

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. nr 35 .

Fylke: Nordland .

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Velfjord .

Emne: Ølbrygging .

Bygdelag:

Oppskr. av: Knut Strompdal .

Gard:

(adresse): Storbørja .

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):

Fleire heimelsmenn.

SVAR

1 . I Velfjord er det ingen som brygger maltøl no lenger .

2. Ein kan segja , at i dei siste femti åra har det ikkje vore brygja maltøl i Velfjord . Kanskje det er noko lenger sidan , det er ikkje gott å segja så nøgje . Truleg er det heller ingen tradisjon heller att no om korleis dei bar seg åt med maltøl = brygging . Den siste eg har høyrte fortelja ho hadde vore med å brygja var Hanna Brynnolsen , men ho døyde for ein tjue år sidan .

3. Noko av grunnen for at det vart slutt med brygginga var vel den omlegging av gardsbruket som då fann sted . Det vart meire og meire slutt på å dyrka korn , ein kjøpte heller mjølet . Samstundes var det ei omlegging av kosthaldet og . Kaffedriking ~~xxxxxxx~~ vart vanleg . Det var ikkje lite arbeid med å brygja øl , og då det med dei betre framkomstmiddel vart så mykje lettvinare å få kjøpt øl enn å brygja det , så valde folk den lettvinaste måten . Ein kan vist trygt segja det var fleire tilstøytande årsaker som gjorde at det vart slutt med å brygja maltøl . Nokon innflytelse av avhaldsrørsle eller religiøse møtar trur eg ikkje det var .

2

4. Sirupøl dei kalla vart brygja lenger ned i tida enn maltøl . Når ein brygja sirupøl så leita ein først einebar , kokte det i vatn og tok den laugen ein då fekk og ha sirup i og slog det på ei til det laga tynna etter det var rørd gott saman . Så hadde ein på surdeiggjester , kanskje og humle , rusiner hadde ein og i ein skjeldan gong . Så sette dei tynna på ein varm plass og lett det gjera . Dei hadde det ofte ståande og gjære i kjøkenet , ein ~~jam~~ kjellar med jamn temperatur gjekk og an , men kjellarne her var ofte så små , at der var liten plass . I eine enden av øltynna var der eit noko vidt spunshol som vart tetta att med spunset etter ølet hadde gjera ifrå seg , gått ifrå seg som dei sa her . Når det gjera sa dei det var gong i det . Når ølet hadde gjera ifrå seg vart tynna oftast flytta ned i kjellaren . Forutan det store spunshølet var det på øltynna sett eit mindre hol i kanten , sviktholet , det vart tetta med ein liten pinne . Ein tok opp sviktholet når ein skulle tappe øl av tynna .

Sam

5. Det er enno brukt å lage øl av kjøpte saker og då helst Tomtens hjemmebrygg , men det er berre ein og annan dom gjør det . Før siste krig medan det endå var rikeleg svisker å få kjøpt var det og ein og annen som laga sviskerøl .

6 . Det er helst til jul ein lager slikt øl , og kanskje ein skjeldan gong til slåttonna skal ta til . Altså for å ha det til tyrstedrikk i varmen . Men det er kjøpeølet som er det vanlegaste i bruk . Det vert visst ikkje kjøpt øl til vanlegt til jul , det er om sumaren øl vert kjøpt .

B. Den gamle hjemmebrygging .

7 . På fleire stader var det så , at det var husfaren som stod inne før ølbrygginga . Far melta alltid maltet til juleølet sjølv, fortalde Mar-
 ren Olsen vel otti år gamal . Men det har truleg vore andre stader der det var husmora som brygja ølet . Det var eit tak nokså stor innflytting i Vel-
 fjord og om dei då kan ha hatt kvar sine skikkar med er ikkje gott å segja . Det kan og ha vore så , at etter det eldste var det husmora som brygja og at det seinare hadde vorte husfaren sitt arbeid . Eg tør ikkje segja noko visst . I den siste tida då øl vart brygja var det visst mest vanleg over heile Sør-
 Helgeland , at det var husfaren som stod inne for maltinga og ølbrygginga men fekk noko hjelp ved kokinga av einelaug til brygginga .

8. Nokon som var serleg kjent for å si gode ølbrygging har eg ikkje høyrte fortalt om . At det var nokon som brygja for andre har eg heller ikkje høyrte fortalt noko om .

