

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35.

Fylke: Hordaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Bømlo

Emne: Ø L B R Y G G I N G .

Bygdelag:

Oppskr. av: Johs. Tvedt

Gard: Vorland

(adresse): Bømlo

G.nr. 59 Br.nr. 36

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Egen og tala med Johan B. Vorland f. 1872 - kårmann på Vorland.
- B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

A.

## SVAR

1. Nei, nå brygger ingen øl her.
  2. Den siste flinke ølbrygger døde i 1935.  
Noe vet enkelte gamle om ølbrygging ennå, men helt perfekt er det nok ikke mulig å få oppskriften nå.
  3. Det var flere faktorer som gjorde at det ble slutt på ølbrygging. Å brygge godt øl av byggkorn var ingen billig fornøyelse. Dessuten var det meget arbeid. Det ble både billigere og lettvintere å kjøpe øl fra Hansa bryggeri - særlig om en mann skulle skofte sitt arbeid.  
Det var helst til bryllup man brygget i min ungdom, men da flerdags bryllup gikk av bruk, så hadde man ikke bruk for mer øl enn noen flasker - og de ble kjøp, skjønt det hjemmebryggede ølet var best likt.  
Maltovnene forfalt, og nå er også kvernene forfalt så her er ikke lenger muligheter for gammeldags ølbrygging. Jeg tror at avholdsaken har vært uten betydning for ølbryggingen i Bømlo.
  4. Ja, det ble brygget øl av sukker eller av sirup, men også av sukker og sirup sammen. Sukker og sirup ble da brukt isteden for malt - ellers var framgangs-måten som for brygg av malt.
  5. Nei, det er ikke vanlig.
  6. Bortfaller.
- B. Den gamle hjemmebrygging.
7. Det var forskjellig. I enkelte heimer var det husfaren som brygget - i andre var det husmoren, eller de kunne få en som var kjent for å brygge godt øl til å gjøre det, mot å gjøre annet arbeid for ham (bytesarbeid). Ølbrygging var ikke noe arbeid for hele familien.
  8. Ja, der var enkelte eksperter på ølbrygging, og de ble gjerne leiet eller gjort bytesarbeid med, når der skulle brygges - særlig ved bryllup, men også til jul, for det var ikke alle som klarte å brygge godt øl alltid.
  9. Begge deler. Det hendte at et par familier slog seg sammen og brygget, men det vanlige var at hver familie brygget for seg.
  10. Det ble først og fremst brygget til bryllup og til jul, men også til slåtten var det mange som brygget. Til barnedåp og gravferd har det ikke vært brygget siden 1890-årene.

11. Nei, noen regler kjennes ikke.  
 12. Ja, man ville gjerne ha øl stående, men det var temmelig vanskelig, fordi det alltid var "tørste" som gjorde seg ærend til det hus, som de visste der var øl.

C. M a l t .

13. Nei, man brukte korn av egen avl (bygg eller havre). De som ikke korn kjøpte alltid byggkorn.  
 14. Det vanlige var, at man brukte bygg. Enkelte sådde til en åker med bygg bare for å få "reinkorn"(bygg) til malt. Den som bare hadde havre nøydde seg med det. Men øl av havre ble ansett som mindre verdig. "Bare havre-øl", sa man.  
 15. Om det ble tatt av en bestemt del av kornet om høsten til malting er ukjent, Men man brukte alltid av det beste kornet til øl.  
 16. Kornet ble i sekk lagt i bløt i bekk - om der var bekk men de fleste hadde ikke bekk, og da la de bløt i et kar med vann. Noen byttet vann - andre ikke.  
 17. Kornet måtte ligge i vann minst 3 døgn - høyst 6.  
 18. Det ble lagt til spiring på et loft over et oppvarmet rum (vanligvis over dagligstua). Det ble ikke lagt i haug, men jevnet tykt utover (cr. 4 - 5 tommer tykt lag).  
 19. Ved øyemål.  
 20. Jeg har sett at man la tomsekker over.  
 21. Ja, man passet på at maltet ikke fikk mygle - og rørte derfor av og til i det med henderne.  
 22. Jeg har ikke hørt noe ord for det.  
 23. Det kontrollerte man ved å se på spiringen. Når groene var cr. 2 - 3 cm var det ferdig.  
 24. Ordet "ål" bruktes bare om poteter - aldri om korn. Man brukte ordet "brådd", men mest brukt var ordet: "groe". Roten ble kalt rot.  
 25. Det tok tid etter som det var varmt på loftet. Alm. cr. 2 uker.  
 26. Nei, det var aldri tale om å fjerne verken rot eller groe.  
 27. Har aldri hørt noe om det.  
 28. Maltet ble tørket på maltovn. Den var bygget i bryggerhus og bruktes bare til tørking av malt.  
 Maltovnen: Man murte opp (kassefasong) cr. 1,30 m lang - 1 m bred - og cr. 1,50 m høg. Oppå denne murkasse, (som hadde røykrør i den ene enden og ovnsdør for ilegg foran) la man trebunn (av 1 toms furubord). Denne trebunnen var omgitt av en cr. 7 toms høg karm, hvori man hadde maltet oppi.  
 I ovnen ble så lagt risved (særlig hatleris) og fyrte under trebunnen, som var så høgt oppe at det ved forsiktig fyring ikke tok fyr i trebunnen.  
 For å få varme til maltet var det boret huller i trebunnen med rivenavar. På grunn av groe og rottrevler på maltet gikk det ikke ned gjennom hullene.  
 Det var bare de mer velstående som hadde "kjølle" (malt-ovn). De andre måtte låne av disse.  
 29. Framstilling av mjød er ukjent her.  
 30. blindnummer.  
 31. Der var den regel, at maltet bare måtte grøypes - (males så grovt som mulig). Derfor måtte oversteinen på kverna løftes mer opp, enn til maling av mel.  
 32. Nei, det har jeg ikke hørt noe om.  
 33. Nei, det vites ikke å ha vært skikk her.

