

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35 Fylke: Vest Agder
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Sival
 Emne: Ølbrygging Bygdelag:
 Oppskr. av: Guinbild N. Lundand Gard: Lundand
 (adresse): Sival G.nr. 25 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) Folke brygger iktkje maltöl no
- 2) For innlag 40 år siden, og mange
 kingerar unno kooler det gjette til
- 3) Det var no omkjøpe arbeid med
 det. Tidern skifte folke fetete omis
 og gjera, og inder den fyrste veds:
 krigen var det ganske slutt og ingen
 tok til med det att.
- 4) Iktkje öl av sükker eller sirsip.
- 5) Det laget öl av kjøpte midler
 Tomtum bygg, malteskrot, eller
 og var innlag og sükker.
- 6) Til jult og til haustomni.

B. Den gamle heimebrygging.

- 7.) Husefarer hadde med brygginga
 husemari med kjerkinga med det
 lag og gradde og på badstova
- 8.) Det var noke lit skil på hvem
 var god til å brygge. Og til brudlaups
 fette dei helst dei beste til.

- 9.) Du brygga kvar for seg
- 10.) Til jul og brudlaups matte
 det alltid vera öl. Til bornedags og
 haustenni var det og mykje brukt.
 I gravferd matte det og vera öl,
 då skulde velfar skáli drukkast
 Du sette ei stor ölskal på
 bordet, og ein stod der og ainske
 det upp i moter somi skåler
 - "Stijelsingar" kutte dei - og gav
 ei til kvar ein skild i fylgjel.
 Han skulde brygja med den som
 var nærast i slekt til den
 avlidne og segja desse ordi:
 "Dette er velfar skáli frá din
 far, bror, systur eller kona eller
 den var i slekt til den avlidne
 Denne sekken var brukt til
 kring hundrad år skiftel.
- 11.) Iukje regel for kornbrygja det
 var brygga til dei yngre høve
- 12.) Ni

C. Malt.

- 13.) Du laga malt sjölv
- 14.) Bygg var det beste, men eller
 brukt dei haave og
- 15.) Det var av det beste (Veggoande)
- 16.) Kornet var lagt i blot i
 elva, men var den tilfrossen la
 ein sekken i eit tjer.
 Byttet ikkje vaku på
- 17.) Eit par jandögr
18. När vatnet var rinnut godt
 or sekken, var det lagt ut over

- 3
- loftskole att med onns pipa i eit
 passe tjukt lag med ein gang
- 19.) Umlag 12 timar tjukt.
 - 20.) Broidde plagg over
 - 21.) Det var ritt i med handa
 - 22.) Gjera mallet - ritt i mallet
 - 23.) Når groin tok til å visma
 - 24.) Groin
 - 25.) Umlag 1 vitka
 - 26.) Groin gjeng av under tirkinga
 og grøising (Groipa mallet.)

- 28.29.) Mallet var tirkta på same ^{måten}
 som korn som skulde malast til
 mjøl. (På badstovbenken)
- 31.) Skulde tukt bare kløyvark
- 32.) Vilde det tuktast til i rostetkjord
~~so det ikkje~~ vilde - sanna -
 stakk ein med ein lang tjå
 med lang med " foppå "
- 33.) Ikkje nokon fast skitt, men
 det var dei som hadde malle
 ståande ferdig.

D. Hümle.

- 34.) Nokre dykte hümle sjölv.
 Andre kjøpte den av handelsmannen
- 35.) Hümlelaga hümle var so mykje
 sterkare
- 36.) Nokre dykte den i skurögger
 (Hümleöypa) andre stengle den
 ripp med lange kornstær
- 37.) Vit ikkje inn noko anna enn
 hümle til å setja smake på
 øl

E. Bygging

38.) Geyla, Mjögjukskopp, Rostekjör
Austra og Trúndesil

39.) Þú varst þaka í innelag.
Éin koka innelag og slo det
krokande rúppi og skrubbba
rúndt með ein innelag

40.) Rúndt foppa með í botnum
var det lagt ein ring með halms
og so eit lag veltjippur lagt
þessu. Skuldu vera av or for
á fái fín smakt og fín lit.

"Unnegjarved" mannet þá síle =
innelagur.

41.) Fappskolet var í botnum.
Det varst stungd með ein stav
av tr. "foppa" som var stúttum
í ovanfri. Halminstrum rúndt
foppa skuldu vikle som sil ná
staven ble vrid upp.

42.) Bar innelag

43.) Einum var þust orá det var
þor þá.

