

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: Ølbryggjing

Oppskr. av: G.Kirkevoll.

(adresse): Jomfrubraatvn.25,  
 Mest etter mor f.1861 og etter far f.1857. Um briskebær har eg noko etter beste  
 A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. far.Daa mor var smaagjente lærde ho mykje av Jørend Egge, Lome sokn, V.Slidre. Bestefar og  
 B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):  
 far var gardbrukarar paa Kirkevoll, V.Slidre.

Oppland.

Fylke:

V.Slidre.

Herad:

Øyebygde i Røn sokn.

Bygdelag:

Kirkevoll.

Gard:

66

3

G.nr.

Br.nr.

## SVAR

1. Det er faa eller ingen som bryggjar maltøl lenger. Melting og bryggjing krev mykje arbeid og store "tolo" (tjukk l) Tolo= reidskap. Mest arbeid var det med meltingen og faa er det som kan kunsti no. Kan hende prøver ein og annan seg paa bryggjing endaa t.d. til brudlaup. Tørrstogono er for ein stor del burte so det er vant aa faa turka malkornet ogso.
2. Ein og annan av dei eldre veit endaa korleis melting og ølbryggjing gjekk for seg i allfall i grove drag. Men mange smaating - og tru og skikk kring dette yrke er for ein stor del gløymt. -Til ein "bryggjegang" høyrde det fleire lagga koppar og kar som er kome burt eller er vorte forgamle. Og so har det vore vant aa skaffe att nytt, og det er faa som kan lagge idag.
3. Under fyre verdskrig var det forbod mot melting og bryggjing, men det hadde ingen verknad for sidan. Jamt over trur eg vanleg folk likte sikkert so godt det heimelaga ølet som det kjøpte - burtsett fraa faa gonger det siste vart brukt som ei slags "fyll". -Vin har vore lite og ikkje brukt. I den siste tid er det blitt lagt litt vin av hagabær. -Til større lag og brudlaup er heimelaga øl erstatta med bryggjeriøl meir og meir. -Fraahaldslag o.l. har ikkje hatt innverknad paa ølbryggjing. Det vart sjeldan eller alder laga so sterkt øl at det rusa. Truleg bryggja dei sterkare øl i Valdres i gamle dagar.

4. I mitt "oppvekstre" og framover vart det bryggja mykje øl av sirup, men det vart ikkje rekna for so rare greiene. I allfall kom det ikkje upp mot maltøl. Men til "tystedrikke" i ønnetider var det bra nok. Det fekk ofte klengenamnet "sirupsøl". - Til sirupsølet brukte ein og helst briskeløg - og helst kokt paa brisk med mogen bær, um det var mogeleg.

Briskebærøl var og brukt ein del. Det var helsogt.

5. I den siste tid blir t.d. "Tomtens hjemmebrygg" og andre brukt.

6. Slikt øl blir mest brukt som tystedrikke i slaatt og skurd.

#### B. Den gamle heimebryggjing.

7. Til vanleg var det husmore som bryggja øl. Men det kunne ofte vera bestemte kvinner i bygden som var sers flinke til aa bryggje og vart nytta helst paa større gardar og til større lag som brudlaup og gravøl.

Mannfolket maatte finne til "bryggjetoludn", seta dei i tette, finne til brisk og ølder (or) og rughalm som skulde brukast til "undegjerd" i røstebytta.

8. Kvinnfolka var til vanleg flinke til aa bryggje, men det kunne vera ei og annan kone som hadde bryggjingi paa større gardar og til større lag, men "meisterbryggjar" har eg ikkje akurat høyrst um. - Derimot aa "melte godt" var større kunst.

Ola i Finnebergo i Slidre hovudsokn var kjent som ein meister til aa melte og var mykje nytta til det arbeidet. (Eg kan godt hukse han).

9. Kvar huslyd bryggja til seg.

10. Til jøl vart det støtt bryggja, men ogso til andre høgtider og til brudlaup og gravøl og til ønnetider som slaatt og skurd.

11. Dei ymse tilhøve bestemte kor mykje det skulde bryggjast um gongen, soleis garden og laget's storleik o.s.b. - Ei øltyne kunne ta ~~fraa~~ 10-12-14-16-18 og 20 spønn (vanleg sinkbyttø á umlag 16 l.).

12. Ølet held seg ikkje so svert lenge. Jøleølet kunne ikkje gøymast utover tjugende dag jøl. - Hadde ein ikkje nauende reine "bryggjetolo" so kunne det surne (kaste seg) ganske fort.

#### C. Malt.

13. Maltet vart laga paa gardane. Har ikkje høyrst um kjøpt malt.

14. Byggkorn var støtt brukt til malt. Og folk dyrka mest bygg i eldre tid, men og litt rug og erter. Seinare kom havren.

