

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Etne

Emne: Ølbragging

Bygdelag:

Oppskr. av: Trygve Vinje

Gard:

(adresse): Frette

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

1. Nei
2. Det vart slutt med ølbragginga ca 1870-80 stort sett. Berre ein og annan leryggja av og til, for ein einstilt mann i Etne buett på mid dette tid åra 1940-1945.
3. Ein grunn for at det vart slutt med bragginga var truleg at det var så mykje arbeid med heimelbragginga og så det vart litt vanskeleg om arbeidsfolk og dykt å laga. kjøpte folk øl til brudlagje og gravferd. Dette kjøpet fekk dei heim på kinner og tappu det i ølskåler og kruiser. Denne skikken hevd seg til kring 1910. Då tok dei til å bruke øl som var tappa på flasker og vart sendt i kassar.
5. Bøte for kring 1940-45 og no vert det laga øl av malskstrakt, Tomten m.v.
6. Slikt øl lovar ein til helgar og høgtider, til slættan o.s. b.
7. Den gamle heimelbragginga var eit arbeid for menn.
8. Lensmann Helge Håland var frå Fjæstad i Hardanger, Han var lensmann i Etne

i tida 1821-1860 og brette på Håland og  
tok namn etter denne garden. Senom. Håland  
var kjend for å brygge sær skott og god öl,  
men han slo allid i flasker konjakk i  
ölet medan det gjekk Ljodet Samuel Haland, 82 år)

Bröner Amund og Sakarias Omje kom  
til lensmannen og skulle betale skott  
ein dag, og då fekk dei i kopp öl kvar.  
og då vart dei så fulle at dei hadde  
vanskeleg for å gå vegg på Håland  
og mid til grannegarden, Querner, der  
dei hadde båten sin liggjande.

Amund H. Moe, som brette på Fjörne i  
Etne, bod til brudlaup ein gang. Han  
kom også til lensmann Håland, og  
der fekk han öl i ei lita kvit  
steintryskäl. Men Amund skulle også  
opp til Lunda og lee folket der til  
brudlaup. Då han tok i seg på lensm.  
var han så full at fötene ville ikkje  
bera. Han måtte bot i eit hestekjer  
og skyra seg ein dungeleg stav. Og då  
han kom til Lunda, gjekk han med  
frikent stav (o: hest med begge hender  
i staver). Folket på Lunda baud han  
mat, men Amund laut seia nei takk  
til mat. Han bot om å få leggja  
seg ei stund, og det fekk han. Og då  
han hadde sove miset ut på Lunda,  
vart han så pass at han grette  
gå den verste stubben inn til  
søtra Kristi Hammer på Omje.

- 9. Kvar familie brygger for seg gjöl.
- 10. Det vart brygger til jul, brudlaup,  
grønpud og til sketten

2235

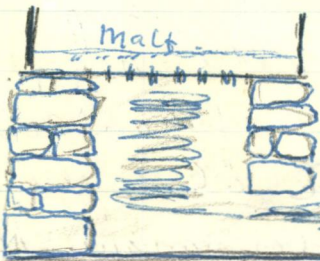
7689

11. Til brensløse på garden Vee i Etne for ca 60-70 år siden var det brygget 3 tønner øl. Itome malt gav 1 tønne øl
12. Det var vist ikke vanlig å ha øl stående til kvar tid. Men lensmann Håland hadde alltid øl stående. Han brygget kvar vår - og når ølet var ferdig, tappet han inn det på flasker som han sette i eit skjepp i kjellaren. Hångjarnann Asmund Torkelsen Vinje brukte også denne skikken i 1830-40 erna, men etter han var med i Hångerørde slutte han med brygginga. Det er der ikkje fortalt at Asmund hadde øl på flasker, men det kom ofte folk til han, for han dreiv stort som hestehandlar - og då fekk dei alltid øl.
13. Det vanlege var at kvar mann haivde brygg til malt. Dei hadde som ei lite potetstykker på kvar gard - og
14. dei lyfte potetene kvar år. Men i potetstykket frå året før - sådde dei alltid brygg til malt.
15. Dei tok alltid det beste av kornet til malt.
16. Kornet var lagt til bløyting i ein sekk i bekk.
17. Der låg det vanlegvis i 3 dagar.
18. Etterpå var kornet lagt på ut loftsgale
19. i eit lag som var ei handbreidd tjukt
21. Dei røkte i kornet med hanta
23. Sag på rot- og toppspis. Toppspis skulle vera  $\frac{2}{3}$  av kornet si lengd
24. Tilty øl. Me seier f.d. anta at kornet øler når det spiser på staurer om høstane i uersbolker
25. Groinga tok vanlegvis ca 1 uke

