Førsteblad

1.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Telemark

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Rauland

Emne: Ølbrygging

Bygdelag: Hadland

Oppskr. av: Aasm. Eiejtil

Gard: Borge

(adresse): Rauland

G.nr. 38 Br.nr. 17

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

A. SVAR

1 Ja. folk bryggjer maltøl enno
2. folk bruk
3 —"— —"—
4) Sa-ja-helde
5) —"— —"— —"—
6 Til jol og påskæ av og til sumardein

B

Den gamle heime-bryggjing

7 Både mann og kone var saman om arbeidet. Mannen laga malt: Lagde kornet på karmen. Dei kunde laga det på tvo måtar: 1) legemalt og 2) rørmalt. Det fyrste var det beste, av godt - tungt korn fekk ein beste maltet. - og beste ålet

1 x) Legemalt: Ein bløytte kornet godt, so lagde ein det på karmen i eit ca. 3 - 4 tummar tykt lag. Karmen skulde helst standa inne i stoga, for der der var passa varmt. Ein kunde og bruke bad-stoga, når ein passa på at der var passa varmt. Og no tok kornet til å gro.

(x) Grunnen til namnet: dei la kornet på karmen.)

7622
NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

grodde saman i ei torve. Men ein laut altid passe på at temperaturen var passa. Når det hadde lege so lenge at det tok til å korna brodd — då var det tid å rive uppe — og mykje turva sund — det gjorde ein med nevane. So var det å ha det på badstoga og turke det — og siden på kverna og mala det. Men ikkje mala det smått! berre gränga det — elles fekk ein kjö ruma ölet av, når ein bryggja.

(C)
Röre-malt

Når ein laga rösemalt då let ein ikkje kornet gro saman til ei torve, men rörde i det jamleg, so det ikkje fekk tid til å gro ihop. Men dei rekna det for eit ringare slag enn lege=malt eller legümalt,

8 Det skilde gardar. Dei gardane som fekk godt korn, fekk godt öl. Sjölsagt var det skilnad på dei som bryggja og, men kvaliteten på kornet gjorde mykje

9 Nei. Kvar huslyd bryggja for seg.

10 Til jol bryggja dei jamt, like ens til bryllaup — ~~av og til~~ — jord-ferd, jol og av og til når slåttonni tok til.

11 Ukjennt

12 Det skilde folk, men sumovelde gjorne hava öl um sumaren, når slåtten og andre anner gjekk føre.

7622 NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

2 dre blad

C. Malt-

13 Ingen kjøpte malt – men laga det sjølve,
14 Dei brukte bygg
15 Dei bruka av det beste kornet til malt
※ Godt korn vart godt malt. Dei bruka av det beste
Vaks det ikkje godt korn på garden, vart ölet
ringare

16. Ikkje i sekk – men i kar, med vatn over
17 Det var ei skjønssak
18 I ein stor, breid karm, so det ikkje vart for
tjukt lag
19 Det var etter skjøn. målte gjerne med finger
20 ja.
21 Ville dei hava røre-malt, men ikkje elles
22 Mjø maltet gjorde dei på badstoga.
Dei skvette (drusla) lit vatn over maltet i
badstoga. Dette kalla dei: mjø maltet.
altso: å mjø Badstoga måtte vera varm.
di vatmere – di betre
23 – Smaka på maltet – eller etter skjøn.
24 Groen
25 etter skjøn. såg på det, og smaka

26. Nei

27 Nei
28 Det vart turka på badstoga.
Fyrste eldmale skulde vera sterk
varme. Det hende at varmen
vart so sterk at at det tok eld
i badstoga. Fekk dei slekkje
då, og berge maltet og badstoga,
so fekk dei frameifrå godt malt.
„Tjore" er eit avlegst namn, men
heng att i gamle navnord, t. d.
29. ja, ein turka det på badstoga „Tjoremyrå"

