

Primmussdal 13/1-1958.

Norsk Folkemuseum
Hr. Konservator dr. Odd Nordaus.

Med dette sender jeg Dem svar på endel av de spørsmål
De sendte om gamle bryggerstikke.

Jeg er klar over at svarene er meget mangelfulle, men
jeg har gjort det så godt jeg kan og som omstendighetene har til-
latt. Opplysningene har jeg delvis fra det ~~til~~ tilfany som
er samlet inn og er trykt i Færnes bygesbok II og dels i samtale
med folk som er så gamle at de har vært med både med malting
brygging. Forsnittet om malting er gjengitt slik som det ble
fortalt meg av sønnen til den siste kjepp i malting her i
Færnes. Han var med far sin og satte kornet i stöps og siden
slept ut alle. Dessuene har det vist seg at fortelleren ofte blir
usikker når en kommer inn på detaljene. Dette er naturlig tilfelle
med det gamle brygging. Det har da kommet meg til nytte at jeg
sels i mitt barndomshjem i Lom så mangen gang har sett både
malting og brygging. Jeg er født i 1879.

Så får jeg bare håpe at iallfall noe av det jeg har skrevet,
kan bli til nytte. Jeg beklager at jeg ikke disponerer skrivearkiv.

Med beste hilsener

Nils Stylian

13876

13876

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. *General bryggeriskikk*Fylke: *Hedmark*

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: *Fåreus*

Emne:

Bygdelag: *---*Oppskr. av: *Nils Nyhåus*

Gard:

(adresse): *Brønnuddal*

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

Svarene er gitt på grunnlag av opplysning og dels hentet fra Fåreus bygdeto B. II og dels gitt av gamle bygdefolk som selv har vært med og laget malt og brygget. Jeg er en mann på over 78 år og er fra mine guttesager i Lom i Gärder-dalen fæst fortrolig både med maltilberedning og brygging og dette har hjulpet meg i arbeidet.

A.

1. Nei, brygging og maltøl forekommer ikke lenger i Fåreus.
2. Særlig er det var borse Lars Berg, S. 1938 den siste som laget malt her i bygden. ^{Det var i bryg av dette i de siste} på mange gårder står det enda igjen de redskaper som ble brukt under bryggingen.
3. Den primære årsak til at maltilberedningen opphørte og dermed bryggingen, var nok at tørkestønnen forfalt. Å holde den vedlike bare for å tørke malt, ble for kostbart. En annen årsak var nok at det her i bygden var forholdsvis lett å få kjøpt øl. I 1852 ble det nemlig opprettet bryggeri i Akershus i Brønnuddal og senere i Ki Hamar. Ifølge Wiernes skrev da også i sin husholdningsbok fra 1860 at det bayerske øl i den senere tid er

- så meget i møte at det snart forsvant det simple, som fra gammelt var blitt brygget i bygden. (F. B. II)
- Arbeidsorganisasjoner eller religiøse foreninger har neppe hatt noe å si i den forbindelse.
4. Det forekom nok tilfellevis. En brøtt eller ofte en stor brøtt ble fylt med kokose, svak meldeg' kilsatt sukker eller sirup. Når det ble avkjølet til en passende temperatur, ble det kilsatt gjær, pakket godt inn og satt i vaskerum av ovner. Der stod det så en dags tid og ble så fylt på flasker til utdriking.
 5. Slik brygging forekommer nok enda og satt ikke sjeldent, men nå brukes mattebrøtt eller Torstens hjemmebrygg.
 6. Til jul og påske og for også til ovner.

B. Hjemmebrygging

7. Ølbrygging var et arbeid for kvinner helt igjennom. Fra gammelt skulle jo hver god husmor kunne både brygge og bake, men å lage godt øl var litt av en kunst og ikke alle husmødrene mestrer.
8. I huset var det gjerne en eller flere som var kjente som flinke bryggere, og de ble da gjerne rådspørkt. Til de husmødrene på sin egen dyktighet, la de dem en av disse oppskriftene til å utføre hele bryggingen. Husmødrene fikk kanskje heller ikke tid, hvis det plutselig skulle brygges til et gravøl.
9. Ingen her kommer til at flere slo seg sammen om å brygge.
10. Det skulle brygges til de store høyfiser og til bryllup, begravelse og barnedåp.
11. Det vanligste var nok å bruke en sjeppe eller så med malt til et brygg. Var det til et stort lag, bruktes det mer. Et tre- fire dages bryllup hadde mye øl.
12. Tok flest hadde nok ikke råd til det.

