

Emnenr. 35.

Tilleggsspørsmålnr.

Emne:

Oppskr. av:

(adresse):

S. Ytterboe.
Helgja.

Fylke:

Herad:

Bygdelag:

Gard:

G.nr.

Tulmark.

Holla.

Helgen.

Ytterboe.

53 Br.nr. 3.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Ja, snart 78 år
Også etter: Husmor Ingveborg Jakobsdå ca. 82 år.

SVAR

A. Ølbrygging.

1. Granke få etter gammel metode. Fleire kjøper malt, ekstrakt og brygger, "maltøl".
2. Den gamle måte å brygge maltøl på opphørte omkr. 1890. Fleire her husker hvordan brygginga foregikk. Som ung gutt hjalp jeg til på mange måter.
3. Forholdsorganisasjonen gjorde sitt til opphøret. Kommunikasjonen bedredes. Folk tok byturer og kjøpte øl i byen. "Forandring frøder".
4. Så fulgte sirupølet. Oppskrift fra omkr 1900: 10 l. kokt vann, 1 kg. sirup, $\frac{1}{4}$ lb. kandis-sukker, for 5 øre humle, for 5 øre gjær. Vannet kokes. Sirup og humlen settes til, og alt kokes nå i 10 min. Humlen kan også kokes for seg sjøl og tilsettes etter smake. Silis og avkjøles. Gjæren røres ut i litt øl, står til den hever og has på i ølet. Dette står deretter og gjører til der ikke kommer mer gjær opp. Ølet has på flasker.
5. Se svar 4.
6. Til høgtidene, dåp, bryllup og gravlegging.

2.

B. Den gamle heimbrygging.

7. Ølbrygging var vesentlig et arbeid for kvinner. Tjenestjenter og heimeverende barn hjalp gjerne til. (Briskehenting, vannboring).

8. Når en mann brygga øl, så erindres nevnt at han var en mesterbrygger. Han brygga vist ikke for andre. Det var en viss stolthet ved selv å kunne brygge godt og sterkt øl.

9. Man brygga hver for seg.

10. En brygga til jul. Julidret skulde være til og med påske. Forøvrig til de anledninger som er nevnt i spr. 10. Til slutt ble der alm. brygga "lyntøl".

11. Her på Ytterøi brygga en vanlig 2 tinner, hver på ca. 1 hl. Detå 200 l.

12. Øl sto på tinnene hele vinteren. Hvor tilfeldig gjest ble traktert med øl og bakeri.

C. Malt.

13. Råvara til malt skulle avles på gården.

14. Her nytta man alltid bygg. Havreøl var for simpel drikk. Husmann finn bygg på den gård de arbeidet, hvis de ikke selv avle bygg.

15. Maltbygget skulle vere av første sort. Og i den ti karteskorla ble nytta (for 1870-årene) tok en sikkert meggranda-kornet.

16. Kornet ble lagt i bogsbeaug og der ble slått vann over. Det kan ikke opplyses om dette vann ble bytta.

17. Om lag 3-4 døgn.

18. Kornet ble lagt til spiring i traugene

og disse plasert i fjøset hvis en ikke had-
de badstue. Dette gjelder julebrygginga.
I 1800-årene minke her med badstuer.
De ble nesten overalt erstatta med
bygggerhus.

19-21. Ukjent.

22. Kornet "malta seg".

23. Når det hele var brennet sammen
til en hornliknende masse.

24. Fra hvert spiredygtig korn ble der
skutt fram "groe" og "røtter".

25. Groinga avhang av temperaturen.
Den tok fra 4-8 døgn.

26. Nei.

27. Nei, den måtte ^{ikke} ha grønnstjor. Ner-
verdig klorofyll-innhold.

28. Kallet ble tørka i bakerovnen eller
i badstua.

29. Ja, nettopp den samme innretning.

31. Kallet skulle grovnales. Man
bygg møllesteinene like for malt-
malinga. På Ytterboi hadde en
allsid $\frac{1}{2}$ tønne bygg til malt.

