

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35 Fylke: Sogn & Fjordane
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Selje
 Emne: Ölbygging Bygdelag: Barmøy
 Oppskr. av: Sverre Barmen Gard: Barmen
 (adresse): Barmund G.nr. 76 Br.nr. 10

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.) Ja folk bryggjar enno Maltöl
 disse eldre karane i 60 70 aara
 dei synes at denne gamle og timbar
 ølet er noe skvis som ikkje er
 noe tes.

Her ute med havet har det
 vorte meir sjeldent. i Brylaugs.
 det gamle ölbygginga er døde
 og borte for lengje siden.

Men inne i indre og mitre
 Nordfjordi held dei tradisjonen
 oppe enno:

Til kvar slaatkone er det bryggje
 ei fenne öll på kvar gård.
 og faren lærer opp sønene sine til
 aa bryggja öll so dei kan bringe.

Tradisjonen videre naar dei gamle
 er falt ifrå: . .

2) Her ute er det meir og meir gaaft
 over til gamle Heimebrygg. Det er onlag
 20 aar sidan ~~aa~~ Og en husker godt vor en

2.
bar seg, at med Brygginga og
eg faar vel seie, at denne tradisjonen
er helt - eller ialfall delvis forsvunnet.

3) Det var tillat aa brygge helt til i
1940. da krigen kom. Da blev det
forbud mot bruk av korn til Brygging
av maltöl. Men andre surrogater
blev det erstattet med A d Eimberöl
ginle osv.

Bryggeriene solgte noe öl som kalles
Vörtöl noe daarlige öl men folk kjøpte
det likevel:

Ja vis fikk selvsagt en rivende
omsatning under krigen.

Ja so blev det efter krigen
stiftet en del avholdslag, dette hadde
selvsagt en inflytelse paa landsfolket
men ikke i byen. Der har, dei
drukke som Evin (nile tide og
vest er, dei som kom ijen i fraa
England, dei so kalte emigrant Regjering
det var pene englar som kom ijen til
lands.

Fyllpauker hadde vi nok av fra før
vi hadde endel engelsmen her i landet
Under frigjeringa men det var vist.
Hotellene dei besøkte best. Dere på et Hotel
i Sandane Nordfjord, var det kastet ut
i et en fjelkløft ved Hotellet 20 tusen
tomme ölflasker på en par onnanidre.
Religiøse foreiningar hadde like inflytelse
på slike.

4)

3.

Ja en laga det so kalte Eimbar-
öl" av sukker og Sirap.

Ja en koka eimbar av eime
en koka eimen til vatnet blev
brunt. dette kalla vi eimbar
lat oss no seia vi sette en
20 liters donk med Öl, av dette
er 18 liter eimbar 2.5 kg sukker
eller 4 kg sirap 2 1/2 hekto Jer
og lit humle.

Framgangsmaaten er Kok opp
logen og sett i det kvantum sukker
du skal ha i ha i humle og kok
det i 15 minutt. avkjøl det
til det er lunkent set so til
Jæren. og dytt godt kring
om karet med seker så karet
holder seg flöt for hurtig avkjøling
sender jeringen. Det skal
gaa i 5 dager. efter den
tid kan det drikkes.

5) Ja Tomten brükes av og til
men det er for lunt Gimle
er bedre.

Brüker du 2 pakker paa
20 liter vatn og 3 kg sukker
og 2.5 kg Jer et megt sterkt öl
like godt som boköl

6) So som til Skjutterfesten
barsöh ja og til Brylaup

naar det snart brükt, Det er
gjort i en handvending og brygge
saant öl derimot.

og brygge paa den gamle maaten
naa en ha baade tid og Paalmod

B.

Den gamle Jemsubrygging

7)

Ja det var hüsfarens, arbeide
men meget sjeldent hüsmorens
Kvinnfolkja ville ikkje tale med
saant noke somna veta
Alle kvinnfolk sist vere avholds-
folk veit de.

Det kunde av og til vera
at de jekk. mennene til maade
med forskjelligt.

Men hüsfaeren var som en sjef
naar det skulle brygges, alle somna
vare stille naar han skulle sette
ölet det laa spending i lüften
en alballe blev kvelvet oppi karet
og naar sa ölet begynte aa gaa
jekk öballen rüst i rasende fart
so skommet stod opetter stavene
der laa liksom spending i lüften
til desto bedre, ölet jekk til sterkere
blei det:

8.) Nei noen Mesterbrygger var
der ikkje, La og seie so
kunde alle gaarbrükere det

det so ogs seie Maure med
til Tradisjonu. Sean fekk opplering
av faren og faren av Bestefaren

Det var meget sjeldent, at en
brygget for andre en for seg
sjolve, det kunde til dømes
være til et Brylaup.

