

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35.

Fylke: Sogn og Fjordane

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Breim

Emne: Ålberging.

Bygdelag: Fygardane

Oppskr. av: Fuglerigh Kåle

Gard: Kåle

(adresse): Breim

G.nr. 3 Br.nr. 11 m. f.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Alder 68 år. Heimstad

B. Eller om den er etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):  
Lollebotn i Breim. Yrke: Kårmann, f. v. småleruka.

## SVAR

A.

Det vert emne leryggja maltøl her i bygda, og dei fleste av den eldre generasjon kjemmer vel til korleis leryggjing og stee av malt loir vera, om òg skal verta godt. Ved hundraårsstiftet vart leryggja maltøl to åi seija på kvart gardsluett ein eller fleire gonger om året. Maltøl vart brukk både i brudlaup, barnbål og til gravferd. Oftast vart det leryggja til brudlaups og til jule, men sumtids også til plogeri og til vinna (slåtten) vissast og det mest omgåande var leryggjinga til brudlaup, då ingen kunne ventja seg å stå føre eit brudlaupslag utan ål, og det vart av mange nærast rekna for skamm om det vart knapt om ål ved ei slik høgtid. Noko eller kvart har leryggjing av maltøl seke av eller hundraårsstiftet, men det finnst emne nokon<sup>dom</sup> held på stikken med malt-åil til brudlaup og julelerygg og andre særskilde høve. At brukken av dette slag ål har seke av kjem mykje av at det utover frå 1900 vart skipa avhaldslag av D. N. T. og seinare også av T. O. G. T. Og desse organisasjonane trur i stor mon gjort sitt til at drikkestikkane

2  
 no vert sett på med andre ångø eum tidde-  
 gare, serleg då mellom ungdomen. Dei to  
 verdskrigan, 1914-18 og 1940-45 gjorde også sitt  
 til at òt vart ei sjeldnare vare kring om på  
 gardane, issa medan ufredun stod på og rasjo-  
 neringa var på det verste. Religiøse omsyn  
 omsyn har også gjort at, mange huslydar har  
 slutta med allerygging, og sume av prestane  
 vi har hatt har vore ivrige balsmeum for avhalds-  
 saka. Funksja i bryggja er ikkje lenger so almen.  
 Til avløyning og erstating for maltøl vart  
 og vert det av og til brukt sursøp eller buk-  
 kerøl serleg til gravøl og då fyrst og fremst  
 av avhaldsfolk og folk med mindre råd  
 og lita tid. Det var nemleg so mykje lettare,  
 billigare og meir tidssparant i bryggja òt  
 på denne måten. I takt med at bryggjing av  
 maltøl har teke av, har Tomtebrygg og  
 òt laga av "Skattenstrakt" seierett sunker kome  
 i bruk som rusdykk. Skattenstrakt vart sers  
 mykje brukt etter at sunkeret vart gjeve gift  
 etter siste krig. Den lettvinle bryggjemåten på  
 desse råstoffa gjorde dette òlet populært serleg  
 mellom ungdomen. Dei eldre har sett med alle  
 på denne utvirkninga, då dette òlet langt frå  
 kan velle seg med det gode og sunne maltølet.  
 Det er no kome forbod eller issa restriksjonar  
 mot bruk av Skattenstrakt i dette bruk, so det  
 vert lite nytta no.

13  
 Det var serleg husfaren og karfolka som tok seg  
 av arbeidet når smelting eller bryggjing skuede  
 gå for seg på garden, men både kvinnfolka og  
 borna tok ofte ei hand i med både med vassbe-  
 ring og oras mallet skulde, rivast. Summe var  
 meir dugande enn andre og fekk godt ord på

seg for å laga god ål, og dei vart ofte mytka når det galdt storleigg, som til brudlaup.

Tom oftast bryggja kvar husly for seg, men det kunde også mår det galdt småbrygg at fleire sloz seg same og bryggja på same staden, men då laud det helst vera slektskap eller god venskap kiltases, og visse for at alle hadde god malt.

Når det vart bryggja til jul tok ein som regel at eit auker eller halokemvå<sup>til</sup> plogningsål.

