

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35.

Fylke: Møre.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Haram.

Emne: Ølbrygging.

Bygdelag: Skuløy.

Oppskr. av: Karl Rogne.

Gard: Rogne.

(adresse): Longva, Skuløy.

G.nr. 7 Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Etter eigi røynsla.

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

## SVAR

## Ølbrygging.

A.1. Ingen bryggjer no lenger.2. Den tok slutt fyre hundradaasskiftet. Me gamle hugsar nok korleis bryggingi gjell fyre seg i det meste.3. Hovudgrunnen til det vart slutt aa bryggje, var det sterke innslag fraahaldsrørsla førde med seg. Dertil det aukande skyn paa at alkoholdig<sup>hal-</sup> drykk er uturvande baade i lag og lyd, og at den førde mykje uhugnad med seg. Elles gjorde nok balet og kostnaden og sitt. I samsvar med det som er sagt, kjøper ein korkje øl eller vim - ikkje ein gong til gjestebod og gilde.4. 5. Nei.6. Fell burt i samsvar med svaret til 4 og 5.B. Den gamle heimebrygging.7. Det var husfaren som stod for bryggingi med den tilhjelp han trong av huslyden. Var han ikkje sjølv fullfør til dette arbeidet, fekk han ein driven kar til hjelp. Ølet maatte framum alt vera godt. Ingen vilde ha uord paa seg for darrleg øl. Elles var det flirire faktorar som spela inn til aa faa godt og velsmakande øl.8. Ein og annan var sers flinke bryggjarar. Men aa laga 99

godt øl av mindre godt malt gridde ikkje den beste bryggjar.

9. Vanleg regel var at kvar huslyd bryggja for seg.

10. Her var det vanleg hjaa alle aa bryggja til jol. Det ølet skulde vara til vaarfiskja var slutt (25. mars). Til brudlaup vart det og bryggja. I mitt minne vart her aldri bryggja til barnedaap og jordferd, endaa me hev ordi barnsøl og gravøl. Kann henda hev her ein gong i tid di vore bryggja i slike høve, men no er det utanum ~~at~~ alt minne. Ein og annan kunde bryggja til slaatten, men dei var mykje faae.

11. Med dette var det ingen regel. Ein maatte i alle høve bryggja so mykje til brudlaupet at det var rundeleg nok. Skam elles.

12. Nei. Daa vilde det berre dovna og verta reine skvipet.

### C. Malt.

13. Nei. Dei laga det sjølve kvar til seg.

14. Her var alltid brukt berre bygg, og det av den beste.

Dyrka ein ikkje sjølv bygg - det dei aller fleste gjorde - fekk han anten kjøpa eller byta til seg maltbygg mot havre hjaa ein som hadde rikeleg bygg. Eg kann elles nemna at bygg voks ytleg godt paa dei fleste gardar i Haram, sers der ein hadde tilgang paa god tare (Laminaria) til byggtad, so det vanta ikkje paa bygg til malt.

15. Ein tok av godkornet slik det kom fraa laaven etter truskingi og reingjeringi.

16. Kornet sette dei i blot anten i ei tunna eller i ein litenvoren saa med vatn i. Det var ikkje brukvis aa leggja det i elv eller bekk. Vatnet vart ikkje bytt i kjerraldet, men ein kunde speda paa noko um det trongdest. Vatnet maatte staa godt yver kornet

17. Noko visst með med dette var det ikkje. Det kunde vera baade 8 og 14 dagar alt etter turrleiken paa kornet. Ein tok det naar det var maatsamt mjukt. Fyrr ein tok det or kjeret, let dei vatnet renna godt av det.

18. Naar vatnet var sika godt av kornet, la dei det paa stovelemmen til grøing. Den lune stovevarmen under stovelemmen hjelper paa groingi, so maltet ikkje vart mugge. Av mugge malt fekk ein ringt øl, ja, ein kunde verta sjuk av det og.