9) Nei dei brygget kvar for
seg sjolv sameige var, det
ikkje.

Men den eine familien
jekk og smaka på ølet til
grannen. Dei kappast liksom
aa ha det beste og sterkaste

10)

ølet. Det var til Jül paaste
Brylaup Barnedaap. Nei til
Begravelse har det ikkje vært
brygget dei siste 50 aara er eg
sikker på, det var avskaffet
enige før mi tid;

Det var en skygge skjikk
og skulle vært fjernet for
mange hundre aar sidan

Det mindes om hedenske
Stammer, og ikkje seveliserte
norske borgere.

Men til Slaakten har man eno

den skjikken i ^{6,} indre Nordfjord
at en brygger en tønne eller
to til slaatten.

11) Det var efter som man
hadde raad til. men som
sagt. saa hadde en 1. a 2 tønner
sluende i slaaten.

12) Ja i tilfelle gester som
kom til gårds. så fekk dei
av det sterkeste. For husbonden
satte pris på at folk sköt av
ölet hans.

Det gikk altid ront en
Lännaala älballe med
inskrift Drikket du meg som
küller eg om.

Eller naar ölet feng in
jeng vetet ut:

0 Malt.

13) Ja. dei som ikkje hadde
gårdsbruk, kjøpte malte

14) Det var bygg. som blev lagt
til malt. Dei ikkje blanding
av havre og bygg berre bygg
Ja mange hadde store havreåker
men et lite sbykke til bygg
med danke på ölet kjölsagt

7,
Rug og blev avlet men ikke
soo snykje

15) Bæst kornet blev valt utover
til malting

16) Ja det blev lagt i blöt
i en sekk i en bekk eller
elv så det rant friskt vatn
til stadighet.

17) Det laa en 4.5. dager

18) Saa blev det tömt av
sekken utover et, golv
sidan blev det lagt jvnere
utover til Tjerk ~~nei~~

19) 1. somme lykelse var
nok stulle det törke ijenem

20) Nei en brukte ingenting
utover

21) En brukte en spode og
röre i mallet

22) Det husker eg ikke
kva dei no sa om dette

23) Naar groen var en somme
lang var mallet ferdigt

24) Vi kaller det, aal, älla seg

25.) Groingen var en 3 tuger
eller så.

26) Grov og Rot og alt blev
smalt ilag

27) Nei ikkje på nokon måte

28) I alle gamle hus fladde, dei
. den so kalte Grúa, i skorsteinen
i denne var der skjering som
en hengde opp tirkagryta i

Det var en stor jerngryte paa
serka 100 liter som en brüka
og türke kornet i en fylte
kornet oppi og så hadde en
passe varme tunder,

En lang stake med en liten
treplate i enden brüka en aa
rota i malte med en kalte
denne tingesten (tirkakare)

Ved aa rote i kornet til
stadighet undjikk en at
det blev brent og samtidig
likt tirket overlatt så blev
mallet aüst utover et laugbord
til avkjöling

29) Ja, akkurat paa samme maate
som en sirket korn til mel

31) Nei det var det ikke

32) Mallet blev mykket som det
var

33) Nei sovit eg veit so var det
no ikkje det men bygg var
en no aldri fri for i gamle dager

D. Hümle.

34) Det var da helst fra Bergen
en fik Hümle for det var
importert vare.

Men eg huskar godt at paa
en vis plass her paa Barmøy
i en klongryste vogste det
fl. hümle.

35) Den jemeavlede hümle og den
kjöpte var akkurat like, god
det var ikke for forskjel paa
sortene.

36) Det var en ganske beskjedne
plante som vogste på steinet
grun i røiser bergskarler og andre
kronglete steder den er i likhet med
vibende den snor seg opover.

10.
Så snart en ser, at bladene
er beyynt aa gylne høster en
den in og tørker, den godt.
for videre lagring. Det er om
aa jøre at den ikke blir muggen
eller sur på noken ssaate for
daar er den uebrukelig

37) Nei ikke andet en eine

E. Brygging

38) Det var store eikesaer
paa en 100. til 150. liter
Eg har staaende en saadan
paa halvannan tønne den tilkøst
i sin tid en

Saakalt Vise i Osmyndsvag
dette var bryggekaret hans
stavane er nepå 2 tommar
tykke. so, det er masin saker
en hadde før i gamle dager

39) Det var med kokt einelag
en jøre reint alle ølkjerald

40) Det var pinner soon var lagt
på kryss og tvers i bunnene
av rostekaret, dette karet stod
jerne på en forhøining en
35 centimeter over golvet so en
kunne gaa trebytter og andre
trekar under ved tapping av
fæddet ein kalte, altid, dette

11.
dette "ölet" var så tynt som
sirupsvar.

