

Emnenr. 35

Fylke: *Oppland*

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: *Fåberg*Emne: *Maltøl brygging*Bygdelag: *Vingram*Oppskr. av: *Björn Överm f. 1881*Gard: *Leksthus*(adresse): *Fåberg*G.nr. *4* Br.nr. *1-2*A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Se følge skrivelsen*

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

SVAR

A.

- 1 *Nei.*
- 2 *Det ble stilt i 1890 årene. Det er sikkert mange gamle i Fåberg som husker at det ble laget maltøl på gårdene, men det er få som selv har vært med på det, eller i det hele tatt har noe minne om hvordan bryggingen i det hele foregikk.*
- 3 *Folk synes vel det var for mye arbeid med maltlaging og maltøl brygging, det var litt mindre med sirapøl til hverdagsbrett og kjøpøl til selskaper. Bayerøl var jo billig omkring århundreskiftet.*
- 4-5 *Brygging av sirap og (eller) siktet avlårde maltøl bryggingen. I den senere tid brukes Tanum's hjemmestøkk eller maltskrot, hvis det er å få, sammen med sirap og siktet. Fremgangsmåten er slik: Det kokes opp vann eller eimlåg i en stor kjel, så settes til 0.8 kg. siktet + 0.5 kg. bryggerisirap og gjeves 1/2 fl. Tanum's brygg for hver 10 l. vann eller eimlåg. Når denne blanding er avkjølet til alve stue temperatuur (18-20°C) tilsettes 50 gr.*

prussgjær pr. 10 l. uske agræres godt om.
 Det står nu i kjelen og gjæser i ca 24 timer.
 Gjæren, som flyter opp, skæmmes godt av.
 Så tappes ållet over på altkannen, eller helst
 på flasker, som karkes og settes i kjelleren.
 Det bør ikke karkes all for godt, det kan nemlig
 hende at gjæringen forløser eller at
 ållet er kammert på flasken og da kan en
 risikere at flasken går i stykker. Hvis karkes
 sitter for hardt i. Etter 3-4 dager er ållet
 brikbart, men blir gjerne bedre om det får
 stå en uke for brikken.

6 Hvinbrygging foregår helst til jul og påske
 og til samværsdrikk. Ellers er det usædvanlig
 laget og forsyning når den forrige er opp-
 brukt, slik at de har ål usken alltid.

X

B. Den gamle hjemmabrygging.

7 Selvs bryggingen var og er kaimen arbeid.
 Malte lagingen var mæns arbeid, alle var
 det hilsenanden selv, som først og mest
 lagingen.

8 Det er mye merkelig at det langt tilbake i tiden
 var en slik særlig kunnige bryggerer, som
 ble bebyttet eller rødsprekt når det skulde
 lages gjestebidsål, men det var i tilfelle lenge
 for min tid. Ingenting av de jeg har spist
 kan hilsen var om det. Så lenge jeg kan
 minnes var det ender kanna på gården, eller
 en hilsenmannskann, som var for bryggingen.
 Som oftest hadde vel diverse lort fram-
 gangsvæden av andre som hadde druck
 gæstebidsål for.

9 Samt regel hilsen for sig på hilsen øst.

5082

- 10 Samt østet ble malt, for minst ett års forbrukt. laget av hørstev, i god tid før jul og høstbryggingen foregikk like før jul. Resten av mallet ble så oppbevart til neste brygging (påske og ståttanna). Til selskapsbrukt (bryllup-begravelser etc) bruktles kjøpøl, så lenge jeg kan huske. Ofte ble det vel satt fram både "kjøpøl og heimøl" med slitt av ledninger.
- 11 Det var som forestatt bryggingen hadde vært peiling på hørstev malt, som skulde brukt i de forskjellige tilfelle, men man bestemte regler tror jeg ikke det var.
- 12 Det er i alle fall meget lenge siden heimlaget ble brukt som traktning til gjester. For min svagist dager hadde mange heimlaget ripsvin til slitt brukt og siden kaffen kom, er det det alene traktment her, som de fleste andre steder.

