

Emnenr. 35.- Fylke: Logn og Fjordane
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Balestrand
 Emne: Ålbrygging Bygdelag: Strondi
 Oppskr. av: A. Skasheim, Gard: Skasheim
 (adresse): Balestrand G.nr. 5 Br.nr. 1.-

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja, nok.

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

Bonde Olav M. Skasheim, Balestrand, 68 år. Han
 har halde fram med ålbrygging - og bryggja i mai 1952

Bonde Johannes Skasheim, 73 år. Han bryggja
 riste-grogg i 1920-åri.
 SVAR

A.
 1. Ja, mange stader. Men det har
 minsta mykje i det siste.
 2. Det store vunde tok til i slutten
 av 1800-åri. - Då kinde gamle folk min-
 nark at druggjel på gardane hadde sine
 egne småe åkerar der dei dyrka korn
 til malt med kante på brennevin
 og ål. Det var i den tid det var lov,
 lesf. å brenna brennevin kringum på gard-
 ane. Då bryggja dei ål på alle gardane,
 og alle - endå til kinnfolki - skulde ha
 si brennevinflaske til gjel. -

Mange stader - helst nok
 i jubbanten av gardane kan ein endå
 i solbakkane sjå mange slike småe
 åkerlegje. -

3. Det er mange grunnar til, at det
 minsta med ålbrygging. Fråhaldsarbeidet
 var knyttanda det som mest vunde
 folkelivingen frå stekt drikk. Men i
 røyndi tykte mange det var bryssamt
 med heimabrygg - for det kvaude mykje
 og utvoldande arbeid. Eller kvart

samfundela minde på - og dei store bryggeri
 i sanka sin umetnad var det mest
 sultaløst i kjøpa av fra byen - selleg
 til boudlaup - og store lag. - Med den
 stigande fruktleging var folk og vane
 med i bruka meir av heimelege saft
 og vin. Det var nye former for skip-
 naden i lagi - der folk kom saman.
 Kaffe kom meir i bruk, og folketinger
 i den nye tidi var meir heime-
 brygget. Til albygging er det elles so
 nyttige som skal til av yngre slag
 bidne, peiderop og huserom at det
 er kvart som alle dei gamle
 husi kom burt var vandt inn
 plass til bryggerkvidet. Det den pris
 det no er på korn og ved fell det
 og dyrt i bryggja gadt heimabrygg.
 Men nokre som hev råd til det
 hev halde det uppe - og for mange
 er heimabrygg ein kostelig skjenk.

Mange i dei kristlege sam-
 skipnader sag i heimabrygg ein fore
 for mange som var viljevike. Dei
 drakt for nyttige og for styggt fram.
 Men alle i dei kristlege samskipnader
 var itige samde inn dette. Og
 dei avverndt kom litt iktje regja
 hev vere avgjerdende her. Med store
 skuleopploring kom kravet inn fin
 og samleg framferd alle stader, og
 dette var i storst minn med, og tok
 lurt den gamle og tjupe bruk
 til albygging.

4. Fram til slutten av 1800 talet

byggja dei same stæð „Sprakaöl“ -
 öl, av einu með myrju þor þá. Til
 det bruktu dei og noko risup og
 kandis - rúttur. Framgangsmáten var
 innlag du same som for vömlög-
 öl, men det var myrju lellare með
 sjálvur fyrðingju. Þu þekna dette þerr
 þom þortabrukka.

5. Mangan stæð lagar dei öl, av Tom-
 tens heimabrygg. Þu gardane r det
 mest konone som lagar dette ölet, og
 dei nemur det „Hjeringaöl.“ -

6. Dette ölet lagar dei helst til det
 árskil þá dei hvar mangan ar-
 beidfolk h. d. þáronn - eller þá
 det þom vera lite inn mjólk. -

B. Þu gamle heimabrygging. -

7. Det var bonden sjölv (husfæra) som
 greiddu með ölet - bæde fyrðingju-
 arbeidit og bryggingju. Det var og þau
 som þok þau þá ölet. Ofte var det
 læo for kranane i túnnone.

Sjölur bryggingju þroude so myrju
 arbeid at det var anten tineske-
 drengur - eller ein eller fleire av
 þöndu þá garden með. Þu þetta
 alt þeg eller þor vel arbeidit þunde
 vera þilskipa i elðbrútt, - og þot lett
 det var i þá nægdi av vatnu.

