

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35.  
 Tilleggsspørsmålnr.  
 Emne: *Ølbrygging.*  
 Oppskr. av: *Ka. T. Aasen.*  
 (adresse): *Nesbyen.*

Fylke: *Buskeruds.*  
 Herad: *Nes.*  
 Bygdelag:  
 Gard: *Aasen.*  
 G.nr. 80. Br.nr. 2.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

A.

- 1) Er ganske slutt med det.
- 2) Det slutet lit om senn, å ja det er da en del som husker det, i alfall av lit eldre folk, så al tradisjon er ikke forsvunnet.
- 3) Ja det kan nok vara av fleire grunar for det første så syntes vel folket at det blev for dyrt og fol meget brydeni el si arbeide. Og når de gamle som brukte og jøre malt blev borte, å de yngre ikke kunde jøre malt så sluta det av sig selv, noget forbud blev det nu ikke, å ikke tror jeg at folket likte bedre kjøpt ål eller vin, å ei heller av nogen anden innflytelse.
- 4) Ja av dem som ikke hade malt og vist dem syntes at det blev for dyrt å kjøpe i butikken, men det blev nu slutt med malt salg i butikene for det blev til det at det var ingen å si som vilde kjøpe. Og en man kunde ikke jøre malt å selge for det var ulovligt. Ja det var å koke sukker og sirup i sammen og da kunde dem få det så kjukt dem vilde, å så var det å sette gjær i det.

2  
5) Ja det er det slags öl som det blir brukt  
å laga og det er det fleve slags av, det er något  
dem kaller evighet öl men det blir det nu  
ikke brukt står av, det er bare å ha igjen  
en liten skvett på flasken å så fylle på  
sukker vann å la det stå en dagstid  
så er det brukandes men det er ikke rare  
græene det da.

6) Det er nu til jul, og til sommars og når  
man synes dem har bruk for det.

B. Den gamle hjemmebrygging.

7) Det var nok husmora sit arbeide det,  
eller hun fik en i sit stæed som var flink  
til at brygge, og det kente nok at det var  
av husses dötter som jalv til lit også.

8) Det var nok enkelte som var kjente  
for å var særdeles flink til at laga godt  
öl mesterbryggere, og dem blev da  
brukt for at brygge til bryllaup og til  
begravelser i særdeleshed.

9) Ja nei, dem bryggit hver for sig.

10) Det var nu til jul da, og da skulde  
man jærne ha lit godt öl, og til bryllaup  
og begravelse måtte dem ha godt öl, men da  
dem bryggede til sommars så var det  
nu ålmindelighet en sunnare sort öl.

11) Det kunde det nu vare, det kam sig an  
på var start bryllaupt il begravelsen  
skulde vare, og til sommars likeså, men da  
vilde man jærne ha lit meget men synt.

12) Ja dem vilde nok det en del da, og da  
var det å fappe det på flasker av tänden.

C. Malt.

13) Det blev nok bare i liten målestok for  
det blev for dyrt, det var i butikken.

14) Det var nok bygg. Vist dei ikke hadde bygg så kjøpte dei til malt. Og det hente nok at dem hadde en åker flak som dem såddo bygg på som <sup>dem</sup> skulde ha til malt, og det måtte vere av dem beste jarden for dei vilde jærne ha godt korn til malt.

Flare blev vist ikke brukt til malt her da.

15) Det vart nok jærne tat av viggeranda til malt, for godt skulde det nu vere.

16) Det blev brukt alle slags, det kom sig nu av om det var sliq at det høvdo for ved-kamende å lage det i vånd minder så var det å ha det i ein holk å ha vann på, det blev <sup>ikke</sup> bytet vann på det.

17) Det kom sig an på hvor kært kærnet var men en tre fire døgn, og da var det å tappe vandet av ulla å lage seken op så vandet seig av det.

18) Ja der var det nu lit forskjelligt vist dem ikke hadde basslugu så hadde dem det i en så kalt malt-karn det var en nok så stor (ja vid da) kasse som dem satte op på slindane i stuen og latt det gro der, og arbeidede der med det til dem hadde fått det söt, så var det å ha det på basslugu å turke det.

Men det beste var nu å bruke ei basslugu, å da var det å lage det gjamt utover, og da måtte man fyre lit så det blev lit lanka i bassluen.

