

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35.

Fylke: Hedmark.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Elverum

Emne: Ølbrygging

Bygdelag: Bjørsetgrenda.

Oppskr. av: Olav Furuset.

Gard: S. Bronka og
S. Bråten.

(adresse): Jønna st.

G.nr. Br.nr.

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

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
*Olea Skirbekk, f. d. rådskone, 86 år, Bronka, Jønna. Begge en
 Paula Bråten, — — — — — 84 — S. Bråten. — — — f. d. i Valer*

SVAR

Ølbrygging.

1. Maltbrygging heime på garden tok slutt for omlag 60-70 år sia i Elverum og Valer. På Øvre Elset i Valer
2. brygga dei enna maltøl i ~~1888~~ 1899. Fødrådskona hadde rett på ei viss mengd malt kvart år stod det i fødrads kontrakta. Hos Borger Larsen i Bronka i Elverum brygga dei enna maltøl i 1890 ara. Men da grodde dei ikkje maltet sjølv. Fleire slo seg i lag og sendte maltbygg til ein kar i Løten som dreiv med maltlaging.
3. Når maltøl brygginga gjekk heilt av bruk, kjem det nok av at ein tykte det vart for arbeidsamt. Sirupsølet var både betre og billigare, tykte dei yngre.
4. Når på lag sukker eller sirup ølbrygginga kom i bruk er ikkje heilt lett å seie, men på Sorperud i Elverum hadde dei teke til å brygge sirupsøl før gamle Amund Sorperud døyde. ~~xxxx~~ Altså før 1886. Dei hørmær enna oppatt etter hann: "Fei, detta vassølet dørt", sa han kvar gong dei baud han av det nye sirupsølet. I Sør-Bråten i Elverum brygga dei full ei 60 liters tønne sirupsøl til jul i 1890 ara. Da brukte dei 1 kg. sirup og 1 kg. sukker til 60 liter. Det vart riktig sterkt og godt øl, fortalte Paula Bråten. For å gi slik øl ekstra smak og farge laga dei låg på eit kornband eller ein lokk fint kløverhøy, eller dei kunne brune sukker. Aller best tykte Paula det var å koke låg på einer. Men det var berre vinterstid det gjekk an å bruke eineren til det. Sjelve brygginga gjekk såleis for seg: Dei kokte opp vatnet og sette til sukker eller sirup eller begge deler. Når vatnet hadde kolna passeleg sette dei til gjær (surdeig eller gangstokkgjær) Dei sette til humle. Så fekk det stå eit døgn før ein tappe det opp.
5. Det er enna skikk å brygge øl til jul, men det blir meir og meir til at folk utover bygdene kjøper øl frå bryggerierne. Brygger ein sjøl, bruker ein helst
6. Tomtens heimebrygg til.

B. Den gamle heimebrygginga.

7. Det var mest kvinnene som dreiv med brygginga. Kara kunne hjelpe til med ~~maltingaxaxax~~ malttillaginga, det
8. var det einaste. Men i Nordhagagrenda i Valer levde det i førre hundreåret ein dei kalte Kock Embret som var kjendt for å brygge så godt øl. Arvisst stod han for brygginga på Øverby, Lunda, Elset og Lundeby garda. På Sorperud i Bjørsetgrenda hadde dei ei budeie dei kalte Åser-Johanne som var ein mester til å brygge

