mysen frå i ein ostepose. Ostemassen vart lagd i press for å få ut det meste av mysen. Mysen bruka ein til å lage syre av, kunne lagrast lenge, seinar blanda ur med vatn til drikke, eller til dyrefor. Skyrkosten kunne blandast med floytemjolk, eller sur romme, som eit lett måltid.
8. Skyrrost. Mesteparten av skyrkosten vart brukt til skyrrost, pålegg på brødmat. Til sommarbruk blanda med mjolk eller romme, litt karve og salt. For vinterbruk eller salg, laut den modnast (gjære) e tid i eit varmt rom. Ostemassen vart knadd av og til, den vart seig, halvt gjennomskinleg og lukta sterkt, vart innblanda litt salt og karve og laga til ostetjaker (kjegleforma ostar). Ettermodning og torking på staburet. Denne osten lukta aromatisk, men ikkje sterkt, mildare enn gammalost.
9. Mjølkest, ostestoff frå fersk skumamjolk fråskilt mysen, og pressa saman i firkanta treformer. Ein firkanta kvit osteblokk som skiver vart brukt til brødmat.

Meierier:

Dei første meieria kom ca 1876. Pris 5 -6 øre literen, og skumamjølken kom i retur. (Frå Nordfjord , Årbok for 1984). Separator kom i 1879.

Årbok for Sunnmøre Historielag: om sæterbruk frå Ørsta ca 1920: Dei koyrde melka til meieriet i Vik, i køyrelag, onlag 1 gong i vika. Pris på mjolk 7 -8 øre literen. Berre smørmeieri, skumamjølka kom i retur. Smøret gjekk til England. 90 % av norsk eksportsmør kom frå Vestlandet.

Fra OLAUS MAGNUS:

Om spelande herdars bortrøfande

DET ÅR EN GANSKA VÄLKÄND SAK, att björnar, liksom ock delfiner, hjortar, får och kalvar, ja äfven lamm, finna stort behag i väljudande melodier, men att de å andra sidan med tillhjälp af de skräckinjagande tonerna från vissa horn eller lurar kunna hållas på afstånd från boskapsjordarna, i det att de, så snart de förnimma ljudet däraf, fly undan långt in i skogarnas djup. Detta veta herdarna ganska väl. Nu händer det ibland, att de, vid det de leka på sina tvåhornade pipor, blifva bortrövade af björnar. De fortsätta då oförtrutet att blåsa, ända till dess björnen, drivnen af hunger, går bort för att söka sig föda. Då taga de till ett gethorn eller understundom ett kohorn och framkalla därmed en ryslig låt. Häraf blir vilddjuret skrämmt, så att de få tillfälle att oskadda löpa tillbaka till sin skingrade hjord. Hvad beträffar herdarnas sed att föra med sig till betesplatsen en tvåhornad pipa, på landets tungomål kallad säckpipa, så har erfarenheten lärt dem att så göra, på det att får och nötboskap må äta med större lust och hålla bättre ihop, när de beta i gräset, såsom äfven Paulus Diaconus (bok v, kap. 37) anmärker.

Detsamma säger Plinius på tal om får och lamm, hvarom särskildt skall tas las längre fram i boken om fåglarna.



Slaktning måtte gjerast på veksande måne, då vart kjøt og flesk drygast. Når ein slakta skar ein kors i levra. Denne tradisjonen held underskrivne enno. Til vern mot trolldom. Alt feitt kring tarmar vart samla, smelta til matbruk, endå heilen (hjernemassen) vart nytta. Av klauvene vart det kokt klauvfeitt (usalta) til smøring av lås o.l

Kastrering på minkande måne, såret minst og grodde snarast.

Frå Sande, siste halvdel av 1800: Kjøt til høytidsmål: eit stykke av ein kurygg, ein smalerygg og ein griserygg. Julafsta steik av saueribbe, ikkje som pinnekjøt, men glosteikt i grua.



Om bockar och getter

Fra OLAUS MAGNUS: Historia om de nordiska folken.

