

Emnenr. 35.

Fylke: Soga og Fjordane.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Hornindal.

Emne: Ølbragging.

Bygdelag: Nordtraundal

Oppskr. av: Karmins Navelaker,

Gard: Navelaker.

(adresse): Hornindal.

G.nr. 9. Br.nr. 5.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. dels og

B. Eller om den er etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke): ^{Triftekvint.}
grod 9, bmo 6 - god. 77 år.

SVAR

- A
- 1 Tøen i bygda her braggjar endå maltøl.
 - 2 Ved 1900 vart det braggja øl i mest alle gardar i bygda. Då eg kom heim frå Seminariet 1899, kom Mor med ei skål øl til meg. "Eg kann ikkje drikke det," sa eg, "eg er godtemplar." "Det er vel ikkje noko gale?" sa ho. "Nei, det er berre det, at eg har lova å ikkje mykje rusedrikk," svarte eg. "Det var då bra," sa ho. Mor var fein å braggje øl, det var ikkje sterkt, men god fyrstedrikk. Sia har ølbragginga minke bort smått om seiu, men eldre folk kjem endå iblg framgangsmeaten med å braggje.
 - 3 Folk har slutta å braggje, avdi her er berre få som dyrkar bragg, avdi det er usømeleg å drikke seg full, avdi avhaldsarbeid og religiøst arbeid har vakt sauen for det sømelege og det som er god økonomi.
 - 5 Det vert no laga øl av maltekstrakt - somme stad.
 - 6 På den nye meaten - det kann vere til omearbeid, til brygning, til ei helg.
- B
- Den gamle heimbragging.
- 7 Fein heim kjende faen braggje, i ein annan mora.
 - 8 Hos oss braggja mor - braggja rett godt øl. Braggja helst til jul, men aldri for andre.
 - 9 kvar familie braggja åt seg.
 - 10 Det vart alltid braggja til bryllaup og begravelse, men også til jul og vinnetider.
 - 11 Var det til eit 4 dozars bryllaup, kjende det verke braggja 12-15

Kjinner öl, til ein fagnad måtte det gjeve seg gjerne med ei fymne.

12 Folk hadde jant liggjande ei fymne öl. Oru det kom ein framande, fekk han gjerne ei skål öl.

C

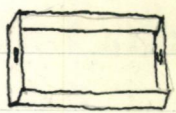
Malt.

14 Det var bygge-hommel, folk laga maltet av. Berre heudet. sebris, av hevre.

16 Kornet vart havt i ein sekk og lagt i vatn, eller kornet vart havt i ein på, og vatn slege over.

17 Det kan liggje i blöt ein 3-4 dagar.

18 Kornet vart breist ut over eit reint golv til vatn gjekk av. So vart det lagt i malkarmane.



Ein maltkarm.

Vi hadde 2 av dei.

19 Malklaget var 3 tommer tjukt.

20 Det vart lagt eit lag halu over maltet i karmen.

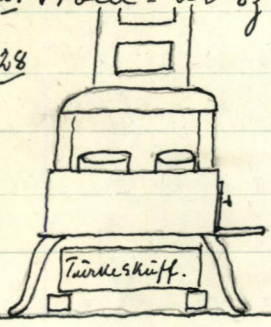
24 Groen kalte vi öl og rot.

25 Groinga künde ta 9-10 dagar.

26 Maltet var då ei sauau grott kake i karmen. Kaka reis ein i molar, og gründe molaue tunds med nevaue.

27 Groen-öl og rot- gjekk i eit med maltet.

28



Maltet vart tūrka i vedskuffa under kokeommen i daglegstova, skuff etter skuff til alt var tūrka.

Maltet künde og verke tūrka på ei stor stein-helle i solveggen, eller på ein kvetel lagt ut på bakken. Dette sist om sommaren.

