

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35.

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: *Flørbrygging.*Oppskr. av: *Sigvard Sørébø.*(adresse): *Dale i Sunnfjord.*Fylke: *Ytre og Indre Fjordane.*Herad: *Gjaler.*Bygdelag: *Guddal.*Gard: *Sørébø og andre gardar.*

G.nr. 121 Br.nr. 3.

A. Merk av om oppskriften er etter eiga røynsle.

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

Johann J. Heggheim og Sønn A. Heggheim. Johann er 75 år og Sønn er 89 år.

SVAR

A.

1. Ja, det hender av og til at folk bryggjar maltol enno, men i dei seinste åra har det vorte gjeldtare etter kvart, og selskje eller den sist kriga.
2. Folk som er komne opp i åra, hūgsar svært godt korleis ein far fram når ein bryggja. Over heile Guddal har dei fleste karar over fjorti år anten sett på - eller var med i plikt ølleið.
3. Grunna til at flørbrygginga stolt sett er slutt, er mange. Fråhaldbrøska gav fyrti dødsstøyten, så kom sist kriga med like makkorn - og tilsvært det viktigaste: "Knekkur", som er lettare å legga. Kanskje har òg dei gamle olleidna gått ut, og så lagar ikke folk myg.
4. "Fl" (Knekkur, Sals, glide) av rahn, rukker, gjær - og kauskjø maiomjøl vert vort misa sauau av ein og annan. Såme ses jamvel gjær i rukkymysa og på "menjer" dei rukker på. Slike "satskoggal" vert ofte medgrønne i høg (jamvel hestemøk) og står der og gjørar. Men korleis denne typen vert legga, er næstekleig å få greie på for ein som sit i driftskapsnemnda og ikke vel kjent som fråhaldsmann.
5. Ja, eg er viss om at det målt av platt, t. d.

11059

bryllaups-øl vert laga av kjøpt vara. Malt-
ekstrakt o. a. vert misa paumau med rukker
eller "sirops" og gjær. Slik er det no i over store
leier av landet.

I Guddal vert dette ølet nisseg for det
meste laga etter gammal oppskrift fra heimbrøgg.

6. Det er seleg til bryllaups ein laga øl no om
stundar. Men ungdommen - å ja, eldre, øltørkle
med misas paumau til festar og helgarbet og.
Saa det er ikke øl, det er gals (Kneiv.) Sol-
varene er ingen fare lenger i Guddal! -

B.

Den gamle heimbrøgginga:

7. Til vauleg var det hūsfaren som bryggja i
gammel dagar. Det var i alle høve karane som
står med det obliide.
8. Gav sin tjue-trekk-føsti år attende i tida,
så kunne karane på kvar einoske gard bryggja.
Mange hadde ord for å vera "meisterbryggjarar."
Av slike har me i dag: Fystein B. Kir (83 år)
Kolbein Gallefoss (79 år) o. fl. Kvinnsrannen
for det meste av denne utgjevinga, John J.
Heggheim, har igjord for å vera ein storbryggjar.
I gutedøgane vorine talo alle som Haus Gauglæs.
"Hainj bryggja på hundande øl. Stort na da, og
godt jore da." Men Haus Gauglæs var bonde
på ein av "storgardane" i bygda. Han trond ikkje
spara på matet! -
9. Som oftest bryggja kvar åt seg. Det hende no
at "pløskalla" og "gastikjøringa" bryggja i lag
med andre, men det kunne eviga med ei veldig
malt som dei ferk med.
10. Ein bryggja alltid sit job, sit bryllaups, barnsøl og
grøfverd. Hos vauleg det var før, gav ein gammelig
ord for di jolebrøgginga dava av:

"Ede de opp. No & kje moke litt se. Før bryggja all'e te jüb kor fassisle da va sy dei. Da va må lite sy Brendine opp i Kalsta haugå, ho åtte mesle ivkje dosa på se, men ei vøg mælt ti jüb hadde o."

Ein bryggja og til blåttonna av og til. Til vanleg laga ein barnsøl brygget før "renjadöna kom." Kivo hædt det for hardhjøfta når ei "saujakkåne" ivkje fekk øl a Styrvji seg på.