Ein skal ikkje mange generasjonar attende i tid før ein ser at sæterdrifta var det som bar landbruket i Gudbrandsdalen- og i andre fjellområder i Norge. Etter nok eit dårleg jordbruksoppgjør og usikre framtidsutsikter i landbruket framover, får vi berre bekrefte at skal ein tenkje langsiktig i vår næring, må ein i størst mogleg grad tenkje som sjølvstendig næringsdrivande for å overleva. Tilskotsordningane er kanksje meir ustabile og usikre ein nokon gong, sjølv om vi som sætrar har vorte prioritert dei siste åra.

Sidan vi starta å utvikle sætra vår i 2003, har vi meir enn tredobla inntektsgrunnlaget på garden- det meste av auka er knytt til sætra og fjellressursane vi har tilgang til. Vi har bygd nytt ysteri og det gamle "høyloftet" over mjølkeavdelinga har vorte sæterkafe/restaurant der vi serverar både eigne råvarer/produkt og frå andre produsentar i Gudbrandsdalen.



Marit, Ola og Hans med ei vakker dølaku.

På låven har vi 9 sovebåser i tillegg til nokre rom vi leier ut. I desse dagar er det travelt med å få klar ny gardsbutikk før ny sætersesong.

Sjølv om det har vore mange tunge prosessar gjennom offentleg forvaltning og ubeslutsame byråkratar, har det vore ein lærerik og inspirerende prosess. Vi har reist ein del på studieturar i både inn- og utland og det viktigaste vi har lært nok å ha stoltheit av eiga historie og tradisjonar. Derfor vart det fort eit tema å starte med gamle norske storferaser og produsere tradisjonelle sæterprodukt frå Gudbrandsdalen. Vi var heldige å fekk tak i 10 flotte kviger hjå Ola Riste i Valdres, både Vestlandsk Fjordfe og STN. Gamle raser passar godt inn i konseptet vårt, og det er ein viktig faktor i drifta. Dei gamle rasene har heilt andre eigenskapar på både mjølk og kjøtkvalitet enn NRF, og det er viktig å formidle til forbruker. Vi håpar at vi ein vakker dag berre har gamle raser.....

Det går fort til sætersesongen er i gang. I tillegg til ca 25 mjølkekyr har vi også med litt andre dyr; geitebukken Aslak, kalvar, nokre sauer, høner, griser, hund og katt. Vi kokar ikkje brunost, så vi har mykje myse til overs. Sist sommar hadde vi 40 grisar i eit inngjerda område ca 2 km frå setra. Desse har gjeve mange populære produkt på Bondens Marked, så vi reknar med å auke antal grisar til ca 50-60 i sommar. Ein annan attraksjon er Tårnfalken som har hatt reir ved låvetaket i fleire år. Ungane flyg ut nesten på fast dato kvar sommar; ca 25. juli. Dette er ofte midt i "Gardmillom" veka. Da er vi ca 10 gardar i Gudbrandsdalen som samarbeider om eit mangfoldig program med konsertar, utstillingar, mat, overnatting etc. I år er "Gardmillom" 22.-31.juli (gardmillom.no)

Samarbeid er viktig og "Brimiland" har vorte fellesprofilen på bedriftene i nærområdet rundt setra. Her finn du Arne Brimis "Vianvang", Brimi Fjellstugu, BrimiSkogen Klatrepark og BrimiBue i Lom setrum. (brimiland.no) Vi er også med i Gudbrandsdalsmat- eit nettverk som står for salg og distribusjon av lokal mat frå Gudbrandsdalen. Dette er eit veldig vellykka samarbeid, som i 2010 omsatte for ca 3 mill. kr.(gudbrandsdalsmat.no)



Vi opnar ny gardsbutikk og kafe 1.juli og har open kvar dag mellom 11-18 til og med 15. august. Utenom dette må ein evtnt avtale/bestille. Har du moglegheit så ta turen innom! Velkomen til sæters i Brimiland! (meir info på brimiset.no)

God sommar til alle!

