

Frå

Ola Hjellems. adr: Høyen Nordfjord

Sogn og fj.

Til Norsk etnografisk gransking Gløppen  
Norsk folkeseminarium.

Nedlagt svar på yndt spørsmål vedkomme  
de ålbyggere.

Frå fyrst av tenkte eg at eg kjende anlag alt som  
vedkom ålbyggere; men der var sime spørsmål  
som eg måtte rådføre meg med gamle kjende  
ålbyggere. I ungdomen var eg med far og kjelpte  
til seg frå den tid Kjenning ikkje anten alt som  
vedkom dei ymse metoder som han brukte.

I seinare tid, då anlag alt skal gå fort kan  
maling so lang tid at det var få som gav seg den  
tid som trengdes og det var min vane å enten eg  
bruke kjøpe eller byllåper eller lage "røkeröl"  
og i seinare tid er av mallekstrakt.

Sistnevnte er brukbart; men kan etter min  
meining aldri verte so godt som godt malleöl.

Dette er nok som alle gamle ålbyggere er  
sande om. Dei unge er av same mening.

Oppskriften kjende ikkje nokan til, dei hadde  
det i hovudet; men der var sime som ikkje gav  
frå seg enkelte finesser som ein meiner skulde gje  
alt min velsmakende og sime sette si der i og få  
det både velsmakende og sterkt. Om slike  
finesser var anna enn gamle "pått" vil eg ikkje.

E.S.

Der er tilføjet nogle ark i tilsendt arkiv og  
 papir. Sofrans. De ikke har nok imot det bræker  
 og di til indføring av Hussumme  
 som og arhides med etter oppmoding av Norsk  
 folkemuseum med Ingrid Sammegegen.

D.S.

Til Norsk folkemuseum

Svar på spørsmål vedkommende

Ølbygging.I.

1

Ja, der fins enno nokre få i vår bygd som bygger maltøl. ~~enda~~

2

Fell lurt.

3

Forbod mot malting Kjerne ni ikkje til anna enn i Krigsåra; men det fell kostbart med omsyn til den tid som går med på ein legg Kornet i klet og til ålet er ferdig og ha på tyne og anker eller balanger.

Godt heimelaga maltøl fell like godt i folk sin smak som Kjøpeøl (pils, leier og eksportøl)

Vi er svært lite brukte i indenteke heimelaga so frukt, bær og rabarbra.

Avholdsorganisasjonar og yngre religiøse sameiningsorganisasjonar har drive og driv framleis intens arbeid mot både heimelagging og neilagging.

H

Ja, der har vore og er enno mykje bygging av den slags.

Ved festlege sameiningskonserter var det snøgt og få seg den mengde ein trengde.

Frå fyrst av hadde avholdsorganisasjonar og yngre religiøse foreiningar ikkje noko serleg imot den slags; men då ein kan få stor alkoholgehall har ein vorte meir skeptisk for nemnde slags bygging.

I fyrstinga for 50-60 år <sup>riden forrest</sup> ~~riden~~ brukte ein av og

til serop; men det fækk ord for å gjene ringt og vantsmakende æl og es for lunge tiden slutt på disse kanten.

Korleis ein lugges seipt æl?

Kort sagt soleis: Ein skärte og püssa ein eller fleire Koparkjeler, sette vörtersæen helst i rennande vatu samelis fymer og aukare (so framt ein ikkje brukar berre glasbolonger)

Etterpå skyller ein både Kjeler og andre Kjeler kald i Kokande einelag. So kan ein renn vatu i Kjelane, let det koke i ca. 1/2 time.

(Reine brukar 2 timer) Parrende mengde <sup>20 minutt</sup> hinnale har ein i det kokande vatnet og let det koke ca. 1/2 time. Ein aures so <sup>vörteret</sup> låg opp i säen gjennom stri og hümlosil. Mest alle som eg kjenner til har einas i vatnet for det tek til og koke. Der er brukst einas både med og utan nålar. Personleg trur eg det er best utan nålar, men det kan kende er ei smakkak. Mengde av einas er varentleg og gjene opp, men kan nemne at eit fang med einas høves til 'ca. 200 l.