Dette kjeraldet vart spunka god til og måtte stå uroget frå jul til ut i mai. Dette vart kalla plogningskaggen og var det same frå år til år.

Til store brudlaupslag vart det bryggja både 10 og 12 kummer god ål, og julebrygget laud også vera på 2-3 kummer, om det skulde strekja til. Det verste var om det vart knapt om ål i eit lag. Og folk tilte å tra ål ståande å, ta til, om det kom ein mann.

Folk vilde helst brukka so det kornet som vort på garden til malt, men var det nokon som ikkje dyrka korn kjøpte<sup>de</sup> korn av bonden eller bytte i leykorn (småbygg). Maltkornet var bygg, men i umbakstijene vart også brukk havre, men hovre var rekna for mindrebuerdig, maltkorn og var også vansklegare å malle. Dessuden laud det mein korn til av havre for å få ei viss mengd ål. Forvidt ein kjemur til var det ikkje særskilde åkrar til dyrking av maltkorn.

Maltkornet måtte vera av det beste ein åttefyldigt og velmoget, men dette var det ikkje noko

vanskor med, då bygg vart dyrka på kort gardbruk i bygda. I den kade årstida vart kornet bløtt i stamp (rosle) inne i stova. Stampen hadde spens med rapphal so vatnet kunne rappast av, og det vart skift vatn ein gong eller to. Når og harast vart maltkornet bløtt i, reomande vatn

i sekker

Beste sida for dette arbeidet var om varen i den  
 sida da det latta med snøsmeltinga og var og  
 mildere var i uente. Bløyte sida kunne ymse  
 nokso mykje etter varme graden i vatuet - fra 4-5  
 til 7-8 dager. Kornet laut stå til bløyting so lenge at  
 det var gjennomleoyt, d. v. s., til det berre var all  
 ein fin tråd innst inne i mergen som ikkje var  
 gjennomtrengt av vatuet. For å kunne kontrollera  
 dette skar ein kornet over på midtlen med ein skarps  
 kniv, og fann på den måten ut hva sid vatuet  
 måtte tappast av eller ta sekken på det turre.  
 Kornet var so gjerne liggjande (~~stygande~~) eit døger  
 so vatuet fekk siga godt ut. So vart kornet vint over  
 i malthamar og lagt opp i trang, og med visse mel-  
 lomrom laut vendast og roras om, for å fremja  
 smeltinga og arbeidt opp same temperaturen i all kornet,  
 for det vart, slege fast. Denne prosessten laut ein  
 driva på med til kornet tok til å brytde, (aten  
 var synleg), og det var svært viktig at denne bryt-  
 dinga var jamn for all kornet. Det var det beste  
 teiken på det det var godt maltkorn. Til omringa  
 brukte ein hendene. Med det kunne ein lette kontrollera  
 at kornet ikkje vart for varmt. So vart kornet jamna  
 utover i karmen og, slege fast. D. v. s. kornetaget  
 måtte ikkje vera tykkare enn at det nådde opp  
 til, knüledet på peikefingerens nas det var trykt  
 saman. Trykket vart gjort med eit abars lok eller  
 i anna høveleg fjål. Til overbreidde vart brukte  
 halm. Gjennomleoyt halm, som vatuet var sigt av,  
 vart jamna ut over kornet i eit tynn lag. Dette  
 vart gjort for å hindra at kornet turka ut i det  
 ovste laget og hjelpe til å fremja spiringa (smeltinga)  
 heller at mallet var fastslege vart karmene sett  
 over einannan til kornet var utmelt. Ja, det var  
 også brukte å, lausmelte kornet, serleg når det  
 hadde trast med å få mallet ferdig.

