

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: *Fløymaling.*Oppskr. av: *Sivert Fossli,*

(adresse):

Fylke: *Oppland*Herad: *Vestre Gausdal*

Bygdelag:

Gard:

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

*At 1. Nei*

2. Jeg antar det ble slutt med  
 a gjøre malt ved slakken av  
 følgje århundre 300 er vist et  
 fåtall av innvånene her som veit  
 hvordan de lavede malt  
 3. Antagelig ble det slutt fordi det  
 var så mye arbe med malte,  
 det var inntet forbud. Jeg har at  
 kaffekoppen har noe av skylden.  
 Ky op til øl der vi gjorde vist ikke  
 mye. Må ikke brennevins. Har ikke  
 hørt at det var noen avgiften  
 mot øl - ethedsfolk kunne drikke  
 hembygt øl

4. 5. 6. Det kom oppskriften i avsone  
 på å bygge øl - det var sirop øl  
 ingefær, lime og flin. Og så fekk  
 dønn kjøp malt øksebrak haas  
 lantkanlene og må er det tombe  
 bryg. så det bygges ennå malt øl

11.

- B. 7 Det var nokk hovedsage  
kunns, her var det ei som var  
med a bygge bestandig, men hadde  
hjelp av huset folk, og det føresver  
meg at him var på fleir plasser  
8 Det var man som hadde ord på  
seg far å andre dygloge, og behøvde  
av fleir 9 antar at alle bygga han for  
seg. 10 Det mest allmødelige va a  
bygge til jil og store selbøys  
11 Jeg antar at det har vore slikt  
i gamonel tid men ikke i minne dag  
12 Jeg har intet det var vanlig

## C. Malt 13.

- Har intet hørt om kjøp av malt  
kanske nogle kunne kope etter  
at det blev bygget på sillehamn  
14 Her tok dom kornet i såkorn =  
bengen å det ørgerkanna  
kjennes intet til at nærm.  
Følta bare havre  
15 Nei. Såkorn bingen var aldreg  
tom den skulle ha 2 ars sed  
16 Kornet blev blørt i en bått  
Jeg tror ikke dom skifta vann  
17 Et døgn, men det unnes tott  
og de tok det opp når de såg  
det var passe vatna  
18 Først blev det lagt ut for at  
vatne skulle sinne vekke  
Så blev det lagt utover i en  
tet kaue som vi kalle malt =  
korn antagles lit over 2 alen lang  
og mellom alen bred. Der blev korn  
jeona utover, lykelen ca 4 lommene

Malt karmen blev satt ved peisen  
og passet som et barn, dekket med  
klæder. Maltet måtte i fôrsningen  
røres om, da det korn som låg oven-  
på og på sidene ikke grødde så  
fort som i midten. De røste i malle  
med høire hånn. Graen holdes  
bådde den i loppa og den i øster.

25-26 Hvor lang grainen var  
det berørde på temperaturen i rommet.  
27 Har ikke hørt at graen skulle  
settes av smak på ålet.

28. Når malle ble tatt opp av  
karmen satt det samme i klumper  
og maltet gnides fra enan og  
det gjøres riglig fôtt. blev det  
klumper igjen vilde de ikke bli  
gennotinre og komme til a müg-  
ne. Det blev sa lagt ut på  
kjøkken - hyllen i lykhelle av  $\frac{1}{2}$  til  
1 kommer. Det måtte være varme  
til malt eller, og så malle det  
røres i maltet unnter lockringen-  
et. Malle skulle ikke male til  
mel, men knuses på grynkvern.

33 Her gjordes malt av en  $\frac{1}{2}$  tonne  
korn og det 3 a 4 bygg og måtte  
lålede opplevares i et trekar med  
løkks og malle forvares på et  
aldeles tørt sled

### J. kumle

Fors intet det brukles mye kumle  
her: Og i det siende men det  
har veldig brukt mye kumle

IV

i fortiden den gangen <sup>det</sup> kün var Ølet som var rissdik. Det var bùmles gard på de fleste store bruk.

37 Veil inta at det er brukt næ tilsetning til ølet. Men de gamle fortalte at en plante som kallas Røs past og som både lukker og smaker sterkt bruktes område før fjer slag-omrat.

### E Brøgging

Delle som jeg har var med på blid nok de vanskeleg

Redskap var ei brøggsprang, byggkar og ei bryggestette et fat å oploge guren i, est kallas den, den blev oplost i vann for å få seg om den var ilive

Tønna var skurag byggkaran ein lågå. Malt vøge elles målt likt blid vatnet målt, det varskellen mellom vann og malt som bestemte ølets styrke.

