

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Hedmark.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Tynset.

Emne: Ølbrygging.

Bygdelag: "

Oppskr. av: Iver Eide

Gard:

(adresse): Tolga.

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):

SVAR

k
Mernad.

Det er svært vanskelig å få beskjed om dette emne nå. Alle de som har drevet maltøl-brygging er forlengst borte, men da nedskriverens bestefar her i Tolga (død 1902) var en av de siste som brygget og da jeg selv så, samt hørte ham forklare endel, skal det gjengis hva jeg vet i etterfølgende.

A.

- Sp 1: Det er slutt forlengst med malt.
- 2: Man kan si det er ialfall 50 år siden øl av malt ble framstilt på gårdene i Nord Østerdal.
- 3: Årsaken var vel helst at det var alt for arbeidskrevende, samt at alle bekke-kverner ble nedlagt og de gamle som kunne kunsten etterhvert falt bort. Dessuten var det kjøpte flaske-ølet både billig og god erstatning. Avholdsforeningene gjorde kakhende sitt, men av religiøse grunner ble det neppe slutt.
- 4: Ja, det gjøres i ganske stor utstrekning fremdeles, helst til sommerbruk og gjerne til høytidenesamt gravøl o l. Man brygger ganske enkelt av vann, humle sirup og gjær og til bryggekar brukes alminnelige glassballonger eller transportspann. Vannet kokes opp med en visk karve oppi - og gjær noen enerbusker. Sirup oppløses og humle tilsettes mens det er kokende. Deretter avkjøles endel og det tilsettes gjær. Gangen er over på ett døgn. Øllet er friskt og godt, meget lettfordøyelig og inneholder i 22 % alkohol.
- 5: Det samme kan gjøres med maltekstrakt eller Tomtebrygg. Det er en smakssak.

6:

Til leskedrikk om sommeren og gjerne til høytid, til gravøl o l. Det er jo ofte lang frakt fra bryggeriene og hvis man har tid og anledning så unngås det.

B.

Gammel hjemmebrygging.

Sp 7:

Det var husfarenes, eller kårgubbens jobb å brygge av malt. Vistnokk kunne hele familien på visse måter delta, men selve prossesen var den apsolutt kyndiges jobb.

8: I de fleste bygder hadde man, etter hva det kan spørres, gjerne en mester, som i allfall gikk endel omkring og ga råd. Noen særlig bekjendt kan i midlertid ikke spørres.

9: Vistnokk sjelden. Som regel kunne man tingene på hver gard - ialfall finnes ennå på de fleste gardsbruk rester av kar o l.

10:

Det siste som kan huskes om dette, er at det ble brygget om våren - altså til sommerbruk.

11:

Man brygget jo sjelden mindre enn en tønne, da det for mindre porsjoner ville falle uforholdsmessig arbeid, men da tørket malt jo kunne oppbevares lavet man helst litt store kvanta om gangen. Det var maltet som skaffet mest arbeid - og for den saks skyld også fagarbeid.

12:

Det kan nokk tenkes at man i eldre tid hadde stående til stadighet, derom vitner jo alle de ølkanner, boller o s v som ennå finnes på gardene. Men som nevnt - i den sistetiden var det bare til sommerbruk.

C.

Malt.

Sp 13:

Herover kjøpte man ikke malt, man tilberedte det selv i alle tilfelle.

14:

Det bruktes utelukkende bygg, da jo havre aldri har vært dyrket i trakten.