9. godt øl. Ellers brygga kvar gard eller huslyd for seg.
10. Det var ellers skikk a brygge til jul og paske, og til brudlaup, gravøl og barndap t.d. Til slåttonna brygga dei støtt. Men dette ølet gjorde dei gjerne litt svakere enn ellers. Krøttera var som oftast på setra ved denne tid, og det var vel ein av grunnane til at ein brygga da. Somme stader i Heradsbygda brukte dei vassgraut og øl. Det skulle vera ~~riktig~~ så godt. Ein brukte meir sukker i dette grautølet enn ellers var vanleg.
11. Ein brygga ellers etter den råd ein hadde, og etter storleiken på tønna. Noen annan regel var det visst ikkje.
12. Sjølsagt ville dei fleste ha øl ståande i pavente av at ~~noen~~ gjester kunne komme. Men ein var og redd for å ha ølet ståande for lenge. Det kunne så lett bli surt. På dei mindre garda var det derfor sjeldan dei hadde øl ståande ~~attiat~~.
- c. Malt.
- 13-14-15. Til malt nytta dei bygg avla heime på garden, og her galdt det og ta av det beste. Det skulle vera "rene bygget", som Olea Skirbekk sa. Derfor var det veggeranda ein tok til dette. Men ein la ikkje malt+kornet for seg, men i bingen med det andre gode bygget.
16. Dei bløyte maltkornet i kar som stod i oppvarma rom. Rett som det var dynka dei kornet, for her dunsta vatnet fort bort.
- 17-18. Når kornet så hadde lege i bløtt ei tid, la dei det i ein karm til groing. Karmen dei brukte på Elset var omtrent som ei dobbelt seng, og stod i eit rom i bredden med kjøkkonet. Kornet la ein utover i eit
19. omlag handsbreidd tjukt lag. I førstningen rørde ein i kornet. Det ser ellers ikkje ut til at alle gjorde dette likeins. I Bronka sa Borger Larsen at ein skulle legge kornet i høge lag til a byrja med. Da ville det gro om det låg på $\frac{1}{2}$ låvegolv i 20 kuldegrader
20. Somme breidde eit laken over maltet. Av og til rørde
21. ein i maltet med neven eller ei ause.
23. Det ser ut til å ha vore ymse slags merke på kor lenge maltet skulle gro, men alle er enige i at det ikkje måtte gro for lenge. Når kornet hang saman i små tafser hadde det grodd nok, sa Paula Bråten. Når det hadde negl-lange groer, skulle det på badstua sa Olea Skirbekk.
24. Ein tala om groe og rot på maltet.
25. "Det er umuli a svara på slikt. Varmen avgjorde det", sa Olea Skirbekk, da eg spurde om kor lang tid groinga tok. Andre seier 4-5 dagar.
26. Olea Skirbekk hadde aldri hørd tale om a fjerne rot
27. og groe på maltet. Det satte ingen usmak på ølet. langt ifrå".
28. Åser -Johanne på Sorperud tørka maltet i papirposer som ho hengte opp ved muren. På Stor-Skjæret i Valer tørka dei maltet i ei stor gryte over svak eld og
29. rørde heile tida til det var tørt. På Elsetgarda tørka dei maltet på badstuhjellen, men ein la klar på hjellen slik at ikkje maltet lå rett nedpå. Det var viktig at ein ikkje bråtørka maltet.
31. Dei brukte ofte handkverna til maltmaling. Vår ~~ax~~ steinane nyhakka, vart maltet passeleg grovt. Olea Skirbekk heldt på at maltet skulle vera omtrent som kveitegrøpp. Andre meiner at det beste var nar maltkornet var delt i eit par deler. Somme freista

a mala maltet på kaffekvern og. Men det skulle ikkje vera bra.

D. Humle.

- 34-35-36. Nesten alle dyrka litt humle på garde sin. Som oftast var det berre eit lite felt i ly på sør sida av fjøset eller låven. På Sorperud hadde dei humlesenga ved badstua. Somme hadde humle som prydplante ved våningshuset. Når humlerøtene eingong var planta var det sia ikkje stort anna enn å gjødsle. Da galdt det å bruke velgjæra hestegjødsel. Ellers var det å sette opp klatrestenger. Dei plukka av humlekonglane, bredde dei utover til tørk ei tid, og gjømte dei sia i papirposer. Mange ~~små~~ samla inn sjølve stenglen av humleplanten til bruk i brygginga. Dei bandt stenglene opp i kjerver som ein la til tørk. Denne ga fin farge på ølet, og ein brukte stenglen for seg. Ellers sa dei at ein måtte vera varsam med å bruke sjølve humlen. Brukte ein for mye vart ølet for sterkt.
37. Noen brukte siner med mye bær på til ølet.