19. Tjukni paa kornlaget mælte ein med sleikepottet slik det gjekk oppfor andre leden etter det var godt samanpakka. Til det brukte ein gjerne eit stort grytelok som ein klappa kornet godt ihop med. Rundt ikring vart lagd ein karm, so kornkanten vart gr<sup>l</sup>id og ikkje fekk ryngja utyver.

20. Yver vart lagt fyrst maatsamt med halm, og yver denne att kvitlar.

21. Med kornet laag til groing, skulde ein ikkje røra det, <sup>i/</sup> men husbonden saag um det no og daa.

22. Fell burt etter svaret ovanfor.

23. Husbonden tok prøvor her og kvar til aa sjaa kor langt det var kome.

24. Ydde aalen ut or korni jamnt yvet, var det takande.

Det var no som eit samanvakse flak ihopbunde med dei mange rottøger fraa dei einskilde korni.

25. Aa segja nokor viss groingstid er uraad. Det stod mykje paa veret og varmen.

26. Naar groingi var ferdig, vart maltet sundrive. Born~~x~~og vaksne sette seg daa kring maltfloi og reiv den sund. Tok so maatsame stykke millom lovane og gnika so korni kom fraa kvarandre. Ved dette gnika ein av baade noko aal og

og rottøger. Meir av desse gjekk av under turkingi.

27. Dette er ukjent for meg. Dei gamle gat aldri noko um det.

28. Etter maltet var sundgnika, laag det tunnt ut yver stovelemmen ei tid. Husbonden rota i det kvar dag med ei riva, so det ikkje skal mugna. Paa denne maaten tornar det noko um senn, men malingsturr<sup>vart</sup> ~~æ~~ det ikkje. Den endelege turkingi fekk det i omnskista. (Ei stor trekista kring bileggaromnen i stova. Um den hev eg visst greidt ut um ein gong fyrr). Ein maatte vera mykje aktsam med denne turkingi, so ikkje maltet vart brent, for daa vart ølet beiskt med brendesmak. Turka ein malt um sumaren, t.d. til brudlaup, daa la ein det utyver segl paa marki og nytta solvarmen. Det var beste og sikraste turkingsmaaten. Andre turkingsmaatar kjenner eg ikkje til i mine bygder.

29. Bygg til mjøl turka ein og i omnskista eller i soli um sumaren, men havren paa turkehella eller i storgryta.

30 stod ikkje i spyrjelista.

31. Maltet skulde berre grypjast so mykje at korni vart kløyvde.

32. Ukjent her.

33. Nei. Ein laga alltid nytt malt til kvar brygging.

#### D. Humla.

34. Humla kjøpte dei alltid hjaa handelsmannen i byen.

35 og 36 fell burt, daa her ikkje var dyrka humle.

37. Ikkje andre vokstrar var brukte, det eg veit, utanum ei-  
ne som dei kokte log paa til aa meiska maltet i.

#### E. Bryggingi.

38. Bryggereidskapane var: meiskesaa, rostesaa og gilsaa.

Meiskesaaen og gilsaaen kunde gødt vera den same. Namnet

skilde berre etter bruken. So maatte ein ha meiskespoda og humlesil, og ei øltrekt. Ei stor bryggepanna laut ein og ha. Det kunde anten vera ein stor koparkjel, eller ei svær malmgryta som tok ei tunna eller so. Her var malmgryta mest brukt. Elles maatte ein ha turvande byttor for handi baade til vatn, einelog og vyrter. Og so maatte ein ikkje gløyma rostetappen. Endeleg er aa nemna øltunnone. Dei var alltid av eik, medan dei andre kjeraldi var laga av fura.

39. Fyrst vart alle kjeraldi sett til tetting. Dei hadde gisna sidan sist dei var brukt. Naar dei so skulde brukast, vart dei skura og vel reingjorde med varmt vatn og grønsaape. Endeleg brukte ein so kokheit einelog. Daa sagdest kjeraldi vera demde. Bruk av svovl som reingjeringsmiddel er ukjent.