15. Det var det "striaste" kornet (veggjirønde eller rofløge) som vart take til malkorn. - Ein mann som for lenge sidan

dreiv og grov aaker til den nye heimen sin so skrytte han  
 og sa:" Her ska det vekse kœdn so ska koma te o gje rus i  
 skallin".Sidan kom staden til aa heite "Rusiskalle" Um han  
 tenkte paa œlbryggjing enn brennevinsbrenning veit eg ikkje.  
 16.Kornet vart lagt i sekker i bekk,elv eller kjelde,daa slapp  
 ein byte vatn.Sekkene maatte ikkje vera fulle;for under  
 bløytingen vaks kornet (svall ut) og sekken kunne sprekke.  
 Det hende og i tronge tider at det vart stole av maltkornet  
 som laag ute til bløyting.For umlag 100 aar sidan vart det  
 laga ei vise um eit slikt tjuvepakk.Noko lydde slik:

Han Høllgji han hadde no vel støle,  
 før han stal burt krøss'n i mjøle.

Han tulka burt straaet i salte,  
 og stal burt det meste taa malte.

I gamle dagar lagar dei ein krøss i mjølet i mjølbølun  
 med fingen eller handi til vern mot vonde makter.Daa Høll-  
 gji tok av mjølet so stal han burt krøss'n.- Ordet "tulke"  
 er gamalt truleg burtgløymt i Valdres no.(Sjaa ordboki til  
 Hans Ross s.841). Visa er fraa Vang og er dikta um han Ola  
 og Høllgji i Bakka.

Daa ei kjering vilde gjeva ei annan skarvord for ho hadde  
 for klent œl so spurde ho henne korleis ho gjorde for aa  
 faa godt og klent œl.Ho fekk dette svaret:"Naar <sup>me</sup> eg vil ha  
 godt œl so taka me nedanfor sekken og naar me vil ha klent  
 œl so taka me ovanfor!".

Naar œlet var veikt vart det gjerne sagt:" Du har take paa  
 langsen ette bekke og paa tverken ette sekke".- Det hadde  
 vorte for mykje vatn og mindre med malt.Var œlet sterkt og  
 godt so var det umvendt."Daa var det take paa tverken ette  
 bekke og paa langsen ette sekke".-(Eg tykjer dei var gode  
 til aa faa sagt meiningi si paa ein snedig maate.)

Dei som hadde store hœlka la kornet i staup (stœp) i slike.  
 Um ein dag maatte vatnet bytast.Det vatnet heitte "stauplœg"  
 og den fekk kyrne,men ikkje grisene,daa vart det knuppa i

i flesket, det so kalla "kødnflesk". Det kunne ikkje nyttast og det var slik at det vilde renne burt naar dei slagta. Truleg peika dette paa verknaden av den giftige soppen "mjølauke" paa kornet.- For at vatnet skulde vera lett aa byte so hadde nølkane tapp og ture, det vat skifta 3-4 gonger.

17. Kornet stod i staup i 3 jamndøger, og vatnet maatte ha god tid t til aa sige av.

18. So vart kornet kjørt paa tørrstogo eller lagt i maltkarm til groing. Disse var umlag 2 m. lange vel 1 m. breid og 15-20 cm. høge. Meltingi gjekk for seg i "melønn" (millom vaarønn og slaattønn). Var det varmt i véret kunne kornet ogso gro paa eit laavegolv eller paa eit stort stogogolv.

19. Kornet vart jamna utover i lag paa umlag 3 tumma tjukke.

"Langetongi" langfingeren vart brukt som mælestav. <sup>20.</sup> I det smaa vart det lagt over klæde, men paa større tørrstogohjeller eller store laavegolv vart det for store vidder.

21. For at kornet skulde gro jamt vart det raka i med ei slags rive med langt skaft og grove tindar - "tørrstogoroko".

Med desse rokun vart kornet "kaatt" (vendt ei enn tvo gonger.

22. Ein skulde "mø maltet" eller "søte det".

23. Maltkornet var ferdigt naar det var søtt nokk - "smigre-søtt". Men det maatte ikkje vera grott formykje eller sprukke.

Vart det for varmt so sprakk det. Men verst var det um det

24. Aalesprang (toppgroen eller "brødden" kom fram). - Kornet grodde fraa baee endo; vart det sagt. Daa vart "røstin" tjukk og "vurtet" vilde ikkje renne bra fraa røstebytta. Og ikkje var det bra at kornet "~~hnekaxseg~~" grodde so mykje at det torva seg. (grodde saman i torvor). Det hindra ein ved aa raka i kornet med tørrstogorokun. Varmen og dermed groingen maatte reguleres med luftning og ikkje maatte kornet gro for lenge. <sup>24</sup> Røtene paa kornet vart kalla "føne".

