

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 55

Fylke: Buskerud

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Uvdal

Emne: Ølbrygging

Bygdelag: Heile Uvdal  
og Heile Numedal.

Oppskr. av: Anna Samuelson

Gard: Skogheim

(adresse): Uvdal

G.nr. 61 Br.nr. 22

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Eige Røynsle og K.O. Sønsterud 75 aar, Gunhild Amundsen 75 aar
- B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

## SVAR

1.  
No er det svært sjella aar dei brygge maltøl, men skal det vera eit rektig gilt lag, so hende det aat dei bryjje maltøl endaa.

2.  
Aarsaken til at det er meir slutt me aa bryjje maltøl er mange . Fyrst o framst er aarsaken den aat dei fleste ha rydda ut bastøgan, for bli ikkje malte turke paa bastøg før det vert male bli dø ingen greie paa det.

Det bli burtsett fraa krigsaare dyrka lite korn ( bygg ) i imot før. Tomtebrygge paa flasku er so liketil aa bryjje

av, o det fleste kann hell ikkje hverken laga malt ell bryjje maltøl. Sjøl her i Uvdal maatte eg leite etter ein mann som kona laga malt.

3.  
Det var ikkje nokon av dei aarsakan de ha rekna up i spursmaal 3, (Forbud, vart for dyrt, lika bære ann slags øl , avhalds sak ell religiøse foreninger, ingen la seg burti maltølbryjging, aarsakan er berre det eg ovafor ha nemd.

4.  
Dan brygget øl av sukker eller sirup, dan kokte humlen i en pose som den hadde godt rum i , naar humlen var koka passeleg lang tid, tok dei humleposen opp ogsaa hadde dei sukker eller sirup i , til dei syns den var passeleg søt.

Gjer vart sett til naar blandingen var "marisuppvarm"

Det vil seie varm som nysilt melk , ca. 30 grader celsius.

7561

Det ble slutt paaaa lage sukker eller sirupøl da Tomtens hjemmebrygg ble aa faa kjøpt. No lager dei øl nesten bare av Tomten, bruksanvisningen staar paa flaska og det blir brygget slik som anvisningen der lyer.

6.

Etter dei tok til aa brygge øl av Tomten vart det meir slutt paa o brygge til sers anledninga, no brygge deti haa tid dei har hug paa øl, det felt billigare ell aa kjøpe vorterøl o slikt.

B. Den gamle hjemmebrygging.

7.

Ølbrygging var for det meste kvinnfolkarbei. Det var no helst husmore som brygde hvis no hadde tid, elles var det no slik at dei som hadde tid hjalp te.

8.

Nokon sers mesterbryggar som brygde for andre hadde dei ikkje, det var no mest slik, aat ei bondekjerring som d det var nokon greie paa hadde lert o bryjje taa mor si.

9.

Dei brygga hø/for seg.

10.

Det vart brygga te jul, te bryllup, te begravelse og te slaatten. Ikkje te barnedaap, eller paaske.

11.

Mengden av brygget vart ettersom dei hadde raad te, Hvis det ikkje var te sto/te lag, vart det brygga mest te summarsbruk.

12.

Det kona vøra paa vintertid at dei hadde øl staa-  
ande ei lengere tid, men paa den varme aarstie vart ølet  
for surt, skyldte det staa forlenje, det kom seg mykje ann  
paa om dei hadde kalle og goe kjellera.

13.

Folk kjøpte ikkje malt, det var ingenstann o faa kjøpt slikt. Dei laga malte sjølve.

14.

Malt vart alltid laga av bygg. Ingen andre kornslag vart bruka. Havre vart lite dyrka baade i Uvdal o Nore, det er mest i Rollag dei dyrker havre dei vert difør kalla ~~kalla~~ Havrerollinger, med der, og etter heile Numedal vart det aldrig bruka ana ell' bygg te malt.

15.

Naar byggen vart trekt o kasta paa laaven om hausten ell vinteren, vart det lagt tesies av Vejjeraande det dei trengte te maltlagning.

