

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Østfold

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Askim

Emne: Ølbygging.

Bygdelag:

Oppskr. av: Jens Gronsøt

Gard:

(adresse): Askim.

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):

Slilda Priestad - 56 år - Fra bondelønn

A.

SVAR

1. Nei - ikke maltøl.
2. Det ble stilt omkring 1910. Min tradisjon om det er ikke borte.
3. Det ble stilt fordi det var for tungvint og tok for meget tid.
4. Det er fundles vanlig å brygge øl av sukker, sirup og smør.  
Først koke i kisten og avsilte den, tilsatte en sirup og sukker, avkjølet til melkevarmt og satte til gjær og lot det stå og gjære ett døgn. Så ble det "skåket opp" d.v.s. å tappe på flasker.
5. Det er nok så vanlig med Tomtebygg.
6. Især til jul, og ellers til festlige anledninger.

B

7. Husfæm laget maltet og ved bryggingen laget munnene i stand "røstet" eller var det kvinne som forestod brygginga. - husmann - de andre var håndlangere.
8. Det var ofte husmannskonene som hjalp til, og de var flinke.



9. Det var ikke vanlig at flere familier slo seg sammen.

10. Til jül, påske, kyllinge, kysarelsen og andre store anledninger. og til skatten.

11. Gjeme en tårne -

12. Det varte gjeme ikke så lenge, men så lenge en hadde, trakkerte en tilfeldige gjester.

b.

13. Nei - det var vanlig å lage det selv.

14. Til malt bruktes alltid bygg.

15. Det ble brukt godt bygg.

16. Litt forskjellige måter. Enkelte tok en sekke bygg og senket ned i en balj med vann og lot det stå natten over. Siden slo en det blöte kornet i vide kasser (kanner) og lot det stå i stallen eller et annet sted hvor det var passe varmt. Andre hadde kornet i tett brukar, fuktet og lot det stå og gro i stallen (la over et kled)

17. Det skulle stå til gropiggen var passe lang - en 3-4 cm.

18 (Se ovenfor)

19 Det var forskjellig.

20 Ja -

21. Nei. ikke det en vet.

22. Bortfaller.

23. Så på gram.

24. Gropiggen

25. Etter som temperaturen var.

26. Det var ukjent å gjeme gropiggen




- 27. Ikke det en vet satte den vand smæk.
- 28. Maltet ble torket på Kjøna.
- 29. I ouden tid torket en alt kom på Kjøna, men en forbratte med å tørke maltet der ette af en hadde begynt å tørke kornet på mølla som skulle males til mel.
- 31. Ikke males fint, maltes grovkorn.
- 32. Kjørner ikke til at vom blandet i Holm.
- 33. Det var vanlig å lage så meget malt at en kunne brygge flere ganger.

Q

- 34. Det var vanlig her å kjøpe humle i hætter.
- 35. Batfaller.
- 36. — " —
- 37. Særlig eier ble brukt til å sette smæk på ølet.

E

- 38. Rostekaret, en stor gyste, en avskjæring.
- 39. De ble vasket og skurt med sodavann og siden grundig vasket med brisshelg.
- 40. Som sil i kvernen brukte en ofte en stor slev som det var skåret hakk i kanten på, eller en tok en plankstump og satte noen pinner i  (rosstue) over roststuet la en halvvisken. De måtte legges fint, med stråene en vri. Over malmen et tykt lag brisshelg. Ikke noe spesielt navn. Det kaltes å legge rosten.
- 41. Tappelullet var på siden. Stungte med tapp.
- 42. En brukte både vann og eierhelg, helst brisshelg med mye hær på.
- 43. Ikeri.
- 44. En tokte maltet fint i vann