Då laut ei riva i maltbaugen både natt og dag  
 so lenge ei kornet var utmeest. Men dette vov eit  
 påpasselig silsyn so at mallet ikkje kom i brand.  
 Det kunne nemleg fara til at ålet vart surt eller i verste  
 fall at det vart bit, spydrukke. Mallet laut vera utmeest,  
 d.v. o. det laut vera fast og det vil attur segja at, ål og  
 fjå var godt innvove i einannan saman med kornet  
 so det vart sleit å riva opp. Spiren var kalla  
 "ål og robbelane for fjå". Ål og fjå brukte mange  
 å mala saman med kornet, då dei meinte at vottrel  
 raum bette av Rosten på den måten. Men andre meinte  
 at det vart både bette smakk på ålet og friskare og  
 finare farge, når groen vart teken frå for malinga.  
 Og dette gjekk for seg på den måten ut mallet vart  
 "gautka" mellom fingraue eller at det var turka,  
 og fjåen drofta frå ved hjelp av drøfting.  
 Her i bygda var røykannen i bruk hjå mange heilt  
 fram til hundrarsketil, og røykannen var difor  
 frå gaddt av bruk til turkinga, då vassa om vinteren.  
 Mallet vart lagt i ein stor haug på klebersteinsheg-  
 la over røykannen, og der vart det liggjande til  
 det var turk, men måtte rokast om eller kvar  
 fyring. Var det kaldt iver eller det trasta med  
 å fjå mallet ferdig, vart det fyrst i røykannen  
 leide kneid og onorgon. Dette var trygg, god og snar  
 turkemåle. Kein var ikkje utsett for at mallet  
 vart brendt. Sumars tid var det mykje mykka å  
 salturka mallet. Det vart lysare ål av salturka  
 malt, men det var mange si meining at, det var  
 meir kraft i salturka malt, då mallet aldri vart  
 brendt ved slik turk. Men den ljose fargen som salturka  
 malt sette på ålet, vart rekna for eit lyke av mange.  
 Tetler at røykannen kom av bruk, har det vore bruk  
 ymse råder for turking. Bakarommane hjå bakarar-  
 ne vart ofte mykka. Mallet vart lagt inn i omnen  
 på brøderetta når tran var parre avkjøla.

Nokre andre maktar i Burke mallet på er  
 ikkje kjend. Godt male malt skulde ferre so-  
 vid vera kløyvt, d. v. s. vera so grovmale  
 som noyeleg, utan at det fannst heile korn. Var  
 mallet for finmale, var det stor fare for at vøtte  
 ikkje kom til å renna ut or (av) mallet. Det var  
 elles ikkje verre finmale malt som kunne vera orsak  
 til det "Vannhome" malt (ujamn groing) var verre, og  
 kunde skidare. Dette kom av ujamn kvalitet på kornet,  
 so leide vatning og spiring var ujamn. Det kunne bli  
 omange dåude korn, d. v. s. korn som ikkje kom i spiring,  
 og av den grunn vart det mjøl under malinga. Dette  
 vart rekna for ein stygg feil på mallet. Frå gamalt var  
 det rekna for uesland og god orden på ein gard å  
 ha malt ståande. Det var marast rekna for ei skam  
 å måtte låna malt om nokre uventa korn på.

D.

I eldre tid var det dyrka humle her. Min liden humle  
 brage høyrde om det mest korn gard. Ja, og kan sjå  
 godt minnast ein slik humlebrage på graumegarden  
 Dale, som var i bruk heilt fram til 1924. Humlebragen  
 laut leggjast på ein lunn og solrik stad med solvegg.  
 Då humle dyrking for det meste berre var til eige bruk  
 var det ikkje større moler som skulde sei. Planteane stod  
 rett, og dei stod i jorda vintren over, so stellet var einfelt.  
 Til gjødsling vart bruk, stakemjøl (fint avfall frå stab-  
 len) planteane laut, stengjast (ei lang strog ei korn  
 plante) og dei kunne verba vort lange. Humlen laut plek-  
 kast av og burkast god i sur, solfri luft. Den heim-  
 avla humlen vart vel mykta for det var almen me-  
 ning at det var betre (sterkare) enn den ein fekk kjøpt.  
 Ketter vart kom likevel, byhumle "meis og meis i breck.  
 Det var jekleskipparar som for til Bergen som fyrst var  
 mellommann for denne handelen, men seinare, etter at  
 det vart landhandel på bygden, vart humlen kjøpt  
 hjå handelsmannen.