Jeg tror at de ikke brukte anna heil seit vatten, da vatnet kom på koken slo dom oppi maltet og kokte ein løne, da hadde deska vorte værter. Da vatnet <sup>+ vortene</sup> hadde blitt passet avkjølt slo dom ned i byggkar, tilta jenten en beret-knut. Setsom blei igjen kalla mesk og kunne bakes til brød som legnet lompa, jeg har spist det. Dom gikk ag smakte som vørtekake.

Nå var det bis til vortene var passa vann. Pekefingeren na termometren

V

Det var ikke anna redskap brukt enn de for nevnte, råkning han jeg ikke hørt om

Nar virkeret var fæste dønket blev esten sli med i karet og virket skull eså, det var nok ikke noen bestem tid, de sag det på overflaten at det var slutt <sup>på grunnen</sup>

Bryggestetta hadde 3 hein stellor a sta <sup>stø</sup> fat det skulle vase mole å sette eit fat unna nar ein lappa ølet. Na skulle alt over fra karet til stetta, og da var noas som dom kalla å legge Brøste og det var ikke mange som gedi det tilgangs. Det var et full i stetla nede ned ved bunnen og den lafdom mæn bjørkevisler far at det ente skulle kom halm i ølets soden la dom i halm for å sikre ølet reink. Når ølet har stie i bryggestetten en tid blev lappa i brebytten og bore me kyller og lie ned i gamone & vintonne som låg på to brakker og hadde birhane som ølet kunne. Jeg husker ikke at ølet til fest eller i selskap men til øyst og til å blonne i melk og en suppe som kalles øløst, mygt god mat.

45 Nest 54 ya 56 nei 57 burde ikke haumle 56 ved i bruk mere eller mindre van hel en male haumle

- 60 mestken blev mytta mennesk og dyrføde. 61 Så avkyolla an kusse heille hämma redi vörteren
62. de gjorde gloend jern og slaf
63. Den skom som flaut opp ble skomma til tork til fast mane og brukt til neste bryg, den som var på bunnren ble brukt når de bakte oonsbod (hakki) den første hel gang de andre berm
- 65 Karet til dækket et krolokk og et åklede
- 67 Når vorleren begynt a gjøre sa kom sma draper dampa opp til overflaten og ved a sjå hvor kring de høtn kunne ein bedøme geringes styrke, når disse draper nolt opp var geringen sitt  
Karet slo i Eldhusse (bryggerhus)
- 68 op gang ned berm
- 69 gang blev tørket til den lev fest opphov artes, i kledde til nyt bryg bumen i leirkrukk i brod bakst
- 71 De som manglet eller hadde læk gjer målle jo proue a få
- 72 når det slutta a gjøre
- 73 inntit sørnavn 74 nei. 75 alle ha garen hadde lyft til muk, det var innti verken plig eller rett
- 76 nei. 77 kjenske onlet sligt til-felle. 78 har innti hørt om sligt
- 79 nei. 80 her fylte hele ålet pankska 100 liter på ei tonne men den tok mye nei 81 i kelleren
- 84 Nei

- 85 Ja jeg antar det især når  
det skulle brukes til selskap.
- 86 Nei det var vel hels bryllopsøle
- 87 Har ikke hørt nogen grunn, dom  
sæ at ålet passa seg finnes  
grunnen hvis det bleu dårlig  
det var del bedrevet gør  
svindling maks bare ha rüg
- 88 Det hørte jeg aldri nevnt.
- 89 Nei det har jeg aldri hørt
- 90 Ja gjeldt karet skulle enst rykte
- 91 Det var det makk, men enle imidlertid
- 92 Innti någa sligt, man jorde kors-  
legne om han na
- 93 appsluk mæ
- 94 Unødvendig
- 95 Neit,
- 96 Unødvendig
- 97 Var ingen regel for sligt her.

## H. Myrd

Det ingen som veg har snakku  
med som seit va myrd er.  
så veg kan innti si noe om de

Vestre Gausdal 22. juli 1958

Sivrun Forseth

Herr Oddur Norland

Då jeg fikk Deres skriv av 10 juli 1957  
var jeg først lekt på å denne det allende,  
men så ble det ukenvel til at jeg begynte  
og nå er det. Jeg tror at det er så klent  
gjort at jeg grunner meg for å denne det  
Jeg gitt forsvar for det dårlige arbeidet  
jeg fortalte: Jeg er født 9 juli 1863  
hvor dårle ser bare på hoire øie og må  
bruke briller og unngår ikke dem med  
et forståelse = glass, så en kan ikke vente  
første slags arbeid av meg

Jeg har vært med å steilt til malt  
og sett på at kvinfalka bygde å.  
At det skulle vera nā innefjordiske  
som kunne gera vont på byggen har jeg  
innste ha. Jeg synes høgse at dom  
jare kars tegn over ålet da dom hadde  
nie jaren (esten)

Med håp om at arbeidet skal være  
til næren nytte

Arbodigst  
Gimnes Forseth

22 juli 1957

13430