

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: Ølbrygging

Oppskr. av: Sigurd Nilssen

(adresse): Orkanger

Fylke: Sør-Trøndelag

Herad: Meldal

Bygdelag:

Gard:

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

1 Ja, i Meldal brygger dei ennå maltøl men ikkje så mann-
-jamnt som for 50 år sidan
2-3 Det er som nemnt ikkje
slutt

4 Nei, ikkje av berre sukker og
sirup, men dei brukar sume
liden sukker og sirup i malt-
ølet for å få det sterkare og
betre

5 Dei siste 20-30 åra har dei
brygga tomten og heimebrygg. Det
er ikkje så mange som mellar
så. Det er vanveteleg og få i malt.

6 Til jule og elles når det skulle
vera nokk ekstra.

B. Den gamle brygginga

7. Ølbrygging var helst kvinnearbeid.
Det hende at karar brygga eller
var med og hjelpa kvinnene.

8 Det fanst dei som var sers flinke
å brygga øl. Dei künde fara rundt
på gardane på brygging der folk
hadde for lite hjelp til å greia det
sjølve

- 9 Vanleg bryggja kvar húslyf at seg; berre innlaksvis herde set at fleire slo seg saman.
- 10 Ein bryggja til höglidene gyste leof sláttinn og dona (Sugnad)
- 11 Kvar bryggja ellersom han dykte ha útkome til
- 12 Nei, set sloð ikkje ferdig ol til kvar til på gardave.

©. Malt

- 13 Bøndene mella kvar at seg. Var einkvan i bit for Korn, eller malt herde set at han kjøpte av grannen.
- 14 I eldre tíder brúka folk mykje halvbygg (blandkorn) til malt. Ser i árom er set slútt með á Sýrka halvbygg og þá vart set brúka berre reint bygg.
- 15 Dei lok allis av set beste kornet til malt, mykje eller lite ellersom útkome var.
- 16 Kornet vart lagt i bekkinn i ein
- 17 bekk og lag var vanleg i 3 dög
- 18 Forst la dei set i ein haufella, set lag i bekkinn i 3 dög til set tok ol (varme) orðlakit var 3 dög i bekkinn og 3 dög i sekka. "Lá la dei set i maltbenken på kjøkenloft. Maltbenken var ein kasse lang og brei som ei seng ein góð kvart hóg
- 19 Dei la ei gamm flv ein tomme ljúkk
- 20 Over la dei eit lakau eller never

- Der oppå ein felt og sist på fjælo.
- Det var sagt at det grodde beire når dei hadde never nærast kornet.
- 21 Nei, det låg lil det var luggumte grodd.
- 23 Dei såg eller om groren var passeleg slov.
- 24 Dei lala om meiskgrov, anna namn har eg ikkje høyrte.
- 25 Groinga tok frå 4 lil 8 dagar eller årslid og tilhøve.
- 26 Grov og rot räss ta i lökinga.
- 27 Det var ikkje smakk om vond smak av grov og rot.
- 28 Mallet türka dei på badstü. När dei tok det av onaltbenken hekk det saman i store flat. Det laut rivast frå einsunnan og leggest tilover passeleg ljukt. Jamt og samt rota dei i det med ei lila riv (malt-riva). Badstüggju elda dei 7-8 gonger för onaltet var türt.
- 29 På same innretninga türka dei korn og
- 30 Mallet skulle vera grovt korn skulle vera onest berre klove-selt i lo.
32. Vart onaltet för fint la dei lagvis meisk og korn eller hakka halv i karet eller og selle dei ei mengd med trepinnar gjennom meisk floa
33. ja, mykje godt hadde dei onalt lil dei onelta att.

2987

D. Humle

34. Dei dyrka humle i hüm-
melgara på dei fleste gardane
no kjøper dei humle på Kram-
lúa. Sleimavla humle var sterkare
og betre enn kjøpt. Hummelgaren
var eit inngjert stykke 30-40 m. Der
stod lett med staurar i rekke og
rød stykke i jorda. Disse slyngde
plantane seg ikring. Når humlen
var bün saula dei hane inn,
turka og geynde i pose.