Når vatnet (vörteret) i säen er 39 grader seliens bet ein gjør til. Det har mest vore brukst prestgjør (brödgjør) 50. - 100. gr. pr. 100 l. mengde av gjør, svært forkjelleg, for det kjenn au på ann ein vit ha meis eller mindre alkohol.

Står säen i luggeluis (elshies) og kall i veeret; må ein passe på god dekning med törn hå, ullaede senke m.v. Skülde temperatüren likevel neste for låg til gjeringa går det an og varme oppatt vörteret til parrende varme (millom 38-30 grader) (Vis ein ha svært lite alkohol avslutter ein gjeringa etter 1 døgn, men vaulag let ein det gjøre i ca. 2 døgn og kor det på fymer som står i vaulag kjellartemperatur 5. a. 6. 95.

Om sümøren når det er varmt i været og tempera-  
turen i Kjelløren 10-12 gr. er det beste lurt  
og få gjæringen avslutta i rett tide og når  
all sükkes er utgjera til alkohol kan ein då  
stundom resirkulere at det går over til essikkyke

I slegt varmt vris hev ein älet på tyuma etter  
ca. 1 dages gjæring. Det er tilrådeleg at det går  
ca. 1 uke etter det er kome på tyuma for ein drikk det.

Regtig stilt kan det halde seg godt i 2-3  
månar. (60-90 dagar)

Mengde av sükkes og hümle er umåteleg var-  
ierende frå 5-10 Kg pr. 100 l. men etter lov  
skal det vistnok ikkje vere over 50 gr. pr. l.  
d.v.s. 5 Kg. pr. 100 l. äle.

Hümle frå 300-400 gr. er berrekl, men etter min  
meining  
passer det best med 200-250 gr. pr. 100 l.

Sürme berer berre ca. 150. Smakrost.

Det er å merkje at hümelen er ulike sterke,  
so ein bør prøve seg fram med smaker og legge  
til med nykoking om det trengs.

5

Ja, slike som ikkje vil ha det mindste al-  
kohol berer "tauten" som nær laga etter  
oppskrift på panner. Det må berre shaks  
og er lite holdbart. Forholdsmis lite berrekl her.

6

Helst med yngre fertelege sammentomtes: leryllåp,  
gravferd, bamsöl, geleütsdagsgilde, smetides  
og jöl.

B.

Den gamle heimelbygging

7

Det vanlege bygging var at hüsforen  
som stod före malting og lerygging, eller gamle  
bestefar jderi fetting og reusing av älleiner.

Det var og es stor skillevad på folk til å lage æ. Some hadde nertan aldeis godt æ, medan andre hadde det godt alltid.

Dei beste var nekna for mesterluggarar.

Det hende at ein flink luggar laga æ åt andre, serdyg når det gjelt om framfå godt æ til store lag t.d. lugglæp

9

Til mindre lugg hende det at fleire slag seg saman, men det var ikkje vanleg skinn.

10

Det vanlege var til jul, før skatten, lugglæp og stundam gaopferd. Før i tida når det var vankeleg om anna drikke var det vanleg at ein hadde sopars malt ståande at ein i ein fart kunde lugg ei eller to fygner til ei gaopferd.

11

Her, regler for dette veit eg ikkje. Det kom delvis an på storleik av læk, slegt og den økonomiske sone m.v.

Kan nemne: 1-2 fygner til gaopferd, 6-8-10 t til lugglæp og stundam meir. (12-14)

12

Det var nekna for god båndskikk at ein ikkje var skilt ilees. Når ein tilfeldig gjord eller kjeming kom på berök var det nekna for smått stoll at ein ikkje kunde fraktere med ei skål æ. Diverse faus ein og annan sam var so "öltyste" at ein var ikkje ilees; men dette såg folk som eit lyte med mannen.