19) det var å ha det så tykt som fingene var lange elå si en hamsbed tykt.

20) Ja man bråido jærne noko avli så det skulde holde sig varmaro for

det var om å jera at det grode fort.  
 21) Da det da var grod godt så det så  
 å si var i ein klake, sa var det å mo  
 det sam en sa mo maltet og da var  
 det nok å bruke hendene skulde en få  
 det skjikeligt jart og det måtte man.

22) Det var å mo maltet.  
 23) Ja da man hade måst det så var  
 det å ha det i haugar å broio noko  
 over det for røiken og så var det å  
 fyre lit så det blev lit varmt, og da  
 så røiken var borte så var det å ha  
 det utover at, a slik var det å halde  
 på en to tre dagar så du fik det sått.

24) Ja det var nok groen det (ja man sa  
 jamne at nu har det grod godt.)

25) Ja det var nu lit faerskjeligt det da  
 men det var om å jera at det grode  
 fort det tok nok sam vanlig to tre  
 dager ellersom. Det beste var å jera  
 malt om sommeren for da var tempe-  
 raturen jafnare, så det grode bedre og  
 farte for det var om å jera det.

26) Nei langt i fra, det var isammen  
 det jeg så aldri andet, for jeg har da  
 selv jart malt i yngre år.

27) Nei da for den var sått den.

28) Ja det var da man hade arbeid  
 med det så det var blit sått så var  
 det å tørke det da og det måtte nu  
 vare på ei bassstugu, og da måtte  
 man ikke ha det for tjukt på  
 kjallen, men man måtte da også  
 røre i det en gang for å få det jant  
 i en bakeroven har det blit lit seint det.

1235

Så det var nok å bruke en badstue, for om demn jorde maltet inde i stuen så var det nok å ha det på en badstue for at få det tørket, selv om de ikke har badstue selv.

29) Ja det jorde man.

31) Ja det var nok det, for det måtte ikke være for småt, for da vilde det ikke ramme for da blev det for tet.

32) Da var det å mala noko gråp, av bygg (altså mala bygget vaksegrøft.)

33) Ja på mange gårder så, det var vist det skulde komme noget hastigt og uventa på, så som begravelse. Og da var det jarne at dem lånte ja hinanden og på.

### D. Humle.

34) Ja dei som ikke avla humle selv så var det å kjøpe den av en nabo. Som avla humle, til i butikken, men dei likte nok best den dei avla selve.

35) Glimeavla var best.

36) Ja den vaks da på eit stød og det blev kalt hamlegalen, og da var det om våren da den tok til at vokse så var det å sette ned nogle stenger som dem kalte hamlestenger, og så vaks plantene op efter stengene slyngede sig runt disse, og op avli i toppen der var da hamle kåln som dei så, og da den begynte at gulne lit så var det å høste den, og da var det å pluke den å tørke den lunde, og da den var tørr så var det å ha den i ein pose av strigi den blev kalt hamleposen.

37) Kjender ikke til dette.

E. Brygging.

38) Ja det var alle først brygge kolk eller nemt som brygge riste helst, og røstegrind, og så var det der byttø, ölbytta kaldet, (Det var ein trehålk) og ei treft brygge traffe og ein silar brygge selarn, denne traffe den var lagga og så hade den som ein fott og den var eit hül i og denne fotten satte dem da meri spunstuhulet i ölfönden, og denna selarn (silarn) den la dem da i bun=den på treften for at få silt det.

39) Det var å briske baka dei som dei sa, ikke noget andet som jeg vet om.

40) Det var å lagge røstegrinde på bun i bryggeristen og så jarne lit brisk som det var kokt lög på og så var det halm da. Dette var å jeraup i risten.

41) Taphulet var på framsiden av risten og så var det ein pap da som var av tre hels av bjark som man stenkke med å den var da heimelaga.

42) Så vidt jeg vet så var det bare briske lög.

43) helst av eldre brisk for den skuld være best. Man måtte briske baka brygge kjörelde dagen förr, så at dem var renne.

44) Det var nok helst varmt vand dem brukte til at röre ut maltet i. Det var ei byttø. Det var en stav som var laga til dette bruk, eller gjerne primstaven.

45) Det var å melte, (kommer fra malt) du får ta å melte, I må nu melte.

