

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Aust-Agder.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: østre Moland.

Emne: Ølbrygging.

Bygdal: " "

Oppskr. av: Jens Brækka.

Gard: østre Brækka.

(adresse): østre Moland. Arendal.

G.nr. 2 Br.nr. 6.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja.

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

A Ølbrygging.

SVAR

I. Nei . 2. Det tok slutt med aa brygge maltøl i 1880 aarene . 3.. Det tok slutt fordi der da kom i brug aa lage vin av Soleør - Ribs - Kirsebær og Äpler.

Avholdsfolket og de religiøse foreninger gjorde hverken ~~fra~~ eller til at ølbrygning slutet.. 4. Sirupsøl kom i istedet for maltøl. 5."Tomten" var i brug en tid ved brygging av sirupsøl. men er mindre i brug nu.

6. Til jul. B.

Den gamle hjemmebrygging.

7. Det var helst kvinder (husmøren med hjelpe av tjenestekvæn) som brygde ølet. 8. Der var ingen storbrygger som brygde for andre. 9. Hvert hus brygde ølet selv.. 10. Der blev brygget til jul, bryllup barnedaab og begravelse.. 11. Til jul blev der brygge mest, dernæst til bryllup, mindre ved de andre tilstininger. C. Malt.

13. Folk kjøpte ikke malt .14. Altid byg, som ikke blev blandet med andre kornsorster. Byg dyrkedes paa alle gaarde. Der var ingen særskilt akerflekk for dyrkning av byg til malt. 15 . Ingen bestemt del av kornet blev tat til malt. 16. Kornet blev lagt i en sæk og lagt i rindende vand, da slap man aa bytte vand. Helt fuld maatte ikke sækken vere. Naar kornet svælle ud kunde det da sprengte sækken. 17 . Omlag 2 døgn.

18. Paa pallene i basstua, som i den tid var paa alle gaarde. De blev ikke benyttet til at bade ~~huk~~ i, men til at tørk korn og malt og ved tilberedelsen av lin.. Der var 2 paller i badstua. Paa den ene lagdes kornet til "groing". Det blev lagt tyndt udover.

19. Det var ikke nødvendi aa maale, ~~dett~~ laa 2 cm, tykt.

20. Nei . 21 Ja . med fingrene. 22. Røre groen .

23. Ingen kontroll, da maltet ikke var ferdig .24. Groen.

25. 3 døgn, 26. Ja. Ved at gnide kornet mellem henderne brak groen løs ~~huk~~. Kornet blev lagt i et søll og groen blev sellet bort. 27, Ja. 28. Det korn som

havde sriet og groen var skilt ifra , var vaadt og tungt, og blev tørket paa den maade, at det blev lagt over paa den andre pall, og delt ud i et tyndt lag. Badstua blev ølt op i saa mange grader at ingen kunde vere der paa flere ~~tim~~ timer. 29.. Ja. 31. Intet korn burde vere helt men vere delt i 4-5 stykker. 32. Der var intet aa gjøre. Brygningen kunde drives lige bra, men da fik man mere "Bærme" . 33. Ja. "Humle"

34. Nei de avlet den selv.. 35 og 36. Humlen var lett aa dyrke. Paa de fleste gaarde var der en lidet humlenage. Humlen vokser op av seg selv hvert aar..

Humlen maa hver vaar stenges op med 4 mt. lange stænger. Naar den høstes rykkes stengerne op. Planten kuttes av ned ved roden. Næste vaar spirer op fra roden .37. N ei.