11. Ja, "haddu som oftast fash reglar for kor mykje ein skuelle bryggja til eit lag. Men desse reglane ymsa med godt mykje. Håda avgjorte vel i dei fleste høve kor mykje ein skuelle laga sib. Salet på gjestene hæft ein og rekka med. Nok er det, at eit lag der ein ivkje kunne lejda det øl gjestene ville ha, var kalla "eit tørrelag." Da va eit godt tørrelag dor!"

12. Ja, saut det let seg gjera, ville eies ha tilsvært øl "på vora." Drakk ein kjellaren heilt tom, fekk ein pris for a vera ei "ølsope." Det man nett varsl elles bruka om plise som var gardaue mellom på ølbygg. dette galet jolidelet. Om sumoren kurna Øfset ølet.

E. Mælt.

13. Nei, først seinare heimskrigen var det om lag ingen som kjøpte mælt. Går ein gue - juv og gue av alleude i tida, var mæltkjøpsutvikling i Guddal.

14. Det var mest bygg og havre som var mælt til mælt. Havren avla ein gjølv. Bygg (smølbygg) kjøpte ein. For ei frøli - feunti på sidan, bruka ein øste "blaudisstorn." Blaudisstorn var havre og bygg som var satt i lag. Et høgsar gitt ein gammeling på: "Ta østblaudisstorn varst da alleid plikt gitt øl." Det var Lars Sanden, f. Krung 1850, som sa dette. "Me hadde eitt åkre på Sanda, havn; varst dar mest reine konn i, o da brukte mi ke øl.

Med "renne korn" meinste han legg.

15. Innskilde mæltáðar har eg ikke høyst om i Guddal. Dei mytta lestu Kornet som var på garden til mælt, sikkert innvalda.

16. og 17. Leie Sette Kornet i elva i Sæter omr. Ærr vinteren hadde ein del i stæupar. Leie leggde nabo på del med visse mellomrom. Som oftost stod Kornet i "bløyt" i tre dager.

18. og 19. Kornet stod i stampa til det tok til å eld. Da "trua" (stappa) ein del godt i hop. Når det hadde lese til å eld, la ein del på ei "hære". Fjukta skulde må opp i grippen. (D. v. s. ein sette hausta ned i, og da skulde Kornet må opp til "tom rørespinning".) Hæra var eit åkledde person var noren av hellestagl. Jume hadde sett ho ramme kring.

20. Når Kornet var godt ølt, sette ein "hæra" på ei stor helle på røykommun - eller på "spikehjellin". Spikehjellen var to - tre storvar som låg fra leibun og bort på ei list på veggen mot munnen. Spikehjellen mytta ein elles til "tørka" spik o. a. på. Der sette ein og ramset.

21. Ein røde Kornet med nevern. Jume hadde ei "mæltvør", d. v. s. ein spade med vinkelbakk på. Nest pålitante var det å bruka nevern.

22. Ein kalla dette økident å "mo (visgi mó)" (Kornet) mæltet.

23. Ein posse aeldid på at mæltet alle prosedyret. "Da avjore ein med å knækja Kornet." Ein la eit Korn "pi dan eine tom rørespinning" nøgla og brukt da med den andre, natt på dei gamle jore når dei drog lopp og lis. Var Kornet nøgkt i mægeen, var det haude for utdelt. Men skulde ein vera siss om at det var "jamalt", så hant ein posse på å ha "jængjost" Korn.

