

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Voss

Emne: *Brygging*.

Bygdelag:

Oppskr. av: Johannes Lid
Botanisk Museum,
(adresse): Oslo.

Gard: Lid

G.nr. 189 Br.nr. 3

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja.

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

SVAR

A.

1. Så seint som i 1951 veit eg at dei bryggja og det på den gamle måtem på ein gard ved Palmafossen på Voss, men elles er det nok ikkje mange som bryggjer lengre slik som dei gjorde ikring 1900 og før.
2. Tradisjonen om brygging er enno levande, og eldre folk er vel føre til bryggja øl, men det knip nok med reidskapar og alt utstyret som skal til for dei fleste.
3. Drikkeskikkane har endra seg og det vert brukt mindre øl enn før. Dei som vil eller må ha øl, kan no mykje lettare få kjøpt det. Avhaldsfolket på Voss har gjort mykje til at det har minka av med ølbrygginga.
- 4 og 5 og 6. Korleis det er med dette, veit eg ikkje, eg har ikkje hørt at det er i bruk.

B.

7. Det var karane som bryggja, fyrst og fremst husbon- dem.
8. På Dyrvedalen var dei kjende for å kunna bryggja, men på Voss var det ikkje skikk å bryggja for andre enn for seg sjølve.
9. Nei, eg har ikkje hørt om at fleire slo seg i lag, men i eldre tid kan det tenkjast at dei gjorde det.
10. Helst var det jol, og støtt var det til Brudlaups, og sume kunne bryggja til sumars, då gjerne lettare øl. Han Bjedne Rene veit eg bryggja til sumars, det kunne vera i 1880- og 1890-åra.
11. I eldre tid var det nok gilsåen som var målet for kor mykje øl det kunne bryggjast kvar gong, og eg har gått ut frå at gilsåen var om lag like stor alle stader.
12. Det var nok ikkje mange på Voss som hadde øl ståande alltid.

C.

- 13 og ff. Maltkorn (reinkorn) dyrka folk sjølve. Om ølbrygging veit eg elles lite, for eg har sjølv aldri vore med når dei bryggja. Dei var flinke til å bryggja på Voss, og det finst enno nok av folk der som kan fortelja i detailj om det når ein berre treffer på dei rette. Men etter kvart som reidskapen kjem bort, vert det ferre og ferre som vil ta på seg det store arbeidet det er å bryggja, og det er på høg tid å få tak i dei som kan fortelja om dette. Best var det om ein eller annan kunne reisa bort til Voss og få vera ned når det enno ein hende gong er brygging, så framgangsmåten kunne skrivast opp. Det ville verta mykje fullstendigare enn om folk skal svara på spørsmål.