

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Vestlagde.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Bjelland Konsens
og Knudheim.

Emne:

Bygdelag:

Oppskr. av: Rachel Thomassen

Gard:

(adresse): St. Olavs pl. 20334
Oslo

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Forbalt av Anem Ødegård
ca 80 år

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

gardbrøder
fra Bjelland

SVAR

A.

1. Nei nå & det ingen som brygger mest
al leyg. Den siste som bygde
2. var ordføreren i Konsens. Anem
Valand. Han døde for ca 15 år
sian. Han bruka å ha il skål,
og kaud alltid folk som kom inn
eit glas il.

3. Grunnen til at det bli slutt
brer og nok helst var innflytelse
fra avbaldorganisasjoner og reli-
giøs påverkan. Folket har stort
set kom til, at dikk av avbald,
i alle former, bør ikkje finnas
i heimane.

4. Det har vor nok så mykje brukt
å brygga il av einlog sirup og
rubber (Laudis). I seinare tid har
dei brukt 'Tomtebygg' istaden for
sirup

Når du laga sirup il, kokle du først
ein, med nyrer på. Så sille dei det
av og blauma siruppen i, og helst
litt kaudis sukker. Når dette var
tunke, hilselle dei litt gjær, og dekke
over krukka med eit reit klode.

Det mätte stå i en stad som ibkje var
for kalt i 2-3. dagn. Da lappa dei
det på flasker som dei latt over en
liten koi mals, eller en kook vart sett
lausti. Dette var bedre eller boud som
det stod, men det kunne ibkje stå meir
enn en be uker for det tok til å veta
beisket.

6. Det var vanligvis sime stads å laga øl
øl til jol og til simeandrikk i omveta.
Men det var mange som laga det til
brudlaup og store gjestebod enda.

B

7. Det var tuss faren som skilde med
bygginga.

8. Det var skilnad på hvem som kunne
laga godt og mindre godt øl, og det var
hiast en eller to i bygda som
vart rekna for dei flinkaste i faget,
og laust spørast om råd når det
skulle vera nobo pers, som brudlaup
o. l.

9. Kvar huslyd laga øl for seg.

10. Det blei bygget mest til jol, men
sjølvsagt var dette ulikt på alle
gadar. Nokon bygde til alle høgtid,
og andre berre sjeldan, eller når det
var storfest på gården. Men så var
der enkelte som hadde øl stått
for dei tykke det var skammelig når
dei ibkje hadde nobo å gjoda en
pedame som kom framom.

11. Det var ingen regel mann og mann
imellom, men til vanlig var det
bruka en fjeding malt når
det skulle vera jolbygging.

C. Mælt

13 Det var ingen som selde ferdig
 malt så det måtte jala laga
 sjølv.¹⁴ Dei brukte bygg til dette
 Byggen avla dei sjølv til vauleg;
 men det kørde at dei hadde nær
 på hau, då laut dei lejopa eller låva
 for det var ikkje godt ol av auva kom.
 Maltet laga dei slik:¹⁶⁻¹⁷ Dei hadde
 kornet i ein juterekk som dei la ned i
 tjella eller bekkewi 2-3 dagar eller som
 det klotua.¹⁸ Så tok dei opp sekken og
 let vatnet renna av. Så tømde dei kor-
 net på låvegolvet, eller hvis det var
 halt på golvet over stova. Det måtte
 vera så pass varmt at kornet kunne
 gro. Det vaks ut små røys og gras til
 kornet hekk saman mest som i
 grasstova.²⁵ Det tok 7-8 dagar for det
 hadde grodd nok på den sida. Så
 smulde dei det, og det laut ligga
 2-3 dagar slik att til det hekk
 godt saman.²⁶ Når det var ferdig
 tok dei og smuldra det smått att
 med hendene, slik at det ikkje var
 klumpas;²⁸ og nå måtte det på bad
 stoga og turkast. Di la det lynt
 utover bekkene og tok til å elda so
 smått i førstinga; men det måtte ei
 dust veldig, slik at maltet vart gyl
 lumbrent. Medan eldinga vade måtte
 dei røre fleire gonger for at det skulle
 bli jant burt. Råikholene måtte
 vera opne, så det ikkje skulle vsta
 røksmak i kornet. Dei små røysene
 og grøene datt nå av og var borte.

x slik lag det var før

Når dei kunne byta ein bom bustas var det fredag.³¹ Nå tok dei det ut og bar det heil kvana. Der måtte det grøypast ombreut så fint som grov saugning. Det var farleg å på det for fint, for då ville det lett jamna seg ut og veta til "mjaldrikka" - Så var mallet fredag.

