

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Granvin

Emne: Ælbrugging

Bygdelag:

Oppskr. av: Jon Haukanes d. v. 84 år.

Gard: Haukanes

(adresse): Folke dal

G.nr. 124 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle, *noko heveg set og noko offer andie*

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

SVAR

1 Det er enno dei i bygdi som bruggar maltöl heima på garden. Det fyrste eg minnest brugga dei 2 gonger um året: um våren til sommarsöl og um oktoberen til jölöl. Far min vilde aldri brugga; men bestefaren brugga både åt seg og andre.

3 Det hev minke litt um ^(senn) med heimabrugging. Noko kastesamt er det, og ikkje so lite arbeid er det, og folk fynest ha litt tid, då arbeidskraft er både dyr og varskelig i fjå. So kjøper dei liksom godt öl og brennevin frå byen. Ei tid laga dei heimebrent, serleg somtebrugg. Eg stymna det slik, at dei får kjøpa heimebrent på ^(enno) ~~das~~ for den som er noko kjend; serleg er det ungdomar soleis, for fat i sterke saker. Det er ungdomar som ofta dyner seg rusa. Det er kjøpte saker dei hev og lager ikkje slikt sjölve. Underfest og dansar er det alltid ungdomar som er rusa. Aohaldsorganisasjonar er hev lite av og like eins med religiøse samlag.

4 Æl og sirupp og seeker er ikkje i bruk hev. Men i Fyresdal, ^(Fylke) der eg var lærar

i tidi 1891-95, det brugga dei öl av både
sirupp og sukker. Dei sette gjær og humle
til, etter at dei hadde koka brakelagen sa-
man med sukkeret og siruppen. Det var
konona der, som laga siruppöl, og karone
laga maltolet.

Her i bygdi er det husbonden
som lagar ölet. Summe leigar ein ekspert
av ein ölbruggar til brugga. Min bestefar
Sjur Haukanes og hans bror Olav Østfås var
gode bruggerar og brugga åt andre, særlig
til brudläups. Det måtte vera sterkt og
framforalt godt, so det tok i hovet.

8. Dei brugga som regel for kvar
familie; to naboe kunde slå seg saman
um eit brugg.

10. Som fyrr nemnt brugga dei til jöl og
til sumars, eller til barnedöp og graoferd
og brudläup. Dei brugga som regel i summe
vis - 1 til 2 kanner öl. Summe vilde ha öl i
huset heile året. 13. Dei kjøpte ikkje malt,
men laga malt sjölve av reinkodn (bygg).

14. Alle hadde noko bygg utsatt, sjölv om dei
eller hadde mest havre eller blandkodn.

Besta hadde dei til malt og til graet.
15. Ein av grannane mine hadde ein liten
åker han kalla graeta-akren. men
maltkodne tok han av det besta han kasta
på läven.

16. Til vanleg hadde dei kodne i
ein sekk og la den i ein stilt-rommande
bekk. Maltten måtte ikkje renna for mykje.
På 2-3 dagar var det passande melte, etter
sanne sin smak, dei smaka på malte,
um det vart godt öl av det.

17.

Dei rekna vanlegvis fyre, mel-
 singi til 3 dagar; men var det bland-
 kodn, drong sin melta det i 4 dagar. Ein
 såg etter um maltkodne hadde ståa
 segi sekken. Disse ståberne skulde vera
 dobbelt so lange som sjølva kodne. So
 tok dei ein kniv og skar kodne av på
 midsten og skulde det ^{gjere} liksom ein grunn
 kvit trå i midsten av kodne. Då var det
 passande melte. Ei og om ^(grøn) malte berre
 kunde ein sjå på den andre enden av
 kodne. Dei tok so rekken ^{med} malte i or
 vatne og det ~~den~~ ^{det} stå og turka på turtgolv
 ein 4 dagar med eit askla over maltes.