D. Humle.

34. Ja, her kjøpte folk humle i byen.  
 35. Det er ukjent her å bruke hjemmelaget humle.  
 36. Se sp. 35.  
 37. Ja, her bruktes omtrent alltid brakje(einer) til å sette smak på ølet. Noen andre planter er ikke brukt, så vidt jeg vet - og ingen av dem jeg har talt med vet noe om det.

E. Brygging.

38. Man brukte en meget stor kopperkjel og to store bryggekjar(kjær)-trekar av furu-, hvert rummet er 2 tønner.  
 39. De ble rengjort med kokvarm einelog. Røkning med svovel var ikke brukt.  
 40. Jeg har sett man brukte finmasket netteing til sil. men i ældre tider var det nok brukt eine eller halm. Ornar nok ikke vært brukt, fordi her vokste ikke orekratt. Noe sammann på sileinretningen har jeg ikke hørt  
 41. Man brukte slett ikke tapphull på rostekarret. Man øste i silen, som stod over gilkjøret, med en stor tresøse(kallet bryggjeausa).  
 42. Ja, man brukte bare bare einelog og humle.  
 43. Man brukte frisk nyskåret eine, som ble småhakket. Å undgå unge kvister har jeg ikke hørt tale om.  
 44. Når einer og humle var utkokt i den store kopperkjel, så ble denne log øst på maltet i rostekarret, og der ble rørt med en passe lang trespøve, for å få det hele meiskret sammen.  
 45. Det kaltes: å meiskre.  
 46. Kontrollen ble foretatt av den som forestod bryggingen, og han hadde beregnet vann til maltet etter så sterkt ølet skulle være, så det var aldri noe kluss.  
 47. Vanligvis natten over.  
 48. Ja, det ble beredt tepper, åklø og/eller sekker over.  
 49. Det var ikke noe visst kvantum log. Det rettet seg etter hvor skarp smak man ønsket ølet skulle få, og styrken på ølet. Man regnet alm. 2 tønner øl av 1 tønne bygg. Men mange brukte det sterkere. Meisken ble øst direkte.  
 50. Se sp 49.  
 51. Se sp.47.  
 52. Den kaltes vørter.  
 53. her ble den øst i silen over gilkjøret. Se sp.41.  
 54. Ja, den ble alltid smakt på, og selvfølgelig måtte den være god for å bli ærklært god.  
 55. Se sp.41.  
 56. Kjenner ikke til at vørteren ble gjemt.  
 57. Vørteren koktes etterpå til såkalt tynt øl. Tilsetning av humle bruktes bare dersom ølet hadde "labben" smak.  
 58. Sterkt øl fikk man ved: "Å ta meget av sekken og lite av bekken." Dersom man brukte for meget vann i forhold til maltet ble ølet svakt.  
 59. Ordet drav var bruka.  
 60. Drav ble brukt til kreaturmat.

F. Gjering.

61. Gjæren ble tilsatt når ølet var melkevarmt (cr.35°C) Det fant man ut ved å brette opp klær, så underarmen ble blottet, og så stakk man ytterste albu nedi. De som vanlig brygget tok en kopp og smakte om det var passe varmt.  
 Karet hadde man helst stående på et varmt sted f.eks.