26. Dei mol all bote qv og spiv og korn.

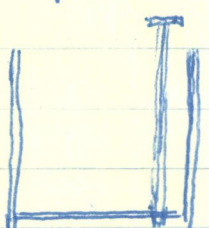
28. I etgamlet tid hadde dei maltet i tre-  
kammer som dei hengde oppover røykrommen.  
Dei trüdde nemlig at røyken gav ein  
serleg god smak på ølet. Dei måtte røre  
i maltet.

29. Etter det var slutt med å bruke røyk-  
rommer, truka dei maltet i dei vanlege  
tårkeornnane som dei bruke når dei  
tårke korn til matmjöl. Men for  
at maltet ikkje skulle verta for hardt  
brent, la dei eit tørt lag med leir  
på botnen i tårkekammeret.



Kjølden til tårkinga har truleg  
vart bruke i Etna. I Sveio  
i Sørnorskland hadde Jakob  
Haukes ei slik kjølda for  
ca 50 år sidan.

Han hadde elden på ei steinhelle framme  
kjetta, og så strøynde røyk og varm  
luft inn i kjetta og opp gjennom eit  
søld i botnen på kammer - kornet som låg  
i kammer vart så lunt tårka, og leiren  
skilde rusk og asfall frå gjennom sølde.  
Jakob Haukes var kjend for å vera  
meisterbyggjar (Fortalt av Halvard Frøne 75 år)  
I Rindland i Telemark tårka dei maltet  
i botstoga. Dei la det på trehyller  
og fyrte i botstogrommen. Når dei  
tårka korn til matmjöl, bruke dei  
3 eldromel (0: fyrte i botstogrommen 3 gonger)  
Men til malt skulle det ikkje sei  
størk fyring til (Fortalt av Aksel Wicklund  
som var gartbrukar på Gjøl til for  
ca 50 år sidan).

31. Dei måtte letta kvernsteinen når dei  
 „grøypte“ maltet, d.v.s kløypte kornet i 3-4 stykke.
33. Det er rimelig at velstående bønder måtte  
 malt stående. Ei vekkarsentija på Fostebi  
 i Etne hadde klinge seg malt i vekkarsent.
34. Det var hümlehogar på mange gartar,  
 men det var kjøpt hümle og, for folk i  
 Etne like å ha mekje hümle i det.
36. Hümle var planta på solvarme stader.  
 Der var sett opp stenger som hümle sløypte  
 seg kring.
37. Einn gav ein elstra pøkkent smak.  
 Dei brukte også myllik dersom dei  
 hadde for lite hümle.
38. Dei brukte ein stor kopsarkjel, rostekar,  
 gjelkje og hümlesil når dei lagga.
39. Tackjællta var reingrota med  
 kokande eineröl.
40. Dei la ein halmbatt på botnen av  
 rostekaret og litt brake oppå.
41. Tappkølet i rostekaret var i botnen.  

 Det var stengt med ei  
 stang som stod opp i  
 kølet - så ein kunne stengja  
 og opna ovenpå.
42. Det har vore fortalt at hümle mennene  
 skinka bryggja brakeöl (eineröl).  
 Men det vanlege var visst at hüm-  
 le mennene som hadde lite åkervidd,  
 bryggja av havrekom.
43. Til brygging brukte dei alltid berbrake.
44. Maltet var tørt opp i rostekaret.  
 Så ønske dei kølet vann oppå. Vatnet  
 skulle vera nokk over kroppvarme.  
 Etter ei tid (ca 1 time) opna dei på

0437

4 oppen for å smaka på vortelen. Den første vortelen var gjukk. Somme tok noko av denne vortelen og bryggja noko ekstra godt öl - og dei dei dei min vakt i kaul og fekk ein god del tinn vorter som dei bryggja tinn öl av. Men det vanlegaste var at dei berre bryggja eit slag öl.