16.

Korne vart lagt i ein sekk enten vart den lagt i ein bekk, ell i elva ell i eit stort kar me vatn, det sto daa der det var var <sup>varmt,</sup> ~~te~~ sommetier i fjøset, det vart ikkje sjifta vatn paa det.

17.

Det skulde staa te <sup>det</sup> var ~~te~~ gjennomblaut.

18.

Det vart lagt til spiring der det var varmt, Uppaa "himlinje" (loftsgulvet) Det laag fyrst i ein haug, seinare vart det med ei rive ell' andre ting lagt jevnare utover.

19.

Tykkelsen av kornlaje var ikring  $\frac{1}{4}$  deils alen.

20.

Dei breide eit aakle aaver kornhaugen for at den skulde halle seg varm.

21.

Det vart rørt i kornet ein o an gaang med ei stor slev ell' ei grovtinda rive.

22.

Det vart kalla o "mø malte".

23.

Naar malte hadde grodd det det skulde, hadde dei te merkje at groin var snaut so laang som halve kornlengda.

4 det var nøie mæ groningen var groan forlaange var det gale, før daa sette det smak paa ølet, aa var groan forkorte vart ikkje krafte i kornet utnytta som det skulde.

24.

Groren og roten vart kalla: Groin o rote.

25.

Groingen tok omlag to te tri døgn.

26.

Groin o rote vart ikkje fjerna, det vart med i øllet.

27.

Groren satte ikkje vond smak paa øllet.

28.

Maltet vart breis/ utaaver jallan ~~paa~~-i- bastøje, te o bejynne me skulde det ellas svakt i bastøgømmen-seinare ella dei harare.

29.

Det var ein sjønssak naar malte var turt nokk te o maalaas Maltet vart altso turka paa samre maatin som dei turka byggen som skulde malas te mjøl.

31.

Det var fast regel for haa grovt malte skulde malas

32.

Var malte male før fint hadde dei ingen raad for det, ølet vart ikkje so fint, det vart meir gromsint, so den som hadde øilaggt malte i malningen fek mykje vondord o vart ikkje betrudd det arbeie ein ann gaang.

33.

Det var altid skikk o ha malt staa/ande paa garden, om noko kom paa, so dei hadde det ferdig paa

D. H u m l e .

34.

Folk kjøpte humle i byen naar det var paa Kongsbergmarken.

35.

Heimelaga humle helt dei før va den beste, i den tie dei bruka mykje maltøl, var det maange som hadde humle

Humlen vart tit planta ved ei røis, saa den ringaseg upp etter nokon staura som vart upsett. Det maatte vende mot su, so sole fekk den magt ho skulde ha paa planta. Far min planta homle ront husveggen herje stas o te gagn. Men dei siste 30 aara ha det kome noko kvitt belegg paa lauve, o homlin tek skae før den æ moden. Naat humlen hadde faatt ei fin gul farge maatte den plukkas, fekk den ein rauagtig let var den for gamal o var ubrukeleg te ølbrygging. Humlen vart plukka o lagt utaaver eit bord te den vart turr, so vart æ den uppbevara i papirposer, den kona halle seg haa lenje det var.

37.

Einer- brisk- vart bruka til aa setta god smak paa øllet, dei fleste gamle folk bruka ein stor deil briskeløg aataat vatne-naar dei bryjja. Andre planter til det bruk er ukjendt her.

38

### E. Brygging.

Bryjjekølle o øltynne maatte dei sjølsagt ha, nør dei skulde bryjje. Likein ein stor kaapaarkjel te o koke o verme vatn i .

39.

Alle kar som vart bruka te ølbryjging vart briskebaakaa. Det vil sea, at dei vart fylt mæ kokanes briskeløg. Karret sto med laak paa o dampa ei tid, so vart briskelaagen sliji or, o ny briskelaaghatt i, so var karan heilt reine o fine. Naar fyrste laagen var i, vart kare skrubba med "traagaastølk"ell" kraakefottugo" ( tugo kalle me ein \* kost som æ bøndin isammen taa slike plantu.)

