

Emnenr. 35

Fylke: Møre og Romsdal.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Borgund

Emne: Ølbrygging

Bygdelag: Spjelkavik

Oppskr. av: skolestyrer Ludo. Muri Gard:

(adresse): Spjelkavik

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):

A.

SVAR

1. Noko, men det har minke etterkvart.
2. Det er helst eldre folk som no har noko kjenskap til brygging av maltøl.
3. Folkemeininga har endra seg - noko for skild fråhaldsrørsla og propaganda frå kristeleg synsstad, men og fordi det ikkje finst gardskevernar att til å male mallet og skorten på bryggjekar og andre kjeruad og reidskap som trengst. Det er lettare å kjøpa öl no.
4. Øl bryggje av sirup og sukker har vore i bruk, men er for det meste vorte avlegg, men
5. heimebrygg av "Tombu" har teke seg opp ikkje så reint like. Framgangs måten er stort sett som ved vanleg maltbrygg, men dei store såane er ombytt med glasballongar. og opptapping på flasker.
6. Det er mest dei unge som på denne måten skaffar seg billig alkohol. Til festbruk vert det helst kjøpt "eksportöl" eller "pils".

B. Den gamle heimebrygginga.

7. Det var helst hús-faren som stod føre ølbrygginga - eller gjerne karkallen - om han var for til det. Kvinnene var gjeldan ms.

- 8. Stor-bryggerarar - slike som var kjent for å laga godt öl, fannst i dei fleste bygder også her. For ei femti år tilbake hende det at slike meisterbryggerarar bryggja öl for andre, men no er det om lag slutt. Litt småbrygging finst det enno truleg.
- 9. I eldre tid - ein par menneskear sidan - hadde ungdommen ein skikk med å laga samstokksöl. Dei la til ei høveleg mengd korn til malt, og fekk så ein mann til å bryggja til seg. Dette kalla dei og kagge-öl - avdi det kom ein kagge på kvar del-takar av ölet (ein kagge om lag 20 liter)
- 10. Dei bryggja til jül - og til sümavonna.. Til bryllaup var det skikk å ha heime-bryggja öl - til barmdöp og gravferd itakji.
- 11. Mengda var tilmåta etter föremålet. Vanleg var det ei 4-5 auker (<sup>1</sup>/<sub>4</sub> tunne) Til bryllaup noxo meir - i tilhöve talet på gjester.
- 12. För kaffien kom älmunt i bruk, var älskåla jamnast viss, när det kom tilfredige gjester til gards. Den var lettvint å ta til og sett stor pris på av dei fleste. Men etter at frähaeld-roista kom, måtte verten kjenna sine folk, för han fann fram bollen og tok vegen til kjellaren og ältünna. Var det berre ein einstkild gjest, fekk han blienden i ei älskris - heest med lox prä.

C Malt.

- 13. Malt vart sjeldan kjøpt - og vandt å få tak i. Dei melte mallet själve.
- 14. Berre god bygg vart nytta, ikkje haue eller andre kornslag. Hadde dei ikkje

28. Mallet tørka dei i tørkestova. Eit lite hús bygt særskildt til korntørking og malttørking. Dei nytta og tørkestova til røyking av kjøt- flusk og fisk. Her var mura ein steinovn av gråstein med open eldstad. Over ovnen låg tørkehjellen. Her la dei mallet til tørking. Maltbrøraen brukta dei av og til under hille tørketia. Det var for å få mallet jamt tørt. Hadde dei ikkje tørkestova, nytta dei ei stor gryte, men då måtte dei elda varmsamt, så mallet ikkje vart beint. Då vart ølet mørkt av farge. I sume legg dei kalla dei tørkestova for kylne. <sup>Føltørking vart og nytta.</sup>
29. Same framgangsmåten som malttørking brukta dei til korn som skulle malarast til mjøl, hadde undantekne. Den tørka dei best i gryte eller ei gogn laga særskildt til havretørking, då med fyring direkte under tørkeboen. (Boen var laga anten av steinkjeller eller malmsplater.)
31. Mallet skulle grovmalast - delt i 3-4 deler.
32. Ukjent.
33. Brygginga skulle helst gjerast like etter malinga, men var det lite tid - kunne dei lagra mallet.
- D. Hümle
34. Hümle var handelsvare. Fleine av dei hümle kjende ein ikkje til.
37. Andre plantar enn eine brukte ein ikkje. Summe brukta ingefør- og ølet vart då kalla ingeførøl.
- E. Brygging
38. Til brygginga nytta dei ein stor og ein noxo mindre koparkjel. Den store kjelen kalla dei tünnekel. I den koka dei sine lög. Den mindre kjelen nytta dei til koking av hümlebeit.

kygg sjølve, kjøpte dei hjå andre i bygda, eller hjå handelsmannen.

15. Berre det mest füllmogne og godt mala kornet skulle nyttast til malt. Vår ikkje kornet godt innberga om hausten, tok dei veggjeranda.

Det var det turraste og reinaste kornet. Mjøgna eller skjemt korn av utty (müs-ete) vraka dei.

