

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35.

Tilleggsspørsmålnr.

Emne:

Oppskr. av:

(adresse):

Fylke:

Herad:

Bygdelag:

Gard:

G.nr. 99.

Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

1. Ja! Det finnes da folk her emme som brygger maltöl.
2. Ja; Ein tok førstempel 1/2 kame med brygg, som en tömte opp i en firkantet trekarne med kunn i. So sette en da den karne med brygget inn på ett kare med passelig varme, slik at kornet begynte at gro. Når det har stått slik en tid so braut en malte, som det kaltes. Man brüdde og vendte i det so den delen som for var under hand övert. När det var passelig grodd, so hadde man det på törkestüen for og törke det. När det ble so hårdt at det smalt tou av när man tygget på det, — ja da var det ferdigt for å males. Det skulle grov males, give malt, som det kaltes. När det var rett malte, so skulle det vere en söt smak på maltet, for da ble det beste ölet.

## Ølbrygging.

2.

4. Ja man brygger meget øl og  
Sivrup. Man koker opp so mange  
liter vass som er passelig for det  
kornet man Sivrup en har kjøpt.  
Ved den so står en Sivrup opp i vannet  
og koker den ut slik at den lærer.  
So står en da over i en øl kagge  
og lar det stå til det blir passelig  
temperatur for en kar på ølgjæren.  
Når det er passelig varmt so skal  
det være akkurat slik temperatur som  
det er i kumelken med det samme  
den kommer ut av kuppene.  
Er det varmere, so vil gjæren løse  
opp. Når ølet da har stått og gjæret  
litt, til det blir passelig sterkt, so  
tapper man det over på flasker,  
og koster den godt, da er ølet  
færdigt til bruk.
5. Ja det er mest bruk til nu, og legger  
øl av Jantens hjemmubrygg, for  
da det er snøggst og brygger på den  
måten.
6. En lager helst slikt øl til høytids-  
helgner.
7. Ølbrygginga var som regel arbeid  
til husmødre eller gamle koner som  
for anbring på gårdene, på slikt  
arbeide.
- 10 Det ble brygget til jul, påske, pins,  
bryllup, barsel, begravelser, danna, og  
mye i annen.

# Ølbrygging.

11.

Ja det var til bare almindelig  
auledrings, so brükte de og  
brygg ca 25-30 liter öl.

12.

En del brükte nok i ha Stände  
maltöl til det ble so stukt at de  
drakt sig full på det. Dette brükte  
de og Spandere nuss glass av til  
tilfældige gjester.

## E. Malt.

13. Nei! folk kjøpte ikke maltet,  
de laget det selv.

14. De brükte bare bryggkorn til  
å lage malt av.

15

Det ble tatt av beste kornet til  
malt. Veggrände, som det kaltes.

20. Ja! det ble overbrudt åkle.

25. Ca, 8 dager. ca 2 til 3 dager i Stjøpp  
före bräut det, og sidus i ukas tid.

33. Ja det var en fast skikk.

## F. Hämle.

34-37

Hämle brükte manns fri öl. Skang-  
salit den selv. De plantet den ved en  
hüsvegg, og strökte en träd opp etter  
veggen som hüslen vokst etter. Sidus  
so törtet de den för og brükte den.

# Ölbruggning.

4

38. Bryggstette, og ölkagge.

39.

De kokte eimer lög á vaskit deum i.

40. Föret har en maltit med i bryggstettun, og slår derpå kokende vassu, Slik at det får stå en tid og medke sig.

Sidun so tar en maltit og har oppi en stor gryte med euer i og kokur da godt maltit. So legger en rostvedun med i bryggstettun, rostved - det er en mengde klurete stikker, som skulle gjøre en opning, so ålet fikk renne av når en skulle topps det. oppi rostvedun so lagde de rosthalmen, det skulle helst vere rüghalun.

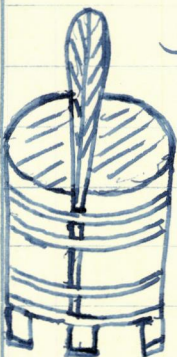
Oppi der igjen la en ett la med euer, so det skulle bli so tett att ikke maltit seg ned på lættun av bryggstettun. Vidun so tømte de oppi der igjen att maltit, so lagde de over ett klade so det ble helt tett og sidun får det stå en tid - til de stopper ålet av. So tømmer de ålet over på ölkaggen, og kliner igjen spüudun med melröre. So topps de litt og smaker på, og når det er stukt nokk, so perum det.

Rostvedun måtte ikke vere av ved som det smakte av. Helst björk, eller aldre.

# Ölbryggning.

41.

Toppkullet var i kummen när de brukte langtopp, som det kaltes. Kullet var för det mesta på sidan av ölkarren när de brukte leirhåsa. Og det er jo litteste toppangsmåten.



Her er ett riss av langtoppen, so lang at den står helt ned i kullet i kummen av bryggstetten.

52.

Ja en kalte det vörker.

53.

Den skulle kunne sakte.

54.

Den skulle helst vere tykk og söt å klar for uten meisk i.

60.

Meisker ble nytt til meiskbröd. Men er det krötera som får den.

65.

Gjænn for i tiden kaltes for evighetsgang. Det var en slags gjær som de lovet at sør deig.

69.

Evighetsgangen (gjænn) den hadde de i ett trefat. När de skulle bruke den igjen, so hadde de på vann og kørte den opp igjen og hadde på nytt deig, slik at det begynte og gjær igjen. Slik brukte de den samme gjænn i mange vis. Men nu er det slutt på den fenggangs måten.

Flåkryggings.

79. Ja man kan innfalk på en  
 Jølskjent.
80. Faggen skulle ikke overhelt felle  
 for da kunne det trunge sig ut i  
 gjerdene.
81. De laget ålet i kjellere, og stundom  
 i aurbua.

L. Kveininge og tinn.

- Skortet brunt ol var jo det beste  
 og kraftigste.
85. Ja.
86. Ja.
87. Det kunne komme ad maltet  
 ikke var satt nok, eller at gjere  
 ikke virket.

J. Skjod

Ukjent her nu.