

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35.

Fylke: Nordalund

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Masfjorden

Emne: Ølbrygging.

Bygdelaq: - " -

Oppskr. av: Kristen Bergsvik

Gard: Bergsvik

(adresse): Mollandeid

G.nr. 22

Br.nr. 1.

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Bryggingen er av eiger (kaynsle) eller er det under kvart spierstuel forl. her gamle (no luerdagerde)*
 B. Eller om den er etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke): *sa.*

SVAR

A.

1. Ja, men sterkt avtakende.
2. Bryggingen begynte å ta av alt i 1870-80 årene og vistnok i forbindelse med religiøs vekst og agitasjon for avskaffelse av alkohol. Allså ikke etter forbered mot melking eller ved å gå over til kjøp av öl og vin. Tilignens foretok enkelte det også for dyrt.
3. Se spørsmål 2.
4. Ølbrygging av sukker eller sirup forekom neppe - inndatt som "leiproduskt" under brygging av malt. Det blev byndt öl og kaldes "elbelag".
5. Ja, en kjøper malt i forberingene i mindre portianer. Og i krigsårene og senere laget en gjerne risedrik av sukker eller rosiner tilsett med gjær. Men righignok kien av sådanne saer vilde ha et billig ræs.
6. Ingen spesielle anledninger

B.

7. Det var saer regel arbeid for mand og i første rekke for husfaren. De øvrige i familien tok ikke del i andet, end å rive maltet i skje-ker (få det firefordelt) efter groing i "klakk", altså av hensyn til hørkingen.
8. Sam regel var det en eller flere saer var dyktigere i ølbrygging end andre. Disse brygget derfor ofte for andre. Det kunde være til høi tidene og særlig til bryllupper.
9. Sam regel brygget hver familie for sig - inndatt på grunn av manglende kjøler og redskaper. Eller av andre årsaker, sykdom, o.l.

10. Sam regel til jül og til bryllupper. No og til
 også til andre høitider og til visserne. I eldre
 tider også til begravelsen. Gamle folk hadde
 gjerne malet stænde ferdig (ikke malet). Levde
 vedkommende kenger end beregnet, blev malet
 fornyet. Det kunde også "bli lænt bort" - mot å
 få et tilsvarende kvantum igjen.
11. De velstænde brygget som regel en kande malt.
 Andre 1/2 kande. Et sådant kvantum til van-
 lige høitider eller anner. Til bryllupper
 blev der brugt fra 1 til 3 kander malt.
 No jülallet blev det gjerne salt av et
 anker til påske. Og blev der brygget til
 påske, saltet der ofte av et anker til vær-
 ommen.
12. Nei, ikke som regel, da ållet vanskelig
 vil holde sig friskt (uden å bli surt) i flere
 måneder, særlig i den varme årstid.

C.

13. Kjøpte en korn bruktes alltid bygg. I eldre
 tider blev der nemlig ikke dyrket bygg i Mas-
 fjorden. På høstferd erne til Bergen (i gamle
 dage på båt og senere med dampskjep) kjøpte
 en som regel kornet, som skulde være til
 malt.
14. Såvidt vites bruktes alltid bygg, da denne
 kornsort gir det beste ål - både i smak og
 mengde. Of av haave skal ikke bli så velsma-
 kunde, har jeg hørt og en får ikke det samme
 kvantum som av bygg. Hvorvidt en i eldre
 tider til vanlig brukte malt av haave, har jeg
 ikke hørt noe om.
15. Når en kjøpte bygg til malt, vilde en helst ha
 dansk bygg, da den var større og fyldigere end
 den såkaldte Tvarlehavsbygg. En bestalte gjerne
 de par kroner i prisforskjel. Bryggen en sin av
 egen avl, har en i første rekke det korn, som
 er kornet pent og hørt i års. Ellers korn
 som ikke har lagt for længe i stables for brest-
 ning og dermed blir smigget. Den slags
 kan nemlig forårsake brestninger under
 mykelsen av vøleren og det ferdige produkt.
 Det samme kan forekomme om kornet
 mykles under melliingen.

