

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: Ølbrygging

Oppskr. av: Olov A Gausloa født 1884

(adresse): Gausloa st

Fylke:

Aust-Agder

Herad:

Hærefoss

Bygdelag:

Gard:

Gausloa

G.nr.

33

Br.nr.

9

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Etter egen og Eirik Nesbu samt Anne Gausloa opplysning

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

SVAR

1. Brygging av maltøl er nesten helt glemt i Hærefoss
2. Brygging av maltøl var blitt omkring 1900. Gamle folk minnes hvorledes de foregikk.
3. Har ikke hørt om forbud mot å legge malt. men de krever meget arbejde, og kverner og badstover er rekket for lenge siden. Blikt av malt = lagning er blitt vanskelig og er svært lite brukt i Hærefoss noa. Arhols og kristne folk var selvsagt imot brygging av maltøl. da dette kunne lages meget sterkt. Skulle tro opp til 10% alkohol.
4. Øl brygget av sukker eller sirup var slik: 40 l vann koket med eier som var mange modne ber per. Ca 10 kg sirup eller sukker tilsett humle etter smak. Noa denne masse blev mel = kevarm blev gjær tilsett, og skulle gjære i ca 2 døgn. blev saa tappet per dunk eller "Anker"
5. Her lages noa bare øl av hjemmebrygg eller tomten.

- 2
6. Høst til jul, peaste ved begravelse
døp m.v.

B. Den gamle hjemmebrygging

7. Brygging av maltøl var de mest kvin-
folke som utførte likesaa lagning av
malt; men her var ogsaa manfolk.
som var flinke til aa brygge øl.
8. Der var stor forskjell paa dei som var
gode til aa brygge og faa ølet sterkt og
god smak paa. og disse brygga ogsaa
for andre.
9. Dri brygga mest hver for sig.
10. Maltøl blev som regel bare brygga til
jul og til bryllups
11. 40 pottar til jul og 80 og mer til bryllup.
12. De var mange som kunne ha øl
staaende hele aaret, men i dei fleste
tilfeller blev de tatt hand om med sam-
me de var ferdig.

C. Malt.

13. Her i Hærefoss avla bondene bare
bygg gammel tid, saa de var bygg
som alltid blev brukt til malt.
Dei som ikke hadde korn fikk kjøpt
av bonden.
14. Bare bygg blev brukt til malt
15. Maltkornet blev tatt av veggarna,
men soakornet først.
16. Kornet var i en sekk og lagt i bløt
i elv eller bekk.
17. 3 døgn i bekken 3 i sekken og 6 paa
gulvet var gammelt rim, men gro-
inga paa gulvet kunne ^{de} viese.
18. De blev lagt paa gulvet paa loftet eller
en anden plass som holdt seg varmt.

- 19. og blev lagt ikke for tykt utover og dunke med van slite at de ikke forka for fort.
- 20. Der blev ~~brødt~~^{lagt} et klæde over.
- 21. Roring i kornet blev utført med en trespade eller med hanna.
- 22. Må malt er ukjent.
- 23. De blev sitt paa groene og smakt paa om de var søtt nok
- 24. Bare ordet. groen
- 25. Fraa 6 til 8 dager paa gulvet.
- 26. De blev forka og grøpt sammen.
- 27. Groen blev regnet for aa sette søt smak
- 28. Naar malte hadde grad sig ferdig blev de forka paa badstovebenken som annet korn. I bakerovn var de vanskelig for bruning. De var svært nøie paa at de blev forka rett. Andre maaker aa forke paa kjernes ikke i Herefoss
- 29. Paa samme maate som til mjøl
- 31. Maltkornet skulle deles i 4 til 5 deler og kverna blev stillt efter dette.
- 32. Vist malte var for fint saa motte der legges fettere med aarespanner, liner og mer halm i rostekarret.
- 33. De var mange som hadde ferdig laget malt staaende i lengere tid for aa bruke til dei forskjellige anledningene
- 34. Mange hadde ^{2 kunnig} hjemmeavla humle og dei som ikke hadde motte for aa dei som hadde humlerøiser.
- 35. Humle som var hjemmeavla var best.
- 36. Humle blev dørka i steinrøiser og gjøsla med fliser og rusk fraa ved: sjulet. Der blev oppbott staker som

4.
stenglene kunne slånge sig opp efter
hvor humle var moden blev den tørket
i sola og oppbevart i poser o.l.

37. Her blev ikke brukt slike planter
sle det undtatt einer og fildels.
"grobone" for aa sette farge paa ølet
Jeg vet ikke de latinske navne paa
planten, men den groer her nærmest
som et ugras i oakerreiner o.l.

6. Brygging

38. 2 kar blev brukt Rostekar og Bryggekare
39. Karene blev rengjort med einerlog
eller steinbak. Svovel ukjent.
40. Først blev lagt aarepinner i krysser
i bunnen av rostekaret og derover
einer og fildslutt halm. Øretkopper ga
ikke smak paa ølet. Silen blev kaldt
underlegg eller sil
41. Toppkullet var i bunnen og paa den
ene siden slike et rostekar kunne
staa paa en krokke og innholdet reune
ned i gongekaret. Til kullet bruktes
en stang som stod opp. De var om aa
gjøre at stanga blev vrid forsiktig opp
slike at de randt lite og forsiktig
42. Einerlog blev brukt.
43. Helst eldre kvister med mange ber
44. Malte oppse gaungekaret og saa blev
der sloth kokende lag eller van over
Der blev rørt med en kjippe eller stav
Saa skulle dette staa i 6 timer og
saa blev denne masse øst oppi roste-
karet.
45. De utrørte kaltes for "misk" aa
miske.

