

Emnenr. 35

Fylke: Akershus

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Nes

Emne: Ølbrygging

Bygdelag:

Oppskr. av: Kaarman Martin Træsterud

Gard: Træsterud

(adresse): Håga st. 8-11-1874 G.nr. 216 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

A. a.

SVAR

² Ølbrygging af malt blev slutt omkring aar 1900. Det var jo noksaa meget arbeide med den bryggingen, og det blev værre med arbejdshjelp, og kjønene forfalt, saa man gik over til at brygge af sirup; det var jo mere letvindt, naar man bare kunde koke beuselæg (cinelæg) og ha serup oppi.

⁶ Maltbryggingen foregik ca 3 uker før jul, men sirupsbryggingen lidt efterhvert baade til jul, paaske, og til slaatonen. Senere brygget man ogsaa endel af Lomlens hjemmebryg.

⁷ At gjøre mallet istand maatte jo mandfolkene gjøre, men selve bryggingen var det kvinner som gjorde.

⁸ Her var det naboens husmandskone Gjertrud Håga-stuen, som greide med det. Det var ogsaa en til som brygget meget godt öl nemlig Johanne Nygaard. Hun lever end, men er nu 89 aar og bor paa gamlehjemmet kveldsro. Bertha Henri der er 72 aar et ogsaa der. De har git mig endel oplysninger.

⁹ Hver familie brygget for sig; det blev gjerne brygget en lunde maltöl til jul ca 150 liter, de andre porter var det lidt forskjell med og i mindre maalestok.

Ølet kunde ikke opbevares saa lange ca 3 maaneder.

¹⁴ Mallet blev laget af bygg, som blev avlet paa gaarden.

¹⁵ Det blev lat af det bedste gjerne veggfald.

¹⁶⁻¹⁷ Det blev slaat i et kar med vand og skulde staa i 3 dage med ombytning af vand hver dag.

¹⁸⁻²⁰ Liden blev det lagt til spiring i en maltkarm inde i et opvarmet rum en tid i haug og siden jernet til en tykkelse af 2 a 3 dm. og lagt et klade oven. ²¹ Det blev kørt i det med hænderne.

²² Noe særskilt navn kan jeg ikke huske paa det.

²³ Naar groen var ca 3 mm lang ansaa man mallet færdig til tørking. ²⁴⁻²⁶ Noe navn paa groen haarte jeg ikke; den forsvandt gjerne under tørkingen. ²⁸ Mallet blev tørket paa skjona paa samme maade som korn. ³¹ Det skulde kun grøpes;

Vi havde en maltkvern for haandkraft staaende i bryggerhuset. Den er nu paa museet paa Hvam. ³³ Det var bedst at bruke mallet med en gang, men der blev ogsaa gjemt endel, som blev brakt paa kvernen, naar det skulde brukes. ³⁴ Humle kjøbte vi af naboer;

³⁶ han havde en humlegard; den lignet meget paa en sukkeretterseng, for humlen maatte stenges. Den kom vistnok op igjen af roten. Naar den blev moden, skulde den plukkes og tørkes og opbevares paa et tørt sted. ³⁷ Naen anden tilsætning blev ikke brukt.

³⁸ E. Til brygging maatte man have en bryggepande og to bryggekær, hvoraf det ene med lidt ben (bryggestelle). ³⁹ De blev rengjorte med bruselæg (einurlæg) naen anden rengjøring blev ikke brukt. ⁴⁰ Til sil i bunden paa ræstekaret (støtten) brukte man 3 mursten 2 paa kant under og 1 paa siden ovenpaa og endel furustykker i kars derover, lidt bruse og tilsidst skrøftel (banket) rug = halm. Det kaldes for ræsten. ⁴¹ Tapkullet paa ræstekaret var paa framsiden; det stenktes

med en himmelaget prop: Først en med hul
 tværs igjennem kaldt turu, og en mindre, som
 blev sat ind i hullet i turuen; den blev kaldt
 sap.

