

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35.

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Skodje

Emne: Oldebaggning

Bygdelag: Tylling

Oppskr. av: Ludvig Tylling

Gard: Jellerod

(adresse):

Skodje

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):

født 10-1879 - Bonde

Sp. mål

SVAR

Nå 1.

A.

Ja, men det minskar med den slags bygg-
gning

2. Sjå sp. 1. I meir avsides bygder er Iskikk-
ken endå i bruk; men der ein er
nærare handelsmenn; mykje folk
meir dei ferdige grønnstoff.

3. Spørsmålålet rår om omlag alle dei
gjenstandane, som var grønne til denne
omlegging. Med brynser til kostnæ-
den, so brukar folk meir fengar
til drikk med dei nyare metoder.
Den gamle dags melking tok meir
tid og var sår for andre. Med
dei nye metodene kan han Ola laga
seg litt bygg, utan at han får veik
sin nysom det. Her spelar dei
mange nye røynsle sin store
rolle, noko som dei var meir
spard for, i det gamle bondesam-
fund.

Sp. om
4. Det var sjeldan nyttå sukker eller
siesep som grunnstoff til bygging.
Kanskje kunne ein kvikke på löt-
smaken, når den slo av sig av
det, som vann frå Rysken.

5. Ja, det er nok mest kjøpte ferdig-
vare ein nyttar no, men ikkje
Tomben.

6. Oppbygging vert sjeldnare etter kvart.
Men hundar det ein gong imillom,
er det kanskje eit ländläuf, eller
ei "Kranseskål" på nybygd hus, ein nu
låt vert sett på sidert. Som nemnt
i punkt 5. vert bygget tilvirka av
ferdiggvare.

B. Den gamle hjemmebygging

7. I våre bygder var husfaren den sjölv-
skrevne, som stod inne for dette
arbeide. Var husbonden borte, vark
det husmori, eller vakone gutar,
som stod for leidinga av både
melking og bygging.

8. I grunnen skulle kvar vakson mann
vera for til å utføre dette arbeide.
Men omframt dette var der ein
og annan ekspert, som var nyttå
når nokko ekstra skulle til.
Det galdt som oppaste dei store
bylhop i gamal tid

Emne
nr 35

~~Oldebrygging~~

Sp. 2. Ja det ^{var} ikkje sjeldan at ho
granvar gjekk saman, når det
galdt eit mindre bygg.

10.

Dei fleste bygga til jul, men vart det
bryllöp på garden måtte det bygg til.
Var det eit større lag, vart ^{eit} mange bynna
öl. Ved andre høvel, og andre arbeidder,
var bygging meir sjeldan i våre bygder.
Rett nok kunne somme hava ferdigt malt
stående, so dei kunne miksa til eit
bygg når dei ville.

11.

Ja. Til dei store bryllöp, viske ein kor
omange, som skulle be-ast, 200-300, kanskje
endå fleire. Når denne "Balmügen" var
der i minst to samfulle døger, kām
kjellarmannen og bar Pappane i handi
og fortalde, at no var alle bynna
komme og stod på enden i kjellaren.

12.

Ja. Öl som var bygga om vinteren kunne
stå laging i ein kald kjellar om lag
kor lenge ein ville. Og mange brukte
å hava eit kjerald liggande, om
üversta gjelstar kām.

E. Kallt.

13.

Nei. Ein melte sjölv

14.

Det var helst bygg ein ville hava til
melting. Men der var nokon som
meinte, at noko hadde hatt, gav

