



Humlen maa hver vaar stenges op med 4 mt. lange stænger. Naar den høstes rykkes stængerne op. Planten kattes av ned ved roden. Næste vaar spirer op fra roden .37. N ei. E. Brygging.

38. En stor gryde. maltkar. rostekar. gangkar. 2 bøtter, I øse. Bryggingen fandt sted i "Bryggerset", hvor der var skorstein og bagerovn i kjælleretagen. Alle kar blev ren-gjort i einerløg. Svovel blev ikke brukt.. 40. I bunden paa rostekaret lagdes ørekvister og ren halm (kjender ikke navn paa silinnretningen). 41. Taphullet var paa siden helt nede ved bunden. Det stængtes med en treplugg. Tap-hull i bunden var ukjendt her. 42. Kun til vask og ren-gjæring bruktes einerløg. 43. Helt ligegjældig hvorledes den var. . 44. Nei. .45. Maltet blev dynket med kogende vand saa det blev som en deig. Deigen blev gjevnet ud paa bunden av maltkaret. Deigen skulde vere saa stiv at en liden stok kunde staa ret op i den. Et merke blev *sadt* paa stokken, som viste hvor mange tommer tykk deiglaget var, og efter det maa blev der regnet ud, hvor mange bøtter kogende vand, som skulde tømmes i maltkaret. Maltet blev da kaldet "Meisk". 46. Naar vandet i gryden fosskogte tømtes, det bestemte antall bøtter vand, i maltkaret. 47. Ingen tid, Maltdeigen i bunden paa karet opløst seg fort i det kogende vand, som nu bar navnet "Vør-ter". 48. Nei. 49. Ja. . Den var kogt ved det kogende vand, som var slaat over maltet i bunden paa maltkaret. 50. Er svaret i Sp. 45. Forholdstalet husker jeg ikke. 51. Nei. Den begyndte *naar* rostekar var fyldt. 52. Vørter. 53. Sakte. 54. Ja. Jo sødere vørtereren var jo bedre blev ølet. 55. Maltkaret var da tomt. Det blev spyllet ren og brukt som gangkar og vørtereren blev tappet i det. 56. Nei. 57. Nei. Det kogende vand i maltkaret var nok. En liden del av vørtereren blev kogt sammen med humle. Humleblomsterne blev silet fra. og vørtereren helt i gangkaret. 58. Naar maltet var godt og riktig behandlet var der mere sødstof ~~XX~~ i vørtereren. Gjæringen gav da et alkoholholdig øl. . Naar der kun var en fjerdepart av vørter i rostekaret blev tappet sadt i rostekaret. 3 til 4 bøtter varmt vand blev helt i rostekaret. Det blev ~~ø~~ da fra rostekaret tappet i et mindre kar og tilsadt gjær. Ølet blev svagt og kaldes for "Tyntøl". 59. Mask. 60. Kun til kreaturmat.

## E. Gjæring.

~~XXXXXXXX~~ 61. Ølet skulde være melkevarmt (melk som den kommer fra juret). Ved aa sikke en finger i ølet. Nær skorsteinen. 62. En del av ølet blev varmet op i en gryde og tomt tilbage i gangkaret 63. Gjær. 64. Gjæren blev løst op i vørter, som var "melkevarm" 65. Med et klæde.. 66. Høist forskjellig efter hvor ~~XX~~ god gjæren var.. 67. Ved at der kom skum paa overfladen. 68. Topgjær og Bundgjær. Bundgjæren blev brukt i neste brygging. Topgjæren til bagning. 69. Gjæren blev tørt og opbevart i en tøpøse. 70. Nei. 71. De laante av hverandre. 72. Ved at skum paa overfladen holdt op. 73. Naar øle var avkjølet blev det tappet over i ølkaggen. Har ikke hørt noe sørnavn om det. 74. Nei. 75. Ja, men ikke andre end dem, som tilfældig kom til huset.. Sp 76. Der blev ikke holdt gilde. 77. Da blev *der* Vekslet "Smagøl" 78. Ølgilder ved bryggingen var her ~~ik~~ ikke. Ølet maatte lagres en tid for at faa den rette smagen. 79. Ja, men helst naar brygget var vellykket. 80. Der var et lidet tomrum, dets størelse var helt vil-~~XXXX~~ kaarlig. 81. I en kold og kjølig kjeller, hvor ølet ingen skade tar. 82. Ved aa lægge øldunken koldt brønvand.

Blad 3. G. Meninger og truer.

SP. 83. Helst brunt. Lyst øl mente man var slappere.

84. Beretter følgende : Min bestefar kjøpte paa en auksjon i 1840 aarene 2 rosemalt ølbøller. De rummer & Ca, en og en halv liter hver. Paa udsiddens øverste rand er der malt 2 rim og T. P.S. M. Anno 1777.. Det ene rim

lyder : Mine sider er tyndesom du vel seer, mig 15 gange fuld vender ben i vir" .

Det andet : Ølet brygges av malt og hømle .

Drik saa du i seng maa tomle.

Eieren T.P, S. M. hed,

Tellef Persen Moen. var smaa-bruger og graver og kirketjener. Han kunde skrive og var en hoiagtet mand i bygden. Men "Totallist" var han nok ikke. Ølbøllerne er her paa gaarden . Min brørsøn eier dem nu.

Sp. 85. Ja, stor skam. 86. Ja.

Spørgsmaalene fra 87 til og med 96 kan jeg ikke besvare. Har ikke hørt at Vetter eller andet Skrøm forstyrret ølbrygging..

Sp. 97. Julølet blev brygget 14 dage før jul, før at ølet kunde " Lagre" seg. 98. Nei.

H. Mjød.

Sp. 99. Mjød blev skjengt om julaften, ellers ikke.

100 Alle husets folk fik mjød om julaften.

101 Ingen laget mjød. Den blev kjøpt i byen. De fleste bønder havde fast kjøpmand, hvor de kjøpte alt det de trengte. Fast regel var da . at bonden fik en eller to flasker mjød gratis til jul.

102. Nei. 103. Ja, før kvinder og barn.