32. Ukjent.

33. Nei, ikke i Holla. Tia mellom
dødsfall og gravlegging ble gjerne
satt til 14 dager. Dette tror jeg hadde
delvis sin årsak i brygginga.

D. Humle.

34. Ved skyldsetting 1665 ble her på-
lagt å dyrke humle. Her på Ytterboi
kunne der like til den seinere ti
høstes humle i havnegangen. Slyngplanter
smukt seg til svartor ved et bekkeløp.

De som ikke selv avta humle kjøpte fra byen eller fra 1860-årene i Krambuene ved Ulefoss.

35. Himmelvea humle hadde en stor tro til. Øst ble bitrene ved samme kvanta heimvea som kjøpt-inn-humle.

36. Humlen er ant. dyrka i noen hundre år. En fant en fugtig plass, hvor der vokste helst slanke trær. Fruktene ble tatt inn om høsten, tørka i badstua eller på et gjer. Som tørre humle måtte den oppbevares på et luftig sted.

37. Perikum (*Hypericum quadrangulum*) var en akta og kjor urt som ble selvstendig nytta til driken og såvidt antas ~~et hint~~ også til ølbrygginge.

E. Brygging.

38. 1. Bryggekarr som man kørte maltet i.
2. Gangkar på høye bein hvor ølet gjæret ("ginn"). 3. humlesiden. 4. Bryggepanna (Gryta).

39. Karrne ble godt reingjort med briske-låg. Noen røyking brukte ikke.

40. I karrne på bryggekarrut ble lagt "briske" (einer). Denne silinnretning kalte en "posten".

41. Tapphullet på bryggekarrut var plassert nederst på framsida. Det ble stengt med en heimelaga trepropp.

42. Kjøtt briske-låg ble nytta til å ise over maltet. Gryta heter "bryggepanne".

43. Brisken har jeg henta mangen gang. Det var bare å se etter om der vesentlig var bare grønne nåler. Unge kvister fulgte med.

44. Briskelågan ble med aise timt di-
rekt over maltet - spredd mest mulig.

45. En maskadermed maltet som ar
noin^{da} ble kalt mask av andre meisk.

46. Man auste briskelag over til en
noinlunde lett kunne kore om med en
stav.

47. Ja sto meiskin noin ti for a "gjore seg."

48. Ni, men lufta i bryggerhuset var
og ble varma opp fra skorsteinen.

49. Ja vidt husken ble meiskin ikke tatt ut
av bryggerkarret for prosessen var helt over.

50. Om lag 100 l. lag til 1/2 koinne malt.

51. Se svaret 47. En tappa sa vorteren
(ogsa kalt rosten), varma denne opp mot
kokepunktet og auste den over meiskin.

Dette gjentok seg. (3-4 ganger!).

52. Vorteren (rosten).

53. Her vites intet om dette.

54. Vorteren til det sterke ol skulle ha
en morkelbrun farge. Den huskes som emmen
for humla ble satt til.

55. En tappe i legga trebotter.

56. Ukjint av oss.

57. Vorteren ble aust i bryggerpanna,
humla lagt til og det hele kokt. Ollit
eller olet som vorteren na ble kalt ble
sila opp i gangkarret. - Gamme fram-
gangsmake for byntol som en fikk ved
sa da meiske etter. Vorteren ble da "gleare"
og "gleare" forteller Fongeborg Jakobskas.

First ble det sterke ol gjort. Dernest det svake.

58. Besvart under 57.

59. Det som ble igjen i bryggerkarret
kalt en mask eller ogsa mest.

1185

60. Masken ble bare nytta til dyrefor. Helst til hest, ku og gris. De kunne "meste seg".

F. Gjering.

61. Jest ble satt til, når ølet hadde en passende stuevarme (omlag 20°C). Gangkarret sto i bryggerhuset eller badstua side om side med bryggerkarret. Det hadde trebran.