Nokon røiking mæ svovl vart ikkje bruka.

40.

I bøtten taa bryjjekølla (rosteksret) vart det lagt ein halmring ront tappen, so la dei orekjeppar krøslagd o deraaver brisk o halm. Kjeppan skulde vera taa or taa den gronn, aat orebørken farga øllet so fint. Hadde dei ikke or, so var det ingenting *ing ivagen får o bruke andre besorta.*

noko sers navn paa sileinretninje var det ikkje. Dei sa berre aat dei skulde renne taa raustin. "

41.

Tappehullet paa bryjkekølla var paa framsida ~~av~~ like neved bunnen, det jekk neante o paa skraa oppaaver.

Det vart bruka tapp av tre, heimelaga sjølsagt, sjaa teikninga:

42.

Det vart bruka mest briskeløg-o reisten vatn.

43.

Det skulde helst vera slik brisk som det var maange blaa ~~bær~~ bær paa ~~dei~~ dei undjekk unge kvistar var helst truleg, daa slike ikke vart bruka.

Maltet vart utrørt i <sup>44</sup>briskeløg i ein kaapaarkjele i den vart det koka. Dei rørte me ei stor sleiv ell' ein primstav.

44" 45.

Det utrørte malte vart kalla dryvju o arbeie kalla dei o melte.

46.

Att dryvju vart passe tykk var ein sjønssak.

47.

Den skulde staa 2-3 timer.

48.

Det vart sett eit løk paa kjelen der dryvju sto.

49.

Meltin vart koka i briskeløg før den vart aust upp i bryjkekølla.

50.

Til almindele øl som ikkje skulde vera te fyllefanta rekna dei 2-3 gange maltmaale.

51.

Det sto 2-3 tima tedekt i bryjkekølla før tappinje bejynte.

52.

Den veska som vart tappa av bryjkekølla vart kalla

"framvørter". Men naar det vart tappa av so det ikkje var meir veske att i bryjkekølla vart den paanyt fylt me opkoka briskeløg ell' berre vatn. so vart det altsammen blanda saman før gjer vart sett paa. Men var det rike bønda som vilde ha noko sers godt øl so tok dei noko taa framvørtere

o sette serskilt gjer paa det før o ka noko rektiggodt øl  
førhaand om det kom "ein bra mann ellei gill kjering"  
tegarde, so det var ikkje uvanleg i eldre tier, aat det  
paa ein bra gard var to øltynnu, i julehelje då sers.

53.

Vørttere skulde renne sakte etter tappen ut or bryjkekølla

54.

Det vart smakt paa vørttere o diskutert om hæss den skulde  
væra ,det va ei smakssak, den skulde no væra fint brun

55.

o søt i smaken .

Vørttere vart tappa i den samte  
kjelen andre som fyrste gaangen-hvis det var romm.

56.

Me kjenne ikkje til at noko av vørttere vart gjøimd  
te medisin ell' te andre ting.

57.

Humlen vart koka enten i einerløg, ell dei tok lite av  
vørteten o koka den i ein sers kjele.Reisten av vørtet  
vart ikkje koka. Haa mykje humle dei trengde vart og ein  
smakssak so det er ikke godt aa gjera greie for, men  
dei bruka o ta tre te fire fullneva med humle, ettersom  
dei hadde store bryjinga te.

58.

Paa sp. 52 har eg gjort rede for dei forskjellige ølslag.

Det sterkaste vart laga av "framvørttern ( fyrste gaangs  
tapping av bryjkekølla). Tynnølkalla somme siste gangs  
tapping.

59.

Det som vart att i bryjkekølla etter vørtteren var  
sjilt vekk-vart kalla drav.

60.

Drav vart berre bruka te kryturmat.