25. Groingen vara 2-4 dagar etter som tilhøva var.

26. Røtene vart burte under <sup>t</sup>urkinga.

27. Hadde kornet "aalesprunge" vart ikkje ølet klaart, det fekk usmak og hadde let for aa kaste seg i gjeringen (bli surt);

*og vilde ikkje renne bra fra bytta*

28. Svert ofte var kornet grott paa tørrstogun og der turka etterpaa. Etter det hadde grott vart det lagt i haugar paa tørrstogonjellane. Det vart gjort med alt kornet anten det var grott i maltkarm eller andre stader. Tørrstogo var upp-elda so hjellene var varme fyreaat. So vart det lagt paa ei svak elde "bløtelde". Slik kunne det liggje 6-7 timar upp til ein dag "og gjerast". Her fekk kornet den rette "smigresøtma". Dette var det viktigaste taa alt. Det maatte passast so det ikkje surna, og det maatte ikkje bli for varmt i haugane. Det maatte ikkje bli so varmt at ein ikkje kunne halde handi ned i kornet, daa maatte ein grava utover og lufte.

So vart kornet drage utover hjellene til turking. Naar fyrste elda var brunnen ned vart det kasta innpaa raaved so det rauk av. Det konservera kornet so det ikkje surna. Men for mykje og for lang røyking kunne seta røyksmak. Det vart brukt 2 eller 3 eldo. Ikkje maatte det turkast for fort og so mykje at det vart brunturka. Det skulde berre vera so turt at det gjekk godt an aa mala det. Naar ein beit av eit korn so skulde det "smelle for tønn".

29. Det var mest vanleg aa turke maltkornet paa tørrstogun, der mjølkornet vart turka.- Litt kunne og bli turka i steikaromn. ( Punkt 30 er ikkje med).

31. Maltet skulde vera so grovmale som raad, helst berre kløyft. Daa vart ølet klaarast og rann best.

Det gjekk soleis fort aa mala malt og folk likte ikkje at dei maatte betala sama "mælningsløne" for <sup>malt</sup> det som for anna korn.- Slik var det ein mann som i staden leigde ein mann til aa mala maltet sitt paa ei stor kaffekvern han hadde.

32. Har ikkje høyrte um at det vart blanda hakk i maltet som var finmale.

33. Det vart støtt melta so mykje at ein hadde malt staaande i fleire aar. Som smaagut tok eg ofte inn malt og aat. Born likte aa tykkje paa malt og so var det godt og sunt for tennene.

D. Humle.

7738

Fraa dansketidi var det paalegg um aa dyrke humle paa nesten kvar gard i Valdres. Det vart og seldt utover ein del humle i gamle dagar. Valdreshumlen var kjent. - Eit sporrak (gaate) fraa V. um humlen lydte slik: " Det staar ei buske i blomelid o bløe utover hav. Knuppadn vøro taa rauaste gull. Du gjete kji paa i dag.

35. Det var vanleg meining at den heimavla humlen var best.

36. Den vart dyrka paa ein lagn og solrik plass ofte inn til ein vegg. Det vart sett ned staurar paa umlag 3 m. so humlen slengde seg etter. Fruktene vart takne av um hausten og lagt paa ein luftig stad til turk.

37. Briskeløg, helst kokt av brisk med bær paa, sette litt smak og farge paa ølet. Ølder (or) gav endaa meir brunfarge. Mor la støtt eit knippe med karveris under i røstebytta.

E. Bryggjing.

38. Til ein "bryggjegang" (truleg ei forvansking av bryggjegagn, i Slidre "bryggjegagn") høyrde ein stor bryggjehølk med læk, og gjerne ein mindre. Ei bryggjebytte ogso kalla "røstebytte" hadde 3 høge føter som var laga av 3 lange stavar i bytta. Nede ved botnen var det eit ganske stort hol med ture (heimelaga) og tapp der vurtet vart tappa ut. Til aa leggja paa botnen som ein sil var det ofte laga ei rund trerist med hol. Paa undersida var det fullt med skøro som gjekk paa skraa over heile riste fram mot tura slik at vurte kunne koma fram (under risten). Der ho skulde liggje inntil tura var det skore ut eit hakk so (riste) passa godt ned i bytta over det heile.

Det høyrde gjerne til 2 eller 3 mindre trekoppar som ein hadde god bruk for under bryggjingen. Ein stor køparkjel maatte og til, den var betre og koke i enn grytor.

Øltyinna stod paa ei stelling i kjeldaren so ho stod støtt. Den kunne ta fraa 10 til 20 spann (1/2 umlag 16 l.) 10 cm. upp fraa löggen var det heimelaga ture med tapp. Seinare kom det kjøpte "birhana" av svarva hardtre. Umlag sama systemet som paa ei vasskran - ølet rann ut i ein hol tretapp som gjekk

tvers gjennom birhanen. Der tappen gjekk gjennom var det fora med kork so det skulde bli tett. Desse birhanane var mykje hendigar enn tapp og ture. Øltynna hadde ovanpaa eit firkanta eller helst avlangt spunns. Paa tynna var og ein "døvik" (mindre hol med tapp) so gjerlufte kunne koma ut. (Døvik var det paa rullarkjinno og).

"Maiskerø" var  $1\frac{1}{2}$  m. lang, kraftig, flataktig stav som ei liti aar som ein rørde med naar ein "maiska paa" i bryggjehølke.

Naar ein skulde "skaka ned" ølet paa tynna nytta ein ei stor tretreft - "nedskokotrefte", den maatte passe ned i spunnet paa øltynna.