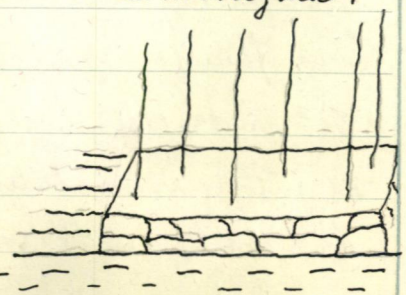
31 Maltet sküde på koerna, kløjvast i 2-4 delar, grovvalast.

33 Far künde ha ståande 1 vog. 18 kg malt på uteleuen, der matvarene var.

D. 34 F seinare tis vart hümle kjøpt hos handelsmannen.

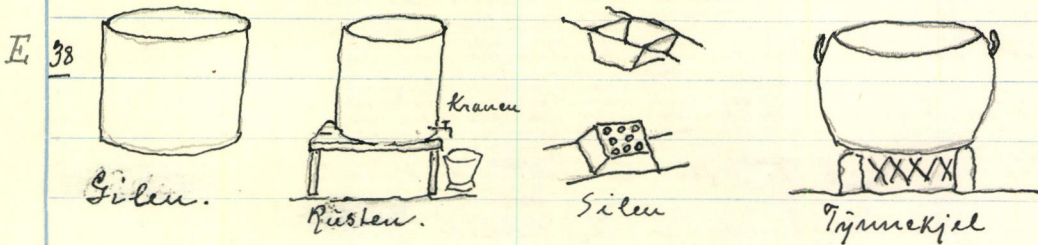
35 Heimavola hümle helst folk like bra ein hümlegard.

som den kjøpte. Var jannast ein hümlegard på brika. Det seier mann på stader på bøane: Hümlegarden, Hümlekria. På vår gard var Hümlekria.



Etter brytskiftinga 1892, brøut vi kvia opp, dei lange tinnlerøtene vart
vekk hadde. Vi hadde hørt klaresteiger at tinnleplantene i tinnlegar-
den, hadde plukka blomprøktene av høistane, kørka dei i sola og
og gøymt dei i ein sekk, som vi hengde eunder monnet på met-
leuen.

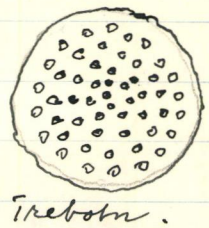
37 Eine löz, kokt på eine var alltid brökt til i setje smak på ölet,
stindorn var öz brökt pröktum og tyllik attät.



Det var 2 påar, ein til Rüste, ein til Gil. So ein kresit til
eine og tinnlelözen, og so ein kopartjunnkjel til i koke
lözen i.

39 Tjunnkjelen måtte skurast blank inni med sand, so vaskast
med eine löz. Såne og silen måtte öz vaskast med eine
löz. Dette for at ölet skulde verke godt og helseig - innye sür-
me.

40 På botnen av rüsteu vart lagd ein 3-4 äre-
kjappar med halve over. Derover ein tre-
botn med mange hol i. Gjeuom dette skul-
de vörkeret reime og verke sila. Äre =



Trebotn.

Kjappene var vel far ä setje farge på ölet - brün let.

41 Tapp hole i Rüsteu var på sida med botnen. Ein brökte helst
ein messingkraue i det. Kende til niöd brökte TreTapp, som ein
vridde berre litt, so der reime ein fin kaim vörker.

42 Ein la i tjunnkjelen friske, reime ein kjappar og kvister. Hadde
so reime, godt vatn på og kokte opp - det vart eine löz.

44 Maltet vart slege i Rüsteu - seinare har somme og høt reime råpökt-
skjever i - berre lite. So vart eine lözen slegen ned over mal-
tel gjeuom tresilen, lözen var heilt varm. So hadde ein
ei spöde til ä röve i meisken med, meiske: blanding av malt
og eine löz

47 Meisken skulde stå minst 7 korter = 1 3/4 time.

48 Over Rüsteu varð breidd ein kochel eller ei rýe, for á halde varmen i meikkuu.

51 Etter 7 koster smidde ein litt þá massingkranu, so der kom, kann ein smál fann vörter, det var gúlbrúnt og þótt. Vi borna þessu smáke det. Þryggjareu kappu vörteret i ei frettitke, ^{sum vör} lagga helst av einestavar.