- Sp 15: Da bygget absolutt måtte være spiredygtig, ble det sat av beste sort. Altså det såkaldte tungkorn.
- 16: Det ble bløtt i en stor stette med tapphull i for avtapping av vannet og dette ble oftest gjort i fjøset.
- 17: 3 døgn var regelen. Ett ordsprok var oppstått om dette "3 døgn i sekk i bekk" Men som sakt, bekken bruktes ikke. Vannet ble vistnok ikke byttet.
- 18: Man hadde en stor bakstfjel til det bruk, med en luke i karmen for avsopning når det var tørt. Brettet satte man inn i stuen og kornet soredtes jevnt utover i en tverhånds tykkelse.
- 19: En åbredsle til dette særskilte bruk bredtes over og
og man rørte i massen engang i blandt - med hendene - da
20: det var mye om å gjøre at det ikke ble for varmt i massen og dermed satte grosmak på kornet.
- 21: Såvidt huskes ble det gjort med hendene, av grunner som ovenfor nevnt.
- 22: Noen spesiell bemerkning om dette kan ikke huskes.
- 23: Kontrollen var søtgroen, som viste seg i hvert korns andre ende - altså motsatt spiregroen. Denne søtgroen var bare to bittesmå antydninger til gro, som etter noen dagers forløp viste seg. Og da måtte maltet forttest mulig på bastua.
- 24: Navnet er nevnt ovenfor. Spiregro og søtegro.
- 25: Såvidt huskes var det litt avhengig av temperaturen der groingen foregikk. Det kunne vel ta en tre-fire dager, eller kanskje noe mer.
- 26: Blir besvart senere.
- 27: Det skulle jo helst ikke finnes grosmak på øllet, men det kan huskes at smaken nokk eksisterte - antagelig fordi det ikke var så liketil å få fjernet all gro.
- 28: Bastua ble i riktig tid fyrt opp - riktig glovarm. Kornet ble så ordnet i små ca 3-4 tommer høye pyramider på skiferhella over ovnen, og disse pyramidene ble med visse mellomrom karret ut og gjenoppbygd på samme sted. Bryggeren tugg korn ustanselig under denne prosessen, som hadde navnet søtinga. Korneterking for maling av mjøl foregikk på samme hylla i bastua, men da brukte man ikke denne pyramideoppbygging. Noen andre navn finnes neppe.

Sp 29:

Besvart ovenfor, men mjølkornet- tørt tok som regel meget langre tid og det trengtes ikke gløvarn bastu til det.

31: (30 mangler i spørrelista)

Da maltet jo ikke var særlig tørt, saarers tvertimot, måtte kverna stilles temmelig grov for malingen. Jeg kan personlig huske naboer som var på kverna vår hjemme for å "øre malt" - at de fikk en sirups- lignende kake på understenen som simpelthen ble skåret av med kniven - fordi kverna hadde "låst klemmen". Om kaka var brukbar til sitt formål, kan jeg ikke huske noe om. Sannsynligvis ikke.

32:

Det hendte vist ikke bestefaren. Jeg så det i allfall aldri bladet med halmhakk.

33:

"Rødd" d v s grovmalt malt kunne oppbevares i ubesurenset tid på stabburet, og det fandtes som regel også.

D. Humle.

34:

Humle kjøptes for størstedelen i Trondheim på de årlige byreiser og senere hoss handelsmannen når den tiden kom. Men det var også de som selv dyrket sin humle, tørret den og oppbevarte den i treesker på stabburet..

35:

Det var vistnokk noe med fullmodenheten som ble avkort i favor av den kjøpte, men ellers var jo humle bare humle og måtte være, selv om den var av annen kvalitet.

36:

Den ble plantet tett inne ved husveggene og kunne høstes utover i september og oktober. Den ble tørket og samlet i trekopper for oppbevaring på stabbyret eller ett lignende tørt rom.

37:

Ingen vet om noe annet som erstattet humlen, men som nevnt ovenfor ble en dusk karve og gjerne noen enerkvister brukt i lågen som lagdes for roasting.

E Brygging.

Sp 38:

Bryggekarret kaldtes Rostkoppen, eller kanskje rettere Røstkoppen da det uttaltes med tydelig r)

Heri hadde man det rødde malt, som innen malingen på kverna var befridd mest mulig for rotgroen (ved solding)

Låsen, som var kokt på humle, karve og litt eier, ble i kokende tilstand helt over maltet og karret ble dekket til ovenpå, enten med lokk eller ett kløde

Hvorlengde det skulle stå til avtrekk vites ikke, men det skulle i allfall være flere timer, og det ble oftest avtappet og påfylt ny låg flere ganger, alt etter som man ønsket mye eller lite øl.

