

Emnenr. 35

Fylke: Sør-Trøndelag

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Saknedal og Bredal

Emne: Ølrygging

Bygdelag: Alle grender i S. og B.

Oppskr. av: Svein Møller

Gard:

(adresse): Saknedal

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Etter mor, mormor- og no sist etter

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):  
meisterbryggaren Jens S. Dragseth, Saknedal. (født 19.-11.-1876)

## SVAR

A.

Sp. 1) I dei siste tjue åra har det smaltt  
 om seg eit med brygging  
 av maltøl og siropsøl i heimane.  
 Ja, det var godt som slutt med heime-  
 brygginga alt for ein ti år sidan  
 i bygdom her. Ein kvinne kunne då  
 brygge litt siropsøl, men ikkje i nokon  
 større mæn. Den siste eg veit å nemne  
 som brygde siropsøl både til jøl  
 og sommararmål var Sivert Hansen Berg,  
 Saknedal, - født 1878, død 1948 -  
 Han brygde sjøl, og var ein meister i  
 siropsølbrygging. Maltøl derimot hadde  
 han aldri bryggt.

Sp. 2) Det ser diverte ut til at det ikkje er  
 mange no som har nokon kunnskap  
 om brygging av malt- og siropsøl.

Sp. 3) Frigen av dei årsakane som er nemnd  
 i dette spørsmålet har hatt nokon  
 innverknad her i bygdom.  
 Grunnen til at dei har stutta  
 med heimebrygginga er trillæst den  
 at det er mykje lettveintare å kjøpa öl.  
 Ær då so godt som folk liker heimebrygg so  
 vil dei ikkje alleide med det i vår tid.

Sp. 4) Siropsöl er og velkjent i bygdom her. Det vert laga etter same framgangsmaate same tomtebrygg-berre med skildnad at siropsölet vert tilsett gjær og kumle.

Sp. 5) Tomtebrygg er diverre mykje brukt enno, truleg skuld den lettvinle måten det kan lagast på.

Sp. 6) Det er helst - og først og framst - til jül og til sommars ein lagar öl her, anten det so er på den nye eller gamle måten.

B.

Sp. 7) Den vanlege regel var at karane - helst hüsforen - skulle melte, og hüsinnora brygge, men det hende og at både karar og kvinnor kunde konsten både med melting og brygging.

Sp. 8) Her i Soknedal var Jens S. Dragsch-min heimelmann - kjent for å vera ein meister både til å melte og å brygge. Elles var det vanleg i eldre tider at ein eller annan i kvar einstild hüslyd skulle larast opp i melting og öl-brygging so at dei kunne vera sjølvhjelpene på dette ankeverne.

Både mor og mammor kunne solis både å melte og å brygge.

Sp. 9) Som det går fram av svaret ovanfor var det vanleg at kvar einstild hüslyd lagar öl til eige bruk. Men sjølvsagt hende det at ein og annan laut annan leige på öl-brygging eller gå ilag med gramma, når dei skulle brygge.

Sp. 10) Det var grunnfast skikk å brygge malt- eller siropsöl til jül og til sommars, elles til brudlämp og granferd, - Konfir-masjon- og døpsgilde.

Samment. 35

Sp. 11) Ja, dei skulle brygge so mykje at dei hadde nógda - og vel so det til kvart middagsmåltid heile gjestebudet til endes. Til júl t. d. måtte ein og rekne med kor mange eventuelle gjestar dei kunne få viljing av. Og det var ikkje so vansamt (vanskelig) som ein skulle tru, dei visste nok so om lag kveem det etter tradisjonane kunne bli tale om som kom til å stikka innom for å få ein tar av júlållef. Sammars tid var det verre med å brygga so svert mykje om gongen, men i eldre tid hadde dei mykje godt gode jørkjellarar der allef kunne halda seg friskt både vel og lenge.

Sp. 12) No er det ingen som tenker på å ha ol ståande for eventuell bruk  
o. malt.