"Gjestestokken" var av bjørk med skruvlut bork og med mykje smaahol so gjesten, naar den skulde turke fast, betre kunne henge paa. Den var umlag 40 cm. lang, 4-5 cm. i kant. I enden var ei hempe so den kunne henges upp for mus som var "dan" etter gjest.

"Gjestering kunne brukes i staden for gjestestokk. Det var ein halmring snudd saman som eit reip umlag 20 cm. tvert over, og kunne vera tvifalld eller trifalld (tvilagd eller trilagd).

Bryggjegangen var som hellig og maatte berre brukast ved 39. bryggjing og maatte ordnast i stand i god tid fyreaat. Alt maatte vera gullande reinskura og briskeløgbaka med sterk, kokande briskeløg. Var det kome "o-tæv" i ein kopp, vart det kasta i nokre nevar med matjord og slege vatn paa. Slik stod det i eit par døgn- sidan briskeløgbaking. Ved briskeløgbakingen maatte løk leggjast over so "gøvet" (dampen) kunne trenge inn i alle sprekker. - Alt som skulde vera til "undegjersle" i røstebytta maatte og vera kokt og reingjort.

40. Dei som hadde "bryggjerist" la den fyrst paa botnen i røstebytta. Upp paa den over tura eit "silhaar" (sil av taggel). So ein del loddne briskebuskor, opp ovanpaa der ølderris

og sidan eit tunt lag med rughalm. Til slutt ein del øldertre  
 MOR brukte og karveris i røstebytta.

som vart lagt i krøss med eit par passelege, flate steinar  
 upp paa so held "undegjerde" paa plass so ho ikkje flaut upp.  
 Dette heitte "o gjera unde"

41. Heilt nede ved botnen paa framsida hadde røstebytta eit  
 hol med ture og tapp som ein stengde med. Tura gjekk umlag  
 10 cm. ut fraa bytta og det var soleis meir lett vint aa ko-  
 ma til med kopper og kar, som skulde setast under.

Naar vurte(t) var ferdigt til aa renne drog ein tapp  
 litt ut og satte millom ei eller fleire smaa "spetor" (til-  
 spikka stikkor) slik at det sildra og rann passeleg fort.  
 Birhane var ikkje brukt paa røstebytta hjaa oss. Men paa  
 øltynna fekk me birhane umlag 1904.

42. Det vart støtt brukt sterk briskeløg ved bryggingen.

43. Best var brisk som var vokse til "høgdars", ikkje nede  
 i dalen- og helst med mogen bær, men det var ikkje støtt so  
 godt aa finne.

44. Malet vart "maiska paa" i bryggjehølken med kokt, sterk  
 briskeløg kvelden fyre bryggjingen. Den heitte "lagløg" el-  
 ler "lagvatn" og vart "spenavarmt" slege utover maltet og  
 rørt inn med maiskeron so maltet vart jamt gjennombløyt.

Var det rusk i briskeløgen maatte den silast. Slik staar  
 det og "gjere seg" til um morgon.

45. Det utrørde maltet heitte "maisk" og det kallast: "ø  
 "maiske paa" ogso sagt "malte paa".

46. Maisken maatte vera som eit "supand" (velling), men den  
 vart tjukkar naar maltet hadde "svølle ut", daa maatte ein ha  
 paa meir løg.

47. Maisken stod fraa um kvelden til tidleg um morgon.

48. Det vart lagt løk paa hølken og breitt klør eller tep-  
 per over. Ein skinnfeld var best. ~~XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX~~

49. Tidleg um morgon vart det kokt sterk briskeløg. (Ein  
 maa ha rekna ut kor mykje vatn ein skal bruke til malt-  
 mengden). Løgen sler ein paa maisken i bryggjehølken og  
 rører ikring med maiskeron. So staar det ei stund. Det tydne



blir aust i ein kopp, og det tjukke blir varsamt aust upp i røstebytta slik at ikkje undegjersla blir "aavskreka". (ugjorde seg). Det tynne vart slege paa so røstebytta vart full. Slik stod det til det klaarna. - Det var faa som kokte maisken, den vart utlaga likevel.

51. Dei gamle vilde ikkje "sleppe upp" for vurtet før "Bryggjemann" var komin og det hadde klaarna i røstebyttun. Var alt rett so skulde det ikkje gaa lenge for det tok til aa pulle upp luftblæro etter ~~Krygg~~ byttekanten. Daa var bryggjemann komin. Kom ikkje den so vilde ikkje vurtet renne bra, og ølet hadde lett for aa kaste seg - surne. Difor stunda dei paa denne koma og sa: "Kjem ikkje bryggjemann snart no".

