

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Eresfjord og Vistdal

Emne:

Bygdelag: Vistdal

Oppskr. av: Ingvar Meland

Gard:

(adresse): Vistdal

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):
Oppskr. etter Ildri Meland, 90 år (1958)

SVAR

1. Svært lite.
2. Kring 1930. Eldre folk hugser godt framgangsmåten.
3. Grunnen til at det har vorte slutt er at folk tykte det var for mykje arbeid. I dei siste 70 år har her ikkje vore mykje brygging. Helst til slåttonna og til brudlaup. Eg hugsar det var brygga til eit eit gravøl i 1913. (oppskr. fødd 1904)
Losje URD (IOGT) hadde mange medlemmer kring 1900 og har nok hatt sin verknad i første delen av våt hundreår.
4. Ja, litt. Helst med tilskott av litt malt.
5. Ja.
6. Ved brudlaup og til slåttonna.
7. For det meste for kvinnene, og då helst husmora. Av og til faste bryggarar (Ildr. M. hugsar ei Eli Sjøen /Eli nedme Sjynå/ som var fast bryggjar)
8. Sjå sp. 7.
9. Slo seg ikkje saman.
10. Jul, Brudlaup og slåttonna.
11. Vanleg var det at når ein brygga så var det ei tønne. I slåtta brukte somme blande ølet med vatn.
12. Nei.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

13. Nei.
14. Bygg av beste slag. Av og til litt blanding med havre.
15. Nei.
16. Vart lagt i ein sekk ig denne i ein stamp med vatn. vatnet vart ikkje bytt.
17. Til det grodde.
18. Vart lagt til vidare spiring på bakstefjøler og skinnfellar. Vart lagt jamt utover, og sett ut i solvarmen.
19. Ukjent.
20. Nei.
21. Med hendene.
22. Rote i maltet.
23. Ikkje for mykje grodd, for då ville groren falle av. Når det var tørt nok til maling.
24. Gror.
25. Nokre dagar.
26. Ikkje takas av.
27. Det var vanleg å passe på at groren ikkje var for lang. Ølet vart best når groren var liten, men somme meinte det då gjekk meir malt.
28. Om sommaren ute. Om vinteren i "tørstue". Tore og Knut Øverlia laga malt. Bløytt, tørka og mol på Langekverna
29. Nei. På Brekken, der Ildri M. bur tørka dei alltid maltet i "tørstua" ved å legg det ut på fjøler, men ho har høyrte at dei og tørka på steinheller.
31. Maltet skulle malas grovt, mykje grovare enn mjøl til dyrefor.
32. Har all dri høyrte om blanding med halm.
33. Laga maltet oftast om sommaren. Lagra det i dalar og hiter. Ildri M. brygga i "spanska" til barna som låg sjuke. Ho hadde malt lagra i ein papirpose i mange år.
34. Bruka ikkje humle.

38. Ein stor "så". Bryggjarså.
39. Reingjort berre med einelog.
40. I botnen over tåppholet vart lagt 2 steiner og ei steinhelle over der. Fleire steiner eller vedskier oppå halmvisken som vart lagt på steinhella som sil. Ein måtte legg så mykje oppå at ikkje halmen flaut opp. Når ein var ferdig med dette (oftast kvelden før) sa ein at ein hadde "gjort under".
41. Tapphol på framsida ved botnen. Ein stengte med krane eller vanleg tretapp.
42. Einelog.
44. Brukte eik-dunk. Ikkje noko sers reiskap til å røre med.
45. Å melta ølet. Meisk.
46. Meisken vart til vanleg ikkje blanda ut, men vart ~~xxxx~~ han for tjukkt, blanda dei med lettøl eller vatn. Dei som hadde råd hadde og i litt sirup.
- 48 Bruka oftast eit åkle over, eller ein fell.
- 49 Vart koka i einelog og gjerne med eine-skier nedi.
- 50 Berre på skyn.
51. Stod natta over.
52. Vørter.
53. Sakte.
54. Smaka på om det var godt. Diskuterte. Passeleg søtt. God maltsmak. Av og til vart tilsett litt sirup.
55. I ein rein så, eller tunne.
56. Veit ikkje av at vørter vart gøymt.
57. All vørteren vart kokt.
59. Drav.
60. til dyrefor.
61. Kjente med hendene når temperaturen var høveleg.
63. Gjær, jester.
64. Dei hadde gjærklubbar. For å få nokk vart det tilsett gjær utrørt i ~~xxx~~ vørter.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

65. Åkle over, og gjerne omkring.
66. til vanleg eit døger.
67. Smaka på det.
68. Toppgjær. Tok toppgjær og hadde på gjærklubbar og blanda mjøl i så det turka, og gøynte til neste brygging.
69. Sjå sp. 68.
70. Nei.
71. Lånte ofte gjær. Somme hadde serleg god gjær.
(Henrik- Kari var kjent for det).
72. Berre ved smak.
73. Ein skaka opp ølet. Fylte det på tunner.
74. Nei.
75. Berre huslyden smaka på, Grannar vart ikkje bodsendt for å smake på ølet.
76. Ikkje serleg gilde. Kom grannar forbi, fekk dei smake ølet. "Eg har skaka opp ølet i dag, vent skal du få smake."
78. Sjå spm. 76. Folk gjekk mykje meir på vitjing før enn no.
80. Fylte ikkje kaggane full, men veit ikkje av noko mål for tomromet.
81. I kjellaren. Eit par månader.
82. Nei.
83. Ølet skulle vere lyst, men somme ville og ha mørkt.
84. Nei.
85. Ja. Serleg juleølet skulle vere sterkt.
86. Sjå spm. 85.
87. Av for mykje grodd malt vart ølet lyst og heller ikkje så sterkt.
88. Ukjent.
89. Nei, ikkje løynd. Brygga helst om kvelden og ut over natta.
90. Skulle gå stilt, for elles vart ølet kalt.
97. 2 veker før jul.

101. Namnet mjød er ukjent.

103. Kvinner drakk vanleg ikkje øl som rusdrykk, men berre som tørstedrykk som td. i slåttonna.

Til maten i lag, drakk dei og øl.