16. Er der bekk i norhelene, er det alltid best å legge kornet i dem. Dermed vil stavn og dunnslags reime best. En hånde Korn deles i 2 sekker - av hensyn til kornets utvidelse og reising. Legges kornet i kar (selvsagt da også i sekke) må der nok skiftes vand på det flere ganger.
17. Om vitteren 3 dager og sammenen 2.
18. Efterspå legges sekken på et gjevt et par dage til kornet har varms til sig. (varmen opstår indeifra). Derefter kømmes kornet på et reuvasket gjevt eller stort Brett i hæng (Såle) og der rotes om 2 à 3 gange daglig. Eller det kan også legges i en kar i passende tykkelse. Førstnevnte måte kaldes "Låusmelling" og den andre "Klakkemelling".
19. Erken ved å ha passe høide på karrene, ca. 12 cm. eller ved at man slikker hånde (de 4 fingre samlet) ned i massen og at denne da når op til den rett utstrakte hånnefinger.
20. Løse regel sekke eller seil for at ikke overflaten skal bli for tørr. Er disse tilfelde, blir ikke spiringen jvns.
21. Under låusmelling brukes bare hånnerne.
22. Her i bygden heter det bare: å rote i maltet. F.eks: Har du rotet i maltet idag?
23. Spirer skal være kømmen frem til $\frac{3}{4}$ av kornets lunge. Men da ikke alle korn alltid spirer like fort, kan endel tillates å være kømmen frem til spissen.
24. Det kaldes her bare groven og rot (røtter).
25. Hele prosessen (fra maltet lå i sekke for å ha varms til sig til spiringen var ferdig) $1\frac{1}{2}$ til 2 uker.
26. Ervot var (er) det altså litet av, men både dem og rot falden av under tørkingen. Mallet må nemlig tørkes for malingen. Hadde en god tid blev maltet i byndt lag lagt utover reime gjevt eller på seil. Denne tørking er dog ikke feldstendig. Mallet måtte efterspå ha en angang over varms forat røtter og eventuelst rusk kunde fjernes. Dette foregik i en kar.

med fire netting til künden. Og Karunen blev som regel sat på den Karun, der aanged de gamle tørkeheller for korn. Dette var (og er) den bedste tørkemåte. Eller også künde Karunen sættes i et hjørne av græen med en modkile (ca. 60 cm. l.) som blev under hvert hjørne. Denne måde var mindre heldig, da varmen (røken) stod direkte op mod künden og det gav røksmag på øllet. En tredje måde var at en hængte Karunen over oven i stien. I den varme årtid blev gjerne maltet kørt på gule eller seil og røtter o.l. måtte da drøftes kørt ^{med} træng på gammeldags mauer - hvis en ikke havde hane å ruse maltet gjærenes netting.

27. Maltet künde også tørkes på tørkehelle under svak varme. Røtterne og andet rusk måtte da fjernes av øl til, da dette ellers i svigt eller forkullet tilstand ville gi røksmag på øllet. At tørke rått malt indgik en helst da det var et balmødsighetsarbeid som krav flere timer. Det blev kien brukt i "hidsmød" for bryggingen.
28. Se spørge svar på nr. 26 og 27.
29. " - " " " 27.
31. Ja, maltet måtte kien være kløvet eller lett krøst. Var det for fint malet, künde det bli vanskeligheter under avtapping fra "røsten" (røstesåen).
32. Har ikke hørt om vanskeligheter med fire-malet malt. Det har alltid vært en betingelse under malingen å passe på at maltet kien blev krøst - netop for å undgå fimmaling.
33. Se nr. 10 - siste 2 punkter.

D.

34. I gamle dage - for ca. 80-100 år siden - dyrket en künde på de fleste gårde til eget bruk - enten helt eller delvis. Senere blev det künde å få i handelen og dyrkingen falt bort. En kjøpte som regel künde i Bergen - samtidig som julemaltet. Den var å få hos Ko-

Louisekjøpmand og de gamle kjellerhandlere. Reiste en ikke selv til byen, kunde en ha en anden besørge det. No og til kunde landhandlere ta hjem til jult.

35. Jeg tør ikke ha nogen formening om, hvad folk mente om forskjellen på kjøpt eller hjemmedyrket hvinde. Men personlig har jeg den opfatning - og erfaring - at den hjemmedyrkede er svattere. Dette kan muligens komme av forskjil på klima og andre vekstforhold i vort og andre ^{islandske} hvindeproduiserende land.
36. Den blev dyppet ned i plante røtter og så satte ned lange stenger (f.eks. Koruslaur på ca. 4 m.) hvor planten under veksten svævet sig opover. Når knaglene var modne (lavet så smått tok til å gule) blev planten kappet og hengt ind til tørning. Efterpå blev den pakket ned og dekket, så der ikke kom luft til den. Alltså kinn blomstørne.
37. Her i bygden brukes kinn eiver (cinelag) for å sette farve og delvis smak på øllet.

