

need  
men  
✓

Her as det<sup>ver</sup> top  
stemplings of side  
best measure sta  
Anders Sydelman

S.P.

8881

8673

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Lindsås

Emne: Elbygging

Bygdelag:

Oppskr. av: Anders Eijeldnes.

Gard: Eijeldnes

(adresse): Lindsås

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):

## SVAR

A.

1. Ja, det berder, men det er min Eijeldnes nr. Folk har ikke blikk lenger, og teivvalde og blikk som dei brukte ved bygging er reddotlene og bente. Men likvid er det enno ein og annan som har sakene i orden, og har bygga på gammal vis. Så alle tradisjon om bygging er ikke bente enno.

3. Orsaka med at folk mykje har sluttet å bygga er no vel helst det at det har fylgt så mykje slak med arbeidet og at det er min lekniut med å høyre det ferdigt.

4. Av og til bygga folk av røkkever eller rivup og einvlog (bristelag). Dette var lekniut og brukte ikke så mykje arbeid. Dei brukte så t. d. ein  $\frac{3}{4}$  tejel einvlog og rette røkkever eller rivup, eller begge deler. Så var blandinga rett i ein slamp e. l. og når det var passelig tinnke ca. 35-36°, sette ein gjær til, sette det på ein varm sked og dekket det godt til. Når det held opp å gjæra, hadde

Sp. 2347.

ein det på flasker og korka det til.

5. Ein lagar no i stundom eit slags öl av (Tomte's heimbygg) Men riktig öl var ildige bakte til jolar e.l.

### B. Den gamle heimbygging

7. Her var det alltid kavau som byggja, og elles skulle med mallet til alt var ferdigt.

8. Her bygd hadde ein meistarbyggjar som måtte byggja når det var til bylling og begravelse, eller byggja must kvar mann til seg sjölv.

9. Om det var fleire husebytar på ein gard, blei dei seg gjerne sameiar og byggja ilag, og delte det seinare.

10. Som regel vart det byggja<sup>te</sup> jöl og bylling og begravelse, stundom og til slottene.

11. Det var ingen regel for kor mykje det skulle byggast til jolar e.l. men når ein først byggja, så laga ein gjerne til på ein felle ei tunne öl. (ca. 3-4 auker) Dei held

12. Folk held det for ei dra å ha öl liggande til hjelpdige gjestar  
E. Matt.

13. I gammel tid, til omkring 1850, kjøpte folk gjerne malt, berre når ein skulle byggja til gravöl

14. Det komst ein bakte til malt, var helst av gardens arving. Ein ville no gjerne ha mallet av bygg åleine, men hadde ein ildige avla bygg på garden

# Flbygging

kjøpte ein ~~støt~~ halvdel av maltet i byen og den andre halvdelen var havre.

Det kunne og at dei bygga av berre havre. Men det skulle minn bli av havre enn av bygg bli i tunna, og ikkje var det så godt heller av berre havre.

15. Det var alltid like det beste kornet til melking.

16. Kornet som skulle melkast var lagt i bløyd i ein sekke, i ei slo eller ein sekke. Men ein måtte passa på at kornet ikkje fæud. Viiverts dag la ein sekken gjorne ned i eit slove som i fjøret. Mallet måtte ha det romsleg i sekken, såis at ein 50-60 kg var bytt i 2 sekker. Ullens kjerne sekken springast når kornet var bløytt.

17. Var det viiverts dag og heller kaldt i vent, plan ein laga kornet liggja i slaupe i <sup>(3)</sup> ~~de~~ samdøyer, men var det sumperts dag og varmt, måtte ein ikkje laga det stå lenger enn i 2 samdøyer.

18. Så tok ein sekken opp og vatnet og kvitte over. Var det viiverts dag, kunne ein leggja det i fjøret. Men var det sumpert og varmt, måtte ein leggja det på ein sladd der det var forholdsvis kaldt, i kjellarevnl. Ein måtte, medan det var i sekken, jamnt kjemva etter om det tok til å vermdes. Ein måtte passa nøye på dette, for kjente ein først ein liten lunk i kornet, sumdet det ridar så fort at det kunne verta

for varmt & at det berre på ein halv dag. No  
 måtte kornet leggjast utover ein blad som ~~mitt~~<sup>mallet</sup>  
 kunne halda ein temperatur på ca. 11-12°.

