

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Steigen

Emne: Olbrygging

Bygdelag:

Oppskr. av: Amundus K Pedersen Gard:

(adresse): Dyping i Steigen G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. Olbrygging innem vår bygd drives liddels emmalmen^{4,5} dog utav "Gimle holler", Dobrak som fies kjøpt hos kjøpmenn og denne kokes i vann og eter oppalt. Når kolt sammen med sultter holler sirup fylles i krukker eller eitdunkter og tilsettes med jær samt og lit kjøpt^{kom} rommesens i som denne både gir godt mörkt öl samt påskjinner hurtig og god jær i "ölsatzen".
2. Den gamle ölbryggingsmetoden sluttet ved århundredeskiftet da diverse til ölbrygging ble å få kjøpt og som en da³ fant ut var lettere å⁶ brygge enn å brygge sitt öl på enn den gamle metoden fra alleamtet tid hos oss. Men en har her den enna at sirup gir merket bedre öl enn sultter.
3. Den gamle ölbryggingen ble som regel forfalt utav husfarens overopsyn og særlig da huiss har var lillesom, merket en på gården i å brygge öl sjöive "Meisterbryggeren".

og dermed også for betaling brygger for
 andre. ¹⁰ og der ble brygger öl til jul
 til påske "Sætt Marts öl" samt
 og til stoltcorrer stoltöl og så
 "hausstølet" til "ölfester" eller alt
 var kommet i hus var "hausgillet"
 skulle holdes på største gården med
 öl fest og dans til dette og til Sætt Marts
 øgillet hadde som regel flere stædd ses
 sammen om å på meisterbryggeren
 til å lage ¹² Marts pleidede også gjerne
 å ha en såkalt "ølarkter" av eit
 stærende jonn "fin sommen til
 å ha med seg til Loføret og
 måtte heller ha stædd en tid og
 vært villig godt. Og når en så
 var kommet til Loføret skulle
 dette være ypperlig sort å bli med
 med kjøpt breimvinn ved forskjellige
 anledninger mens en var
 i Loføret Særlig 25 Mars som
 var fiskerens fastedag og som
 er kalt den store "breimvinnedagen"
 "Förstreisgulten" (stærrenger)
 skulle det ved ankomst til Loføret
 drilles "lyttöl" for men hatt
 måtte drille sitt öl i fullt støyre
 samt med sjøvuller på og da
 uttør sille vill på gulvet
 på en eller en garmlagge heller
 så en kvulvet litt starrp dette
 betød hatt innvielse som god
 fisker for framtiden Til et stild
 ankomstlag til Loføret var gjerne
 kjært kvinner innvædd til
 ölfest samt og en fiolinspiller

1234

da der mottok værelse lidt derved efterpå
når ølet begynder at virke og
medlemmerne blev den gamle
overpopulære Marievalsen
"blev Marie i halsen hus"

14 Moss oss der er altid blandede beste
og mest i havne i første
bygning til ølbrænderi og
16 denne blev som regel sat i lidt
lett kuller og stænk ^{høje} således
17 i bløt som den "fyrdige i faget"
fandt ut at den efter kvalitet
betrukket i stænk i ~~"dønglop"~~ "Dønglop"
som den var. Denne også fandt
ut derav hvad som best og det sig
til malt ¹⁸ så blev det som regel lavet
til fort på et seil og helst på et
varmt loft og breidd teppe over
og var "rostent" og
passende ultrødde så skulle
denne "satsie" førtes i
salle var i gryde i ellens
27 sluttet de i alle stæder bygget
de store kopper og siler
med det over og med
at gøre det var lidt i faget
for drøftingen i drøftningen
som denne er i
brædt fløit børt og alle stæder
salle i ølet de.

31 Maltet blev malt grovt og
fortret i bælter over peller
så de gryde i alle
nå "stæder" stæder
over alle i ellens
Denne havde dette for i
maltet

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

7534

32 maltmelet molte være grovvalt ble det
 for finnt molte finthållt ~~hval~~ litt tørt
 enkeltær blandes i det. Som regel brukte
 33 en å ha malt stående oppbevart i en
 eiklønne på gården gammel malt jere
 beste og mørkeste öl dess mørkere, dess
 bedre

37 Menne ble en senere tid ölbrugg og
 denne ble kjøpt. For neppe dess oss
 38 andre planter er brukt til ölbrugging
 Bryggelåret som de ofte kalte
 "ölsö" kunne ofte være et stort
 kjøpt utvalgt men holdt et dertil
 bollerarbeidet starr,³⁹ og til beste
 rengjøring av dem var suveltrøtning
 eller på vaskning med kott eineloge
 Silingen ble som nevnt i spørsmål
 nr 40 men absolutt or var ikke nødven-
 -dig sammenheng på det hele kaltes
 silicet i "bryggarna" ⁴¹ "Tappesenset"
 var nede ved bunnen og på siden
 Tappeltrannen av tre

42 Eineloge bruktes sjelden dess oss
 45 Den smørte malt kaltes ofte
 for "maltelta", "bryggelta" o.s.v.⁴⁶ Når
 den var passende tyllt ^{klebet} klædet den.

