

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Telemark

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Fyresdal

Emne: Ölbrygging

Bygdelag:

Oppskr. av:

Gard:

(adresse): Einar Stoltenberg

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):

Andreas Berge 78 år (oppvokset på husmannsplass). Liv Berge 68 år fra Lie, datter av Jon Lie. Halvard Gryte 67 år. Og mange andre.

SVAR

- 1) Tvilsomt om noen ennå brygger på gammel vis.
- 2) Den gamle brygginga har i Fyresdal halda fram i vår tid. Maltingsforbud og kornknapphet under første verdenkrigen gjorde nok et avbrekk i brygginga some staer. Men enda i tyveårene vart det brygga maltöl over heile bygda, sian har det langsomt gjeng av bruk.
- 3) Vekkelsene og avholdsaka har ingenting gjort til at brygginga tok slut, liketil 1916 vart det boren maltöl kring på gudelige möter og ivrige losjefolk har brygge til idag, og öl er blitt budt rundt på vekkelsemöter (sterkt malt öl) inntil 1916 og kanskje senere. Folk har ikke tid lenger den gamle brygginga tok for lang tid. de gamle bastuene er rivne eller råtner ned og kverhusa likeså. Kaffeen har på mange måter tatt den plassen ölet hadde.
- 4) Inntil år 1900 var det aldri sukker i ölet, men den tia tok noen på å ha kandissukker sammen med maltet. Det var somme som lika det söta ölet og så kunne en hjelpe seg når en hadde for lite malt.
- 5) Det er knapt en einaste heim i Fyresdal der de ikkje lager öl til jul og ved annen högtid. En nytter då sukker sirup maltekstrakt og ymse slag kjøpebrygg sammmen med litt malt (selvmaltet). Inntil 1932 ~~lax~~ laga Terje baker mykket malt for folk.
- 6) se 5.

B. Den gamle hjemmebrygging.

- 7) Noen fast regel var det ikke. Vanligst var det nok at mannen laga maltet og gröpte det, mens kjerringa sto for selve brygginga. Brygginga var mest som en fest, som alle skulle få være med på. Småguttene kunne hente einer og orrkvister osv.

- 8) Somme var kjente som flinke bryggerer, Torjus Skræm kokker, var en kjent storbrygger. Aslaug Husstöyl död 1890.

Olav Kvass död 75 år gammel ca.1932.

- 9) Helt ukjent at flere slo seg sammen til brygging.
- 10) jul, bryllup og til jordefær. Somme brygger til slåtten. Barselkona og nærkon skulle ha öl, og folk som kom med barselgraut. (Barndåp var ingen högtid).
- 11) Ettersom folk hadde råd til. En husmann brygga helst ei kvartel, på garden var det ei halvtunne, og store gardene ei tunne.
- 12) På ein gard skulle dei helst ha öl i kjelleren så ein hadde å bjoe framandfolk. (Her har kaffeen tatt plassen).

C. Malt.

- 13). At folk kjøpte malt har vært regnet som undantak.
 - 14) I Fyresdal var det bare bygg. ~~XXXXXXXXXXXX~~
 - 15) Til malt skulle en ha det beste kornet, det ble skilt ut under kastinga, veggeranda skulle en ha til såkorn og til malt. Kornet skull være jamtungt, så det grodde likt.
 - 16) Det har vore bruka å blöyte kornet i en sekk i en bekk. Om sommeren var det somme som la sekken med kornet i en solbakke og lot maltet gro der. Om vinteren laga en seg en maltkarm fra stor til en sengebotten og somme kunne römme inntil en halv tunne. Over maltet som var jamna utover hadde en et klæ. Maltet skulle dynkes med lunkent vatten og til det nytter en en tvåge.
 - 17) til kornet var grudd 2,3 dager til en vuke. Ettersom
 - 18) Maltet vært breidd utover med en gang, tykkelsen av kornlaget var en snau handsbredd.
 - 20) se 16
 - 21) 22) En rörte i kornet med mevene, det var å mö maltet.
 - 23) Maltet var ferdigår ålen vart vel framme. Det var om å gjöre at alt maltet var vel grodd.
 - 24) Toppen er ål og røten er gror.
 - 25) 2-3 dager inntil en uke.
 - 26) Ål og gror falt av under törkingen .
 - 27) Folk er uenig om det. Det ikke alle som dröfta kornet etter maltingen.
 - 28) Malt vart turka på bastue, i gamle dager hadde hver gard bastue. Bastue skulle först eldes passe-god varme. (Annet korn hadde de i kalt bastue). Men törkinga måtte ikke gå for brått. Etter kvart skulle heten stige så det til slutt var omfram hett, langt heitere enn når dei torcka annet korn. Om Ingbjörg Laudal som haddrd for å være omfram god til å gjere malt, er det fortalt av Liv Berge at ho hadde snö på maltet under törkingen.
- Ein måtte røyre i maltet flere ganger om dagen og nå falt grørene av.