Men her maa eg hekte inn noko de ikkje har ø  
spurt etter.Me hadde ein slags sil som vart kalla "Sellare"  
den vart laga av raggeller kurovehaar. Det var grovøt  
garn spunne av ragg. Eit nett ell' sil vart strikka av det  
garnet, Det vart vaska og lutekoka te det var aldeles  
reint, det vart i firkant ca. 30 cm.Paa to av siderne

8 vart det spikra fast til to staver, som var so laange at det naa dei naadde tvers aaver aapningen i bryjkekølla paa dei to andre siun av nettingen vart det spikra fast to korte stava. Daa alle fire vart spikra isammen hang den strikka duken ned som ein pose, der som vart kalla sellare.

I den posen vart den koka humlen aust upp daa <sup>a</sup>sellare var sett aaver aapningen av bryjkekølla. Paa den maaten vart homleløgen blanda med maltrøra som sto i bryjkekølla. Naar øllet skulde settas paa øltynna til gjering og den klare vørteren var aust nes i øltynna kona det treffe at det paa botten av kjelen der vørtere stovar lite groms ell rusk som hadde rent ut av bryjkekølla. Daa bruka dei den samre posen (sellare) og silte det vørtere i, etterat posen var reinvaska.

Den siste g<sup>o</sup>angen min hjemmelsmann ( Gunhild Amundsen) var med aa brygga-og brukte sellare-varomkring 1925. Seinare har det gaat over te at homlen vart koka i ein leretspose og vesken ble klemt utor den og ned i bryjkekølla. Hvis vørteren rann altfor seint ut or bryjkekølla paa slutten, bruka dei o ause noko av den melta up i sellaren o klemt lidt paa den so vørteren ran fortare ut .

F. G j e r i n g .  
61.

Naar gjereren vart sett paa øllet skulde det ha samme temperatur som nysilt melk (marisupp) bli den kalla her.

Det vil si 30 grader c. Dei fleste hadde naa ikkje termometer i den tia, men dei kjende etter med handa aa traff det vist bra. Øltynna sto mest inni stua aa gjera Hadde dei so varm ein kjellar, so sto den der.

<sup>alles</sup> 62.  
Var ~~det~~ blit forsterkt avkjøla, vermdede dei upp noko taa øllet o blanda det inni-te det vart passe varmt.-



63.

Gjer kalle dei gaang her.

64. Først løiste det gaange upp

i litegrann vorterso hadde dei litegran mjøl paa so dei bære kona sjaa aat gaangen jekk. Temperaturen var som marisup.

65. gaangen

Naar dei hadde hat ~~hjerer~~ paa øltyнна aa rørt godt op i den, vart den tedekt med laken-o aaklæ derupatpaa.

66.

Tri ell' fire jamdøger sto øllet te gjering. I tri dage skomma dei ein gaang te kvar dag gøren av øllet, det som hadde fløte upp. Dei maatte skomme jøren av me haande, dei slap ikkje te med noko ana i den traange aapningen i øltyнна.

67.

Dei baade saag o høirde om øllet gjerte. Det susa slik aat la ein øira te høle i tynna, var det ikkje sak o høire aat de gjera.

68.

Den gjeren som flyt upp kalle me tøppgaang. Den gjeren som søkk te botten kalle me bønneberme. Den gjeren som vart gjøimd te neste bryggingvar tøppgaanje.

68.

Den gjeren dei skulde uppbevate rende dei utaaver eit flaat tretrog, der <sup>den</sup> laag ~~te~~ te den vart turr, so vart n' skraapaa upp or trøje o upbevara i ein papirpose. Den gjeren som vert upbevara paa den maatin kan halle seg haa lenje det er.

70.

Gjeren vart upbevara paa samre maatin enten den skulde brukas te brygging ell' kakubakst. 71

71.

Det var almindelig at de laante gjer av kvarandre <sup>n</sup>aar dei ikkje hadde sjøl.

72.

1227

72.

Øllet ble rolig og slutta aa gjere. naar det hadde gjøret nokk

73.