Om vinden er ein blovelus berre lagly til å leggja  
 mallet på. Eller og i fjøren, som ein har som  
 der. Legg ein det i fjøret, laga ein gjerne til ein  
 kann til dette, men han måtte komme nokre opp  
 frå golvet, så ikkje med eller rotterkompepi.

19. Til å byrja med legg ein mallet  
 utover så høgt som ei handbreidd og  
 klappa det godt til med ei fjøl eller leknaude.

20. Så var det bridd over bekken, aviser eller  
 kviklar o. l. At var

21. No var det liggjande til kornet begynte  
 skylta røler, men no må ein passa på at  
 det ikkje vert for varmt. Straks ein ser at  
 mallet har skole røler, må ein surda og brå  
 og byrja det ut så ein det ikkje veks  
 ramsar i ein klatt eller som ein sora. Ein  
 røren i kornet med berre hendene, riv det  
 trudd om det klabbar seg. Ein må gjerne  
 riva i det ut par gongar om dagen og byrja  
 det ut, så det ikkje vert for varmt.

22. På den ein sida av eit korn er ei fura. I  
 denne fura kjem spira, og når ho er komen opp  
 til i mott spissen av kornet eller  $\frac{3}{4}$  av kornets lengd  
 må ein avbryta mabliinga. Det kan nok henda at  
 ein i eit og anna kornet ser at groren er  
 komen ut med spissen, men luger må  
 det ikkje komma, så må avbryta mabliinga. Lødde  
 ein ikkje tvekke ferdig mett då, legg ein så  
 mallet ut over ein <sup>lunn</sup> lunn sovert tennet,  
 til ein får tvekka i stand. Lysu det seg  
 mugg på mallet må ein tørka med

3  
E. Malt.

(23) 24. iiv gong.  
Linné i kornet kalde me „äl“ foirst då  
nån groven var broken ut av kornet. Foo  
den tid er det „spise“. Polspira kalde  
me for rotspira.

25. I få iiv ligg det til groving og til  
det var ferdig gav det iiv ca. 7 dagar.

26. Som regel så skilde iiv ikkje groven frå  
mallet, men vart det gjort så hadde iiv  
mallet gjorne i iiv dröflermarkina eller  
iiv föyste det ifrå i iiv dröflerrog. Men  
som regel vart ikkje det gjort. Eg høyrede  
aldri gjete at grov eller rot skulle stellig  
kornet på ölet.

28. När mallet skulle töskast hadde me få  
garnvalt av iiv tyge som var med av  
höstlagg. Dette tyge vart kalla „hara“ eller  
törktygagg. Iiv kan töska kornet på mange  
vis m.a. med å hugge det opp eller  
leggja det opp på iiv litt rulling over  
iiv kornfyv eller oven, der det er jamm varme.  
Men det vanlege er her at iiv skulle til  
si töska i iiv grüva.

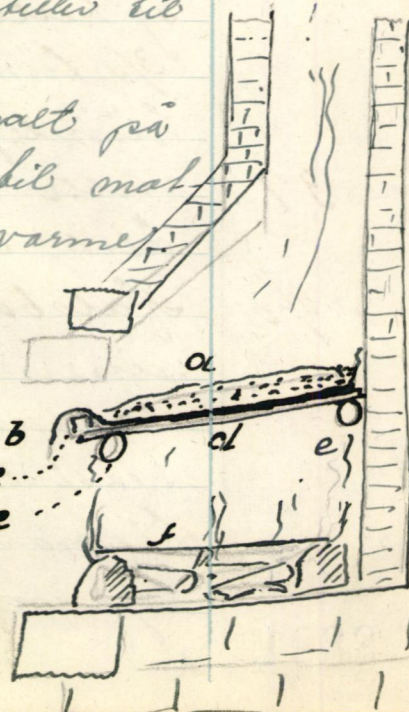
29. När det gav ikkje å töska malt på  
saue vis som iiv töskas korn til malt  
mjöl. Mallet må ha iiv mildaugdom varme.

