

Emnenr. 35

Fylke: Nord-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Skogn

Emne: Albuqqing Fodahl

Bygdelaq: Ekne sokn

Oppskr. av: Konrad Fodahl. (f. 1883)

Gård: Haugan vestre

(adresse): Ekne

G.nr. 160 Br.nr. 2

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Oppskrifta er etter de opplysninger jeg har fått av frk. Edrikka Björqum, 86 år gl. tidligere husbetyrime ved Falstad skoleheim. Hun er født på gården Björqum i Ekne, og av Nils Mjösund, 79 år gl., bonde på Jörås, Ekne. Han er født på gården Mjösund, Ekne. På begge disse gårdene ble det i deres ungdom brygget maltöl.

Jeg brygger jeg maltöl en 2-3 ganger for året, men det har i denne forbindelse ingen interesse, da jeg nyter den framgangsmåten som dr. Lapp beskriver i boken, "Hjummelagning av öl og vin".

A

1. Det er nu bare noen få i Skogn som brygger maltöl
2. Mine to hjummelsmenn husker ganske bra hvordan bryggingen foregikk for 65-75 år tilbake.
3. Kan ikke oppgis noen bestemt grunn for at det ble mere slutt med brygging av maltöl, den lagelig synes folk det ble for arbeidsomt.

4. Maltöl ble avløst av sirupål, det ble laget av ein lag, gjerne kókt saemmen med litt bygg, sirup, hümle. Pressgjær.
5. Det laget nu öl av kjøpte vüder, mest Lunden hjemmebygg
6. Til jül, påske og ved spesielle anledninger
~ B. Den gamle hjemmebygging.
7. Mannen sørget for meltingen og kona bryggelagen
8. Nei
9. Nei
10. Jül, påske, byllep og til slätten.
11. Nei
12. Nei
13. Mellst selv.
14. Bare bygg og av det beste.
15. Bygget ble handkasket og vegrænne fatt.
16. Det kar med vann, som ble byllet.
17. 3-4 dagar

18. Lagt i maltbeuk, først i haug for å få varme, sidan gjevt utover.
19. Omkr. 5 tommer
20. Ja
21. Ja, med hendene, men ikke daglig.
22. Kjenner ikke noe uttrykk om meltinga.
23. Når en ser 3 åler.
24. Al. Tullet serlig navn på koken.
25. Ca 8 dage
26. Tørmallet ble drøpelt.
27. Vet ikke.
28. Kjølne
29. Nei
31. Ble malt til gryn på håndkoren.
32. Ukjent.
33. Ja, hos endel.

D. Humle.

34. Hadde humlehage selv eller fikk hos naboen.
35. Kjenner ikke uttale seg om det.
36. Humlehage enten ved husene eller en liten plass i utkanten av eiendommen.
37. Bare einer.

E. Brygging.

38. Bryggekarr, raste og bryggepanne (murgrube)
39. Med einlog.
40. Halvning rindt tappestårer, ørekjipper (rasttre) og over et lag av einer.
41. I bunnen, tappet ^{hullet} var stengt med en stang som gikk helt opp.
42. Ja

43. Helst med nye bdr.

44. Kveldue før bryggingen blev mallet korn
i et kar og påslutt vann. Det første
som ble gjort morgenen etter var å koke
opp en panne med einlog. Etter at
kasteu var gjort i stann med halmvisk,
rostetse og et passende lag siver, ble
mallet lagt på rosten. Så slo de
kokende einlog over mallet. Når det
hadde stått litt, tappet de av og kørte
det opp i bryggjesanna sammen med
einlogen og gav det et nytt oppkok.
Så øste de kokende einlog over mallet så det
slo i høyde med de øverste korn, bredde
et åklode over og lot det stå litt.
Når de begynte tappingen, slo de den første
bøtten de tappet tilbake på rosten. Når de så
for alvor begynte å tappe vøtes av rosten, fylte
de stadig på kokende einlog på rosten.
Meskingen foregikk således på rosten.

45. Meisk.

46. } Bortfaller.
47. }

48. Ja, over rosten.

49. Mallet ble som nevnt fylt i rosten.

50. Ikke noe leestump.

51. Det sto en tid.

52. Vøter.

53. Takte

54. Vøteret skulle være søtt. De som fikk
smake vøteret sa: "Takk for godt emne."

55. Trebøtte

56. Bare til brødbaking, (vøterkake)

57. Vøteret ble kokt etterpå. Takte humlen

3. blad

serkilt og silte dem.

58. Det første som ble tappet ble sterköl og det siste kalles "koppdrikk" (lettöl)

59. Meisk

60. Brukkes til Kreaturför.

F. Gjoring

61. Prövde temperaturen ved å slukke snare håndbogen ned i ølet. Karut sto i mastua.

62. Vet ikke

63. Jester

64. Høst opp i vörter.

65. Med kopper og sekker.

66. Et par døgn.

67. Gå ad det skümmet

68. Kjerner ikke noe serleg navn på bunn- og toppgjds. De tok künngjdsen til oppbevaring.

69. Gjdsen ble ellet sammen med mel til en kake som ble stöket. (Gjesterkake)

70. Nei.

71. När de ikke hadde gjds selv, läuk de av naboen som nys hadde brygget

72. När skümmet begynde å bygge seg.

73. Fylles på kagger. Ikke noe serkilt navn på denne prosess.

74. Nei

75. Nei

76. Nei

77. Nei, det ble ikke gjort noe serkilt for det.

78. Nei, aldri noe gjilde.

79. Det kaff.

80. Ikke helt.

81. I Kjelleren. Vet ikke hvor lenge.

82. Nei.

G. Manger og Auer.

83. Ejerne mødt, og det fikk en ved å bråke
sterk innløp.
84. Nei
85. Det var litt leit.
86. Ja.
87. Har aldri hørt om "svindling" eller "skjor-aks".
88. Nei, aldri hørt om det.
89. Nei
90. Nei
- 91-97 Har aldri hørt om verken i denne forbindelse.
98. Regler er ikke kjent her.

H. Mjød.

Mjød kjennet mine hjemmetsmenn ikke
til.

Dette er hva jeg har fått høre av mine
hjemmetsmenn.

Når jeg ikke svarer for nå, skyldes det at
jeg ikke for har fått anledning til å komme
i kontakt med dem eller av mine hjem-
metsmenn.

Ekne, den 8. februar 1958

Med hilsen

Konrad Todal