Sp. 13) I Soknedal og Bördal - ja, og kan vel brygg seia i heile Gaidalsfjor - melket dei sjolve.

Sp. 14) Til melking brukte dei aldri anna enn ein bygg her på traktoni, maskinbygg var best, men den slags bygg hadde <sup>dei</sup> ikkje i eldre tid. I Soknedal - og på nokre få gardar i Bördal (Bördal er ei fjellbyggd meir enn Soknedal og, og soleis ikkje nokor kombyggd) avla dei berre bygg, andre komslag var det ikkje tale om for for om lag ein forli år sidan. I Bördal laut dei difor kjøssa maltkorn, nokolitt innanbyggs, men meir utanbyggs, (i nedre Gaidals)

ORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Sp. 15) Dei som avla komer tok av tit  
noko til melting, og då først og  
framsk av veggeranda.

Sp. 16) Når dei skulle smelte var første  
nenda å ha komer i ein sekk og  
leggja det i bløyt i elv eller beck.

Sp. 17) Det skulle so leggja 3 døgn, <sup>ivattmet</sup> deretter  
skulle det stå i sekken i 3 døgn att  
før det vart slege utane maltbanken  
kor det og skulle ha same tids,  
altså 3 døgn, for at det kunn godnast.

Sp. 18) Den briddøgn-prosessen det gjekk igjennom  
på maltbanken var renningsprosessen.  
Etter at det vart millonvart vart det  
jamma ut noko.

Sp. 19) Tjukkleiken på komlaget i maltbanken  
skulle vera ei tinneltotklengde.

Sp. 20) Når dei hadde lagt komer i maltbanken  
la dei først niere oppå komlaget  
og ovannå niere la dei so ei mengd  
med sekkjer.

Sp. 21) Når det hadde lege tre døgn i maltbanken  
vart det so høvt på tirkkehella i badstua  
der det og skulle leggja i 3 døgn. (Som  
De ser brukar eg ikkje tallordet (tre), det  
eg etter regelen skulle ha gjort. Men  
når det gjeld so mange prosessar  
med like lang tid var eg redd for  
det kunne bli misstyding om eg hadde  
brukt tallord i dette høve.)

Med komer lag på tirkkehella laut  
ein røra litt i det ender og gong.

Det dei rørd med kalla dei badstürorar.

Sp. 22) Ein skulle og skvetta litt vatn på  
komlaget i millonvart. Dette  
heitte å mo' malteb.

- Sp. 23) Merke på at mallet var ferdig  
var røtinga. Dei sa då at det hadde røtt seg.
- Sp. 24) Groen på mallet kalla ein ål.
- Sp. 25) Det går fram av det som er nemnd  
ovanfor at groinga tok 3 døgn.
- Sp. 26) Mallet vart fleungd seind utan at  
groi og rot vart rive av.
- Sp. 27) Dei hadde ingen rågnstor for at det  
vart ismak på illet om rota og groen  
var med.
- Sp. 28) Som nemnd under spørsmål 21  
turka dei mallet på turkekella i  
kaddstova. Dei kalla dette mekjinn.
- Sp. 29) Ein turka mallet på same turke-  
innvefning som ein turka mjølkemjø.
- Sp. 30 er borte på spørjelista.
- Sp. 31) Dei var svært nøye med grobliken  
på mallet. Var det for grovt so gav  
det ikkje frå seg all krafta, og var  
det svært finnmal, so var det vandare  
å få illet piet og reint.
- Sp. 32) Herde det at mallet vart for finnmal  
so blanda dei det med hakka halin.
- Sp. 33) Det var vante å ha malt ståande  
til ein kvar tid, ja.

D. Hümle

- Sp. 34) I eldre tid, anta dei hümle mange  
og 35) stader her i Salendal og, elles vaks  
han villt og same stader her, men  
det vart med kvart fleire og fleires  
som heller kjøpte hümle avdi  
at den itlandtske hümle var  
metare. Sommaren var for stutt  
her til at dei kunne få so fin  
kvalitet som dei yskte.

