

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35.

Fylke:

Telemark

Tilleggsspørsmål nr.

Herad:

Mo.

Emne:

Ølbrygging

Bygdelag:

Skapså

Oppskr. av:

O. G. Bergland

Gard:

Bergland

(adresse):

Sundalwerk

G.nr.

63

Br.nr.

1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Etter far og mor.

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

f. 1833 og 1845.

SVAR

A.

1. Malpøl brygger visst ingen nå.

2. Noko visst årstal kan ikkje seiggast avdi some stikka før og andre heldt på lenger. Kan herda ein eller annan gjer malt og brygger smø, men her i bygda er det stult.

3. Årsaka til at det vart stult er fleire. Det vart svinbare og billigare og bryggja öl av sukker. Det vart mindre korn, og så vart alle småkvernane nedlagde. Det vart solis både arbeidsamt og dyrt å få grøypa mallet. Some lika kanskje "kyölet" betre.

4. Du sukker og sirup bli bryggja mykje öl no og.

i huset hjelpte fleire til;
men ein styrde brygginga.

3

8. Det künde vera ein eller
tvo som hadde ord for å
vera beste enn andre til
å bryggja og dei vart some
dider fleigde til å bryggja
åt andre, helst til brud-
laup og slike særskilde høve.
Både menn og kvinner kün-
de vera slike meistarbrygg-
jarar, som regel ein i kvar bygd.

9. Kvar hørshyd bryggja
for seg sjölv.

10. Dei bryggja til i påske-
pins, jöl, brudlaup, lik-
perd og til dugnad. Sjeldan
til sløssen; for malköl er
vandt å halda godt i
varmenes tær.

11. Stei, kvar og ein bryggja
som dei hadde råd til.

12. Her ikkje høvet det;
det var ekkar högidene
det var öl å få, elles ikkje.

~~A.~~ C. Mall.

13. Det herde nok at dei
som ikkje hadde korn
sjölv, kjøpte malt. Dei

8833

18. Jorne hadde kornet i ei
 kag, med kasse, korn i kalle
 ut det her. Dei ka det i eit
 dykt kag pa betonen av kas-

17. De sta i stave i 3 dager
 av vort med. Jorne, stut
 da en kage som dei kappe
 Oskifin pa kjert hadde
 i sekke kornet i stave.
 i eit fjer. Det kalla dei
 16. Dei klygte allest kornet
 i eit fjer. Det kalla dei
 i sekke kornet i stave.
 Oskifin pa kjert hadde
 da en kage som dei kappe
 av vort med. Jorne, stut
 de sta i stave i 3 dager
 eller st.

15. Jorne skulderte av det
 kate av veggranda.
 14. Dei klygte allest kag
 i eit fjer. Jorne med
 kante og kaga: men det
 skuld ga sende med det.
 Om kate sam var same
 av seg, ar der: Jorne som
 handmakt, han fjer kate
 eller. Her har det same
 dyrkete bygge so langt
 seg med a seed.

13. Jorne hadde kornet i ei
 kag, med kasse, korn i kalle
 ut det her. Dei ka det i eit
 dykt kag pa betonen av kas-

sa, jamnt utover, helst
 noko lykt. Di lykkare laget
 var, di før grodde det. (Oppå
 la dei never og sjølstubbar
 sett so det var heilt over-
 dekt.) Karmen sette dei i ei
 varm krå inni stova. Om
 3-4 døger såg dei på det.
 Var det godt grodd, snudde
 dei alt saman so det øvste
 kom på botnen og det ind-
 arste ays. Nevera og fjölene
 la dei over att og let det
 so stå 3-4 dagar på nytt.
 Var det varmt i stova, grod-
 de det portare. Dette kalla
 dei legemalt, avdi det låg
 stillt og grodde. Andre la
 berre eit klade over og såg
 til det offare. Dei rörde
 i det so det skulke gro jam-
 nare. Dette kalla dei: røre-
 malt. Dei fekk godt malt
 på bae måkane. Dei som
 ha lite, fylte det skøypte
 kornet i ein sekk og sette
 han i fjøset. Dei såg då
 til det fleire gonger og rörde
 i det so det grodde jamnt.
 Dei künde få godt malt so
 og.

