

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Sogn og Fjordane

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Davik

Emne: Ølbrygging

Bygdelag: Davik, Endal og Aske-

Oppskr. av: H.Aardalsbakke

Gard: land

(adresse): Davik

G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. ~~og ein del opplysningar av andre~~

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

SVAR

1 Ikkje her ikring men enkelte andre stader.

2 Slutta litt om senn for ein 50-60 år sidan

3 Avhaldslag har sikkert gjort sitt til å få slutt på

slutt på det. Elles vart vel folk leide av det som fylgde
med brygging.

4 Sukkerøl er av ein seinare dato. Ein kokar eineløg
sukker og gjær til -ikkje sirop her.

5 Nei.

6 Fell bort.

7 Det var husbonden som stod for ølbrygginga. Kvinnene
tok ikkje del i arbeidet.

8 Ein og annan var nok kjend for å vera flinkare enn a
andre, men det var husbonden på garden som utførte ar-
beidet til vanleg.

9 Nei dei brygga kvar for seg.

10 Ein brygga til brudlaup serleg ,men det var vanleg
at ein brygga til barnedåp og gravferd. Enkelte brygga
til jul, men ikkje til andre høgtider t.d. pinse eller
påske. Enkelte brygga til slåtonna.

11 Til brudlaup vart det som regel bryggja mange tynner
øl. Ved andre høve var det vanleg med 1 tynne.

12 Ein ville gjerne ha litt øl ståande så dei kunne by
framandfolk ein tystedrikk.

13 Nei ein kjøpte ikkje malt. Kom det brått på at ein hadde bruk for malt t.d. ved gravferd var det alltid nokon som kunne låna dei malt og ein var sers hjelpsame i slike høve. Ein gamal mann sa at han hadde grave han ned med malt.

14 Det var alltid bygg ein brukte til malt. Om ein hadde ein serskilt åkerfleck til maltbygg kjenner ein ikkje til.

15 Nei ein tok ikkje noko sers korn .Dei som ikkje dyrka bygg kjøpte bygg til det bruk.

16 Ein la det helst i eva ^{i alle hokkene} i ein sekk.

17 Ei veke.

18 Så vart dei lagt til spiring.Vart lagt i jamne lag.

19 Det kan ein ikkje svare på.

20 Ja ein la noko over så det skulle halda seg varmt.

21 Ja ein rørde med hendene for at det ikkje skulle gro for mykje saman til klumpar.

22 Ein kjenner ikkje noko namn på det.

23 Når ålen hadde nått ei viss lengd.

24 Spiren kalla ein ål .På rota hadde ein ikkje noko sers namn.

25 Ei veke.

26 Nei det er ukjent

27 Fell burt.

28 Ein turka det i bakaromn.Dei som hadde røykonn i stova turka maltet på den hella Som låg Over røyk- omnen .Det var halde for ein sers god måte å tørke det på.

29 Nei.

30 Det skulle berre kløyvast og noko av kornet skulle vera heilt.

32 Det kjenner ein ikkje til.

33 Ein og annan hadde vel malt ståande på garden men det var ikkje vanleg.Til lag som ein visste om på førehand

t.d. brudlaup og barnedåp, til jul og sommarvinna kunne ein lage malt i god tid. Ved gravferd fekk ein låne malt.

- 34 I den seinare tid kjøpte folk humle hos handelsmennene men lenger attende i tida dyrka ein sjølvsgat humle til eige bruk.
- 35 Fell burt.
- 36 FELL burt.
- 37 Ja ein Kokte eine og slo på maltet i rostekaret. Elles brukte ein ikkje andre planter.
- 38 Deimåtte ha ein bryggeså og ei tynne til rostekar.
- 39 Ein bakte dei som ein sa.. Ein kokte ster einelog og slo i kara og så la ein eit åklæ over så eimen skulle trenge godt inn i veden. Ein Kjenner ikkje til at dei vart røykt med svovel.
- 40 I botnen av rostekaret hadde dei ein halmring og eine
- 41 Tappholet var på framsida av rostekaret $\frac{1}{2}$ Stengde tappholet med ein krane av massing. Han var kjøpt .
- 42 Ein brukte berre einelog ved brygginga.
- 43 Det måtte vera frisk eine. Kunne godt vera ber på den.
- 44 Ein slo maltet opp i rostekaret og så slo ein kokande einelog på maltet.
- 45 Såvidt ein kan få oppløst kokte ein einelog ogslo på maltet i rostekaret. Når det så hadde stått ei tid byrja ein *in* å tappe ,
- 46 Fell då burt.
- 47 Kan ein ikkje svara på.
- 48 Ja ein hadde eit åkle over.
- 49 Ein kokte einelog og slo over maltet.
- 50 Ein brukte vanleg ei våg malt til 2 tynner sl.
- 51 Den stod ei tid i rostekaret.
- 52 Vørter.