13. Folk laget malt selv eller fikk andre til å lage for seg av eget korn. For denne vendingen de låne av en uabo
14. Til malt bruktes bare beste sort bygg. Far ble sint når folk kom med dårlig bygg, og det kunne han ikke ta imot det, "fortalte Olaf Berg, sønn av foramenen Lars Berg. Det var nå vanligvis heller ikke vanskelig å skaffe maltbygg i en kornbygd som Furnes. Hadde en ikke selv, fikk en ta i det hos andre. At man hadde særskilte adre til maltbygg, er ukjent i dag.
15. Fjeldre kis pågikk treskiving utover hele uietiden, og det var derfor avledning til å legge kilsise seggeranda' utpå vårparten. De gamle mente nemlig at kornet ble bedre ved å ligge ut på "i kagge", og det var jo helst om våren og forsommeren at de laget maltet.
16. Først skulle kornet settes i stóp, d. v. s. det ble kornet opp i et sigvst kar og så slått vann på. Slik stós det til det ble blitt opp riktig godt. Det tok gjerne en 2-3 dager. I denne tiden ble det skiftet vann et par ganger. Bodde de i nordkuben av en bekk eller en elv, bløtte de kornet der. De måtte da passe godt på at det ikke ble for meget i sekken så den sprakk når kornet skulle ut. Den siste måten å sette i stóp på, var nok ikke den vanligste i Furnes.
17. 2-3 dager.
18. Det oppblåtte kornet ble så øst over i maltkarmen. Var det bare et mindre parti som var satt i stóp, stós karmen gjerne i nordkuben av vann i stua eller kjøkkent. Kornet ble brest utover i karmen, og så ble det lagt et åkle over. De siste maltkarmene i ~~malt~~ den senere tid Mikkel Dalb og og Lars Berg hadde de store maltkarmene stående i kjøkkenet. Det var på forsommeren de laget malt.

19. Inge kjem til at det skulle vere man befunne
lykkelse på kornlaget i karene. Det kunne jo kom-
me an på både hvor varent det var og hvor stort
partiet var.
20. Ja. se under 18.
21. Det ble rørt med en maltroer
22. Det har ikke vært mulig å finne ut om de hadde noe
særlig ord for det.
23. En som hadde ønsket, så det nok helst på lunsjen
av grønne
24. Maltgrønne.
25. Det tok nok en uke eller så.
26. Det har ingen kjennt gi meg svar på; men fra
mine egne guttedager; som vet jeg at de blåste
grønne ut.
27. ²
28. Det som blir sagt her, er slik som Lars Pung
brukt å gjøre det, og det er grunn til å tro at
det var den alminnelige fremgangsmåten her
i bygden.
- Mallet ble tørket på tørkestue. Denne var i
to etasjer, bygd i en bakkeskråning på baks av
bakken. Golvet i annen etasje kom da i høyde
med bakken på midten av øvre meden av stua.
Her var det dør, og en kunne da gå fra bakken og
rett inn på golvet i annen et. I første et. var det
mønstre av vann og gråstein og leir. Den var
mellom 2 og 3 m lang og liket varmestubben
men tett i den ene enden. Den skulle romme
en 1/2 fonn 80 em (5 kvart som de sa) bjørskinn.
All veden ble lagt inn på en gang. En begynte
da å fjerne varme på innerst inn og fortsatte
så bakover. En sørget for like lufttilgang så veden
skulle kunne brenne. Fuggen på begge sider av
ovnen var det skåret ut små gluggar, og i gulvet

over den labre udmær av vørnen var det skåret ut en storre åpning. No erfaring visste de at denne udmæringen ville skaffe varme nok til ei tørke. Denne et, i tørkestua ble altså et "slags tørkeloft. På golvet her ble så det oppblotte og grode kornet lag i arntylke strimler. I den svære varmen som var her innsom måtte til, lå kornet i opptil to døgn. I denne tørkebidem gikk de så ~~inn~~ flere ganger inn på golvet, stakk fingrene ned i kornet og førte dem langs hele strimene bortover. Dette kaltes "søye maltet" (uttrykket sayuse varmt). Når kornet var karot som bær og smakte søtt, var det ferdig.

29. Ja.

31. Næst på gården stod det maltkorn, og for byggingen måtte en så male malt. De da maltkorna var arbeid for mannfolk. Gjennom erfaring hadde de vel funnet ut hvor grovt det skulle males.

32. Å blande maltet med halme, kae i enge kortene her

33. En laget helst så meget malt på en gang at en kunne ha gjær i flere år. I den senere tid malte de gjær maltet på de alminnelige bygde erillever, og da ble alt malt på en gang.