6. Det var mange kar (stamper) og anna utstyr som høyrde med, om bonden skulde vera sjøloberga. Det var difor ofte oraudrynt å låna yngre ting som kjelar og roste, vissa var det galdt storbergg. Med til fullt utstyr laut ein tra: 1. gjil (jil) som kunne gå med 3 kummer å og 1 som kunne gå med 2 kummer, 2-3, rostar og ei heil rad med heilkummer, halokummer og anker eller mindre kaggar. Vidare tre koparkjelar på  $1\frac{1}{2}$ , 1, og  $\frac{1}{2}$  kumme kvar. Dessutan roste krakkar, kumme krakkar, humlesil, meining, fat eller tekjerald til å ausa med, og ei mengd med aetapper. All bryggje utstyret vart halde godt reind og ikkje utan i reine oraudfall brukt til nokko anna enn bryggjing. Tetter brukt vart alt straks gjort reind og sett tilside. Storleiken på stampane var soleis avpassa at, dei gjekk inn i kvar andel og kunne kvervast burt ei tra for seg. Når dei so skulde takast i bruk att, laut dei syngfarast for å vissa seg om at, alle banda var friske og heile (hæltjeband) og nye påsett, for dei vart sett i ketting (lutning) i god tid for bruk. Når bryggjinga skulde taka til, laut stamper og kummar gjerast reine med eineloy (bakk) Dette var lett gjort, om kjeraldi ikkje hadde vore brukt til anna i mellomtida. Det skulde svært lite til for ålet fenta avsmak, om nokko ureind kom til. Og med avsmak var ålet utskjembt. Luvuel vart brukt til reinsing i perst. meinhøve. Tetter gamalt vart det brukt steins (knytt-neve) til sil i boluen på Rosten. Oppå steinen vart lagt loone einetwister, og oppå den att reinvaska havre-halm eller utbløyte karvestolear. I seinare tid har steinen vorte omskytt med passande lange, kloyde eller runde, avberkte orkjeppar lagt i to lag og i tross over einannan. Først oreud vart brukt udi han ikkje gav avsmak og mange meinte ut fargen på ålet vart finare. Tapp holet var i boluen på Rosten og ut til den eine sida og var bora i ein orepsent (endene) med ore tapp i, som vart sett i med omprå.

8

Tappemaner av tre eller massing har ikke vore i bruk. Heller ikke varl tappinga fra Rosten regulert med stong avan fra. To langt det var råd varl det brukl berre eineloy til bryggjing, men var det store brygg laut ein ba til vatke med berre vatn mot stietten (under laginga). Keinen varl brukl heil, men kutta i houeleg leng og lagl i kjellen, og det var den meining at, loget varl best av veden i einen, men ein vilde ogsa ha ein med mykje ber på til bryggjeline, og da vissa med, moyne ber. For mallet varl kómt i Qjilen (den varl brukl til meiskina og) varl mallet vege for å få ei rettesnor om kor mykje öl ein kunne vete å få og kor mykje kunne som vilde gåi med. Men var det stort brygg (meist på 2-3 tunnar) varl ikke øst mallet kómt i med ein gang, da det øst varl for å vete med omrøringa. To varl kokande einelig aust over mallet under stadig omrøring. De røringa varl brukl ei Meiskero (lenger eller kortare eller som bryggel og stampen var stor sic. Meiskeroa var ein avberka østokk med blad i nedre enden for å få bette tak på mallet under omrøringa. Dette varl kalla å meiske (meisking). Og når meiske (mallet) var gjennombloyt og passelig kjukk varl det sette i smått all og øst store i meiskeroa. Den ferdige meiske var mål på kor mykje öl ein kunne vete å få. Til rettesnor for houeleg meisking brukle ein meiskeroa. Når den varl øst midt i meiske og av seg sjölv la seg over mot kantane av meiskestampen var meiske som han skulde vera.

