

Emnenr. 35

Tilleggsspørsmål nr.

Emne:

Oppskr. av: *Onia Lund.*(adresse): *Krage, Namdal*

Fylke:

Herad:

Bygdelag:

Gard:

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

Ölbrygging.

1.

Qualitet ^{er} ~~er~~ gj ikke bra
 her noe her på disse bak-
 ker. Det er ~~er~~ ^{er} ~~er~~ ^{er} som
 brukes mest her, for så
 den. Forresten er hjemmet
 mest i skuddet ~~er~~ ^{er}.

5

Forresten er flere sorter øll
 ekstrakt fæst kjøpt i for-
 retning. Det er adskillig
 letvinere en den gamle
 en den gammel dages.
 Men gj har aldrig laget det
 heller ikke malt. Kan ikke
 si liden akkurat da malt
 øllet gikk av mot.

2.

Kan besvare ikke gj noen
 opplysning om hvordan
 øllbrygging foregikk. Ty-
 nes ha hørt at det ble for-
 dret. Har ikke hørt at no-
 en avholds eller religiøs

organisasjon har gjort
innsigelse. For ikke det
var berisende, men det
kytne kausje hende.

4

4. Liresollet brygget vi andre
det minste kkebetning
av sukker, bare serup.

5.

5. Ja, man lager oll av for-
spellig ekstrakter som
gæs kjøpt og med brukt-
anvisning, så det er ikke
at ta feil på tillagning

9. 11

6.

6. Ja, det kan være til for-
spellige anledninger, det
klier brygget. Som til gutt
er sukker for gule oll hite
lek som gula til g så pakte
pinse og ellers til alle slags
gjestebed særlig. Forresten
var ollet god at ta til
sommers dag også som
en varm tid ånndag
Det er ikke kenne være
mere vanskelig at opbe-
vare det da. - Ouen
byllerne skulle det gå
bra.

7. Öllbryggningen var det ojer
nest husemoren som besör-
get med assistans av
dotter eller tjenekepike-
hvis det var store porjoneer.
Har ikke hørt at nogen man-
lig person deltok i öllbryg-
ging.

8. Har ikke hørt at det var no-
en spesialister i öllbryg-
ging, men det kunne kan-
ske være det. Det var all-
ekke alle som fikk til öll-
let leke god.

9. Som jeg husker så bygget
hakk familie til sig selv.

10.

Har ikke svare på noen
av spørsmålene med hen-
syn til malte.

D. Hümle.

34. Folk kjøpte kausy hümle
gjennom på den gården
Gjerer fra adlet sig hümle
til såkalle hümlegården.
Hüsken i min barn dom i
70-80 årene, var det i en bak-
kehelling mot syd en-
gang i tiden gelbnet
(med grønet) hümle rötter.
Har var var annet gress

sprak op av jorden kom
 også hjemlen. Hjemlen er
 jo en stjerneplante og et
 den kom opp, så alle vi ved
 hadde kontakt, så den fikk
 slånge sig opover. Hest
 ble opover på lang stilke
 vokste da hjemlen, likesom
 i små krulle min myke.
 Vi i den beizule at skiftet
 farve, altså gikk over fra
 grøn til litt brünlig, kom
 me den lake, red og gjem-
 mes på et litt kjølig sted
 helt på en betadlem, den
 an alle legges ut over så den
 korret godt friskt for man
 opbevarer den. Hjemle var
 også blantet utenfor ho-
 ved i ringen til beiz
 ringer. I ledet for et stykke
 ble det knytt opp høyre
 så den slånget sig opp.
 Det ble, som man satt inn
 på en grønn veranda.

35-36

De bodde nok at hjemmet
 get hjemle var best.
 Ble dyrket samlet og opbe-
 wart som ovenfor anført.

37.

Ja inner ble brukt. Det
 ikke annet

38.

H. Brygging

Man skal vid bryllamp
ble brukt lte brukt

39.

Man ikke hirt at karene
ble rengjort. Hvis sa var
tilfelle maatte det nok
ha vart noe giftig i dem
na det ble brukt svool.
Vi brukte aldrig bryggeka
ret til noe annet enn ved
brygging og vasket det i sin
ledelse som var kokende og
skjulle godt eller med ko
kende vann.