Sp. 36) Dei dyrka, tūrka og lagra tūmlen  
samelis som dei handsamma og  
tūrka gras til tūsdyrfor.

6

Sp. 37) Her i bygdom brukte dei i seinare  
tider berre einerlog - enlån, som dei  
seier her - til å setje smok på øllet.  
Mormor nemnde noko om bruk  
av røllik (ryllik) ølkall og perikerim  
i samband med ølberging, men  
pors nemnde ho aldri. Kan hende  
at dei har brukt pors i Rennelien (R)  
Den einaste stad og veit om at  
det veks pors so langt nord i  
landet er nordom Berkat järn-  
vegsstasjon i Rennelien. Der er  
det nokre myrar som dei kallar  
Postmyrane. (Porsmyrane.)

### E. Brugging.

Sp. 38) Roste var namnet på den stampen  
dei silda einerlogen igjenom.

Sp. 39) Einerlog var det einaste dei  
brukte til reingjering av stampen.

Sp. 40) Til sil i rostekaret la dei ein  
halvring rundt karet med vel  
botnen, ovannå der korslagde dei  
ørrekristar og ovannå der att  
sinner og halve. Orrekristar  
var det gildaste dei visste til  
å setje fin farge på øllet.

Sp. 41) Tapphølet på rostekaret var i botnen  
og var stengt med ei stong  
som stod rett opp. Denne stonga  
vart sjølvsagt <sup>sett</sup> i ovannå. Det var  
skore skivrin (skar) i neste (medre)  
enden på toppa av stonga. Når ein trekte  
stonga noko litt opp tente skora som avsilingshol.

10491

Sp. 42) Her i bygdom brukte dei berre einelög til brygginga, fræstena at dei brukte orrekristar til å settja ein fin farge på øllet. I eldre tid brukte dei kanskje og nokolitt ryllik, ølkall og perikium ettersom mormor fortalte, men dette hingser eg ikkje so vel at eg kan gjera nokon skikkeliggreifordet.

Sp. 43) Berre eineren såg frisk ut so var det ikkje so nøyje med om han var ung eller gammal.

Sp. 44) Ein silte eineløgen i rostekaret etter at ein hadde hatt i mallet.

Sp. 45) Det utvorte mallet kalla dei mest.  
 Prosessen kallast mesting.

Sp. 46) Dei som var gode vane med brygging såg nøyvel på fargen når mestken var passe tjukt.

Sp. 47) Mestken vart straks etter silingsprosessen slegen over på ølstampen og tilsett ølgjær. Etterpå letta dei spinsa godt til med blåleire - (blåler, som dei sejer her.)

Sp. 48) Dei breidda so over eit åklode eller ein skinnfell, og slike tilfest skulle det stå til det hadde gjara i frå seg.

Sp. 49) Sjå svar ovenfor.

Sp. 50) Til vanleg brukte dei  $\frac{1}{3}$  med malt og  $\frac{2}{3}$  einelög.

Sp. 51) Sjå svar på sp. 48 —

Sp. 52) Den mestken som kom først når dei tappa av rostekaret kalla dei vörter.

Sp. 53) Vörtøren måtte renna heller sakte når dei tappa han av, elles kunne det lett verta med grüms

Sp. 54) Alle som høyrde hørstlyden til - både store og små - skulle sjølvsegt smake på vorteren. Var brygget vellikta var det berre lovord å høyra. I motsett fall galte det å finna ut kva som var orsaken til at det ikkje var so bra som det hørde vare. Etter tradisjonen skulle det - omframst å vera friskt og sterkt på smake, det dei sjølvsegt la hordinerka på - vera klart og reint på lit og sterkt mørkelønt. Merke på at mattsillet stod i ei særklasse over ølsartar av ringare kvalitet var maltsmaken som laut vera rein og uforfalska.