40. Rundt tappholet i rostesaaen la ein fyrst einestavar og uppaa desse einbar eller smaa flate einegreiner i eit tjukt og tett lag, so meiska vart godt silt. Halm vart ikkje brukt. For at ikkje einebaret og -stavane ikkje skulde skiplast, la dei flate reine steinar yver. Dette heitte undergjjerdi (utt. ondegjera), og den var det husbonden sjølv som stelte til. Ho maatte ikkje vera korkje for tett eller grisi, so det var ikkje nett so beint aa leggja ei god "ondegjer".

41. Til vanleg var tappholet i botnen paa rostesaaen, ikkje midt i botnen, men noko inn for laggkanten. I tappholet sette ein so rostetappen. Den var so lang at den rakk godt upp um trømen paa rostesaaen. Den stod midt ned gjennom "ondegjera", difor maatte tappen setjast i, so ein laga "ondegjera" rundt kring denne. Sume brukte nok trekrantar, men dei var faa.

42. Ja.

43. Det var ikkje noko med med um einen var ung, grann eller grov, berre han var frisk. Eine med bær paa var vel umtykt.

44. Maltet vart utrørt i kokande einelog i meiskesaaen med meiskespoda. Det var ei lang sterk trespoda. Einelogen vart ikkje silt i rostesaaen. *enne.*

45. Det utrørde maltet heitte meisk. Aa røra det ut heitte aa meiska.

46. Sjøelve meisken var som ei suppa.

47. Naar maltet vart rørt i kokheit einelog, trong ikkje meisken staa stort meir enn ein time eller so.

48. Til aa halda paa varmen vart meiskesaaen godt tildekt med klæde so gova ikkje slapp ut.

49. Naar meisken var ferdig i meiskesaaen, vart han aust upp i rostesaaen og tilsett med ny kokande silt einelog so mykje som skulde gaa med til godølet. Saaen vart so tildekt med klæde, so gova ikkje slapp ut.

50. Her kann eg ikkje gjeva noko visst tal. Det stod so mykje paa kor tjukt øl ein vilde ha.

51. Den tildekte rostesaaen stod gjerne eit par timar fyrr tappingi byrja. Elles prøvde husbonden seg fram um meisken var maatsamt trakt.

52. Væta som vart tappa or rostesaaen, heitte vyrter.

53. Til aa byrja med løyste husbonden aldri so lite paa tappen berre so vidt det silla. Dette baade til aa sjaa um vyrteret var som det skulde, og um "ondegjera" var skikkeleg. Seinare løyste han litt meir, men ikkje so det kunde koma rusk ned i gjenom.

54. Alle i huset skulde smaka paa vyrteret. Borni fekk kvar sin kopp no med det rann or rostesaaen og var varmt.

7. blad.

Ein ikkje berre smakte, ein saag og paa leten. Det skulde vera myrkebrunt.. Var det ikkje det, stogga ein tappingi til det fekk godna seg meir.

55. Ein tappa i trebyttor og slo det i gilsaaen. Han var godt tildekt til aa halda varmen.

56. Det einaste vyrteret som vart teke undan, var ved jolebryggingi. Daa tok husmori ei full bytta, og det skulde ho ha til mukk aat vyrterkakone ho skulde baka til jol.

57. Vyrteret vart ikkje kokt aa nyo (sja svar til sp. 55). Humlen vart kokt i einlog blanda med vyrter og silt i humlesilen ned  $\chi$  i humlestampen og sidan i gilsaaen. Aa segja mengdi paa humlen kann eg ikkje. Humlingi vart maa ta etter smaken.

58. Godølet tok ein av fyrste fyllingi i rostesaaen. Sidan fyllte ein paa ny kokande einelog og let det staa og trekkja ei stund. Det som daa kom or rostesaaen, vart lettøl eller lettedrykk som dei sa. Vyrteret til lettedrykken var mykje ljosaare enn til godølet. Masken av maltet heitte drav. Sume kokte det etter godølet og lettedrykken var teke, og daa fekk ein spissel som vart brukt til torstedrykk.

