

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Telemark

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Hjartdal.

Emne:

Brygging.

Bygdelag:

Oppskr. av:

Samund Jordang.

Gard:

(adresse):

Øvre Galdal

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

2. I 1914 - altså Iyre Iyre verdenskrigen var det vanleg å brygge malkøl på kvar gard - ja lekuis hjå husmenn og lei og med lause folk brygga öl, særlig lei gal. Men under krigen var det onnlag stutt med å laga malkøl. Under krigen var det forbode å bruke byggte malk. so sidan den tid har det mest vore laga öl av sukker eller sirup, eller bare delar litt av kvart. Ikiens, har dei bruka å brygge öl av Tomten hjemme brygg eller hälla.

5. Til vanleg brukar ein då å koke inn lag av brisik - "brisike bak" som det heter. I denne brisike lagen har ein so sukker og sirup eller sukker og Tomte brygg. I dette væterul har ein so gort eller gong når det er mjøkke vart på 3<sup>4</sup> e.

6. Det har vore vanleg å brygga öl lei kvar gal og påske og mykje kvar pens. Ikiens til bryllups, bairbøl bairndag og gravferd. Ofte brukar ein også



11 brygge av korn slatten  
Kornmykje som skulde bryggast var kje  
noko visse reglar for. Det var og i etter som  
folk synest ha råd kje.

12 I gamle tid vilde folk helst ha ik  
slaaente so iin kunne ha kje fremande  
gjester. Det var halde for a vera bra a  
brygge so det sikk staj i tid for  
ein skulde bruke det. Det var solist busk  
a brygge av tidleg om voren medan  
iin hadde snövatn

C. Malt.

13 Alle som hadde jord og saadde bygg  
bruka a laga malt sjelve. Var det  
folk som ikke hadde jord, kjøp de  
offt bygg til malt.

14 I Telemark var det nok korn bygg  
som folk laga til malt. Og kunne  
ikke kje var folk laga malt av havre.

15 Til malt var det vanlig et folk laga  
malt av det beste kornet - "eggerandskornet."

16 Kornet kjøpte de i store kjer, enten  
i et bryggerkjer som stod på foter eller  
i et alno slag kjer utan foter under.  
Det var da slike som mykje vatn  
på kornet av vatnet stod over  
kornet. Dette hettes "a slai i slaup."  
"Hvur du slage i slaup?" spurde de.

A kjøpte kornet i sin sekk i elva  
seter bekket var ikke bruket.  
Lange bytte kanskje vatn på kornet,

17 men oftest ikke. Til vanlig var  
visst ja kornet stå slik i vatn i

18 minst 3 dager. Når de so hadde rent  
vatnet av kornet, var det høst opp i

0537



karnar eller kasser. Her i disse karna-  
 ne var so kornet ganske utover i  
 19 passe tjukkeleik - pa jamnan i  
 kvartalen - Var det for varmt tjukt  
 i karnen eller kassen vilde det  
 gjinne pette for varmt og myngle  
 20 Over kornet i grokassa, vart so  
 21 laag vak halv. Medan malket stod  
 slik og grodde brukte ein aldri a  
 rore i malket. Nar da kornet  
 etter ei tid hadde stode slik a  
 grodde til det hadde kome alar  
 24 av og lie over alt i malket i kassa  
 mitte ein, ridd det sundt, mo det  
 26 eller mykje det smatt. Lovid og  
 hugvar bruke ein fra 1/2 uke opp  
 25 til 14 dagar a gro etter som det var  
 varmt. Nar malket so vart rive  
 god sundt, var det a ha det pa  
 28 | "kjona" for a bruke det. Her vart  
 det da havt utover bestogbenkene  
 til turkinge. Det var da om a gjeve  
 a ha god kjærke ved til i bestogomnen.  
 Nar da malket var passe turt  
 mitte ein dryfte malket i dryftebroyet.  
 Farja fa so groen eller "fane".  
 31 "dryfte av fane". Malket vart so male  
 pa forrekkerna eller og pa i innkorn  
 som dei drog med hendene. Men bruke  
 dei og lie a male rett. Malket mitte  
 ikkje malast smatt. Her mitte bime gro-  
 past d. o. s. sovidt det var skutt sundt.  
 32 Var malket sma male, var det rauskeleg

7620



33

å få det til runde av rosten. Det var på  
skinn gardar vanleg å ha malt ståande;  
malket var betre <sup>stipet</sup> og det vart litt gemalt.