9 . Det vanlegste var visst at kvar familje brygja for seg . At fleire familjer slo seg saman om å brygja øl har eg ikkje høyrte fortalt .

10 . I den siste tid det vart brygja øl her i Velfjord vart det serleg brygja til jul og så ein og annan gongen til slåttonna . I eldre tid hadde dei alltid øl i bryllaupa .

11 . Om noko visse reglar for kor mykje øl ein skulle brygja for kvar gongen har eg ikkje høyrte . Det kom vel mykje an på kor mykje ein hadde å taka av og kor mange ein rekna med å brygja til .

8387

4

12. Det var visst vanlegt at dei brygja meire enn det ~~ix~~ vart brukt med det same både når ein brygja til jul og til slåtten . Når det vart brygja til bryllaup eller til ei serleg fest , så gjekk nok oftast det brygja med til festen . Ein kan gott segja folk vilde helst ha øl ståande mest råd var til kvar tid , så ein hadde øl å skjenka tilfellege gjester

C. Malt .

13 . Eg har ikkje høyrte fortalt om nokon som kjøpte malt . Det laut i tilfelle vera hos ein granne ein fekk kjøpa , og om så hende var det sikkert bytehandel .

14. Det var bygg som vart nytta til malt . I den tid då dei brygja øl på gardane var det snaut nokon gard der det vart sådd berre havre og ikkje bygg . Det var bygg som vart rekna for korn, det mogna og snarare enn havre , så det var årvisst til mogning enn havre . Og om enn bygg kan vera meir kravfull enn havre med omsyn til jorda , så har allvisst ikkje ^{eg} høyrte fortalt at det nokn stad her skulle vera dyrka berre havre . Såvidt eg har høyrte vart aldri havre brukt til malt . Det er truleg at om ein ikkje hadde bygg til malt , så fekk han låne eller byte til seg frå ein granne.

15 . Til malt tok ein av beste sort bygg . Det var det korn som under kasting kom nerast veggen som var rekna for å vera best .

16. Det vanlege var visst , at dei hadde kornet i ~~ix~~ ein stamp eller i ei strompa og slo lunka vatn på til det gjekk over kornet. Noko unødig mykje vatn vart ikkje brukt , men dei skifte

5
nok vatne ein gong eller to .

17 . Malkornet stod i bløyt i eit par dagar.

18. Sume pla så ha kornet i eit knøtraug og sette det under senga inne i stua . Andre hadde det bløytt kornet i kornramer oppe på stueloftet så nær omnsrøyra som råd var . Det siste var kanskje det mest vanlege allvisst når det skulle lagast noko vidare malt . I eit vanleg knøtraug vart det vel ikkje rum for så rett mykje . Så vidt eg har høyrte vart kornet ikkje lagt i haug først , men rota jamnt utover i knøtrauget eller i kornrama .

19. Etter det eg kan skyna skulle tjukklikeken av kornlaget vera ei god tverhand , men korleis det vart målt har eg ikkje høyrte . Allvisst mange gonger tok dei det etter augnemål .

20. Allvisst den første tida kornet låg til groing vart eit åklede breidd over for å halda på ~~fast~~ vassråmen .

21 . Det vart av og til rota i kornet for at ikkje noko av det skulle turke og koma til å spira kleinare , det var om å gjera med ei jamn spiring . Til å rota med hadde dei ein trespade dei laga til til det bruket . Men kva namn denne spaden ha i bygdemålet har eg ikkje høyrte . Det vart rota slik i kornet , at det som før var på botne no kom til å verta øverst .

22. Kva ord dei hadde for denne omlegging av malkornet har eg ikkje høyrte .

23. Dei såg det på lengda av groren når kornet hadde grodd nok til malt . Det skulle sjå ut som ein brådde åker når maltet var ferdig , fortalde Maren Olsen . Dei som hadde øving i å lage malt av korn så det ~~xxx~~ med augnemål når maltet var ferdig.

24 . Groren vart kalla bråddgror og rota rotgroe . Truleg var nemningane andre lenger att i tida .

25 . Eg har fått oppgjeve at kornet skuligja ibløyt i to døgn og etterpå ligja til groings i tre døgn . Men andre meiner det laut ligja og gro i lenger tid for å verta grodd nok . Det er noko vant å få oppgjeve heilt visst kva som var det vanlege . Kanskje kom det og noko an på kor varmt det var i romet der kornet låg til groing . Når dei laga malt av korn var lengda av groren den dei retta seg etter .