II. Humle

34. Øl tilrett kunne var det alminneligste her i distriktet. I 1490 fikk alle skattebønder pålegg over at de hvert år skulle legge 6 humlekiler på eiendommen sin, og i slekten av middelalderen høyr vi at det var vanlig med humleboys i Hamar - karepaugen. Denne humledyrkingen antenimurte nok omkring 1400. Fra da og gikk det ned og ned over til å bruke ibeulandsk humle

36. Som ble kulligere, og som de syntes var bedre. Det var de modne, men ubefruktede hampstær på himlen som ble brukt, og disse ble sauset og tørket. Disse konglene ble kuttet i en pose, og dette utkokket ble tilsatt vøstreb, ifimlen skulle gjøre alle holdbare, og så skulle det vøstreb både i emlagene og aldrum. Men fremmeingen fortsatte med å bruke disse utprøvede ingrediensene. Rjor var utvornet på alik hmelik al, men dette vornet slo aldri igjennom her.
37. Det ser ut til at ~~den~~ det har vært alvinnelig å bruke ier for å sette smak på ølet.

F. Brygging

38. Når de skulle brygge, brukte de en bryggepanne, det kunne være en stor koppkjel eller en stor jerngryte som uten var innført eller stod på en jernring i peisen i bryggerhuset, så var det rostbølja eller bryggerstetta, man kalte den også for meskestetta, utbrakt som kunne være en pakkopp med et hull i bunn eller et traug med en tapp med et hull gjennom og som gikk ned fra midten av bunn i traug, og så de nødvendige åst og bølje.
39. Dagen for bryggingen måtte bryggekona opp i otta, helst ved 3-4 tia om morgnen for å iemlagge alle koppene. Bryggepanna ble fylt med riktig lodne ierkeister, så ble det slått over vann, og det hele fikk et oppkog. I denne iemlagen fikk så alle koppene en omgang. I bryggerstetta og øltenna stod det gjere ^{tidlig} man tenk.
40. I bunn av rostbølja la de først manfikkvørde og mykblode vedstikker helst av alder. Den skulle gi ølet den rette færene, var dette ble lagt iug.

- Enkelte brökte å bygge noen riktig lodve i en
kveist under halven, men da hadde ikke einlag
i vortstak, At det var noe sordig navn på
denne sileinveien har jeg ikke fått spør på.
41. Tappkullet på postkaret var på franskisem.
I kullet ble satt en ljunnelaget tapestrau
av tre. I den senere tid var det nok en del som
begynte å bruke traue av messing. Omkring
1700 høyrer at biertraue av messing var i
bruk, men de aller fleste måtte nok nøye
seg med en av tre.
42. Se ovenfor.
43. At en skulle unngå unge kvister, ljuner jeg ikke til.
44. En passe porjon malt - omkring i sjeppes -
ble tørt opp i et kar, mestle karer, og så
ble det slått vane på. Ifr stod det til mallet
45 var virkelig godt oppbløtt. Dette kaltes å
"meske", det oppbløtte mallet meske.
(Diftongen ei forekommer ikke i Truus. de sa meske)
- 46 Det måtte oftest bli en skjønnessak, og så erfaringen.
Derfor ville en også helst ha kyndig folk til arbeidet.
- 47 Se ovenfor
- 48 Kan ikke svare på det.
49. Mesken ble tatt opp og tørt over i rostkarer, vane
mallet var bløtt, ble kolt opp og tørt i rostkarer.
Det ble lagt over et klede å måtte stå en tid.
50. Hvor mye einlag en skulle bruke var nok ofte en smakes
sak. Hr tydde en igjen til erfaringen. Noen hadde en
loger opp i rostkaret, andre blandet loger i vortstak
At det hadde gått gjennom rostkarer første gang.
- 51 Se 49.
52. Vörker. Når det var tappet av første gang, ble det
tørt over i beleggpanne og gitt et nytt oppsk. Så
ble det atter tørt i rostkarer. Det het seg at jo flere
ganger en lot vörker gå over mallet jo mørkere

- og klærne ble det. og styrkere.
53. Det skulle kunne godt laugsbukt.
54. Stykker kunne en støtte seg til av smale og kløbrighet.
55. Postkaret eller bebyggstetta hadde her så høye ben at en kunne sette en krukopp under tappen,
56. Det var i høst fall ikke vanlig
57. Alderordenen ~~ble~~ (vorteret her det her) ble koldt utopi. Se ellers under 36.
58. Når en hadde det kvantene godt al en erfaringsmässig måte en fikk av for. v.ks. en sjeppe malt ble det tomt my, uerlag over den gjennomsnittsmidde. Det gav jo et langt tyende al. Det ble gjerne kalt for lett al eller tynt al. Men jeg har truffet en 90 år gammel mann her som kjente uttrykket spösel tapp. Dette skulle lyde på at det også her utgang ble spösel eller spissel.
59. Det kalt musk.
60. Jeg har ikke kunne finne på om masken ble brukt til flatbrød ^{her} men kasket bort ble den nok ikke. Den gikk ut helst i grisen eller kua.

