

Emnenr. 35

Fylke: V. Agder

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Nis

Emne: Ølbrygging

Bygdelag: Ellkard &amp; Cie

Oppskr. av: Knud Fodumsøl

Gard: Fodumsøl

(adresse):

F. Gjerd

G.nr. 76 Br.nr. 2.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. 78 år - Fodumsøl Grl.

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

## SVAR

A.

sp. 1. Eg veit knapt nokon kva bryggjars  
av dei yngre som orte i opp-

sp. 2. Det stikka av seg sjøl når dei  
gamle bryggjarsen dyp ilet, og ingu  
har upp kjenslen, dessutan var det  
lettviint å kjøpa öl o. a.

sp. 3. Ein kan få greie på, at det ligner  
dabba av med skikk og brukt, på  
fleire hold også med öl bryggjars.

sp. 4. Eg veit ein at der blei laga  
öl av suttar og aema, også av  
Tomtens bjennu brygg. Ei tid var  
her nogs som kaldesnevighets gryn  
at stod på flasker i vindruer, og  
såvidt eg minns, var det småskytter  
av gjæret brød ein hadde på flasker  
med vane og litt suttar. Det gjæret,  
så disse gryn for og ned i flasker,  
når det var utgått, lå gryn på  
bænnen, så kunne ein lømme  
flasken, og fylle på nytt, men gryn  
måtte vere igjen på flasken. Det  
naste gang bryggjars.

En lagad også öl av å slå kokende  
vann på frisk einar med bar på,  
dette, dette lag i ein balje, så selte  
en denne lagen av einaren, sette  
til litt hvinlelag, og fylte på eit  
auker, når det var fross vovst  
l. d. melte parnt. sette ein gjær til  
Når det var utgått, var det ferdig.  
sp. 6 Det var helst når ein ville ha  
noye drittka far først, bedre enn <sup>vann</sup>

B. Den gamle brygge måden

sp. 7 Som regel var det husfar, som  
var brygge mæder, men ellers tok hele  
familien del i arbeidet.

sp. 8 Her fantes noye sars gode brygjarar,  
og disse måtte også gjere tjeneste for  
andre, især når det var bryllup, o. l.

sp. 9. Var familien pleied brygja far  
seg sjøl.

sp. 10 Et aldri sid, blev der brygget både  
til jul, Påske, bryllup, bændep, begravelse,  
samt nohså jaunt også til slutt.

sp. 11. Det var ingen regel far har mykje  
der skulle bryggjas, det var anledning  
og aenest som bestemte det.

sp. 12. Entalle litke gjerna å ha ståande  
ein tenkt godt öl. til ein komande  
kjerring

C. Malt.

sp. 13. Dei som itje hadde kann själ,  
kjöpte; og det kunne dei få utikken

sp. 14. Etter som her høyst, var nok brygg  
best til malt; men også go havre blei  
gott malt, og har itje høyst om  
at dei blanda brygg å haure.

## Blad 2. Emme: Ölbrygging.

- Apr. 15. Det blei tatt av veggspretten.  
Det malt.
- Apr. 16. Mallet blei lagd i blöt i eier salt  
i runde vœu.
- Apr. 17. Det skulle stå 2-3 døgn i den årsliden.
- Apr. 18. Eie gjær rind på lemmer (loftet),  
bredde maltet ut over i frosse Sykkels.
- Apr. 19. Sykkelen var i lød, breiden av  
hånda.
- Apr. 20. Først la eie den røde sette, som  
maltet var i, oppå maltet, deroppå  
la eie så flere akker.
- Apr. 21. - 22. idy.
- Apr. 23. En sag i den når eie sykkelen oppå  
maltet, og at det hang sammen  
som einfeld.
- Apr. 24. Det voldsige groen - eller eie  
med bykk på i
- Apr. 25. Kom meget an på temperaturen,  
det vœu ca 4-6 dag.
- Apr. 26. Når det var beg. i gro - skulle en  
grünge maltet med hœuden, så at  
både eie og roen blei borte.
- Apr. 27. Groen - eie - måtte fjernes
- Apr. 28. Her blei maltet borte i badstua.  
Badstua var bygd av tømmer (luft bygd)  
dekket med aser og lav. Midt i runde  
var murt eie av stein, i en lag  
2 1/2 fot lang, 1 1/2 fot høy, der var mure  
stein omkring eie. Einfelte med  
grov ved kubber. På kvar side, på veg  
gen var einfelt, av hœ, så højt  
som eie der såv lagt i hœ, der  
var eie klamp på vegg i kvar ende.

i den högd som fellu skulle vere.

dessiden var der eit kvarra mitt på  
mellem disse tvo klampar.

Fellu kunne vere ca 2 fot høgt, av  
lard, og så leng som badstua, der var  
et side lard på fellu, og der var til-  
laga så ein klemme/kila-klemme

ihop fellu når han kleri grisen (sekk)

Ettersom fellu (fellan) er ein så mykje  
isover til høgt, når badstua var opp-

varmt. Det måtte avras av og til til  
mellet var så høgt, at det smelt når  
ein beit ett korn. Det skulle vere så

29 høgt, som til maling av alle korn

nr. 31. Kvarr kom i mellet måtte kløves  
for å få krapen ut av megen.

nr. 32. Utgjent her.

nr. 33. Ein hadde malk stænde på gåsen  
for på kommande tilfalle.

#### D. Klemme.

nr. 34. Klemme var å få kjøpt i butikk  
men nesten på kvar gar, var der  
klemme gar. Klemme vokste i skive og  
og slengde seg og efter stange, kom igjen  
kvarr år.

nr. 35. Ein helt klemme karla kunne for  
å vere et krest.

nr. 36. Den heli lårket og oppbevart på  
eit høgt sted.

nr. 37. Eg har høyrst at der bli brukt  
både, reinfar - ryllik og pirkem.  
men i måten dikeleiv brukt på.