7622
NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

31 Maltet skulde berre gröpas. –(Knusast)
Vart det malt for smått, so fekk ein
ikkje ölet til å renne av, når ein
bryggja

32. Eg veit ingi ~~?~~ råd for det.
Ein måtte vel helst lata seg nöje med
lite öl. (Blandes med heim=ukjent)

33 Aa ja, då. Malt som hadde stae ei tid
gjorde beste ölet

D Humle

34 ja, kjöpte hjå land-handlaren
Men sume gardbrukarar hadde Humlehage
og greidde seg soleis

35 Den humlen dei alte sjölve var sterkare,
so dei greidde seg med minder.

36 Humlehagen skulde ligge uppe mot ein berg=
vegg – der soli skein lengst. Der satte
dei upp stenger til å klive etter for humlen
Når dei hausta, plukka dei humlen, turka
den, og lagra den i eit kjerald i stabbur-

37 Einer vart og veit brukt – Pors har eg höyrt gjeta, men ikkje
i bruk, større,

7622

7622

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Førsteblad 3dje blad 5.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. Fylke:

Tilleggsspørsmålnr. Herad:

Emne: Bygdelag:

Oppskr. av: Gard:

(adresse): 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):

Brygging

SVAR

Bryggekjer

38 Eit stort kjer (kar) med 3 föter (bein) ~~med~~ tapp eller kran, so dei kunde regulera (og tappe). Ein stor koparkjel til koka vatn og ener, bak i. X Eit mindre kar til renne vörteren i ~~st~~ ein stor kjel til koke vörteren og humlen i, — Röstved, halm.

39. Valska vel, og etterpå „baka" dei alle kar og koppar. „baka" = bikelag: Dei tömde kokande vatn åt karet, som var fyllt med briske (ener) Det var ikkje röykning med svåvel

40 Ein del halm vart lagd uppå rast-veden. Denne var av finklöyvde gran-skier — eller or = pinnar. Det vart ulenkare å auge på ölet, når ein brukte are-spikar til rastveden. Sammenamt på det heile: „Rastveden", eller „rästen" (open ö)

41 Tapphålet var nede ved botnen, toppen var av bjørk, — laga av mannen

42 Ja.

7622

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

43 Ein bruka friske grön briske -

44 Ukjennt
45 „Syrpe", hvis det utvorde snalt.
46 Etter skyn av den som arbeidde med det
47. ?
48 Ja.
49 Sume koka syrpa, sume ikkje
50 Etter skyn, og ettersom dei vilde hava
ölet sterkt eller glatt.
51 Syrpa stod ei tid - etter skyn.
52 vörter
53 helst sakte (seint)
54 ? - smak og behag
55 ? i ei bytte - helst av tre.
56 Ukj.
57 Sume koka vörteren, sume ikkje.
Nei ikke ene-lag i vörteren
58 Det siste som rann var tuntöl".
59 „Drav" - det gav dei krötera
60 Nei. Dravi fekk kyrne.

Gjæring

61 Varmt som mennesskelikamen
Termometret var fingen
Gjæren vart löyst upp i vörter.
62 Ja, då vermde dei ein söpe vörter
og sla uppi; Men sette dei gjære
ölet til „gangs" for heitt, so „reiv ölet seg
i gangi", sa dei: ölet vart „harskt" sa
dei.
63 Gjær = kalla dei kveiki. Kveiki var kome
frå öl. - etter öle var gjæra (gjenge)
64 Kveiki var flytande. Var det turr-kveik
måtte ein löyse den uppi vörteren.

7622

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Førsteblad

4 bead

7.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. Fylke:

Tilleggsspørsmålnr. Herad:

Emne: Bygdelag:

Oppskr. av: Gard:

(adresse): 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

65 Tildekt med sekk og ruggen (skyer)
66 Det kom an på vårmen i romet, var det varmt i romet, måtte det ikkje stå lenge – men var det kalt måtte det stå lenger.
67 Nei kikka etter.
68 Dei kalla det kveik altsaman.
Eg har höyrt dei nemner „toppgjær" og botngjær.