24. Ein kalla groven ål. Vart groven grøn, hadde ein „ølt“ kornet for mykje. Då vart ikke ølet sterkt, og så fekk dei rømatt.
25. Grovinga tok tid etter som „varmen va i hūsa.“ Ofte pusta dei fra tro dogar til ei vute. Sumne „brøydde på“ vealte om natta, fy da brauva da „kjø i omna.“
26. Kvin let alltid åleu vera med når ein „aloyde vealte.“
27. Tok ein ikke vealte i rest tid, sette åleu rømatt på ølet. Men tok ein del i rest tid, styrte åleu ølet. „Dar d mykje kraft i åla,“ sa dei gavle.
- 28 og 29. Kvin tørka vealset som ofte på „røkommehellene“ eller på „spikehjell'a.“ Da lag dei på „hærene“ som tolde bra varme. Kvin laugtørka vealset, og det var del leseb. Andre la vealset på „turkeomni“ i elthūset. Men „da va rauskab“, fy da baust ein fara på „rekorle“ med varma. Det var på „turkeomna“ i elthūset ein la mjøl-kornet og.
- Så mælet var ferdig loka, la ein del i ei tunna eller ein storuk. Det var elles godt rauskaby i avjera når det var høvlig tukt. Gavall veall retta ein for å vera best. Dei som hadde rød til det, gjorde ofte julavealset ferdig om sumaren. Da kunne ein birkka det i sola. Kvin la da „omalthedra“ på eit tak der sola tok godt. På sumne gardar var sjeldan mælkunna tørr, a ka på skii komma på.“ Gavale førek heidde seg ofte med „joteformalt.“ „Dei på kjø foro mi te jotine med skammeine“, herra dei elles ein gauval manu på Steinset.
31. Mælet måtte aldi vera, før firt mæl, „fy da fekk ein; da ikke ta rosta.“

32. Ugent.

33. Ja, så sent ein hadde rød til det, men "da
 hadde børe folkje på storgata."

D. Hümle.

Ein både avla og kjøpte hümle. Handelsrammen
 i Vadheim i Sogn og handelsrammen i Dale
 hadde ja også hümle i Selja. Dei hadde daas blåf-
 sal og brennevinshandel.

"Så" sume gardar var det "humblegare". "Så" reist at
 ej huggar, kring 1912, var det humblegard på Heggheim.
 Førre tider var det avla hümle på Længeland,
 Kvartefoss, Steinset, Gjølset og Birkas. "Så" hovud-
 bruket på Sorås var det ej humblegard.

Humblegardane hadde ein på solsida opp eller ein
 husvegg. Der sette ein opp ei trebes somm humle
 veks opp eller. Såi ein hausta humle, gjyrde
 ein hau i ei jørgi, "humbleostga" - eller i eit
 anna lidre. Sume hadde sma hestlar, "humble-
 buein."

37. Ja, ein mynta alltid einer. Ein kosa eineren og
 bruka logen. Logen var så uniktana at han var
 brun på det. Sume hadde ofte pepar eller, Kydd
 (karve) i ólt. Andre brukta poteter. Ein potet-
 óls vart så svart på det, og så vart, da så
 tjukt" at det fall utoft lett i bruka. Det, "faua"
 seg ej mindre enn når ein hadde reint darròl.
 Og fau, (varau) det ville ein ha på østauget.
 "Higg kji frækkattein på skæipa, så je e kji stort
 fy øle," sa dei gamle.

Ein og annan ha toberot på botnen i ól-
 lidre (kunna, kaggen eller det laggabidne ein
 hadde ólt på.) Men "Ja øle vart kji hemdele, sij
 oppgittet ta" ja."

38. a. Gilen (gilin) brukte ein fyrst. Det var ein svært stor, lagga stokk. Opp i gilen hadde ein malle. Gå koka ein einelog og «møgkt på». Det kalla ein „i mæske.“ Ein hadde ein spade, „maskerøra“ som ein kørde mallebølgje i hop med. Såme kalla maskerøra for „maskesproa“ eller „mæskesproa“. Når ein hadde mæska i gilen, tappa ein ei lytte om gongen. Den vata ein då bappa. Kalla ein „øgr.“ Når „mæskesproa“ stod av seg sjølv i „mæstlog-ruvækkj“, rekna ein med å ha hatt nok mæskavale (einelog) på. Ein leit det „mæska“ mælet sta i 6-8 timer før ein tappa. Før ein tappa, tok ein ofte spoden og syg om det draips av harr. Her hjelpte gauval røgnle ein lit i øgjera om ein hadde „mæska“ nopt.