26 . Gror og rot skulle fjernes før maltet vart teke ibruk til ølbrygging . Ofte fjerna ein gror og rot ved å gnu maltet mellom hendene . Maren Olsen har oppgjeve for meg , at det var den vanlege måten dei nytta . Mogleg er det og , at sume kunne stampe maltet likeins som kornet vart stampa med ein stampe= eller stappespade før det vart dryfta . Eg torer ikkje segja noko visst om det , forteljingane eg har fått er ikkje sikre nok til det .

27 . Etter det eg har fått oppgjeve , så sette groren vond smak på ølet om det ikkje vart hatt vekk . Det var difor dei var så nøgje på å reinske maltet for gror og røter .

28 . Maltet vart først turka noko i ein passe varm bakaromn , det skulde berre turkast og ikkje verta brent . Etterpå vart det hatt opp i kornrama og sett opp ~~xxxx~~ på spilrone over omnen inne i stua og der skulde det vera til det vart så turt og hart at det gjekk an å mala det

7
på ei kvern . Ikkje skjeldan vart det male på ei handkvern , det var ikkje alltid det var vatn nok til til vatskvenna når maltet skulle malast .

I gamal tid gjekk det sikkert noko annleisix til ved turkinga av maltet . Det var den tid bats= stuer og maltet vart sikkert turka x i dei . Men det ligg så langt att i tida , at ingen no har noko minne av det . Det er berre så vidt ein eller annan i det heile minnest det ei tid fanst slike stuer.

29. I den tida folk no kan minnast vart ikkje maltet turka på same turkeinnretning som korn som skulle malast til mjøl vart turka på. Når ein skulle turka korn som skulle malast til mjøl, så var det vanlegaste at det vart turka i ei stor gryte over ein høveleg stor eld . I Strompdal hadde dei ei såkalla stortynnegryte til det bruket . Korn til å mala til mjøl kunne og turkast ute i varmt ver i solskinet , men mjølet vart ikkje så godt sa folk . Var det berre litegranne korn som skulle malast til mjøl tok dei ikkje storgryta i bruk , men ei mindre ei . Men til turking av malt vart maltet aldri turka i gryta det eg har høyrte . Det vilde då og vera lett gjort at eit eller anna kornet vart brent når ein turka i gryta og det vilde setja vond smak på ølet , det vilde verta brennsmak på det . Det hende nok at korn til malings til mjøl vart turka berre ved å setjast inn på eit varmt loftrom . Dei hadde då kornet anten i strisekker eller i trekjørler og sette det bort til ei omnsrøyr der det vart oppvermt til vanlegt . Men heller ikkje denne måten å turka på var nytta til å turke malt på . Men at den kornrama som vart brukte til å turka malt på vart brukt til å turke korn på har allvisst ikkje eg høyrte fortalt.

31. Nokon regel for kor grovt det skulle malast har eg ikkje høyrte . Men noko serleg finmaling var det nok ikkje . Det vart då ofte male berre på handkvern og på handkverna fekk ein vel ikkje kornet retteleg finmalt .

32. At hakka halm vart blanda i maltet har eg ikkje høyrte fortalt . Det var visst skjeldan det vart for finmale , han som mol hadde røynsle for korleis maltet skulle vera male .

33. At det hende dei hadde malt gøymande ei tid er sikkert , dei kunne endå ha så mykje dei kunne hjelpe ein granne eller ein annan kjenning (Heist ved lan eller byteshandel) . Men om det var nokon heilt fast skikk , at ein skulle ha malt ståande på garden frå den eine brygginga til den andre torer eg eg ikkje segja for visst .

D. Humle .

34. Humle var både dyrka , selt og kjøpt i Velfjord. Humlen veks og vill i Velfjord , men om det vart samla inn noko av den ville humlen har eg ikkje høyrte fortalt , men det er truleg så vart gjort . Handelen gjekk visst for det meste for seg mellom grannane og var vel mest byteshandel . Det var ikkje alle som hadde lagleg jord til å dyrke humlen sjølv. Truleg gjekk det og for seg noko handel med ~~humle~~ humle på Tiiremsmarknaden .

35 . Folk vilde nok helst ha den humle dei hadde dyrka sjølv.