E.

38. Først og fremst måtte en ha en eller to kjeler for å koke cinelag og senere øllet i. Dermed to kar (sær kallet de her) - nemlig en "meisteså", hvor først meistikken foregik og hvor senere øllet gjøret. Den kaldtes derfor også "gjølså".
Det andre karet kaldtes "rosteså", hvor mallet blev overhellet med kokende cinelag for å presse ut sukkerstoffet. For avbanningen hørte til en liten, trebenet krak. Deruten hører til to "bryggpuffer" (helst av tre og hver på 20 l.) En hvinde (krypskudet av unge, unge treotter eller av myke, yngre klåvete eiverstammer eller grener). Underlag (kaldes anregjer) i rostesåen, bestående av en halvmåneformet, korbent liten hullet krak med nødvendig antal kjepper av løvtrær, samt eiverhuste og litt halen. En "meisteså" et mindre kar eller kvartelstjel under rosten, hvoravbanningen fra rosten foregår på den lett fuktige hvinde. Deruten diverse alkjører fra 1 hundes størrelse og ned til halvaster. Fremdeles et beinometer, samt bryggeseie og trakt.
39. Karne blir alltid rengjort med sterk cinelag.

Forsøet har de stalt fykt med vand for å bli fette.

De er som regel opgivne efter sidste bræk. Alle redskaber som kommer i berøring med alle, blir også rensat med svinelag. Har aldrig vært købt med svovl.

40. I nr. 38 er nevnt hvad smegjonen består av. Krakken legges (sattes) over kappetillet i rosten og kjepene på denne og løst over künden av såen. Derover et lag svinelag på bvers av kjepene og over dette et lag vasket halum. (Det kan oplyses, at halumen under indhastningen her ikke blir trampet på eller medkjørt i åkeren av maskinen. Blir den slått med ljå eller skåret med sigd, så er den jo helt fri for mældepribler. Kjepene kan være av eier, bjerk, ask, lind, osv., men helst ikke av asp, rogn, hegg, o.l. (for å undgå mælig tsmak på alle). Hele sileindretningen kaldes altså "smegjor".

41. I eldre tider hadde en kappetillet i künden av rosten. Stillet skengtes da av en stav, som stod op av massen. Nae navn på staven har jeg ikke hørt. Senere gikk en over å ha kappetillet på siden, over künden i såen og en anskaffet sig da kran (av messing) eller træ. Såvidt vites var begge sorter kjøpt. Ellers künde nok velkjente folk i bygdene også lage sådanne.

Vid den førstnevnte kappemåte var det brukt en halvvisk rindst staven og den skulde ligge same sil. Stavens øverste ende var gjerne karket for å ha bedre smakt i underbetningen.

42. På vore kander brukttes, såvidt vites, altid svinelag.

43. Helst gammel sine med meget bor på. Hvad dette skulde være for, har jeg ikke hørt nevnt. Antakelig gjorde borens svinelagen kraftigere.

44. En kande malt blev delt i to dele og den ene del heldt op i såen. I en beregning blev blev kakkende svinelag blandet med kaldt vand til ca. Krops temperaturen (melkefløyt). Mallet blev så under anrøring fuktet med den tempererte svinelag til massen var godt gennemfuktet. Dette for ikke å binde sukkerstoffet. Den anden halvpart blev derefter