- b. Med ein times mellomrom tappa ein på ei lytte vale av gilen og hadde opp i „rostin.“ Rosten var ein stor, lagga stokk. På botnen av rosten hadde ein mære trespilar med „røker“ i „skoruspeline.“ Gjennom desse rørene varm da „vynet“ fram i kranehullet. Oppå spilene la ein alltid ein halmring.

Ein hadde noko makk i rostein og på dette makket „møgkt“ ein einelog. Til sist aistle ein allt av gilen og hadde opp i rostein. Å „møgkjå“ no var ein vanstebig Kunst. Ein måtte alltid fåja eller at „vøla“ idag stod høgre enn makkhaugen.

39. Bryggjajera reingjorte ein alltid med stokk einelog. Einelog brukte ein igj a reingjera alle sløy makkene med.

40. Silen ein hadde i rostein, er spikka ovenfor. Det var trespilar med røker i og ein halvring. Det kalla ein for „vindelaje.“

41. Tapphølet var alltid i botnrenn. Svine hadde også kraner. Men her var brukt ein "heimejor" kranar av tre. Av og til mytta ein ein tapp. Men å tappa - både frå roslen og gilem var vanstilleg, og det var bare i manuskriptet ein brukt tapp.
42. Ja, som skieda påafor.
43. Ein måtte heller ha einer med bør på. Rickebora nytta ein med dette, sitt go somake på øle."
44. Ja, ein røide det ^{mølet} i eneløy i gilem, såles som eg har skieda påafor. Ein røide det med "møkketrova" (møkkesproa.)
45. Ja, ein kalla møkket blaud med eneløy fra "møkk" både i gilem og roslen. Hennid kalla ein å "møykja" eller "møska".
46. Når "møkkesproa" var lagt stod i "møskerørene", eller når ein fikk det til å høvlig (avkjort etter gammal røyrsle) av møkkesproa, muntet ein at møkket var høvlig hjurt.
47. I gilem stod "møskerøra" fra 6-8 timer. I roslen stod det ikke lengre, ein bare la det vesse friskt møkket blotta ei liten stund i "vyret" ein hadde tappa frå gilem.
48. Ja, ein breidda alltid åkleda over både gilem og "roslen". Når ein lettet på åkledet, førte ein alltid ein sot ungm i møssem. "I dette ska verte uosa å skyggi le på." Dette betyr at ein kjenner ølbryggjar, følger Ødemorsk.
49. Ja, han spreda del påafor.
50. Når ein tok "vyret" av gilem, var det som oftest to-tre bytter ein, tok ikke over vøg møkk. Det var litt meir uosie ein tappa av roslen.
Ein kalla dette "åta ille". Ville ein ha sterkt øl, tok ein to bytter av over vøg. Ville ein ha øl, "linor'are", tok ein tre bytter. Ein verdsette øl og møkket. Bettre godt møkk, tok ein meir

ibl. em eller mindre godt malt.

51. Kvin måtte alltid gjøra seg gode plukker både når ein tappa av potlen og giler, ei bytte i timum var det vanleg. Kvin hadde særskilte bryggjebrytter. Disse bryttene var altså brukta til uoko anna. Kvin gauval bryggi-brytter, lezza og frosedd gjord, målle og her om dagar. No bok 14-15 l.

52. Også denne vota kalla ein „vyrter.“ („vtyr.“)

53. Det måtte renna reinst, ei bytte i timum var det vanleg.

54. Ja, ein smaka på „Vytre“, „distriktsvtyr“, fyrdest o spiseka på som ein, ekki stogga potlen. Her kom gauval røyrsle ein til hjelpe. Kvin måtte freista avgjørd om „all Krafta va terja.“

55. Kvin tappa i brytter og ols i sin potte.

Såme stogga potlen heller ikke. Da var dei visse på å få skjært øl. Det som var all av Krafta i potlen, laja dei, tørro'e - øl (klette - øl) "av. Slike øle hadde ein til borddrinke og torsle-drinke. Kvin laja det på same måten som „gøe - øle.“

„Vtyr“ koka ein og gjøymde lit bruks i ymse matløg - og til „grautaæul“

56. „Vytre“ hadde ein noga ein kjele og koka det.