Sp. 55) Når dei skulle ha øl til maten tappa dei av i store øldunkarar og sette på bokda. Når ølbottane var tømdes fylde dei i att av dunkarane. Elles skulle òg fransanfolt som var innom dørane ei snøggvenda smaka ølet, men då var det som tiast ikkje so mange om gangen at dei trøy om å tappa opp i øldunkarar - so dei tappa deiinveges i bottane.

Sp. 56) Her brukte dei å gøyma noko vort-er for å ha til å løysa mjølk med (østf.)

Sp. 57) Ein kokte hummellår (hummeløg) som dei kalla det her, og blanda saman med vorteren. Dei måtte ikkje ha so mykje humle i sinnetøgen at han sette nokon beisk bismak på vorteren. Di sterkare humlen var di mindre laut dei brukte av han. Det var soleis ei råymdesak kor mykje dei i kvart hane skulle bruke.



- Sp. 58) Her hadde dei to kvalitetsmenningar på øllet, - det var spissøl og lettøl. Kaffølet var sjålsagt det dei pinke ut av maltet kilsist.
- Sp. 59) Det som var att når vøferen var silt frå rostekarst kalla dei mest og drav.
- Sp. 60) Her brukte dei dette anfallsproduktet til hirsdyrfør.

F. Gjering.

- Sp. 61) Ølet skulle vera spenevarmt (mjølkflytt, heitte det her) når dei hadde i gjera. Karet skulle stå i eldhuaset.
- Sp. 62) Vart ølet for kaldt laut dei verne det oppatt.
- Sp. 63) Gjær kalla eldre folk gjæster i min oppvekst. Yngre folk sa gjær. Ein hende gong høyrde eg eldre folk kalla gjæster nøre.
- Sp. 64) Gjæra løyste dei opp i vørter som hadde mellomvarm temperatur.
- Sp. 65) Karet vart dekt med åkle og skinnfjeldar.
- Sp. 66) Det skulle so stå til gjæringa tok stutt.
- Sp. 67) Gjæringsprosessen var lett å kontrollere meddi at ein høyrde ein sterk sūs når ein la ågren inni karet. Ein laut sjta for at det var høveleg dagtemperatur der karet stod so gjæringsprosessen kunne gå normalt. Når so sūsen i karet var stillnad av var ølet ferdigt. Ein (gåte)regle som har lege på folketinga lydar soleis:  
 "Brant i bakkni, kvitt i toppen, spællø se' pind' åkledsfelda og gjær godt i kroppen"

Sp. 68) Hadde gjæringsprosessen vore normal skulle all gjær vore sakte til botnar.

Sp. 69) Her brukte dei å tørke gjæra. Dei lunda so lerretskleifar ikring ho, og inn i pakka på denne måten kunne ho halda seg frisk i lange tider. Leire ho låg på ein tinn stad.

Sp. 70) Dei gjorde ingen skilnad på handsaminga av gjæra anten dei skulle bruke ho til bygging eller baking.

Sp. 71) Tørka gjær kunne halda seg frisk i fruley lenge, men det hende ikkje sjeldan at dei lante gjær av kvarandre heller.

Sp. 72) Sjå svar på sp. 67

Sp. 73) Når ein fylte ølet over på tynnor og kaggjar so sa ein at ein tynna de opp.

Sp. 74) Her i bygdom var det ingen tradisjonelle bændne sedvaner i samband med oppskotta.

Sp. 75) Alle som i huset var når dei skulle til å tynna opp ølet skulle smikkå på det før det vart fylt over på

Sp. 76) Kaggane. Her har det aldri vore vis å bli grunnane om å koma einleides for å smaka på ølet, nei eit ifrå den sykkiske innstilling i folket her ville dette ha vorte bygd på denne måten at dei ville ha skryt for at dei var sers dng- ande byggjarar. Men med den utgamle stikken som har rådd- og rår her med at granne stikk innom granne for å slå ut ein prat so og seia til kvardags so vante det so visst ikkje på at dei fekk smaka ølet at kvarandre nei. Og då hadde dei lov til å kassera inn skryten dei fekk for godt øl.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