19. Det var iktje nokon
 viss lykkelik på kornlaget.
 Det måtte iktje vera for tungt
 for då tørka det og grodde
 iktje.

20. En svava på under 18.

21. Därme förde i maktel -
resemål som notat nr 18
En krika förde handne.

22. En kalla del: a mygla
maktel. (Mygla på det
amatt).

23. Det rötene var godligt
grädd. Det maktel utky
del d. v. s. brödd. - svara
maktel utky svara: for den
reide med sörsmaken.

24. En kalla del groe ft.
groar.
25. 8-10 dagar efter som
det var varm del.

26. En äldre del eller
högt del.

27. En äldre högt del.

28. En krika del på bad.
svara på same maktel som
en krika kom. De ädde
del utky kaddage svara!
fett del krike hysgrannen.

29. Det bli krika på same
skad og på same maktel som
kom till mygt, eller på
kaddage

31. Det skulde vera grovt malle, grøypst som dei kalla det. Dei sa aldri mala malt, men grøype malt. Og lyt på puerne å grøype malt sa dei alls löst. Nokon fast regel for kor grovt det skulde vera var det ikkje, men det skulde vera grovast råd.

32. Har ikkje høyrst noko om det; men var maltet for fint malle, vart ölet tjost og stygt i liden.

33. Dei som hadde god råd, künde ha malt skåander, elles ikkje. Men ingen hadde malt på laget i stor mengde. Det künde vera til ein gongs bygging eller litt meir.

D. Humle.

34. I gamal tid kjøpte dei ikkje humle. Det var ingen å kjøpa av. Etter det kom fleire faste handelsmenn, var det humle å så kjøpt, men for ikkje. Handelslüer kom ikkje her oppe før i 1870-80 åra. Humlen dyrka dei sjölve på kvar gård og hja husmenn og

38. Det hadde her Nyer minnet
 Det Nyer hadde 3 folk. Det
 hadde: partyer, forkyrret.

E. Bygging.

37. Det er aldele høyt reite
 om det. (Sjette) (parten)
 fiska der i kornen; men
 idgeret.

36. Hjemmen var dyde
 helst ved skinnreparat
 og murar. Det hadde da
 skinnar og skinnreparat
 klara efter dem. 7 rege-
 amé ka da skinnreparat
 saa skinnreparat. Sa den
 maken seke det beste seke
 og medna gammale. Det
 skinnreparat skinnreparat
 her var megen, plukke di
 kan kind og, det kan i
 kumbar og henge kan i
 kaset til kuller. Det
 kan var gode kuller, grynide
 der kan i kuller og skinn-
 are i papir. Det kan
 se kuller fra sin kuller god
 skal kuller fra kuller
 seg kuller god i are-are.

35. Det meinte helst at kulle
 avta kulle var best; men
 det kulle var kullide
 meninger og om det.

På sida rede ved bokrens
var eit hol med ein kapp
i. Tappen var av bjørk. I
kappen feste dei ein band
som dei slo rundt kjeret
og knytt det fast. Ved hjelp
av bandet, kjende dei regitkera
mykje eller lite avtaung for
öld. Det andre kjeret hadde
dei öld i.

39. Kjera hadde dei kokkeidd
bak i (kokkeid briskeleg).
Einer-bak bruka dei til
å reinsa, alle slag tre-
kjerald, ølkjer, mjølkjerin-
gar m. m. Det var sers
godt reinsings-middel.
Svovel brukte dei ikkje.

40. I bokrens av pottkjert-
rostkjert - la dei pinnar
(kjerpar, korte) av or. Kunde
også bruka vidjer, men helst
or; truleg for fargen, og for
å få skarp smak i öld.
Ovanpå pinnane la dei
fir små einer og ovanpå
der aft litt halv. Pinnane
var lagde i kross so når
bristen kom oppå der, vart
det ein god sil. Noko namn
på dette har eg ikkje høyr.

41. Tappolet var på sida

47. Alltid hördi du ut i
 namn hollis i en gylt, k
 det ska kilt + eller slagn
 haringde gylta fram efter
 skriften bokstä det en
 kinnis kilt under god om
 nöjning med maktövern
 eller en kung skai (125 am.
 lang) skai som ett ore-
 krad i sine enden. Det k
 var skige fullt hakeparaden
 en skaren. skai maktet var
 koft, det den gylta av en
 skite ha miltet bygge
 ned (porkyret). Den skite