37. Andre plantar (potetar) veit ein
ikkje er brukte til ølbygging.

E. Brygginga

38. Til bygging måtte ein ha stamp,
roste trekt og kagger.

39. Dei koke einlaug og flida koppene
etter bruk. Spovelrøyking kjemmer
ingen til her.

40. I botnen på rostien låg det
nedskiev av eine, oppå dei einelbar-
(süne brukte granbar) og drot halv.
Noka sernamn på denne liestki-
pinga hadde dei ikkje

41. Tappholet var på framsida på
rostien. Dei brukte birhane (krane
av tre) eller anassingkrane. Gamle
folk hugsar at det var rostar
med hol i botnen, stengt med ein
stav som stod oppi karet med
halvvisk runde stang ved botnen.

42. Berre einlaug var brukte til
bygging.

43 Einen skulle helst vera gamal;
sjerne ville helst ha eine med
bar på

44 Maltet vart bløyt på kvelden før
bryggjina, men det skulle vera svært
lite vete på, berre savist det var dog
på. Dei koka einlaing og slo
på maltet noko sers reidslap til
å rola med hende dei ikkje, brukte
guse Dei slo av laugen og koka
han gude gangen når Lisa kom.
og meisten slo dei på rosten

45 Det utvorne malt kalla dei meisk
og stulla den kalla dei å meiske

46 Kor kjekk meisten skulle vera var
eit skyn.

47 Meisten slo omlag ein time

48 og over (^{karet} ~~rosten~~) breide dei et ålle

49 Når meisten stod ei stund og
sekna, slo dei av det tømarte
og koka att; sjolve maltet hadde
dei på rosten

50. Det første ein tappa av rosten
var sterköl, taksten var 2 bøtler
sterköl av eit pund malt. Etterpå
tappa dei lettöl, mein og mindre
eller styrkegrøden dei ville ha.

51. Nei, det ^{var} ikkje noko lit på ros-
ten, dei tappa mest med ein gong.

52 og veta ein lappa av rosten kalla
dei vörler

53 Vorteret skulle kenna sakte eller
vart ålet for acikt.

54 Vörler skulle alle i huset smaka
og seija si meining om. Det skulle

- vera søtt, di sølare di berre.
- 55. Dei tappa vörteret i bötter. Det ein skulle smaka hadde di ölbolle, ause, eller muggje
- 56. Dei gamle har høyt smakk om at vörter var medisin men ingen mit til at det var gøymt nokke til det bruket
- 57. All vörter vart så tappa i stampen etter at det var koka heje gongen saman med hümle
- 58. Det første ein tappa av rostet var sterköl etterpå kom lettölet
- 59. Nar vörteret var tappa av rostet var det smekt som var att, og
- 60. den bruke di berre til vörter for.

F. Gjeringe

- 61. Plet skulle vera mjölkedlytt-spännå varmt nar jetra vart påhand. Det stakk fingeren ned i kjende. Det hende og dei let dryppe ein dråpe smelle talg ned i karet nar lalgen storkna var det liggum temperatur.
- 62. Vart det for kaldt malle ein verma det att.
- 63. Gjera Kalla dei jester som
- 64 vart löyst op i öl av karet.
- 65 Over karet breidde di eit åkle eller teppen og så stod det frå
- 66. 12 til 16 timer.
- 67. Plet voks i karet nar jetra tok til å verda. Sidan gjekk det nedatt. Det syntest på unside

2887

av Karvegen kommykje det hadde gått. Når det hadde sokke eit par timmar var det ferdigt.

- 68 Gjestra som flaut opp kalla dei oppgangsjestar eller tappjester, den som sokk botnjester. Det var sjeldan dei tok vare på toppjerka det var mest berre skitn; lot dei noko, blanda dei det att i botnjestra som dei la på eit lervetsplagg i eit tømmejukt lag. Under plagget var eit lag med oske; den vart skifta fleire gonger. Når gjestra hadde røkast smoko, skar dei ho i bakkas (biter) litt større enn tabletter, la ho på eit Brett og sette ho opp på slinda, stod der til ho var heilt turr sidan gøyndu dei ho i pose i smakkammer eller kjellad Solis stult kunne gjestra halda seg på årsvis. Vart ho for gamal kom det mått i ho
- 70. Gjestra var likeins handsame om dei baka kakü.

