

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Telemark

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Kviteseid

Emne: Ölbygging

Bygdelag: Oppeböen

Oppskr. av: Ingebjörg ~~Mollestad~~ Mollestad Gard: Oppeböen

(adresse): Bratsberggt. 23, Skien.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Alt er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

)A(

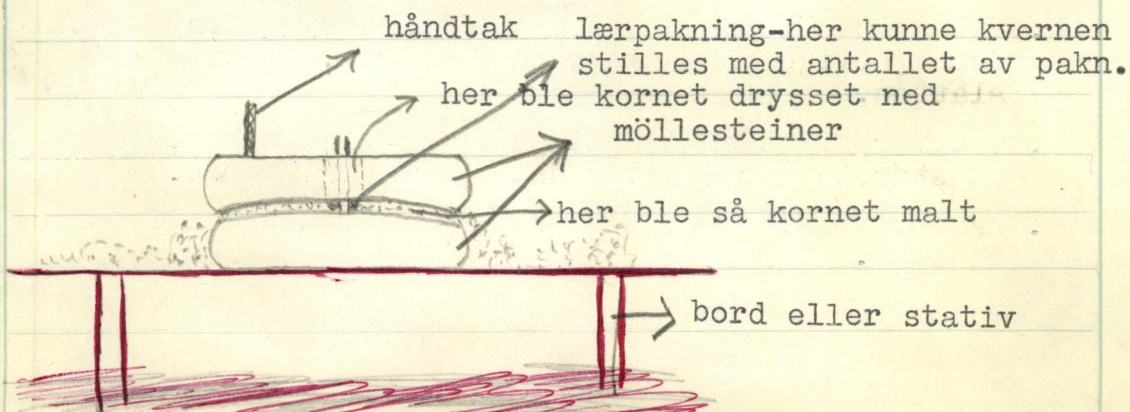
1. I Kviteseid vet jeg iallefall 2 familier som brygger maltöl. Der er også en badstue.
2. Helt slutt med bygging av maltöl er det ikke, men det er nok ikke mange som gjør det nå.
3. Grunnen til at folk har sluttet å bygge er antagelig at det var så meget arbeide og at det ble for kostbart. Sukkeröl er jo både billigere og fortkere å lage.
4. Sukkeröl laget en gjerne av sukker og sirup. Man kokte briskelog, silte det og kokte det opp med sirupen og sukkeret og tilsatte det gjær.
5. Nå lager folk gjerne öl av kjøpte midler, så som Tomten, Dobra og forskjellige andre ting en kan få kjøpt.
6. Det blir gjerne bygget til höitidene. Om sommeren har folk den slags öl stadig.

BDen gamle hjemmebygging.

7. Selve byggingen var det gjerne husmoren som utförte. Å lage maltet og törke det, -var det gjerne mannen som gjorde.
8. Noen spesielle flinke byggere kan jeg ikke huske, men det var gjerne enkelte kvinner som gikk rundt og bygget. For det meste gjorde folk det selv.
9. Hver familie bygget for seg selv.
10. Til alle höitidene ble det alltid bygget, og så til forskjellige anledninger i familien, -og ofte til slåtten.
11. Det var svært alminnelig å bygge 1/2 tønne, men på de største gårdene var det gjerne 1/1 tønne.
12. Man hadde svært ofte öl stående for å by tilfeldige gjester.

13429

13. Folk kjøpte ikke malt, -de laget det selv.
14. Man brukte alltid bare bygg til malt. Bygg sådde alltid folk som hadde jord. Var det noen som kun hadde havre, byttet de til seg bygg av andre.
15. Det ble gjerne tatt av malkorn og satt vekk, -da helst av det beste kornet.
16. Man fylte kornet i en sekk og la så den i vann i et kar.
17. Jeg tror det skulle blötes et par dager. (?)
18. Man tok opp sekken og lot den renne godt av. Så ble det lagt tynt utover en stor lem med ramme rundt.
19. Tykkelsen av kornlaget skulle være ca. 3 fingertykkelser.
20. Det ble dyppet sekker i vann og lagt over, og det måtte en passe på at alltid var fuktige.
21. Det ble ikke rört i kornet mens det grodde.
22. Det ble sagt at det lå til groing.
23. Når spiren hadde kornets lengde, var det ferdig.
24. Groren kaltes ål.
25. Jeg vet ikke hvor lang tid groingen tok.
26. Groren og roten skulle ikke fjernes för bryggingen.
27. Groren satte ikke vond smak på ölet. Det var vel nærmest den og roten som satte farge på ölet, det ble nemlig brunere under törkingen ~~end~~ selve kornet.
28. Man törket i badstuen. Det var en liten tömmerhytte. Inne i denne var det slått opp en bred hylle eller benk rundt veggene höit oppe. Hyllen var omtrent 1m bred, og der ble kornet lagt tynt utover. Midt på gulvet var murt et åpent eldsted, hvor der ble fyrt med stor bjerkeved. Der måtte man gå å ordne med bålet minst 2 ganger i dögnet, -en måtte fyre så det ble voldsomt varmt. En måtte röre i kornet så det ble jevnt törkt. Man hadde en lang spak til å röre med.
29. Man törket malt på samme sted som brödkorn.
31. Maltet skulle bare akkurat knuses.
32. Man blandet det aldri med hakket halm eller noe annet. Man måtte passe på at det ikke ble for fint. Man malte kornet i en kvern som var til å stille, og som var således innrettet:



