

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Mør-Romsdal.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Vanglven.

Emne: Ølbrygging

Bygdelag: Nordstranda krets.

Oppskr. av: Hans Vidnes.

Gard: Brudevik.

(adresse): Fiskåbygd.

G.nr. 4 Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Nei.*

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

*Gardbrukar, kårmaane Johan Brudevik, Ca 70 år  
Fiskåbygd.*

## SVAR

1. Det heider nok einn her i Vanglven, men det er sjeldan. Kanskje er her 2-3 manns som brygger om lag ein gong for året.
  2. Det store omslaget kom rundt 1890. Eldre folk hugar det.
  3. Innverknad frå avholdsorganisasjonar, og store kristelige vekkingar. Folk fekk stygg til drikkegalenskapen.
  4. Heimelsmannen veit om ein som frista med sukker og sirup og gjær, men fekk det ikkje til.
  5. Det har nok vore frista med lomtekygg, men berre hudedesvis.
- B.
7. Vår bygd var det helst husfaren som bryggja. Han måtte kunne.
  8. Ein ukyndig måtte få hjelp av ein kunnig. Eller var så vanleg at kvar mann kunne.
  9. Dei bryggja kvar for seg.

10. Dei bryggja til alle brudlaup bortsett frå faddigfolk. Så brygg. dei gjerne til jul, eller kanskje det hende dei br. til slätten.

11. Heim.m. kjenner ikkje til at det vart bryggja meir enn ei lynnue karu som gav 1 td. godt öl og 1/2 td. lettöl. Til "store" brudlaup vart bryggja mykje meir 1-2 td. kanskje tre.

12. Ja, ein ville gjerne ha "skjenk" til alle vyrde "framaede-folk", öl var greidd a by fram, serleg til gode grammar og slektningar (av maunfolk), bunnue ein laud ein helst som "kjöpkål", til einiskildpersonar, ölet helst i lag.

C.

13. Dei kjøpte bygg. Dei fekk hauv frå Bergen, med "jaktä", seinare med handelsmennene, eller agentar som skreiv hauv heim frå Bergen, transportert med kystutebåtar. Summe gardar avla bygg. "Kornet", det var havru det.

14. I Brudevik bruka dei havre og innkjøpt bygg. helveta av kvar.

15. Det skulle vere godt karu, ikkje skrotkaru.

16. Ein la det i blöt i ein sekk i bekk eller elv. Skjekar.

17. Et par døgn, skulle vere godt gjennomblöytt.

3/ 18. Vart lagt til spiring på varmt loft, eller kauckje på fjöslimmer. Heim. m: Jamt utover, breitt med ein gong.

19. Ein halv finger lukt, ca 2 l.

20. Ein breidde ikkje uks over.

21. Ein rårde ikkje i det.

23. Spirane skulle vera ca ein halv finger lange.

24. Lysgrønn kallast äl (ein) og jordgrønn rola.

25. Det trongsst rundt 14 dagar til å gro.

26. Ål og rot måtte bertom absolutt fylgje med. Det var serleg rola som gav den gode smaken.

27. Nei, han skulle vere med.

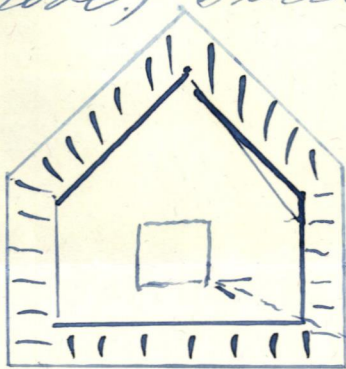
28. Til tårking av malt hadde ein ei "kylne". Dei gardane som ikkje hadde, laut låne. Dei kom med kornet og fekk lov å bruke kylna. Vidnes, gnr. 24 brnr. 6. hadde slik tårkinnretning i smidja. Ein gong kring 1900 kom ein sambygding til far og bar maltet. Han vart nekta for far var fråhaldsm. Mannen blei sint. Han skjona ikkje far.

Brødavik gnr. 4, brnr. 1 hadde kylne: Ho var bygd altit ein stor sein, heller langt

4.  
 barde frå husa. for eldfarv.  
 Skråtak. Golvet var „leirslige“,  
 d. s. „sementert“ med leirmasse.  
 så det var hardt og fast.  
 fordi ein skulle kunne  
 sope opp og rykke det som  
 datt ned gjennom <sup>hola i</sup> turkelem-  
 men.

På golvet stod ein omni  
 mura av stein og leir. For  
 at leira skulle binde, ulla  
 dei hau samann med  
 hestelurt og banka hau (som  
 i alle høve.) Tverrsnitt av  
 omnen:

Uttrikt  
 så pass det  
 var råd  
 å legge  
 steinen.



Lengd fram<sup>m</sup>  
 ein meter.

dør i golv.

Tandre endu var eit utgangs-  
 hol for røyken.

Ø Vedromet var lite. For det  
 trongsst jamn, ikkje så sterk  
 varme.