- kjøkken eller bryggerhus, men mange også i kjeller som gjorde tjeneste som bryggerhus.
62. Nei, ble det for meget avkjølt før gjæren kom i, var det en lei katastrofe, derfor sa en gammel mann til meg "Du må passe på å få gjæren i, som smeden passer glødende jern."
63. Gjæren kaltes : jester.
64. Gjæren ble oppløst i varmt vann. Temperatur som melk, når den kommer fra ku-spenen.
65. Karet ble tildekket med tepper, åklæ og/eller tomsekker
66. Det var noe forskjellig etter temperatur og andre forhold - som f.eks. om ølet gikk sterkt eller svakt. Det vanlige var 2 til 3 døgn, men jeg vet om dem som lot det 5 døgn.
67. Man kikket nedi av og til - inntil det var kommet i god gang.
68. Gjør som fløt opp kaltes skungjør. Den som sank tilbunns kaltes bunngjør. Til neste brygg tok en bunngjør på en einebuske.
69. Se sp.68) Enerbusken som var dyppet i gjæren hengte man på et tørt sted. (Gjerne under et loftstak).  
Jeg har selv sett, at en gammel mann tok en tettvak- sen einerbuske og heldte bunngjør over, hengte den så på et tørt sted under loftsbjelken - og det merkelige var at han brukte denne gjærbuske ved neste brygg året etter, og den virket bra.
70. Nei, jeg vet at man brukte av samme gjør til begge deler.
71. I de senere år brukte man pressgjær, som ble kjøpt hos bakeren.
72. Mens gjæringen stod på det sterkeste danset ølet rundt i kjæret så det fosstet rundt langs karsiden. Etter hvert som ølet ble gjæret avtok susingen, og når den stanset var ølet gjæret.
73. Det kaltes å skake opp.
74. Det var sedvane, at alle husets folk og gjerne nærme- ste naboer samlet seg (noen budne - andre hadde hørt det) og kom for å være med å smake på ølet.
75. Se nr.74..
76. Nei, ikke annen gilde enn det som er nevnt i nr.74.
77. Man smakte på hverandres øl.
78. Ølgilde med mat og kanskje dram til forekom bare til jul, aldri til bryllup eller gravferd.
79. Det hendte nok, at man bad inn kjente og folk man ønsket å stå i godt forhold til.
80. Der måtte alltid være et tomrum på minst 2 tommer fra spunshullet til øloverflaten. (cr.5 cm).
81. Man lagret alltid i kjeller. I sommervarmen holdt ikke ølet sig så lenge. Etter 5 til 7 uker ville det ofte bli surt. Men juleølet klarte seg helt til våren.
82. Det var ikke annet å gjøre enn å holde ølet lagret på det kaldeste sted man hadde.

#### G. Meninger og truer.

83. Ølet skulle ha brun farge. Lyst øl anså man for mislykket. Vi hadde en gammel kårman (f.1823) som sa om det lyse ølet: "Nilsen har bryggja lyst vesalt øl, det er berre til å "pissa" av."
84. Nei, slike talemåter eller historier kjennes ikke.
85. Ja, til bryllup anså man det for en skam å sjenke svakt øl. Men størst skam var det å servere "uheilt" øl. (Øl

- som ikke var ordentlig gjæret).
86. Ja, både juleøllet og særlig bryllupsølet måtte være så sterkt at man kunne bli på "en perial"(snakke-lysten).
87. Det kunne være forskjellige grunner til mindre godt øl. Den mest almindelige grunn var mislykket gjæring, dårlig rengjorte kar eller altfor finmalet malt o. s. v. Fortellinger om "svimling" eller "skjær-aks" er ikke kjent.
88. Har ikke hørt om det.
89. " " " " "
90. " " " " "
91. Det er ukjent for oss, at ølet skulle være truet.
92. I tilfelle dette har forekommet, må det være før vår tid.
93. Nei, så naive folk har her ikke vært i mann minne.
94. Bortfaller.
95. Nei, det har vi ikke hørt om.
96. Dette er ukjent.
97. Bryggingen måtte være ferdig minst 3 dage før julaften.
98. Nei, den er ukjent.

H. M j ø d .

99. Mjød har ikke vært brukt her i manns minne.
100. - 103. Kan ikke besvares.

ooooooooooooo ~~XXXXXXXXXXXX~~ oooooooooooooo