16. Kornet vart lagt i blöt i elv eller bekk - då gjerne i ein sekk, men fanst ikkje reumande vatn, la dei kornet i blöt i ein stor sä eller traug. Då måtte dei skifte vatn fleire gonger i blöytings-tia.

17. Ei 2-3 dagar låg det i blöt.

18. Det blöytte kornet vart først lagt i ein haug til å få varme, sidan vart det breitt utover eit golv til groing.

19. Tjukna var ei god handbreidd.

20. Først breidde dei fukkelig halvm over, så eit gammalt segl - ein skimfeld eller eit äkka.

21. Ein rola av og til i det, så det ikkje skulle mjögna. Då nytta ein mæströvar - eit fventre med eit hövelg langt skaft frå.

22. Det vart kalla å mö mallet. Det skulle ikkje gro saman i klakar.

23. Når grooren var hövelg lang, og det lütta frisk mætlüt, så var det ferdig.

24. Grooren kalla dei äl.

25. Groinga var over på ei knapp veke.

26. Då skulle det grivast. Dei tok ein handfylling og griddde mellom handlovane til moglege klakar var sundrivne - dei enskide korna var skide frå kvarandre.

27. Grooren vart dryfta vekk med dryfting, men først etter at mallet var tükka.

Grooren künne lett mjögna og setja ismax på älet.

Så hadde dei 2 store sår, ein til meiskeså og ein til gjerså. Ei stor ause av tre eller kopar høyrde med, ein tågesil, laga av bjørkerot-tøyer ein sprake eller spide til å rota i gjersåen. ein tappetrane for vörteren - og tilstutt ein gjerkabbe, som lag og flaut i gjersåen. Denne var imbmünd med gjær eller kviek frå tidlegare brygg.

39 Kjelane vart sandskúra eller askeskúra, og såane og andre trekjerald vart demd (klingjorde) med einelag (einebak). Svovlrøyking vart ikkje brukt.

40 Silen i meiskekaret kalla dei ündestöa, og dei gjorde seg mykje føre å få den lagt rett. Først la dei ein halmring rundt karet ved botnen, så eit lag med krosslagde kløyvde orekjerper utan bork på, så nokre einekollar av fisk sine, og endelig ein god rein halmvisk ovampå det heile. Dei brukte orved for den var mest nøytral i smaken, og sette ikkje sersmak på ølet.

41. Tappholet var på framsida av meiskekaret, og dette var sett ein tapp eller helst ein krane av tre - massing eller tin.

42. Berre einelag vart nytta ved brygginga.

43. Einekollane var av fisk sine utan bork eller lause måler.

44. Maltet vart slege opp i meiskekaret etter at det var blanda ut med einelag. Meiske-spöda nytta dei til å røra med. Så stod det ei tid

45 til å meiske seg - ein times tid.

46. Meisken skulle vera som ei tynn sjepp.

48. Ei tjukt älla eller ei nappa rye vart lagt over.

49. Meisken vart ikkje kort, men slegen opp i meiskekaret, og etterkvart som ein tappa vörteren, slo ein koxande einelag over meisken.

50. Noxo visste kvantum lag i forhold til maltmengde.

var det ikkje. Sätliken av vörtern avgjorde kor-  
mykje bog ein trengde. Tok vörtern til å urta  
vassen (mindre söt) stengde dei av. Då var tungölet  
tappa - og resten vart lettöl.

- 52. Vesken som dei tappa, vart kala vörter.
- 53. Tappinga skulle helst gå seint. Strålen skulle vera  
som <sup>in</sup> 2 toms spikar.
- 54. Vörtern skulle vera godsmakande og söt - og vart  
smakt frå tist og afze, og lömt om.
- 55. Dei tappa vörtern i ein 20-30 liters koparkjel.
- 56. Vörtern vart ikkje gjymd, men sume nytta han  
til kakemoxk - (setja gjera bröd av)
- 56. Ei høveleg mengd vart frätteken til å koka hümle-  
beit av. Den vart hümleu koka i - i hümlebeit kjelen.  
ein høveleg stor koparkjel.
- 57. 1 kg. hümle trengdest til eit vanleg brygg.
- 58. Söt og fyldig vörter og god gjering (ikkje for snögg)  
gav sterkt öl. (Godöl) Tünn og mindre söt vörter  
og snögg gjering, gav tünnt öl (Lettöl)
- 59. Det som låg att i karet av malket, kalla dei drav.
- 60. Summe nytta det til grisenat eller küfor, meduo  
andre slo det vekk.