Det kunne være så hett på batue at folk måtte ha tørkle foran ansiktet.

Det er fortalt om batsuer som er brendt opp under maltingen turkingen (Tveiten i Lie)

Etterturkingen skulle maltet dröftes av somme s. ovenfor.

29) Ja. I de gamle bastuer som fins kjenner en ennå lukt av malt.

30) Maltet skulle gröypes på en vanlig kvern (bekkekvern), men oversteinen måtte en løfte litt opp, at det ikke skulle bli for fint

XXV På flere steder hadde de en ennekvern det er en stor handkvern (staur som stlr opp til taket, en malte slat og malt på den).

Der de hadde en god ennekvern kom folk fra andre gardar for å gröype malt. Slik var det Li i Ligrend.

31) Ja, best når hvert korn kunne klöves i fire. Det kunne greie seg når det bare var klövd i to.

32) Maltet måtte ikke bli for fint, bryggeren måtte passe på.

33) På store gardar hövde det at dei gjorde malt for flere brygninger. (Hadde en ~~XXXXXX~~ en fått tak i en flink malter fe. så nyttet de höve til å lage så en hadde en tid. Somme av dei gamle omgangsskolelærere hadde ord for å være gode til å lage malt og til å brygge. Malten kunne stå i flere måneder.

D. Humle

34-36) I gammel tid dyrka dei humle på kver einaste gard og kvar einasteplass. Humlerenningar er ennå å sjå mange stader. Humlegard hadde dei helst inn med röyser der det var godt g varmt. Humlen måtte stenges ellers vokste den ikke. De største humlekollene skulle skilles ut, dei ga usmak. De tørked deni traug. Kjöpehumlem var mildere i smaken, og ettersom den var å få til kjöps sluttet dei med å bruke heimhumle. Likevel var det somme som nettopp likte den ramme smaken som heimehumlen ga. Så dei helt fram med dyrkinga.

Måtte ikke gjödsles for mye.

37) ~~XXXXXX~~ Ölbrygging helt uten humle var ukjent. Men jamsides med ~~XXXX~~ humlen var det somme som ha ddø pors i ölet. Porsölet var rekna for å være ikke helt helseamt. Andreas Berge fortalte oldefraen skulle ha hatt tyriröter i ölet.

E. Brygging.

38) Bryggepanne, gammelt kopper. snere av stöpejern, for å koke i. lite kjær sörpekjer til sörpe malt. Fotkjer (röstekjer dette ord ikke brukt der), fotbyne. Bryggebyne med lökk, öltunna i kjelleren. Bryggeåre meget stor til å röre i sörpa. og en tynnölbyne.

4
39).Kjera vart boka opp med kokheit einelak. Skrubber rundt med einer,skrubba og skura vel. Lokket måtte ikke glemmes. (Svovelrøyking halt ukjent).

40).1) liten klamp passet etter hullet i forsiden,klapen har har en renne innunder. På NF. sett flere

2) Sett bare en.Rist.også på NF.se tengniner.

✓ Hullet forsynt med et trerör-tofte-rund eller firkantet,toften hadde en tapp med en mindre spik ,det skulle renne langsomt.Hvis fatet var fullt,tok en ut spiken og satte inn tappen.

Guttene ble sendt til å hente orekvister.De skulle ligge nederst i fotkjeret underst to eller tre grövre pinner.ovenpå,finere pinner på tvers som en rist.Det hente av orebarken ga lid på ölet,måtte ha glatt bark. Ovenpå skulle det ligge einerkvister med mykke bær på,så et lsg med turt karveris og ovenpå halm (håm) av bygg,den skulle være lang og fin.

41) se 40)

42) En nytter bare einebok.Her var det ikke så nöye med eineren.

44) ja.Rörte maltet ut i einerbok i syrpekjer.Rörte med bryggeåra, var påfallende stor. Einerbok ble ikke silt.

45) Syrpe,å gjere syrpe,syrpe eller most.

46) 47) Det var et skjönn.

48) Åkle ble det bredt over.

49) Direkte opp i rostkarret.

50) Kom an på hvor sterkt en ville ha ölet. Sterkt öl skulle holde maltmålet,like mål av öl som av malt,en tönne melt en tönne öl.

51)Etter bryggerens skjönn,det skulle ikke stå lenge.

52) Vörter.

53) Sakte,som ble regulert med spiken.

54) Alle skulle smake på vörteren,og dei vokane röa seg ihellom om den var god nok og korleis ölet kunne verta.(Dei "damdera" om ~~vörteren~~ vörteren)Når en tok vörteren mellom fingrene skulle en kjenne at den var klisset.

55) En tappa i en låg bolle,som en slo opp i byna.

56) Helt ukjent her.

57) nei,humlen vart koka for seg,logen hadde en opp i byna og så skulle smakes igjen og damederes. Det kunne hende en måtte koke meir humle. De gamle lika öl med humla.

Nå skulle en lage tynnöl,nytt einelog på syrpa og dertil hadde en særskilt tynnölbyna til.

59) Drav. til kretterer. 60.

~~KXX~~

Gjæringen. Gong.

61) Öllet skulle være varmt som spenevarmt mjölk. (Målt med fingrene). Inne i stova.

62) Hadde vörteren blitt for kall heitet de en stein og la inn i.

63) Kveik, i, hukjsön.

64) Först gnodde en kveiki hel sundt med en skei, dette hadde en opp i ein ausi med lunken vörter. Der skulle stå til det frös ~~XX~~ litt opp og så slo en det opp i byna.

65) Karet skulle dekkes vel med sengetöy av alle slag, sengeplagg og ryer og bändes fast. Gåte Det er brunt i rota, og kvitt itoppen, spelar under dekket og gjer godt i kroppen.

66) Ölet skulle stå til kveike tok på å gå litt ned, det tok for det meste et par dager.

67) Det fikk en skå på kveiket ettersom det fröste opp. Toppkveiki skulle dekke hele overflata.

68) Toppkveik og bottenkveik. Til nytt öl nytta en helst ~~bær~~ toppkveik om dette er det delte meninger.

69) Kveike tok en på en fille og klinte den utöver tallerkenar eller ~~brett~~ så det törka snögt, dette vart oppbevare törk, ~~da~~ kunne det stå til neste brygging. För i kveikstokk se tegning. En kveikestokk har eg ein gong sett i Fyresdal, men bruken av den er gått de fleste ^{alle} av minne.

70) Til baking nytter en bottenkveik, var mykkje betre en surdeig.

71) Kveik var slike ting folk kunne låne av herandre.

72) se 66.

73) Å skaka ned, eg skjek ölet, eg skåk ölet. Det var å få ölet fra bryna iog ned på öltunna., en bar det i bytter. ~~XXXXIX~~

På Rinden hadde ei treft så lang at de kunne stå i stova og fylle på tunna ned i kjelleren. (Etter Torbjörn Lie f. 1865 d. 1924).

Hele huset skulle ha kskakedrikk og når en brygga juleölet forbi fikk de sendte en skakedrikk til bæraste grannen. Kom det framandfolk de skakedrikk.
Ingleiv Gryte (d. 1830) bar skakedrykk på vettehaugen, kver gang ho brygga.

77) Ukjent her.

78) Ukjent.

79) Ja.

80) Öl skulle fylles i öltönne opp til svikkolet det er et lite hol bora inn på framsian tekk innunder lokket.

6
Samstundes som det goe öllet vart brygga, humla gjærte og stellte på alle vis med tynnölet, spissöllet.

81) I kjelleren sto öltunna og tynnöltunna. Kor lenge ölet kunne halde seg berodde på brygginga og på tunna. Var tunna ny kunne ölet hlade seg lenge.

82) Ingen vet rå mot surning er kjent her.

Meninger og truer.