E

Mall.

men var <sup>13</sup> högt svakt om at det var gjort.  
 Nei saadet og meit kjøpte ein innje malt høy.

14

Stmindelig var det leggg. Berre i sjeldne tilfelle brukte ein havre. Blanding av leggg og havre kjennes eg ikke til. Nokan serleg åker-  
 flenk til dyrking av malt-korn kjennes eg ikke til.

15

Ein tok beste og tyngste kornet til malt.  
 og til sakorn.

16

Bygge måter var bruk. I kor var iall fall om såreren lytt vater ein gang sagly.

17

Om såreren når vatnet var noko temperert 3 dager om vinteren minst 4 dager.

18

Nawley hadde en "karuar" som en hadde maltet oppi. I høyg sjeldne brukte för, men seinare er det også bruket, og godt likt.

19

Ein måtte med fingeren (kniven) ca. 2 - 2½ tomme.

20

För ein kjende til juterækker var det bruket äppla, men seinare godt vaska søker. <sup>slippa i kokande vater</sup>  
 Vat v' havrehalum var også bruket.

21

Malt som låg i karuar rørt ein ikke i, men korn som låg i høyg måtte ein røre i tidt og ofte skulde ein ikke risikere at det murgna.

22

Kan eg ikke svare på, for her var det alltid karuar för i tidt.

23

Når det hadde vore so lenge i Karmane at det var ventande og neste jerdig såg ein om det lidt og øste.

24

Ein kalla det ål og rot.

25

Det kom an på temperatieren der maltet stod.

26

Rota fjerna ein innje, ål såg ein bort fra, for med same ein såg an på eit og auma korn vord maltinga avslutta.

27

Sal sette usmak, so der var ein redd, rot gjorde innje noko i små mengder, meinte ein.

28

Tørking av malt. Under dei gamle kokeovnene laga ein seg ein liten korn og hadde malt i eit lag 2-2½ tomme tjukt. Dette smidde og rørde ein i ein eller to ganger om dagen. Når det innje var nøyte med kor lang tid det gjent med turrkinga, vart det turrka der. Men soframst ein skulde ha større mengder, til fleire tymer, tid beryllaupsoe vart det likt Kjelle (Kjelle). Det var då om og gjera og ha Knastur laavod som der var minst mogleg nøyte av. Vanlege turrkeller av malin var også brukte, men det var eit misværskeleg arbeid, for hella måtte vera svært lite varm og rørs måtte der istausleg skulde innje malte vorte forsett, for hart turrka, for det gav usmak på ål og heller innje vart ål fullt so sterkt, i vart det sagt. Vore gamle korn turrka aldri på malin helle. Om kornaren i stukt salskier var det framifrå med saltturrking ute på bokken. Ein hadde det eller store høvele plater. i Karmanføy rorde i det to eller tre ganger om dagene. Om kveldeer måtte ein ha det iktes. Sjölvsagt.



Vise, vis det som er sagt om tærking på malm-  
hellen. Dei herte leygjarane vilde ikkje tærke på den  
måten. I dei seinare år når allting skal gå  
fort er det likevel berre det slag tærking  
og det kan late seg å få god tærking på den  
måten; men det er meis vanskeleg og ofte merke  
det "forsett" - for sterkt og ujamnt tærka.

Har ein høve til å tærke i ein moderne stein  
bakerovn er det svært bra. Ein passers då på  
at ein ikkje hev maltet iun i ovnen før etter  
den er passeleg avkjølt. Eng kjemmer ikkje til kva  
samt er passeleg tærketemperatur i ovnen, men  
det kan late seg og få greie på om det kreast.

30

Sprünge over i tilhørende spørreliste

31

Det var vanleg med særskild malt-kveme.  
Både over og understeinane var svært grov  
hogne, so maltet var grymet. ca. 5 risengrype.

32

På slike maltkvemes kunde ein få det passeleg  
grovt. Det var forleg og ha for finmalt malt  
for då kunde ein risikere at vortere (vinter) Vinkje  
slepte maltet (ikkje namn av nösta) Men ein  
flink leygjar kan ikkje fram i den plage.