36 . Allvisst i den tida folk no kan minnst vart humlen dyrka i ei seng ved ein sydvendt røystvegg ved stua . På Hegge var det for ein otti år

sidan ein storgard der det budde ein godseigar . Dei siste sjuti åra har det ikkje budd folk på dei gamle tuftene . Humlen veks no vill i desse husruinane og det ser ut til , at opphavleg har han vore dyrka ved ein sydvegg av stua . Humlen vart samla med hand om hausten og gøymd på eit turt loft . Den skulle samlast i turt gott ver .

37 . For å setja smak på ølet har eg fått fortalt at dei brukte pepar og allenånnde . Noko andre planteprodukt har eg ikkje høyrte om .

B. Brygging .

38 . Når dei skulle bryggja øl laut dei ha to kar : Rosten og ~~bryggja~~ bryggjekaret . Og så laut dei ha kagger eller øltyner til å ha ølet på . Ei noko stor gryte til å koke einelaug i laut det og til eller og ein større kasseroll .

~~38~~ 39 . Det var einelaug ein helst vaska slike koppar og kar i og skura dei med ein visk av skjefte . Hadde ein misstanke om at det kunne vera noko slaks trolldom tilstede , så vart kara sikkert røykt med svovl . Med å røyke med svovl fekk ein vekk all slaks trolldom .

40 . Nede ved botne av rosten var det eit spunshol som dei kunne sette ein tapp i . Gjennom spunsholet skulle laugen verta tappa opp i bryggjekaret . Men først skulle det silast gjennom ein halmvisk . Ofte la ein nokre olderkjeppar nedst i rostekaret og ein halmvisk ovanpå dei . Kjeppane skulle vera av older for ølet kom til å verta best då . Men det var visst ikkje alle som brukte kjeppar , det var visst dei som berre la halmvisken på botnen av rosten .

41 . Tappholet , spunsholet som det var kalla, var på framsida av rosten . Spunsholet vart stenkt med ein tapp av tre , spunstappen eller spunse . Alt var som regel heimearbeidd . Etter det vart massingkraner å få kjøpt her , så var det slutt med ølbrygginga .

42 . Til ølbrygging vart det brukt berre einelaug , einlåg som det vart kalla her .

43 . Eineren , einen som han her vert kalla , skulle vera frisk utan turre avbleika nåler . Helst skulle det vera noko eldre einer , ikkje opprånkvistar eller nyskatt .

44 . Når ein skulle brygja koka ein først einelåg i ei større gryta eller kasseroll , ein stor koparkjel kunne og gå ann . Når einlågen var kokt vart han slege i rosten og silt over i bryggjekaret . Noko av den sila einelågen vart teke og i den koka ein maltet saman med humle og det vart på nytt slege opp i rosten og silt over i bryggjekaret . For smakens skuld kunne ein og ha pepar eller allehånde saman med maltet eller bae delar . Laugen skulle stå i bryggjekaret til han var mjølkelytt då vart gjesteren hatt i . Gjesteren var i førevegen utbløyt i mjølkely einelåg . Ein brukte som ein spade av tre til å røre ikring med før ein slo maltet opp i rostekaret og likeins når ein slo gjesteren opp i bryggjekaret . Men noko namn på dette har eg ikkje fått oppgjeve .

45 . Det utrørte maltet vart visst mest vanlegt kalla meisk , some segjar det kallast mask .

46 . Det vart rekna med ei bytte korn laga om til malt til ei tynne øl . Ein målte av

8807

maltet til kvar tynna øl . Dei hadde og mål på einelågen som vart brukt .

47 . Etter at einelåg , malt og gjester var hatt opp i bryggekaret skulle det stå og gjære til det var overtrekt med eit lag kvitt skum . Det vart så teke noko av ølet og dei for ikring og lett grannane smaka på brygget . Ein lett det få oppskåka .

Så vart det slege på øltynna og fekk stå og gjæra i ein otte dags tid . Så var det ferdi til bruk .

48. Det vart breidd eit åkle over bryggekaret medan det stod og gjæra .

49 . Maltet vart kokt i einelåg og slege opp i rostekaret .

50. Kor mykje einelåg det skulle vera for å koke maltet i har eg ikkje høyrte . Men det var berre noko av den einelågen som var kokt til brygginga som maltet vart kokt i , etterpå vart alt saman rørt saman i bryggekaret .