83) Ölet skulle være vel brynt, ölbrunt. Slik kom av maltet som skulle være litt brent under turkinga.

84) Ölet skulle være så sterkt at det taut i tunna.

85) En kunne slikt dette er ikke öl å bry fram.

86) Jule og gjestbod (til bröllupp) og likferdsöl skulle være sterkt öll.

87- 89) Ukjent.

90) Men ölet gjekk skulle være heilt stille i huset. Liv Lie f. 1845 sa at en måtte ikke sope golvet.

91) Ukjent.

92) Krosser i bryggekarene er ofte å sjå likeså i öltunna, helst over tappen.

93) 94 ukjent

95) På julekvellen skulle en slå öl på vettehaugen, i gamal tid.

96) 97, 98). Ukjent.

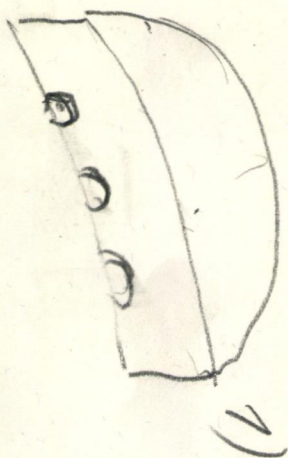
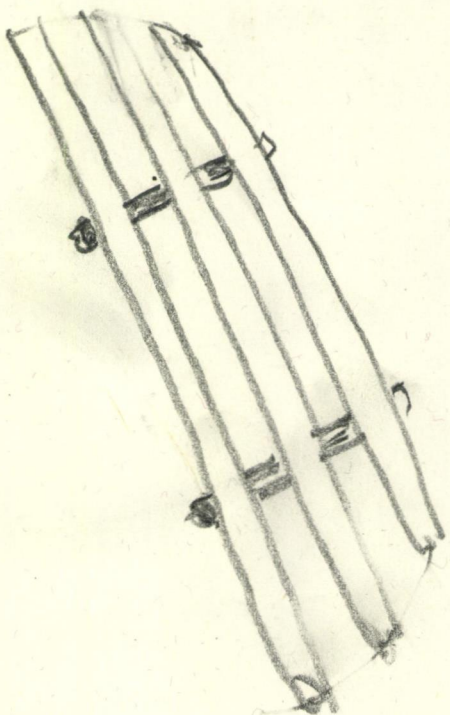
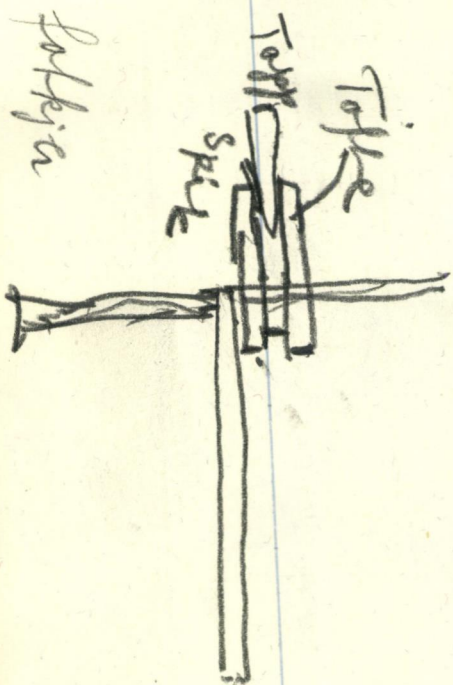
Mjöd.

99) Lagning av mjöd er helt ukjent. Ved sume bröllop der det skulle være riktig svært hadde dei mjöd til kvinnfolkene. Ivar Tveiten, kjøpte 10 flasker mjöd til bryllopp omlag 1888. :

7

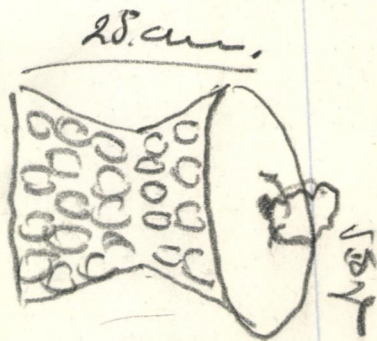
Ölbrygging.

ad 40.



2)

Kalstoviken
Tjersdal.



biok
kveikstovle

7430