61. Gjering

- Ölet skulle vera blodvarmt når gjera vart tilsatt.  
Det kjende dei med ein finger om det var  
høvelegt varmt. Gjarsæen stod i bryggjartünset.
- 62. Dei breidde gjarsæu godt ned med åklede eller  
gamle skinnfeldar for å halda høveleg varme  
ünder gjeringa. Vart det for kaldt så ölet ikkje  
tok seg (tok til å gjera), tok dei noko av vörtern  
og varma opp i ein kjel og slo det varsamt ned  
i gjarsæu att.
- 63. Gjera nemnde <sup>dei</sup> stündom som gjaster eller kvinn.
- 64. Öli löyste gjera opp i vörter (blodvarm) i fall  
dei ikkje hadde ein god gjerkabbe (sjå sv. 38)

2887

66. Gjeringa tok vanleg eit døger.
67. Når det suse i gjersien, var gjeringa i gang.  
 Elles sag ein etter om det tok til å laga seg skum-  
 dattar på overflata.
68. Gjera som flaut opp, kalla dei gjærhatt, og den  
 som la seg på botn kalla dei kveik.
- 69 Det var helst toppgjera ein tok vare på til neste  
 brygg. Den smurde dei gjærkabben inn med, og hengde<sup>han</sup>  
 leirt til turking.
- Gjersjøpa slo dei utover ein rein sexx av strie eller  
 komull til det tørka. Så grinka dei den tørre gjera  
 opp i pulverform - og gjøymde ho i eit lokkjeralt.
- 70 Det var same framgangsmaaten anten gjera skulle  
 brukast til brygging eller baking.
71. Gjer lante dei gjerne av kvarandre.
72. Når det vart ro i gjærhatten og susinga stilna  
 av i gjersien, var ålet ferdig-gått.
73. Då kom oppskoka. Ei feststund vart det rekna  
 for, når ålet skulle tappast i tømmer, auker eller  
 kaggar.
75. Då skulle alle i huset smaka på oppskoka.  
 Grammar og kjemningar gjorde seg gjerne ærend  
 til gards, når dei visste at oppskoka stod ferdig  
 på ein gard. Summe gjekk med oppskoka til  
 grannegardane og.
76. Det var å samlast i kjellaren der dei kråa  
 seg kring kaggen eller tønna, smaka og dømda  
 om smak og styrke og farge. Bollen gjekk frå  
 mann til mann - dei bles frå trömmen skum-  
 hatten og sa: "Di skål og min skjenk" - eller berre  
 "skål då" og "takk for skjenken!" når dei gav bollen  
 til neste mann. Summe kunne seia: "Desse  
 gongen har du bryggja godt ål, kiveleg himla  
 og goddrukkande var det." Flei kunne vera  
 sterkt - det synti stemninga som auka etter kvart.

- 8.
77. Det hende sjelden at grammar slo seg saman om eit brygg, men ungdom kunne ha eit såkalla samskotslag - det vart kalla kaggel. Dei skaut i hop til malt og humle og fekk ein meisterbryggjar til å bryggje åt seg. Slike samskotslag var helst i samband med juledans eller appesetelag - der ungdom kom saman til leik og trøysemd. (Spunde gåter, leika panteleiker, song og stovjast - dansa springdans m.m.)
78. Eigenleg olgilde var det ikkje, men grammar og kjenningar vart bedne inn å smaka på oppskoka.
79. Kjende folk som kom til gards, vart alltid innbedne til ein bolle eller eit krus öl.
80. Kaggane vart ikkje heilt fyltke. Der skulle vera eit spjnsrom - likrarom -. Det kunne henda at gjaringa tok seg oppatt, når det kom på ålkerwaldet. Då skulle det vera rom til gjarhatten
81. Ølet vart lagra i kjellaren. Eit par månar stod det seg vinkertid - i fall det varde så lenge, len sumaren summa det snarare - "F sumarsylen er det gjengeut å sume", sa dei.
82. Koko amma råd enn godt reime og demde kjerwald hadde dei ikkje for surning. Var det först summa, var det sume som reytta natron til å ta burt sursmaken.
83. Meiningar og trær.  
Galtürka malt gav lyst öl, malt türka : türkestove gav mørkare öl.
84. Ballerima gav det beste bitalet av styrken på ålet. Eit ballerim lydde slik: 'Feg er liten at se, men du skal passe dig for me'. Eit amma: Det var eit grepa öl, det var åksehamars drikke. Hvo derao drikke vil, må sig om skjeppet slikke.



85-86/Bryllaupsølet skulle vera sterkt, likeins juleølet,  
men sümarsølet var linnae. Det skulle vera tyrste-  
drikke i solvarmen, og det høvde ikkje med for sterkt  
øl til det bruk, då vart vinne falket dovre og late.

87. Meltinga av maltet kunne verta mistlütka, og  
for finmale malt var heller ikkje bra. Det kunne  
og verta kjeralsdram av ølet eller for strikumla,  
då var det ikkje så god drikkaende som dei  
ynskke.

88 Ukjent.

89. Det var vanleg å ta til med brygginga tidleg  
på morgonen. Helst skulle det bryggast i  
løynd og ikkje vektja oppsikt i grannelaget.

90-98 Ukjent.

99/103.

H. Mjød.

Å laga mjød er ukjent her.

Of av sükken eller sirup vart ikkje kalla mjød,  
men sirupsøl eller ingesforøl, og vart rekna som  
mindreverdige vare.