18

20

31

33

Dei mol malte på ei kvedn, men
 groot måtte det vera, berre so vidt knusa
 det. Rotene vart då knust og kalla det
 malt-fonn. ^{Men} ~~Men~~ malt kunde ein taka
 av og gøyma til neste gong ^{men} ~~dei~~ ^{ei} brukje.
 Men det måtte vera godt innpakke, t. d.
 i ei skinnhit. ^{og ikkje fonn} Hita var ein slags sekke
 dei dat kodn og mjøl i, og hade denne ^{fonn} ~~fonn~~.
 Smale uppe og breie i botn. So ser ein
 sjeldan ei slik skinn-hit. Epoe og fonn
 skilde dei ikkje frå. Når malte var
 male eller knust, vilde det berre ligge ^{grann}
 som mjøl på botn. Upphaveleg dyrka dei
 humle sjølve til eige bruk. Men frå um-
 lag 1830-40 kjøpte dei humle i byane frå ut-
 lande, og humlegarane kvart burt. Berre
 ein og annan gard hev enno ^{ei} ~~ei~~ ringar
 av humle; men dei brukar det ikkje.

26

34

Humlen måtte pressast saman,
 so den ikkje vart far turr og gjekk
 sund til må.

1837

Dei koke brakalog (einlog) i ein kopækjel (buskapskjel) som kunde ha ei til halvonnar beenna vatn. Brakjen hogde dei sund i småstykkjes på ein 4-5 fumm i i lengd og hadde det seppikjelen. Dei måtte koke brakalogen i minst ein time. - Den koke logen tradd austberde or kjelen og seppi ein stamp meiske-stampen; men ikkje brakastykkane var med masken, det knuste kodn, som fyrt var malt, fómde dei so ned i logen og grøtte det med eit prestykke dei kalla meiske-spæen. Det vart som ein djukk grætt i denne meiskestampen. Dei sette so eit merke i meiskepaden, kor høgt denne masken gjekk frå botn or karet. Dei vilde ha att lika mykje öl som masken.

44

Dei auste so mytt vatn seppi i kjelen dei koke brakalogen i, og sette vatne på kok. (Ein annan stamp var roststampen (rostakaret).) I botnen av denne sette dei ei krane, av tre eller messing. Yver kranen innvendes la dei roko dei kalla rostareet. Yver dette la dei eit tett lag med fint granbas soert yver rostareet. Rostasteinen stod rett sepp og ned i rosten. füste so or kjelen den myrke heide lag og ned i rostastampen. Dei opna kranen (let det renna i ei bytta.)

41

Maskestampen vart reinska so dei kunde fómabytta sonder raststampen seppi i vörberkaret.

Storækjelen vart rein att, og ein auser all vörberren seppi den og blandar det med humlen - 1 kg humle til 80-90 liter öl

58 Alt i kjelen kokar ein sepp ca. 1 times tid eller til humlen brest, d. v. s. humlen søkk ned til botnen.

59 Det som var att i rotbekaret kalla dei drav og kunde brekast til mat åskreburi.

F61. Or kjelen auste dei denkokte vörter med humle upp i eit kar dei kalla gylkaret. I dette tok gjæringi til. Ein breidde eit åkle yver etter at ein hadde sett kociken i ved 30-40 grader varme. Gjær hev dei kjøpt i ca 1000r Gjæringi varde eit par dagar eller 80. Ølet låg og kokte og seer i gilsæen. ⁷³Var gjæringi slutt var ølet ferdigt og hadde setna med att. Uppshoka.

Ein hadde då ølet på kaggar, anker eller tunnar med krann i. Søndag hadde ein gjerne ølet på flasker - 3 pags flasker - alt måtte gjøymast på ein kald plass i kjellaren.

85 98 G Dmsetruer hadde dei nok i samanheng med ølet. Men søga hev gløymt det ho visste. - På ein eldgammel kagge fann ein i nyare tid ein ølkagge som i bae endar var merkte med ein kross. Kaggen kunde vel vera millom 2 a 300 år og av eik. Den er ikkje å finna no, men eldre notevande folk sag den.

I eldre tid vart ølet blanda med reinfann og piskum eller ein av delane
99-103 Mjød hev ikkje vore brukt det ein no veit.