

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Jostedal

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Herne

Emne: Ølbrygging

Bygdelag: Rikroden

Oppskr. av: Kve Gødal

Gard: Kveldro

(adresse): Lyngskovveien

G.nr. 111 Br.nr. 7-8

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

3. Hålingmalt, Smellkjørd vart rish bryggj i maltøl for 70 år sia.
 Ii. Hølla i Herne i 1903.
 No-ko det same på Holmsø og Tinnos i Herne
 4. Ølbrygging på Hinn Kving 1870 drakte dei opp i tinnos maltøl og 34 brennevin,
 partel 7. P. Tinnos.

SVAR

1. Nei
2. Ein kan vel seia at det var jemt slutt Kving Poo. Ein og annan kunne vel ved eik hende bryggja etter den tid, men dei fleste hadde sluttet før. Ansata trua dei helst at det var for mykje sol og arbeid med det. Det vart så mykje lettvinare å laga sirupøl, som da kom i bruk. Dei trua ikkje det var norske religiøse eller frakaltpolitiske grunnar. Det leves mange her same som tinnos maltøl, men få har vore med frå først til sist, så dei kan gjera sikker greie på framgangsmåten.
4. I staden for maltøl tok folk til å laga sirupøl, da det var så mykje lettvinare. Ein koka høveleg sterk lag på fukt innbar. Ii koka ein lag på tinnos- og blanda dette saman i høveleg mengd. Dette så til gjar og let det stå på ein kagge til det hadde "gått" i frå. Og dermed var det ferdig til å brukast. Tinnos var anten heimavola eller kjøpt. I staden for tinnos brukte somme nellik og ingefær.

0787

7470

- 24
5. Får det bli da gjort av ein og annan, men ikkje at det er så vanleg akkurat. I Knigråra, da siropen kom bort, vart det og slutt med ølet, men no har mange byrja på att, og nyttas da anten sirop eller sukker.
6. Helst til høgtidene, og så til lag, som gravøl og bryllop. Og somme brygger og til slåtterne.

B.

7. Det var nok alltid karfolka som skulle laga i stand malte, men med sjølve brygginga var nok ofte kvinnfolka med. No to nøgnare arbeidsdeling trur eg knapt det var. Det måtte vel bli som det høvde.
8. Av dei eg har spurt, (F. P. Gimnes, 94 år, Gina Tarnvik, 93 år, Knut Stolsmo, 80 år, Marit Jødalb, 73 år), veit ingen å seia av det.
9. Kjennes ikkje til det.
10. Já svar 0.
11. Det var det gjerne, men kjennes ikkje til det.
12. Det var nok få og ingen som hadde råd til det.

C.

13. Nei, det var i tilfelle sjeldan.
14. Det er nok mange meiningar om det. Lars Mos, 80 år, og dei fleste eg har spurt, trur det berre vart brukt brygg. Men F. P. Gimnes meiner det og kunne bli brukt havre eller halvbygg. Nam ^{grønne} v. det på at det var lite og inkje bygg dyrka her i gammaltid.
15. Ein kan nok gå ut frå det, men ingen veit noko om det.
16. F. P. Gimnes fortel dei la det i ein sekk med i

benken, til bløyt. Det skulle ligga "tridagars" i bekkar og tri i sekka; jorke johan. Det tok da til "å meisk så". Lina Tamvik trus det oaf kunne bli lagt i bløyt i ein stamp.

17. Utjeut

18 Det vart så lagt på "maltbenken", ein uoto breid benk som stod inni stua eller oppå eit varmt ^{loft}, så det kunne gro. Men først skulle det altså ligga tri dagar i sekken eller det kom opp og bekkem. Not lenge det måtte ligga på benken, det kom vel an på kor varmt det var, kor tjukt det låg o. m. Detes tridagars vart breidd over det. Lina Tamvik trus ho trugar det. Og så vart det rotta i det no og da. Men no ho varmer for det kjemmer ei ikkje. Kellen ikkje kva dei kalla groen eller kor lang tid groinga tok. På suore mange dagar tok det vel ikkje.

26. Trus ikkje det vart ejoft.

27. Utjeut.

28. Når maltet hadde lege på benken til det var høveleg tørt, vart det traut til "tørsstua", eit særskild trus til dette brettet som stod uoto for dei andre huser. Der var lagt sudre steinveller som nådde mest over heile romet og med ei eller to graver under. Det vart så maltet breidd ut over og fyra under. Og så måtte ein rota i det no og da, så det vart jant tørt.

29. Ja, men komr som skulle bli til "balomjöt" (som ein kalla flatbröd av) kunne ein ikkje tørka i "tørsstua",

- 4
- da det vart så vondt å bota av da.
 Det måtte difor tørkast på malmbelle.
 31. Nest berre klode, seier J. P. Simnes.
 32. Ukjent
 33. Knappt.