Ø. Malt.

- 13 Mallet ble, som regel, laget på stedet. Det er minlig at en kotte, så sent som i 90 årene kjøpte malt på bryggeriet i alle fall har jeg hørt at en og annen fikk fatt i vøster på bryggeriet. slitt at de bare kunne sette til gjær.
- 14 Det skulde være 1^{ste} sark bygg (eggerranda) som skulde brukt til malt. Andre kunne slag har ikke vært brukt til malt her.
- 15 Se ovenfor.
- 16 Heim ble bygget hatt i sekker og sent ut med i vannpostkassett. Sekkene måtte ikke fylles helt, det skulde være rom for karens "innsulling" under oppblåsing. Ellers foregikk vel slapssettlingen på flere måter eller som for haldene på stedet låne. I vannpostkassett eller bette ble vannet skiftet ut med malt så en slopp arbeid med det.

- 17 Karus skulde stå i støp til det ble helt gjennomsiktig, som merke på at det var tilstrekkelig oppblåst var at det kunne klennes sammen mellom fingrene. Det kunne ta litt forskjellig tid - kanskje varmteperaturen var, men i alle 2-4 dager.
- 18 Det ble antagelig praktisk var forskjellig på de forskjellige steder, men hos oss ble det oppblåst kam anbrakt i en s.k. "maltekam" (en stor kasse ca 2x2 m. i firkant, med bunn og 25-30 cm høie sidervegger) på kjøkkenet. Karus ble jevnt godt i hoven i kammen og senere avskuffet flere ganger (gjennom 2 ganger hver dag).
- 19 Mål i tammur var innskåret oppover siderveggene. Karus ble jevnt i hoven med en tre rive og kamlaget skulde ha en tykkelse på ca 8 tammur (20 cm). Picemålet ble nok karuske oftest brukt.
- 20 Jeg kan ikke huske at det ble gjort hos oss, men det er mye mulig at mallet ble tildekket for at det ikke skulde forurennes all for mye med støv.
- 21 Sammevort for, ble karus skuffet om flere ganger i kammen. En tre rive ble brukt til dette arbeid.
- 22 Jeg har ikke aldrig vært "asv" for det, de står bare at de "måkes" i mallet.
- 23 Målet var fridigrødt når rotspiren var ca 1½ ganger karus' lengde.
- 24 Grøe
- 25 Det kan seg an på hvor varmt det var i rommet, men alle 8-10 dager.
- 26 Ja, så lenge jeg husker tilbake ble det gjort på målløse. Målet ble kjørt direkte fra "trykstua" til målla. Da var grønne sprø og lett å få av.

På mälla ble mallet roset og gramme bløst uttk.
 27 Det var jeg ikke, men gramme ble i alminnelighet
 fjernet som byggelig.

28 Etter at mallet var ferdigrodd, ble det avkjølt og
 luftet med at det ble lagt lyst i loven et renevsket
 gille. Når det hadde tørket en del i lufta ble det
 kjørt til trystlia (badstua), brent i loven på
 trystli-hjellen og tørket videre til det ble lagvis
 tørt og gramme så sprø at den gikk lett av.

I det små var det vel og grø utskelle samt tørket
 i bakerovnen, men en anså trystli-tørket mallet
 for å være best. Det kom end av at mange skulle
 pris på røksmaken. En måtte alltid passe
 på at temperaturen under tørkingen ikke
 var for høy. Iselt lang tørke mallet, for
 ellers ble det ødt.

29 Seieren i lidet var det ingen som vilde eller kunne
 brenne trystlia. Det ble for mye arbeid og et arbeid
 ingen yngre vilde ha noe med. Trystliene for-
 falt og de siste gangene det ble laget mallet kunne
 bli det tørket på kamstøtten med mølla.