51 . Eg har ikkje høyrte om , at den skulle stå noko tid på rostekaret. Det var i bryggekaret laugen skulle stå ei tid å gjære før han vart slege på øltynna .

52 . Veska som vart tappa av rostekaret var visst kalla vørter , men eg er ikkje sikker på kva nemninga var .

53. Kor fort det skulle renna når ~~de~~ ein tappa av rostekaret har eg ikkje høyrte .

54. Det var først etter den hadde stått på bryggekaret og gjæra ei tid den vart smakt på og pådømt om brygginga kom til å verta vellukka . Dei gav ølet oppskåka som dei kalla det . Det var då ikkje berre husets folk som skulle smaka og segja si meining om ølet , grannane skulle og smaka og

8537

segja kva dei tykte . Dei såg det på liten og kjen= de det på smaken om ølet kom til å verta vellukka eller ikkje . Fargen på veska i brygjekaret skulle vera brun .

55. Når dei gav oppskoka , så vart det visst ikkje tappa ølet , det vart teke or brygjekaret med ei ause truleg . Dei brukte alltid auser av tre som vart heimearbeid, og dei hadde sjølv sagt ei ause som høvde til å ause opp øl med . Etter ølet var komen på øltyнна vart derimot ølet alltid tappa av tynna når ein vilde ha øl . På øltyнна var det spunshol på mitten av tynna . Når ein tap= pa av øltyнна hadde ein ofte ei kanne å tappe i eller ein større bolle.

56 . Eg har ikkje høyrte noko om , at noko av vørteren vart gøymt .

57 . Etter det heimelsmennene mine har har fortalt vart humlen kokt saman med maltet . Dei vart kokt i einelåg . Men sumt kan tyde på at malten og humlen vart kokte kvar for seg , men at bae delane vart kokte i einelåg . All vørteren vart ikkje kokt oppatt , ein tok berre det som trongs for å få kokt malt og humle .

58 . Ølet vart vel veikare om ein hadde mindre malt og meire einelåg til ei brygging . Men her var det visst skjeldan ein brygja fleire sortar av malt=øl . Vilde ein ha veikare øl vart det brygja sirupøl . Dei tykte visst som så , at når dei skulle brygja , så vilde dei ha ølet så sterkt som råd var . Eg har allvisst ikkje fått oppgjeve andre nemningar på øl enn maltøl og sirup= øl .

8577

59 . Det som vart att i rostekaret etter at vørteret var silt frå var kalla mask .

60 . Kva masken vart nytta til har eg ikkje fått spurt .

F. Gjæring .

61 . Einelågen med den tilsette malt skulle visst vera mjølkevarm når gjæren vart tilsett. Korleis dei bar seg åt å finna den rette temperaturen har eg ikkje høyrte . Der det var så stort kjøken at det gjekk an å halde til der helt dei til på kjøkenet med brygginga . Der hadde dei då og bryggekaret ståande til ølet vart slege på øltynnene . ofte hadde dei øltynna ståande der sidan og , Men øltynna vart oftast bære ned i kjellaren etter at ølet var fyllt på henne . Der dei hadde så lite kjøken at det ikkje gjekk an å halde til der , ~~dei~~ dei kunne halde til inne i stua medan dei brygja .

62. Det var visst mykje om å gjera at alt arbeid vart gjort i rett tid og at ein ~~hvar~~ hadde den rette varmen . ved å setja til noko kokande einelåg vilde ein få varmen noko opp på ølet medan det gjera .

63. Gjæren vart kalla gjester . Ein ~~skilte~~ skilde mellom surdeiggjester ølgjester eller maltgjester . Når ein baka stompbrød brukte dei oftast surdeiggjester . Det skulle gå an å bruke surdeiggjester til ølbrygging og , men då skulle ein helst ha ~~surdeiggjester~~ ølgjester .

64 . Gjesteren vart først løyst opp i varmt vatn . Dinst vart han blanda med noko vørter og slege opp i bryggekaret .

ES87

65. Over bryggjekaret vart lagt nokre bord og oppå dei eit reint åklede . Serleg om det var kalt i veret vart det tildekt med meire kledda , skinn = fellar eller liknande . Øltyinna eller ølkaggen som han og vart kalla vart og gott tildekt med kledda medan gjæringa stod på . Det var om å gjera , at det ikkje vart for kalt til gjæringa . Vart det for kalt vart det ikkje gong i ølet , sa dei .