I Etne koka dei ikkje vortelen, men det gjorde dei i Sogn. (fortalt av Halvard Fjorne). Sogningane ville ikkje ha pøtt öl.

54. Dei tappa opp av vortelen og smaka og diskutera om den var god.

55. Tappa vortelen i trebøtter og tømde det opp i gjetkjert

56. Noko vorter vart gjymd til pulebakst.

Dei baka vortekaker til pule - og det var heile for å vere sær godt brød.

57. Vortelen vart ikkje kokt, men dei koka hümle og sila lozen opp i gjetkjert i ein humlesil. 

58. Passelig varme gav god vorte - og god vorte - gav godt öl.

Godt öl - og tynn öl var dei vanlege nemningane.

59. Drav kalla dei det som låg att i prostekant når vortelen var ritt frå

61. Flet skulle ha ein temperatur som var litt over kroppswarme når gjørew var hslitt. Dette kjende dei med hante.

63. fester kalla dei gjørew.

65. Dei breitte gjørew ut parakle over gjetkjert.

66. Flet stut i gjetkjert til gjørewa var mest slitt - og gjørew fletna opp

PP35

67. Dei høyrde på sisinga at ølet gjekk
68. Dei tok alltid av toppgjoren til neste brygging
69. Toppgjoren var skumma av etter kvart  
han flaut opp. Damm gjoren klinte  
dei ut over ein rein hebotu og gjørte  
han til semre bruk.
- Landskumleiv Ole Hausen på Kyrring fekk  
alltid gjør nye lusmann Håland når  
han brygger. Ole Hausen bruka gjoren  
i bakeriet på Kyrring
71. Elles lante folk gjør av kvarande.
72. Når det slutta suse og gjoren flaut
73. Dei fylte ølet på kassar. Oppskoka.
75. Både husets folk og grannane fekk  
smake på. Fregur var bedre til  
gjestebud, men dei fekk seka at det  
skulle vera oppskoka. Det var ikkje  
gjøre mat. Dei berre drakk øl, så  
det var ofte fylt av det- og stundom  
slagsmal
80. Kossane var ikkje fylte heilt. Det skulle  
vera ein lite tomrom. Dei kjende med  
hanta. Når dei tappa, lais dei ta  
pinnen ut svikkholet. Når krossen  
dei tappa i var mest fullt, sette dei  
svikkproppen i og så skulle det  
renna til det stoppa av seg sjølv.  
Da ville ølet halta seg, smdde dei
81. Fles var laga i kjellar.
83. Fles skulle helst vera brint. Ljos øl  
var dårleg mat, så dei. Derfor let dei  
gjøre ein liten del av mallet utk  
brunbrunt i utk furinga så dei  
fekk brint øl  
Havreøl var lyst.

85. Veikt öl var det skam á servera.  
86. Serleg til jól og til brútaup stulle  
ólet vera sterk.  
87. „Ukelt öl“ rekur dei frá heilt útríkuleg  
sí det sto dei út. Dei voru stóga alltaf  
kva det kom av - entu úreine kynd  
ellu dæleg malet.  
89. Bryggja í fulli döggin  
92. Det var gaml X í botnin þá dei  
gamla bryggjuna.

Ca 1850 Frí leuomann Sleiland bryggja av  
brake, sirup og hínule. Det var gott  
„Aorstadrikka“, men det var illtígi alkohól  
í det.

Ca 1900 Frí sokneprest Wicklind bryggja  
þá öl av brakebor (som ho  
kyoptu frá apotekun) og sirup. Det  
og var gott á dróka.



## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35 Fylke: Hordaland  
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Etne  
 Emne: Ølbrugging Bygdelag:  
 Oppskr. av: Trygve Vinje Gard:  
 (adresse): Frette 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

Etter eg sente svar på spørsmåla om  
 ølbrugging - med opplysningar frå Etne,  
 har eg snakka med

Martin Tufteberg, 78 år, fødd i Suldal; Rogaland  
 og kona hans, Marika, ca 70 år født i Skånervik; Hordaland

Dei fortalte m. a. dette:

Martin Tufteberg:

Frå Suldal. Der bryggja dei like til vår  
 tid. Ola Tufteberg, bror åt Martin, bryggja  
 i alle høve i 1935.

Karane på Bleskestad i Suldal var kjende for  
 å ha sær godt øl. Leismann Tengedal i  
 Seuta var med på ein utskifting på  
 Bleskestad i 1898, og han lika ølet der  
 så godt at han fekk dei til å bryggja  
 åt seg.

Det var mange folk som bryggja - og  
 dei bryggja kvar for seg.

Dei bryggja til jul, bursdage, gravferd og  
 til slakt.

Skulle dei få skik og godt øl, kunne  
 det ikkje verta lonna øl av lonna malt,  
 men ca  $\frac{3}{4}$  så mykje øl som malt  
 I kalde kellarar stod ølet seg så lenge

at dei kunne godt gjønna det til neste  
brygging, h. d. på jult til sløtten.

7. dagane tid tok dei opne og grov  
ein ölkegg ned i jordgolvet i kjellaren, og let  
han ligga der ei tid - då vart ølet mykje  
betre og sterkare. På Tüfleskog og andre  
gardar i Söndal synk desse holene i  
kjellaraunen.

Men allen sterkast vart ølet om dei tappu  
det på flasker og gjömde det lår. Då  
vart folk fülle av eitt glas.

Kornet vart lagt til bløyting i ein bekk, og  
deretter la dei sekken med det bløyttet kornet  
i oppå ei steinryg. 3 dagar i bløyt og 3 i tirk  
Ordtak: "3 dagar i bekken og 3 dagar i sekken."

Etterpå la dei kornet på benken i badstova  
i 4-5 dagar utan serleg varme. Då grovde det  
så det hang saman i ein vase.

Og så fylte dei i badstoveommen og turke  
mallet.

Det vart sterk hele i badstova når dei  
turka mallet og kow, og då hengde dei jant  
inn klev til reinsting. Den sterke heten  
og røyken drep toppa, sa dei.

Det var ikkje alle som hadde  
badstov. Dei turka mallet i vanlege  
túrkeomnar eller i store gryter (túrke-  
grytt som tok 1 lönn). Men det var  
så vannt i túrkeomnar og túrkegryta  
at dei måtte röra så mykje at dei  
brant av groven, og då fekk dei ikkje  
så godt.

Mallet skulle maled grovt, "kløyva"  
det sa dei - eller "gröypa" mallet.

Det vanlege var at folk hausta hümle  
på gardane.

Dei tømte det "grønne" mallet oppi eit stort kjer. Og så kokte dei brakalogen og slo oppi så mykje som dei trang. Til brygging brukte dei alltid "berbrake". Di mein ber på brakw, di bette öl.

Men for dei tømte mallet og brakalogen oppi rostekjernet sette dei kjernet litt på kant og batt det godt fast med tog så det stod sikis. Oppi kjernet la dei først nokre orekjoppar med bark på, oppi desse la dei litt finhakka berbrake og så ein liten rein halmstutt.

Tapphollet var på side.

Når så mallet og brakalogen var tøm i kjernet, let dei det stå i eit par timar - og så tappa dei vörteren.

Vörteren slo dei oppi i stor tünnegrut (tünnegrut) og kokte han. Då hadde dei tünne uti <sup>og vatn</sup> og let det koka i om lag 1 timas tid.

Så sette dei dette i ein hümlesil -

Hümlesilen var ei korg bündin av tægn med sett krosslagte spiler til botn.

Oppå botnen la dei litt rein halm.

Når dette var kome oppi gjelkjnet, let dei det stå til dess det hadde kalna så

mykje at det ikkje drepp gjoren -

og så hadde dei ålgjar frå töttegan

brygging oppi. Etterpå pakka dei gjelkjnet

inn i senkler, først i kirtel og utampi der i rügga (stoppeteppje). Gjelkjnet stod i stova

Då gjoren flaut opp, var ölet ferdigt til tappings. Gjoren samla dei i reine halmviskar som dei hengte opp til;

12  
tørk og gjemte på den måten gjøt  
til neste brygging.