8. Þu þekna ölþryggingju for ein þroue
 þá þmak og duglek. Þu som var
 mest dugande var þyge av ölet
 þitt. Þessu þort og nemnde „þuibe-“

bryggjara. Bóndur léigde sjáldan nokkuð
 til á bryggja for reg. Þeir spundu sjónu
 kvaranda til ráðs - men þeir bryggja
 sjólu. Embutesfolk fekk drímt drögandi
 öl bryggjara til á laga öl til reg,
 sérleg til jól - vörum - og nær þeir
 vnta vörðe gjesti. Kjallarnu þá
 embutesgarden fekk ofur fertíund
 takk for ölet. Þun þef var jammant
 komi langt burtu frá einn eller
 annan einbóll hgard. Þef var
 allid fertlegt - og hágtíðleg mot.
 takning þá bndur kom til
 embutesmannsgarden med ölet. -
 9. Þef vorlege var at þeir bryggja
 kvar til reg. Þun þef brude at
 tvo brudlaup voru haldne í lag. Þá
 var þeir og samann inn bryggjungi. -
 10. Þeir bryggja öl til jól, páska,
 brudlaup, stor barnedáp, graufet,
 nær þeir hadde hárbyggjund eller jekte-
 byggjund og ofu til vörum - og
 sláttu. - Þeir jekna allid med at
 þeir fekk viljugar - og meir arleid
 gjök nær arleiderone fekk eit glas
 öl - eller tvo. -

Í þessum gamla tíði bryggja þeir og
 öl til vísitarsferðir for biskopum
 med þessum fylgju. Þef kunde vera
 manni tinnuð - kvar gong. -

11. Ölbyggjungi var allid eller som
 ráði var. Til store brudlaups þá
 gardum bryggja þeir rýkja öl -
 ofu manni tinnuð. Þef gjaldaste som
 bndur þá vísitars feru brudlaupell-

var å ryna fram åltunnene, som låg i pad i kjellaren.

12. Mange tarpsa öl på flaskor, som dei gjorde på ein myrk og seel stad frå bygg til bygg med fomme på at det kunde koma iiventa gjester.

For ferdafolk som kom i kaldt vet rekna dei det som breibrot at dei fekk koft pot mjölk, som dei slög öl oppi. Det hita godt i kroppen, og det var ses styrkjande.

C. Malt.

13. Dei som ikkje dyrka god bygg gjelde kjøpte ofte mellebygg i byen - seilig til brudlaup eller store gjelde. Dansk bygg - eller Danmark - bygg rekna dei for gjævart. Mange bondehandlarar i Bergen selde slike bygg.

Ferdigt malt kjøpte dei ikkje. Det var vist heller ikkje å få. Derimot kunde det at dei løbte malt av kværander, når det var å få i eit knipetok.

14. I Balestrand brukte dei rein bygg til malt. Dei nemnde det "klært korn".

15. Dei tok den beste - og fullmagne bygg til malt. Når dei gjorde opp - (reinska kornet på låven) valde dei ofte ut maltkornet.

16. Når kornet skulde leggast i blot hadde dei stor innvnt for at det

8857

helst måtte vera i rein, rennende
vatn. Då hadde dei kornet i ein sekke,
ofte ein hovesekk. Dei som ikkje kunde
leggja sekken i elv eller grov lagde
han i lekken (brünnen). Dugande
bryggjarar rekna mykje på at mallet
skulde bli tørrt i klær, rennende
vatn - og helst det i årsbil då, det
var kaldt - so vatnet var mest
fritt for avvat. Det vart ikkje
godt vil rim mallet vart
skjint i bløttingi.

17. Maltsekken låg i bløt 5 til 6
dagar.

18. Dei bor då maltsekken rim i
stova - og let han leggja der
til han vart lite grand varm.
Då fonda dei mallet i malt-
karmen, ein stor karm som
dei hadde til dette. Det var berre
dei store gortane som hadde malt-
karm. Dei som ikkje hadde det melte
mallet på stovgolvet.

Både i malkarmen og på
golvet hadde dei fyrst mallet i ein
dränge til det bitna. Då vorde
dei det ut mange gonger på
dagar. Dette laut dei halda vel
tilsyn med, for mallet skulde
ikkje renna.