74 timmar laut meiske stá for han varl aust over på Rosten og det varl bereidt åkke eller ei rye over. Meiske varl aust på rosten utan meiskoking. Det var ikke sette mål på eineloyen som varl brukl. Som nemnt var det meiskinga som avgjorde kor mykje loy det mätte til. Det var meiskemålet som var rettesnora, og det var godleken på mallet som var



del avgjeraende for kor mykje ein kunne meiske.  
 Var mallet mindre godt laut ein, "sa mindre eller"  
 og vaddde ikkje då all meiskemålet. Det var mykje  
 ei skynd-eller smakkssak for langt ein vilde gå for ein  
 sette boppen i rosten. Tappinga tok seg med det same  
 meisten var aust på rosten, og veska som seig frå rosten  
 var, vottli og fekk reuma som den vilde. Men eg har  
 høyrst at somme bryggjarar var redde for å lata vott-  
 ret reuma for snart. Når det rann godt frå rosten var  
 det litt på at mallet var godt stekt - godt utmeel  
 og passeleg malle. Det vart aust eineloy over rosten  
 med jamne mellomrom so mykje at reuminga ikkje  
 slausa, og det tok lang tid for alt sukkeret var tukt  
 utor smallet. Dette vart kalla å lage "Det var  
 alltid med spasing og forvitue af boppen  
 vart retten or rosten, var vottret godt vart alle  
 det og. Vottre vart smakt på og drøfta fargen og  
 klarheten var eit, men ein fylldig og firk bittsmak  
 var det avgjerande. Alt husfalket laut smaka  
 på vottret, og gleder var stor når. Sotålet var  
 godt. Fyrste vottret frå rosten vart rappa i  
 kjelen som "fyrste humlen" skulde kokast i. Den  
 humlen som skulde brukast (1 norsk hule til 1 vög malt)  
 var fyrst fukt med eineloy og lagt i kjelen. Som  
 oftest var det halolunne kjelen som vart nytta til  
 "fyrste humlen", og kjelen vart straks hengt over var-  
 men med den passande smogd vottre oppi for å få  
 eit snøyt oppkok (15 min), og eit anna kjerald sett  
 under rosten. (grupe eller bebytte) Det vart ikkje teke  
 av noko av vottret til medisin eller anna bruk,  
 og berre den del som gjekk med til oppkok av  
 "fyrste humlen" vart kokt. Resten av vottre vart  
 aust i jilen eller kvart det rann frå rosten. Det  
 galdt difor å få sett til noko humle so snart som  
 råd var for å hindra vottret i å surra.  
 Humlesilen vart lagt over jilen, "fyrste humlen"

aust oppi. Og humlesiden med humlen oppi vart liggjande over jülen og vötre' somt over hie so lenge at kokinga av, siste humlen "skulde ka hie (humlen kokast siste gongen.) Frä gryba eller bylla under rosten vart, vötre' aust keinasst over humlesiden og i jülen. Vilde ein tra sterkt at laist ein, ka mindre eller "d. v. d. mindre vötre av kvar väg omalt Gjengle in omindre sterkt at kunne ein, lage' det meir ut-gjera vötre kunnare og, "ka meir etter" i kilhövel vekta av mallet. Uofallet som lag at i rosten var kalla dras' her. I yngre tid trar visseleg ikkje dras vore brukk hie flateröd eller folkeförde, men dras var rekna for godi prølerfer so lenge det var ferstet og det var både hie hys og grisar.

F.

Qlet skulde vera, spenvarmt (kroppsvarme) när gjera vart sett hie. Det var aflast peikefingeren som vart brukk hie graderstokk. Albogen var oyo brukk. Til vanleg gjekk bygginga for seg i kjellaren og der vart jülen sett. Det vart lagt eit godi lag med turr halm under boluen, og i den kalde årstida vart det oyo kunde kirtlar og althar rundt jülen. Til overbreidde vart brukk rikeleg klede av det som var for hand for a kunne hælde den rette varmen i jülen lengst tid var. Vart vötre for mykje avkjala för alt var kome i jülen og gjera skulde setjust hie, laust ein på mytt varma noko av vötre so mykje at det heile fekk den rette varme grad för gjera vart sett hie. Gjera var har nemnd, jærtr. Yunge eldre brukke nemninga kveik - kveikja. Gjera vart fyrst opployst i eit fat med vötre, auga (jamy. smörauga) Fatet som måtte vera reind, uellerest og helst av björkened vart kulla inn i klede og sett beurl. Fatet laust vera so stort at det var god plass for gjeringa (gonga). Dette har vore den vanlegaste måten no, meq har höyrt fortalt at det i eldre tid var brukk i Karla, gjerkubben eller gjerkrausen i jülen när gjeringa vart sett i gang (sjä nedanfor).