- så øste en det opp i rosten, og siden  
 holdt en på å øse over innløg.  
 Einløgen ble silt i rostekant.
45. Ikke noe spesielt navn.
46. En så og smakte på vorteren, og  
 spredde på med einløg til en fikk  
 det kvantum en ville ha.
47. Et døgn eller så.
48. Ja.
49. Se 44.
50. Til en fikk passe blanding.
51. Ikke så lenge.
52. Vorter.
53. Smått.
54. Smakte på dismutert. Bruen og  
 passu skuk og rot.
55. Tappet i en kolk.
56. Den første, den dykkerte og beste  
 ble tatt av og brukt i vortekake-  
 deigen.
57. Gårk sylt kokke en ikke vorteren opp  
 flere ganger. Høimlen ble lagt i en  
 pose og koldt og lågen øst opp i  
 rostekant. En kjøpte gjennu munn  
 for en 20-25 ore. I en kolk.
58. Plet ble svakt eller sterkt etter  
 som en helte over meget eller lite  
 vann. Det første kaltes vorter.  
 I gamle dager lot en masken bli stående  
 i rostekant, og så helte en over  
 kaldt vann, og fikk et dyrt ut-  
 spåsøl - dette ble brukt til spås-  
 øveling - som var meget allverdig.
59. Mask.
60. Masken ble bare nytt til dyrefor.



F 61. Øst skulle var "milkvarmt" eller ha  
kropstemperatur - En kjente med fingeren  
om det var passe varmt.

Karet stod i kjøkkenet.

62. Når det ble for sterkt avkjølt, dekket  
en godt til med klar og fylte i ovnen  
langt utover kveldeu.

63. "Gjæren kattes gang" senere gjør.

64. Gjæren ble oppløst i vorter. Tinken-

65. Med klar.

66. Det stod som regel et døgn.

67. En kätte det siste -

68. Bunngjær og toppgjær. Bunn-  
gjæren ble gjæret til neste gang.

69. Den ble oppbevart i en tre-  
bolle, enkelte brukte også å  
smøre gjæren utpå en i jern  
kustokk som de oppbevarte fra  
stabburet.

70. Nei - ingen ferskjell.

71. I eldre tid var det å klåne - i de siste  
50 år har de kjøpt.

72. En smakte på det, og når det var  
passe sterkt, avkjølt en gjæringen  
ved å avkjøle det.

73. Det fyltes på tønne. Kattes å  
smakte opp ølet.

74. Husets folk smakte på ølet, men  
ellers ingen andre seremonier.

75. Naboer fikk smake når de kom  
innom, men ble ikke bordsent.

76. Nei - ingen gjelde.

77. Bygge sammen var ikke vanlig.

78. Ølet måtte spares til julen eller  
den anledning det var bygget for



79. Ja, isar i julen.

80. Nei, en håndskudd fra spünnet.

81. Lagret det i Kjelleren. Det holdt seg så lenge det var noe igjen.

82. Det måtte stå på et kjølig sted om sommeren.

4. 83. Det skulle ha en fin brun farge.

84. Nei

85. Ja, en matte undskyldt seg hvis det var lite for "svakt".

86. Særlig juleølet skulle være stekt og godt.

87. En kjerne var ukuldig med bygginger, men ellers ingen overho.

88. Nei - har ikke hørt om det.

89. Nei, bare når en ikke hadde tid om dagen.

90. Bare for at det skulle være vrunt inne - "Ikke så mye flukt i dørene"

91. Nei -

92. Bort fallen.

93. Nei.

94. Bort fallen.

95. Nei.

96. Bort fallen - ukjent.

97. Juleølet skulle bygges en 8 dages tid for jul, dagen spilte ingen rolle, men på vintersolhvervsdagen skulle en ikke bygge eller gjøre andre storarbeider.

98. Nei -

H. 99. Myd var det ikke mange som laode, bare de som hadde hies.

100. Nei.

101. Ja, en hiesker enkelte. Etter at en hadde fått ut det meste av honningen



VII

ved å varme vokstavlene, tok en av la  
vokstavlene i vann. Etterpå silte en fra  
vannet, og siden var det samme  
fungangsmåte som ved vanlig øl-  
brygging.

Øl var sukker og sirsye ble ikke  
kalt mjød. Det var sirsyøl.

102. Nei - ukjent. Husies var som  
gøst drikke.

103. Ja.