39:

Svovel i selve bryggekarret ble ikke brukt. Derimot ble karret grundig rengjort i sterk eierlåg og vasket og skylt i rinnende vann. Alle kopper og kar fikk samme behandling. Men selve øltønna ble av og til avbrent med svovel, da den jo ikke löt seg vaske innvendig. Tønna var helst ett tomt brennevinsfat.

40:

Bil avtappingen av rosten hadde man en stor bonk og en tresil, som begge i bunnen var forsynt med en såkalt silåre.

Silåra var en grovheklet ruading av passende størrelse til formålet og forarbeidet av spunnet hestelag. Den ble kokt for hvert bruk.

En slik sil lå på bunnen av både rostbonken og silen, og da bryggekarret sto på ca 1 alen høye ben, var det bare å plasere tingene under den i karret innsette tapp. Det ble i bunnen av selve rostkarret - altså under silåra, lagt etpar kjepper for å holde den oppe fra bunnen, men om de var av en spesiell tresort vites ikke. De spesielle navna er nevnt ovenfor.

Sannsyn fantes ikke.

41:

Tappakraana var på siden av karret, og var ganske enkelt en tretapp. Men regulerte avtappingen ved å holde tappen i hånden, for øyeblikkelig å kunne stenge hvis maltet sivet ut. Rostbonken hadde også ølørne en lignende tappeinretning, da jo øltønna bare hadde spuns for påfylling. Karret skal forsøkes skissert.

42:

Som nevnt ovenfor bruktes bare en nokså svak tilsetning av eier i lågen, men det var helst toppgreiner med blå bær på.

43:

Nei, man tok fortrinnsvis unge kvister og feide av tørt og gammel barnsil.

- 44:

Det ble vistnokk bløtt endel før det kom i bryggekarret, men i hva slags veske vites ikke.

- 6.
- 45: I allefall etter at det (maltet) var utnyttet til øl, ble det kalt mesk, og det ble gjerne, især i den tid da det var lite om mjøl, tørket og malt til brødmjøl. Man har navnet meskmjøl i ikke allt for kjærlig erindring, da det var beskt som skråtobakk.
- 46: Kontrollen med dette kjennes nå intet til, men det ble nokk rørt om i karret gaaske jevnt under meskingen.
- 47: Dette vites ikke bestemt. Særs lenge var det ikke.
- 48: Ja, eller det var trelokk på karret.
- 49: Dette var vistnokk individuelt. Eakelte øste bare den kokende låg på maltet, mens andre kokte det hele sammen. Humlen ble i alle tilfeller kokt sammen med lågen.
- 50: De mål som ble brukt her, er forlengst gått i glemmeboken. Det som kan huskes er at det til en tonne vanlig øl gikk med omkring $\frac{1}{2}$ tonne malt. Den vanlige porsjonen bygg som ble meltet, var halvtønnen, men om det gikk med til den ene øltønna som sommeren skulle ha, det kan ikke besvares bestemt.
- 51: Ja, den sto en tid, men hvorlenge vites ikke. Man brukte i allfall bukjelen til oppvarming av den siste satsen, for å få det hele passe varmt for gjærtilsettingen.
- 52: Den hette vørter.
- 53: Så sakte som mulig, for å slippe ettersiling. Det skulle ikke finnes annet grums på øltønna enn det som ble bunnefall av øjeren.
- 54: Av smaken på vørteren hadde bryggeren rede på hva øl han fikk. Det var den som bestemte det hele og spesielt var det dette med ørosmaken som ble livlig diskutert og kommentert. En liten tanke ørosmak hadde alt maltøl, men det var åpenbart om å gjøre å få den minst mulig.
- 55: For smaking brukte man en kaffekopp, eller en vanlig trease.
- 56: Har ikke hørt noe om det, annet enn at man vistnokk brukte en liten slump i den oppbevarte øjer for neste brygging.

