

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Buskerud

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Kråkstad

Emne: Øl brygging

Bygdelag:

Oppskr. av:

Jens G. Popen

Gard:

Popen

(adresse):

Flathim, Vikersund

G.nr.

221

Br.nr.

1-2

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Eige røynsle og min

B. Eller om den er etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

Kone, Karalens Popen, 70 år

SVAR

A.

1. Jengen brygger leugn maltøl hjemme
2. Jeg vil anta at det blei slutt omkring 1890.
Som sønnemann (10 år) så jeg min mor brygge maltøl til jul og høsten og myntlands brødeses det ferskelt
3. Broderen til et det blei slutt med brygging av maltøl, var vel bleit det, at etterom de gamle blei gamle, blei kunden i lege med øyeblik. Det var et langt levnet i leke, og det var jeg som kunde lege godt malt.
Kunden blei brygging med sirup kjent, og det var mer blottet og brøst ingen spesiell kurvorket for å få det til.
At det skulde bli slutt, grunnet ferskelt med mulling, innkjøp av et eller vin, innflytelse for annethold, et religiøse kenger eller oskole-organisering, har jeg ikke hørt om.
4. Brygging er særdeles ferskelt på den måte: Fersk blei allinne "kriskekatte", varer med kriskeleig (vaku, hvor var kakt kriskekatte). Det blei hatt av ei bakte (ca. 10 l) kriskeleig, som sammen med vaku blei hatt opp i ei kroggepannet (hav gjele). En pose med bygg blei

utkukt heri. Den blei òg kalt app, ÷ sirup ÷
litt brunn sukker blei tilsett, til ålet fann ÷ fo
den rette brune lett (farse).

Etter en lida koking blei òg innkaltet
fylt på den krukke eller allanna.

Når det var færdig varmt, blei tilsett alv.
gjær. Om ca. 8 dager var ålet gjæret ÷ kunde
brukes.

5. Når færdig blei Tumlens hjemmebrygging
eller andre midler, helst brukt.

6. Det er helst ved høytidene antet manges,
jul, begravelse etc., at det blei brygget, men
i senere tid brukes kjøpt ålsaker.

B. Den gamle hjemmebrygging.

7. Arbeidet med ålbrygging var færdig
mellem husefærdig husemaren. Den første
laget maldet, ÷ den andre brygging. Under-
tiden hadde husemaren gjerne en annen
kvinne til hjelp.

8. Det var når en hel kunnat ÷ lage godt
ål; men at noen skulde drøye omkring
å brygge for andre, var sjelden hørt om.

Den brygging på hver gard bestoer. 3

9. Det var ikke sammen.

10. Det var når først ÷ fremst ^{ålet} jul, høst
÷ begravelse, eller ÷ ha til ålet.

11. Den ålet blei ålet appbrakt på en
skilt lanne, som da blei ^{myrket} fyllt.

12. Det var ikke vanlig skilt ÷ ha
ålet skilt til enkelte tid for tilfeldig
gjester, men i julen måtte enkelte,
som kom innom, smake på julålet

C. Malt.

- 13. Det var almindelig skik at kufferen på
boer jord lagde mallet øjeblik.
- 14. Det var hygg som det blev lagde mallet ø.
Byggen var det karnslog som blev mallet dykket,
så de fleste hadde et eget øl.
- 15. Det var det beste byggen som blev latt ø
til malling.
- 16. Det fins nå ingen i byggen som kan
gi detaljerte opplysninger, om hvordan alt
farges, som omfar nevnt, så gj som små
gutter men gav alle med disse ting, og skal for-
søke å gjengi dette ikke husholdning.
Lam øfent lagde de nå mye mallet at de
hadde for flere år.
Karnet blev lagt i blåk; at kan med
vann.
- 17. Det atod der til det sølmet opp og blev øi
blakk at det kunde klemmes med.
- 18. Så blev det lagt til spinning og krest uborn
i kjellen på koddhus.
Det blev fykt opp i koddhuset, så det
blev en fin varme; ikke stans helt enn
at man kunde være derinne.
- 19. Gj vil søte at bykiken ø lagde var
ca. 6-7 cm.
- 20. Det blev ikke lagt noe øver, men
- 21. vedkommende var tilbede og varte
om i karnet. Det var hendene som blev
brukt. Man måtte passe på at karnet ikke
kaldda sig sammen, så man brukt
hendene, varte og gjeld karnet for hver-
-stunde
- 22. Noget sørlø ord for dette arbeid kan gj ikke bli.
- 23. Man for opphatt sig i koddhus, både krog og