40.

Vi brukte ikke slik tilin
nelning, som er beskrevet
her, men hadde et sa kall
korslag, og selte det forby
prodakt i gjernem. Korslag
sa ut som en vid vaesde
se avt blikk med huelle
i.

41.

Man ikke besvare dette

42.

Ved brygging av sverps
oll, brukt et bristelag

6.
eller einlaug, som vi kaller
det, samt hjemle, gjerd og
sirup. Dette er bestrevet
er altså sirupsøll bryg-
ging. Men stor greite ble
hengt i greuen i ildtue-
set, i en käll sielleng
en regulerbar maser-
jernstær med hakke i, et
ker som man ville ha gje-
ven hoi eller lavt hengue-
de. - Men jernstang gikk
svært gynnans omstær
for at holde det tungt som
ble hengt der. Ikke så
svært store enertvisler
ble først kokt en tid. Så
ble disse tatt opp og så
ble hjemle haft i greuten
og kokt en tid, det er
ikke godt at si, hvor len-
det står rokk eller om
det var stor projon man
skulle ha. Så ble det rilt
op i dørslaget brygge-
stampen gjennom dør-
slaget, og kirupen ble
la rilt ut i dette;
men gjæren måtte

7

ikke tilsettes, for det,
som var kokt ble a skil-
leg avkjølet (den tid var
det ikke noen tempera-
turmåler at bruke, som
nu da var det bare ved
sjönng smak. Den tid var
det ikke pressgjær som
gjødd, men bare flytende
gjær som ble gjemt fra
kryggung til bryggung
og som også ble beruset
med brød bakering. - Når
all var tilsat (uprøst)
i stampen, så ble først
et rent hvitt klode
lakt over eller rettere
sakt beudet over stam-
pen, også ble det lakt
over et tykkere klode
p. expt et åkle vel at
merke, som ikke var brukt
til noe annet. Så stod
det i et bra varmt reem
vatten over og da skulle
det som regel være gjæ-
ret nok, men det kunne

9768

Tenkes at det måtte
 stå lidt tørt om andre
 dagen. Ble den stænde
 for længe var det fare
 for at øllet ble surt,
 og det var ikke god-
 gjøren ble da fløidet av
 og halt på flasker den
 som flyter ovenpå. Så
 var det at øse på flasker
 igjennem en trakt eller
 "kall" som det i almindel-
 "kalles. - Flaskerne måtte
 være aldeles rene. Så var
 det at tørke iver, med
 hele nye tørker som først
 hadde ligget i tørkende
 vann, en tid for de var
 det meget bedre at få
 de i flasken en såkall
 klette av tra bruktes
 at slå i tørkerne med
 som også ble brukte at
 stappe kjøllmat med.
 Tankelle brukte såkalle
 ankere at opbevare øllet
 på, som de la i kjøllene
 men da måtte man
 ha en såkall krane

og lappede ilet et ar
 de skulle ha det. men
 sa maatte de ogsa ha noe
 man kaller speenshat
 og speens, for man maatte
 derigjennem man maatte
 fylle pa kaggen men som
 tidig maatte hullet bli
 godt tettet med sakalt
 speens, sa ikke ilet lov
 net bort." Det forsokte at
 forklare hvordan et sakalt
 speens sa ut. Det var en
 litt tykk pinne, som passet
 eller hullets strokler. Pa en
 den av denne ble det vik
 let et hvitt stykke ren
 gase eller lysv. lerret og
 ga med hokelid den tid.
 Sa var det kar at pligge
 egen hullet godt (sli med
 en hammer eller lignende
 sa kunne de gjore sjou
 av pinnen om de ville
 giut med anberen.

nr. 99. Mjørd.
H.

Mjørd ble brukt særlig i
gjetten. Den ble brukt med
til barn og kvinner, for den
var jo ikke berørende.

100. Ja, spesielt folk fekk
også mjord. Kvinner folk
kunne nok synes at det
var for lite stekt. Og folk
nok noe som var litt
sterkere. - Mjød ble kjøpt
og har ikke vært at den ble
kallaget hjemme

101.

Det har jeg ikke noen hjemme.
skap til

102.

Det har jeg aldrig hørt tale
om.

103.

Ja, det var det.