- Sp. 77) Det måtte vera eit reint slumpeløve om dei skulle råka til å brygga net same stundes. Men om so var so skipa det ikkje skikkane „her på bjerget“, som det elles er nemnd om i svaret på Sp. 75
- Sp. 78) Det går fram av svaret ovanfor at det ikkje var skikk her å ha noko ólgilde i vanleg tyding av ordet. Det var berre husefolk og einkvam som ved eit slumpeløve kom innom når dei tynna opp som fekk seg ei litas høgmodstunde med ein bolle ól. Kom det ein kjerring framom ite på vegen so var det då likevel so at <sup>dei</sup> skulle beda han innom ved eit slikt høve.

Sp. 80) Her seier dei, at det ikkje er nokon fare med å ha kaggane so godt som heilfille, meddi at gjeringssprosessen må vera heilt ferdig før dei kan tynne opp ól.

Sp. 81) I ein god jordkjellar kunne ólet halda seg friskt so å seia ein heil annabakk til endes, d. v. s. ein sjú - átt varme sommarviker. Og det var vel heller

Sp. 82) sjeldan at dei hadde so kjempestore kvanta at det rakk i lenger tid enn som så.

### G. Omendingar og tiner

Sp. 83) Lagen på ólet skulle vera frá millombrenn til bortimot mørkebrun. Det var betre at det var i mørkare ein i lysare laget. W Elles må ein i dette høve vera merksam på at gradane i fargenyanser ikkje kan melast med faste malmendingar. Det s. t. d. ein fargefabrikant (eksport) kallar millombrenn vil kauskje ein annan ein kalla mørkebrun

Sp. 84) Det kinnur stimpja at ein og annan komponerurle nokon superlativ nær dei skulle gradere íkvalitidum. Eg hóyrde soleis personleg ein svoren glasunakar fortalde at han einzong hadde fått öl som var so tjúkk at han laut bita det av på ballekanten, og sterk på smak var det og, etter det han sa, - han måtte nemleg sitja dög still ei god stund uthví for at háret på hovúdet hans kinnur fá tid til á festa seg att.

Talles kinnur ein hóyre talemáta som:  
 „Det kjendes kvar det fór det der, ja.“ Og -  
 „Det kjendes kvar det kam det der, osv.“

Sp. 85) Om ólet av ein eller annan grænir ikkje vart so sterkt som dei ónskte so kinnur det herde at dei <sup>ó</sup>nskte í litt sprit for at det kinnur <sup>ó</sup>nska at dei skammulúnt kinnur by falk av det.

Sp. 86) Til júl- og bryllupsólbrygging sett dei heller store krav, og dá kinnur det stimpja både tidt og jant at dei blanda ólet med sprit - dá serleg bryllupsólet.

Sp. 87) „Ján, eg kjenner útrykket „svimling“, ja, miní dei fleiste hóne var det for kleim gjoring som var órsaken til at ólet vart meir eller mindre mislúkkat.“

Sp. 88) Sjálv om det var mykje outri her í bygda í eldre tid so har eg ikkje rátt nokon av den eldre garde her som veit á fortelja at dei sette kvokje vonde eller gode vetke í samband med ólbrygging.

Sp. 89) Her har det heller ikkje vore nokon som har brygga om natfa, meir.

Sp. 90-92) Her í bygdam var det ingen outri <sup>til</sup> kvokje det som det er spind om í Sp. 93 og med 90 til og med 97 -

Sp. 98) Regla om at „julemat og påskemat er godt for alt“ hóyrde eg av min mor nemnde.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

H. Myrdal

Det finnes ingen her som har  
nokom kjennskap til myrdal, men det  
er iallfall ikke det samme som sierpsöl.  
Der gamle mennene la gemytt av myrdaling.  
Myrdalingen var nok det meste av tre  
med og, men den var ikke myrdaling  
til nokom slags drikke her, det er her bygd.