33. Det var ikke alminnelig å ha malt stående.

~~34.~~

D. Humle.

34. Folk avlet gjerne humle selv, men det var også å få kjøpt.

35. Man mente at hjemmeavlet humle var best.

36. Man plantet humle ved en vegg eller over en steinröis. Så ble den plukket og tørket.

37. Til matöl ble det alltid brukt einelög. Jeg kjente også et menneske som blandet en plante som ble kalt "post" i sukkeröl. Det ble sagt at det ölet var berusende.

E. Brygging.

38. Til brygging av matöl måtte en ha et stort bryggekare eller kjer. Det var höit og hadde 3 nokså höie ben. Nederst i kanten, - helt ned til bunnen, - var der et hull som det ble satt en lang tretapp i. Og så måtte en ha en stor trebalje.

39. Bryggekarene ble rengjort på den måten at man kokte einerlog og slo det kokende i karet og lot det stå en stund. Svovel ble aldri brukt.

40. Til sil i bunnen på bryggekaret, eller "kjeret" som det ble kalt, la man först et glasskår over tappet. Så hugget man en firkantet stokk med store hakk i (röstesugge), og la den foran tappet. Så la man orekjepper eller einerkjepper i kryss, og over der et lag med einerkvister med nålene på, - så et tykt lag med halm. Alt dette kaltes röste.

41. Jfr. nr. 40. Hullet i bunnen på karet ble aldri brukt.

42. Man brukte bare briskelög til brygging.

43. Eineren ble regnet for å være best hvis der var bær på. Man tok det en fant, - det var forholdsvis lite med einer i Kviteseid. Unge kvister ble således også brukt.

44. Maltet ble kokt i briskelög i flere timer.

45. Det kokte maltet ble kalt sörpe.

46. Man fylte stadig på briskelög, slik at det alltid var så tynt at man godt kunne röre i det.

47. Det skulle koke i flere timer inntil maltet var blött.

48. Maltet sto ikke, - det kokte. Over kjörelen var det da ingenting.

49. Maltet ble kokt i briskelög. Når det hadde kokt i flere timer ble det öst forsiktig over rösten.

50. Man öste kokt briskelög på sörpen etterhvert som en tappet. Kvantum er vanskelig å si. *ikke*

51. Det sto lenge godt tildekket, så det ble avkjölt.

52. Vesken som ble tappet av röstekaret kaltes vörter.

53. Når man begynte å tappe skulle det renne så sakte som mulig.

54. Vörteret skulle være sött og tykt for å være godt.
55. Man tappet i en stor trebalje som var rengjort med briskelog.
56. Man gjemte ikke vörter.
57. Vörteret ble ikke kokt etterpå. Man tok bare litt briskelog og kokte humlen i og silte det i vörteret.
58. Man tok "maltmålet" som det kaltes, -det vil si så meget öl som man hadde hatt korn. Det ble sterkt öl. Så når man hadde tatt det, fortsatte man å tappe. Det som da kom ble tynnere. Det første kaltes ~~kykkök~~ tyktöl, -det siste tyntöl som da ble brukt til matöl. Man måtte under hele tappingen stadig fylle på kokende briskelog.
59. Det som var igjen i röstekaret kaltes drav.
60. Dravet ble brukt til kreaturmat.