66. Det var ikkje noko viss tid ølet stod i bryggjekaret . Det kom an på kor heldi ein var med gjæringa . Ølet skulle stå i bryggjekaret til det hadde gjæra så mykje at heile karet ~~xxx~~ hadde ein kvit skumhatt ovanpå ølet . Så vart ølet hatt på øltyinna og skulle gjære der ein otte dages tid før det var ferdi til bruk .

67 . At det var rett gjæring i bryggjekaret såg dei på at det vart kvitt skum ovanpå ølet . Og når denne skumhatten over ølet i karet var vorten stor nok kunne brygget slåast over på øltyinna eller ølkaggen . Båe namna var brukt . Øltyinna var på storleik som ei vanleg halvtynne , men litt meire buka og hadde eit spunshol mitt på bukinga . At det fortsette med gjæringa etter ølet kom på øltyinna hørde dei på sydinga i tynna når dei la øyra til spunsholet . Dei rekna elles med , at når ølet var gjæra som det skulle på bryggjekaret , så trong det berre gjæra ein otte dags tid på øltyinna til det var ferdi til bruk . Dei kunne då tappe og smake på ølet .

68 . Av den gjæren som sokk til botnen tok ein det ein trong til gjær til neste brygging . Den gøynde dei då til dei trong han . Dei kunne og ~~kake~~ taka til kakegjær .

18

69. Når dei gøynde gjær elta dei gjæren til ei kake og sidan turka dei henne , og gøynde henne i turka tilstann . Når dei så skulle ~~xx~~ brygge på nytt ~~kxx~~ bløyte dei først gjæren opp i lunka vatn . Dei hadde elles ein annan måte og å gøyma gjester på når dei gøynde kakegjester . Dei hadde ein dall dei kalla gjesterdallen , den ha dei berre til å ha gjester i . Når dei eine gongen laga gjester , så tok dei ikkje all gjesteren som var i dallen , men lett det vera att litegranne som~~xx~~ dei så lett turka inn og ha til gjester neste gong . Etter det Hanna Brynolsen fortalde bar dei seg og likeeins når dei gøynde ølgjær . Dei hadde gjæren eller gjesteren som han her vart kalla opp i gjesterdallen og lett han turke inn der. Dei rørde han gott kring breiddane i dallen før dei sette han bort til turk . I seinare tid då det vart meire slutt med ølbrygging ~~xx~~ vart det til gjester i kake mest brukt surdeig . Då og ha dei ein dall dei laga gjesteren i og han vart kalla gjesterdallen eller somtid surdeigdallen .Eg har ikkje høyrte om dei bruka noko liknande med å gøyma gjær til ølbrygging og anna enn eg har høyrte ^{dagt} dei kunne nytta same slag gjester . Det er då truleg at gjesterdallen har vore brukt til å gøyma ølgjær i og . Når dei skulle taka gjesterdallen i bruk til ny baking slo dei først mjølkelytt vatn opp i dallen , hadde litt rugmjøl opp og rørde gott rundt til ei suppe . Dette laut gjerast dagen før ein skulle baka , gjesteren laut stå og gjære eit døgn tid før ein tok han i bruk . Etter det Hanna Brynolsen har fortalt er det trulegt dei bar seg nokolunne likeeins åt når dei laga gjær til ølbrygging . Om dei då og hadde ~~xx~~ rugmjøl i gjæren veit

eg ikkje , men det er ikkje utenkande .

70. Som eg ovanfor har nemnt var det truleg ingen skildnad på måten dei handsama gjæren på anten han vart brukt til kakebakster eller til ølbrygging . Hanna Brynolsen som fortalde ho sjølv hadde vore med å brygja i ungdomsåra , ho fortalde at dei brukte av same slaks gjester både til baking av kake og til brygging . Eg har ikkje høyrte om noko anna frå anna hald heller . Når dei brygja sirupøl brukte dei og same slaks gjær som til kakebaksteren .

71. At nokon kjøpte gjær og betala kontant med pengar var truleg nokså skjeldan i gamal tid . Då hende det truleg oftare at dei gjorde bytehandel . Den som ikkje hadde gjær fekk gjær hos naboen mot at denne fekk noko han hadde bruk for , litt uld t.d. ei handsrekking med eit eller anna arbeid o.s.b. Men mest gjekk det ut på lån og gåve . Den som skulle brygja gjekk til ein som alt hadde brygja og fekk låne av gjæren denne hadde , eller han orda frampå om å låne eller kjøp , men fekk gjæren til gjevande , han laut då gjeva att ein annan gong om han ikkje skulle få uord på seg som mindre god granne . Men aller oftast var dei sjølvhjelpne , dei /pla gøyma gjær alle . Og serleg for brygging av juleøl kom det til , at denne brygginga kom til same tid for alle .