19. Når mallet var vel i tross skulde
tjeneri av maldringen vera rim,
lag som ei kvær bond (hands-
brudd)

20. Dei hadde fyrst eit åklede

over maldningen til mallet hadde
teke seg godt (var vorte heitt i
heile dningen)

21. Mallet rorde dei ofte med ein
maltrövar. Stundom rorde dei og
med lette handi

22. Dei nemnde dette å vora i
mallet.

23. At komt vort-vel mellei råig
dei på groingi, dei kjende det
på lukti, og dei smakte på
mallet.

24. Grovar nemnde dei aøl - og
ag rotte form.

25. Mellingi (groingi) tok 7 til 8
dagar.

26. Det var gunde meiningar im
grov og form skulde fylgja mallet.
Lime heldt på det, for dei sa det
var kraft i aølar. - Men dei
beste bryggjarane vilde at mallet
skulde vera heilt rent for alt
slag jærk. Difor drøfte dei
grov og form frå mallet da
det var turka.

27. Mange meinte det vort-finaste
maltrmak i ølet var dei brukte
lette rent malt.

28. Her turka dei mallet i eit
vanlegt turkelius - turka) med
turkorn i sjolve lurt. Det
vort rekna for beste turking. Men
dei måtte vera varome so mallet
ikkje vort for hardt turka,*) og
det skulde viktigji vera røykmak

Se tillegg
side 19.
skriv på samme
kort.

POST

8

av mallet. I turka hadde dei ei
frøyhespode, som dei rørte i malt-
et med.

Det var mest rim i gjøra
å stogga groven med det samme
mallet. Korn på turka. Difor laut
det vera godt opplyta i turka
med fyrte elding. Lemar skulde
det eldast meir varmsamt.

29. Dei turka mallet i same
turka som dei turka korn
dei vilde mala til mjøl.

31. I mallet skulde kvort korn
vera grøyst (kloyol) - men
elles skulde det vera so grovt
malt som råd var.

32. Dei såg so vel ellers malingsi at
dei mol ikkje mallet for fint.
Hakka halv hadde dei ikkje i
mallet.

33. På mange gardar hadde dei
malt ståande ferdig på halv-
år til halvår + slegg med tomte
på vunte grovst. Dei jubna
på at mallet vert betre når dei
hadde det ei stund fyrr dei
brygga.

Mallet måtte dei gjøma på
ein torr og god stad.

Mange gjønde mallet i sekke
som dei hengte på stableværmur.
Korr på garten var ei stor og fin
trinne med bolu i kvar ende
og med lok i den eine enden.
Bondar hadde lås for loket -

på malktønna, so ingen kunde komme til mallet. Tønna var sterk og pers godt bomba.

D. Hvinle.

34. Hvinlen kjøpte folk vanleg i Bergen. Dei fleste bønder hadde ein byttus inn hausten. Det hende og at dei kjøpte hvinle hjå landhandlerna.

35. Den heimedyrka hvinlen künde i gade ör wra fullt so bra som den dei kjøpte. Men det var ittje alle ör at hvinlen heime wot vel mogen.

Dei dyrka hvinle wot kalvahnus - og med hagegjorde wot store tre som hvinlen wot uppelt. På emledesgarden Lande i Balustrand wot stor hvinlehage.

36. När hvinlen wot mogen wot han turke junder tak i eit nye hus. Dei lagra dettelles hvinlen på ein turt stad. Dei tok vel wot på hvinlen. Hvinlapose wot ordtok for "woto dei wulde wra pers wot same med."

37. Dei brukte sprakje (eine) med knykje wot på. -

E. Brygging.

38. Dei bidne som wot wylle til wanlegt brygg wot: Tri store kopar.

Se side 1900
Wot det ande brygg
no samme brygg

kyllor, gil, sil, røste, ausa, ^{x)}
meiskerfoda, byggjekluff (til, å
halda uppe åklede over giler)
og ældtøker frå timmer til halve
anker. -

39. Kopsertjome laut skurast med
oska til dei vort skinnande
blomke. - Alle bebidne og Reid-
skys vort gjorde reine med
kokande einelag.

40. På bohene av frosten lagde
dei øretjappar som vunde inn mot
kranen so vortet pett penne fram.
Ovst hadde dei vorto rein halme.
Kring kraneholet lagde dei øre-
giltar (vedskytte) so høgt upp
at innslaget til kranen var fætt.
Dei brukte os vortu seija i os
so på lit som öl. Ovst hadde
dei rein halme som fyrst var
bløtt i kokande einelag. Dei
nemnde heile denne tilskippingi for
prostaud.