E. Brygginga.

- Til sjølve brygginga trong dei desse kar og reidskap:
38. ~~xxx~~ Bryggepanne eller storgryte. Rostekar eller ølstett på tre høge bein. Ei ramme til å legge silhalm på. Bøtter og vørterkar. Eit stort trekar til ølgjering. Øltreft og øltønne.
39. Ølkara vart reingjort med einer-låg. Det vart kalt å døyse ølkara.
40. I rostekaret la ein først ramma, over la dei på halm og maltet oppa halmen att. På Sorperud brukte dei Einer.
41. Tappeholet var på sida av rostekaret. Det vart stengt med ein ~~trepropp~~ tretut med svarva hol der det satt ein propp.
44. Somme gjorde eit oppkok på maltet for å få vørteret av betre. Ellers gjorde ein det helst slik at ein la vørteret på halmen i rostekaret og auste på kokande vatn. Paula Bråten fortel etter si mor at ho ofte tappa av rostekaret 3-4 gonger og gjorde eit oppkok millom kvar gong.
- 45-46. Det utrørte maltet kalte dei mesk og sjølve arbeidet kalte ein mesking. Mesken skulle stå omlag ~~5~~ ⁵ dogn. Ein fann fram til rette tjukkelsen på mesken ved å ta han på tunga, og kjenne på han.
52. Så tappa ein vørteret av rostekaret, men det var
53. om å gjøra at det rann sakte ~~xxxxxxx~~ ned i
55. vørterekaret.
56. At noe av vørteret vart gjømt kunne ikkje Olea S. minnes.
57. Etterpå vart vørteret kokt for seg sjøl. Så sette ein til humle som var kokt ~~xxxxxxx~~ og silt to gonger før. Ein skulle i det heile vera varsam med å sette til humle. Det kunne så lett bli for sterkt. Som alt er nevnt kokte dei låg på stenglene for å gje ølet farge. Denne lågen auste ein på maltet.
58. Dess meir vørter ein sette til, dess sterkare vart ølet.
59. Det som var at når vørteret var silt ifrå kalte elverumsokningane mask, medan ein i Valer sa meisken.
60. Masken brukte dei til krøttermat. "Så nytten som Karen Elset var, vet je aldri ta at ho brukte ~~xi~~ meisken til anne enn krøttermat", fortalde Olea S.
61. ~~H. Gjering.~~

F. Gjæring.

61. Skulle ein finna ut om ølet var passe varmt til å ta imot gjæren bretta ein opp ærmen på kjolen og satte armbogen nedi. Talte ein varmen godt, var det passe. Ølholken stod i kjøkkenet der det var lett å
62. holde varmen, men skulle det likevel bli for kaldt var det inga anna råd en koke oppatt ein del .
63. ~~XV~~ I Våler kalte dei gjæren for gang . I Elverum kalte dei gjæren for gang-gjær.
64. Men skulle ein vera sikker på å fa riktig godt øl, var ølring-gjæren den beste. Slik gjær fekk dei ved å legge ein ring av fletta halm, omlag 30 cm. i tverrmal, oppi ølholken. Her festa han seg den gjæren som fløt opp. Neste gang dei brygga kasta dei berre ølringen oppi, og der fekk han ligga til neste dag eller til ølet hadde tatt til å gå godt. Så tok dei å hengte ~~han~~ han bort til tørk til neste brygging. Dette var friskaste og beste gjæren, men mange nytta rotgangen, ja, det hendte at dei nytta surdeig og.
- Ølholken som er nevnt her var eit stort lagga kar. Det kunne ta sine to tønner øl. Men somme brukte store kopperkar istaden for ølholken.
65. Ein dekka ikkje til ølholken etter at gjæren var sett
66. til. Så fekk ølet stå til neste dag , eller til ølet gjekk godt.
67. Ein kunne nå høre om ølet gjekk godt. Men helst såg dei etter om det var jamnt med gjær over heile overflata på ølet i holken. Det var eit godt teiken.
68. Den gjæren som fløt opp kalte dei toppgangen i Elverum. I Våler så dei toppgjæren eller fløtgjæren. Den brukte ein helst til brygginga, mens ein helst

brakte rotgangen til bakinga. Det var denne dei kalte botngang eller botngjær i Våler.

69. Rotgangen klinte dei på ein bjørkekubbe med never på, og hengte han bort til tørk. På Elset i Våler gjømte dei gjæren på flasker. Før bruken sette dei til litt mjøl og logna på det heile litt så det skulle gå godt.

70. Det vart ikkje gjort annan skilnad i ~~kandtarin~~ måten å forvara gjær til baking og til brygging enn at ~~mixjæren~~ toppgangen som kom på flasker sette dei ein liten ølskvett til. Da kunne han halde seg omtrent kor lenge det skulle vera.

71. For å få frisk gjær hendte det ofte at dei lånte gjær av kvarandre. Første ~~pressgjæren~~ pressgjæren kom til Elverum i 1875-76. Folk reiste heilt frå Våler til Leiret i Elverum for å få tak i den.

72. Noe anna merke på når ølet var fullgatt enn at dei smaka seg fram er ukjent nå.

73. Når ølet hadde gjært nok skulle det tynnes ned, som dei sa.

74-75-76-77-78-79. Om desse punktene er det ikkje noe å fortelle frå bygdene her. Visst er det så at om ein granne kom ranglande så for skottet, fekk han smaka på ølet.