33

Ja, det var vanleg skikk at ein hadde stä-  
ande mull, so ein kunde lage äle i ein fart om  
noko høvte på t.d. grovferd. Det var rekna for  
god skikk at slikt var iorden til kvar tid.

D. Hümle

34

Frå eg kan hüge (omlag 70 år attende)  
Kjøpte ein herankring hümle. Men för i tiden  
dyrka ein hümle sjæve, fortalde dei gamle.

35

Dei sa der var litt "strauare" smak på den  
heimesla og måtte bruke mindre mengde  
av den. Men eg hüge der var stor skilnad  
på den kjøpte også.

36

Hümleu frugde varm, djup og næringsrik  
jord. Salmeu, steinrik Akresjord var framifrå.

Ein støyde ned i marka stenger 4-5 m. lange  
gjernu nå eller litt småkvistet, so der var godt  
feste for disse klatreplanten. Ein tørka hüm-  
leu på tørtig lovt, opphengte den i godt lukt  
trekjerale som stod tørt.

37

Her med ni ikkje av at der var berre nokko  
slag sürregater for hümle. Det må i til-  
felle vera svært lenge siden.

§. 38 Brygging.

38

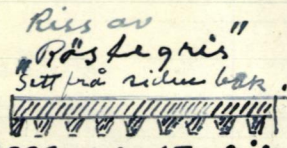
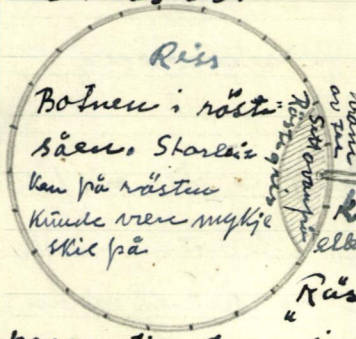
Ein eller to koparkjeller som kunde vere  
 $\frac{1}{2}$  -  $1\frac{1}{2}$  og 2 fynes store, ein eller to røst-  
sær, ein -sjelden to gjilsær meiskepade,  
hümlesil, røstegris, nokre ørekjeeper til  
og legge i botnen i røstesæen.

39

Den vant berre sterk kokande einelåg til ren-  
sing av alle kjerale som meikam brygging.

Dei som hadde høvt voutsmakerende æ  
berøkte stundane røyking med svovel i alle  
etterpå kokande einelåg.  
trekjerale for å få den vande smaken vekk. 13833  
Det var vankelig å få kjerale som gav vund smak reine.

Der vires eg til Kiertoppes Visted - Helmar Stigum "Vår gamle bandedekultar" bind 2 side 107-112 som er fundneleg list som det er brukt her omkring (boka har de sjølvsagt) Men elles kan eg opplyse: Vi hadde fyrst ein sokalla "røstegris" som eg skal gjere eit riss av.



Riss av "Røstegris" "Sitt på røstene bakk". Taggane av storste anlag som tenner på gamle skogbager. Røstegrisen var anlag 2 1/2 tom høg og passa til den innvendige avrunding av såen; den var 30-32 cm lang og som vires, attmes topphallet (sjølvsagt)

Over røstegrisen la ein so kjøpper ca. 2 cm. kjøpper fyrst på tvers av røstegrisen og so den anche veggen. Der var brukt or både til røstegris og kjøpper. Over tre kjøppane la ein eit lag med <sup>finer</sup> halme, hebl. haurehalme som hadde lege i konaude eit lag i anlag 2 minutt. Over halmen eit lag <sup>som hadde lege i konaude eit lag</sup> ein tett med naleb. Nokk serleg sammann på dette var den ikkje del eg veit. Men eg meiner og truge at for og bestefar kalla det "undergjera" i røstene H/1

Toppallet var sjølvsagt på farside. Han berto for brukt trekrane som eris finer i hira; men i seinare tid var mest brukt kjøpte manerkrane.