50 Dei rekna med at ei halv bønne malt gav ei halv bønne öl.

44 Mallet måtte nå Møyskrast

Det gjorde dei slik: Dei slo på kokkeitt einerlog i eit stort kjer, og rørde i det med ei stong, som likna på ei åra, til det vart godt gjennom velt. Dei kunne ikkje fylle i alt med ein gong. Dei tok til med litt malt og litt lag og fylle på bae delar litt om seie. Des skbare lagen var des beste vart ölet. Når dette va godt ~~skvassum~~ bländt ønske dei det oppi eit anna kjer - Roslekjeret.⁴⁰ I dette va det eit ründt hol i botnen. I dette holet sette dei "toppa" fast med bladet opp. (Hu va laga slik at ho passa akkurat til å hekka holet). I botnen av kjeret la dei litt i litt lag med småspika areved (svastor) det kunde absolutt vra areved for fargen og smaken. Oppå vedeu la dei et litt lag med einer. (grönag fish) Dette skulle tjene som öl. Oppå dette var också mallet lagt, men ründt toppa stod det einerisk for at ikkje bønnet skulle falle for lett.⁴² Det blei nå slått kok heil einerlog på som måtte stå i 2 timar. Sogeu måtte stå så vidt over bønnet.

toppa kalla
dei stonga

52) Nå letta dei forsekkig litt på loppa så lagen raudt ut i bobuen i eit kar som var sett umv. Denne lagen var veldig sark og søt. - Du tulla det "verkejet" - Sunde hie koka dei denne loppinga, då vort det så frisk og godt. - Så sette dei stonga med i bålet att så det vort heitt, og slo på ny lag. Nå laut det skå i hi timear for dei loppa det av. Dette "verkejet" kokke dei på sauau med kumule (ca 1/2 kilo kumule til 50 kg kom). Det kokke berre eit par minutt. Dette måtte silast i eit blode eller eit heitt såld ^{vort} og slege sauau med den første avtilinga. - Trede gong slo dei så iiverloy på mågsket som stod i hi timear, vart loppa av og kocht med kumule som førre gongen. 4. de gongen libelins. 5. gongen slo dei kalt vaku på som stod over vatna. Om morgonen loppa dei det av og kokke det med til det halve. Nå vart mågsketjaset vasba godt med iiverloy og alle av-tilingane vort sauula oppi det. 61) Det måtte vera mjølke vornt når gjaa skulle i ^{x.63} di bruka alltid ölga. 62) Hadde dei ikkje sjølv måtte dei til graunen og lana. 64) Når dei sette på gjaa bruka dei å rora bo ut i ein keball med litt av öl og litt kan-^{stikk}dis sukker. (Du hadde ^{stikk}mykje litt av dette i öl og, for då vort det så søtt og godt)

x Det var jærley å for det for vornt for di kumule det var
"nygong" og det var det så kjunt

Diu setke så ballen oppi tjeet. hjarabole
 nå bil a. fusa opp og fræua over kaulen
 av ballen og med i karet. Skåla for
 ræudt i tjeet. ⁶⁵⁻⁶⁶ Diu måtte passa på
 å ha ho opp for ho gjekk til bobuar.
 Nå la diu ut tok eller eit best blode
 over tjeet og det stod slik og gjekk ca
 1/2 døgn. ⁷⁰ Når skumninga på overflata
 skilna av var ålet ferdig. ⁷⁵ Så fylle
 diu ålet på mindre dünkvar som var
 gjort gullande reime med eivslag.
 Desse låg mest i litt kalle kjellaran.
 Lekenel gjorde det enda i fleire dagar.
 Det kunne bli veldig stekt. Diu rekna
 med at ein liter var meir enn nokk
 til ei drakeleg byll.