Júlen laut stá úrbygd til álet slutta, gá; og dette kunne ta 2 døger og meir. Det var rekna for ein föremün at gjeringa tok tid, men sume meinte at det var betre om álet ikkje var heilt utgått for ein hadde det på tinner. Flest skulde m. a. o., gá oppat på tjerardet, men dai kunne ikkje spenset setjast i summa med same, avdi den den gjera eller skumel som kom opp málle frá avlaup. Føtel med auga i vart kullvd ned á júlen nær alt vóttel var kome i og alt var passelig avkjält. Og føtel vart liggjande der under heile gjeringa. Det samla seg gass (bublar) under føtel som gjorde at det kom ein boblende lyd kvar gong gassen lyfte føtel. Ein kunne på den måten fylgja med når gjeringa var kome i gang og eller tok til á spakne. Dai vart det lenger mellom kvar gong ein høyrde boblinga under ákleet. Gjera som lag oppá álet som var rekna for best. og vart nytta til bryggjegjer. Den vart vel nytta og stult om både turking og lagring. Vanlegaste máten var leggja gjera i kumme lag over lerodlotnar og setja det til turk på leleri; slova til den var god tur. Dai var det best á strapa gjera av og samla i posar til lagring på ein turr og luftig stad. Dei som brukte gjarkubbe eller halmkrans til gjeringa la kubben eller kranen i gjer og la dei til turk på fjóler som vart lagde på leleri. Gjarkubben var ein avlang einoknok med hal og utgratingar på, og gjarkranen var fletta av halm og duppa i gjer og hengd til turk. Hadde nokon vore uteldig med gjera vart det á láne og ajeldan stovd nokon i leib. Det gædr om at gjera var god og frisk eller kunne álet bli sturt eller gjeringa vart staislukka. Nær so álet var utgått vart det rent på tinner og kaggar. Dette vart kalla á, skaka opp; Oppskoka var det álet ein ein gjekk med til grannane den dagen ein, stok opp. Det var nytta særskild balle til, oppskoka, og det var bonden sjálf som gjekk med oppskoka. Dette mátle gjerast same dagen som álet var, skjete. Fyrste skála frá júlen

lant all hufvolket smaka på, og var òlet godt fram alle i godlag. Det hende svært sjeldan at grammar bryggje i saman eller på same tid. Hende det var det best med julebryggel, og då gjekk grammare til kvarande med oppstokka som vanleg. Oppstokke dagen og seinare og vart kjemninga og aleklinga bedne på òl om dei rak framom. Når òlet var kome til ro vart det sett spuns i kjeralda og då var det best at òlet slov heilt under spunsel og at spunsel var heilt sett. Dette var sær viktig i den varme årstida og oris det galdt òl som skulde stå seg ei tid. "Littk-halet" vart det ogso sett kapp i "Littkje" var eit lite mavarshol på sida av spunsstokket med ein liten summ kapp i. Denne vappen var brukt som ventil under transport. Når ein koyrde berudlaups òl serleg då på vande megar lant ein stogge opp ofte for å lette på "Littkje" for å få ullaup for gasren, eller kunne det hende at spunsel flaug or kaggen eller det som verre var, at lunda rakk.

Lagringstaden var alltid i kjellaren. Var det jordkjellar kunne òlet halda seg friskt og god i lengre tid om òlet var godt og kjeralda reine og av godt, kjukt nytkje. Var kjellaren mindre god vart det ofte brukt å leggja kvitnose eller sagemol ikring kaggen som skulde gøyomast i tid til eit visst bruk. Dette var ei god hjelp so òlet ikkje surra so fort.

