

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35.

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Erfjord

Emne: Ælbrygging.

Bygdelag:

Oppskr. av: Gudmund Færvik

Gard: Flamra.

(adresse): Vik i Erfjord

G.nr. 56

Br.nr. 2

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. Det er slutt med maltøl brygginga her no. Før 1860-70.

Det var det vanlegt at dei bryggja på kvar gard og i kvart hus. Pils Espedal fortalde at ein før brukte kint öl til maten. slik som ein no brukar kaffi eller skande mjølk til maten. Det var vanlegt dei som hadde lite mjølk som brukte öl til drikkemat. Pils er 90 år gamal.

Etter år 1870 har her vore bryggja lite. Det kunde vera ein og annan som bryggja litt i dei næraste åra etter den tid.

Fra 1890 har det vore fullt slutt med ølbrygginga her.

Rest all tradisjon om ølbrygginga er gleymd no.

3. Har litt å seie om hvorfor det var slutt med ølbrygginga heime; men ein kan tenkje seg at det var mindre tid til å bryggja, og at det var mindre

penger millom folk slik at dei
lettare kunde kjøpa öl frå
bryggeria i byen. Summe tok
til å leggja vin heime, det har
kanske havt sitt å seija for at det
vart stutt med ølbrygginga.

Og at ein kjøpte vin har ikkje
havt noko å seija for at det
vart stutt med ølbrygginga.

Ullur ikkje innflydelse frå
fråhaldsorganisasjonar.

Haugianarane har kanskje havt
noko å seija for at det vart stutt
med ølbrygginga heime.

4. Har ikkje høyrst at ein bryggja
öl av søtter eller rindup.

5. Ein lagar ikkje öl av
Tomtens hjemmebrygg eller andre.

B. Den gamle heimebrygging

7. Etter det eg har høyrst av
gamle folk so var det helst
mannfolk som bryggja öl
men kvinnfolk kunde og vera
med å bryggja.

I nabo-bygda Tuldal heldt brygginga
seg lengre enn her.

Ein kona som er innflutt her til,
frå Tuldal, fortel at ho har
vare med å bryggja mykje öl.

8. Pils Espedal fortel, at det
hende, at kume som var sers
flinke til å bryggja öl kunde
bryggja at andre.

9. Ein veit ikkje³ av at fleire
kristlydar slo seg saman om å bryggja.
10. Det vart bryggja til jul,
kuleg til påske, til brudlauf,
kulleg til begravelse og til slakten.
11. Eg har ikkje høyrst at det
var regler for kor mykje ein
skulde bryggja til dei rymske
kåve.
12. Kan ikkje svare på om
folk gjerne vilde ha så ståen-
de til alle tider, av omsyn til
tilfeldige gjester.

C. Malt.

13. Har ikkje høyrst at folk
kjøpte malt.
14. Etter som eg har høyrst
so var det helst bygg dei
bryggja av.
- Om dei nytta lavre til
øl-brygging er her ikkje att
tradisjon om.
15. Ein veit ikkje om ein tok
visse deler av kornet til ølbrygging.
Om framgangs måten ellert med
brygginga er her ikkje att
tradisjon om.

D. Humle.

Ein kjøpte kuleg humle i
Havanger. Allen dei tauseste
humle i øjlv og hime på gardane,
det har seldre folk forfalt.

37. Har ikkje høyrst om at dei hadde andre planar enn korn for å setja smak på ølet. Ein segjer korn her.

E. Brygging.

41. Tradisjonen om brygginga er burde no.

Eg har sett nokre gamle kjer som dei kalla for ølker.

Èit var omlag 1 meter høgt og vel 1 meter i tver mæl.

Det hadde ein te lapp i sine sida nede ved botten.

Ølet lappa dei på anker, desse kalla dei for ølanker.

F. Gjæring.

68. Anna Hamra fortel at det var den gjær som flaut oppå som dei mykka til gjær til baking.

Men det er so pass lenge sidan dette vart gjort at alle detaljer er gløymde.

H. mjød.

99-103

Har ikkje høyrst at nokon har laga mjød her.