14. Sterkare öl, men då måtte ein melte desse to kornslaga kvar for seg. Om det var dyrka berre havre på garden, kjøpte eller bytte ein til seg bygg til malt.
15. Malt-kornet var teke av feilfrit godt rensa korn.
16. Måten å bløyta kornet på, var so ymse. Søndagsdag, kunne ein leggja sekkane i elva; men ein måtte ikkje fylle for mykje i sekkane, då kornet vart hjennomblaut waks det i mengde. Sekkebandet måtte plasserast og der etter. Vinteren bløyte ein kornet inne i eit kar, for å vera irredd for frost. I karret måtte vera tapphol med tapp, for å få vatnet av når ein villet. Det var ikkje skjikk å skifta vatn i karret; men i den fyrste tida måtte ein fylle på, då kornet drog i seg ei mengde med vatn.
17. Dette smyrgsmål måtte vurderast etter som kornet var. Vanleg småggghandelovare, som var godt innførte, måtte bløytest 5-6 dagar. Anna korn, - minst 4 dagar.
18. Enten det var bløyt i sekker eller i kar, måtte det renna godt vatnet av det. Det var og bra, at det låg i ein hæng ei kort tid, for ein jevna det til grøing.

Egge nr 35.

Olbrugging

18. 19.

Kalbet vart lagt på eit loft, helst i nærleik av omrøyra. Det gjaldt å få passende varme serleg om vinteren. Tykkelsen av kornlaget på loftet, vart målt med langfingeren, etter kvart ein gjekk fram å Gamna. Det vart lagt eit lag på 3 tommer.

Kalbet lag helst i ei kria på loftet. På dei to andre utkantane la ein en plankje, for at kanten ikkje skulle tørke opp. Som sidste omgang, vart malbet klappa let saman, med eit tre-lokk. Det var sime som la "Kæver" ut over malbet, for at det skulle halde råmen (fukken) lenger.

20.

Klode over, måtte ein passe akkurat. Var det for kalt gradde det ikkje, og vart det for varmt, tok det skade på kort tid.

21.

Ken, malbet måtte ligge urørt, til det var ferdigt. Kik, Riving.

22.

Tell turt, ikkje akkurat.

23.

Ein tok opp eit lite stykke i handi og var ålen (~~votter~~ godt synbar, var malbet ferdigt. Men då var dei kvite spicane i andre enden av kornet so lange, at mallaget var saman- vokse, som ei torve.

24.

Ein kalla grovne ål, Sjå 23.

25.

Tida for graving, var ikkje alltid lik, kring 5-6 dagar som oftaste.

26. Nei, grov og rot skulle ikkje bakast bær.
Men malte "Rivast", når det var
fasse grovt. Rivinga gjekk for seg soleis.
Ein tok stykke for stykke av den saman-
grodde masse og gnidde millom hendene.
Dette for at malte skulle stutte å grov.
27. Nei groven sette ikkje vond smak på
ølet. Den var med å gav den rette
smak på brygget.
28. Törking. Losmalt malte var revet, måtte
det spreidast i eit tynt lag ut over loft
eller lève (om sūmaren). Om ein hadde
nok loftrom var dette den finaste
måte å tørke på. Ein vende malte
med ei rive på loftet, med visse
myllarom. Andre hadde tørkehelle
i Eldhøuset. Tømme laga seg karmar
over over konfyren. Det gjaldt at malte
ikkje vart har-türka, då fekk
en ein streng avsmak på ølet, so
det tapte go-smaken.
29. Nei, malte måtte hava ei meir
varsam handsaming
31. Maling av malt
Det var avjort at malte skulle malast
grovt. Ein måtte passe på når ein
mal, at kornet i malte var knust.

Bløysing

32. Om maltet var for fint male, kunne det bliva vandskar med å få det til å renne. Då galdt det å ordne "Omdejcera" so ikkje meisten lak med gjennorn og tefta kranen. Ein la då gjerne lidit halvm over, for ein åuste meisten oppå "Rysten".

33. Ja, det var mange som hadde förka smalt ståande.

2. Hümle

34. Ja folk kjøpte Hümle, hjå landhandlaren. Men eg minnst og at folk dyrka hümle.

35. Folk trüdde den heimavla hümle var sterkare.

36. Ein måtte få seg planter å setja i jorda, som för var kultiveret. Hümle var ei lit voksterleg og har för plante. Ein sette opp høge stenger, som hümleplanten vaks i ring opp etter. När hausten kom, vart planten teken med og förka i has.