30 Mallet skulde grovknuses (grøpes) ble det for
 fink mallet var det vanskelig å få klar å.

31 Jeg har aldrig hørt om bestemte regler for det.
 Jeg tror det gikk på åiemål og erfaring. Gamle
 Ninnu, som besøgte både trystli-løstingene
 og grøpingen, viske på en prikk hvordan det
 skulde være.

32 Kanne var jeg ikke av, at det ble gjort.

33 Ja, som nevnt under spør 10. ble mallet laget
 om høsten og da gjemte så mye at det røkte
 for hele året.

6.

D. Hümle

- 34 Sam regel kjøpte en hümle. Flere handelsmenn hadde hümle til salg. Hvis det hendte at de ikke hadde, kunne en få den på bryggeriet eller apoteket
- 35 kjøpt hümle anses for å være best. Bayerisk hümle ble først brukt for den ga så fin brun farge på øl.

36 Det har, så vidt jeg har kjennet forude på, ikke vært noen egentlig dyrking av hümle i Föberg, på lang tid. Om det har vært gjort noen gang har den sikkert vært av liten betydning. Det erde som brukt til maltølbygging, var nok mest utenlandske, Bayerisk eller tjekkisk hümle.

Det vokser i midtsid, villhümle på forskjellige steder i bygden. Så den er flerårig, men det enkelte år, kanskje den igjen blir villig år eller år. Jeg husker det var det noen hümle planter ender skigård heime i mine gamle dager, men jeg tror aldrig det ble høstet noe av dem. Ellers har jeg sett hümleplanter i enkelte hager, som hegeplanter om kringlyshuus o.l. Disse er endring planter inn (stiklinger av villhümle).

37 Har ikke fått noe rede på det, selv om det er av at det var brukt noen slike til selvinger, men tall er, som nevnt for.

E. Brygging.

38. Det var laggede tucker. Rasle Karst eller „Stetten“ som det kaldes, og gjærkarst (Bryggekarr), rørspeade og åser.
39. Alle butikker skulde vaskes i Karstene ein lög. Svooling var nok brukt i særskille tilfeller, men i almindelighet fant en ikke det nødvendig.
40. Vanligvis ble det lagt an kjepper i Karst på tømmer i Stetten, og oven på det et lag ein kvist, og øverst et lag ring- eller bygghaler. (Helt ringhaler an en hadde) kjeppen på tømmer skulde helst være av Hassel. Tømmer gåar, men stikk ikke fjeru. Det var også brukt bare en ringhaler vist på tømmer i Stetten, lagt slik at den dekke godt over iltappningsåpningen. Dumm, sileu kaldes Raslu.
41. Tapphulst var på framsiden av Stetten. Den var slengt med tære og tapp. Heime lagde greier. Senere kom det „Birhaner“ (Tappkraver).
42. Mest var nok brukt ein lög, men det ble også brukt bare Karst vann.
43. Den skulde var frisk og grønn, andre krav til den hørte jeg aldrig var an.
44. Ein lög eller Karst vann. Heime brukte „gamle Marshe“ en trestamp (en ansagt sirapskåne). Him rørte i masken med en rett bruspade. Brukt him ein lög årte him den med en treåse direkte opp i masken Karst. Ein kvist ble i gjær på tømmer i gryter.
45. Mest og mestking.
46. Det foregikk spjærsmesig når en rørte i det.
47. Hvis en årte over ein lög (eller vann) 2 eller flere

ganger stod den en tid mellom hurs gang fra $\frac{1}{2}$ til 1 time mellom hurs gang.