D. Hümle.

34. Til dels, og da i byen eller landhandlaren.
 35. Ukjent
 36. Det var fleire stades dei dyrda hümle. Heime hadde vi hümle bortvein med det det vaks store oltra som han snara seg oppetter. Utpå høsten bleiv vi da opp og plukka han ned. Tørka han så noko og gøynde han i posar på ein tørt stad.
 37. Ingeborg Kidal, 75 år, har brukt å ha litt einbeer på Siropålet. Det er alt eg har høyst. Men J. P. Simnes fortel at dei laga "penikumbrennvin" til sårmedisin. Det var ikkje öl. Men Tina Tamvik hugrar noko dei kalla einbeeröl, der einbeer var med i brygget, men ho veit ikkje kor det var laga. Det kunne til dels bli brukt attåpgrünter.
 38. Ein måtte ha tønner og kaggar til å laga ølet på. Og så stampar og sær til å bliyta og blanda i. Og så vikstiggaste kopperen, "våsting", ein noko høg og vid stamp på hi føler og med spünsehöl i botnen. Dette kunne tettast med ein konisk ründ eller firkanta tapp med så langt slapp at dette nådde eit slyske opp over øne kanten, og gjime noko breidare.
 39. Det har vore vanleg her å bruka kok- og spadeforma på brennvin.
 heit einlog til Koppas som skulle bli heilt

veine. Skjót kinnu ein og bráta skúra
 med ein þív björðekost, dútta i skúrsand.
 Kinnu sá bli knæð lagt út, til líffing
 i sol og vind. Rokheit einloger fram-
 frá til á reinsa, og sá ^{gjör} det kappan sá god
 og frisk ei líft. Gossel har ikkje vore brúkt.
 40. J. P. Simmes: Ein ring med smá mjúkt björð.
 Kvist King spúrseholet ned på botnen, og
 stúdt-oppá der ein halmaist.

Lina Tammit: Ein ring med smá mjúkt
 einkeister. Voko sees nemning ikkje kjend.

41. Já au "rásting".

42. Lina Tammit minns det vart brúkt ein-
 lag, medan J. P. Simmes trur det vart brúkt
 beure vaffur.

43. Mjukt

44. Ein brádd maltet oppi i gryte og slo
 over hövling med vaffur og koka det
 med ein rödd i det. Máttu ansa
 på at det ikkje vart for fört, for da
 kinnu det gå gale både med maltet og
 gryta.

45. J. P. Simmes trur dei kalla det mist.

46. Uvisst.

47. - -

48. Gjennu trülig.

49. Først koka.

50. Uvisst.

51. J. P. Simmes minns dei tok til á tappa med
 det same.

52. Lina Tammit trur dei kalla det vörfer.

53. Uvisst.

54. Visselig, men úkjent kor den skulle smaka.

55. Elst i bálka först og sá oppi kapper
 eller kinnu der det skulle gjera. Til

(J. P. Simmes har högt ab dei skulle haíta når dei tömde
 vörferet på kapper. Da tok det seg bette -)

dette mytta ein ei trakt på skap som eit lite
krång som ein sette over spünset. Ho var lettare
å töma oppi.

56. Det künne bli fløytt av litt og gøyvnt
från J.P. Simus, men veit ikkje så visst kva
det vart mytta til.

57. Ein kotte trömlen for seg og tönde
dette oppi vördesur. Det er trötlig trömlen
vart kokt i sinelegg.

58. Er ukjent

59. "Drav" er eit gammalt ord her, mytta om
"rot og röre", og det er mogleg det har
samanheng med dette. Men eg veit det
ikkje visst.

60. Lina Tamndik töns det künne bli mytta
til kröstermat.

61. Kan ikkje seia det visst. Det var vel
som vanleg med det.

62. Dei hadde det i ei gryte og vörnde
det noho.

63. Jeta. I seinare tid blir gjester helst sagt.
"jeta tek itj ölo". "Det öh itj jeta". "Bätinjät".
Men allsid no: "Dü mä köp jestr".

64. Vart først löyst opp i varmvattnet
eller sinelegg og så tönd oppi kaggen.

65. Eit äkled e. l. vart breidd over.

66. Veit ikkje

67. Ein gjekk ned i kjellaren, der töns
gjernu vart sett, og lydde etter om
"jeta tö ölo" - om ein höyrde det sörste
i kaggen. Ein künne og sjä gjernu
spünsholet, om det flait frode oppå.
Ein fløytle gjernu av noho av denne og
mytta det til gjest.

68. Det som vart liggjande på botnen var

0587

båttrijett. Ein tok av bår slaga, men helst av båttrijetta.

69. Ein slo den i skåler eller fat og let det tørta inn - og gjynde det så i ein pose på ein tåkstad, jostel Lina Tammit. Ein kogg så av bitar av dette etter kvart ein bronng til. Brúta det både til bak- ing og til nytt brygg.

70. Veit ikkje.

71. Det var mykje brukt å låna gjær, og da helst der dei hadde bryggja.

72. Det stilmna, vart roligere, og stútta å súsa i kaggen.

73. Ein künde det beinast på tønna. "Appskota" utjend.

74.

75. Trúleg skulle alle smada bryggjet, men ikkje made særskilding av grannane, men ein karstje dei noraste, og dei som tróde til å koma innom.

76. Nei

77. Utjent.

78. Utjent

79. Kan kenda.

80. Dei fyltke heilt. Men ein måtte ikkje spånse att for hardt for det hadde "gätt" frå seg, eller künne det sprengja kaggen.

81. Helst i kjellaren, eller i eit anna rom der det ikkje var for kaldt. Ofte breidde ein på not, særlig med ålet "gjeik". Det künne nok halda seg fleire månader.

82. Veit ikkje, knapt.

G.

83. Veit ikkje.

7470

84. vei
 85. Truleg.
 86. Truleg.
 87. Veit ikkje
 88. - - -
 89. Vei, svært trø har her vore lite
 av i seinare tid.
 90. vei
 92. vei
 93. vei
 94.
 95. Har aldri høyrte det her.
 97. Har ikkje høyrte seia på det.
 98. vei

Hjød

Har aldri høyrte om bruk av
 hjød her.

Detta er alt eg har greidd å
 få tak i om dette emnet her i
 Hemne. Dei eldste har byrja å
 gløyma bort, og dei yngre har
 lite høyrte. Men eg trur det skal vera
 så nokolunde likande det eg har
 fått med.

Hemne 8/1 1952

Anne Gørdal