

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35.

Fylke: Hedmark.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Trysil.

Emne: Ölbrygging.

Bygdelag: Ljørdalen.

Oppskr. av: Andreas Ropeid

Gard:

(adresse):

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):  
 Börre Nymoen, f. i Ljørdalen 1895. Kafevert.

## SVAR

På kafeen sin selde B.N. öl som han hadde bryggja sjölv. Oppskrifta var:

Einerbar (enbar), ein tust som ein stor blomebukett, vert kokt i 10 minutt i 30 l. vatn. Rusk og rask vert silt frå vatnet. 1 1/2 kg. sirup, 1 kg. sukker, 175 gr. alminneleg bakegjær og litt sukkerkulör, brun (nytt) vert rört ut til den er flytande, sett til vatnet. Dette står til "skummet går" (12-14-18 timar). Skummar nöggja bort alt ovanpå, auser opp på flasker; må vera sers varsam så ikkje noko av ~~høst~~ botnfallet kjem med. Står eitpar døgn på flasker. Ein kan regulera sötteleiken med sukkertilsetjing, dersom ein bryggjer når det er varmt, må ein ta omsyn til at sötsmaken minkar ved gjæringa.

Det er "ubetydelig" alkohol i ölet. Smakte svært godt, men det kunne vera stor skilnad på dei einskilde brygga. Ein av kafegjestene sa at B.N. vel var den beste til å bryggja slikt öl der i grenna.

Han kokte i aluminiumskjåle.

11792