48. Det kan jeg ikke huske, men det er meget mulig at karnet ble dekket til med et klær, et laken etc.
49. Mestken ble isst direkte over i Stollen med en hvilase av tre. Det flytende, som ble igjen på bunnen, ble kakt og helt over mestken etter at det var avkjølet en del. Dette stod en slik ca 1 times tid. Det ville bli så tappet av gjennom tappåpningene (tårer) spedit opp endel med vann eller ein lög, kakt opp igjen og etter litt avkjøling, tånt over mestken, som lå igjen i Stollen. Dette ble gjort flere ganger med mellomrom.
50. Skulde en ha riktig godt öl var det sagt at det skulle brikkes 100 potten malt til 100 potten öl, men kanskje brikke ikke på langt nær så mye malt, jeg antar at her brikke ikke mer enn 40-50 potten malt til 100 potten öl og enda fikk her nok endel tyrbäl (spässöl) til stikk.
51. Etter sin påhørdning stod den over dekket i rokke katten ca 1 time før tappingen begynte.
52. Vårer
53. Den rant sakte. Tappen ble ikke tatt helt ict, men bare løsnet slik at vinden silret så smalt ned i bälka.
54. Nei, men vi anga fikk gjennom en kaffespiltkem vörker, hvis vi var riktig snilde.
55. I trebätter, som deretter sänkes oppi bryggepanner.
56. Nei, ikke det jeg kan minnes.
57. All vörken ble kakt og hvis det brikkes hümle til setting, ble et isstak av den kalt oppi. Mengden av hümle

varierede sikkert svært mye. Herim bleitkes ikke hennle-
tilskening i hele lars.

58. Sterkt eller svakt öl kom an på vektningden i forhold
til malmengden og selosakt på gjæringen. Men i almin-
delighet brygde en ikke sterkt öl her i Fåberg, sammen-
ligent med mange andre steder (Hardanger-Soger-Møre),
men det kunne være godt, velsmakende, allikevel og
svakt godt litt, som tårstedrikk. Oftest ble det
laget bare ett slags öl, men, som nevnt under spen.

59. Kunne det av og til bli noe spissöl, til stikk med
bryggingen. Ølets styrke ble sjelden målt med annet
enn smaker, noen vinstuing eller var sjelden. En vinst
i almu. ikke av slike greier som assamerer.

59. Mestk.

60. Mestken ble nytt til kii eller gris.

F. Gjering.

61. Gads linnkenn (malkvarant) men ganske Marthe
hadde ikke termometer heller. Sam var en måle
brukt. ble hien der våkne albene, som hien statk med
i vorkeren, og det greide seg bra, hien bannet ikke
så svært mye på den rette gjærings temperaturen.
Kann stat gjerne i stak hien kammer, hvor det
kunne fyres i ovnen.

62. I til fall ble det med fyrst sterken i ovnen.

63. Gang. Skälgang, öl gang.

64. Den ble oppspedt med vorker eller linnkenn vann

og raskt ut direkte i gjæringskarer.

65. Karer ble dekket til med klar av forskjellig slag. Gamle saurskim feller var bra.

66. ca 2 dager.

67. Ved å lytte til sursingen eller kille med i karer.

68. jeg har ikke hørt noen annen betegnelse enn: ^{endinger} Suringjødag
overgjær.

Den gjæren som fløt opp ble avskummet og oppbevart til neste brygging.

69. Den avskummede gjær ble oppbevart i en trestål på spiskammeret (st. skjalgang), den tørket inn og ble oppmykta med lunkent vann, når den skulle brukes. Den kunne oppbevares i lang tid, men aktual å angi noen bestemt oppbevarings tid kan jeg ikke.

70. Jeg vet ikke det ble gjort noen annen forskjell. enn når gjæren skulle brukes til brødbaking, ble den oppbløyt i melk, til brygging i vann eller vørter.

71. Vettes det ble pressgjær i få er det ingen som bruker skjalgang, lunkent til brygging eller baking. For tak de av gjær under bryggingen, som finnes, og oppbevare de den stik at de, som regel, hadde skjalgang stående.

Hadde de på en eller annen måte slippet opp for gang; la de de gjenn av vobalen.