- G. Ljosterin farge på òlet var rekna best, men fargen lant vera klar og smaken frisk. Ljost òl var mindre i stotel og gjekk gjerne under spit-nemninga, "marapiss". Var det so allat kraftlaust var det reint ille. Men ljost òl av salturka malt kunne vera like godt og sterkt som det brune òlet. Det var ikkje rekna for noka ære å verta boden på òl ein ikkje, lemna av, og sterkt òl var ogso det drygarle i bruk. Både julealen og òl ella til berudlaup lant vera sterkt. Krent korn og mindre moye korn var oftest orsak til dårleg òl. Var so smaltet allat, muggel eller muggla, var det uråd å få godt òl.

Det var ogsaa freistande å, åa formykje etter og då  
laut ålet bli kunnare og mindre kraftigt.

Çaldr det, storlerygg, tok ein sel ut på kuelden  
og hevd fram i eit heile natte og, heile onsdag  
for ein kunne breida, nya over gjulen (julen.) Ja, gjule  
når galdt mindre brygg var det viss å vera gry-  
sidley oppe om natte å få fyr under kjelauva til all  
einloypu ein song.

All overtui i samband med bryggjir når det gjeld  
gardvord, uester og troll er slutt på for lenge  
sidan. Likevel er det yonse minningar og skikkar som  
viser attende til dette som har trøst seg like ned til  
våre dagar. Det laut sallis vera stilt i bryggjeromet  
når meisen skuede aust på rosten - ikkje snart  
eller strik. Var det born i nærleiken vart dei viste  
teurt so lenge rostinga stod på, kein måtte heller ikkje  
segja at kjellen noka under bryggjinge. Nei kjellen  
han leika han, heller ikkje måtte ein sparka i varmen  
men leggja vedskierne pent brettet under kjellen med  
hendene. Når ein kokte, siste humlen, - (vår humlen  
skuede kokast heilt ut - det tok 4 timar,) var det skikk  
å riva av noko har og skjegg å kasta å kasta på varmen  
samstundes samstundes som dei sputta inn i elden.

Detle skuede hjelpe på at ålet vart sterkt og at ein vart  
sunt og sterk. Ålet vart ikkje rekna for å vera godt eller  
sterkt nokk utan at det vart storting av i eit lag.

Nokon fast tradisjon for julebryggjinge kjemmer ein ikkje  
til, men måttet vilde ein helst ha i stand so tidleg at  
ein fekk myta, adventeria (levert i advent) som ein  
rekna med til malinga. Telles laut ein dra handkuerna.  
Meange eldre hevd på at aet stele av malt skulde gå  
for seg om vinteren og vera unnagjort seinast i januar  
Nbarimesse. Ein meinte det var sikrere å laga godt malt  
i den kalde årstida. Maltet vart hengt opp umale i  
sekkar på ein luftig stad og kunne, trøst seg i lang  
tid.

H

Mjød er eit ukjent namn på ål her. Men kanskje er  
dette det same som her går under nemninga, 'spissel'.  
Spissel vart laga på den måten at ein bar kaldt vatn  
og slo på rosten so mykje at det stod over dravel.  
Det laut stå natte over og brenkje. Då vart, vottel' kapp  
av og kopt saman med noko av den brukte humlen og  
gjær vart sett til. Tetter gjering vart det reut på kaggan  
og brukel til, kystedrikke. Det var friskt drikke i sumar-  
varmen, men var fyll for alkohol og vart kalla kjering-  
drikke.

14) Det er anna slag öl som kom i bruk etter hundra-  
årsstiftet var sirup- eller sukkeröl eller at avhalds-  
rørsla som form.

Dette ölet vart laga av eineloy Risetts sirup eller  
sukker. Nokke humle vart sett til, men ikkje gjær.  
Namnet på dette ölet var søtöl - sukkeröl eller  
sirupsöl. Det var öl som serleg kvinnfolk og  
avhaldsfolk sett stor pris på.