71 Dei som bryggja mykje fersk mykje jester; dei selde til handelsmännene, so det var for det meste jester å få kjøpa på Kraukia. Ho var godt betalt og dei hadde òlet gratis, når gjestra var betalt.

72 ðlet hadde gjort nok når det hadde sokke nedatt liggjunt i stampen og vart så fylt på

73. Kagger. Dei kalla det „å ha med ðlet“

74 Det var ikkje bers skikka med

å ha med ølet, men alle i huset
 75. Skule smaka det. Dei bad ikkje same, lit gilde, men alle som kom lit gards skulle få øl. Bekjende øldrikkarar heldt god greis på bagane når det skulle "has ned" og møtte fram sikkert. Var det på fleire gardar same stundes dei fylte kaggane, gjett slike "nøriske" gardsales og vart sist på snytfulle!

76. Som omennt gilde var det ikkje.

79. Kjemningar og grannar som gjekk forbi vart innbedne for å kjeina ølet.

80. Kaggane vart ikkje fylte heilt. Ølet "gjekk nei eit" (gjette på nytt), det måtte ha rom å gå på. Brukte dei sukker attåt onattet, hadde dei det på kaggen når ølet var nedkøvt og då vart det styrkar gong (gjeriny). Kor stort tomrom det skulle vera var ei skytsak.

81. Kaggane skulle spünnet - tettast kring spünnet. Spünnet på gamle kaggar var i kanten. Dei la ei felle av lin eller leiret over holet la ein graut av ostke og mjøl på fella rundt spünnet, somme brukte leir, framfor spünnet var eit lite hol med ein tapp i - diviken. Tappa dei øl av kaggen og slutta renna av bishanen for skuld (det) lufttyrning i romet over ølet, så dei at kaggen var ajnntappa og letta på diviken. Eg har ikkje høyr

at dei hadde noko meining om kor
lenge ølet heldt seg godt.

82. For at ølet skulle halda seg måtte
dei passa på under brygginge og gjera
alt rett i kvar ein verk og vending,
koka det alle gangane og ikkje
ventta for lenge med å ha det ned.

G. Meininger og truer

83. Ølet skulle vera mørkt på let

84. Kjenner ikkje lil talemåtar
om kor sterkt ølet skulle vera.

Ordet spissel har ventleg vori
brukt om lett lettøl. Eg har høyst
om ein "original" frå ei granne-
bygd; han for rundt i bygdene og
gjorde spetakel. Da han ein gang
kom inn på ei gard i Medalla,
gav dei surt øl Mannen smaka
på ølet, gikk så bort og opna
kjellartuka, slo ølet ned i kjellar
en og sa: "Detta det var spissel
det ska' om få att."

85. Tenkjer bryggeren arge seg mest
og lykke det var leit

86. Gule ølet skulle vera bers stomp
og godt

87. Det kunne vera ymse årsakar
mallet, justra, hümled o. m. som
gjorde at brygginga misstikkast.

88. Tru på vette er vel for ei god stund
sidan slit.

89. Gamle folk har høyst smakk om

90 at i eldgamle tider skulle det
vera skilt, når ilet gjerte.

- 10.
- 91-96 Som oment brua på nisser,
tüssar og blåkallar er gått av
mote, så ingen hugar rådgjer-
der mot, slike nette
- 97 Juleålet skulle bryggjast minst
8 dagar før jul. Nokon viss sag
for var ikkje fastlegg.
- 98 Gamle folk har høyrte sagt regla
julemalt og påskesalt er godt for
alt.

Mjøs

99-103 Mjøs er ikkje kjent og
ikkje laga her i Salfjoret det
ein veit.