Vi barna likte, altid, aa holde
kopper indunder tappetullet og løste
lit på trekransen fikk vi det til aa
renne lit.

Men tilbake til silanordningen
ja oppa disse kjæppane som
skulle fængere som riste var
det lagt haln i Naar en så
slo den kokende einelogen
oppi karet so rau den finne
malte og halmen og ned i
det tomrommet som var i
nederste delen, av karet.

Naar det har staak en stund
blev fuselen tappet av og tönt
i det store Bryggerkaret. Som
ofte var helt fullt med berre
et lite gongrom på en 15 cent
meter.

so det ikke skulle gaa, over
kanten.

4) Tappetullet paa Rostekaret var
i nederste delen av karet
på framsiden. Det var helst
heimelaga Kranar av tre,
som blev brükt, endel brükte
berre tap. Men da fikk det
som oftest mykje öll til
spilles. Naar en skulle ta ut
tappet og en skulle sette

den i ijen. Det er ikke brükt
Masingkraner i älltynner för
i 19.21 för var berre nytta heime-
-laga Kranar.

Nei med hül i hündu og
med stang med Malmoisk brükes
ikke her ei heller har voru brükt

42) Ja en brüka berre einelag
Brüskelag ved bryggingen

43) Eimeren maatte vare grøn
og fin og med mykje einelag
på. Nei helst ikke unge revinger

44) Maltet blev hak oppi Rostkaret
og inelagen slegen oppi og
röst samman.

45) Ja en kalla den irorte einelagen
for meis. Og prosen kallas aa
meiske

46) Dei laga ei spode og sette
ned i og ved aa ta den hastig
oppjen kant det av spoden
Saa en fekk sjå derav kor tyk
og tygn den var

47) Den skulle staa i 12 timar

48) Ja det blev forsvarlig bildet
mens det stod.

49) Den blev kokt i emelag först

50) 150 liter vater til 50 kg Malt

51) Naar vorturet var klart
og alt grænset var segt til
botnar kænne en bejgne
Sapingen

52) Vorken som blev tappet
kaldes Vörter

53) Det skulle renne sakte
og med en sil under kranen
så alt ræsk blev samlet oppi

54) Ja det blev smakt paa og
diskubert var vorter kjækt
og mørkt blev det godt
öll

Men var det lyst og tynt
blev det daarlig

55) Vörret blev tappet i
geringraaen som stod paa
en forhøjning fra gulvet
serka 30. centimeter.

forat en skülle paa indunder
kar for aa tappe öll i naar
færingen var færdig.

56) Nei intet blev jemt

57) Nei bere endel en liter
eller så blev avkjölet til
det var tünket og så hilsales
færen. Hämten var kokt för i

sammen med einelogen

- 58) En bruka ikkje noke serlig
forskjel på sortene.
59) En bruka meget sjeldent
vörter til noke
60) Nei ikkje til noke av disse
delene

F.
Gjaring

- 61) Det skulle vare tenkent
så ikkje jøren skulle
bli ødelagt.
62) Karet. maade shaa der var
der var om åna en kunde
legge i så det ikke blev for
kalt i rommet.
D isuben var karet inpakket
i havrestralm og med sekker
og pilleryer: utpå
63) Jøren. Jestr Jestr.
64) Den blev først løst oppi vörter
i tenken tilstand
65) Karet blev tildekket. saa
en ikke skulle risikere at
gjøringen skulle stanse
66) I. 5 dager eller så skulle ølet
gaa

67) Ved aa have oppi älet en middelstor potet med en 3 toms spiker i.

Vis den flöt opp og jikk rünöt var, det god jering mede med bündene.

En brüka og en stor treskaal og sette oppi karet vis den bejynke og dreie rünöt var det god jering i älet.

För at älet ikke skülle gaa over kanten av karet var det altid en bor på karet på en 12 tommes eller så som det skülle ha og gaa på:

68) Nei en bok ikkje av jeren för älet var tappet, av og då oppvarke en roke av, det i Bakverk & d. bröd ölbröd var gode greier, det likte dei gamle so godt. Men ikke til Brygging på nytt. Jeren blev aldrig nytta oppatt.