Såme sette ei rype og sunder til. „Da va aelli kannfiskekken ein' bruksa.“ Men, da øle hadde så lett fay o verti for søtt. Til å døgva følsmakten brukte ein krydd (karve) og litt pepar.

Morder kokinga sette ein humle lit.

No fala ein ikkje om „vtyr“ lengre, men om øl.

Når ein hadde koka vota om lag i ti minuttar (ein kvartar), aukte ein henne i „homleselen.“

Humleselen var laja av tøger og fletta. Såme „homlesila“ var laja av vidjer eller sporr. Dei humle-silane og har fett, var laja av tøger.

No hadde ein frigjort gilue, vaska han og sett han på den staden ein ville ha ølet. Ein reingjorde han alltid med ein log. Som oftest satt ein han i Gjellaren.

Gå bar ein då volda av voldsut og i Gjellaren. No skulle ein seia gjøra i. Frå ein sette gjøra i, måtte ein hata henne „Kolna.“ Var ho heitare enn hovde brude, handboken, kunne kalla på henne, var ho før „heile.“

Når volda nu tok lei å sea, var det adri nymnd for anna enn øl.

Bruka ein ikki dravet, var det alltid roslen ein reingjorde og sett i Gjellaren. Men dei fleste mytta dravet.

58. Hytten i ølet avgjorde ein etter kor mykje ein hadde „tide ille“ og kor godt mallet var.

59. Det som var att gå roslen av „mælkrösine“, kalla ein „drav.“

60. Dravet brukta ein godt ofte til kosterneat, leby åt hestane. Og det førek dei nögra av i jola. For tredje-dag jol dravet ein av karane seg eit godt mod og Reid givnade rundt på „fotet ple.“ Dette kalla dei „a i ria dystir.“

Ein mytta og dravet lei flattbrød. Da mød ein det på kverna.

Når ein mød mallet, hadde ein alltid ein „trostoyt“ på stappa det ned i kvernauga ned. Kello ikki kverna og je da få se att, (ta da unda se) spoddde ein vakkun på. Når dravet kom innan kverna, var det som ei tjukk lue.

„Ho va så kjende alle om einj tok inn'e me ei auee, så rann da ikki alle aueehola.

Fra kverna bar ein dravet i byttar. Det måtte helst bokast med ein gong.

Når ein skulle knoa „dravbrød“, måtte ein

aaledt ha litt godt myöl på. „Dravbro' va godt," sa gaule Hauk Hegheim, „da glösa re aedi pa' brohellinie var einig sterkle da." Når ein mytta dravet til bros, sa dei gaule: „Buu; hadde ikke noke tops på o bryggje til jül."

F. Gjæring.

61. Det var med handbokken ein avgjorde kor varmt vytet skulle vera var ein selle gjær i. Ein hadde posse for det meste staande i kellar, d.v.s. hadde ein rimeby god kellar.
62. Ja, ein dørke med klede.
63. Gjær.
64. Gjæra løyste ein opp i „vytr". Ein hadde tør gjær på ei flaske. Når ein ville auste henne, hadde ein, vetr, kaustkjø med litt „Kandisvoh" - i ein liken knitt eller ei lita leykje. Sa' let ein dette auste seg ei skurd. Hadde ein sukker i „austa da furtare."
- Ein selle iøgi all gjæra i med ein gong. Noko skulle ein ha alt til des var kome på koggan og tinner - eller ig - om det syntes seg at gjæra itje fata." Såme hadde ei dringle opp i. Bringler hadde maueg ei ebentri på, „kor itji olejera," selle ein ny gjær til.
65. Med klede (aiklede).
66. Flest let ein, ga' "pa' leuge at det tok til å riga i gilen (rostens).
67. Ein avgjorde om det hadde „takjera" med å "rä" eller om det auste i gilen. Her var det gaual røynsle ein gjekk etter.
- 68-69. Ein gjæra som posse, gjørnde ein i ein(gaual) sius halmring. Ho torda ðe til klumper som ein reinare hadde på ei flaske eller i ein posse. Såme hadde ei torda grisebløse å ha henne i. „ða slo ho se lenje."