F. Gjæring.

61. Når vorteren var koldt, ble det tomt oppi en bebyggstette for å tilsettes gjør eller gæug som det ble kalt, her stod det og ble passe ortjålet. Temperaturmåleren var nok helst feigren eller kanger. Det måtte ikke være så varmet at gæug ble ødelagt. Dette st kasket eller statta stod until en over eller prisen for å holde varmen
62. Dette forsøkte de å hindre ved å fyre godt i ovnen eller på prisen
63. Gæug. Når ølet gjøres så de at det gikk.

64. En gammel kone mente å ønske at de rett og slett
 late gangringen eller gangstokken ~~rett og slett~~
 opp i den varme vinteren. Dette stemmer også
 med det de gjorde i mitt barndomsleier.
65. Noen ble dekket med et lokk og pakket godt inn
 i åklor eller tepper.
66. Det skulle stå til neste dag, og om natten måtte
 hun stod for brygginga, opp flere ganger for å
 se etter at ølet gikk som det skulle. De måtte
 en ilkom saken trykket lokket helt ned eller sette
 på det ettersom gjæringen krevde det.
67. Stimmene som dannet seg under gjæringen, fortalte
 nok om det gikk som det skulle.
68. Den som sank til bunn, ble kalt botne, om
 det var noe særlig navn på overgjæren kjemur en
 ikke. Det ble tatt godt vare på gjæren til neste
 gangs brygging. Trøsting ble all gjær blandet sammen.
69. Overgjæren ble skimmlet av ølet og øst ut over
 en ring av kalle, en vidring eller ^{en} knudret
 tre stok med barken på - gangstokken - gangringen.
 På den måten ble gjæren oppbevart i forket form.
 Gangringen var en påakke ^{ring} ~~stok~~. Den kunne
 bli lånt ut av andre gårder, hvis gangringene
 de hadde vært for gammel. Den gangen som
 ikke gikk på ringen, var gjort til "ornas-
 brødbaking". (F. B. II)
70. Trøsting ble all gjær oppbevart i forket staus.
71. Se 69.
72. Se 67.
73. Når ølet hadde gjort bortimot et døgn, ble det
 slått over på øltonne eller ølkeggen etter at
 den hadde stått med merlog i en tid. Øltonna
 var en trekkopp med bunn i begge ender. I den ene
 bunnen var det skåret ut et firkantet spineshul,
 som kunne lettet med et spines.

73. Østet oppskoka eller oppskoko som de sa i Gudbrandsdøe, er visstnok ukjent her i allefall nå.
74. Det kjemur er ikke til her nå.
75. Huisets folk fikk nok smake på brygget, men noen ierbydelse av mabær eller noen slags
76. Arne omier i forbindelse med bryggingen, kan det kanskje vært her som mange andre steder, men ingens kjemur til noe slikt på den senere tid.
77. — —
78. — —
79. Kom en mabo innom like etter bryggingen, skulle ha jo smake på brygget.
80. Da ikke fortsatte å gjøre etter det var fylt på åltomma, måtte det nødvendigvis være igjen et par stort tomrom.
81. Åltomma ble satt ned i en kald kjeller like etter gjøring, og en otte dager etter bryggingen kunne en se at alle var på det beste. Det kunne holde seg i noen dager, men ble tilslutt mindre godt.
82. Noen rådgjører mot det kjemur ikke utover det at det skulle stå på et kjøligsted.
83. Fargen skulle nok helst være mørk. Det kjemur alt var gjerne lysere.
84. — —
85. Enhver husmor satte sin øre i å ha godt ål, og i julelag, bryllup eller begravelse måtte det serveres godt ellers ville folk komme til å snakke ill om det. I bryllup som ofte kunne vare i flere dager, gikk det mye ål. Tredje bryllupsdag kunne en derfor servere lett ål uten å miste ansiktet.

Mye av den overtro som knyttet seg til brygging
og delvis brennem av öl, har muligens også
vært å finne her; men tradisjonen kan ikke
fortelle noe om det. Da jeg går ut fra at
det er forholdene i Finneres De ønsker å få spørre
på, tar jeg ikke med noe om det her.

Det kan kanskje ha sin interesse å høre at
jeg i Finneres har sett i bryggersteden med
~~et~~ et menneske av korr. Det forpeller da noe.

Mjos

har en r så å si ingen kjennskap til her.