69) Nei en brüka ikke roke av disse framgangsmaatane de her skriver om.

70) Nei det er akkurat det samme i behandlingsmaten om jeren skal brükes til baging som Brygging.

71)

No.

Det var mykje med emne en
dreiv då, aa baka brød en
let vera, at en liten klat med
deig, det laga en en liten kake
og la den i turt mel.

Dette emnet kunne holde seg
lengje.

Gleinte so kussmora og ta
av emne maale ho til granne
kora og saa laane emne maale
ho stekte kaker. Ja det var sette
kaker den gongen. Steikt paa
gryte i Jerngryter

72) Sydingen stüter og skummet
la seg og älet lva så iken
aa röre seg

73) Ja maare älet var stüttet aa
gaa fylle en det paa kagger
lymmer, og flasker

Listneont kunde en oppvare älet
i aarevis vit kortene var sette
so det ikkje kom teft til:

74)

Nei det var ikkje kuylet noka
sedvane til det.

75) Ja, alle vognene skulle smake
paa älet og seie si meining
Narmeste naboene fek sjölosagt
smake paa älet.

Nei dei blev ikkje inbüt men

den eine grammen jekke alltid til
 sin og prata so som, om Søndagen
 og vis so då in hadde på Kagga
 so var det i Kjelleren aa fappe
 en bolle öl og so var det til
 aa diskutere baade været og vind
 som en seier.

Var ölet sterkt blev det sovist ikkje
 so lengje for karane blev tögrotta

76) Det var meget sjelden at det
 var noke serlige drikkealag
 en 5-6 karar kunde komme
 sammen om en Søndagskvell og
 smake på ölet men aldrig
 var det noke overlag fyll.

77) Jau vis flere naboer bryggjet
 på samme tid. skulle sjölv sagt
 den eine smake med sin
 og det blev som oftast at det
 blev fornykji på ein gong
 dei blev fülle og stundom jekke
 dei på med nevane i sin overmod-
 dighet.

78) Nei det var som jannest
 ved Juletid paaske og pinse
 og til slaatheona.

79) Ja det skulle vere mangle
 at gamle kjente eller venner
 og frender maatte selvsagt

smake paa ölet.. Og hüsband
venta sjölv sagt at skulle skryte
av ölet.

Sa, du so sterkt det var
derimot vis en tykte lite om
ölet so var det slipavatu
men, det sa, dei ikke rett ut

80) Ja kaggane og kynnene
blev helt fylte noko tomrom
eller gaangerom brennst ikke
naar ölet var gaat ut!

81) Det var da som jamnest
i kjelleren, eller Bryggerhuset
ölet kunne holde seg en 5-6 vker
för det sümma

82) Nei det beste var og holde
det paa en kjölig sted.

C. Minninger og bruer

83) Ölet skulle vare mørkt og
da var det godt.
Var det lyst Daarlig öl..

84) Nei eg kunne ikke türke
en en ofte sa at det maakk
vare så sterkt som krüt.

85) Ja en betragta ölbryggjaraan
som iudüelig.

86) Ja i Jutum maatte det
være sterke saker baade öll
og Brennvin

87) Grunden var vel at vis
ölet var daarlign var det kom^o
skuld, Daarlign og meget kom
til matt

88) Nei naem overtroisk tanke
om vefv som kunde skade
ölet under bryggingen har og
ikke hørt om

89) Ja det var helst om seine
kvelden, eller om matta
en bryggja

90) Ja aldeles mærkelige maatte
det det være så længe ölet jarte

91) Ja som dei sa so var det
no det

92) Man brukte begge deler baade
kors og en kniv i kanten
av Bryggekarit

93) Ja somme trodde og
andre ikke

94) Det var sjeldsagt aa ji
han av ölet so han skulle
være blid

95) Ja han fikk en bolle öl
for aa holde fred

96) Det var i Kjelleren
Nei en slo ikke öl ut på
aakeren

97) 8. dager før Jul var den
dagligaste tiden.

Og da var det akkurat godt
ut til den tid
Naken sergen dag var det
ikke en maatte bygge

98) Ja denne reglen
gaar og her julmat
og paaskesalt er godt for alt

H. Mjöd

99) Kan ikke huske noe om det

100) Har ikke hørt noe om dette

101) Kan ikke huske at noen
har fortalt om at de laget
mjöd.

102) Det kan så godt være at
en bruker det som medisin
men det har ikke vært på Dale
her.

103) Det var jerne en drikk for
Kvinfolk