42

Ja, leve einelag

43

Ein lepte ein med einelag; men elles var ein inke serleg nage på det. Inndantke at det ikkje måtte vere føre kvister og gamall bark.

Maltet var utrøst i kort sineløg. Vi brukte  
gjelsåen til meirking og brukte meiske-  
spade og røre med (Sjå "Vår gamle bon-  
dekultúr" bind 1 side 110) Noko iustkript  
på denne ság er ikkje.

Senelaggen var fyrst silt.

45

Meiske (ä meiske, meirking)

46

Når meirkinga var ferdig skulde der på frå  
meiskespade kunne ein fiu støtne, når  
ein hadde meiske på spade og heldt denne  
i passelig høll med nedre enden mot meirken.

47

Der brukte ikkje alle same tid. Summe  
rekna 4 timer og andre litt lengre. Det  
kann delvis au på kor groot mallet var  
malt.

48

Ja, der var brukk åkled.

49

Meirken var aurs direkte i rüste-  
såen. Ein brukte ei stor trearne som tok 5. a 6 liter.

50

Dette avheng noko av kor groot mallet  
var kløyvt; men vædeleg var rekna  
med 120 liter til 80 kg. malt (1½ l. til 1 kg. malt)

51

Ein løyja toppinga med ein gang; men  
var det fyrst ein toppa "grüggä" slo ein  
dette oppatt på rüsteu. og det var om lag alltid

52

Ein kalla det vöter (vötr)

Det skulde være sakte soppen. Der vilde ha sterkt øl, sterkere enn ein vilde ha symene øl. (ein tok min etter av norske)

54

Ja, det skal være vist at den var smagt på, for ein flink lugges kjende smakt om det var god, fin, rein smak, eller om det var tinnak av ein eller anna slags.

55

För i tida var det alltid frelytter av laivred ore eller selje. Seimere er brukt jern, eller helst ställetter.

56

Nei det kan eg ikke hugse.

57

Fynte komma, nei. Ein kotte ca. 30 l. Sameu med hunde og brakte ca. 200 gram hunde til 1 vög (18 kg.) malt.

Men om Seimoren brakte ein orte nota min hunde ca. 250 gram til 1 vög

Ein meinte det skulde berge mot suring i vannet min.

Ein brakte heimelagga øllytter som tok 15-16 liter, smalt i overkanten, fruleg for å tvinge søl og for at drebae da skulde setje lutre, når bytta stod utbrukt.

58

Det kom nota an på mallet, allfor sterkt. Tinka malt gav leimere øl, smitt kom, likeins, når ein "pressa" røsten for lunge.

Eller meinte ein at ølet var leimere når ein meiska for "tunst" og toppa for sterkt. Slt slekt var finere å ta omrye lit.

59

Droev.

60

I gamle dager heilt ned til 60-70 år riden <sup>mange steder</sup> vort. Videsvett fimmale og berøkt sameu med mjøl til flatbrød ca.  $\frac{1}{4}$  drov og ca.  $\frac{3}{4}$  mjøl <sup>(kornmjøl)</sup>. I seivare tid berøgt til kveit, heist mjøllekepp.

Om sümaren i vansk meir måtte det berø, kos suøgt, då det ellis mägna og måtte kos tes mekk. Det gjeng ogso a tärka ut for ienge i mägna.

F. Gjering

61

För og finne den rette temperaturen var det vanskelig og lettere å finne av den eine armen, lage armbrokk og stikke hele armen under i jileu. Söfrant armen tolde dette godt. var det hövelig varmt. (Hörde med normal kroppstemperatur)

Siste spørsmål: I ildkäs eller kjellar om sümaren, om vinteren i Kjøpen, (Køben) eller under varmerium

62

Det gjeng om og komme det oppatt. Men vanskelig var jileu so godt tildekka at det var utværende.

63

Jester

64

Joren vort fyrst oppløyst i vörtes og sett på passende varmt stad i hövelig stort heljorad av beivnes (aulbar) same temperaturen som i jilsäen.