46) Ja det såg dem il kjente dei som var vant til at brygge.

47) Det var fra kvelden til om morgens, så det kunde bli en ti talv tima.

5237

48) Ja det blev det gjerne for at det skulde holde sig lit lunke så maltet blötna.

49) Det var da først om morgen at dem måtte kaka naka briskeleg, og da var det gjerne å ha den fyrste lög kjeln borti drevju altså det blötö mältet, og så måtte dem kaka meir briskeleg efter så stor brygging dei hadde, og når dei var ferdige med det, så var det å kaka drevju å ha dem opi røsten som da var jost op som dei sa.

50) Ja det var nu efter så sterkt dem vilde ha ölet det, jeg tror det var sån en fyve liter til en ti liter malt, men det var som sagt efter som styrken skulde vare det da.

51) Ja det var gjerne at det sto lit for dem måtte nu jarne kaka mer en en kjel eller gryte og da blev det jarne stående lit med dem kakte den andre vanda.

52) Ja det var vört, det første som kom ble jarne kalt kron vört.

53) Helst ganske sakte, så dem bare lösa lit på tappen.

54) Ja den blev nok det, men det var jarne ikke godt at smaka for meget på det vist dem ikke hade rigtig god mave, den skulde vare syk å sött, så lepene hang sammen.

55) Det var lit forskjelligt det, en embar el et tre span, og samme had også en trais som dem kalte brygge traise det var et kjer ald som var laga av en stor nute av furu.

56) Det kjender ikke noget til.

57) Al vörter måtte nok kakes, og humlen måtte nu kakes i en del, mengden på humlen

var nu efter som, den vilde ikke ha det liget kom-  
la alle. Da det var købt å homla så var det  
å ha det i den bytta som det skulde gjære i  
det var å sile det ned i den og da var det å  
brukke denna selarn, den var laga bare til  
dette bruk, den var strika el hekla å var  
lit tyk

58) Ja det kom sig an på var meget det  
blev blanda op det. Det sidste som randt  
av røsten var nu tunast og det blev nu  
kalt far spisål.

59) Det var drav.

60) Ja det hente i ældre tid at den brukte  
dravet til at baka flatbrød av, ellers blev  
det brukt til kreaturmat.

F Gjering.

61) Det skulde være melkevarmt, det var  
å gradere det med finger. I skuen  
eller på kjøkknet.

62) Da var det å varme noget av det da.

63) Det var jæst dei brukte til det.

64) Det var å løse den op i lunket vort  
som skulde ha omtrent samme tempera-  
turen som ølet, eller å si melkevarmt, det  
måtte ikke være for varmt heller, minder  
blev gjæren draft.

65) Med et åkle el noget andet, ja først  
med et lak naturligvis.

66) Det var et døgn det el lit mer.

67) Det såg man far da gik den fræue  
som var upå runt i kjøret og ellers så  
hørte man at det likesom sasa i det.

68) Den gjæren som flöt oppå det var jæst,  
og den gjæren som vart på bunden  
den blev kalt gäng. Det var av



tappigjæren el som dei sa av jærten  
 som dem jente til dem skulde brygge ijen.  
 69) Det var nok på mange måtar det, dem  
 tok jærne å hade årke i eit fat eller  
 et andet Kjerald og så la dem en lin-  
 klut over den og så had dem jærten  
 el gånji oppå der, til den had tódna  
 noget så den hang på kluten og så var  
 det å kenge den opp så den tódna meir,  
 el dem brukte gånge stik som var skært  
 opp i enden så den hang der og blev sár.

Eller på ein halm ring viuring å andre måtar.  
 Bundgånji den had dem nu jærne og =  
 så på flasker og da halt den sig lange.  
 Også den som blev tærket halt sig lenge  
 vist den bare var godt sár.

70) Ja på ein måte for dem som skulde  
 brukes til brygging det var nu jærten  
 det, og den var dem forsiktige med å  
 tærkede den godt, og oppbevarede den godt.

71) Dem pasede jærne på naboene vist dem  
 ikke bryggede ligt at dem fik fersk jær  
 av en som netop had bryja så jærten  
 var fersk for det var det beste.