Ad 28

Malttörking i grüva:

- a, malt til tösk
- b, hara. c, stengje stopp
- d. ribbar 1"x1" og ca 1" millom-
- rom. e, brestokkar. f, lakke.

8881



- 31 Mallet sküde helst berre kløyvast  
 eit og anna heilt korn var passeleg
32. Var kornet for fint, eller aller  
 helst, vissle mallet var for mykje  
 lürka (breud som one sejer) var  
 det vandsynt å leggja lagvis halms  
 og mallet for å få det lit å renna.
- 33 Ja. Ein hadde som regel alltid  
 ståande malt, i påtornande  
 lifelle. Det hende og at ein såg  
 hjå grammav lit græväl når ein  
 ikkje hadde själv.
- 34 Hümlen var kjøpt hjå Kjellas-  
 handlarar i Bergen
- 35 Jå huskar ikkje at ein avlen  
 hümlen själv.
- 36 Navn som "Hümlerarbeidet"  
 tyder på at her har vore dyrka  
 hümler på garden.
- 37 Me brukar enno litt ineloz i åleb  
 nops anna vert ikkje nytta her  
 for heller.
- 38 Gilsä, röste, ästrakt, åläisa,  
 müsteröra, äckaggar (ander, og halms  
 og heile) 2 Koparkjeler (1 hüml og  
 3/4 hümlkjel), ein krane og ein  
 hümleping.
- 39 alle ting som sküde brukast til  
 åll, sküde inelogast.
- 40 Halobotten mid silhol inder, og den  
 einen som var kokt gyver. Ein  
 brukar og halms, men den må  
 helst leggjast inder <sup>hakk</sup> botnen eller  
 flotnar har üpp.  
 Grunnen til at orekjappar er fyre-



4.  
6. Brygging

lette av sime, er of av det  
brinnare lit på ølet.

Silinsridvaden kaller me  
for "innderloga" eller "inndergjerd"

41 Tappet i rasken er i fram-  
kant og forsynet med mening  
krane

42 Ja.

43 Frisk med mykje smør.

44 Ja delvis. Etter ein har brukt  
det ein bit av innderlogen, fylles  
ein på med vatn og kokar det  
i opp, og der det gjev smør som  
vart sett i Gilsåen.

Ein rører med smørkrova.

Innderlogen vert smør fyrst sett  
i gilsåen for denne skal først  
i bruk til smør.

45 Smør og å smør, mestingje

46 Når det drøper av smørkrova  
eller ha so vidt stord med  
ein hatt på, var han passe  
leg tjukk

47 3-4 t.

48 Ja.

49 Ja. Den blir ikkje kokt først

50 Nei, logen må alltid standa  
gjev mælet

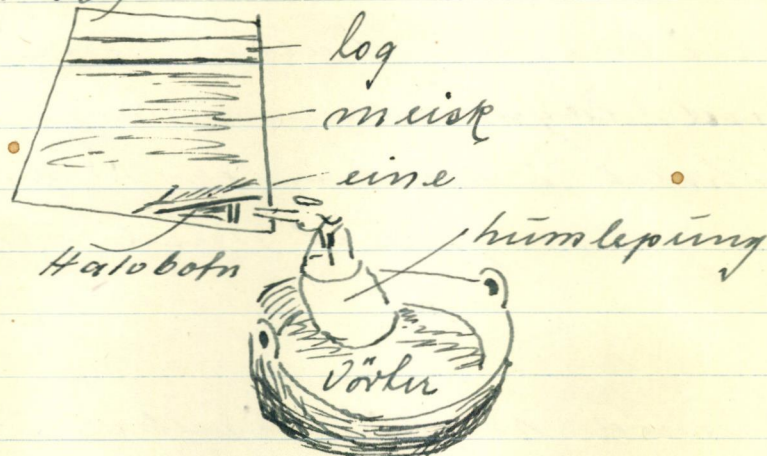
51 Tida frå det er smør til ein  
byrgjar lappinga fra rasken bit vera  
ca 5 t. rasken har alltid dekke på.