Øllet stod paa den øltynna det hadde gjeret i. Det var den gamle skikken, seinare vart noko taa øllet tappa paa flasku ell' krukker. Ikkje noko sers navn paa det.

74.

Ingenserskilte sedvaner te optapping av øllet.

75.

Alle i huset smakte nokk paa brygget og i gamal tid traff det at grannan besøkte kvarandre flittug i den tia, Det kona atpaa til bli noko fyllesjau, for det traff at karan hadde med noko heimebrendt ~~egte~~te blanding, o daa kona det jamvæl bli lite slagsmaal teslutt, men detta en no felt lenje sea, so det er no mest berre sagne att om det.

Det er ikkje meir aa ~~veia~~ om detta enn det eg ha sagt i sp.

~~75.~~ 75

77.

Te jul bryjja mest alle grannan samtidig, o daa traff det nok at det bar fraa det eine huse i grannelaje te det andre.

78 .

Det var berre te julebryginje det vart noko som likna paa gilde. (Kvinfolka smakte og paa bryjje te kvarandre, men dei var no meir rolege av seg). Naar det var ølbryjging te bryllup o likfæl, var det ikkje noko "gilde" ved øltappinje.

80. Det var eit lite romm att i ølkaggen . Dei var nøig til det for gjeringa, for som eg før ha nemd so gjera ølle paa den samre kaggen <sup>\*</sup> det vart (øllet) staaande i. 81.

<sup>var øll</sup>  
Øltynna ~~ste~~ i kjellaren/haar det hadde gjera taa. Dei rekna med at øllet helt seg paa tynna ell' ølkaggen ca. tri viku, noko lenger paa flasku,

82.

Noko sers te o hindre aat øllet vart surt hadde dei ikkje. Den beste raae var o drikke det upp. Var det ei ell' an flaske som var blitt sur blanda dei sukker i. Men daa vart det farle sterkt.

7561

G. Meninger og truer.

83.

Brunt ølvart rekna for det beste, daa hadde det rette farga. Var ølle for lyst sa det aat "dæ va berre nokko skvaal" 84.

Øllet skulde væra so sterkt aat dei vart lite "hugugalne" taa det, men dei bruka ikkje nomnere so sterkt øl her i Numedal som t.d. Paa Tinn ell' paa vestlande. Te summarsbruk, ~~naa~~ det skulde væra te drikke i slaatten, vart det bruka tunnare (veikare) øl, o daa hadde dei som før nemd ein liten kajje me sterkare øl "paa vaaraastyre" om det kom ein bra mann som skulde ha traktering. 85.

Var det i storgaran vart det kritisert hvis øllet var for veikt. 86.

Det var sers juleøllet som skulde væra sterkt.

87.

Vart øllet noko mislykka kom det fraa malte, som det kanhende enten var male for fint, ell det ikkje var fyrsteklasses korn det var laga taa. "Svimling ell' skjær-aks" har me ikkje høirt noko om.

88.

Haugatussen var ikkje bli hvis han ikkje fekk ei kanne med godt øl paa laaven. Det ølkruse eller ølskaala fant ein altid tom ommorgon, men vonde tungar hadde ein stygg mistanke om at det var skøiera som viste om den skikken o jekk fraa laave te laav o drakk up øllet, men dei fleste gamle trudde det var tussen sit arbei, so det vart aldrig undersøkt. 89.

Dei vilde nok helst bryjje om naatte-nokon av dei ~~gamle~~ gamle, men dei vilde likesom ikkje væra ved aarsaken, men ein meine no aat aarsaken var den, aat dei som var rektig goe te o bryjje vilde ikkje sleppe konste ifraa seg.

90.

Det var nok dei som hadde det med at det burde væra stille

7561

i huset naar øllet gjerte, ~~men~~ hjemmelsmann -Knut Sønsterud-  
 forklara det paa den maatin, aat i maange taa dei gamle  
 stugun var gølve sometier arbeid av upløigde bord, o daa  
 hadde det so lett for aa rugge paa seg, naar ein dondra  
 forhart naar ein jeKK. Hadde dei so noko kall kjellar, so  
 dei maatte ha øltyinna uppe i stugu møbel øllet gjerte,  
 so meinte dei det var uheldig før øllet at øltyinna fek ein  
 støit so ho rugga paa seg, dei meinte at gjereren kona søkkje  
 te bøtten fortile. 91.