Hans Brimi



Signy Berg til minne

AV BERIT HÅRKLAU

I vinter døde Signy Berg, etter mange år på alders/sjukeheim. Ho var ei av dei tre systrene Berg som er vide kjendt i fjordfemiljøet. Ingrid er borte for mange år sidan, så no er det Jenny som lever av dei tre som var på garden. Det er lenge sidan det har budd folk på Berg, men meg bekjent så er der folk som paktar jorda. Vi var ein del gonger på Berg, og slik vi kjende Signy, så var ho av dei stille, hadde sitt arbeide på garden og stelte med både sauene og fjordfeyrne. På den måten har ho vore med å bidrege til det verdifulle arbeidet med å ta vare på fjordfekua. Det er ikkje få livdyr som har vore selde frå denne garden, både innanlands og til Sverige.

Vi minnst Signy med takksemd.

Seig eller mør biff!

Hva er årsaken til forskjellen?

AV ANNE KORSVOLD SAGLIEN

I NORSK Landbruk nr. 5, 24. mars i 2011, side 62, stod følgende med overskrifta: KAMPEN MOT DEN SIGE BIFFEN!

"Rundt halvparten av alt biffkjøtt er for seigt. Nå jakter bransjen på metoder for å inkludere mørhet i storfeavl". (Dette er et sitat frå bladet).

På heimesida til Urfe.no står følgende:

"De gamle rasene er små av vekst. Derfor er også stykkingsdelene små og kjøttet har en fin struktur med korte muskelfibre. Smaken er mer markant og utpreget enn på vanlig storfekjøtt. Marmoreringen er fin og veldig utpreget spesielt på voksne dyr. På Sidet trønderfe og Nordlandsfe (STN) har smaken et viltpreg og kjøttet har en dyp rødfarge. Under smakeriet på Røros fikk STN-kjøtt flg karakteristikk : "Ei lita god ku med viltsmak" Moderne storfeavl fra 1950-tallet og fram til i dag har fokusert på høy melkeytelse (melkefaser) og kjøttfylde og hurtig vekst (kjøttfaser). Industridrift basert på høy andel av importert kraftfor. Det er i dag dessverre et sjeldent syn å se kyr ute på beite. Den gode smaken er avlet bort da målsetningen er kun effektiv drift.



Det var ein bra sommar for Perle og dei andre kyrne i fjor. Foto: Berit Hårklau.

Kjøtt skal være tilgjengelig overalt for alle til en lavest mulig pris. Urfe vil derimot tilbake til den gode gamle kjøttsmaken. Den gode gamle smaken av lykkelige kyr og ungdyr som beiter ute i sommerhalvåret. Kombinasjonen av Urgener og kraftig kost på inn- og utmarksbeite gir et ekstra smaksrikt og

fyldig kjøtt. Det smaker av natur og kan ikke sammenlignes med noe annet"! Sitat slutt!

Dette er vel et avsnitt som forklarer ganske mye om forskjellen på seig og mør biff. Hva har utviklinga og effektiviteten gjort med kvaliteten på kjøttet vårt? Kanskje var utviklinga nødvendig, og kanskje vil den fortsatt bli nødvendig med tanke på matmangel i forholdsvis nær framtid. Hva vet vel jeg om dette? Men det må være lov å gjøre seg tanker. I gamle dager var det ei kjent sak at tømmer som hadde vokst forholdsvis sakte var et mer solid trevirke enn det som hadde skutt hurtig til vers. Jeg har selv erfart at poteter jeg dyrker på 875 moh har en mye bedre smak enn de jeg dyrker på 240 moh. Da tenker jeg videre at slik må det være med kjøttet og. Franske kokker lovpriser kastratkjøtt i store ord. Hvorfor? Her og kommer dette med beiting og TID for dyra og kunne legge på seg i langsom hastighet, samt det å få i seg en mer rikholdig og allsidig kost.