Från over vinteren vart Blomsten (hümle) som då var knept og mager plükka av, for å verka nyttå i bygget. Endå kan ein sjå restar av denne planta frå dei gamle hümlehagane.

37. I våre bygder var ikkje nytta andre planter enn hümle, for å setja smak på ølet. Men „Einer“ var so å seia eit grunnstoff under brygging, sommar med malt og hümle.

E. Brygging

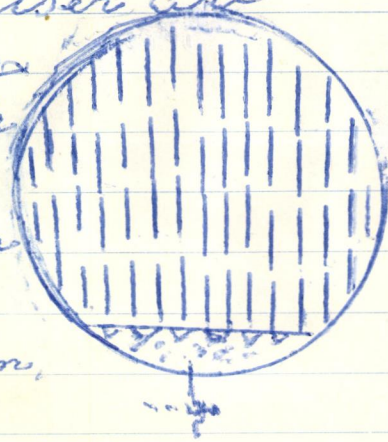
38. Redskaper. Det var ei bra samling med tushu, som skulle til når ein gjekk igang med brygging. Ein stor koparkjel på omlag 14 l. Var det eit stort brygg med to ruster, måtte ein hava to kjelar. Til vanlege brygg brukte ein berre ein rust, då var det nok med to sår. Ein til å „steike“ i, den var sidan brukta til „gilsår“ og ein til rust. Vidare måtte ein hava ein sterk spake av tre, til å meiske med. Ein hadde maltet i ein sår, eit stort runde kar, slo kokt einelag på maltet, og rørde med spaken. Dette kalta ein å meiske, og spaken hadde namn „Steikro.“ Ein hümlesil måtte ein og hava.

39. Reingjering. Det galdt bestandig å halda alle redskap rein og sunn. Til dette nytta ein alltid sterk einelag. Ein veit ikkje om, at det var nytta røyking av soovel til reingjering.

Ølbrygging

40.

På botnen av rypeåsen la ein lag med kjeppar eller fliser av kløyvde ore kubbene. Ein la kvistar av ore opp på kjeppane. Opp på dette, eit lag med holm for at meloken ikkje skulle gå ned ihjennom, og bette kranen.



⚠ Hvorfor bruke ore?

Oren gav ikkje avsmak. Samstundes fekk ølet ein sødleg pen forag når det rann hjennom dette underlag. Samnamn for dette var "Ondesjer" (Underjer)

41.

Tapphollet på rusten var kloss ned ved botnen, på framsida av rustekaret. Dei fleste hadde messingkraner som seinare var nytta i ølkyrma. Dei som ikkje hadde messingkraner kunne laga seg ein av god trematerial. Tapphollet i botnen av rustekaret, var ikkje bruka i våre bygder

+
heimla
ge kraner

42.

Det var alltid nytta inrebog når ein byggja

43.

Einen skulle vera grøn og frisk, var det bar på den, dess betre.

44.

Meisking. Når einelogen hadde koka ei stund (1 time) tok ein malbet og tömde det i ein ledig så. (kar) Her auste ein den kokande einelogen over malbet.

Etter kvart byrja ein å röra i denne massa med ein lang sterk spake, kallast meiskraen. Dette arbeide var rekna for ein viktig lek i bygginga.

Det galdt at meisken tok passe tjukk. Einelogen vart ikkje sila ved denne omgang. Dette kalla ein å meiske.

45.

Det kallast meisk.

46.

Kontroll passe tjukk meisk? Når ein lyfta meiskraen, skulle meisken flyta lett nedover og sleppa hol.

47.

Ein time, kanskje $1\frac{1}{2}$

48.

Ja.

49.

I våre bygder, kanskje på heile Sunnmör, vart meisken aust beinsages opp på rysten, som stod ferdig (ikkje koka) (Sjå punkt 40. Den sies som ein no tömde, vart reinskjyrt for malt, lagt klade over den, for seinare å töma vörber i til jering. Jil så.

50.

Dette var mest ei skjyns sak, ein måtte passa på, at massa i rysten ikkje vart tömt.