72 . Som alt nemnt ovanfor skulle ølet stå i bryggekaret og gjære til det var dekt av ein kvit skumhatt , då vart det slege på øltynna og der skulle det stå og gjære ein otte dags tid , og så rekna dei med at ølet var ferdi til bruk.

det ein kjenning som kom gåande framom huset det vart brygja i , så vart han nok beden om å smaka på ølbrygget , men det var det heile . Meininga tykjest ha vore den , at ølet var ikkje brygja ferdig endå . Det at granane skulle smaka på brygget og segja si meining om det var ei ledd i oppskoka av ølet og hørde med for å få gott øl . Ja , så tykjest tankegangen ha vore .

77 . Ølbrygginga laut vel gå på same måten om det var mange grannar som brygja samstundes . Det som skulle til måtte til kor mange juleøl brygg det så vart å smaka på mest samstundes .

78 . Som alt framhalde var oppskoka visst ikkje noko fest , den hørde med til arbeidet for å få gott juleøl , eller gott øl til slåttonna . Men for juleølet var det ein annan dag ein heller kunne rekna for ein festdag : Tollesmess . Tollesmessdagen skulle alle grannane gå til kvarandre for å smaka på juleølet . Det var ingen som vart beden koma , skikken var den , at grannen skulle gå utan innbeding føreåt . Då dei ha oppskåka var ølet endå ikkje gått ifrå seg som dei kalla det , det skulle stå på øltynna og gjære i ein otte dags tid etterpå . Men tollesmesdag skulle alle ha juleølet ferdi , så det var noko å byda fram til ein granne .

Etter det eg har skyna , var det oppskoka alltid når ein brygja øl . Men etter kva eg har skyna heimelsmennene mine , var det ikkje så mange av grannane som var med i oppskoka dei andre gongene det vart brygja som det var når det vart brygja til jul . Juleølet stod liksom i ein klasse for seg .

79. Når dei gjorde oppskoka , så kunne dei som nemnt før og beda ein kjenning ~~ix~~ som kom framom om å koma inn og smaka på brygget . Det same var om kjenningen kom tollesmessdgg . Han vart nøda til å koma inn , og det ville ikkje vera passende heller for ein ~~gx~~ kjenning som kom å fråbe seg å gå inn og smake på ølet .

80 . Øltynnene skulle ~~ix~~ ikkje fylles heilt.

Så lenge det gjera på tynna vilde det stige luft opp og vilde sprengje ut tappen or spunset . Elles var det ein gyllen regel for ~~xxx~~ fylling av alle kagger og kar med låk over eller heilbotna i båe ender , at dei skulle ikkje fyllas fullere ~~en~~ en det var skonkelbol på dei .

81. Etter øltynna eller ølkaggen hadde gjære ifrå seg vart dei til vanleg flytta ned i kjellaren. I ein frostfri kjellar med jamn temperatur kunne ølet stå seg nokså lenge . Ein enkel mann har fortalt meg at i ein god kjellar kunne gott rett gjera øl kunne ligja på lager eit heilt år eller kanskje lengger . Men det var vel skjeldan øl vart ~~gøymd~~ gøymd lenger enn frå jul og fram på vårparten . Det vart då brygja på nytt til slåttonna .

82 . Eg har ikkje høyrte noko om , at det vart noko anna enn alt fortalt for å få ølet til å halda seg i sumarvarmen heller .

G. Meininger og truer .

83 . Ølet skulle vera brunt av farge når det var rett brygja . Det vart brunt alt i bryggekaret . Var ølet for lyst var det rekna for å vera noko mislukka .

84. Noko talemåtar om kor sterkt ølet skulle vera har eg ikkje høyrte fortalt . Heller ikkje nokon historier om kor sterkt ølet skulle vera har eg fått oppskrive .

85 . Det var ei æra for den som brygja beste ølet , og skulle dei rekna det for gott ølet , så laut det vera sterkt. Den som var uheppen med ølbrygginga si vilde allvisst sjølv kjenna det som ei skamm at han ikkje greidde få ølet betre .

