

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35 Fylke: Nord-Trøndelag
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Egge
 Emne: Ølbrygging Bygdelag:
 Oppskr. av: Sverre Aune Gard:
 (adresse): Svene pr. Steinkjer 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

1. Nei, maltølbragging er ikkje vanleg lenger. Her i bygda er det nå berre ein som brygger maltøl.
2. Maltølbragging var vanleg skikk på gardane til i 1880-åra, sia vart det med kvart slutt.
3. Grunnen for at det vart slutt, var for det sine at maltølbragginga var svært arbeidsam, og tok lang tid. Og her var det berre enkelte gardar som hadde "savn", innretning til å tørke maltet på, såleis at dei frå dei andre gardane måtte reisa dit når dei skulle tørke malt. Dertil kom at sirupsølet vart kjent, og brygginga av dette var mykje lettare, tidsparende og hilegare.
4. Etter det var slutt med maltølbragginga, vart det vanleg å brygge det lette, alkoholfrie sirupsølet. Når dei brygga sirupsøl, kaka dei einlaug og hadde sirup i laugen. Og når temperaturen var høveleg vart det tilbrett gjær, vanleg brådgjær, og slo det heile på ølkaggen (ølkaggin) med det same. Men da måtte spasset på kakken vera open med gjeringa gjekk på.
5. Nå er det visstnok jant slutt med å brygge sirupsøl og. Men enkelte lagar øl av kjøpte midlar, som t. d. Samtens hjemmebrygg.
6. Til høgtider og festlege høve, så som bryllaup. Men det er nå mest vanleg, både til høgtidene og

11215

Andre haue, å bruke kjøpe dei ålsartane ein får frå bryggeriene.

B. Den gamle heimebrygging.

7. Det var mest vanleg at kvinnone sto føre ålbrygginga. Samme stader var det húsvara, men ofte var det húsmanuskauer. Desse húsmanuskauene som dreiv med ålbrygging, tørka og mal maltet og.
8. Nei, ein kjemner ikkje til noka konkret dømme på det. Men det er truleg det fanns slike mellom dei halvt profesjonelle ålbryggarar, som t. d. húsmanuskauene.
9. Nei, her var det slik at dei brygga kvar for seg.
10. Det var vanleg å brygge til júl og til slåtanna, og elles til bryllaup og grafurd.
11. Ein veit ikkje om det var noka regel, men mange brukte å brygge av ei tynne bygg.
12. Ja, og vinters tid kunne ølet halda seg gudsmaakande i lengre tid. Verre var det i sommarvarmen da ølet hadde lett for å størne.

C. Malt.

13. Nei, det var ikkje vanleg.
14. Bygg. Her kjemner ein ikkje til at det vart brukte andre kornarter.
15. Ja, det skulle vera av beste bygget.
16. Dei tok t. d. ei tynne godt bygg og hadde i ein stamp. 17. Så slo dei vatn over og let det stå i tre døgn til det var gjennomblåytt.
18. Vatnet vart sika av og bygget lagt i dunge, som vart godt tildekkka med kledar så det skulle kom varme i det. Når det byrja gro hadde ein det utover i eit jant lag.
21. Med kornet låg slike var det vanleg å røre i det.
22. Kjemner ikkje til noka spesielt ordtak om det.

23. Sag det på grøen.

24. Gror, spir.

25. Ca. ei neke

26. nei, det kom bort under tørking og kasting

27. Er her ingen tradisjon om.

28. Tørkinga gje føre seg dels i sjøve stua i ei ramme over ovnen, dels på som (såim) i tørkehüs eller badstue. Som var ein firkanta trekasse som nedatit sto i samband med ein ljare laga av steinhellar. Denne ljares kumme vera fleire meter lang og utvida naka i enden der det vart fyra. Kassen, som, var av tjukke bord og var plassert bort i ei krå, eit hjørne slik at ein trengde berre laga vegg eller gavl på ta sider av kassen. I den øvste delen av kassen var det små liggande ljelkar med teinar eller spilarar over og der oppå haln, helst røg haln, så ikkje maltet skulle falla igjennom.

Når ein så elda, fyra i enden av ljaren gjekk det ein varm luftstrøm framgjennom ljaren og oppunder som kassen der det vate maltet låg overpå halnen øvst i kassen.

29. Nei, det var ikkje vanleg iallefall.

31. Så grout som muleg.

32. Ukjent.

33. ja, det var samtid brukeleg.

D. Hümle.

34. Nei.

35. Ukjent.

36. Folk dyrka hümle. Karleis har eg ikkje fått nærare greie på. Hümle vart tørka.

37. Einer.

E. Brygging.

38.

39. Karem vart reingjort med eiserlaug. At dei vart

4
NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

rågt med svael er ukjent her.

40. Vart brukt orekjerper lagt korsvis og over desse
einer og halm. At det skulle brukes orekjerper
var for at dei skulle sette farge på ølet.

41. Tappholet på raste karet var på framsida.

Der var det innsett eit firkanta trestykke med
rúndt hol i. Dette trestykke heiter „tappmora“.
Holet stengte ein med ein rúnd tretapp.

42. ja.

43. ukjent.

44. Ein slo orekjøla einelång over maltet.

45. Meisk. Prosessen heiter å meiske, meisking.

46. ukjent.

47. Natta over.

48. ukjent.

49. Meisken vart kokt i einelång.

50. Dette var alt etter kor sterkt ein ville ha ølet.

51. ukjent.

52. Vøster.

53. Det skulle rene sakte.

54. Ja, men ein kjemmer ikkje no til karleis det
skulle vera for å bli erklært for godt.

55. Stav (trebytte.)

56. ukjent.

57. All vøsteren vart etterpå kokt saman med hümle.

58. (Sjå svar nr. 50) Ein kjemmer ikkje til at dei
hadde noka særskildt namn på dei tyvse sorter.
Men det simplaste ølet vart kalla „tappdrøkk“.

59. Meisk.

60. Til kreaturmat.

F. Gjering

61. Tropsvarme. Dei stakk handa ned i for å
møle temperaturer.

62. ukjent.

63. Gjer, og somme kalla den „jester“