41. Tappeholet på røsten var på
framida. Der hadde dei ein
vanelag kranen.

42. Til bygging brukte dei lov hene
- godt innslaget einelag.

43. Sprakjen (eiener) dei brukte var
av dei yste groint - helst med
nyttje lov på. - (magne einelag)

44. Dei bløtt fyrst mallet i einelag,
lag. Til å vort mallet ut
hadde dei meiskerævnæo, som
likna eit lite åklede.

- Einlozar slog dei på posten med
byggjausa.
45. Det utbrødt mallet nemnde
dei meisk, og arbeidet nemnde
dei å meiska. -
46. Dei hadde til gammalt verk af
meiskeraona (meiskespoda) skulde
stå laust - heint opp i meiskun
utan å glida til sides. Dei
skulde meiskun vera høveleg tinn.
47. Den ferdige meiskun skulde stå
i posten ein halv time.
48. Ja, dei breidde eit bjukt åklede
over posten.
49. Meiskun vart ikkje kokt. Han
vart aust heint opp i posten, og
so fylte dei kokande einlozar på.
50. Dei rekna at det gjikk 300-
liter vatn til kvar 50 kg. malt.
51. Når meiskun ikkje tok til seg
meis vatn - men posten heldt seg
radd full - stod posten solis med
åklede over i 100 timer.
52. Dei loste då kranen og vort
et ramn fram.
53. Dei gamle ølbyggjarane let
vortet verma i stråle so tjukk som
ein vanlig putrad. Det vart innlag
10 liter i timen. Timen let dei det
verma voko snaggare ut posten,
innlag 36 l. i timen. - Dei
skulde alltid sjå vel etter at
posten var breiddande full - ved
å ausa på kokande einlozar.
54. Traks vortet tok til å verma

vert han smakt på - og dei skulde alle regja sin dom. Vortet skulde vera noko homningrøtt, brunt, rein, smaka og bleikt - inn det skulde verta rekna for godt vortet - (vortet). Dei künde og regja - god vortet.

55. Det varleg store brygg koppera dei i ein kjel. Det det småe brygg koppera dei i ei bylla.

56. Det hunde at dei gjorde noko av vortet - og brukte han til heilhet for folk som var veikre eller lang sjukdom. Det laut då vera kott vortet - som dei künde rekna heilt fri for skadleg påverknad utgjefra.

57. All vortet var kott eller på samann med linnule - innlag ein time. Då stulde det fosskoka. Til ei tinnma vortet brukte dei vanleg 6 meker god linnule. Når ølet var kott auste dei det or fjelen - og i giler.

58. Dei skifte ølet vanleg i fire sorter: Godt øl, (det künde verta sterkt - for det var med av søtt mallemne), tinnøil (middels) og spirel = alladricka.

59. Når det hadde halde rygg a jenna av vortet nemnde dei det som var att av det utmatna maltet for drav.

60. Dravet var vanleg nytta til heistemat. -

II. Gang. (Gjoring)

61. Giler som òlet gjikk i stot i eld-
luret eller Kjellaren. Vöreren skulde
vera bladflökka (same temperatur som
bladet). Di melle seg til dette ved
å stikka handi ned i vöreret. -
62. Vort gangen for kald hita dei
uppsatt nota au vöreret.
63. Gjoren nemnde dei berrn.
64. Berrni vort fyrst sett i laus
vöreret, og stot til dei på
gangen lok til. Gja elles 61. -
65. Ovt giler hadde dei eit tjukt
åklede. -
66. Det vantege var at òlet gjikk
eit døgt.
67. Di lyfte på åklede - på
skrauhatten - og høyrde sjug
i gangen.
68. Gjor som flaut upp nemnde
dei berrnkräu. Det som sokk
ned nemnde dei botuberrn. Di
hadde der på at berrnkräu var
fristaste berrni. Det som sokk
ned meinte di var mest dand
berrn. For dei vilde geyma
berrn til seinare bygging lok
dei nota av vort. Di smutte
berrni på ein halmvirk -
eller på ein frottd med hol
i. Denne nemnde dei berrnastokk.