Gammal tür gjer var tyngre for a "ta" seg ferk gjer suøgt, pressgjer suørst. Pressgjer <sup>som</sup> ölger var var ikke brukt för i dette händrad året

13833

Turr ha <sup>under</sup> i botnen og Kringum Sæen,  
over flere lag med ålled og Kvietler.

66.

Smer. forskjellig,  $1\frac{1}{2}$  døgn til  $2\frac{1}{2}$  døgn  
Stime let det stå i jilen bene 1 døgn  
og let det fortsette gjæringa i flere døgn  
i Kjellaren.

67

Det var vanlig at ein hadde ei skål <sup>med botnen opp</sup>  
i Æjilen. Den letta seg på eine sida av  
og til so ein høyrde det "holilå". Ælles gjekk  
det an og lette på ålleda og både spå og  
lågte og høyrte.

68

Den gjera saen <sup>gjørst</sup> flaut opp kalte ein  
"fløgg". Den hadde ein nekk, for ein meien  
te at den gav mindre godt smak på Ælet.

Siste spørsmål. Begge deler til  
Furking.

69

Ein berøkte store runde fribotner  
som ein klinte gjera utover og sette dem  
til ein god tørkeplass. Når den var  
heilt turr skropte ein den sameen og  
gøynde den i tett Kjerald, flasker var  
stundom brukt.

70

Nei.

71

Ein lante av kvoranden, kjøp var al-  
drig tall om for i tida.

72

Når jilen tok til og "rige med". d. v. s. når  
toppgjera ikke låg over heile overflata

72  
 På <sup>smak</sup> juleaften, <sup>teinde</sup> du på tynde eller balonger

73  
 Da skake opp.

74  
 Ja, alle i huset ung og gammel og meras-  
 te grammer måtte smake oppskoka

75  
 Ein hadde ei stor skål som ein  
 gjekk til grammen med, var det nok så lang  
 og hadde ein del i ein anker og tok  
 skåla med og føende oppi når ein kom  
 fram.

76  
 Før i tida gjekk ein alltid med oppskoke  
 julevota til alle grammer. Han som  
 gjekk med oppskoke fekk då julemat  
 for eksempel skitt ribbe enten av sau  
 eller gris, eller kaker med smør og gammaltost på. <sup>og stundom lite fisk.</sup>

77  
 Ja, dei gjekk og smagte på ålet at kvar  
 andre dei saur kugga, og let alle i huset  
 at grammen få smake.

Etter at der mange stader er av-  
 holdsfolk er mykje av dei nemnde skitt  
 kane på gamle dager falle heit.

78  
 Nei, det var til jul og kylling

79  
 Ja, det var gammel skitt som her  
 hadde seg når det ikke var avholdsfolk.

80  
 Når ålet slutta og skumme fylte ein godt  
 kaggane (balangane) og dytta spinn-  
 halt godt til.



Ein la älkaggane i heste Kjellar-  
rūmmet sine hadde. Det var svært  
viktig at temperaturen var jæm i  
kjellaren. Ein nekna med at äl som  
var laga etter hündedagane <sup>(23 juli - 23 aug.)</sup> skulde  
halde seg godt eitt år. Tynnermaden  
måtte då vera at tynnene (bolag-  
ane) var godt fylte og tett tilspjussa

Personeleg har seg oppbevart äl på  
godt tilkorkta flasker i 2 år uten at  
eg künde merke at det hadde "tapt seg".

Ud so lang oppbevaring var det ein  
föremål med sterk hünding (ca. 250  
gram til 20. kg. malt) og kald oppbevaring.

82

Beste råd som nemnt ein 81 sterkt  
hündla. Stime brukte litt rosiner eller  
drues på kaggen. Eg har ikkje brukk det,  
so eg kjemes ikkje til hva meccode  
som var passende.

G. Meiningen og trær. 83

Mörk brunt, eller ikkje full so mörkt  
som boköl. Hva ein sa om fargen var  
eg ikkje.