11.
Pløygging

51. Det kunne stå 1 time på rysten med klade over, før ein bygja å tappa.
52. Det som ein tappa av rysten, kalla ein vörber, på Stummör ka ein vörber.
53. Renne fort, eller sakke? Nei ikkje fort; men heller ikkje so seint, at det vart kalt, før ein fekk gang (gjæring) på det i julen.
54. Det vart smaka på vörbra, og vürdert kvaliteten. Serleg var born glade i den søte drykken; men den var vand å gå.
55. Det var oftaste tappa i ei stor malmgrube. For at den skulle halda varmen med innkaldet, var der kalm under den.
56. Nei, her var ikkje skikk å gjørra vörber; men var hüsmeri ketteleg snill, kunne ho få vörber til mokk (blanding i deia) i dei finaste julekakerne sine. Vörberkake.
57. Nei vörber var ikkje koka etterpå. Men ein brukte vörber å koka hümle i, (ikkje inneleg). Denne blanding vörber og hümle, kalla ein Homle sår. Når den var koka i ei selskjildt mindre grube (ca 1 time) måtte denne blandinga sitast i Hamlesit.

x
Homlesit

57. Denne sila blandinga vart bønd i jilen, der vörbra ifrå gylpa under rüsten vart flassekt, eller kvart, som ho kann.

Kor mykje hümle? Ein rekna 1 mark $\left\{ \frac{1}{2} \text{ kg} \right\}$ hümle, på ei vög $\left\{ \frac{1}{2} \text{ kg} \right\}$ fört malt.

58. Sterkt eller svakt öl?

Dette spyrsmål fekk den einiskilde byggar sjölv taka stode til. Det galdt kor lenge ein let det renna ifrå rüsten, för ein skifta over til i den sort, "lettöl". Ja der var nokon, som tok 3je sort og, kalla, "Spissel".

59. Det som var igjen i eskekaret när tappinga var stükt, kalla ein "Drav".

60. Dravet vart mytta til dyremat.

F. Gjering

61. Temperatur for gjering:

Ein övd byggar mätte væmnen med fingrane. Lenger fram i tida, fekk sume seg termometer. Ca 15 gr. C. skulle vera passe varme å få liv i jera. Karet (jilsien) mätte stå i eit rom med passe varme. I gamal tid med grüe (Pis) i kjøkenet, og bygging der, kunne jilen stå i ein stova, eller i eit kammer (siderom)

Ølberging

61. Inn på det romet som jilen stod skulle det vera avjort stille. Barn hadde ikkje tilgjenge der.
62. For å bota på dette, kunne ein varme noko av vörbra, og stå den opp i jilen. Der var og dei som varma ein skein og stekte den med på botnen av jilen.
63. Her sa ein Gjæra.
64. Tinka for varb oppløyst i vörbra. Når den var kimen i gang (gjæring) hadde ein gjæra med vörbra i dei tre-skål, sette skåli med innhald opp i jilen. Her var skåli flybende, og medan gjæra gjekk over skåli, spreide den seg i jilen. Ein kunne og hava den oppløyste gjæra beintveges opp i jilen, utan å bruka skål.
65. Ein la over eit tjukt klade.
67. Kontroll om gjæring. Det var lett å sjå. Når ølet gjærd spreide det seg eit lag av gjær, ut over ølet i jilen. Samstundes heva det seg i jilen.
66. Kor lenge stod det? Dette var ikkje alltid likt. Ein hadde til merke, at når ølet i jilen falt ned i jilen, sekna seg, var det den rette tid å "skaka opp".

68. Den gjera som flaut opp på,
hadde ikkje noko sernamn; men
var rekna for å vera bedst. Den som
fall ned på botnen av jilen, var
kalla botnagjer. Ein tok all gjera
og gjøymde til seinare bruk.