Dei laga og ei brinnlakaka.
 69. Kalmviken, hermostoden
 og brinnlakaka gyzde dei
 på sin turr stat i frisk
 luft. Kvar bonde som gyzde
 brenn - rygga berre ein av
 desse matane. Det var stor
 skilnad på brenni. Dei talte
 inn god gang - og ring
 gang. Dei som hadde fenge
 god brenn gav ofte til andre
 som gjerne vilde sjå på
 god gang.

70. Myphaneleg rekna dei stor
 skilnad på jålbrenn og gjør
 til bakning. Bakstegjød vilde
 dei itte bruka til gang i
 ål. - Men det var dei ofte
 gjør i det siste. Det er no
 so fåe som braggjar at det
 ofte kan vera vandt i så
 god brenn. Men dei rekna at
 bakstegjød vert betre brenn for
 kvar gang - inn dei ryggar av
 same brenni - til gang i ål.

71. Ölberm lante dei - eller fedd
 dei av kvassende. Bakstegjød
 kjøpt dei no hjå landhändler-
 ane.

72. Dei hadde det til mark
 at då skrauhatten varo
 hadde ålet gjød nok. - Det
 hadde "gålt ut."

73. Kvi ålet skulde fyllest

på kaggas nemnde dei det, å
skaka upp. Gjölve ölet nemnde
dei uppskoka.

74. Alle naksne på garden skulte
få smaka uppskoka. Kom det
framande til gards skulte dei og
få smaka.

75. Korare grovne ferd smaka
uppskoka jolasta

76. Gilde ved uppskoka hadd
dei ikkje. Men dei rekna det som
ei lægdestund då uppskoka vert
bort fram, og bonden var då
byrgt inn ölet ferd loord.

77. Det kunde so sjeldan at folk
bruggja i lag. Då var dei vel
aneis, varsame med uppskoka
sidan ölet var sameige -

78. Det var sæleg ved juleil og
brudlaupsbrugg det var mest gildt
med uppskoka. Ved gravferd-
öl var det meir stillfaranda

79. Gjeningar som for forbi når
dei arbeidd med uppskoka vert
ofti bedne inn og ferd smaka
ölet. Men dei rekna vel so
at, det ikkje måtte vera slike
som gjord meg xent til gards
det vil uppskoka stod so
og vdde "snikja seg til
ein sluk öl"

80. Det skulde alltid vera eit
Annonn att på ålunna - so

ölet hadde rom i retja my
skräuhatt - om det gjørd upp
att. Dei rekna det alltid for luppe
om ölet gjorde det.

81. Ölet hadde dei i Källaren -
ofte i eit rerbilt rom. Det
skulde alltid vera myggt. Dei
rekna med at godt öl i god Källar
kunde halda seg to til tri måna-
der. Skulde det halda seg lenger
toppa dei det på flaskor. Då
kunde det halda seg godt myggt
eit halvt år. -

82. Dei feirte mange røder til
i trinda at ölet rüna om
rümaren. Men det var vandt i
firne bygge påbota. Dei som
hadde is i god Källar
spidde i rüna lengst om
ölet so det heldt seg friskt. -

C. Skivingar og trær. -

83. Godt öl skulde vera blankt -
og ljørbrent. Det ljøre - eller
kvikke ölet likte folk ikkje best.
Dei nemnde det Lagnjöre öl,
Det var ölet jamast kvitt, for dei
ytte bygder i Laga mykka haore
til malt.

84. Dei gamle tale mykje
om "stekt öl" = kor mykje
rüs, ut det var i ölet. Etter dera
mening skulde ölet rüna so
x titt rüs

mykje at dei var på eit mod
 då dei hadde drukke eit par gong.
 Det var ikkje òl so sterkt nemnde dei
 det. Lapeøl = òl utan kraft
 eller rús - og gjerne noko dovet.
 Likte drikk brydde dei seg ikkje
 um.

I dei gamle drikkebidni -
 ølkanna og kjenngja var det rime
 i kvar feste peilmerke. I gilde
 og lag kappdrakk dei = dei
 skulde drikk like mange piler
 kvar gong.

På bryllaupsbordet skulde
 det alltid millom måli vera
 store fat, salta, kott kjøt, og
 bordet. Dei som drakk òl kjot
 alltså. Då tok ikkje pilsen
 so på dei, og av det salte
 kjøtet var dei beste so dei
 drakk meir.