84

Det lärde vere so sterkt at ein  
mann vart noko "lett" av ei halv  
karne öl. Ein hadde skåler (ölbol-  
ler) som tok frå ei halv karne öl  
til 1/2 karne. Ein karne öl (ca. 2 liter)  
skulde vere passende til 2 menn

85

Nu, det kan ein ikkje seggi so langt äet  
var godt å drikke.

86

Ja, helst juleøl. Men det var ellers  
etter kvar bygges sin smak, somme  
bygga sterkt æ jant, medan andre  
aldri hadde sterkt æ.

87

Dårlig malting var rekna for den van-  
lege orak, men ellers var det ogsa reu-  
ring av Kjeralk, reing ojer. Ein  
vilde nödeg læne ojer hja slike  
som hadde ord på seg for reingt æ.

88

Dette Kjermer eg ikke tie, eller har høgt  
av andre på sine kanten.

89

Det Kjermer ni heller ikke var berikt.

90

Ja, Ein rekna med at juleen kunde  
stogge om ein ojer tungt på galvet,  
eller ni ingar held omtyge leven mer juleen.

91

Fell hørt. Spå kvar til 88..

92

Fell hørt. — " —

93

Nei, det Kjermer ni ikke til ein fruede på.

94

Fell hørt.

96

Dette er iekjeet her.

97

Det var so nyne. Eg kjende dei same på sett  
og nis vilde "skake" opp juleofa og helt på  
den skikken so lenge dei bodde; men det  
var ikke vauleg. Mein vauleg oppskating i mine for  
jule.

98

Når den den regel kjennes vi ikke her.

H. Njød

99

Njød ikke berøkt - her det. eg mit, iall fall ikke det <sup>2</sup> siste mannsalder (ca 100 år)

De andre spørsmål nr. 100-101-102- og 103 fell difor lurt.

Tillegg til svar til spørsmål nr 85.

Når ein <sup>folk fortalte</sup> tenkjer vel etter kan eg hugse at det i gamle dager for ca. 100 år og lenger sidan var det ikke rekna for skam og vere drukkne for eldre menn. Og noko skam var det heller ikke og var dølgeleg "påverka" for 60-70 år sidan. I vår ~~hugd~~ ~~verden~~ ser sjelden med kranjel og slagsmål.

Slikt var rekna for skam. Dei gamle fortalde ikke døme på at nokon var skamfaren om det var eit ser heende kam til ~~meine~~ ~~slagsmål~~ i bryllup.

I so måte er det i flere lugges ikke likare i vår tid heller, sjølv om det for det meste er slutt med lugging av maltøl, so for ein ser fat i alkohol på ein eller annen måte likent - dei sam vil ha fat i det.

Tillegg til spørsmål 28

Det gjekk an og byggje av tørka umale malt; men då jenk ein ikkje meir som halvparten med åe imot det som var mald.

Det er meg fortalt at det fann dei som ikkje tørka maldet. Då skulde det verta sterkare. Perraudy høve ikkje berrekt nemnde metoder og kan ikkje forsvare at det vert berrekt for eg frin ikkje metoden er god.

I mange bygder fann ei eller fleire av so-called argjande kvener blike som gjekk an og mald på heile året. Ein som hadde ei slik fortalde at det künde hande i harde frostveitar künde det vera opp til 20 munn og meir som var komne for å mald julemald og venta på fiv.

Handkvener var også berrekt og av blike fiv det truleg att i gardane sunda: men det var rekne for seigt arleid å mald julemald på slike og vistnok lite berrekt.

Dei tilsende spørjebrevet beheld eg ~~for min part~~. Det er nemleg same spørsmål som künde vera interessant og graverke esemane. Det er langtfra sagt alt om ålbyggjing som kan seggjast.

Men eg har teke med det meste av det viktigaste som eg veit om og spurt av medne.

Litt meir med gode teikningar og gode fotografi hadde vore bra.

Rett skrivninga vil eg ikkje gå god for.

Njellen i januar 1958.

Ola Njellen.

Postadr: Høyre