- og på heldt i sæen og gjennemgik den samme
 process. Til å røre med bruktes „meiskerøre“ –
 et redskap av form som bladet av en avbrukt-
 ken åre. På røren her på gården er anbrukt et
 kors, så den er nok gammel. (Forøvrigt bærer de
 flest øvrige redskaper og kar preg av eldre - gjellsæen
 trolig 150 år, bryggelåsa fra 1846 og bryggeløysene 1866).
 Cannelagen blev ikke silt for den blev øst på
 maltet, da eventuelle cimenaler blev igjen i
 maltet
45. Det kaldtes meisk og processen kaldtes: „a mei-
 ske“. Til middag den dag ålbryggingen foregik,
 måtte det være „meiskedeik“ av feitt kjøtt
 eller fleck.
46. Den var passe lykkt, når en mand med ut-
 strakt arm kintu dra meiskerøra med bladet
 vendt mot sig gjennem massen brens over
 sæen - røra heldt på henden. Eller oppå tok
 en røra opp av massen og holdt den på skrå.
 Rødt vesken friskt av røra var - og er - det og-
 så et bekjent merke.
47. Det kan være forskjellig. Her i bygden pleier
 maltet å stå i meiskem i 3 timer. I matshere-
 det krekte 8 timer. I førstnevnte tilfelde må
 avtappingen gå sakke i løpet av 5-6 timer for
 at søkkestoffet kan bli godt utpresset. I andet
 tilfelde kan den tappes sterkere. Der er søk-
 kestoffet mer utpresset på forhånd.
48. Ja, sæen blev altid godt lilddekket. Sæen
 stod (står) oppå på et lag halus, når den står
 på sementgulv. Dette for at illet ikke skal
 bli for sterkt eller for meget avkjølet under
 avtappingen fra rosten og for at den ikke
 skal bli for lav temperatur i sæen under gjø-
 ringprocessen.
49. Meisken blev øst direkte over i rosten.
50. Ikke noe bestemt anengde. En må ha til-
 strekkelig til at maltet i rosten stadig står
 under kinnlag og så lenge der er noe igjen
 av søkkestoffet. Til 1 lunde malt medgår
 ca. 2½ lunde cinnelag om en brygger så tvakt
 ål, at en får fra 1½ til 2 lunder ål. Blir det
 brygget kraftigere vare, f. eks. 1 l. ål efter 1 l. d.
 malt, blir det noe mindre cinnelag.
51. Nei. Avtappingen var bli straks.

52. Disse kaldtes vörber. De gamle sa vörkje.
53. Se nr. 47.
54. Vörberne blev altid smakt på. Efter søthetsgraden künde en ofte beregne kvantitet av brygget. Og var kornet på en eller anden måde blit skjennet - senere for eller under malningen - vilde maner mündfælde av vörber gi besked om ällt blev godt eller ei. Fik en kvalme, ja, så var arbeidet så i si spolert. Ellers var vörberne særlig velkommen for kvinder og barn.
55. I en kvartelskjel eller et lilsvarende kar, hvori lå den menige künde, som var passende for de forskjellige kvanta malt.
56. Jeg künde ikke til at vörber blev gjernet. Kan heller ikke tenke mig den vilde stå sig længe for den surnet.
57. Med hensyn til kokking av vörberne, var dette forskjellig. Var det små brygg, f. eks. 1/2 bd. malt, blev gjerne al vörberne kokt sammen med hunden. Blev det brygget en hel künde malt, blev kein halvdel kokt, da en ikke har store nok kjeler til å koke det hele kvantum (kort i mot 2 bd. öl). Så koke hver halvpart for sig, var det vækkelig å ^{for} en ensartet god smak på ällt. Den første halvpart av vesken blir derfor silt i gjelsæen efter hvert kaping av rosten foregik.
58. Ällt blev som regel sterkt, når det blev tatt "libet etter", f. eks. et bestemt kvantum öl efter det samme kvantum malt. Ellers vil som regel styrken avta efter hvert som vesken uttyrnes. Det første kaldes gjerne "gott öl" og det senere for "lett öl". No den aller siste resten på rosten, når en brygget i künde malt, tok en gjerne så meget av en künde få fylt en halv künde i ferdig tilstand. Denne vesken blev kokt sammen med hunden og tilsett med røkke under kokkingen. Dette ällt kaldes "ebbelag" og var vesken alkoholfritt. Det var en utmerket korbudrik, når en efter endt dagarbeid i skogen kom trent og sliten hjem. Og ellers i ansetider.
59. Det kaldes drav.
60. Det blev mykkt til kreaturfø. I den varme årstid, når dyrene var på beite, blev det kaset leost. Det surnet vækkelig snart.