5855

- nakk til det var ferdig. Hoorden han kandraallerte
dette, og jeg ikke
24. Ford gaum blei kalt, kjemur og ikke til.
25. Fullt ikke brar lang tid, om at det kate
flere dager, og sikkert.
26. Spar, at gear og nat blei fjernet for krys-
ings.
27. Maltek blei hatt i en pose og kate i valnet.
Lå blei det alle gjennem en halvdomt, "hatt
på ridslen", som det kaltes.
28. Maltek blei kattet på katehus, på hjellen,
29 der Korn om skuddet mato til myal,
blei kattet.
31. Maltek blei malt på egne katekornes,
med alm. skinner, og måtte ikke mato
for fint. De hadde egne skilling på korn
for i ja det viktig til.
32. De hadde ønske i å mato, og de fikk
det puse grost.
33. Det var sikkert at de gjorde og mye mato
at de hadde slående fra år til omme på
gården.

D Hümle.

24. Man dyrket hümle, hadde egne hümle-
hager på gården i eldre tid. Siden var den
i ja til kjøp i butikane.
- 35-36. Det blei slutt med dyrking og ombruk
1890. Det er mulig at det var for lektrikkets-
skuld, at det blei slutt med hümledyrking.
Hümle blei brukt mye ved, derfor dyrket de
hümle ved en halvvegg, satte slenger, og den
slengt og apporet ryggen, eller hadde hage
i en liten valkette, med apperislo slenger.
37. Det var enkelte som satte litt vin
til ålt. Samme liks det.

38. De var y mis kappu som blei brukt ved brygginga, var nå fjerst y fremst ålkanna; det var flere kuller y en alene brygge panne.
39. Gjellinna y brekkullene blei kreskeledda, min- gjent med låg, kakt or krick.
40. Sam vil i vortokant blei brukt et lag or karolagte kjopper, kricky or ar, y orumpå en kulmdast. I silu blei kalt, "å legge på vordun."
41. Tappkullet var på fremtiden or kant, som blei alengt vort en kapp.
42. De hadde likt brekkulag ved brygginga.
43. Det var lukken, freit krick som blei brukt.
44. Brekkulagene blei ailt y kalt i vortet, det vort ut sommen vort malket.
45. I vort ut vortet kaltet i vortu
46. Of vort hadde ved sine meninger, som vort lytt merken skulde vort.
47. Of vort luge den skulde stå, vort ikke, eller
48. som det blei brukt vort vort kant.
49. Merken blei hatt drikke opp i kant.
50. De hadde sine merken or vortu malk y låg.
51. Den vort i vortokant vil den var vort vort, milt vort.
52. Vortu, lågen, blei så lappet ut y hatt opp i kant, som vort i kjakkent. I blei vort full brukt hjemme.
53. Det var am å y vort at den ikke blei far alvort vort, så det var am å y vort at det ikke var for lang tid.
54. Det blei smakt på lågen y drikke vort, som den var god eller i.
55. Den blei lappet i hattes y hatt i det vort

- det skulde stå i til gjæring.
56. Jy blev ikke mere i ligen alle gjemt.
57. Gjæren blev kaldt i ei gæfte for sig selv og
sitt på lægen og kaldt sammen med den.
58. Slægt eller svækket al fik man sig i
købe på hvid eller røde smalt. Det var
vanlig blev brugt, var ikke slægt, bare brugt
til karstedt.
59. Næst var man på det som blev lidt
fra, var det ikke, men
- 60 blev gjerne brugt til kræfter med eller
slægt kød.

A Gjæring.

61. Ofte måtte man mellesvarme når
gjæren blev sat til.
Næst termometer til måling af den
slette temperatur fandtes ikke, men de
slægt fængere veds og beregnede det nogen-
lunde på den måde.
Kødet måtte stå på varme til,
helt på kjækkent.
62. Om de havde man med maffor slægt og
hjæring. Gjæren var ikke til, men de var
svært færdige med den ting. For det var
en og gjærende faktar som gjæringens skulde
blive veltæt.
63. I ældre tid fandtes ikke alom. ejdt. De
blev brugt surdej. Ofte gang de havde, tak
de og lidt dej, la den i mjød, og apperare
den på et passende varmt sted. Den kunde de
holde sig i hvide tid. Men de brugte
også "gæng". Den fik de ved at skumme
og gjæring. De dyppte en vidje penning
i "gæng" og brugte den og til kød. På den

måker kunde den oppbevares gjerne til neste
brygging. Denne gjær blei også brukt ved brødbak-
ing. Kaller også "esk" (esk: brøskellus)

64. Gjæren blei oppbrøt i litt væske og litt avtt
lunken.

65. Hæret blei tildrunk med et kll.

66. Glet etol, til gjæringen hadde gått seg;

67. man kårte om det gjent.