72. Det skiltes å bable i gjærkarer eller brakte en seraker.

73. På tanna måtte på forhånd være godt rengjort, med kokende eiseløg og plassert på krakter eller bokker i kjelderen. Det ble min frakket i tre bøtter med i kjelderen og laust på tanna gjemmen en stor tre brakt. Nam særskilt bemerke for dette har

jeg ikke hørk. Demouelen saam. skake app eller appskata
har ikke vært brukt her.

74. Nei.

75. Nei, det var ikke vanlig i mine eller mine foraldres tid,
for ellers hadde jeg hørt om det.

76. Nei.

77. De holdt seg hver hos seg.

78. Nei aldrig.

79. Nei, det var ikke vanlig.

80. Eltänna ble ikke fylt helt opp til spünnet, men
om det var uansettable regler for hvor stort tau
rammet skulde være var jeg ikke. Jeg tror det ble
hatt på skjæm av den saam brygge.

Plu forskulle saam after å gjøre endel eller det
var kammet på tämma, der for ble spünnet lagt
löselig over spünsåpningen de første dager
og den gjør saam flat opp skulde helst skammes
av. Siden ble spünnet trykket godt ned så det
ble littet utvilling. Hvor lenge ålet holdt seg for det
ble sirt, kam seg så mye an på om kjildren var god,
årsiden - vinter eller saumer - og på hvor flint brygge-
ren hadde vært med rensligheten av kopper og kar.

Hvindelilsetningen hadde vel også noe å bety for
holdbarheten. Et par måneder tror jeg sikkert vi
hadde av jilleålet.

81. I kjildren. (se forøvrig om for)

82. Nei ikke det jeg var.

G. Møeninger og trær.

83-98. Så lenge jeg husker tilbake har det ikke vært
 noen særlige snikter eller trær i forbindelse
 med ølbrygging på gardene. Har slikt hørt
 jeg aldrig har eller var eller andre gamle har
 hørt om eller heller, så om det engang har vært
 noe slikt måtte det være glemt for deres tid,
 eller hadde de sikkert fortalt om det.

H. Mjød.

Mjød har sikkert ikke vært brettet i Fåberg
 i store partier i hundre år.
 Spørsmålene 99-103 må jeg la stå åpne.

Bjarne Oving



Bygdøy, 19. september 1957.

Herr Kristian Rindal,
V i n g r o m.

Norsk Folkemuseum held på å samle inn tilfang frå norske bygder om gamal bryggjeskikk. I seinare tid har det minka mykje på slike som har skikkeleg greie på reiskapar og framgangsmåtar når det gjeld brygging. Vi er interesserte i å få samla inn opplysningar frå dette emneområde, som både har overmåte alderdomlege reiskapar og ein alderstegen kulturtradisjon hos oss. - Norge er eit av dei få land i Europa der dei gamle ølbryggings-metodane ennå finnst.

Vi har fått opplysningar om bryggetradisjonane i grannebygdene, og vil nå be Dykk gjera vel å svara på ei spørjefliste om dette emnet for oss. For svaret har vi også noko honorar i godtgjersle, om De vil gjera vel å hjelpa oss med dette.

Med beste helsing
for Norsk Folkemuseum

Odd Nordland
Odd Nordland
konservator, dr.

Vedlegg.

13692

Til Norsk etnologisk gransking, Bygdøy.

Jeg har fått oversendt fra Kristian Rindal
medlagte spørreskema, med anmodning om å
besvare dem. Det har jeg gjort, så godt jeg kan.

Etterhånd har jeg søkt opplysninger om hos
andre gamle, men det er lite å få ut av det. Mattäl
byggningen var stilt her for 100 års skift og
selv om det er enkelte som har vært med på dette
arbeid i sine unge dager, står framgangsvisen
oftest svært dunkelt i erindringen. Litt har det
likevel hjulpet meg. Fra Olin Rindal har jeg
mottatt en kort skriftlig framstilling om
mattälbyggningen, slik den hinsten den var ut
ført på Rindal i 1890 åren. Den følger medlagt.

Fäberg st 26 novbr. 1957

Arbådigt
Björn Örn

13692