E. Brygging.

38. En stor gryde. maltkar. røstekar. gangkar.2 batter, I øse. Bryggingen fandt sted i "Bryggerset", hvor der var skorstein og bagerovn i kjælleretagen. Alle kar blev ren gjort i einerlog. Svovel blev ikke brukt.. 40. I bunden paa røstekaret lagdes ørekvisiter og ren halm(kjender ikke navn paa silinnretningen). 41. Taphullet var paa siden helt nede ved bunden. Det stængtes med en treplugg. Tap-hull i bunden var ukjendt her. 42. Kun til vask og ren-gjering bruktes einerlog. 43. Helt lige gjeldig hvorledes den var. . 44. Nei. 45. Maltet blev dynket med kogende vand saa det blev som en deig. Deigen blev gjevnet ud paa bunden av maltkaret. Deigen skulde vere saa stiv at en liden stok kunde staa ret op i den. Et merke blev ~~sadt~~ paa stokken ,som viste hvor mange tommer tykk deiglaget var, og efter det maalblev der regnet ud , hvor mange bøtter kogende vand, som skulde tømmes i maltkaret. Maltet blev da kallet " Meisk" . 46. Naar vandet i gryden fosskogte tømtes, det bestemte antaall bøtter vand i maltkaret. 47. Ingen tid, Maltdeigen i bunden paa karet op-lost seg fort i det kogende vand, som nu bar navnet" Vør-ter. 48. Nei. 49. Ja. . Den var kogt ved det kogende vand , som var slaat over maltet i bunden paa ~~maltkaret~~. 50. Er svaret i Sp.45. Forholdstalet husker jeg ikke. 51. Nei. Den begyndte ~~var~~ røstekar var fylt. 52. Vørter. 53. Sakte. 54. Ja. Jo sædere værteren var jo bedre blev ølet. 55. Maltkaret var da tømt. Det blev spyllet ren og brukt som gangkar og værteren blev tappet i det. 56. Nei.. 57. Nei. Det kogende vand i maltkaret var nok. En liden del av værteren blev kogt sammen med humle. Humleblomsterne blev silet fra.og værteren helt i gangkaret. 58. Naar maltet var godt og riktig behandlet var der mere sædstof ~~ikke~~ i værteren. Gjæringen gav da et alkoholholdig øl. . Naar der kun var en fjerdepart av værter i røstekaret blev tappen sadt i røstekaret. 3 til 4 bøtter varmt vand blev helt i røstekaret. Det blev da fra røstekaret tappet i et mindre kar og tilsadt gjær. Ølet blev svagt og kaltes for " Tyntøl" . 59. Mask. 60. Kun til kreaturmælt.

E. Gjæring.

~~XXXXXXXXX~~ 61. Ølet skulde være meikevarmt(melk som den kommer fra juret). Ved aa sikke en finger i ølet. Nær skorsteinen. 62. En del av ølet blev varmet op i en gryde og tømt tilbage i gangkaret 63. Gjær. 64. Gjæren blev løst op i værter, som var " meikevarm" 65. Med et klæde.. 66. Høist forskillig efter hvor ~~XX~~ god gjæren var.. 67. Ved at der kom skum paa overfladen. 68. Topgjær og Bundgjær. Bundgjæren blev brukt i næste brygging. Topgjæren til bagning. 69. Gjæren blev tøret og opbevart i en tøipose . 70. Nei. 71. De laante av hverandre. 72. Ved at skum paa overfladen holdt op. 73. Naar øle var avkjølet blev det tappet over i ølkaggen. Har ikke hørt noe særnavn om det. 74. Nei. 75. Ja, men ikke andre end dem , som tilfældig kom til huset.. Sp 76. Der blev ~~et~~ ikke holdt gilde. 77. Da blev ~~der~~ Vekslet "Smagøl" 78. Ølgilder ved bryggingen var her ~~ikke~~ ikke. Ølet maatte lagres en tid for at faa den rette smagen. 79. Ja , men helst naar brygget var vellykket. 80. Der var et lidet tomrum, dets størrelse var helt vil- ~~kaaz~~ kaarlig. 81.I en kold og kjølig kjeller, hvor ølet ingen skade tar. 82.Ved aa lægge øldunkens koldt brønvand.

Sp. 83. Helst brunt. Lyst øl mente man var slappere.

" 84. Beretter følgende : Min bestefar kjøpte paa en auksjon i 1840 aarene 2 rose maled ølbøller. De rummer & Ca, en øg en halv liter hver. Paa udsiddens øverste rand er der malt 2 rim og T. P.S. M. Anno 1777.. Det ene rim lyder :Mine sider er tyndesom du velseer, mig 15 gange fuld vender ben i vir".

Det andet : Ølet brygges av malt og hømle .

Drik saa du i seng maa tomle.

Eieren T.P. S. M. hed,

Tellef Persen Moen. var smaa-bruger og graver og kirketjener. Han kunde skrive og var en høiagtet mand i bygden. Men "Totalist" var han nok ikke. Ølbøllerne er her paa gaarden . Min brorsøn eier dem nu.

Sp. 85. Ja, stor skam. 86. Ja.

Spørgsmaalene fra 87 til og med 96 kan jeg ikke besvare. Har ikke hørt at Vetter eller andet Skrøm forstyrret ølbrygging..

Sp. 97. Julølet blev brygget 14 dage før jul, for at ølet kunde " Lagre" seg. 98. Nei.

H. Mjød.

Sp. 99. Mjød blev skjengt om julaften, eilers ikke.

100 Alle husets folk fik mjød om julaften.

101 Ingen laget mjød. Den blev kjøpt i byen. De fleste bønder havde fast kjøpmann, hvor de kjøpte alt det de trengte. Fast regel var da . at bonden fik en eller to flasker mjød gratis til jul.

102. Nei. 103. Ja, for kvinder og barn.