59. Drav. (sjaa ovanfor).

60. Dravet vart for det meste gjeve til dyri. Sume slo det paa dyngja.

F. Gjæring.

61. Som alt nemnt slo dei det varme vyrteret i gilssaen. Han var godt tildekt med klæde for aa halda varmen. Til vidare trygd mot varmetap la sume godt med halm <sup>under</sup> kring gilsaaen, sers um det var kaldt i veret og lite varmt i romet. Naar gjæri vart tilsett, skulde vyrteret vera

mjølkefløytt, som dei sa, d.v.s. kroppsvarmen. Dette kontrollerte dei med aa brigda ermi godt upp og so duppa olbogen ned i vyrteret. Kjendest det daa korkje varmt eller kaldt, so var varmen maatsam til aa ha gjæri i vyrteret. Sjøelve bryggingi gjekk fyre seg i kjøkenet, dersom ein ikkje hadde eit stort og godt eldhus. Gilsaaen stod jama nast i litlestova eller kammerset ved sida av kjøkenet. Han skulde staa paa ein still og lun stad. Vart det dunking og banking der, kunde "gongendette av ølet", sa dei.

62. Vart vyrteret for kald - noko som sjeldan hende - laut dei varma noko av det og slaa i gilsaaen so det vart maatsamt varmt. Gilsaaen var so godt tildekt at slikt var dei sjeldan ute for. Til vanleg var vyrteret vel varmt, so dei gjerne laut kjøla det av noko, fyrr dei kunde ha gjæri i.

63. Namnet gjær var mest nytta til øl. Gjær til hellekakor nemndest oftast geister. Derav namnet geistrekakor.

64. Gjæri vart fyrst oppløyst i mjølkefløytt vyrter. Elles var det mykje vanleg at grannane bryggja til jol nokon lunde samstundes. Daa fekk dei ferdig gjær med kvarandre.

65. Gilsaaen vart godt tildekt med klæde under gjæeingi, gjerne med halm <sup>ånds ei øz</sup> rundt ikring den som alt nemnt.

66. Aa segja lengdi paa gjæringi er uraad. Det stod paa kor sterkt ølet skulde vera. Det maatte ikkje missa godsmaken sin med gjæringi. Ølet skulde gjæra baade i gilsaaen og etter det var kome i tunnone.

67. Ein letta litt paa klædet yver gilsaaen og saag etter um det var bra med skum paa ølet. Daa var ein nøgd.

68. Særnamn brukte ein ikkje, berre gjær. Ein gøynde ikkje gjær fraa eine bryggingi til den andre. Det kunde gaa aar millom kvar.



69. Gjær som ein tok baade av gilsaaen og av øltunnone, knoda dei i fint havremjøl til ei fast deig som vart laga til flate kakor. Desse vart so lagd utyver til turking.
70. Til brygging brukte ein alltid ny gjær. Gjekakone (sjaa ovanfor) nytta ein til brød (kakor) som vart steikt "mil-lom hellone".
71. Frisk gjær kjøpte ein. Var det brygging i grendi, som til jol, fekk dei med kvarandre. Ein laante ikkje gjær. Den fekk ein.
72. Naar gjæring<sup>i</sup> slutta, var ølet ferdig.
73. Som fyrr nemnt "gjekk" ølet baade i gilsaaen og etter det var kome i tunnone. Borni hadde arbeidet <sup>†</sup>aataka gjæri som kom upp gjenom spusholet i tunna og ha det i eit bidne. Aa fylla ølet i tunnone fraa gilsaaen kalla dei uppskoka.
74. Ikkje det eg veit.
75. Uppskoka fekk alle i huset smaka. Ein sende og uppskoka til grannar og vener. Kom nokon inn med uppskoka stod paa, fekk han og smaka.
76. Gilde vart ikkje halde, det eg veit.
- 77.78. Fell burt med tilvising til svar paa sp. 76.
79. Ja, dersom ein heldt paa med uppskoka. Elles ikkje til vanleg.
80. Det maatte vera "eit bord" paa tunna for "gongen" si skuld. Ein sa ølet "gjekk" med det heldt paa gjærast. Noko visst maal paa dette "bordet" hadde ein ikkje. Tunna maatte berre ikkje vera for full.
81. Øltunnone vart lagd i kjellaren. Der var det kaldvore. Ei 3-4 maanar kunde det vel halda seg, t.d. fraa fyre jol til ut mars eller so. Elles stod det noko paa kor sterkt "~~starkt~~" det var.