52. Det som rann fraa røstebytta kallast "vurt".

53. Vurtet maatte <sup>sildre og</sup> renne jamt og sikkert, men ikkje so fort at det vart tjukt.

54. Det vart baade smakt og diskutert, og det skulde ha ein eigen smak som ikkje er so god aa forklare.

55. Av det fyrste vurtet kunne ein koke sirup. Lite sukker maatte ein ha i, so tjukna det fortar. Det vart tappa i briskekølbaka trekoppar eller andre reine kar og satt til side til det skulde kokast og "humlast". Vurt var godt aa seta

56. kakor i. Før vart ein del gøymt til medisinsk bruk. Serleg var det bra for galdestein.

57. Alt vurtet vart kokt og humla. Humlen vart helst bløyt upp i fyrevegen og hatt i ein gresin pøse og kokt saman med vurtet. Det vart brukt 1 mørk (1/4 kg.) humle til 180 l.

(Vurt av 9 settong malt). Den kunne og kokast ut i briskekølg og sidan blandast saman med vurtet. - Serleg um sumaren naar kyrne var paa stølen vart ofte øl brukt til "grautevate" (grautesuvt). Til det var uhumla øl best, det var ikkje so skarpt i smaken. Øl til grautevate vart sukra. Det var og brukt aa karve upp kakebrød i øl til ein slags søll.

58. Sterkt øl fekk ein ved aa bruke 10-15 l. vatn til 1 settong malt, men det er lenge sidan det var vanleg med so sterkt

øl i Valdres. Det mest vanlege var aa ta umlag 20 l.vatn til 1 settong malt. Maisken i røstebytta vart "utlaga" i 2 3 eller 4 "lagvatn" ettersom det var at kraft. Det siste vart gjera og humla for seg og heitte "spesill", og vart brukt til tystedrikke. - Mag. Jonas Ramus i Norriges Beskrivelse 1715 nevner paa s. 20 : "Mundgot eller Spise øl". - Kan dette vanlige "Spise øl" vorte til Spesill ?

59. Det som vart att i røstebytta heitte "drav", og "maisk" før vurtet hadde runne fraa (Me har ogsò det tynne som skil seg fraa tyritjørn som kallast tjørnmaisk). I eldre tid vart <sup>60.</sup> dravet turka og blanda i mjøl til flattbrød. Før maisken var utlaga vart det laga kaffor av den. Dei skulde ha vore gode. I seinare tid vart dravet blanda saman med eplegrasløg (potetgrasløg) i store "settehølka" til "drevjo" aat kyrne som mjølka godt av det.

At dravet har hatt sitt verd i gamle dagar er truleg for det er nemt i eit par gamle ordtøkje fraa Slidre:

" Naar sue (purka) er mett er dravet surt". Og naar lomen skreik: "Turke drav, turke drav, turke drav". "so vart det fint vér.

Fronspresten Hjorthøy skreiv 1781 : " At brødet er egentlig det saakalte flatbrød som bakes av bygmel hvorudi det blandes noget mask norsk (meisk) etter ølbrygging for at gjøre det saftig og skarpt". - At dravbrødet var skarpt er sikkert. Men dravbrødet var turt, fortalde mor. Og det er rimeleg - all kraft var utlaga (utvatna).

#### F. Gjæring

61. Naar drøpane fraa eit tølgeljøs so vidt støltna (stivna) paa vurtet i bryggjehølke so var det passe kaldt til aa "seta ve"- na i gonge eller gjesten. Bryggjehølken stod der ein bryggja - um sumaren i eldhuset og paa kjøkenet um vinteren, Der var det jamnare varme og det var lettare aa halde auga med gjæringen um natte naar gjesten var tilsett.

62. Var vurtet for varmt hadde ein i snø og is. Verre var det um det vart for kaldt. Daa "kasta" ølet seg, vart surt. Daa vermde ein upp med heite steinar, eller betre med raudglødande jarn. Det var og godt mot vonde makter.

63. Det var gjesten som sette "gong" i ølet - og det var ein viktig ting. Dei som hadde godt øl fekk ofte ros paa den maaten: "Du har faatt god gong i ølet ditt".

64. Gjesten kunne bli tilsett paa fleire maatar. Mest var gjestestokken i bruk. Den vart hengt ned i vurtet i bryggjehølken og det var ikkje lenge før det tok til aa koma upp frau. Ølet gjekk. Med maiskeron rørde ein varsamt rundt og gjestestokken vart taken upp. Tykte ein ikkje gonge var sterk nok maatte gjestestokken upp i hølken fleire gonger. Det maatte vera passeleg gong ikkje for mykje enn for lite. Um natte maatte ein upp fleire gonger aa sjaa etter dette. Det var brukt aa leggje ned i ein krøss av øldertrøn. Temp. s. 61.

65. Bryggjehølken hadde løk og det vart lagt over skinnfeldar eller klæde so varmen skulde halde seg.

66. Det stod som vanleg aa gjera i bryggjehølke i eit jamn-døger. Stod det lenger so døvna det. Andre dagen vart det "skake ned" - hatt paa øltynna i kjeldaren.

67. Ølet "gjekk" naar det kom upp mykje frau (skum) og vart liggjande upp paa ølet.

