

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Avaldsnes

Emne: Ölbrygging

Bygdelag: Karöysida

Oppskr. av: Peder Skeie

Gard: Meland

(adresse): Avaldsnes

G.nr. 35 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Denne oppgåva er svara på etter opplysingar frå Ommund  
Meland - adr. Håvik.

## SVAR

1. Nei
2. Ölbrygginga var så godt som slutt for 30 - 40 år sidan. Ein og annan hugsar framleis om brygginga og frå slike er det desse opplysingane er henta inn.
3. Frå haldsorganisasjonane har nok gjort mykje. Elles har kommunikasjonar m.v. gjort sitt til at ungdom og andre som vil ha tak i sterke drikker, meir lettvinnt enn för, kan få tak i det.
4. Nei.
5. Av og til vert det laga "Tomteöl".
- 6/ Ikkje ver serlege höve.
7. ----
- Helst husfaren.
8. Ja. Av og til.
9. Ja, dette kunne også av og til henda.
10. Serleg til jul, ved brudlaup og gjerne til Slåtten.
11. Det gjekk helst etter som vedkomande hadde höve til.
12. Ja, det var gjerne så. Men vanlegvis var gjestene mange så lenge ölet varte. Det var difor sjeldan gamalt.
13. -----
- Dei laga det sjölv.
14. Anten bygg eller havre, eller baa delene. Havrekornet vart halde for å vera det beste, men det gjekk meir til av det enn av byggkorn.
15. Det vart helst teke av det beste kornet.
16. Det vart helst lagt i ein bekk. Det kunne også leggjast i eit kar, og det vart då bytt vetn på karet.
17. Det stod i vatn eitt til to döger og vart så hengt opp til meste vatnet hadde runne av.
18. Det vart lagt jamt utover eit varmt golv.
19. Det skulle vera "grepatjukná" (oml. 3")
20. Det vart breidt åkle over kornet etter at det var slege godt saman (pakka) med ei fjöl.
21. Nei. Det vart ikkje rört i det. Det låg tildekka til det var ferdig med spiringa.
22. ?
23. Ein såg når toppgroene kom ut, og tok det då.
24. Ein hugsar ingen serlege namn.
25. Var nokså ymist - etter som det var varmt til.
26. Nei, det var brukt som det var.
27. ?
28. Vanlegvis vart det bruka ein serleg "maltomn".

7544



Maltomnen hadde trebotn, slik at røyken kunne koma opp i kornet. Dersom dei ikkje hadde serleg maltomn, vart det bruka vanleg turkeomn, der det vart lagt trefjöler i botnen.

- 29. Sjø under pkt. 28.
- 31. Kornet skulle delast i 4 - 5 deler.
- 32. Ja, det kunne henda at det vart blanda med hakk.
- 33. Nei.
- 
- 34. Dei kjøpte det på apoteket.
- 35. ?
- 36. ?
- 37. Det var bruka einer (brake) i karet - elles ikkje.
- 
- 38. Eit trekjer - "ölkjer" eller "Bryggjekjer".
- 39. Dei vart som regel reingjorde brakalåg.
- 40. Til avtapping av tønna var det eit hol i botnen (i botnen på kjeret). Ein stokk vart sett ned frå toppen av kjeret til å stengja med. Rund denne stokken eller stanga var det ein halmvisk som tente som
- 41. sil.Sjø under nr. 40.
- 42. Ja.
- 43. Den var vaska rein, men vart elles brukt som den var.
- 44. Maltet vart fyrst tömt i rostekaret. Seinare vart det utspett med brakalåg - under omrøring- til det vart som ein slags tjukk velling eller ~~graut~~ tynn graut. Til blandinga vart brukt "meiskeröyrar".
- 45. Det utrørte maltet vart ~~akk~~ kalla "meisk" og arbeidet med dette for "meiskin".
- 46. Sjø nr. 44.
- 47. Til den vart godt gjenomblöytt.
- 48. Ja, av og til.
- 49. Den vart aust beinast oppi karet.
- 50. Det vart rekna med 40 liter öl av 18 - 20 kg.korn.
- 51. Omlag ein halv time. Litt lenger når det seinare vart spett på med låg.
- 52. Vörter.
- 53. Helst sakte.
- 54. Ja. Det skull e helst vera litt sötaktig.
- 55. I trebötta.
- 56. ?
- 57. Humlen vart kokt i brakalåg (einerlåg) og tömt på maltet(eller "Rossen) som det gjerne vart kalla). Det vart tappa og slått på "gangkjeret".
- 58. Ved meir eller minder tilføring av veska, Det vart kalla "godt öl" eller "lettaöl".
- 59. Draøv.
- 60. Kretturmat.
- 
- 61. Det skulle vera omlag "blodvarmt". Det vart fyllt ei flaske med vörter og gjær og sett oppi karet. Der- som skomet av det som gjærte i flaska når det kom uti innhaldet i karet, var det for varmt, men så snart det flaut utover i karet, kunne ein ha gjæret i.
- 62. Dei tok ein del av inngaldet og varmde det i ei gryte, og slo det så på igjen.
- 63. Gjester og kveik.
- 64. Vart opplöyst i vörter som var omlag blodvarm.
- 65. Med eit åkle.
- 66. Til gjærskomet tok til å sökkje.
- 67. Dei såg det på skuminga.
- 68. ?

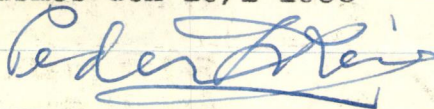


69. Vart helst göymt i ein halmvisk.  
70. ?  
71. Dei lånte av kvarandre.  
72. Sjø pkt 66.  
73. Å skaka opp.  
74. Grannar og kjennte kom ofte og smakte på "skokedr."  
75. Eller det kunne berast rundt til dei i eit spann.  
76. Ofte tok dei altfor mykje til seg av "skokedrykken"  
så det vart helst lite av "gildet".  
77. ?  
78. Sjø under pkt 10.  
79. Ja.  
80. Det skulle vera eit tomrom på oml 4 tomar.  
81 I kjellare - i godt og vel eit halvt år.  
82. Nei.

- 83 og 84 *↑ Ukjent*  
85. Ja.  
86. Ja.  
87. Var det myggel i maltet under spiringa vart ölet  
"uheilte".  
88 - 97 *↑ Ukjent*  
98. Nei.

99 - 103 *↑ Ukjent.*

Avaldsnes den 19/1 1953



Peder Skeie