62. Gangkarret ble ofte dekket med omslag: pladd, blankis, sekker o. lign.

63. Vårt gamle navn for gjør er jest.

64. Jesten ble først fortynt i noe øl før den ble tømt i gangkarret. Deretter omrøring.

65. Bessart under 62.

66. Gjøre 1 til 2 døgn. Gjeringa bragte varme.

67. De onde bryggere smakte på ølet, og bestemte når det skulle skakas opp.

68. En fikk både toppgjør og bunngjør. Til høgtidene nytta en øljesten i de mange karstakninger. Vinterkaker.

69. I de siste malt-bryggeår ble så vidt vitet - ikke øljesten oppbevart. Den ble straks nytta enten av en selv eller av naboer som ikke brygga.

70. Noen særlig behandlingsmåte for øljest. Kjenner vi ikke.

71. De lånte. Og etter 1870 var der gjør å få kjøpt i Skien eller landhandlere her i Holla. Det er oss usjunt, hvordan de klarte seg i meget gammel tid.

72. Se svaret 67.

73. Når ølet var "gått", ble det tappa i trebitter fra gangkarret. Disse ble båret til kjelleren og tømt på tønnene. Det menes at dette arbeid var "å skaka opp ølet". Til bruk ble det tappa i ølkin eller ølbolle.

74. Det var festlig, da alle i heimen skulde smake på nybrygg.

75. Naboene ble ikke bødte inn ved denne anledning.

76. Om hvordan gildet ble satt i verk, mindres nå ikke større. Men det var en feststund i heimen. Alle ble mantra opp ved det sterke öl som gikk til hode" hvis en fikk meget av det.

77. For ukjent.

78. Såvidt vitet var det festlig hver gang en smakte nybrygg. Mest under jul, da mannfolka hadde best ti.

79. Dette kunne nok inntreffe. Godt humør som følge av smaken på öl framelska gavmildhet.

80. Der skulle vere et romrom over ölet i tønna. Et lite hull i øverst i tønna ble proppet, men av og til åpnet for å slippe gjest-dunster ut - sa man.

81. I kjelleren. Den var frokspri. Ölet skulle kunne holde seg fra jul til påske.

82. Det ble tilsvart litt sukker og lufta godt ut inder den svake gjøring.

G. Mininger og bruk.

83. Kallöl skulle vere mørkebrunt. Var det lysebrunt hadde en ingen tro på at det var sterkt öl. Bare tynt öl.

84. Når en mann ikke var oppildna ved andre glasset, var det klaine greier.

85. Hvis öl var dårlig gikk det på ceren løs - føltet som en skam.

86. Ja, det må innvinnnes at iser juli-

ølet skulle være sterkt. Fkulla ønska
en seg öl som kunne varme seg opp.

87. Mindre godt maltöl mentes ofte å
skyldes sparsomhet på malt. Og en
slik tanke måtte ikke huses hos noen
gjest.

88. Kjennes ikke.

89. Nei, man bryggja på lyse dagen.
Det var noe vist "karslig" å brygge öl.

90. Ukjent.

91-96. Også ukjent av oss.

97. Julølet skulle være bryggja 3 uker
før jul. Slagting og baking fulgte etter
og kverde sin ti.

H. Mjöd.

99. Mjöd ble i vår barndom og ungdom
kjøpt til jul.

100. Det var barna som fikk denne
drikk. De voksne holdt seg til ølet
og ved kveldsmåltidet til ølost.

Ølost var kokt melk tilsatt öl. Med
noe sukker til er denne drikk meget
velsmakende.

101. Heimelaget mjöd var ikke admin-
nellig. Det under spm. 4 nevnte öl kal-
tes aldrig mjöd.

102. Dette er ukjent her.

103. Mindre sterke krinner kunne
anmode om mjöd istedetfor sterkt öl,
hvis begge drikkewarer var for hånden.

Ytterboi 11. nov. 1952.

S. Ytterboi.