68. Den gjesten som flaut upp var "tøppgjest" og var den beste og sikkraste. Og den tok dei vare paa til neste gong. "Bøttgjesten", ogso kalla "tynnegjest" var ikkje so god og var mest brukt til baking. Det var mykje vanleg aa laane gjest daa dei trudde sin kunne vera for gamal. Hadde dei ikkje tøppgjest ogso kalla "skjerpa gjest", so vart det ~~svara~~ svara:

"At mø har ikkje skjerpa gjest, men tynnegjest, vil du ha det so kan du faa det".

"Skjerpa gjest" skal vel tyde turka gjest. S. Aasen s. 676

um "Skjerpa, skjerpefisk og skjerping". I sumar var eg innum **7738** Færøyane. Der fekk me "skjerpekjøt", d.e. usalta, turka sauekjøt.

So ordet "skjerpa" er gamalt. "Bøttgjesten" vart gøynt til baking.

69. Tøppgjesten vart turka og lagt burt i eit klæde, paa gjestestokk eller gjestering. Den (gjesten) vart aust paa stokken eller gjesteringen fleire gonger og turka fast etter kvart. Dei maatte hange luftigt og slik at ikkje mus kom til.

70. Tøppgjesten (skjerpa gjest) etter han var innturka. Bøttgjesten eller tynnegjesten vart rørt ut i deig og turka paa ein talik eller flaatt trefat og brukt til baking av askakor.

71. Meinte dei gjesten var for gamal laante dei av kvarandre.

72. Naar ølet hadde ein frisk, god smak og gjæringi minka vart det "skake".

73. Naar ølet var gjæra maatte det skakast opp "uppskoko" og skakast ned paa tynna "nedskoko". Truleg <sup>kjem</sup> er namnet uppskoko av at i gamal tid brukte dei og taka noko av ølet i ei ause og lata det det renne ned i bryggjehølken fraa stor høgd so frauen stod. Dette held dei paa med ei stund. Dei meinte ølet skulde bli betre av det.

"Nedskoko" naar ølet var "skake ned" bore ned paa øltynna i kjeldaren. Over den store tretrefte "nedskokotrefte" la dei eit silhaar (taggelsil.)

74. Paa Tomasømessedagen, 21. desember - dagen att Tmas Apostel var og kalla Tomas bryggjar. Den dagen vart ølet skake, hatt paa tynna. Det kom gjerne ei linne den tid. "Daa kom Tomas med maltvatn til jøl", sa dei. I eldre tid, fortalde mor, gjekk dei rundt til grannane Tomasømessedagen og gav dei smaka uppskoko (ut. med sterk o) jølesølet. Var ølet godt vart det gjerne svara: "Takk for godt øl, dø har faatt god gaang i ølet dikka", eller dø har take paa lengsen etter sekken og paa tverken etter bekken", d.v.s. det var take bra med malt og lite vatn. - ølet vart bore rundt i ei

"tutekanne" (<sup>lagga</sup>trekanne med heilvaksen lang tut som hadde vore ein kvist i eine staven) ogso kalla "skokokanna". Ein trebølle til aa skjenke i -"uppskokobøllin", eller berse "skokobøllin"

Denne turen var kalla "Imberturen" (kringturen) <sup>truleg</sup> og derav <sup>truleg</sup> namnet Imbereftan. - Dagen etter skulde øltynna spunnsast, daa tok dei "spunnsedrykken". - <sup>Sinkerf</sup> Truleg har det vore mykje meir stas og høgtid og skikkar med "uppskoko" <sup>Imbereftan</sup> venn me veit um.

75. Fyrst og fremst skulde alle paa garden smaka uppskoko og alle som kom til gards eller gjekk forbi.

76. Det var ei trabel tid dagane før jøl so akurat gilde var det vel ikkje tid til. Men praktiske som dei var so gjekk dei rundt med ølet og lét <sup>folk</sup> dei smaka. Kan hende har det vore andre skikkar og, men det er vel gløymt.

77. Har ikkje høyrte um at folk bryggja saman.

78. Etter som eg har høyrte so var det berre til jøl dei gjekk rundt til grannane med øl. Daa har me ogso Imbereftan.

79. Alle som kom forbi - kjende og ukjende maatte inn aa smaka paa ølet.

80. Øltynna maatte ikkje fyllast heilt. Det hende at dei sette gong att i ølet etter det var skake ned paa tynna. Dei lét ølet "gaa upp att paa tynnun".

Dagen etter at ølet var skake ned vart spunns og døvikken tetta med "askrel" (ein graut rørt ut taa øske og vatn, den tok ikkje muse).

81. Øltynna laag paa ei stelling i kjeldare so ho laag støtt. Ølet heldt seg vanleg til over tjugendagen, men paa slutten var det ikkje godt.

82. Det var ingen bestemt raad ~~for~~ mot at ølet surna um sumaren. Det var best aa "humble" det godt og ha kalde kjeldarar. AV vintervatn surna ikkje ølet.

#### G. Meininger og truer.

83. Ølet maatte ikkje vera ljost. Briskeløg, ølderkvistar og øldertrøn gav ølet farge.