#### F. Baggings.

nr. 38. Til baggingen var disse kar nödv.  
Rassekyr, gänge kyr, og ei stor åse.

Blad 3. Emne ålbyggning.

- op. 39. Herne keli rengjort med kote-  
hittningar lög
- op. 40. Ein halmring reinit skaret i krummen  
nogen erretjigger, derover einar og halm.
- op. 41. Teppe hole var på siden og sånar  
krummen som mulig; i lappshillet  
satte ein (nögla) des var ein bra-  
faimme ca  $1\frac{1}{4}$ " bytt i sine ender og  
ca  $3\frac{1}{4}$ " i andre enden, så bar ein høl  
gjennem denne med ett bar ca  $\frac{1}{2}$ ".
- op. 42. Ja.
- op. 43. Ang frisk einar og med bar på.
- op. 44. Malte keli så bløit med einer  
lög så des keli som ein bytt deig  
ein rulle med eit møiskræ
- op. 45. Dette hilde mask- og arbeidet  
hele å møiskra.
- op. 46. Eku la nå ned i roste kare  
på des innerlag (sjå op. 40) eit passe bytt  
lag mask. på lag i lodd bytt. -3-4 lom.  
derpå eit lag ein og halm og så eit nytt  
lag mask, så halm og ein bit kare var  
full. ein fülle efter med einar lög bit  
en krumme lare des ville bli full.  
far masken og mellom lagau sig ihop.
- op. 47. Dette sto så ca 2 timer, en loppa då  
av ei bötte, som ein fülle på igjen
- op. 48. Ja.
- op. 49. ?
- op. 50. Tit  $\frac{1}{2}$  lodd  $\frac{1}{4}$  l. malt
- op. 51. Ca 2 timer stod dette overdekket  
far en beagytet loppingur.
- op. 52. Denne vasketen kalte en vektje.
- op. 53. Så fast som Wermund fiske.

sp. 54 Verkje skulle smaka sid h  
far å vera god.

sp. 55. Ei bötte.

sp. 56 ?

sp. 57 Verkje var kott far det bli  
slitt i roskaret, nå bli det  
sammen med hümle, som også var  
kott i ein lag, loppet over i gänge tjare  
en loppa då i bötte eller i slippa.  
det var et lise brakar som rümme ca 6  
liter, med ein lang stav i botta som  
rakte en 6" over kausen, der var då  
händsak.

sp. 58 En fektstartt öl, ved å ta mykje  
av sekkjen å lise av bekkjen.

sp. 59 Det kaldes mask.

sp. 60 brüdes til Kretus mat.

### F. Gjeringer.

sp. 61. Tjaresteren skulle var melke var, som  
melken var når der kom rett i bötte  
og karet skulle heldt stå i ett temperert rum.

sp. 62 ?

sp. 63. Gjer.

sp. 64. der bli oppløst i tjuen vektje eller  
også vann.

sp. 65. einfuktig sekk fæst, der på lytt  
å klade eller annet lytt klade.

sp. 66. Det stod til gjeringer var ferdig.

sp. 67 En mätteje litte i karet far å  
tja og kauske på som det gikk (gjering)

sp. 68 ? Ein botk av tjuen gjær til neste  
brygging

sp. 69 Den almindeligste måte å gjære  
gjær på var et brødlykt med mange bol  
som bli klud full alle bol. og ophængt til  
Løst.

Blad 4. Enne ölrygging.

sp. 70. Der blei gjerdet den ferskjet, ad når  
ein ville gjörma gjær til baktung, laga  
mann i kake av mjöl og gjær som blei  
særka, og kenne lagras lauge.

sp. 71. Der blei av kourandre.

sp. 72. Det statta i gä

sp. 73. Så var det til å fylle på auken el.  
det kalles i skaka ripp.

sp. 74. ?

sp. 75. Vår öl var usgött, fet som regel,  
både vinner og kjendte bested om ad så  
var det opskaking, og da blei det et  
lite gjelde som regel, med bemerkninge,  
om ad det var og er sågså, godt öl!

sp. 76. ?

sp. 77. ?

sp. 78. ?

sp. 79. ja.

sp. 80. Man fylde kagge ombred full, ad  
skulle vere rime igjen til ca 1 liter.

sp. 81. Det blei lagret i kjellere, og var  
der märket og kaldt, kenne det lagras  
omkring et år.

sp. 82. Der måtte vere mindst mütig -  
som rime i kagge.

~~sp. 83.~~ C Meininger og biter.

sp. 83. Helst brunt.

sp. 84. Man Olaf på Soland han lagde så  
sterkt ut öl, da dansa i skåle so ut  
blakkete fot, i hove gjete da som hovele  
tode, i rana smalt da så bærsetkote.

sp. 85. Ja, da var det snaut brye verd å  
be jolt. smaka på.

sp. 86. Jule öl måtte vere det beste.

sp. 87. Det kunne kraffe sig feiler med  
bryggingen, det kunne være i malket, og  
det kunne ske under gjæringen at der  
blev sjetes öl, det var helst farlig å drikke

sp. 88. og 89. ?

sp. 90. Det skulle være stille i huset, og ein  
mätte ikke brö<sup>m</sup> hard i golvet, der gong  
kjæret blod.

sp. 91. 92. 93. 94. ?

sp. 95. Har härsat at dei sette ut öl på  
nissen,

sp. 96. det blev satt ut på löven

og på Rausessud i Botcke slo dei öl  
på ein skinn, ant. ein gamal oppussing |

sp. 97. ? sp. 98

H. Mjød

Algenot her.