69. Oppbevaring av gjer
I våre bygder vart omlag all
gjera tørka. Når den var tørka,
fall saman, vart det lagd eit
tynt lag over bødbotnar, eller både
gjøler. Tume brukte flakbrødlever
til å leggja gjera på. Når den
var turr, vart leivik sundroten,
saman med gjera innpakka for
lagring. Samleis med den gjera, som
var tørka på andre måtar. Den tørka
gjera kunne halda seg, mest i ubegrensa
tid. Der var og nokon som hadde
gjærstok. Ein kort tre-stokk med
mange hol i. Som sūrdeig var og
stundom gjera oppbevare til brød-
baking.

70. Nei den tørka gjera kunne ein nytta
både til bygging og brødbaking.

71.

Som forfalt i fyrra bolke 70, vart gjera
 kjerka og lagpa. Det var som oftaste
 ei sikker ordning. Skulle vanheppa
 likevel vera ute, at ein ikkje fekk
 gjera til å "Ta seg" gjekk ein til
 grannen å "Lånke gjær". Til jil
 var det om lag alle som laggjæ.
 Kanskje var grannen ferdig
 med sitt, då fekk ein ferst
 ny gjær. Det ville vera ei skam
 å skaka betaling for gjær.

72.

Når var ølet nok gjera?

Sjå sp. 67. Under gangen,
 (gjæringa) hava ølet seg i jilsaen.

Det ofta fløyta seg so høgt, at
 topparte av gjæra, kunne nå kade
 som låg over jilen. Når ølet i jilen
 fall ned, og sekna seg, då var
 det passende tid å "Skaka opp".

+ kjerne

73.

Når ølet var passende gjera, skulle
 det fyllest på kaggar og bynnar.
 Dette kalla ein å "Skaka opp".

74.

Serlege sedvaner kring oppskoka.
 Det var som oftaste nokko spending
 kring denne handlinga. Fyrst
 måtte gjera fløytest forsigtig
 av, der såg då i eit tett lag
 over ølet. So var det å smaka
 og døma.

75. Alle i huset skulle smaka ny-bagg-
get. Det var ikkje skikk i våre
bygger, å beda grannar vera
med å skaka opp. Men kårn
det nokon å gjette forbi, som
dei gjerne gjorde, var det avjort
dei måtte inn å smaka.
Når det ber lenger bakover i tida, bar
dei „Oppskoke“ kring på garden.
76. Nei.
77. Det gjorde ikkje noko. Skikken var
so älmen, at ingen tok anstöd
av det.
78. Det var ikkje vanleg skikk å halda
ölgilde, i samband med bygging.
Same kva höve bygget skulle nyttast
til. Her var nok ündabak, för
som no. Den „Swaki“ mannen, kunne
ofta taka formykje til seg,
andre var varsake.
79. Sjå 75.
80. Nei ein fyllte ikkje kaggane.
Når ölet kårn i kaggane, som
då var skyld i varm einlag,
tok det til å gjere på nytt.
Samstundes hæva det seg
i kaggen, so der måtte vera
gargjerom.

Ölbygging.

81. Ölet vart lagra i kjellaren.
 I dei gamle kjellarane med tjukke
 gråsteinmurar, og utan vindauge,
 kunne ölet halda seg mest i ubegrensa
 tid. Det ölet som var lagga om
 vinteren, kunne halda seg lenger.

82. Det gald at kaggane ikkje vart
 skipa. Ein brøtke difor fleire
små, og tömde ein etter kvart.

C. Keiningar og trær.

83. Fargen på ölet skulle vera raud-
brunt og blankt, slik at ein såg
 rosemålinga på botnen av bollen.
 Lyost og grønt öl, var rekna
 for dårleg drikk.

Her må eg stutte, Keiningar og trær
 og overtrü hadde eiga ut, og
baft si makt, for mi tid.

Tillegg til punkt C. Malt. - 13.

13881

Spyrge mål, kjøpte folk malt, ?
 Ved ei seinare gransking her eg finne,
 at her var malt i handel på Tømmør.
 I tida 1613-14. Thend 5 juni skipper Willom
 Redtzi aff Dond; indkomt i Wollen (Volda)
 med hans skib S. Hagedalen oc udløb thend
 28 juni, hand indförde malt - og Th. her aff -
 Om belasthandelen på Tømmør av N. Hene.