84. Ukjent.

85. Serleg sterkt øl har det ikkje vore i Valdres paa lange tider. Vestlandet hadde ord for aa ha mykje sterkare øl. Valdresølet var lite og ikkje rusigt. Elles gjorde alle sitt for aa laga godt øl.

86. Jóløsl og øl tid brudlauper og gravøl maatte vera godt um ikkje akurat so sterkt.

87. I eldre tid var det mykje ovtru um ølbryggjing, serleg naar det mislukkast. Ølet vart surt um ein auste ølet "aggelhendis" (bakhendis). Eg har høyrte um svimlingsgraut men ikkje i samband med malt eller bryggjing.-

Naar grisene ikkje skulde ha "staupløg" so var det truleg slikt som "mjølauke" dei var redd.

88. Vonde vetter kunne gjera skade ved ølbryggjing.

89. Ukjent. 90. Ukjent.

91. Ved jól var dei vonde makter mest i farten og jólølet var soleis mykje utsatt.

92. Paa øltyнна var det skore krøss. I bryggjehølk og røstebytte la dei øldertrøn i krøss. Naar dei "maiska paa" var det bra og røre med glodraude jarnstengar.

93. Ein fekk alder att so mykje vurt so ein hadde vatn paa maltet. Det var dei underbuande som fekk skulde for mingingi, dei hadde forsynt seg.

94. Gloraut jarn og krøssar var godt mot vonde vetter.

95. Mor fortalde at Jørend Egge støtt slo ut litt av jólølet til tøltebonda - den fyrste som hadde røtt garden.

96. Truleg vart ølet som vart ofra til Tøltebonda berre slege ut med veggen, daa han budde i tølten.

97. Jólølet maatte bryggjast slik at det kunne "skakast" Imbereftan ~~21/11~~ siste laurdagen før jól.

Det er ikkje meir enn unlag 75 aar sidan Jørend Egge ofra øl til tølteboden. Det heitte um han:

Gjere du tøltebonda imot:

so faar du snart ein klene fot,  
men gjere du tøltebonda te lags,  
so faar du lykke te alleslags.

Paa garden Majer paa Ø.Toten er det ein stor stein paa jordet. Der var det like til aarhundre skiftet ofra øl og mat. Og kvart aar vart steinen kvitna.

14. dag jol var eldbjørskvelden, Daa la ein godt paa peisen og med ølbølla i handi bukka ein for varmen og sa: " E drikke St. Eldbjørsminne te! ". So skvetta dei lite øl paa varmen og bad: " So <sup>min eld</sup> ~~høg~~, men ~~inkji~~ inkji høgare held! ".  
Eller: " Gud vare varmin, so'n kji kjem lenger enn' n ská! "

I 100 "Gamle Bunde-Regler" etter uppskrift fraa Vang i Valdres 1687 er det og take med lite um øl som kan ha interesse. Det heitter m.a: <sup>i nr.27</sup> men galer hanen usedvanlige tider om dagen, synderlig nær ved stuedøren, da er det best ølltøndens forraad visiteres, thi da kommer fremmede som kan kalt øll fordrage, og <sup>saa</sup> mange høns hanen har med sig, saamange lystige giester kommer till garden den dag".

I regle nr.47 "Ei maa korn settes i støp medens detX tillige saaes paa jorden, thi begynder det udi støb staar og det saae er paa en tid at groe, vil gierne det eene slag det aar mislinge".

Regle nr.95 " Dersom nogen disverre begaar noget mandrab, og han strax kommer paa flugten, da skal han i første gaard han sig tør aabenbare, begiere en skaal med øll eller Andet som drichendes er, og dett med en drik tage til lifs, kaste saa skaalen baglændes over hovedet det sterkeste han kan mod loftet, eller veggen, er skaalen heel efter slaget og faldet, naar den fra gulvet optages igien haves god forhaabning det han kommer til bøder og beholde livet, men er skaalen sønderspruchen raades han priser skougen til skiul, thi da ventes ingen fred".

Regle nr.100

"Den 16. april som kaldes 3 dag sommer da har den gemeene mand udbaaret paa ageren mad og øll ~~Mæl~~ samt med en stør gjort et hull udi jorden, deri ned satt en grøn Enebærbusk slaget saa i samme hull et hønse egg med noget af hver slags korn, som det aar skulde saaes, rørt det saa sammen med en kiep, derhos brugt nogle særlige bønner som de staaende paa knæerne læste ved sig self med opragte hænder, gjorde derhos et maaltid, drak saa hver andre till, og hver gang skaalen gik omkring læste de hos sig self, rakte skaalen høyt i veiret, likesaa maden, som de hafde i den anden haand, dette gjorde de saalenge til de vare baade mette og druchne, ginge saa hjem, eller den ene grande gik til den anden og bekom hvad de fattedes paa (rusen) ruusen, meenende dermed at have gjort deris Gud et tekkeligt offer og stor ære, hvorfor de igien tilstundende aar for takknemmeligheds beviisninger skulle bekomme i overflødighed af hvad de behøvede.