61. GjØnnen blev som regel tilsett, når temperatur-
ren var under 37°C . Ellers var den vanligste
temperatur under gjØringprosessen mellem
 28 og 30°C .
62. Det var å varme en del av vesken slik at
blandingen fikk passende temperatur.
63. Her kalles den gjØr eller jester.
64. Den fØrste del av vesken - kappet fra rosten
og som inneholder mest sØkkersØf - blev
som regel alltid satt i en skål eller fat og
tilsett gjØnen, så denne lideligst mØrlig kom
"i gang" for senere å bli bØmt i gjØlsØm.
Det gav pÅ denne mÅte en betryggelse for
at den "tok sig", hvad en ikke hadde visket
for an gjØnen - ikke opplØst - blev satt til efter
at det hele kvantitet veske var kommen i
gjØlsØm og denne skulde tildekket. Dette
gjØlder da sØrlig brØken av bØkegjØr. Med frisk,
god ØlgjØr var det anderledes. Men denne er
nØ for bidene mer vanskelig å fÅ fast pÅ.
SØen stod (stØr) alltid pÅ kjØlØrgulvet
pÅ litt halen for å forhindre stor avkjØling.
65. SØen (kØnt) blir fØrt dekket av et Øtvasket
kØnt seil eller ØljØklode og ovenpÅ med
kØnsekker eller lignende. Tildekkingen
blir sØrret fast til sØen med bØing for at ikke
kØlsyren skal slippe av.
66. Fra 8-10 timer efterat alt var kommen i sØen.
67. I gamle dage hadde en gjØrne en Ømalt Øl-
skål i sØen. Under gjØringen stØtte denne
gjØrne kØrt i kØrte nekke og det var bevis for
god gang. En kØnde ogsÅ hØre sØset av gjØ-
ringen ved å legge Øret til tildekkingen eller
kØnde den sterke ØjØlØkt gjØmen over-
brØket.
68. GjØren i Øllet mens dette var i sØen, har jeg
ikke hØrt navn pÅ. GjØren skulde nemlig
ikke fÅ lov å "sØtte sig" for "opstØkka". Ellers
var "ØtgØtt" som en sa. Øllet blev nemlig Øst
pÅ hØnder, mens gjØringen var i avtØkende.
Øllet eller kØttene gjØnen skulde forbØtte
resten av gangen pÅ bØnnerne - "gÅ av Øtt".
Det blev betrØkket som en fordel.
ØjØrØatten i sØen bestØr vesentlig av
lØftblØnn (skraØ) og blir som regel kØstet bØrt
Av den gjØren som gitt "opstØtt" blev den bykØste

Når gjøren gav friskt, har den rindning været over søen.
De gamle sa da, at det var vasa løjdrager eller vinds-
rederingens tår.

del opbevart til senere brygging.

69. Her i bygden brükkte en helst å ha gjøren i lerkel-
kelt utspent på en gjør ("ring") og hengt op til lør-
king. Den kann i tørr tilstand holde sig utover
hele året. På flasker er en redd for surning og
at allet dermed vilde bli utskjæmt. På Vass har
jeg derimot hørt, at en dyppet en lang høvelspan
ned i ølsæen og hengte den til lörking. Ved neste
brygging blev så spanen lagt ned i vörferen.
De som ikke opbevarer ølgjør, künde til jül
reise længe uier efter fersk gjør eller få den
tilsendt. I den senere tid, hvor ølbrygging er
sterkt øvtt, väier en sig almindelig med
bakegjør. Denne egner sig lilet til opbevaring
til neste gangs brygging.

70. Lavide viles, brüktes ikke torket gjør til bröde-
king. För århundredskiftet var det forresten ikke
mange som bake selv. En kjøpte det bröd en
brükte til höitiderne. Senere har en av og
til brükt fersk ølgjør (som har galt apoth?)
Ellers kjøper en bakegjør.

71. Fremgår av ovenstående.

72. En måtte kikke litt indes anordningerne
for å se når gjørhalten var i nedadgående.
Det künde sees på siden i sæen.

73. Ja, det blev fykt på "kinnene" d. v. s. lænder og
kagge av forskjellig størrelse. Det kaldes "å ska-
ka op" og handlingen, "i apskoka". Var det
til bryllup en brygget, künde en brükte kin-
ner av en kändes størrelse, da allet ikke
var beregnet å være længe. Til andre ti-
der brüktes en gjørne mindre "kinner" for
at allet ikke sküldes "døve" - få en lapp smak,
da det jo går en del av killepene bort for hver
gang en luttet på "dyvellen" (lapp som står i
løjfshillet).

74. Nei, ikke her.

75. Alle voksne i huset måtte smake an en
hadde vært heldig og fåt god vare. Forresten
bedømtes jo det best efter at allet er kaldt
og gjøren "lagt sig". Ved bruk av ølgjør kan det
ke noen få dage, mens det efter brükken av
bakegjør kan vare længe tid.