43. Den brukte mykje grønnene
 hollat smartern med mykje
 her par. Barea skilde skie
 skai. De var du kocht, de

42. Skolat berre enne-loy.
 framada ved kalla. Det
 var skengt med en kopte
 av tyrt. 7 kopten kopte
 der en smet avin dei kelle
 til koptet ved a ska berre
 miltet det og kopte det
 ho pa andre sidde av koptet.
 Ved hjelp av anora kunde
 dei tol det til a konna mig
 kye heler lide. dapparet a
 kopten har en og aldeci ved
 eller høyt om.

so ein kopp (ein bebolle)
 under kaffpholet og löyste
 litt på kappen, so det rann
 litt, like grand som vi seier.
 Seinare slo dei briskeleg
 over meisket til det var
 passeleg utvaska for kraft.
 Dei måtte ikkje vera for
 nære bekken. Skulde dei på
 godt öl, det vil seia dei må
 se ikkje slå på for mykje
 log; for då var ölet "glatt"
 d. v. s. sunt og krent. Skye-
 ken på ölet passa dei vid å
 smaka på det. Star det beste
 var teke, slo dei meir log
 på meisket og so sekk dei
 leit turnare og klunare
 slag som dei kalla "sønnöl".

45. Uttoka malt kalla dei
 mask ogso meiske. Kok-
 inga kalla dei å meiske
 maldet.

46. Meisken skulde vera bytt
 ast nogeleg, berre so dei
 greidde å koka utan å
 bremsa fast.

47. Det var vel helst ei skyns-
 saki.

48. Har ikkje sek det; men
 det kan nok bli brukt.
 Der er so mange måtar
 å bryggja på.

57. At mota an vörðleik

58. Þeim áður frelsile. Þá
þú var þúll matte þú
þrygja þín þá þú þú
þú var þúll matte þú
þúll matte þúll matte þúll matte

59. Þú smaka nok og kaka
þúll matte þúll matte þúll matte
þúll matte þúll matte þúll matte
þúll matte þúll matte þúll matte
þúll matte þúll matte þúll matte

60. Þú þar þúll matte þúll matte
þúll matte þúll matte þúll matte
þúll matte þúll matte þúll matte
þúll matte þúll matte þúll matte

61. Þú þar þúll matte þúll matte
þúll matte þúll matte þúll matte
þúll matte þúll matte þúll matte
þúll matte þúll matte þúll matte

62. Þú þar þúll matte þúll matte
þúll matte þúll matte þúll matte
þúll matte þúll matte þúll matte
þúll matte þúll matte þúll matte

63. Þú þar þúll matte þúll matte
þúll matte þúll matte þúll matte
þúll matte þúll matte þúll matte
þúll matte þúll matte þúll matte

64. Þú þar þúll matte þúll matte
þúll matte þúll matte þúll matte
þúll matte þúll matte þúll matte
þúll matte þúll matte þúll matte

13
vart göymt herde nok; men
det var ikkje vanleg. Som
styrke-medisin vart det kanskje
brukt, men sjeldan.

57. Allt ølet vart koka saman
med hornli (hümle). Det sterke
eller beste ølet for seg og konn
ølet for seg.

58. Det sterke ølet fekk dei fyrst.
Når maski eller malket var
meir utvaska, tok dei som-
ølet. Styrken av ølet kjende
dei på smaken.

59. Dei kalla det mask ogso
meisk og so vidt eg hugrar
drev eller drevje; er ikkje
viss på det siste.

60. Det vart gjeve på krøtera.
Kan henda dei som hadde
lita råd, brukta det braudet.
For 80 år attende hadde dei
kje anna enn flabbeaud.
Her kallar vi det berre: brau
Det andre kallar vi: brö eller
kake.

61. F. Gjering.

I gamal tid hadde dei
ikkje termometer. Det prøvde
dei med munn. Det målte
ikkje vera for varmt for
lepone, berre litt varmare
enn i munn.

Hjertet hadde dei inni skrin
for det var det varmt og godt.

62. Det var vel gitt det gyl-

dan det var for kaldt.
Det passet godt på. Vard
det for kaldt i makt dei var-
med opp hjert med armene
Det var vel godt å sitte og
dyper passet dei godt på

63. Det kalla det kvite i

gamle dager og som ska
dei gjerer og så. Gjerer se
på beinene dit.

64. Husker i det oppkast

i vann, litt med smør
kinnka om lag 10-30 g.
Det kamm det med hjerta av
kjharta, Varme-anekare
hadde dei ikke.