82. Mykje sjeldan vart det bryggja til sumaren, t.d. til slåtten, so ~~det~~ inkje vart gjort til aa hindra surning, det eg veit. Det øl som vart bryggja til brudlaup, gjekk jamnast med under brudlaupet.

G. Meiningar og truer.

83. Folk likte helst ølet skulde vera brunt. Var det mykje ljost, heldt dei det for aa vera "gaarleg". D.v.s. for sterkt alkoholdig.  
<sup>hal</sup>  
^

84. Nei.

85. Hadde ikkje ølet vanleg styrke, kalla dei det "skvip", og den skammi vilde ingen ha.

86. Baade joleøl og brudlaupsølet hadde jamnt same styrken. Kravet til alt ølet var at det skulde vera velsmakande og godt. Nokon usmak maatte det ikkje ha.

87. Var maltet mugge eller brent under turkingi, fekk ølet mugge- eller brendesmak, og det var eit stort lyte. "Svimling" og "skjer-aks" ukjent.

88. Ukjent.

89. Bryggingi byrja jamnast um kvelden, for daa var ungane or vegen. Noko løyndearbeid var det ikkje.

90. So lenge ølet "gjekk" i gilsaaen, vilde ein ikkje ha staak eller bulder.

91-96. Ukjent det eg veit.

97. Joleølet bryggja dei umlag midt i adventa, so alt bryggjestaaket var ferdig til jol. Nokon viss dag heldt dei ikkje paa, det eg veit.

98. Denne regla er ukjend her.

99-103. Dette med mjød veit eg ingen ting um. Inkje hev eg høyrert nemnt um den heller. Eg trur ikkje den hev vore brukt her, i alle høve ikkje i manns minne.

Um det hev interessa kann eg som etterskrift nemna: Ølet som var bryggja til jol skulde vara torskefiskja ut. Kvar dag karane kom av sjøen um kvelden, kom alltid einkvann med eit rykande varmt ølspann som karane skulde drikka seg varm av med same dei kom i land.

Elles var det skikk aa traktera folk som kom til husar med varmt øl, ikkje kaldt. Ølet slo dei i ei godt oppvermd gryta, og daa vart det varmt paa ein augneblink. Ved langsam oppvarming vart det dove og daamlaust.

Var det litevore med mjølk, brukte sume øl til grautasuvt. Eg hugsar at godfar min som var fødd 1814, likte betre øl enn mjølk til grautasuvt.

Karl Rogne.

Til

Norsk Etnologisk Gransking.

Her sender eg svar til emne nr. 35.

Som ein ser hev eg brukt 11 blad, men det fylgde med berre 5. Kanskje eg skriv for umstendeleg, so eg brukar uturvande mykje papir.

Eg tykkjer det er mykje leidt, ja, harmeleg at slike bygdeekte norske emne skal verta utsende paa norsk-dansk bokmaal. Ein gong fyrr hev eg nemnt litt um dette. No hev eg sett meg fyre at eg vil ikkje svara paa emne som kjem i denne maalbunaden.

Med vyrdnad

*Karl Rogne.*

svart 2/2-52