49 Den ble varmet i vann og så sett
 i ölsattstrømmet "ölsöet", "ölsörpa"
 som man sa

Den satte ölsatts kunne etter
 forhold å jære stå opp til 14 dager
 men med til kun sette etter
 forhold men godt overdellet
 måtte det være.⁵² Væst den
 tappet kalles den "ölværk"⁵⁴ god
 eller dårlig ölvær bedømmes

1234

55 Ummer lappinn i fruktet på flaster
 53 heller i arktis rime helst saltet
 54 smalt og luktig, og bedømming av
 farge ble gjort av husfæren eller
 meisterbryggerens ord. 56 Utan vøitene
 ble ofte jømt til medisterer til både
 mennesker og dyr. Til hester var
 den slass en ypperlig blanding sammen
 med det såkaltte "Herselvatnet" de fittes
 hoss stæder. Men den molte helst
 etter kvardiges råd kokes i eittelog
 med hunde i og eimen molte være
 gammelt bærte sine. Dem oppbevarte
 slike medisin helst på en liten
 kasse "ankter" og denne av eitt
 58 stoff eller sukket ol kunn en eller
 gode råd hoss kvardig meiter lage
 etter stoff og behag. 59 Det som
 da ble isien i færet kalles
 "maslsæva" av ølbryggerne
 færingen kalles "jæring"
 og ble som regel salt til "veiting"
 i passerde varmt vann
 67 færingen vises i "austrommet"
 som flöt over på den der sluttet
 å syse i dette var det "fjelløpet"
 68 som regel molte der kaltes litt
 å jømmes til med brygg av både
 "austromjæra" "maslsæva" "jæra"
 69 og dette ble jømt i vann i helst
 "veiting" og kunne stå i betydelig
 lang tid på den måte 70 Noen
 særlig forskjell på brygging og baktning
 fantes ilde hviss denne bruktes
 til baktning. Men som regel bar
 en hoss oss tatt et stoffe færet

NORSK ETNOLOGISK GRANSNING

"Surderig" og jøinte i mel til neste
baking

77 Når ølet var tappet så denn at tappingen
var jort og når tappet skulle tappes
sen deles ut til alle i huset eller
gammelt overtro også stå i tre
netter i et krus på det loft og
umot denn seris i gullgullgeren
eller første etor av gull sov i
og kaltes sigsresten En "sigsresten"
skulle også lever vis fater ha som
kom til gards. Der var alltid
balt ølgille eller lever hugg
lillesølselstap for flinere besøkt

78 Særlig jul og nyttårsbesøkt hadde
mye øl serveres lillesølselstap =
gille og høgstgille eller all i
og kaldes eller kornstap
loft og fimmaltur

79 En fimmaltur er en god venn
som alltid fortar om gode vin og
en god skål heller krus med
god øl og best når i blannet litt
brannvin

80 Noe særlig stort fimmaltur i
flasker, karuller eller flager
"andere" skulle der ilte utere
"ilte større en savid" at en
ilte fortold de kumme spares
hvis ølet jerte yderligere
"Olcroten" og "ølsupper" kaldes
med søtt i var ypperlig eller
feit mat særlig da ett skilt
i bryllöp. Bryllöpsølets skilt
hadde først driltes av krus
og brunges så etterpå en lys

7534

1234

talte av øverste vert som høstet
beddig bifall med hånklapp og
hurrarop for parret og så giftte
stolten videre til alle ved bordene
med musikken og drikket til ære
for parret som stoop viet viel
særlig

82

I sommeren 1882 ble ølet
for ille h i surs oppbevares
i potelkjellerne

83, 84, 85

Men særlige meininger
om ølet ble godt heller dårlig
kjennet og stoop ille til
fra hørte liden ille annet
om hvis det hadde vert i
et lag og fått mindre godt
øl at det sa at det var
hadde vist det var i Olhrygg
Lars "vert litt ut av det Ola"
i å gi hør heller sa hør som
fili rædet og ille hør hadde bid
til å vert der øll og sett om all, også
jont "Strøt Olabryggings"

ble det

Vår ølet godt så var det: ja ølet
var ypperlig Han Olhrygg Lars "
han var den samme code gamle
"Strøt Cutor" i Olhrygg han
har vert all sin dag, all ære
for han for det: "Brylløpsølet" og
juleølet skulle alle være stiftet
og best ⁸⁷Misslykket jærme slitt at
ølet ble mindre godt kunne ha
sitt orsatt i hør hør hør
at det i mallingen gjorde en liten
fai svimlingsbommet "Kubom-
mer" heller "Strøt-Ola-bommet"

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

89 Alt en brygger i hennerteligen kross
oss vilkes illde rrr

90 Men den som drev med det
stulle helst vaere alette vliet
a bliforslyret Og illde rrr
oss splass hvor olet stod
og jarte

91 Det var ogsa rrr at stromat
kunne odelgge ⁹² plieringen
a forehygge det stulle kross rrr
rrr i Maaret og rrr Maaret
holle seg der det stod da alt stromat
slayde Maaret. ⁹⁵ Julenissen stulle
sare rrr med julegröt ha "llt".

94 A brygge ol ha fredag ble altid
rrr rrr. Beste bryggedag Mandag Tirsdag Onsdag

96 Julcolet stulle ogsa sties litt
av ha alle rrr
foist

97 Julcolet stull brygges i adventstiden

99-103

Mjöd ble ogsa laget til jul
men utan dette stulle helst
Maestefolk ha utan
Mjöd ble ogsa brutt som
rrr rrr.

Hermed ha og illde
rrr a suare ha disse spørrer

Godt Nyttår
Ottomannus

St. Mari: Gjensvar

i telefon
den 12 jan 1953

7534