

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke:

Skovhus

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Østskottland

Emne:

Ølbrugging

Bygdelag:

Oppskr. av:

Ope. Nostoy

Gard:

(adresse):

Østskottland

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Såle*

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

SVAR

1.
Nei, helt ukjent.

2.

Brugging av maltøl har nok stillet omk. århundretiflet 1900 eller noe før. Jeg kom som sektering hit til bygden: 1897, men har ikke sett noe til eller hørt om brugging av maltøl her. Gårdb. Irend Gjelley, innført kvæking høyt opp i leirens mid i leirene for historio og historie, er enig med meg i at brugging av maltøl var stilt noe før 1900. Han kan dog fortelle om en, stasjonmester Fesling (stilt), som fortsatte hermed til sin avgang omk. 1912. Da det ellers var stilt med det hos det alms. bygdofolket, kan J. Gjelley ikke minde hvordan bruggingen forstodt.

3.

Araken til at bruggingen stillet var (etter Gjelley og andres mening) at folk litte bedre det kjøpe at, man sparte arbeid, under all bykjøringen av lassilvitsproduktet til Oslo fikk kjørene smakte på kjølet, særlig beqvemt. Innskytelse for forskjell. organisasjoner er

2

hemmelig indelikket, da arholtsorganisa-
sjoner ikke har skikket her i bygden og
heller ikke andre foreninger med arhol
som formål.

4.

Bygging av pinjepøl med eller
uten hümle har vært drevet og drives
nok noe enda. Man tokke sammen
sirup og vann med pütker og hel inge-
far, hel ullenke hle lagt ned i vasken
i en pose og til sticht gjær.

Her gis en gammel oppskrift på pinjepö-
öl:

15 l. vann, 1 fl. bageröl, 1 kg farin,
hvorav omkr: 1/2 kg brunes til farve. Blan-
des sammen kaldt og tappes på flasker
med en gjærkile stor som en ert på hver
flaske. Selles kost 3-4 dager.

5.

Öl av "Tomkues" gj. bygges berükes. Min
hustru lager et helt fortreffelig, velsmakende
og pünt öl av "Tomkues", men man kan ogsä
bli servert hjemmelaget öl som en mindre
en godst.

6.

Det er, pärist jeg kjennes til det,
hvor til jöl at man lager öl på
den nye måte.

B.

Da brødsjemen om den gamle hjemme-
brygging er såvidt utvirket som den er,
må bevareren av dette og de følgende
arsnitt bli ufullstendig. Jeg holder meg
til hva hr. J. Felley og gfr. M. Rind (80 år) har
kunnet fortelle.

7.

Arbeidet med å skaffe malt og sørge
for groving og maling falt på mandfolkene,
mens resten, i henhold til den vanlige for-
deling av husarbeidet ble overlatt kvinnefolke-
ne.

10.

Såvidt vides bare til nyt.

C.

13.

Da brygg vanligvis ble dypket på gartens
laget de iallfall i ildens kaldet selv.
I den senere tid ble nok noe kjøpt ved
bryggeriene.

D.

H.

34.

Hr. Felley kjennes til at den ble dypket
hjemme i bryggen.

37.

Bær av einer ble brukt.

F.

38

Navnet postu eller postekav er kjent. Felley
minner at koret hadde 3 korn og kapphull
på siden ved kornen.

45.

Ordet meste er kjent.

48.

At det ble brukt et åkle over en pottkett.
(Jeg så det som smågjøtt på kortlag i Våler omkr.
1895).

56.

Medisinsk brukt av røtter ukjent.

F.

69.

Reinbringen herom leuandig utikker.
de foran norske personer mener at gjæren
ble lisset.

76.

Stm. Fæking eraste ol på reuterarelet.

G.

Tor ikke besvares.

H. Mjøl.

101.

det hender at man laget mjøl av
avfallet fra brikken, med ^{om}preng angemålt
er prindringen utikker.

Man kjennes ikke til at ol av røtter
eller rind, ble kalt for mjøl.

Mjøl som medisin - ukjent

103.

Mjøl ble laget som kornmedikel.

Krakerud 2. jan. 1953.

Ole Stige

Ole Nordby