65. Det dakte over det med eit

lett tve-løft hjert. Oppia
det på dei gjerne eit bein
utlånne, og over på det alt
på dei fleste ting (tyger)
Av hule hjert var mm-
parten i hode.

66. Det var etter som det
vidde kare det mykje alle
lite gjera. Det dei hadde
gjerer i det i sa dei ~~ikke~~

15
at dei sette gong på det. Dei
lek det gange (gjøre) eis eller
so døger ekser som dei vilde
hava det sterkt sil, d. v. s.
mykje eller lite alkohol i det.

67. Dei tok av alle klada og
loket og såg etter. Såg dei
bløer eller kveik oppå
so gjera det (gjekk). "Flet
gjering," sa dei.

68. Toppgjør og botngjør, kveik
sa dei her. Dei tok av bae
slaga.

69. Dei bruka halvringer
og tresokkar, småe seks-
eller 8 kanta med mange
holbr i. Holone fyltes med
kveik og på den måten fekk
dei meir kveik på stokken.
Stokken med kveika hengde
dei i saket inni slaga og
tørka det godt, gjymde so
stokken på ein sturr stad,
og der künde dei hava han
i mange vindr, kanskje
over eit år. Dei la også tyll
med kveik på ein leiv
flabrau og tørka det med
god, men låg vernde. Når
det var godt tørt, brauk
dei leiven små og slappa
det i ein pose av lereft
eller papir. Då også heldt

48. Gjaldet var holdt i gylde

49. Det var holdt i gylde

50. Det var holdt i gylde

51. Det var holdt i gylde

52. Det var holdt i gylde

53. Det var holdt i gylde

54. Det var holdt i gylde

55. Det var holdt i gylde

56. Det var holdt i gylde

57. Det var holdt i gylde

58. Det var holdt i gylde

59. Det var holdt i gylde

60. Det var holdt i gylde

61. Det var holdt i gylde

elles ikkje. Til likferd og
brudlaup var bruka öl.

17

79. Gjekk kjende folk forbi,
laust dei inne og smaka
på ölet.

80. Kaggane var ikkje fyllde
heilt. Same let ölet gjere
litt på summa og. Komt
dei sparde aff, var etter
skyn, some 1/4 andre mindre.

81. I kjellaren. Om vinter-
en kunde det lagras 7-8
mndr.; om somaren var
det langt kortare tid.

82. Her ikkje höyrt noko
om det.

G. Meiningar og bruer.

83. Ölet skulde vera fint brunt
ikkje for mykt og ikkje for
lyst. Lyst öl rekna dei klent.

84. Her er ikkje noko att av dei

85. Å hava klent öl var
nok ikkje ere, helst skam.

86. I gamal tid var det nok
helst til jol ölet skulde
vera sterkt. Feinare skulde
det vera like godt til alle
höve.

8833

87. Det var mættet eller bygge
 inga æm til skude.
 Om vgsætt har sig at
 høyt mætt.
 88, 89, 90, 91. I gammel tid hvedte
 der nok på kær, mætt
 og andre vette alle som de
 gæddende eller fæstede
 da mætte nok det fæstede
 på, gættet høyt, på mætt
 dægt s. s. B. Men at langt
 ægt nok a ættet, er det
 ægtet kær. Det var vel
 stift omkring 1857 for den
 høje. Samt heldt højt på
 det ringe kær.
 92. Der skal fæstet, høje
 fæstet over dættet og den
 ætte nok fæstet på et
 kær og. Det var
 ogsæ kær.
 93. I gammel tid gættede der
 mættig det, men mætt
 ægt er det ægt om det.
 94. Mættet og ættet
 der var fæstet. Fyde
 den kær mit ægt.
 95. I gammel tid, men ægt
 det ægt vel a fæstet.
 96. I gammel tid ættede der
 på kær, for kær
 den ættede det nok på mætt

19
so langt segna går, er det
ikkje brukt. På åkeren var
det snarst brukt.

97. Det folk veit no, har
det aldri vore nokon viss
byggjedag; men det har
nok vore so i gamle tid.

98. Regla jomfall og påske
satt har eg høyrst.

H. Mjød.

Mjød har eg berre høyrst
litt om. Det skulde vera
ein søt mild drykk
som passa best for
kvinnor. Det er alt eg
veit om mjød.

Men truleg var det
brukt i gamle tid d. v. s.
for 2 eller 300 år sidan.