53
54
55
56
57

58
59
60

61

62

63
64
65
66
67
68

70

71

Den skulle renne sakte.
Ein smakte sakte på vørteren og diskuterte den.
Det var eit eller anna kar av tre.
Nei ein kjenner ikkje til at den vart nytta til medisin.
Ein kokte vørteren ilag med humle og no slo ein det opp i bryggesåen.
ET^Ier kor mykje einelog ein slo over maltet. Når ein hadde tappa rostekaret ,slo ein ~~vætt~~ einelog over maltet på nytt.Det ølet som ein då fekk vart kalla Ettelag og var ikkje så godt.Var heller noko beiskt i smaken og vartblanda med vatn og vart nytta som tyste-drikke.
Drav.
Det vart nytta til flattbrød og helst til grise-mat.
Dei kjende etter med ein finger om dei tykte at det var passe varmt. Karet stod i elåhuset der ein og stelte med brygginga
Dei breidde eit åklede over for at det ikkje skulle verta for kalt
Jær eller jester.
Løyste jæra opp i varm vørter.
Med eit åklede.
DET skulle stå i såen til ølet stod stilt.
Ein såg etter om ølet gjekk rundt i såen.
Noko namn på den jæra som flaut opp og på den som gjekk på botnen har eg ikkje fått tak i .Ein tok av den jæra som gjekk på botnen og gøynde til neste brygg, men helst lånte ein jær hos ein eller annan som nyleg hadde bryggja. Ein tok då jær opp med ein hevert og hadde den på ei flaske
Ein gøynde helst jær på flasker med vatn over,men ein ~~kr~~ kunne og turke den på fjølstubbar
Ein brukte lite jær til brødbaking i den tid så nokon skilnad på jær til brødbaking og brygging var det ikkje.
Dei lånte jær.

- 72 Når ølet etod stille i/såen
- 73 Det kalla ein å skake opp
- 74 Nei.
- 75 Alle i huset fekk nok smake på ølet før det vart fylt på
tynna. Grannane vart ikkje innbedne ,me n husbonden gjekk til
grannane med ein bekar øl så dei skulle få smake det.
- 76 Nei, ein gjekk med oppskoke
- 77 Det var vel sjeldan det hōvde så.
- 78 Når ein bryggja til gravferd eller brudlaup fekk dei
smaka ølet likevel.
- 79 Ja.
- 80 Nei det skulle vera eit tomrom på tynna.
- 81 I kjellaren, helst i jordkjellar om ein hadde ein
slik. Det kunde halda seg lenge der. Det kunne t.d.
halda seg godt heile sumaren over det som var bryggja
til slåttevinnna
- 82 Måtte fram for alt ha reine tynner å ha ølet på.
- 83 Brunt øl var stekkt og ljost svakare. Ellest var
ljost øl helst merke på at jæra ikkje var sokka til botnar
- 84 Nei. Ein måtte kunne drikka seg utyrst utan å
verta full som ein sa.
- 85 Ja dersom ølet var altfor lint heldt ein gjerne ved-
komande for å vera nisk.
- 86 Juleølet skulle ikkje vera sterkare en ved andre høve.
- 87 Ein hadde vore mindre heldig med bryggingja. Ein kjenner ikkje
til " skjær-aks i maltet.
- 88 Det kjenner ein ikkje til.
- 89 Nei ,Brygginga gjekk for seg openlyst.
- 90 Ja det måtte vera heilt stilt så lenge ølet gjæra.
- 91 Deø kjenner ein ikkje til.

92 HAR ikkje høyrte om slikt.

93 Kjenner ikkje til det.

94 Fell burt.

95 Nei det er ukjent.

96 Kjenner ikkje til at dei sette ut eller slo ut øl.

97 SKULLE det verta fritt for jær måtte ei bryggja ein tre veker før jul. Kjenner ikkje til at ein skulle bryggja på ein viss dag.

98 Nei.

99 Mjød er heilt ukjent her.

100 Fell burt.

101 Nei sukkerøl vart ikkje kalla mjød. Det er i den nyare tid at ein er byrja å bruka det.

101- 103 Fell burt.