52

Vörtur.

53

Takke. Ein set ein pinne i kransen  
 så det vert ein fin stråle. Votta  
 renn gjerom ein hümlepung  
 (pkt 38)



54

Ja, den vert kontrollert i under  
 hille lappinga. Votta skal vera  
 klar og röt, og vera mykje klebrig.

Fyr ein lappav, byrjar renninga,  
 Tappav ein av ikk på byttos og  
 sler det yver igjen, for å klarna  
 vorteri

55

So ymse. Kjel, gryte, eller stapp.

56

Nu her ~~tes~~ vert ikkje votta geynd  
 men til jul bakar ein gjetne  
 vorterbakar av henne.

57

So vert ikkje nytta som medisin  
 all vörtur blir kott. Første halv-  
 part vert sett kott upp og slegur  
 i gilsäden, i den andre halvparten  
 vert hümleu kott til han sett.

Denne votta vert silt gjerom  
 halm i gilsäden

58

Var votta god, og ein gjer det gjukt  
 (for like etter) vert det slikt öl, og  
 imoentt vert det svart eller lunt  
 inn ein löt meir etter.

## E. Bygging

- 59 Det som var att, kallast "meisk"  
også drav
- 60 Det vert nytta til svinefor nær  
til kvisti.

## F. Gjering

- 61 Temperaturen på ølet fant ~~man~~ <sup>ein</sup>  
ved å halda ølbogen ned. Var  
det då jamvart med denne var  
det passe varmt til å setja gjerd  
kardt (sæden) sette inn vellers dag  
på ein varm stad, kjøkket eller stova  
Simars dag var det ikkje so nøgje.
- 62 Var ølet forkølet, tok ein lurre av  
noko av det <sup>gjerde</sup> og vermdet det, og sette  
Solis passe temp.
- 63 Jester. Også jer
- 64 Jesti vart løyst opp i den aller  
fyrste vøtti, same temp. som ølet  
eller kanskje litt yver, og sett inn  
stad kor det held seg varmt.
- 65 Vellers dag stod det på ca 18 en  
tjupne med halv. So vart sæden  
innvikla med vinna halv, og  
utampa og yver dekt med sekker  
Ker o.l.
- 66 Man regna med at ølet var gjera  
når ikkje yverjeri (løyte) samars løypte  
att når ein drog ii anse, blev e.l.  
gjennom henne.
- 67 Det vart no gjern til at ein

- alle på loket og såg etter, men ga-  
 malt nytta dei gjerne i åstøl som  
 dei la holdt i ølet. Når ero ølet  
 byrgja gjera, kunne dei høyre utaa <sup>(mot</sup>  
 å opna, at det klukka i stali <sup>(dünke</sup>  
 68 Overjer og underjer. Det var helst  
 brukt overjer til å tørka; men til  
 oppbevaring på flaskor gjerne underjer.  
 69 På flaskor, lagt i iis brünn. For  
 lenge tid ein kunde halda to frisk  
 er vand å vita. Ei flaska eg la  
 på denne måten var skjedd etter  
 eit års tid.  
 Den almene måten var å dyppe  
 ein halvmåsk i yverjeri og huggja  
 han til lurt.  
 70 Nei.  
 71 Det mest almene var å læra av  
 innannen, eller kaupte på bryggerii  
 72 Sjå pkt. 66.  
 73 Å staka opp. Oppstaka.  
 74 Nei.  
 75 Ja, alle som vilde av hüsels full  
 somakke på ølet. Dei meraste <sup>grønnar</sup> ~~stokksanger~~  
 var gjerne med på oppstaka.  
 Fall ikkje naboane var med, so  
 gjekk ein med oppstaka til deira  
 76 Nei  
 77 Så gjekk ein frå man til man  
 og somakke og diskuterte.  
 78 Fkje til grøfder, men ellers til  
 alle andre liden held dei oppstaka.  
 Fjoli had ein grannane samne  
 og på same vis var dei atbedne til  
 alle.