58 Simne hie laga diu nokk diu
 kalla kunnöl. Då slo diu kalt
 vobu på mågskret enda ein gong
 dette stod ein dag for diu tappa av.
 Så skulle diu dette lihedau som
 det første. Dette ålet var både
 bynt og kvast, og det var sjeldau
 nokon bydde seg med det.

73 Når diu tappa på dünkvar.
 "Skaka opp" som diu kalla det.
⁶⁸⁻⁶⁹ ^{70.} Tok diu skornet og bobu fallet i
 tjeet oppi eit dald. De stod det
 og seig samau til det var
 som ein tjukke græub, som diu
 då la på brefjoler og tūrka til
 det sprakk og losua av seg sjals.
 Diu skrapa det so samau og gøyga
 de det i ein bairpose som diu
 heugde på ein tun og tufhij stod.
 Dette var ölgrø som diu bruka både
 til brygging og boking.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

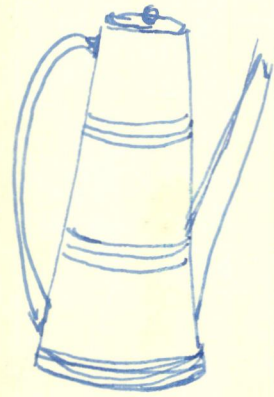
Gjær kenne vna lene jru fru del lene
aret bil del andre, nar kene du passa
pa at ho ikkje vort fukkelig. Da mygla
ho.—

Som for nemnt kenne alet ba "sjo-
gong" desom det var for leitt. Da var
det ille. Da passa og kokte det som
i ei kokande gryte, og gjor skala for
som ein raket rundt bil alle sju,
ned i bobuen og opp att. Da galdt
det a finne pa noko som kenne tjola
det i ein fot. - Var du sa berre at det
blek isjoglar pa tokusja, pliekka
du desse ned og putta du i karet.
Detke kenne hjelpe litt; men ellers
vissle du lene roo med a stoppa
sjogonga.

Sjogong

74 Nar alet skulle skokast opp' var
det vauley a kera "skake drykk"
rundt heite garden. - Det var ei sba
skau a ikkje gja det. Du bruka
eit bekar som du kalla "tjulestrykkjel"
Det runde tuelag 20 libr. - Du ba det
pa ryggen fru tuis bil tuis og sjuke-
ke i ein bekk som du hadde
med seg. Alle maatte gjera gjugjed
(ombaka kvaude) som du sa, sa
det vort nok litt mykje sjuke i
alle hove ved jaleik.

Ol kaggen eller
Tjulestrykkjel
sag ut som
begru.



81 Du kenne fylle alet pa flasber og
grava du ned i grusford. Sag du
leupe slik, kenne alet bli lene
skikt som brennevin.

60 Kestene av mallet blei ikkje
brukt bil noko. Det vort boka
i mokdungen.

D Hünule

34 Hünule grodde på mest alle gader.
36 Det var lysme lange slyng-
plaukr som dii plauka ved ein
fjellvegg og sette bestaur oppelt
som hünuleplauten grodde oppelt
Hünulene blomstet så rikt, og
desse blomstene blei plukket av
og båret. De hünule ligge i lange
bit. Det var ofte dii hadde
hünule gåquet i ein stor sekk.

37 - Det var enkelte som brukte
rengau og ryllik for å få sukk
på det; men det heude at dii
bruka tørka potet gras. Dette
var ikkje nokso god sukk; men
fagru var so fin.

96 Restene av ovstra & svømmet
for lange siden, men de gamle
har fortelle om at der på gårdene
ofte var et gammelt hult tre
(helst en ask) som de hadde
velter eller hold bodde i. For å
holde dem i lag har de alltid
en stor balle öl nær bygget var
ferdig. De slo det ned i den hule
stammen og gjorde berseks tegn.

921 Det fins enda korsuske på gamle
kar og over fjøs dør, så det har
nok nok adskillig ovstra opå her.

99-103 Njød var ikkje i bruk så langt
de gamle har minnst.