Gjøra soig ein om av og til. Var ein redt for at ho hest på i "tøpe se", så "frista" ein henne. Det gjorde ein ofte med, sirop- eller sukkervatn." Då følgatte ein henne ut til my auking - og blenne turka att. Men det var ikke mange som tok da arbeie."

70. Nei.

Gamal gjør kvalde ein seg for å mylla. Då baile ein heller. Men det var ikke alltid det var noko som hadde fisk gjør, difor var det tryggaet å vera sjølkjelpe.

Bakargjer hadde ein lila triu på. "No er beire dan jøra ein' laga henne", meirte dei gælle.

71. Når det tok lit a' siga i gilen.

Når ølet var høvleg gjøra, fylle ein det på tunner og kagger. Dette øleidet vart kalla å "ljókja opp." "Han heldt på må opp ljókja." Han hadde nest "ljekki opp."

Ølet måtte alltid, gå opp alle "på tunna. Sunt øl gjekk alltid lengre enn anna øl. Temperaturen gjorde vel mykje, men da soig maste ut så sterk i da hadde sitt å seie o."

Når ølet godt, heit det i gilen på ein soig raud etter hvor leyste ein tok.

74-75. Når ein "stok opp", snaraka alle i hvert på ølet. Det var ei høgtidsstund. No ville ein røgva om ein hadde vore heppu med brøgget. Alle som kom til gard, måtte få snaraka på "oppjøkje", det var stamme vorto anna. På sume gardar var det vanleg skrik, "å gå må oppsjøkje."

76. Settekilde, "oppjøkjigilde" har eg aldri hørt om i vår legd. Men "olsopone" passa jauleg på nòr dei piiske noko "stok opp." Då gjorde dei seg drenn så dei kunne få seg ein dope.

Ein og annan hadde òg far eklikk å "høa"

(hita) var dei hadde fått ølet på tinnene.

77. Det var ganske at noko bryggja i byg. Det var einast klike som, da va fottigslifly "som", bad "reg ned - med ei vøg mahl.

Alli selle pi era i å ha nok bryggjebidre. Men det var ein heil haug, det. Og bryggjebidra heist dei i "arkt og øre." Og hūgsar ein gauking på ein gong: "Da va noxe alle slirvety, dei brukta bryggjebyttene te bere vatten i." For denne mannen tykast heilt vera meiningsblaut, mest som hibzbrof.

78. Når ein bryggja, heist ein aldi ògjete i Gudhal, men alle som far fram om, finst smaka. Selig var deske såles i jola. Det husmora uokon ga' all iðlau i ør maka smaka ho hadde, let ho ved-komande "leira ið jola", og let karane uokon ga' iðlau i fa' smaka ølet, var øret det saue. Det var svært vanlig å gå' på óløygd i eldre tider. Da' det leid fram til 1910, vart det redra for ei skatt. "Einsk joce bare, ólsopine." Her er ei koftebyggja: "Gå' Søre - Tübard hadde dei bryggja. Gjennom tunet der hadde Kalstadsfoeket gongveg. Ein dag banka ein mann på Kalstads på, og så hūsbonden på Tübard kom i, på Kalstadsrannen: "E vilde nå' være reie e jørk forlei."

79. Det var som sagt overfor - ei skatt i ~~sikte~~ lata ein som kom til gards ga' all, iðlau i ør maka ølet. "Hauj va så riske alle e fær ~~at~~ itje smake einj óldrope einj gong."

80. Nei, tunnene og kaggane part ikkje fylle heilt. Flest måtte ha "gangrom." Oftest var det om byg ei handbreidd ein hadde til bot. Gjekk ikkje ølet opp allt på tunnene, rukma ein det for byg øl som det var noko afatt med. Og hūgsar dei la øyna midti tunna og lydde. Var det ei fin stemming i henne, var bryggjarane "nøzte."

Då settu dei my gids til.