Ca 170 - 160 cm over golvet  
 låg „kylreleimen“. Hau  
 måtte sette til for røyken,  
 som ikkje måtte gå utav om-  
 leimen, men igjennom.  
 Hau var <sup>teft i teft</sup> igjennom bora av  
 hol så store ein tumars-  
 finger kunne gå gjennom.

Le romet over leimen var  
 også teft, men hadde oppe

5.  
i einu gavlun, for røyken.  
Ein breiddi det rai mallet  
ut over lemmen. Røyken  
pressast sa gjennom hola  
og far ut gjennom gavlhollet.  
At ein rorde i med hendene  
av og til. Det gjekk ikkje  
fort a fa det lurt. Mallet  
mätte vere like lurt som  
anna korn i malinga.

Da mallet var sa saman-  
vove av røter, gjekk ikkje  
sa mykje gjennom hola. Det  
var helt avriome spirar og  
røter. Det vart liggjande  
på golvet og oppsopt vel til  
slutt og lagt saman med  
det andre mallet. Det galdt  
serleg a fa med røtene, for  
dei inneheldt mykje sukker-  
stoff, gav sales god gjering  
og god smak.

29 Det gjekk ogsa au a lurke  
mallet i "turkagryte", ei stor  
gryte ca 85 cm kvemäl som  
vart brukt a lurke korn i  
til maling. Men det gjekk  
sa trött og mallet var sa  
smart a svi.

30. Det skulle berre "kløyvast".  
Ved fimmaling vart røtene  
skadde. Dei grovotille kverna  
"Malt-kvern". Men fyrst  
mätte mallet rivast sundt.

6/ 33. Nei, for det ville elles  
seigne i klimaat her.

D.

34. Humla kjøpte ein av  
handelsmannen. Dyrka ho  
ikkje her. Berre blomstus.  
G.

38. Dei bruka: ein så, „brygge-  
så, ei bytte å lappe i,  
så kaggar eller bytter <sup>tyrmer</sup> til  
å oppbevare det i.

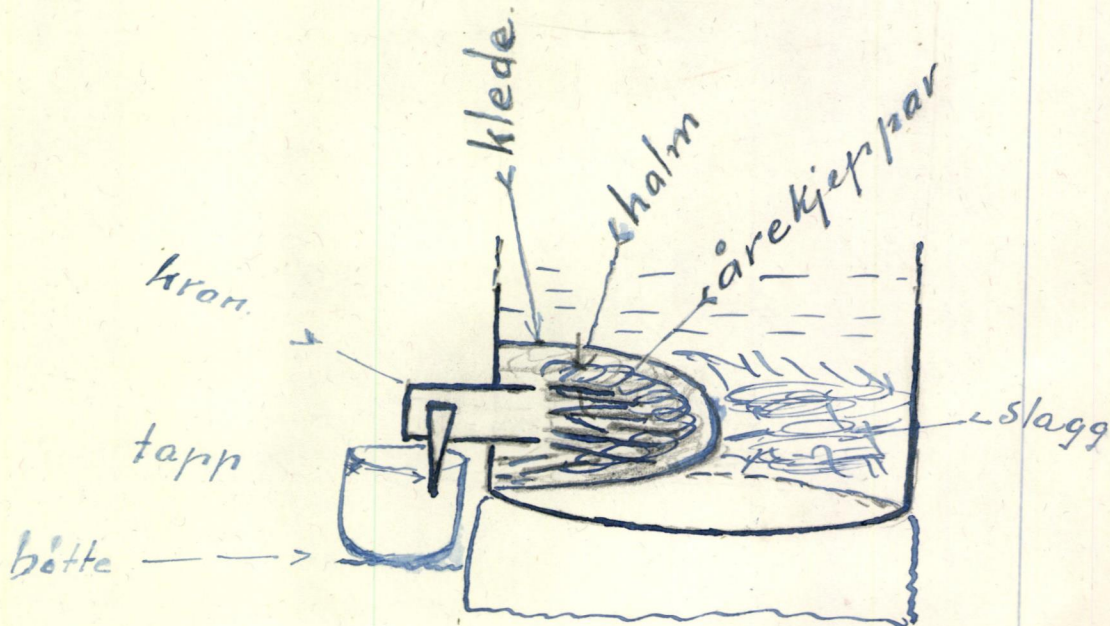
39. Dei vart gjort reine med  
kokande einelug. Ikkje andre  
rader. Kjevalda berre til  
dette bruk. (umatakk bytta).

40. I botnen av karet over til dek-  
ning <sup>rundt</sup> tappholet arekjeppar med  
holm over og gjerne ein klut  
rundt det heile. O Det smaka  
ikkje av areu, auna he sette  
usmak.