Då ølet var mest utgått tappa dei  
det og slo det på kaggan. Dette kalla  
dei oppstoka. Grannane var med på,  
men dei tok ikkje mykje av det  
varme ølet. Kaggane fylle dei ikkje  
heilt, for ølet gjekk litt etter det var  
tappa også.

Etter dei hadde tappa vörturen,  
kokte dei jammest ny brakaloz og slo  
på mallet og tappa så noko fænn  
vörtur som dei bryggja noko fænn  
øl av. Dette ølet kalla dei "lettatritka".  
Nils Bleskestad var gift med Metta Tufstrog,  
som var systur åt Martin.

Martin var i teneste hjå dei i 1898.

På Bleskestad hadde dei mykje stikkulstov.  
Nils mol ein del på potetkvernane og  
fænde opp i ei krus. Så reiste han  
til Nes og kjøpte noko ströstücken  
og fænde oppi. Det var ei stor gjoring.  
Til Mikkjidsmesse brukte dei alltid å ha  
brennevinn. Ein av grannane til Nils kom  
innom og ville skjenkja. Og Nils tappa  
på noko av krusa si. Dei smakte på  
det, men så fann grannen på  
å slo eit par hammer oppi. Og  
på var det eit overlag sterkt likka.

Frå Skånevik.

Det var for det mest maaufolke som bygga. Men gamle Kristi Tøsse i Åkerfjorden var kjend for å vera meisterbyggjar for ca 100 år sidan. Ho bygga til jul åt grannane på Bakka.

Klotkar-Lars på Markhvo var også fleik byggjar. Han var på Tøsse og bygga til brudauget åt bakar Askeland som var gift med ei gjenta på Tøsse for ca 60 år sidan.

På Tøsse hadde dei gjøt etr denne bygginga i fleire år etterpå.

Gjæw turke dei på Årebotnar og gjymde han i papirposar.

Ein mann på Bremnes i Hortaland var på Reikemo i Åkerfjorden (Skånevik) og bygga havrevål til eit brudauget. Men dei lika ikkje det så godt. Det måtte vera byggil, skulle det vera roko.

Bestemur til Marta Tufleskog. Anna Haktorsdatter Færevik frå Skånevik fortalte at heime i Færevik bruke dei öl attåt grøden i hennar ringdom. Og det var godt så ho. Anna var gift med Lars Bekke.

Mamma: Marta Tufleskog onimst frå sin barndom heime på Bakka at gamle Osmund Bråskot i Skånevik hadde laga eit slag drikk som han kalle mamma. Dette laga han til

14.  
på den måten at han hadde litt  
"gryn" oppi ei flasker og slo noko sirupsvatn  
oppi og let det stå ei tid. Då kunne ein  
sjå "gryna" støynde opp og ned i flasken.

Når dei kom til Bræskot, bad Osmund  
at dei måtte kome inn så skulle dei  
få "mamma." Marta hadde fått og ho  
seier det var overlag godt, men ho  
triv ikkje det var alkoholl i dette  
drikke. Frueda heimar på Bakka  
fekk litt "gryn" av Osmund og loge  
"mamma" sjelv.

Osmund Bræskot hadde slept på  
Sandeid i Ryfylke, og det var viss  
der han hadde fått tak i desse gryne.

Men den fyrste som fekk slike  
gryn var ei fatig kona. Ho sat og  
bake ein brød og morgonen etter så  
ho kom til eldhuset, la det nokre  
gryn på bakstehella. ~~Da~~ Ho tritte  
dei var komne frå himmel - Nifa  
var det kalla "mamma". Og det var  
slike gryn dei loge dette gode drikke  
av. Desse mamme-gryne var det  
ikkje ente på - og dei kunne dele  
med ein annan.

Marta Tufstok har smake "mamma"  
og sett gryne, men noko meir  
opplysning kan ho likevel  
ikkje giwa, seier ho.