68. Den gjæren som flak opp, kaller gjeng. Det
som falt til bunns, blei slått bort.

Det var lappgjæren som blei brukt til neste
brygging.

69. Sam i sps. 63 blei den oppbevaret ved, at en
vidjerpenning blei dyppet i gjæret, kårket og
oppbrøt på et fast sted.

70. Gjæren blei behandlet på samme måte til brygg-
ing og baking, men det var nå ledet til ab-
gjæring den blei brukt.

71. Det var almindelig at de linte frukt og det at
brøndre, når de ikke hadde gjæret

72. Når det var frotin, sørte det ikke mere i det.

73. Når det var pover gjæk, blei det fylt over i
alkanna, som vantig stod i kjelleren.

74. Når som ved denne påfylling, var det ikke.

75. Det al om bli fylt på alkanna, blei ikke
smakt på av hunds falk eller andre.

76. og noe gjilde blei ikke hatt ved den anledning.

77. Vantig brygge hver for seg, ikke sammen.

78. Man brygger aldri så alenke al at man
blei berømt et kll, men det blei brukt
som lærested eller til malen, og til
kjøttmat.

79. Når falk, fremmede eller naboen, kom
til gærd, skulde de smake på brygget, og det
blei megret hvis man vil det, om det var godt.

- 80. Man fylde ikke lænne helt full, men hadde gjerne et kamrøm.
- 81. Ølet blei lagret i kjellere. Hadde man god lænne og godt lagringsrøm, kunde det holde seg lenge utenfor.
- 82. Nae aers farak ålet ikke skulle surne om sommere, her jø ikke høit nae om.

G. Meningu og bruer.

- 83. Ølet skulle ha en maite, brues farge, og var det lyst, blei det kalt lunt ål.
- 84. Ofte ikke høit nae om hularis eller kalemåter om skjedepæden og ålet.
- 85. Det blei smitt for skam, om ålet ikke var sterkt nakt eller hadde den rette smaken.
- 86. Det galde sterkt å ha godt ål til jul.
- 87. Far ikke høit fortellingene om en "svim-ting" eller "skjervaks", som skulle gjest ålet mindre godt.
- 88. Ofte ikke om vetter om kunne skade ålet under laggingen.
- 89. Ølet blei lagget om dagen, men de be- gynte tidlig om morgenen. Det luk sein tid innen alt var ferdig, og ålet kunde brenn inn til gjering for volderen.
- 90. Det måtte vere rakt i hant, farak ålet ikke ^{skulle} bli sykt under gjæringen.
- 91. Det blei ikke gjest nae aers farak hendre etter fra å brue juleolje.
- 92. Men epitenset i alkanne hadde et kars innskribt. Det var brakt gam- mel vakra om lå til grunn.
- 93. Ak det skulle vke vetter om effal og det ferdige ålet, & ukjent.

5821

94. Her ikke hørt om noe slikt omst dem.
95. At sukker skulle ha et julsålt, kjennes jo ikke til, men herken skulle smake på ålt julsålt.
96. Her ikke hørt noe om at ålt blei østt frem til riddene, eller at ålt blei slått på åkeren.
97. Mann brygget i almsidig but en i 4 dager til julegub, for da var det ferdig til julekvidden. De hadde i egen lekelse dag.
98. Den segler, "julsålt er godt frukt", kjennes ikke.

H. Myd.

99. Her ikke hørt noe om at myd var brukt i kylla, ikke i min tid (23 år), men muligens før.
100. Det var krennesinnet som var hovedtingen til jul. Vaulen blei det kjøpt i større partier og det ik til huse for jul. En vaulen kunde kjøpte ca. 20 partier og en 101. kjennetegnet 5 partier.
102. Krenners drikt til kvinnene hadde de ikke. De fikk gjerne smake på pungsien når karene tok ut et glas. Sam medisier blei bruk, pepperkrennesin, spanch pepper i alm. krennesin. Det var ordet elukk og "flaug på dem".