72) Ja da stod jærten oppå stile, og ikke susa  
 det i karet langre holder. Og da var jærten  
 skjerna å sunket til bunns, andet jærten  
 han låg da oppå som en rumefeld å si.

73) Da var det å fylde det på Öltunnmai  
 kjældereren. Det var å tærje ölet på  
 sunna, el å si ha ölet på tunna.

74) Kjendes ikke til dett.

75) Ja ja det var nu jærne til det da,  
 vist nokon fremmende el naboer

Kam ind så fik dem nu smake det da,  
men ellers ikke!

76) Det kjender jeg ikke til her i bygda da.

77) Vist dem var rigtig nær ved åndene  
så var dem nu jærne hos hinanden  
og skulde se å høre, og ligeledes smake.

78) Det har jeg nok ikke hørt noget om  
at dem holdt ålgilde da man hadde  
bryja, men i julen hente det nok  
at dem skulde smaka på ålet hos  
hinanden, så det blev et ålgilde å si.

79) Ja det gjorde dem nok, i julen i sær.

80) Jønden el Ragen måtte ikke være  
afdeles fulde, det måtte likesom være  
at et lite puste rom. Nu ikke akkurat.

81) F. Kjelarn. Var Kjelarn kaldt det  
var nu om sammen det galt da, for om  
vinteren er nu mest kald da så holdt  
det sig jærne en tre måna.

82) Ja dem prøvdø og ha det kaldt rundt  
tunna, jærn med en stein helle unde  
tunna å jærne rundt den også, eller  
med lit is med mase omkring.

### G. Meninger og truer.

83) Det skulde nu helst være brunt da,  
vist <sup>det</sup> var fint brunt så sa folk at det  
var nok svært til fine ål du har,  
og da var det nu jærne godt også, og  
vist det var lyst, så sa dem jærne  
noget slikt som du har været uheldig  
til at få fargø på det nu.

Men vist dem hadde malt så dem bryja  
flere vendu av det samme, og dem syntes  
at ålet blev far lyst farstø gengen så tok  
di å surka lite på mallet neste gang.

84) Ja det skulde nu være så stærkt at da dem hade tappra i ei ålskål av danden og dem kom op av kjalarn med ålskålm så skulde det være ei fråu rasi på skålen å då va de am å jera å være gode å drika rosa få.

85) Ja so til jul så.

86) Ja. Og ålet til bryllup måtte nu aller helst være stærkt og til begravelser like så skulde det være godt ål.

87) Ja det kunde nu vere de forskjellige grunder det da, måttet kunde vert mindre bra, og hun som bryja kundet vert lit uheldig på en el anden måte.

88) Ja i oldgamel tid så kan det nok hende at dem vilde skyldte det på nissen men ikke så sent som i min tid.

89) Ja ikke akkurat det som jeg vet, men dem måtte nu mest begynde lit tiligt sån ved jule tiden el så, jeg tror ikke det var for at holde det hemmeligt, men det var for at få jort det unda først på dagen å få sat jor på det tiligs muligt.

90) Ja ja man skulde ikke hugge el banke inde, det var for at man ikke skulde forstyrre jæren så dem.

91) Det var nok helst det små man tro.

92) Det var nok helst skåret et kors i bygge kalken på framsiden over tapkulet og så satte dem jerne en kniv neme en av julerne over tapkulet, vist dem var lit overtroiske.

93) Ja ikke i det siste akkurat, men dem hade nu jerne skåret et kors på spunsit

på øllanden og likeens på tunetappen.  
94) Se dette ovenfor der er nok svart.

95) Ga i ret gammel tid så var det nok det.

96) Det blev set på læven eller i stalden

siges det fra gammelt.

97) Det måtte nu bestandigt brygges på ny =  
mânt, det har dem hørt på like til denne  
tid, og like så måtte dem få det på søn =  
men med det var nymme. For det første  
så havde dem det til at da rant det bedre,  
og blev mer og bedre öl, og ligeså gjæret det  
bedre, stod dem da.

98) Har nu købt ordtøket fra gammelt.  
H. Mjød.

99) Det er nok noget jeg ikke kjender til.

100) Kjendes ikke her i bygda.

101) Vet nok ikke noget om dette.  
Nu det har jeg ikke blev kaldt mjød.

102) Vet ikke.

103) Man skulde tro at det var helst  
for kvinder det hørde.