44.) Mallet blev fört öft út í
innelag í ei geyla, og innelagur
síle í den og öft í með ei austa
stor foransa

45.) Det utvise mallet kallast
"mjögjuks" (á mjögjuksa)

46.) Stakke í ein föflög, og fötke
den upp. Var den dá so vát at
det dráups av den var mjögjuks
þann ljúkt

47.) Bar til det var godt vatt

48-49. Þessi klæde þá, det var aust

- like ripp i vortekjoret
- 50) Av 1 tunna malt skulde det bli
1 tunna öl
- 51) Den stod tildekket 4 timer i
vortekjoret
- 52) Vortkje.
- 53) Renna safte.
- 54) Vortkjens vort smalt på og drukk.
Her, den skulde vera röt og tjukt.
- 55) Tappo i ei gryte
- 56) Gjorde itkje moto av vortkjens.
- 57) All vortkjens var kokt etter
på saman med hümle.

1/2 onast hümle til 1 tunna öl
So var det sola gjennom
hümleisen, som der lag
mota innarkvite i og rippi
Gangkjoret

- 58.) Tok ein lite av det var det
stektare og eller heile gangen
med tilbidinga hadde moto i seija
59-60.) Det som var att i vortekjoret
kallast "drav" og var gjeven
ripp på "kottvort"

F. Gjering

- 61) Det skulde vera litt meir enn
mjøtkevarmt. Til temperatursmålar
brukt ein fingeren.
Gjoret stod på stovesilet att
med ovnen
- 62) Tok öl av kjoret og vernde
det i ei gryte, og slo den rippi
att

63.) Kveik

64.) Kveika var løyst opp i kinnle =
beita som det no kallast,

Di brakte i forskål og sette den
opp i kjerret, når det so gjeter
over den og ned i kjerret såg
di inn det tote til å gjøse der
og, so var det gasse varmt.

65.) Fyrt ut folote, og so ut
stort slagg som var bunden til
med ut band rundt kjerret.

66.) Eit par jamdøyr

67.) Det var 2 måtar inn kinnle sjø
ølet gjøse. Det vanlegaste var når
der sette seg skinn "Gaiwa" oppå
Men so kinnle det og faka "søgang"
So var der ikkje skinn oppå, men
det var mest som det kotte, stiv
sinnst iring. Lars G. Pundland fortel
at det alltid stiv til den kanten
vestkå var fæ.

Tok det denne slagg gjøring var ølet
so mykje skokke. For å få til
denne gjøringi prøvde di same tider
å tita inn skinn å slapp opp i kjerret
men det var kje alltid det likkast

68.) Bern i bolnen og kveik på toppen
Tok bare av foppgjøse

69.) Gjæse var smint utyver folat
eller "Karsnover" den var so stiv at
den ikkje krulla seg

70.) Kje kje forskjel til bygging og bakening

71.) Brakte bare den gamle

72.) Når skimmet gjeter ned

73.) Når det var ferdey var det foppa

- 7.
- på øldriunkar (å skaka ripp)
- 74) Ikkje nokre særlige sedvaner
til rippkoka
- 75) Alle i huset skulde smaka
Ikkje sendt bud på naboer eller
sendt öl til dei
- 76) Ikkje halde gilde ved denne anledning
- 78) Det var bare i juleen det var
beden inn til öl og festet, men
ikkje når ein skok ripp
- 79) Alle som kom forbi skulde inn
å smaka på öl
- 80) Der måtte vera alt eit lite som
som på driunkane, ikkje nokon måt
ker stort. Og so var det eit lite hol
(Luitkhollet) rippå driunkan, so i
tilfelle öl skulde taka til å
gjera att so kom det ut i det
hollet, og driunkan opprang ikkje isund
- 81) Eins lagret öl i kjellaren.
Det kunne halde seg fint treile vinke-
ren
- 82) So lenge ein ikkje hadde opna ein
driunka künde det stå like fint, men
hadde ein opna, laut ein farspa
det over på flasker.

G. Minningar og høier

- 83.) Fargen skulde vera mørke brunt
Var det gjort kalla dei det
tinnöl eller (Pissöl)
- 84.) Dessom ein kjende det i hovudet
av ein gal so var det skott.
- 85.) Det var helst ikkje so gildt
å bjada på öl som ikkje var skott

86.) Til brudbrude skulde det no vera skrekant

87.) Det kom an på ein kornet godde fint og at det var halde passe varmt ein öllet skulde bli godt.

88-89.) Dei gamle kungar ikkje ein vetter og frier

90.) Ein måtte gå stillt etter lilul borri måtte ikkje hoppa og springa so det rista i lilul, so kunde öllet slutta å gjera for foot.

92.) På dei gamle öldintane var det alltid ein kross att med kappskotlet eller og på sjolve ölappens Dei gamle vit ikkje kvifor; men kvifor var det ei ovtri, som kvifor seg til det. Det lever ikkje nokre segn ein dei gamle kvier ein vetter, og kva dagar ein skulde gjera dei gamle kung

98.) Kungar ikkje seylen: Judematt og påskematt er godt for alt.

H. Njöd.

Njöd var ikkje birket her.