Så attende til bladet NORSK Landbruk, det same som over, side 37:

Her handler det om en kjøttfeprodusent som har vunnet gullmedalje for best grovforproduksjon. La meg straks understreke at jeg beundrer et slik verk i seg selv. Det er hardt arbeid og god planlegging bak et så bra resultat, og heilt sikkert på sin plass når det gjelder å produsere mye kjøtt på stutt tid. Og er verdt sin oppmerksomhet for det. MEN, - så var det dette med kvaliteten. Hva slags mørhetsgrad, marmoreringsgrad og smak kommer dette kjøttet på mon tro? En kan vel tenke seg at kjøtt frå hurtigveksende okser kommer i en ende på skalaen og kjøtt frå mer sakteveksende dyr kommer i den heilt andre

enden. Jeg vet ikke, kanskje ingen kan gi fullstendig svar.

Enda ein gong attende til samme bladet NORSK Landbruk, side 70:

Denne artikkelen handler om tilskudd, en artikkel skrive av seniorkonsulent Per Nordland i Geno. Han mener at: (sitat) "- Tilskuddene bør endres. Det er skremmende hvor mye tilskudd man kan hente på å holde bevaringsverdige kyr uten å produsere noe som helst". (Sitat slutt). Dette utsagnet skremde undertegnede. Det er svært få som held kyr som ikke produserer noe som helst. De fleste som har gamle utrydningstrua kuraser, driv anten mjølk og kjøtt produksjon, eller ammekuproduksjon. Dette er viktige produksjonar i Norsk landbruk, og en veldig viktig kulturarv. De gamle kurasene produserer nok mindre kvantum enn andre kuraser. Men kvaliteten er da betydelig bedre. Ang. kjøttet kommer dette fram tidligere i denne artikkelen. Og når det gjelder mjølka har de fleste kyrne bedre feitt og proteininnhold. Og for å ta et eksakt eksempel: mjølk frå dølakua inneheld mer kasein enn mjølk frå NRF, og dermed enklere og yste av, og en treng 1 liter mindre mjølk frå dølafeet til kinning av smør.

Vi treng tilskudda til de gamle kurasene. Ingen storfe er så flinke til allsidig beiting. Og produkta frå disse dyra er av en bedre kvalitet enn frå de fleste andre kurasene. Gamle kuraser er veldig viktig i nisjeproduksjon. Nevner da både Urfekjøtt, ysting, og skinnproduksjon. Dette er produkt som plasserer Norge høgt på kartet når det gjeld både kvalitet og kultur.

Jeg avslutter denne artikkelen med TENK !.



Dølakviga Tirilin, Foto/eigar: Anne K Saglien.

Til salgs!

Livdyr for salg av rasen vestlandsk fjordfe til hausten.

Vi har 4 åringskviger, svart, svart med litt kvitt, lys grå einsfarga og lys gul einsfarga for sal.

Vi har og både okse- og kvigekalvar som blir fødte aug – okt. for sal.

Berit og Steinar Hårklau, 6819 Holsen.
Tlf. 959 21 092

Vestlandsk Fjordfe til salgs!

Åringskviger og kviger som kalvar til hausten til sals. Mange grå, mest kolla.

God mjølkestamme. Kalvar til sals etter kalving i haust.

Nils S. Drabløs, 6220 Straumgjerde
tlf 909 89 109
nilss-dr@online.no

”Kom jentene mine”

Av Sanna Tørneman og Anette Tamm

Boka om garden og dyra våre er framleis å få kjøpt, enten i bokhandelen eller på **www.boktunet.no**

Sidan boka kom har eg fått utallige tilbakemeldingar og spørsmål om Vestlandsk Fjordfe. Både frå bønder og byfolk. Nokre har spurt etter livdyr og medlemsskap i Fjordfelaget, andre er berre nysjerrige.

Salet av boka går bra, no jobbar vi med å selje den til bedrifter som gavebok. Den kjem etterkvart både på svensk og engelsk.

Nils S. Drabløs

Diktboka ”Glem meg ikkje” til salgs!