- b. Man brukte almindelig bruse til bryggingen
 44 Mallet blev rørt ud i bruselåg med hænderne i
 bryggekarret om kvelden; det skulde ikke være
 mere vædt end det som trak sig ind i
 mallet. Det kaldtes at mestke og mallet kaldtes
 for mestk. Det blev bredt et åle over karret,
 saa det skulde holde sig varmt. Klokkeren
 4 om morgenen begynde man at brygge.
 49 Mestken blev da kokt i 120 liter ^{bruselåg} til en 20 liter
 malt og blev saa øst op i ræstekarret. Det
 var kun en liden tid, før man begynde
 at lappe. Den lappede resten kaldte man
 vörter. For at skulde renne saksæ satte man
 en brusekvist i laphullet i turuen. Vörtet
 blev nok smakt paa; det skulde ^{vær} sødt og
 velsmagende. Man lappede i en bølge og
 helte det i bryggekarret. Endel blev sat fra
 og brukt i vörterkakedeigen. Liden blev
 vörtet kokt 3 gange til og helte over
 ræsten sidste gang blandet med 1 hektol
 humle og tilsidst tappet i bryggekarret.
 58 Vilde man rigtig stærkt öl maatte man
 tage lidt af det som rændt første gang og
 behandle det for sig selv. Det andet blev
 opblandet med bruselåg saa det blev det
 kvantum, man vilde have. Jeg har ikke
 hørt noe navn paa ölartene. Det som
 blev igjen i ræstekarret, blev kaldt mask og
 blev brukt til kreaturføde.
 F. Bryggekarret stod i bryggerhuset til dækket med
 klade, og naar ölet var melkevarmt ca 37 grader

- skulde det kilsattes gjær (gang); man maatte
 passe godt paa saa det ikke blev for koldt.
- ⁶⁶ Gangen blev opløst i melkevarmt vortter en
 3-4 timer før den blev koldt i ølet. Det tok
 gjerne 5-6 timer inden ølet blev passe varmt.
- ⁶⁷ Naar ølet begyndte at gjære, blev det skum
 ovenpaa; naar skummet dækket hele karet
 havde det gjæret nok. Da blev skummet aftaget
 i et traau og tørket deri. Man maatte læsne
 paa det, naar det begyndte at tørke, saa det
 ikke satte sig fast i traauet; det blev kilsedt
 ligesom skorper. ⁶⁸ Det blev kaldt gang og bruktes
 til gjær ved næste brygging. Skummet i bunden
 blev kaldt værm. Det var ingen anden behand-
 ling af gangen. ⁷³ Ølet blev saa fyldt over - det
 bedste paa kagger eller dunker, de andre paa
 lønne. Overfyllingen kaldtes at skake ned. ⁷⁴ Det
 var ingen særlige sædvaner, men husets folk
 vilde jo gjerne smake paa ølet, og kom der i julen
 nogen kjendte ind i huset, skulde de smake paa
 det. ⁸⁰ Lønnene skulde ikke være helt fulde, det
 skulde mangle en 6 tommer. ⁸¹ Ølet blev lagret
 i kjelderer, og kunde holde sig ca 3 maanedr.
- ⁸² Man havde nok intet middel mod, at det surnet.
- ⁸³ Man saa helst, at ølet var brunt, og likte sig
 ikke, naar det blev lyst. Bygget havde da ikke
 været godt. ⁸⁸ Naen overtro om ølet var det ikke
 længer. ⁹⁷ 3 uker før jul ansaa man for tiden
 til at brygge; da blev det godt øl til jul.
- ⁹⁹⁻¹⁰² H. Sirupøl blev ikke kaldt mjød; den blev til-
 lavet af honning, men fremgangsmaaten
 kjender jeg ikke til. Den regnedes for en
 særlig sund drik.