34

Her dei ikkje dyrka humle brukte dei  
jamt å kjøpa humle til öl. Etter at  
det kom landhandlarar, var det alltid  
dei som hadde humle til sal.  
Her i Trøndelag brukte dei mykje humle  
som laks humle. No dyrkar dei ikkje  
på humle, men han veks viss gjeru Sladder  
Julau at ein tung på arbeida med han;  
men før hadde dei brukte dyrka humle.

37

Til å selja god smak på öl  
brukte mange pers, bygggras eller  
peirkum (pikum), særlig var peirkum  
godt. Peirkum vart også bruka å ha  
på brunnevin for medisiner.

39

Til å gje kjvaldi rime og godsmaker  
brukte dei alltid einlog (Huskebak)  
Når byggkjivet var ringjort med bris-  
bak la dei rosten. I botnen på

40

kjivet la ein først rosten. Det var då  
hust sinklignende kjøkk saman med litt  
pers. Herover la ein halm, perseris og  
peirkum om ein hadde det. Det dette var  
kalla rosten. Være hadde og rote  
dei kalla rost-sugga, laga av halm.

41

På ene sida av byggkjivet, med mot  
botnen var tapphol. Tapphol var  
var fyrst stoppa som var av tre, og gjeru  
stoppa gjevt so tappum som også var  
av tre. Det dette var heimslaga saman  
med kjivet. Nokre tapphol i botnen  
var ikkje bruka.



Det å kløyse opp mallet bruke iin jarv at  
mule briskelog. (Eipa).

43 Briskin måtte vera grov og fin. Kume  
iin sinne brisk med bor, var det so mykje

44 bette. Ein slo da kokande briskebak  
(iinlog) over mallet i kjukt ho seipa

46 var passe tjukk. Seipa var passe  
tjukk nar roren ikkje kume slai i  
masse seipa, men datt ned mot kantur

47 på kjukt. Lik skilde da seipa slai  
i kjukt 5-6 timar og sløyse seg.

49 Heretter hadde iin seipa opp i ein  
slav koparkjel (byggkjel) og koka  
suppa iin god stund og rulle so seipa  
opp i byggkjukt med roren som og jar  
har nemns. So vrid iin på tappur ho  
vortut rann passe ned i ein kjukt.

53 bytte etter som iin hadde. Ein måtte ha  
det rann passe rakt. Skien det vortu  
godt ol måtte vortut vera rakk og so  
tjukk at det klopa på leppene, nar  
iin smaka på det. Ein bruke ymse slag  
koppar. For i lido bruke di lagga  
seibyltar, eller bruke iin vanlege vatslyttar

57 i seip ha ho vortut. Vortut hadde  
iin so opp i ein koparkjel og koka  
det saman med kume, slik ho sekk  
passe kumesmak. Dette kume vortut  
sila iin so opp, gjennom iin kumesil

58 opp i ein byggkjukt der det skulde slai  
ja gjore. Det var skilt over kjukt etter  
som iin slo lile eller mykje. Skulde det  
vorte godt ol, måtte iin ikkje ta mio  
enn maltmalt. Det som var att av mallet