- 79 Ja, som regel. 7 juli skulde alle  
inn som gikk forbi.
- 80 Nei, det kunde ikke fyllest, <sup>hittil</sup> for  
det skulde la seg oppatt på aukeri.  
alm mål var at inn rett i det  
med inn finger eller se på teg.
- 81 7 postkjellaren se det held  
seg kaldt. var ikke kaggen spelt  
kunde det stå seg omintet året,  
inn det var godt hümle.
- 82 Sommers dag hümlet man ølet  
sterkere, inn det skulle ligge lenge.

### G. Muringar og Truer.

- 83 Fargen på ølet vilde inn gjerne  
ha sjost. Mørkt øl tyda for mykje  
sürke på mæset. vilde inn ha  
myrkare øl, brude inn røke korn  
i ei panna, eller saula upp det  
som fall gjennom heru under sürkinga
- 84 Gjemmer ikke lit det; men ei lita  
soga frå Voss: To manne kom på  
utjering lit inn manne, og han baud  
dem øl i ei heder lita skål og sa at  
skåla er lita. Då svara dem inn:  
"Er ølet godt er det røkt, og er ølet  
dårlegt er det også røkt."
- 85 Både og. Inn kunde ena ihjeppe  
men inn rekna det helst for skam  
for dem som hadde ord på seg for jant  
å ha svart øl
- 86 Ølet vilde inn helst ha sterkt aaltid

men til vinna, gjorde ein gjerne  
noke vakkare, finnar, til lyst-  
drikke

87 Gjerner ikkje idag til noke lunde  
men grunnare til dærligt öl eo  
helst desse: Fornykje spirt i mellinga  
fornykje surka (brust) og forlite surka.  
Det kjende, og so koma smugg i det  
helst da sünaris dag.

88 Gjerner ikkje til det.

89 Som vanleg vilde ein brugga so  
ingen vakte det

90 Et lenge ölet gjekk i säer, laust  
ein gange varsant, for ikkje ä  
iöra geringa.

91 Det kan eg ikkje svare på.

92 Kross var skaret i alle bryggerkar  
og da gjerne både på botn og lok.

93 Kjendth her for meg

94 Kross een stäl, som for anna troll-  
skap.

95 Her ikkje hønt inn det, men  
süntræt fekk ei ödelil lönt på  
rota.

96 Fikkje på annan måte een som nemnt  
i 95.

97 Nokon fast dag til brygginga kjemur  
eg ikkje til

98 Den regla Gjerner eg ikkje; men  
her sejer dei: "Brennevinn og salt  
er godt for alle."

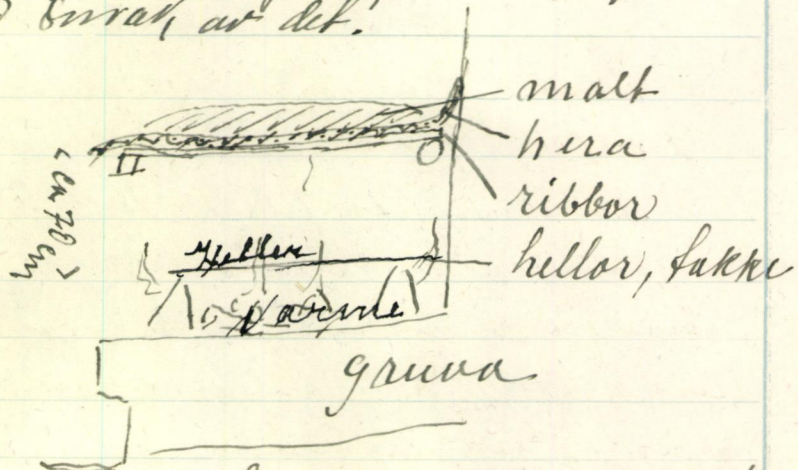
H. Mjöd

Mjöd er ikkje kjendth her.

8673

- det med sin gong  
 24 Æ, opire og gro<sup>2</sup>, rola kalfest for rotkevelor.  
 25 ca. 5-6 dagar  
 26 Nei, mestparten fall frå gjennom heru  
 under lurkinga  
 27 Nei, det er ikkje det, og ikkje her eg kjend  
 nokon vond snakk av det.