I gamle dage måtte gjørne males
fram til apskoka, men nu er det mer skjeldne.

En gikk også med apskoka til noen søne
stad en nor eller søn en visse søne megen
pris på å bli øret på den måte.

76. Når den holdt sig helst ved gjilsåen til alle var fylt på Kag-
gene.
77. Det hendte nok ikke ofte at flere mabauer brygget aktiverat
samtidig. Den mest sandsynlig på først gjør. Den anden å få
låne kobberkjelen eller et andet nødvendigt redskap for
bryggingen. En tredje var sandsynligvis dyktig på området
og mest hjalp. Ellers var nok skikken under opskoka den
samme.
78. Der blev ikke holdt andet ålgilde under bryggingen end
det som foregik ved opskoka og da helst ved julebryggingen.
Delvis også til bryllupper, men neppe når det var til begra-
velser. Ellers kunde nok de særlig åltørste gjøre sig erind-
 hvor en viske der var brygget. Og gik ikke dette altfor ofte på,
kunde der nok vænke en "skvett" - en skål, som ieren efter
god gammel skik først måtte skåle og drikke av.
79. Ja, det var en skam - nærmest ophøst som gjerrighet -
men en lot en kjendt passere uten å smake ållet. Og den
ankomme fik gjerne indtrykk av å være litt "påvurd" - vist
liten vurd.
80. Kaggen blev fylt helt full - såvidt det lod sig gjøre av
den opstrømmende gjør gjennom spenshullet. Når
gjøren hadde lagt sig (gått lille tunds), blev Kaggen efterfylt
og dekket.
81. I kjelleren - og allerhelst i et rum under kjeldergulvet,
hvor der var slike. Og det forekom i eldre bygninger, hvor
huset ikke var bygget på kjeller. Tildels blev ållet opbevart
i de gamle murede künde potetkjellere, hvor der var jevn
temperatur.

Hvor lenge ållet "holdt sig" - var godt - kunde være

forskjellig. I første rekke spille årstiden ind. Ellers høvet et
næe sterkt hænket öl sig længer med et svakere. Og i et kjæligt
røm længer med i et varmt. I første tilfælde kan altså juleøl
hvede sig fram til påske.

82. Såvidt jeg har hørt, er ikke andre forholderegler kjendt
eller brukt end de som er nevnt ovenfor. Der har rigtignok
vort gjort forsøk på å grave øllet ned, men resultatet
kjender jeg ikke.

G.

83. Farven skal helst være mørk. Men naar spesielt be-
lydning lys eller mørk farve skal ha, har jeg ikke hørt noe
om.
84. Nei, men jeg har hørt en historie som lød slik, at sålun-
ge en mand kunde uttale høiedretjustitiarius net uten
å snuble på en bokstav, var øllet ikke for sterkt. Det er
Kanskje rettere å si: da var ^{det} ikke ikke drøkket for lett.
85. Nei, men var det for svakt, blev det mest betraktet
som skam og manden en dårlig brygger.
86. Ja. Øllet til andre tider kunde være svakere - særlig til
seenerne.
87. Nam avertro har jeg ikke hørt om i forbindelse med min-
dre vellykket öl.
88. Det har jeg heller ikke hørt noe om.
89. Ja, det kunde nok forekomme, når naboen av en eller
anden grunn ikke skulde få vite at der var öl i huset hos
nabokommendes brygger.
90. Ja, de gamle vilde helst tindgå ståt eller slag av dørene
i huset - i ethvert fald før gjæren hadde fått godt tak på øllet.
91. Har ikke hørt noe om dette.

92. På gamle bryggeljørler og redskaper kan findes indskåret kors, som formentlig skriver sig fra den averterte.
93. Ikke på vore kander, såvidt jeg har hørt.
94. }
95. } Ukjent.
96. }
97. De gamle mente det var best at brygge i voksende måne-antakelig for at få bedre gang av gjæren - eller for at få et mer vellykket brygg.
98. Nei-ikke her.

H.

99. Kinn skulle kjøpe mjød og da til jule.
100. Trolig fik hele husholdningen et glas eller to. Ellers var det skikk at mandfolkene fik dram i juleen, mens kvindfolkene måtte nøie sig med hjemmelaget vin - hvad ikke altid gamle ledetjerringer "vørbe" på.
101. Nei.
102. Har ikke hørt noe derom.
103. Helst for kvinder og større barn.