

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

Fylke:

Troms

Tilleggsspørsmål nr.

Herad:

Kvananger, Døyenøy

Emne:

Ølbygging

Bygdelag:

Kåfjord.

Oppskr. av:

Hugvar Elleland

Gard:

(adresse):

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

I alle disse bygder har du i gammel tid vært ølbygging; men det var ikke mange som gjør det.

I Kåfjord fortalte den 92 årige Mikkel Salomonson, Stammervik at han kunde huske fra sin ungdom at man før hans tid hadde bygget øl i Stammervik, - Døyenøy i Kåfjord, liksom utover Rotsundlandet. Et enkelt tilfælde husket han fra han var 15-16 år, hvor man i et byelag i Rotsund (Døyenøy) hadde bygget øl.

Han kjemte også til at man hadde brennt brunvin og visste at du hadde vært lov om at man skulle gjøre det før hans tid.

Kornet hadde man enten selv, men beløp var det "jæktekom" som han sa.

Kvasis frøøl (som fra Nordreisa) kjemte

16920

16921

man til og frølet hadde for vært meget i bruk, helst hos de dårligst stelte, som drakk det til maten.

Også i Østfold i Thjerrøy har man i gammel tid bygget litt öl. I Finvik på Harskøy i Thjerrøy, som en gang var en velstædet gård bygget man öl i meget gammel tid, og her har man brukt brunvin.

Fra Kvamangen har jeg sikker efterretning om både brenning og bygging fra Nordstjønnen. Henrik Schønning's kone (døde ca 80 år) og hennes søster Jerina Kåsen, kunde fortælle at deres far hadde bygget öl.

H. S. fortælte at man på Nordstjønnen som da var et stort sted, brukt til salg, for dette ble forbudt.

Her skulde det mange ganger gåt vilt for sig.

Konst fikk man sydfra med jekter som reiste til Bergen om våren og returnerte om høsten.

Henrik Schønning fortælte at når man kastet ut "grasken" ved brenneriet i Nordstjønnen, at dyr og fugler av dette. Kråke og skjær fløy bevisst omkring og man kunde ta dem med hendene.

Frølet kjemte man til (som i Nordre)

16929

det hadde vært mye buktet for i tiden,
og du var noen som ennt hadde gjæren
i behold.

Jeg fikk opplyst at man kunde oppbevare
gjæren ved å la litt av ølet tørke inn i
en halopp eller i en klut som ble oppbevart
tørt. Når man slo sirups vann over, utviklet
"fiøst" sig igjen.

Flere steder fortalles det at fra fiøst av
hadde man fått "fiøst" av russere-
pouarer.

Gjær

I Hammervik (Kafjord) fortalte man at der var
en kone død ca 1920, som koste gjær av henne
hunn fikk fra apotheket. der tilsattes mel og
sukker og sattes bort til gjæring.

Denne oppløsning sølge man til folk for
10 ore hel og 5 ore haloflasken.

Fra Nordreiss fortalles det at hvis man hadde
fått god gjær i ølet, ble ikke koret varsket,
men bare skyllet. -

SMÅL