86 . Det var nok serleg juleølet som skulle vera sterkt . Men det var ikkje noko æra for han som brygja om han brygja veikt øl til andre tider heller . Når ein skulle brygja maltøl vilde ein helst ha det så sterkt det gjekk an . Kom det ein kjenning ein ikkje hadde sett på lange tider , så skulle han ha øl å drikke til å byrja med til dei fekk ferdi anna traktering. Og då var det bra om det ølet ein hadde var sterkt . Men juleølet og øl ein skulle ha til bryllaup , var det enda meire om å gjera enn med anna øl at det var gott og sterkt .

87. Hadde maltkornet vorte brent når det vart turka , så vart ikkje ølet gott . Elles vart ølet ikkje gott eller allvisst mindre gott , så vilde dei den tid ikkje sjå bort frå , at det kunne vera dei underjordiske som var skuld i det . Ein kunne ha kome dei for nær på ein eller annan måten , kanskje uviljande kome til å gjort dei fortred , og så hemna dei seg . Ja sume tider kunne dei underjordiske gjera ei pretta berre på skøy . Skulle ein få gott øl , så laut ein vera nøgje på å gjera alt likeeins som fedrane hadde lært dei frå første

stunda dei tok til å malta kornet og til dei hadde det fullgjera ølet i øltyнна . Det var og om å gjera at det vart god gong i gjesteren . Noko fortelling om svimling eller skjær - aks er det no ingen som minnest her no.

88. Dei underjordiske og andre usynlege vetter kunne gjera skade for dei som bryggja øl . Dei underjordiske , huldra , hadde tilhelde i eller ved kvar ein heim . Det laut takast omsyn til dei kva ein så gjorde . Dei gjorde til vanleg ikkje folk nokon skade , hjelpte dei endå til some gonger , men gjera dei imot laut ein vara seg for. Men det var og andre vetter som kunne gjera skade , vette ein ikkje hadde namn på dimeir .

89 . Folk før i tida hadde ei tru med , at all brygging skulle gå for seg om natta , fortalde ein heimelsmann meg . Einelågen til ølbrygginga skulle ein ikkje koke før etter midnatt, men den laut vera kokt før det grydde av dag . Ein annan heimelsmann fortalde , at rosten laut vera tømt til kbokka var to om natta , men aldri før midnatt . Alt skulle gjerast medan andre folk låg og sov . Det er klårt at det var for å verja seg mot vetter , kanskje og mot andre folk si ovund .

90. Det skulle ikkje vera noko unødig styr inne medan ølet stod og gjere .

91 . Det var nok juleølet som var mest truga av vetter . Men då all brygging skulle ganga for seg om natta var ein vel ikkje uredd for vetter den andre tida heller .

92. For å verja seg sette ~~en~~ ein kors på alle dei reiskap ein bruka og som var av tre .

Det var roste , brygjekar og øltynna . Kanskje sette dei og ein femhørning under botne . Den var mykje brukt femhørningen og , og den verna som korsen imot all slaks trolldom og vondemakt .

93. Det hende nok og at det var vetter som stal av det fullgjæra ølet og . Men eg har høyrte mindre fortalt om det .

94. Råda mot desse vettene var dei same som den ein verna seg mot alle vetter med : korsen og femhørningen .

95. Det er lite tradisjon om at det var vetter som fekk av ølet . Men det er truleg at mange av dei vetter som seinare fekk skjenk ~~ax~~ med brennevin frå først av har fått skjenken i øl . Båten skulle såleis ha skjenk når ein reiste bort på ein lengre ~~fx~~ fiskeferd .

96. Når ein skjenkte båten slo ein drammen ned i framskoten av båten . Truleg fekk ~~xå~~ gardenissen som budde i rognlunnen skjenk av juleølet .

97. Juleølet vart brygja tett inn under jul og laut vera ferdi brygja til tollesmess.

98 . Regelen : Julemalt og påskesalt er gott for alt , kjennes ikkje her .

H. Mjød .

99. Mjød har ikkje vore brukt her det folk no minnest .

100 . Sjå ovanfor 99.

101. Ingen minnest det vart laga mjød her. Det under 4. nemnte øl vart ikkje kalla mjød .

102 . Mjød vart ikkje brukt til medisin her.

103. Det vart ikkje kjøpt mjød heller.

2507