69. Det var litt vandskelig å løype kveik på flaske – anten sprang korken or – eller flaska sprakk. For å vera sikker turka dei kveiki på halm-visk, eller på ei rein lereft-fille – eller lin-fille. Gjær kalla dei kveik. Den turka gjæren kalla dei turr-kveik. Fjör gjær-stokk – laga av tre. Den gøymde dei på i årevis – hengde den ned i vörteren i bryggingi. Gjærstokken kunde vera svært gamal. Den var av björk – firkanta – med hålor innetter (ikkje i gjenom) på dei fire kantane.

7622

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

70. Ukjennt. Dei löypte upp gjær i ein sope öl so dei fekk den linnare, til å blande seg i kake = knåa.

71 Ja, dei lånte jamleg av kvarandre. Ingen kjöpte gjær.

72 Når dei såg at ölet var klårt under kveike= hatten

73 – Dei kalla det: „å skaka ned ölet".

74 Aa ja. dei skulde få „Skåkeballen" alle i huset, og kom ein av granmanne innum,

75 so gjekk han lettare frå huse – en då han kom.

76. Nei, ikkje i mi tid

77 Då var me kvar heime med sitt

78 Nei, ukjent.

(Eg hev ei kjensle av at dei som hev laga desse spursmål hev ei gal meining um drikkfeldugheiten hjå bönderne. (Aa L.)

79 ~~Ukjent~~, Aa ja, ein og annan god kjenning

80 Ukjent, helt full måtte kji tumaver

81 I kjellaren var öl tunna

82 Ukjent. I ein kald kjellar tunna ikkje ölet

83 Var det ljost, so var det glatt, var det brunt so var det bra. Altso brunt.
Når ölet var glatt, skulde dei på: at dei hadde vore for nær bekken.

84 „De æ sterkt at de kullar i tunna;" sa dei då.

85 Når ölet var glatt, sa dei: „Det er noko pas". Eller når det var harskt, sa dei „De hev rivi seg i gangi"

86 Det var um å gjera hava godt og sterkt öl til jol.

7622

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

87. Hva mente man var grunnen til at ølet ble mindre godt eller mislykket? Husker man fortellinger om "svimling" eller "skjær-aks" i maltet?

88. Var det noen vetter som kunne skade ølet under bryggingen?

89. Skulle en brygge om natten i hemmelighet så ingen visste om det?

90. Skulle det være stille i huset så lenge ølet gjærte?

91. Var det helst juleølet som var truet av vetter?

92. Hvordan beskyttet man seg? Skar man kors i bryggekarene, eller hogg man en kniv i kanten?

93. Trodde folk at det fantes vetter som stjal det ferdige ølet?

94. Hvilket råd hadde man mot dem?

95. Var det vetter som skulle ha noe av juleølet?

96. Hvordan og på hvilke steder satte man det fram eller heldte det ut til dem? Slo man juleøl ut på åkeren?

97. Når skulle man brygge juleølet? Hvorfor mente man at en bestemt dag var heldig til dette arbeidet?

98. Husker man reglen: Julemalt og påskesalt er godt for alt?

H. Mjød.

99. Brukte man mjød og ved hvilke anledninger? Til jul?

100. Var det helst tjenestefolk som skulle få mjød til jul?

101. Husker man at noen laget mjød selv og hvordan ble det gjort? Ble det under 4. nevnte øl av sukker eller sirup kalt for mjød?

102. Anså man mjød som medisin mot bestemte sykdommer?

103. Ble det regnet for en drikk som høvde for kvinner?

7622

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

7622

Eg ork ikkje imot av fleire spørjelister.
Eg vert 75 år 19/2 d.å. og er trøytt av dette arbeid

7622

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING