

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Åsane

Emne: *Ølbrygging.*

Bygdelag:

Oppskr. av: Edv. Haukedal
Hylkje.

Gard:

(adresse):

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
Etter Olai Rundhovde, 77 år,A

SVAR

1. Det hender men sjelden.
2. Det ble slutt med bryggingen like over århundreskiftet. Nå er det få som husker noe om bryggingen, tradisjonen er det lite igjen av.
3. Det ble slutt med å holde vedlike og skaffe nye kjørler. Så kom det i handelen ølsorter så det var lett vint å kjøpe-overgang til pengehusold. Innflytelsen fra avholdsbevegelsen gjorde muligens og litt.
4. Lite kjent.
5. Svært lite.

B

7. Husfaren sjölv hadde ansvaret, men andre fikk være med, også kvinner kunne være med. Det var jo et stridt arbeid fra ettermiddag den ene dagen til neste dags kveld i ett.
8. Den som var kjend for å være heldig med brygginga ble reknet som storbrygger. Han ble da gjerne leiet å brygge til andre særlig til bryllup.
9. Hver familie brygga helst for seg sjölv..
10. Det var helst til jul og til bryllup det ble brygget.
11. Hver hadde sine faste mål. Det ble reknet i Anker og tønne. To tønner var mye brukt som mål.
12. Nei, man reknet det hadde så lett for å surne det var ikke godt å ha til enhver tid.

C

13. Det hende en fikk og kunne kjøpe ferdig malt i byen, bestefar gjorde det av og til, men far laga alltid maltet sjölv.
14. Bygg ble brukt. Av blanding med litt havre ble det så lett "Vankoma". Bygget ble kjøpt og beste sort dansk bygg måtte det være.

15. Ukjent
16. En tønne bygg ble delt i to sekker og i vann -helst i rennende vatn ble det lagt, men kunne stundom bli lagt i kar. Da ble det byttet vann på det.
17. 3-4 dager.
18. Ble lagt på stovelemmen og med engang breidd utover.
19. Tykkelsen ble tatt på skjønn, omlag 4 tommer.
20. Ja, som oftest. Det hjalp til at spiringen ble
21. bra jevn. Somme brukte å røre i det, men det gjorde ikke alle.
23. Såg på groene når de var passende store. De kunne være lengre i øverste lag enn underst, Når man fant de var passelige sån i gjennomsnitt (ca. 2 cm) var maltet ferdig.
24. Pil og røter.
25. 11-13 dager.
26. Ja. De ble skrubbet av under tørkinga.
27. Ja.
28. Vi tørka maltet over komfyren på ei here (jernplate) med små huller i. Groene drøste ned på komfyren).
29. Nei det gikk ikke. Måtte lage egen innretning til maltet, ellers ble det for sterkt tørket. Det gjaldt om å få den riktige brunfargen på det, og helt igjenom.
31. Deles i to -kløyvast. Ble det knust mindre var det dårlig, og då viste "vankomå" i maltet. (Det var ikke brunt helt gjennom, ølet ble lyst næsten som melkeblanne.)
32. Ingenting.
33. Nei.
- D
34. Ja, i byen og hos handelsmenn når de tok til.
35. Var slutt med humlehager. Kjøpte alltid humlen.
37. Nei ikke for smaken. Når det ble brukt litt einer var det vel helst for fargen.
- E
38. En tunnekjel, 1 kvartelskjel, 1 gjelså og et rostekar.
39. Med sterk einelog. Vet ikke om svovelrøking.
40. I botnen kjepper med hakk skåret i for at de skulle ligge, så tynnere kvister over og så halm ovenpå der. Kjeppene var en ikke så nøye på hvilke tresort de var av, or, hatl og selje. Navnet var: undegjerdsveden.
41. På framsiden tett ned ved bunnen. Brukte kran av tre, dreiet.
42. Somme brukte einelog, andre ikke.
43. En tok helst eine med bær på, mest mulig bær.

44. Maltet ble hos oss rørt ut i klart, kaldt vatn. Vi brukte ikke einelag.
Gjelså. Rørte med meiskerörar (del av åre med bladet, ca. 2 alner)
45. Meisk og meisking.
46. En hadde merke på når meiskeröreren med ~~xxxx~~ brei sida av bladet gikk passe lett gjennom massen.
47. 4 timer.
48. Ja, for at det ikke skulle bli kaldt for snart.
49. Direkte i rostekaret.
50. Til 1 tunne malt 2 tunnekjelar, Då fekk ein 6 anker godt öl og et anker etterlag.
51. Når en hadde aust karet fullt opna en på ~~xx~~ kranen og lot vörteret renne.
52. Det var vörter.
53. Det rente på 2-3 timer ettersom maltet var til, det ble stadig fyllt på med kokende vatn.
54. ~~xxx~~ Ja, söt.
55. Kvartelskjel.
56. Nei.
57. Vörteren kocht, delte humlen med halvdel på hver kjel.
58. Öl, etterlag. (Enkelte hadde også 3. sort: spissel)
59. D rav
60. Brukt til ku og gris.

F

61. Godt og vel mjölkevarme (legemstemperatur)
Karet stod i kjelleren.
62. Nei
63. Jester.
64. Löst opp i vörter i mjölkevarme
65. Med et åklæ.
66. 8 timer
67. En ölskål ble satt i karet, så hørte man når den dunket i siden på karet, og av disse dunkene visste man farten- og gjæringen.
68. Vet ikke. Nei, vi lånte alltid jester hos slike som hadde stående.
69. Vet ikke.
70. Brukte ikke gjær til baking.
71. Lånte.
72. Skålen saktet farten, skummet seig passe ned.
73. På tunner eller anker. Oppskoka.
74. Nei.
75. Alle i huset smakte gjerne, og det ble sendt til andre til smaking. Alle sa det var godt- (av beskjedenhets).
76. Nei.
77. Vet ikke.
78. Ukjent.
79. Ja, det hendte.
80. Hadde et tomrum, tok det på rus.
81. I kjelleren.
82. Ingen viss tid. Om viteren kunne det stå seg en tid, ~~xxx~~ ikke om sommeren.
82. Nei.

- G
83. Brunt som brent glas. Var det lyst var det "vankoma" i maltet.
84. Det var jimt & passe sterkt) . Nei.
85. Nei.
86. "Vankoma" i maltet.
87. Nei. Godfary likte ikke vi sa: No kokar han. Vi skulle si: No kjem han.
88. Til jul og bryllup ville en^{ha} sterkeste ölet, særlig til bryllup. Da tok en gjerne et anker mindre av første sort.
89. Nei. Det tok tid, fra en ettermiddag til næste kveld.
90. Nei.
- 91-96. Ukjent.
97. Ingen viss tid, men man skulle helst være ferdig i god tid til jul. Ofte ble det likevel så seint at det var såvidt en fikk skake opp innen jul.
98. Nei.

H 99-103 Ukjent.