Med slike bryllaupsbord
 var det mange som sette si øra
 i å drikk motvarmen sin
 under bordet. Dei nemnde dette
 å kappdrikk.

Dette var ein stygg
 drikkeskikk, som brøteg hvar si
 rot hilt tilbake til heidens
 tid. Dette misbruk av rús-
 drikk peinte og uvilje mot
 òlet.

Stundom vil bryllaups
 hadde dei og gjort i òlet so det
 skulde rusa fagnaleg.

Dei aller fleste var imot dette, og ein kann seia det var god red at ålet skulde vera frikt, og ullmatande - men det skulde ikkje vera meir - ein at ein mann kunde trygg drikka seg utyrt - utan at ein skulde kjerma vermande i hovudet.

Dette pella seg nokk eller ein mannen var trygg og roolten, og dei som vilde fara vassant fram rekna med det.

85 Dei rekna det for eit lyte inn det var lite ris i ålet

86. Det var serleg jololet - og brud- lauppsålet som skulde vera sterkt.

87. Ordet "svimling" var brukt, men det var nok eit fantom. Skjos - aks var ukjent.

88 Nokk slag votrū med ålet var det ikkje her.

89. Bid på garden og i goendi visste dei vel inn når - og kvar det vart bryggja.

90} Like prins var ikkje her -

91} det nokon minner nok.

92 Dei gamle hadde kross på Killaðor og ålbidne - eller gamle regner. -

93} Like prins hadde dei ikkje her -

94} Like prins hadde dei ikkje ut ål på garden eller haugbū. - x)

95} Dei slog ikkje ål på åkeren - x)

x) Gå eller 103 -

97. Dei hadde ikkje nokot tru
 um at den eine dagen var
 meir heppen enn den andre
 til brygging. -

Men dei gamle talle um
 at dei hadde høyrde at månen
 skulde ha noko innverknad på
 brygget. -

98. Denne regla er utkjundt her.

II-II Mjød

99-103.

99 til } Dei talle um mjød at det
 103. } skulde vere søtt og godt
 drikket. Men det var ingun
 som av eigi røymsla viste
 noko um det. - Det dei
 viste um dette var truleg
 plikt som dei hadde lere i
 saga. -

Tillegg.

27. ⁿⁱ Dei hadde det til mark
 at ein skulde kemma bjøler
 eit maltkorn av millom fingraane.
 Dei skulde det vera høfleg hardt
 tørka.

38. ⁿⁱ Bryggjersa skulde lere
 brukast til brygging. I sine
 stader koste bonden bryggjersa
 um so ingun annan enn
 han künde få fat i henne.
 Bryggjersa var laga med per
 dugleik - og hadde ofte fir

form. Ei bryggjarauna künde
 taka upp til trí lítr. -
 96. Hér er mange minne um
 at dei fram til fyrste helsti
 av 1800 talit gjikk i fjórum
 kvar jóledags morgun med
 jóleskaf og ál, som dei gav
 stovum og bjólleryi. Dei
 gjorde dette i den trú at
 dei skulde fá lutka med
 buskaper - í dag at bólingur
 mátti halda sig lívfrísk
 og eiga fríund.
 Det hende at dei
 slog so mykje ál i stov-
 um at fjórum heit
 på han - og han stod
 og raga og baru på
 háris.

Balestrand den 12. ^{novbr.} 1952
 A. Skaphem

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: S. o. Fj.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Balestrand

Emne: Brygging

Bygdelag:

Oppskr. av: A. Skåshem,

Gard:

(adresse): Balestrand -

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

Merknader um brygging,
 Etter bonde Ola O. Plues, Lognadal i Logn.
 76 år. -

1. Dei lagde ein kross av halm i kjelen med det same det tok til å penna av rosten.
2. Dei skulde ikkje openna på vedden under kjelen, for då kom det til å verta slagsmål, når dei skulde drikka ølet. Dette var gamal trå. Dei som arbeidde med brygging skulde heller ikkje tretta eller vera usande um nok, for slikt huglag kom då til å plagja ølet.
3. Det fyrste vorteret som kom let dei penna i ei åusa, og so kasta dei det vorteret i elden under kjelen. Dei trudde der var ein som tok det, og fekk lugnad av det. -

Balestrand 15. juni 1953 -
 A. Skåshem