57 Vörteret varð havi i Fjinnkjelleu og kocht, so aúsa eller sleigi i Gileu. Nú vörteret ikkje var varmare ein at ein folde á setje keiue, makue armu meði, kúnde ein setje kveikþjola meði med so mykje kveik (2/3) som túvotest. Rüsteu varð izjeu fjyll med kokaude vatn-einlög, det skúde ta restu av krapka or maltet og verke spissel (lett öl).

Noko spissel slo ein over hímleu i Fjinnkjelleu, og kochte hímleu. So so hímlelögeu g. euom fressileu meði i ölet i Gileu, som no var begytt á gá eller g. ore, og hímlelögeu krikka þá gáin ga.

59 Det som var att av vörteret i Rüsteu, kalte ein drav. Det varð tildele þvokka og mele og brúkt samau med anna mjólk til flatbróð. Elles g. ekk dravet til krótermat, til kyr, til hest og gris.

F

Gjoring.

61 For varmt: so at ein folde ha keiue, makue armu meði i vörteret. Þá kúnde ein ha kveikja meði i Gileu, som stóð i þryggje- triset - elðtriset eller kjellareu.

62 Rúd mot for sterkastkjöling - slá meði i ölet varm hímlelög.

63 Gjoret kallast kveik, jester.

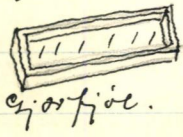
64 Det varme vörteret löjste opp kveikja.

65 Gileu varð dekt med kvitlar.

66 Ölet i Gileu kúnde stá 1-2 dög.

67 Ein þag^{at} ölet g. orke, náð det var stráium i det.

68 Gjoret som flautt opp þá, varð kalla overg. or. Det hadde mos þá g. orþjola. Gjoret þvokka der, lag som ei tjau, hard plate. So den tok mos ein líkuu mole, löjste opp i mjólk og hadde i kakedeigee. So kveikplata varð og teke og löjst opp i vatn og havi i vörteret meði þryggje ga.



73 Når ølet haas kiud hadde gått (q:stl) i Gileu i 2 døjer, skok han det opp, hadde det på Fjinner og kvartel. Kom nokon forbida, fekk dei smake. I ei granne, som ikkje künde kome, seude han gjerne ein rambur - ei spauu av det nye ølet eller oppskoke, som det kallast. Det var helst når ein briggja til jul, at ein seude oppskoke.

80 Fletjanna var ikkje fylt heilt med oppskoke. Det skulde vere rom for ølet til å gå. Om det voks opp med gjøringa, måtte der vere eit svikkhol, som ein tok svikken (Toppa) ut, so det formykje òl künde flyte inn.

81 Fletjanna hadde plass i Kjellaren, der det var mørkt og kaldt. Der künde de ølet stå seg heile året, vere kaldt og friskt, og surme minst mozeleg.

G

Meiningar og Trær m. m.

83 Flet skulde helst vere brunt - mørkebrunt.

87 Somt òl kallast Spjødrikke. Det künde kome av at maltet var av dårleg korn, av at det var ringua malt, av at òl kjeralta ikkje var vaska skikkeleg reine.

99-103.

99 Mjøs var ikkje brukt. Det var brukt å koke mjø eineløg og slå på eller over dravet i Rüsteu. Det stod so ein 2 timar. Det bynt òl ein då Tappa av, hadde ein i Fjinnerkjelleu og kokte, hadde det so i Gileu og sette til kvikk og brinneløg. Dette Fjinner òl vart kalla Spissel. Ein brukte det attåt mæteu - Spiseu, og so var det godt Fjinnerdrikke, når det var varmt og ein Fjinnerkast. Når det like mjølk om sommaren, då brukte Rüsteu òl til å attåt granteu, istaden for mjølk.

8/4 1953, Ak.