Sp 57:

Som nevnt ovenfor ble ikke værteren kokt i heletatt - bare oppvarmet. Det var snakk om noe ved gjæringen som ikke ble riktig hvis mesken skulle kokes i heletatt. Den skulle helst bare trekke i kokende vann og værteren måtte ikke komme på kok i heletatt. Det fantes ikke noe særlig tappekran for den låsen man lavet, den ble vistnokk bare øst opp i bryggekarret direkte.

58:

I den egentlige gamle tid, da man gjerne brygget for å ha øl til traktering, ble det brygget på en mindre tønne, eller anker, og dette ble da særskildt tatt av den første værter man tarret og tilsatt mere humle og gjær. Men dette var ikke i bruk i de siste tider man la maltøl.

59:

"Mesk" som nevnt ovenfor.

60:

Å nei, det ble nokk ikke kastet vekk, dertil var man for redd for alt som kunne nyttes i brød. Mesken ble tørret og malt til brødmjøl (flatbrød) og kun i sjeldne tilfeller gitt til dyra.

F. Gjæring.

Sp 61:

Det var den eneste måten man kan si det var en viss uhygienisk fremgangsmåte på å finne den riktige temperaturen for tilsettingen av gjær, når kjerrinna sjøl stakk en finger ned i karret og simpelthen slikket av etterpå. Det var hennes jobb dette, og graden var håndvarme.

Hvis det var for varmt når gjæren ble tilsatt, fikk øllet for rask gjæring og ble beskt. Det skulle helst ha lengst mulig gjæring og for å kontrollere dette, la man bare en klut under spunslokket og så lyste man ned i tønna for å se om gjærhatten hadde "lagt sig". Når det var skjedd var øllet ferdig.

Bryggekarret sto i bryggeestua, men tønna ble satt i kjølleren. Den var forsynt med tappekran av messing og spunset ble kittet med en deig av sirup og rugmel.

62:

Rådet var å varme opp så meget av massen at det ble en sams håndtemperatur og det kunne jo da være at kona måtte flere ganger ned i karret med fingrene.

En får håpe hun var vasket og bra ren. Ialfall fikk ikke jek tørning av skienken. -

63:

"Gjæster" eller Jester - helst med noe tydelig ø.

7319

8.

64:

Den ble blannet med en liter eller to av værter-vesken og det måtte ha samme temperatur som innholdet i tønna- altså håndvarme.

65:

Tønna ble ikke tildekket med annet enn en klut under spunset. Den måtte stadig avlytte under de første timer. Man hørte om øllet gikk opp, som det hette, ellers kunne man jo se det ved å lyse ned i spunshullet. Kom ikke gjerringen i gang, måtte man tappe av endel og gi det en ny oppvarming, samt sette til mere gjær.

66:

Det kunne være noe forskjellig, alt etter som maltet var vellykket (inneholdt mere sukker) Ølet gikk da forttere og kunne "legge sig" på f eks ett døgn eller halvannet. Var maltet av simplere kvalitet kunne det ta lengre tid.

67:

Man lyttet, og man lyste ned i tønna, etter gjærhatten (skumflaket) oppå øllet.

68:

Skumhatten oppå øllet var nærmest verdiløs. Det som var i gjen av den, la sig jo tilslutt under avtappingen ned på botnen og kunne således bli med i bunngjæren, men det var den siste som tallet og som ble brukt påny.

69:

Som regel ble den tørket ved siden av ovnen og oppbevart i en glaskrukke med overbunnet papir.

Det var vistnok bruken å ha f eks brødgjær på flasker, men dette kjennes det forevrig ikke noe til.

Gjæren var brukbar såvel til brødbaking som til ølbrygging, ja det hette at den beste brødgjær var ølgjæren.