- 46. De var efter som man skulle ha meget öl og doerlig eller lite og steekt. De smakte dei sig til.
- 47. Noar massen var kommet i rostekarre saa tappa dei med en gang.
- 48. Der blev altid brukt klade over.
- 49. Meisken blev öst rett oppi rostekaret og kokende log öst oppi.
- 50. Som regel var de 80 pund til en anten paa 40 potter, ellers var dette om de skulle vare steekt eller svagt.
- 51. Der blev tappa med en gang.
- 52. Væskan blev kaldt "vörtin"
- 53. De skulle reune bakte.
- 54. De blev smakt paa om de var for tykt eller der moette mer van eller log. og om vörteren hadde den rette smakt.
- 55. Der blev tappa over fra rostekaret i gaangkaret, vist de var ordnet slits. ellers i bytte og tomt i gaangkare.
- 56. Der blev intet gjemt eller brukt til medicin siger gamle folk.
- 57. Bare en del av vörteren blev tagt og tilsoft humle.
- 58. Skulle ölet vare steekt saa bruktes lite van og meget malt og omvendt. og benævnelsen var: godt öl og fönnöl
- 59. Dette blev kaldt "drav". Et ordtoke: naar sugge er metten drave best.
- 60. Drave blev nytta til kuturfor.

F. Gjaring:

- 61. Temperaturen skulle vare melkevarmt og prøven var fingeren. Karet stod ved peisen eller ovnen.
- 62. Vist mosten var kall blev endel oppvarmet

- 63. Gjara blev kaldt "ölgjari"
- 64. Litt or vorteren i et fat og gjara rört ut i dette i melkevarm temperatur og naar dette hadde godt opp blev de satt oppi gaangekarret og sötet til bunnen or karret.
- 65. Kare blev tildet med typper eller andre plagg for aa holde gjern temperatur.
- 66. Froa 3 til 4 dager efter som gjaringen var sterk eller svak.
- 67. Froa karret hörttes en svak brusning eller susing.
- 68. Der blev tatt or begge deler uten forskjill
- 69. Gjarmassen blev tatt i et trefat og satt til fork. Naar massen var saa tykt at den lot sig smöre utover i fete. Naar de var fort blev de fylt i poser og gjemt til neste brygging. Naar gjara var fört holdt den sig hvor lunge de var.
- 70. Gjar til brygging eller bading var litt.
- 71. I gammel tid var de aa laane or na-boen. Slik var de ogsae med bündig til brödbaking.
- 72. Naar ölet hadde gjart i 3 til 4 dager var de som regel stoppt opp med susen eller brusingen og da var ölet ferdig
- 73. Naar ölet var ferdig blev de fylt proa anker eller dunker. Dette kaldes for aa "skaki" opp ölet
- 74. Naar ölet blev skaket opp. skulle naboene smöke og de kaldes "skokedrykk"
- 75. Ölet skulle bares til naboen og alle skulle smöke
- 76. Naar ölet var sterkt hendte de ikke saa stgelden of de blev formegit or skokedrykken.

- 6
77. De blev de som regel for meget av skokedrykken og jula blev tatt paa fuskud.
78. De var som regel bare til jul.
79. Ingen kjente motte gaa forbi uten aa foa smake paa olet.
80. Der skulle vare ett tomrom, men har ikke hort om noget vist maal.
81. F kjeller eller stabur efter aarstiden.
82. De blev oppbevart paa et sted som var kaldt.

G. Meininger og Truer

83. Fargen skulle vare brunt. for de sterke olet, men mer lyot for de svake.
84. Noen en man fikk ca $\frac{1}{2}$ potte skulle han kjenne de i fappen.
85. Fiske som stamm men som et uheld som forekom tit og ofte.
86. Til jul skulle olet vare sterkt og berdig sterkt til bryllups.
87. Gommen til et olet blev mindre godt var gjaringen humling og for kaldt under gjaringa Gamle folk minnes ikke "svimling" eller "stjar stes".
88. Har aldrig hort om dette, men sikkert var der nokk "underjordisk" som var med i spillet. Her bruktes ordet "underjordiske" vasner for slike ting.
89. De var ikke godt aa holde dette sjult, men der motte begynnes tidlig for aa rekke de paa dagen.
90. Gaangkaret motte ikke stakkes eller ristis i saa lunge olet gjarte Har aldri hort om nogen sartig overtro
91. De var nokk helst juleolet som var truet.

- 92. Jern eller staal var dei "underjordiske" svært reddede for, de blev lagt paa eller ved ankeren, men ogsaa Kors blev brugt.
- 93. De var nokke slette naar dei brukte staal og kors.
- 94. Har aldrig hørt om raad mot dem.
- 95. Nissen skulle smakte paa julestet og de blev satt paa laaven.
- 96. De blev ikke sloet paa sateren men under fuentreet.
- 97. Tiden var ikke dagbestemt.
- 98. Denne regel er ikke kjendt her.

Mjöd

- 99. Mjöd var en skjelden drikk i Herfoss og nesten aldrig brugt.
- 100. De var helst mindrearige og kvinder
- 101. Her er ingen her som husker hjemmelaget mjöd. Øl av sirup eller sukker blev ikke kaldt for mjöd.
- 102. Har aldrig hørt om dette av gamle folk.
- 103. De blev regnet for en drikk som passa for kvinder og barn.