Sjòlsagt var det juleøllet som vart utsatt for jetter o ha-  
 haugaty. "Du veit, hadde n' ikkje faatt det som han vilde  
 vart det urole", sa dei. 92.

Ja krøss vart skøre i bryjjekaran, kan de skjønne,  
 sjaa teikningen taa bryjjekølle te far o mor som eg har  
 vedlagt. Den er fraa 1818, men dei krøssa no for alting  
 lenje ette, o det er ikkje lite paa gamle folk den dag i  
 dag ana dei krøsse nomæ, men i all hemmeleheit, før de  
 veit dei onge gape o læ taa slikt no.

93.  
 Gamle folk trudde nok at haugaty naska o stal taa øltyinna.  
 Vart øllet for fort slutt etter dettes beregning, so fek a  
 nok Haugaty skulle. Der det var maange som tappa taa tynna  
 var det ikkje so greit o halle tal paa haamaange ølskaa-  
 li det var tappa taa tynna.

94.  
 Det var ingen ann raa ell' o stelle godt med haugaty,  
 men om det hjalp noko er uvist.

95.  
 Haugaty skulde ha noko taa juleøllet.

96.  
 Øllet vart sett paa laaven i ei ølskaal. Det vart ikkje  
 helt ut hverken paa aakeren ell' annstann.

97.  
 Nokon bestemt dag te o bryjje juleøllet paa hadde dei  
 ikkje .

98.  
 Julemalt o paaskesalt er godt for alt, er ei  
 gamal regle.

99.

No har eg fortalt om den elste maatin o bryjje paa, men no bruke dei ikkje all den gamle remedien. Som før sagt er det ikkje maange som bryjje maltøl lenger, men for nokon aar sea- ca. 25 - var det almindeleg. Men dei siste aaran dei brygdebruka dei det slik, at dei la maltet i eit greist putevar, likeins gjorde dei med homlen, so vart ikkje sellare ell' homleposen- som den ogsaa vart kalla - bruka.

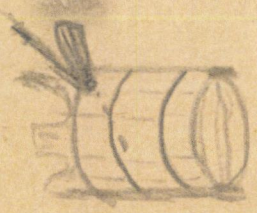
Naar dei bryjja paa den maatin hadde dei ikkje ~~h~~ heller bruk for bryjkekølla. Dei berre koka maltposen og homleposen paa eing gaang i ein stor kjele, hvis dei hadde rom te begge deila paa ein gong. Hvis ikkje koka dei det hør for seg, og blanda det saman etterpaa. So la dei homleposen og maltposen over eitpar stenger so vørteren rann neri eit ana kar. Dei klemde litegrann paa poserne so vørteren rann vel ut. Det sto te det klarna, so vart det aust paa øltynna og sett gaang paanaar det var passe varmt. Det øllet vart likeso bra som etter den gamle maaten o bryjje paa, o mykje lettare o atbei med.

#### H.Mjød.

Mjød er ein heilt ukjend drikk her, so den kan eg ikkje je nokon greie paa. Den har aldrig vore telaga her i dalen.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

1863, der bemeldt Sviggjeballe har han  
Pam og mors Sviggjeballe



med ~~den~~ siden  
Toppem gub og fra  
man ikke skulle nemmes fra H  
der skide dem

P  
A  
M  
O  
H

vingepille.

Der kom til Nordal som lever  
de har som for højet her i Nordal.

~~Der~~ siden like vel brenn an pille for skra rjpaer

de nemmer fra ravislin, og de der er like fler under kappene  
der skode om skilde og til og villet <sup>(engelsk)</sup> fremme nemre og alle

1818