70:

Som nevnt ovenfor var ikke behandlingsmåten noen annen, enten gjæren skulle bakes av eller brygges av.

Det kan i denne forbindelse fortelles at de gamle bondekoner her i Nord Østerdal kunne lave sin gjær selv.

71:

Man hadde i eldre tid ett ord som hette "å friske opp i gjen" gjæren sin.

Hvordan dette foregikk er ukjent nå, men det var ialfall en smule oppkok og visse blandinger man gjorde.

Av og til ble det vist lidt emner hoss nåboene.

72:

Det hette at ølet hadde lagt sig. d v s. skumhatten ovenpå tønna var absorbert og eksisterte ikke lenger. Ølet kjølnet etterhvert og man kunne ikke høre en lyd ved å lytte til spunset. Dessuten var det under hele gjæringsen en livlig smaksvirksomhet av hele familien

store som små, og hvis så produktet smakte søtt og ikke ga en smule oppsving i øverste etasje, så var saagen misslykket. Dette kunne i mange tilfeller hjelpes på ved å røre om i tønna med en trespade.

73:

Øllet ble ikke flyttet over fra tønna til noen annen kopp.

74:

Det er ikke kjendt noen formaliteter, annet enn at det jo var god skikk at naboer - og særlig da de som var bryggere i hvert hjem, gikk rundt og smakte på hverandres brygg. (Det gjør kjerringene den dag i dag, men det er jo ikke maltøl lenger.)

75:

Se ovenfor.

76:

Det ble ikke holdt noe gilde, ialfall i tiden som kan erindres nå.

77:

Som nevnt ovenfor kan det ikke spørres noe annet enn at man gjerne gikk og smakte brygget, der det falt sig så.

78:

Det er ialfall ingen som kan erindre noe om at det ble holdt særskildt gilde i anledning ølbryggingen.

79:

Ja, det var alminnelig skikk - selv etterat det bare ble brygget til sommerbruk. Nytt øl var jo sterkt og det gjorde godt tjeneste for en dram. Man hadde jo i eldre tid alltid stående dram for tilfeldige gjester.

80:

Tønna eller kassen måtte ikke fylles helt, da gjærhatten i tilfelle rant over og ned. Noen tomme rom var det alltid over øllet, men om man hadde noe særlig mål på dette vites ikke.

81:

I kjelleren, eller om sommeren i kjellerbua som jo hadde utgang ut i det fri og hvor man sommers tid hadde oppbevart alt som hørte kjelleren til.

82:

Såvidt vites ikke.

G. Meninger og truer.

83:

Det kan ikke erindres noe om hva farge øllet helst skulle ha, men det var nokk merke på godt og sterkt øll når det var i margate laget.

84:

Ikke annet enn at det var sterkt nokk å dømme etter ølholle-beskriftene som ennå eksisterer.

Det heter f. eks. " Drik men drik med måte, husk å la fornuften råde. " Når ølet går inn, går vettet ut " o. s. v.

85:

85: Det var jo ingen anbefaling for bryggeren, men det kan intet huskes om dette tilfelle.

86:

Naturligvis skulle øllet til jul være sterkest mulig, og man måtte da la tønnen stå på kjøkkenet for gjæring, da det gjerne ble for kaldt i kjelleren.

87:

I de senere tider, de som nå kan huskes, var det en fastslått ting at å brygge øl av mindreverdige korn, det gikk ikke. Ellers så var det nokk gjæringen som var den stående årsak. Noen ting om skjær-aks og svingling, huskes ikke.

I den tiden som kan huskes nå, eksisterte ingen overtruer m h t øl og brygging, men det kan nokk ha vært tilfelle i enda eldre tider. Ingen vet noe om sådant i allfall, hvorfor de øvrige spørsmål sløyfes.

Mjød.

Sp. 99 til 103:

Det er helt ukjent med Mjød på våre trakter, mens derimot brennevinsbrenningen var meget i bruk helt til den ble lovforbudt.