Nar ein fylle ol på tunnen, sette ein ei stor
trakt - „øltrekt“ - i spenesholst. Øltrekta søy
ut som ein diger ast med ei hestelie i eine
enden.

81. Glet hadde ein mest i gjellaren. Ein renna ned
at der kunne del haest øg godt lenge, selv om
vinteren. Hað ju til giske hadde ein ol på denne
gardar. Om sumaren var det verre. Da kunne ølet
- vart del for heilt. Såne freista boga del med å
leggja more (kvitmore) durrka nedt oppkome-
vatn kring tunnen.

82. Berga ein del iøg i gjellaren, tappa ein del i kruiser
eller glasester og aste del i oppkomevatn her og der på
eigdommen.

G. Meiriingar og trær.

83. Glet skulle vera brunt når ein tappa del. Og så
misste del alltid „leggja på“, d.v.s. fraidhasten
misste tappa ølstørpet. Djost ol hadde ein litla
trū på.

84. Ein værbj var skulle verla i gjelby „graskelof“
av ei glaseste ol. Varb han iøg del, så var iøg
ol gagn i.

I brudhaug bruka „Gillarsvamn“ mrange knip.
Hau hadde jamuset to slog ol, godt ol og „lisse-
ol.“ Fyrst let hau kaustji gjestene få letheol. Dei
trudde da at „ditta ol kunde ein synpa i se
fø.“ Brått ferk dei godt ol, og da ferk hau dei
„jem'e i lega“ (ne at), og riddu var dei iøg
på tunge på ol. „O dýrde dei.“

85. Hadde ein godt makk og bryggja lett, mun ferk
diby ol, trudde mrange dei var feige. „Da ser iøg
ut fy'e skal bryggje meir.“

86. Hestol ol kika ein å ha bøte til jol og til
ymse lag. Ofte talia ein om at sunnt ol gjekk i
skrokkien“ og sunnt i horrådet. Det var horrådet

blet mælle ta. Gjekk det i kroppen, høra ein det
ikki. „Da va et stytgt øl, da slo foline unna eitt.“
„Da potascole høss va kje drikkande, da i sat i
kroppa i mange daga.“

87-88. Ukjent.

89. Ja, dei fleste bryggja om natta. Kausdje var det
først grannane ikki skulle vita det, etter han henta
det botna i gamal gaffri.

90-91. Ukjent.

92. Det var alltid ei viss høglid i garden dei mettne
og dogane ein bryggja.

Ly har t højt fortalt at sime bryggjarar alltid
slo kross over kistra før dei tok dei i bruk. Under
botnen på dei fleste ølbukne var det og krossar,
dei var innstøtne med leihjarn.

Ly har også sagt meg følgjande at dei gamle, bar
varme" over ølkistna før dei vant tekne i bruk.
„Å bera varme" var det same som i Kveita
ein spokeloge og gava kring (heist over) kistna
med.)

95-96. På Garden Steinset var det vanlig at ein
sette ei økal øl på kvaløgget til gardoren
(tunvoren). Der stod det også ei oppreidd kug til
ham, „tunvotengen.“

På Hegghems barkeren sette ein øl i bua til missen
jleffau. Hau ferk og uos.

„Vim i Ralstad" og „Fyra-Kristian" slo øl på
åkeren hvor gong dei skor opp, så dei gamle.

H. Mjøl.

99-103. Mjøl er utgjord av den i Guddal.

Når ein tappa øl, freista ein alltid å få på mykje
„fau" (krau) som nåd var. Ølkistna la ein opp

aliv på tufta, men eit godt, styrke opp i frå." Når ein tappa, ditta ein jamt på staupelet, for ta' ikke ein meir til å liggje på."

Når ein bauts øl, drakk ein fyret av staupelet Gjølv. Da blei ein skumhatten vært fra barden av staupelet og tok ein kus. Tume sa «Så!» Så flidde ein staupelet og sa: «Ve du jere så vel å smake på bryggje mitt.»

Vær det mykje skum på staupelet, sa gjeme haue på tok innot. Da er godt øl du he. Etter da liggje på.»