0507



- 59 nær rørbent, var runne <sup>de</sup> bryggekjølet hitte  
 60 drav. hitte vart nytta hi krøst-  
 mat. Når humlevortent (ölet) var  
 passe varmt - mjølkewarmt - hadde ein  
 61 i gjev - <sup>63</sup> Speine kalla me denne gjerden  
 for kvick, her i Hardal gong.  
 64 Kvicki, ein gong hadde ein fjell  
 opp ein kopp med vorter hi ho vart opp-  
 löyst. Gjekk upp i hitte vortent  
 måtte vera mjølkewarmt.  
 62 Spunde det at ölet hadde vorte for kaldt  
 måtte ein varme oppast ein del av ölet  
 so ein fekk den passe varmen på det heile.  
 65 Når ölet so var rett til gong i gong-  
 kjvaldet måtte ein sette godt hi med  
 klode over kjvet. <sup>66</sup> Ölet måtte då stå og gjev  
 i om lag 2 døgn - hi det slutta å gjev.  
 68 Her kvicka som flaut ölet på ölet, kalla  
 dei gjerden (gjerden). kunne var halden  
 for å vera best, og vart lurka for å  
 sparast hi neste ölbrygg.  
 69 Botu kvicki eller kunningoren brukte  
 du å ha på flasker og kunne då brukast  
 til öl gjev med same eller hi å ha i  
 brød-deig. Topp gjev vart lurka på  
 saltkjent eller kvebrog. Her kunne  
 då gjevast på flasker eller i papir-  
 pose. Same hadde lurka gjev på ein  
 71 palmring og fadda roken i gram-  
 laget slet. fiske gong (gjet) brukte dei  
 og å lene av kvardene. Her tok aldri  
 Sketaling.  
 72 Når då ölet hadde legna ned i same  
 høgd som då ein hadde gjev i ölet  
 var det godt.



73

var ilet godt. Når ilet då var godt, so var det å skaka det ned, men å ha det på iltunn.

7.

75

Hai måtte alle i huset få smaka på ilet

76

lette var skokubalene. Noko suskell gilde i dette høve var vist ikkje i bruk

77

Ein kjennar heller ikkje fei at flire i grunnlaget bygge samar, dei bygge nok heller kvar for seg om det so var i same huset. Når det nest fyrst var ferdig det sig ofte slik at dei bygge på same tid somkring i grunnen.

Det har sigj gamal tid var fast skikk å bygge både fei byllop og gravferd, og slik wdel framleides.

79

Det vanleg var det nok skikk å spendra ilet på folk som kom sigards; men det var ikkje skikk at å by folk saman for å smaka på ilet når ein skok ned ilet

og ja kom derigot saman gramma saman dei gilde. Hai var det nok spendra både med ilet og brunnevin.

80

Når ein fylte ilet på iltunnont måtte det vel vera eit passet lite somrom, men noko vin stortik kjenned ein ikkje fei

81

Setuma was ollunnont, stod alltid i kjellaren. Når, setuma god og tett kunne viest ilet sto minst 1 år, ja 2 år lenger. Folk tala ofte om at 2 år gammalt se var best og stukkast.

83

Det skudd på ein bein fange. <sup>84</sup> "Prunt i botnen og kvitt i toppen, gjer godt i kroppen." <sup>85</sup> Det var allott i ore å ha godt, stukt ilet, so var ilet tinnel <sup>85</sup> det fei lite are.

0537



86 Værst ölet laga hi lag og gilde var det <sup>minsk</sup> like mjukt om a gjera a ha gott og som gjøt job.

87 Brunderu þio at ölet var mindre gott hadde gjmte orsaker; men som oflast var det vel at waltet var dötlet.

88 Þel var aldri hedig a byggja Bdegar far job. Þen natta far Tomas Byggjar og do misde värlut spildan ruma

89 at ræstin. Þy kjenda aldri þel at falk löynde slö þi a byggja it. þewo

90 ikkje kala falk um at det var nokk om a gjör, at det þhilt i þuar.

91 Þel var nokk mest fjere job at ölbrygginga far ütutt, far dömaturleg velle.

92 Skovslad rædir þi utja seg mot slike velle var ikkje i bruk, men eg seit eg sag gamle byggjakjiv hadde flint kverkar imsköt på sida.

{ Ep. 93-98 þu kunt þa eg ikkje höyrde um nokar slike truo

99-102 Mjöd var þewo ikkje bruka på desse kontar, so runt at falk kunnu minast.

Lillegg. Þi bruka oft a þa þo slay it. Þort öb og þimnt öb. Þi tok fjest nokk so det fjeste värlut og laga þi det beste ölet. Þinnare bruka þi þoko at det þinnare vörðut. Þette kalla þi spissöt. Þissölet var vel mest þewo bruka þi þusets falk som þorsbedrikt.

Þorun var i fjöl som var laga som i äre og var bruka þi a röra i röpa um minskun. Þikun þörva i ölet med þris i þhar i gjörum. öb.