80. Ølet skulle ikkje rekke høgare oppunder spunsen enn at det var ei fingerlengde at ~~frå~~ nedåt ølet. Når så øltønna skulle settes bort la dei ein klut over spunsen, bløtte opp aske og smurde over. På det viset vart det tett og fint til ein skulle ta av ølet.

81. Øltønnene låg på bukkar i kjellaren. Det er delte meininger om kor lenge ølet kunne halde seg, men dei brygga til jul og slåttonna. Men ølet vart ikkje godt om ein ~~gjømt~~ gjømte det så ein hadde. attilatt.
82. Ein gjorde ikkje noe anna for at ølet skulle halde seg enn å gjømme det på eit kaldt sted.

G. Meininger og truer.

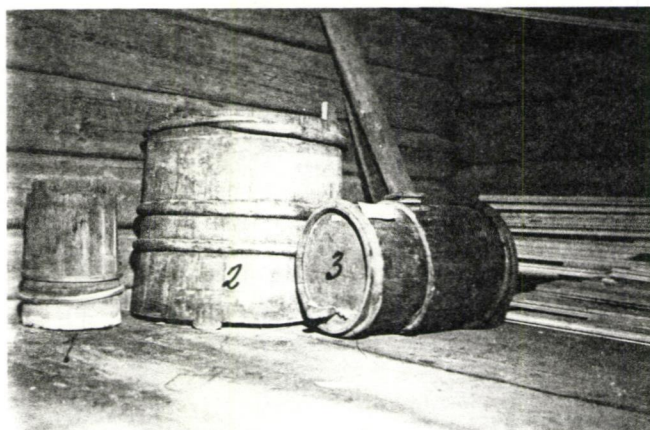
83. Det mørke ølet var det sterkeste, sa dei.
98. Når budeia var ferdig i fjøset julekvelden gjekk ho frå ku til ku og ga dei ein neve salt og malt, og sa: "Julemalt og påskesalt er godt for alt".

På Sjøberg i Hagagrenda i Elverum la dei støtt ei karsbukse over øltønna så ølet skulle gå godt, fortalde Randine Sjøberg. (F. omkr. 1865)

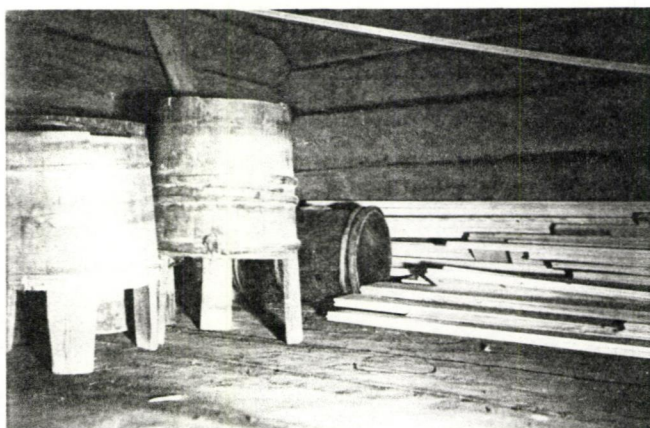
Det var tru at nissen kunne vera til hjelpen med somt arbeide i brygginga. På Sjøberg hadde dei ein nisse for gamalt som var så flink til å legge malt og mala salt. Tilslutt tenkte kjerringa at ho ville gjøra nissen ei lita teneste at for alt strevet hans. Så fann ho på å bite et par votter til han, og desse la ho på stabburet julekvelden. Sjølv gjømte ho seg for å sjå koss nissen tok det når han fann votta. Jo, det gjekk ikkje lenge før nissen kom og fekk sjå dei. Han så gla at han tok til å hoppe og danse, og så sang han: "Aldri mere mala salt, aldri mere legge malt". Det var fordi han hadde frøsi så mye på nevene at han hadde vøri så flink til å hjelpe til, ser du.



1. Varterkar
2. Øltønne
3. Øltreft. Den brukte dei når ølet skulle på tønna.
4. Lagga brendevinsdunke.
Frå N. Søberg i Heradsbygda.
Nå på Glåmdalsmuseet.



1. Varterkar
2. Ølholk. Der stod ølet å gjera.
3. Øltønne.
N. Søberg i
Heradsbygda.
Nå på Glåmdals-
museet.



- To ølstetter eller
rostekar. Bak ligg
ei øltønne.
Frå N. Søberg i
Heradsbygda.
Nå på Glåmdals-
museet.