28



- Maltet vert lagt på heru i eit lag på ca 10 cm  
 ein fyrer under med svak varme.  
 under lurkinga rotar ein no og då i maltet  
 og flytter det frå og til for å få det janturt.  
 29 Nei, det går ikkje. Maltet må ikkje verta varmare<sup>+)</sup>  
 31 Maltet skulde kvisast lurre. Var ein dag  
 eit og anna trillt korn, var det passe  
 grovt  
 32 På la ein laquis halvv og malt  
 33 Visst ein unta dødefall på garden

### H. Sjønde

- 34 Ja. Slett av Kjellarhandlarar i Bergen  
 35 dei som hadde hümlegard brukte den hümten  
 og held fram fullt so god som den kjøpte  
 36 hümlegarden låg alltid eit av nokre  
 stundt mot nord, altor på syd eller  
 vestsida av ein hümegg, bergegg o. l.  
 Den vilde her varm og lett jord. Tie  
 kvot. Rosta dei iupa allslags lauv

+) end at ein kan halda handi i malte som legg til lurre

6

og rüst. Når blommen var ferdig, vart han  
plukka og tørka utyver på eit loftsgolv.  
37 Litt iindog i lagingsalogen for å setja  
somak på øst, men klarare ol. utan.  
Det er ein røyndar. Fekje anna fisebnaðher.

### C. Brygging

38

Gilsad (autan 1 eller 2 lunnos)  
Röse (1 eller 2 eller ölmengden)  
2 lunnkjelar (eller to desse ein 3/4 kjel  
1 stamp eller kof til vörker (som det renn i)  
ein lit 2 kranar, ein hümlepung.  
Ein öbrakt. Ökaggam var: Halotunnos,  
hülle og halve andev. Meshörö.  
Halobotn med hol i, til röstuv. Plänne  
lyttor og 1/2 fuor turr bo ein lauged.

39

Ja, var kar eller kages i rime vart  
det röyft med avoul; eller berre  
eindog

40

Under i röstuv vart loyt spilduv  
delt med halm eller einer, eller og  
ein holobotn med silhol, dette kallast  
for innderjer. Ölderpinnar var ikkje  
brükt, det er krütz berre for å setja farge.

41

No er det allsid framme, var det i  
botnen vart dette slengt med i stang.

42

No



8673



42. Nei gamle brukte berre i melog, no brukar  
inn i mindet.
43. Einne skilde helst ha mykje beu, eller  
folk ein ikkje det so nøye.
44. Meistew vart rokt ut i gjevann  
med meiskeråa.
45. Meiskjen, og å meiska.
46. Når det drøp av meiskeråa i 45% vinkel  
eller ein kinde hengja halsen på ho  
med ho stod i meistew. Ullar skal  
han vera tjukk eller tynn i forhold  
som ein ynskjer ølet
47. ca. 3 timar i gjevann
48. ja.
50. ~~Nei~~ Nei. Ein har alltid lag i kjelane  
ca. 2 timar, ellers er det ikkje so  
nøye utan meistew stult i gjevann  
eller rosten desse timane, men der er  
minst 10 i 5 t. om anlegg
52. Vøtter
53. Takke. Ei lamma renn ut på 6-8 t.
54. Ja, det var då vøttri som sa. Rottens  
fælt vilde verta. So skulde vera  
søt og klumig.
55. I ein stamp, eller kjel eller høve.
56. Nei, men hinsonora bakte gjerne  
vøtterkakor av hume ved julebrygget  
og ells og Ranskje.
57. Føtske halvpart vart berre kokt op  
den andre halfti vart kokt med  
hinnlen lit han eakt. Vintersdag.  
fr. 3-4 merk (1/4 kg) i varmt var  
nokor meir, ellers hinnla ein gjerne  
eller smak og behag. Ein so det

58

Samman i gillsän

Skutt öl fann ein ved å la lile  
etter, slutta lidlegt av peninga  
svakt öl som ein meir etter.

Ein kalte det gjerne for  
fjukt og turt öl.

Var det i lunnade laget kalte  
ein det for skuppöl.

Fkt 59-60 o.s.fr. over til side 5