

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Bodin

Emne: Ølbrygging

Bygdelag:

Oppskr. av: Lore Bernt. Tvalnes

Gard:

(adresse): Tverlandet

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Nei.*

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

*Uttik Evensen Skjerstad 90 år*

## SVAR

## A

1. *Nei.*
2. *Det var vel stutt i 80-åra eller så.*

## B

7. *Det var arbeid både for man-  
nens og kona.*
9. *Det var mer gjelden at flere  
familier slo seg sammen, men  
det hørte, særlig der en familie  
ikke var så helt inne på kün-  
sten.*
10. *Der ble brygget tie jule og tie  
bryllup, og godt, vad det, også  
å ha öl tie slatten.*
11. *Det var så forskjellig. En  
kunne bruke den 18-20 kg  
korn eller så.*
12. *Det kunne naturligvis vere  
godt med öl stående slik.*

## C.

13. *De laget innaltet sjöl.*
14. *De brukte bare bygg.*



15. Nei.

16. Det ble slått i et Kar med vann. En byttet vann tie kornet ble slått nok.

17. Kanskje en åtte dager

18. Det ble lagt på et varmt sted f. eks. på Kjøkkenloftet eller stue-loftet! Det ble først lagt i hæng, og siden lagt jevnere utover.

20. Det ble lagt et åkle over.

21. En mata i kornet med fingrene.

26. Nei.

27. Ja.

28. Når groren var stor nok, måtte det tørkes i en gryte.

29. Nei.

31. Som smågrøn eller litt grovere.

D.

34. Ja, en Kanne kjøpe, men en Kanne også gjøl ha.

E.

38. Et stort og et lite Kar av tre.

En Kanne kjøpe et sirupsfat som en Kanne dele i to f. eks.

40. En hadde kjepper i botnen og einer oppå.

41. Tappholet var på fram siden. En brukte tre tapp.

42. En brukte bare innløg ved brygginga.



44. Mallet ble først rørt ut i eine lag.

45. Det utrørte mælk ble kalt  
meisk.

46. En kontrollerte ved å røre  
om i meirken.

47. Den måtte stå i åtte dager.

55. En tappet i fat og pletter og  
anker.

60. Det ble kastet bort.

## F

61. En måtte godt tåle hands  
nedi så det måtte ikke være  
for varmt.

62. Nei.

63. De så gjør eller jester.

64. Den ble først løst opp i vøker.

65. Det ble dekket, hi med et åkle.

66. Kanskje en åtte dager.

67. De så at ølet gjorte.

68. En tok ikke noe og gjemte hi  
med brygging.

71. En kjøpte gjør.

72. En smakte på det.

75. Hvis noen tilfeldigvis kom, fikk  
de smake på ølet.

80. Der skulle være et tomrom i  
kaggen.

81. Ølet ble lagret i kjelleren, og  
det kunne holde seg lenge bare  
der var kaldt nok. En kunne  
bruke ølet hi grønten, en hadde  
da gjerne litt sirup i lag med.

82. En måtte bare ha det  
kaldt.

g.

83. Det skulle være brunt.

84. Nei.

85. Nei. Lykka spille inn.

86. Ja.