#### F. Gjæring.

61. For å finne ut hvor varmt ölet var når gjæren skulle settes til, satte man albuen nedi og ölet skulle ha samme temperatur som albuen. Man hadde ölet for det meste stående i kjøkkenet.
62. Man måtte passe på at det ikke ble avkjölet for meget.
63. Gjæren en brukte kaltes kveik.
64. Kveiken ble löst oppi litt lunket vörter.
65. Karet ble tildekket med tykke kleder slik at det ikke skulle bli avkjölet.
66. Ölet sto og gjæret til gjæren som lå oppå falt sammen.
67. Man så at ölet gjæret når det la seg skum over, og man hørte også det suste.
68. Gjæren kaltes kveik. Man tok den gjæren som lå oppå og gjemte til senere bruk. Bunngjæren kunne man ha på flasker og oppbevare en tid til brödgjær; men den var ikke så god.
69. Gjæren ble oppbevart på den måten at man smörte den utover et klede som man la over et fat med aske så fuktigheten ble trukket ut. Så hengte man bare kledet opp og törket det. Da kunne en oppbevare det så lenge en ville, tört.
70. Man gjorde ikke noen forskjell på oppbevaringsmåten enten man skulle bruke den til brygging eller baking.
71. Hvis man ikke hadde gjær, så fikk man gjerne av andre, men folk passet alltid på å ha gjær liggende når man pleide å brygge.
72. Når gjæren falt sammen kunne man tappe ölet.
73. Når ölet var gjæret, fylte man det på tönne. Det kaltes å skake opp.
74. Jeg har ikke hört at det var noen særlige sedvaner knyttet til oppskoka.
75. Alle i huset smakte på ölet for å kjenne om det var godt, men det ble ikke sendt noe til naboer. De smakte på det når de kom innom.

Emne nr.35.

Blad 3.

76. Det ble ikke holdt noe gilde i den anledning.
77. Det var ikke noe ekstra om naboene brygget samtidig.
78. Man holdt ikke noe ölgilde, men man skjenket öl til alle som kom inn.
79. Kom der kjente folk forbi ble de alltid bedt inn for å smake på ölet. "Vil du ikkje inn å smake på ölet".
80. Tönnen skulle ikke være helt full, det var gjerne et par tommer fra spronset. Sprons kaltes åpningen som ölet ble tömt ned i.
81. Ölet ble satt i kjelleren. Det kunne holde seg i månedsvis, men skulle det oppbevares lenge, tappet man det gjerne på flasker når det hadde stått på tönne en tid.
82. Det ble ikke gjort noe særskilt med ölet for at det ikke skulle surne. Det ble vel som regel drukket opp før det fikk anledning til å surne. Tyktölet hadde ikke lett for å surne, mens derimot tyntölet måtte man passe bedre på.

G.Meninger og truer.

83. Ölet skulle være gulbrunt. Folk sa gjerne at "ölet var brunt og fint".
84. Jeg kjenner ingen historier om hvor sterkt ölet skulle være.
85. Det var vel ikke akkurat skam hvis ölet ikke var sterkt nok. Man ville imidlertid svært gjerne at det skulle være sterkt, og det ble det hvis man tok den tid som skulle til når man brygget. Det tok omkring 14-16 timer.
86. Juleölet ville man jo ha særlig godt.
87. Hvis ölet ble mislykket, så var nok feilen den at man ikke hadde tatt den tiden man trengte til bryggingen, eller at man ikke passet det under groing og törking.
88. Jeg har ikke hört om noen vetter som kunne skade ölet under bryggingen.
89. Det var enkelte som mente at man skulle brygge om natten, men mengden brygget om dagen.
90. At det skulle være stille i huset når ölet gjærte, har jeg ikke hört.
91. Jfr.pkt.88.
92. Jfr.pkt.91.
93. Langt tilbake trodde folk at "tussan" (flertallsform for tusse) stjal öl. Det viser en gammel historie fra Fjågesund i Kviteseid. Det var en gårdbruker som hadde en kornåker som var blitt for moden og så spurte han naboene om de ville hjelpe ham med å skjære kornet. Om natten hörte han et voldsomt leven i bryggerhuset, men han torde ikke gå ut å se. Så om morgenen da han

6  
NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

kom ut, var kornet skåret, men ikke bundet. Inne i bryggerhuset lå en papirlapp hvor det sto: "Alle kan skjære, men ingen binde." Der lå også 2 sølvskjeer, men ølet som sto der etterat det var brygget, var drukket opp. Skjeene er den dag i dag på gården, og blir kalt "Tusseskjeene".

94. Det ble fortalt at man satte kors over fjösdören eller en gammel hestesko over inngangsdören. Det var for å verge seg mot "tussan" i sin alminnelighet.
95. Jeg har hørt at man i gamle dager satte noe av juleølet på låvebrua til "tussan".
96. Jfr. pkt. 95.
97. Man brygget gjerne ca. 14 dager för jul. Noen bestemt dag har jeg ikke hørt om.
98. Den reglen om at "Julemalt og påskesalt er godt for alt", har jeg ikke hørt.

H. Mjöd.

Mjöd var ikke alminnelig i Telemark på den tiden jeg kan huske. Man hörde at enkelte av embedsfolkene og storfolk, som det den gang ble kalt, brukte mjöd, men om de laget det selv eller om de kjøpte det, vet jeg ikke.

-----