Etter denne ser det ut til at ølet i Vang~~ø~~Valdres var temmelig sterkt i 1687

Før lenge sidan var det mykje truer og skikkar med malt og øl. - Jólédagsmorgon fekk husdyre paaskesalt blanda med malt og lite øl vart blanda i drykken. - Alt som var av "grøn" (korn) var raad mot usynlege og vonde mak~~er~~. Det heitte: "Jólemalt og paaskesalt var godt for alt".

Vintersolkvervdagen maatte ingen gjera arbeid som gjekk rundt, og heller ikkje bryggje. Gjorde ein det vart ølet skjemt og tynnejulid'n sprang av øltynna.

Naar ølet var "sett ve" (sett til gjest i bryggjehølke) la dei lite salt, ein kniv, ei sauesoks og selmebok paa "aakin" (tverrfjøl) paa hølkeløket for aa vera heldige med ølet.

Naar ein smakte paa vurtet maatte ikkje noko staa att i koppen- alt maatte drikkast upp.

Langfredag maatte karane til skogs fere dagen og "rise" (taka bjørkeris). Naar dei kom heim til bisk fekk dei "blautkake", var ogsò kalla "maltkake" og "glokake" fordi ho var steikt i glohaugen. Ho var baka av malt og byggmjøl, pakka i ei fille og lagt i den varme øskehaugen kvelden fyreaat. Um morgon var ho ferdig og var god i smak, men i grovaste laget. Paa større gardar laga dei ei "knø" av ein settong malt, noko mjøl og steikte den i øskehaugen paa tørrstogun. -

"Imber" fraa Valdres er kan hende ei forvansking av "Imbre" sjaa Aasen.

"Juleskaaka" Paa Glein, Dønna, Helgeland skremde dei ungane sine med Juleskaaka. "Er du ikkje snill skal me passe paa naar du legg deg Juleftan so skal du faa Juleskaaka." (ris jól-~~eftan~~). I Valdres gjekk dei rundt Langfredag og gav Langfredagsris.



Høgt so hus, mindre enn ei mus, flekkjut so ei bikkje,  
bøla so ein stut? - Humlin.

Ko er det so bauka beinlaus unde felde og gjer gøtt i  
skrøtte, ne-nept mé frau? - Ølet naar det gaar i hølke.

Brunt i bøtte, kvitt i tømpe, krisla unde veste, gjere  
gøtt i "krøppe", (skrøtte). Ølet.

Ei liti lissa, stikk ho der ho tissa. Turk ho der ho er  
vaat. Legg so tunga aaf? Øltyнна med tapp og ture.

Ko er det so gaar i foroskoge med kvit hatt paa? - Ølet.

Ølet kunne gje grunn for humor og ironi bygdene i millom.  
Paa hestemarknaden paa Lindsheim i Skjaak, der vestlendinger  
møtte upp, vart det sunge:

Stryningen bryggja so godt eit øl,  
for ned over magen som eit merraføl,  
upp i hovudet som ein humledott,  
ut att um røve som eit børseskot!

I Valdres vart ølet brukt um morgon som drikke til maten  
("ferébisk") i staden for kaffe. Mange stader drakk berre øl  
før dei gjekk ut.

#### H.Mjød.

So vidt eg har høyrst so har det ikkje vore laga Mjød  
i Valdres.- Men derimot

#### Briskebærøl

vart det laga ein del av. Det var "helsebot" i brisk og  
briskebær. Og ølet var godt for mangt og mykje serleg for  
galdestein og nyresjuke, belligt var det og. Brisk og briske-  
bær var sett paa med romantikk og agé .(vørnåd). Det heitte:  
Briskjibære den blaa  
sso vaar Herre Krist  
sette krøss 'n paa!

Upphaveleg skal dette vore namarteiknet til guden Thor.  
Det siste er gløymt i vaar tradisjon. Dei sa um briskjibæ-  
re at ho lagast det eine aaret og gjordist (mogna) det andre.

Eg kan hukse at godfar laga øl av briskebær. Stort sett var  
det sama framgangsmaaten som til maltøl. Bære maatte helst  
vera stor og fullmogen og best av "krøssbrisk" (vokse i krøss).

Ølet vart best um bære vart stampa sund i eit trøg.Vart  
ho turka og malin so maatte dette gjerast med varsemnd.Den  
maatte ikkje turkast so mykje at det sæte i bær'n taut ut.  
Og vart frøet male sundt vart ølet beiskt.Det var ikkje al-  
le aar det var briskebær-aar,difor vart det plukka mykje  
den tid det var noko.Ho held seg i mange aar.

Dette ølet gjæra ikkje so godt,so det maatte til meir  
gjest og ein maatte seta til litt rugmjøl.Briskebærølet  
var og brukt til grautevøte,og ein kunne koke sirup av det.

oooOooo

I Valdres er det mykje ø-lyd der andre har o.  
Her er skrive høk,løk o.s.b.

Bekkelagshøgda,10.april 1953

*G. Kirkevoll*

G.Kirkevoll.