41 Tappholet var på framsida  
ca. 10 tumar over botnen, for  
at det skulle ligge over slagget.  
Tappholet var stengt av ei  
himelaga kran av tre. Ho var  
eit rundt trestykke som var  
sett inn i holet. Det var på  
skap som ein <sup>innlåda</sup> sylinder med  
hol i botn i ein ende. Den  
opne enden var sett inn i tapp-  
holet. Framfor botnen og under  
var kranholet. Det var tetta av  
ei lapp som stod <sup>med tykkenden</sup> inne i kranen  
og sette spissen ned gjennom  
kranholet. Spissen var så lang at

7329

7  
 han var handlak. Det tok  
 ein i og skua opp. Då var  
 kranen open. Drag ein handtak  
 ned, var kranen stengd:



42. Ein brukar  
 berre einlog.

43. Einem skulle vere frisk. Han  
 skulle bantast så gamle vaker  
 datt bort. Så skulle han ha  
 mest mogleg bar.

44. Framgangsmåten her <sup>var</sup> ein  
 annan enn den som er  
 forutselt i spørjeskjemaet:

a) Ein hadde berre eit kar, hekar.

b) Så tok ein kokaude heit log i ei bytte.

c) Ein annen kom med malt og  
 humle.

d) Dei slo det saman i karet og  
 rørte rundt.

45. Det ubrøste mallet vart kalla  
 meisk. "i meiske".

46. Ein blanda log og malt i det  
 forhold ein ynskde, ettersom ein

villu ha fukt eller lynt öl.

47. Framhald frá 44:

e) Nær meiskun var så pass kaldna at hann var „mylkeflött“ (som nymjelka mylke),  
då slo dei i gjara. (i same kare) og rærde ruudt.

f) 48 Ein breidde ikkje noko over.  
for gjaringa gav nok varme.

g) Det trængst 1-1½ døgn stáid  
sá ebba gjaringa ut, og ólet  
var ferdig á tappast opp  
i beholdarar, kaggar, býmer, o.s.v.

49 Alsá var kokande einelag  
aust ulover mallet i meiske- og  
gjarekaret.

50. Dei rekna at 1 td. malt gav 1 td.  
godt öl + ½ td. lettöl + noko  
„spissel“.

51 Er ut. Det bli ikkje gjort slik.

52 — — — — —

58 Sterkt eller svakt öl var avhengig  
av forholdet i blandinga malt-  
einelag.

53-54-55-56-57 og 59-60 går ut.

### Gjaring:

61. Mylkeflött. Dei smaka på  
meiskun, eller stakk fingren ned i.  
Dei hadde det ståande i eldhust.  
for der kokte dei opp eineloga  
i store gryter eller keilar.

62 Dei laut passe nøye på alt,  
sá lunge brygginga stod på,  
antun det var natt eller dag,  
og gjara skulle i nett i rette  
stunda. Og dei kunne det!



Når gjara fyrst var komen i, heldt det seg varmt. ~~at se~~

63 "Gjar" eller "gjester" vert brukt her, oflast det fyrste.

64 Gjara vart fyrst oppløyst i litt eineløg og rörd heilt ut med ei bespode.

65. Ikkje tildekk. skumet dekke godt nok.

66 sjä 47g.

67 Det bobla fiurt, som yr, opp til overflata, serleg når ein rörde i det.

68 Den gjara som flaut opp, vart kalla "skumet". Elles ikkje noko bestemt namn.

Ein kunne ta både av skumet og av botnefallet og nytte til gjar, serleg for bröd var ho fin.

69 Dei kunne röre ho ut over ein klut eller ut over fjöler og la det turke der. Sidan kunne ein göymme det på flasker eller krukker dersom ein ikkje bruka det med same. Som kake ville det ha mygla opp i dette klimaat.

70. Nev, dei gjarde ingu skilnad.

71 Her, som i Vaughven, der avstanden til handdamaunen kan vere (eller var) for mange over mila, gikk ein ofte og laute gjar, eller ein göymde "surdig" frå fyrr baking, i mjöl. Men ho gav mindre god "gang" i brödet. Beke i ha gjara stående

oppløyst i vatn.

72 Det slutta å slige opp gjær =  
boller.

73 Å fülle frå kaggjar og bymer  
kalla ein "å skake opp".

74. Niv. 75 Niv. 76 niv.

77 Dei smaka nok på det  
når dei dulle det.

78 Niv.

79. Dei kom sjølve til den som  
hadde bryggja, og han visste  
kva dei kom for, og skikken  
var at då skulle dei få.  
Men det var sjølvsagt ølvener  
som kom.

80 Ein fylte nævleg ikkje  
heilt. Det skulle vere eit lite  
tomrom om ikkje gjæringa  
var ferdig.

81 Dei lagra det i kjellaren.  
Godt det berre kjøleg, kunne  
det halde seg over 1/2 år.

82 Dei hadde inga anna  
råd enn kjøleg lagring.

83 Det var serleg einlogen som  
gav ølet farge. Lett-ølet var  
lysare enn god-ølet.

84 Du "skal" kje gledje deg på  
lynt øl".

87 Dei "kunne" bryggje så det vart godt.  
Ein ny-lyrjar fekk ein øvd til  
å hjelpe seg. Mallet vart turka  
i røyk og varme frå ovnen, men  
det måtte vere ved, bjørk,  
ikkje larv. Vedrøyk gav ikkje  
usmak, men "larv-øl" gav usmak og spy sjuke.