Boka er både ei diktbok og ei lærebok i botanikk. Inneheld bilder av 46 av dei vanlegaste blomane vi har omkring oss, og like mange dikt. Både norske og latinske navn. Mange av dikta fortel litt om kvar blomen veks.

Kr. 250,- + porto



Kan kjøpes hos Anne Korsvold Saglien.

Kr. 120 pr. stk. + 27 kr i porto.
3 – 10 stk, - kr. 46 i porto.

Tlf: 481 48 286. E post: annesagl@frisurf.no

Årsmøtet 2011 Fjordfelaget

29. – 31. juli i Voss

Årsmøtet i år vert på: Park Hotell Vossevangen

Pris:

Kr. 2.300,- dobbeltrom (per person)

Kr. 2.700,- enkeltrom (per person)

Alt det her er inkludert frukost laurdag, søndag, middagsservering begge dagene og kaffeservering.

Påmelding:

Hans Gubhage 992 43 844

Bente Elin Erga 480 52 514

Meld dykk på i god tid.

Fredag 29 juli:

Vi startar årsmøttet kl. 18:00. Deretter får vi servert middag

Laurdag 30 juli:

Vi startar med frukost.

Vi reiser så til husdyrparken på Voss som ligg på Bordalen, der Geir Inge Kvitne er administrerende direktør.

Husdyrparken er gamle norske husdyr-raser i eit levande kulturlandskap: Eit nasjonalt sent-er for gamle norske husdyrraser er eit samarbeid mellom Norske husdyr AS og bønder på Bordalen. Vi får sjå mange fjordfe pluss at Geir Inge gjer oss informasjon om anlegget. Ein nabo, Øystein Auganes, vil og syna oss fjordfe.

Når vi er ferdige, dreg vi innover til en støl som heiter Helgaset. Der får vi servert gamal seter-kost. Dette er ein av dei eldste stølane på Voss, det kom bilveg der for kun eit par år sidan.

Det kan og vera at vi får tid til å besøka ein annan støl i nærleiken.

Deretter tek vi turen tilbake til Voss sentrum. Er det tid, kan folk sjå seg om og handle.

Festmiddag på hotellet om kvelden.

Søndag 31 juli:

Etter frukost tek dei som har tid og lyst, turen til Aurland landbruksskule. Der får vi omvisning av fjosmester Even Hov. Vi får ikkje sjå fjordfe, men vi skal få vera med å sjå på det nye felles-fjoset for geiter, som ligger i naturskjønne Kårdalen. Eit anna alternativ kan vera å gå opp til Sinjarheim som ligg i Aurlandsdalen. Der er det fantastisk fint, ein gåtur på ca. 2-3 timar ein veg.

Håper dette kan vera til interesse for mange, og at vi får ei triveleg helg i lag. Skulle det vera noko uklart rundt årsmøte så ta kontakt med Hans Gubhage.

Vel møtt !

Helsing frå Styret

B

----- RETUR: Anne Saglien, 2642 KVAM

Innkalling til årsmøte i Laget for Vestlandsk Fjordfe.

Årsmøtet vert halde på Park Hotell Vossevangen på Voss 29. juli 2011 kl. 18.

Sakliste:

1. Val av møteleiar, skrivar og to til å skrive under møteboka.
2. Godkjenning av innkalling og sakliste.
3. Styret si årsmelding.
4. Rekneskap og revisjonsmelding.
5. Budsjett og fastsetting av kontingent.
6. Arbeidsplan for komande år.
7. Val.
 - To styremedlemer er på val i år.
 - Leiar på val kvart år.
 - Revisor på val kvart år.
 - Eitt nytt medlem i valnemda kvart år.

Vårsong

*Sølvfarga knoppar
på sevjefylt grein,
glinsande våte
av vårskodderegn,
dropar for liv og vokster.*

*Mildt kjem ein bris
ifrå gråkledte li,
voggar så sakte
i vårsevjetid,
tørkar opp doggvåte greiner.*

*Dunkledde skapningar
syng imot sky,
revner i skodda
gjev dagning ny,
solstråle-dryss over jorda.*

Berit Hårklau.