

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35 Brygging Fylke: Hedmark  
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Låten  
 Emne: Ølbrygging Bygdelag:  
 Oppskr. av: Aksel Andersen Gard:  
 (adresse): Adalsbruk G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

1.

Folk bryggjer ikkje maltøl lenger.

2.

På Gamleheimen i Låten, der det ber rettley mange 80-90-åringar, har nedskrivaren funne ei kone, Marie Eng, f. 1869 på Nes, Hedmark, og ein mann, Knut O, Sandvikkbakken, f. 1864 i Låten skogbygd, som har vore med eller sett på slik ølbrygging. Dessutan har Berke Jensen, Adalsbruk, f. 1867, minne å fortelja frå gardsen Filant i Vallset, Romedal. Nokre andre hegsar dei har smakt heimebrygga maltøl, men har ikkje kjennskap til framgangsmåten. Tølliv Boyhni, bonde, f. 1903, har laga stukt maltøl (fjorten prosent alkohol) etter ei oppskrift frå lekjar Haakon Boyhni. for 30 år sidan.

3.

Folk trur helst at grunnen til at dei flest gav seg med maltøl-brygging, var at det vart for arbeidsamt. Til det kjem nok òg at bayerølet kom på marknaden. (På Ringsaker kalla elles somme siveps-ølet for breske.)

A

bayer. jfr. Ole Hersaug: Fedrenegårdens]. Forbud mot malting er ikkje kjent i menns minne, og maltavgift på heimelaga öl skat det heller ikkje ha vore, etter det advokat Gurabad skriv i brosjyren „Ressdrikkløvgivningens historiske utvikling i Norge“. Fråhaldsarbeidet har sett berre veike for etter seg, og av religiøse grunnar er det heller ikkje tvil at mange har gjeve avkall på ølet.

4

Sirepsølet nemner alle som elles ikkje har noko å fortelja um brygging. Det har vore i bruk so lenge folk minnest og er det den dag i dag. På småstella bryggja dei gjerne i eit spann, - dei hadde ikkje kunn-  
 B (Marie Eng), og det var vanleg å laga det av bruse-lag (vatn koka i lag med eiver), tilsett sireps, og somme tider med humle i. Når det so fekk gjora og stå ei passende tid etterpå, var det ferdig til bruk.

5.

Tomben-brygg er velkjent, og mange brukar det til iuleöl i staden for sireps-ølet.

6.

Til byster-drikk kan både sirepsøl og Tomben-brygg bli laga utanum dei store høgtidene òg.

### Garnal heimebrygging.

7.

Kars-arbeidet var å laga i stand mallet, og so tok kvinnene over sjølve brygginga. På gardane var husmannskjerringane ofte med; men husmora hadde til vanleg overinsynet. Marie Eng seg på korleis

dei gjekk fram i dei seks åra ho var inne-  
gjente på Briardar på Nes, fortel ho. Alderen  
hennar var då 14-19 år.

8.

Ingen kjemner til at det har vore nokon  
"meisterbryggjar" som vart tenka når det skulle  
lagast særskilt godt öl. I kvar heim bryggja  
dei sjølv at seg.

9.

Det var aldri meir enn ein hestegd  
um same brygget.

10.

Til jul og påske skulle det ei tid støtt  
vera öl, og likeins til brudlaup og gravferd.  
I slættorna var det nok gjævt å få öl,  
då òg; men oftast laut dei nøgja seg med  
mössmør-drikke.

11.

Minnet um maltöl-brygginga er so  
grass veik at ein skildring som òl mengder  
ved ymse høve er det vonlaust å sjerja atter.

12.

Hadde folk store nok øltunnor, gjekk det  
sakke um lag for det same um dei bryggja so  
dei hadde å by på ei stund.

### Malt.

13.

Maltet heldt dei seg sjølv, dei som bryggja  
maltöl. Dei som ikkje hadde kornåkrar, fekk  
kaka ølet vera, dersom dei då ikkje stelte  
seg på nokon vis med å byta til seg malt. Bein-  
neges kontanthandel med denne vara har  
visst ikkje vore vanleg.

14.

Det var bygg som var maltekornet,

ikkje noko slag blanding med hove.  
15.

Maltbygget skulle vera av tryngske slaget  
og vart teke av veggeranda etter handkast-  
ing.

16.

Kornet vart ikkje lagt i bløys i ein sekk  
i rennande vatn, men kornet i eit trekjøvel  
med vatn, og sett i "skjøl" der ei 3 dages tid.

B.

Dei bytte ikkje vatnet, meiner Berke Jensen.

17.

Sjå pkt 16.

18.

Etter vatnet var avtappa, vart bygget  
møka over i ein maltkarn til spirings.  
Fyrst vart det lagt i haug, men sidan jam-  
na til i eit turnare lag.

19.

Um dei hadde særskilde måtar å mala  
Ajukkleiken på kornet i maltkarnen,  
er ukjent.

20.

Eit grovt lakav vart lagt over kornet.

21.

Dei rörde i kornet med ei tre-æuse  
eller ei tre-roko.

22.

Ordet for det å røre i kornet som grovde  
er ikkje teke vare på.

23.

Ein laust sjå etter kor lang grov det  
hadde vorte på kornet jant over.

24.

Grov og rot ser ut til å vera dei  
vanlege nemningane her; men elles er

det likt til at både "en" og "al" er kjende som nemningar på ei kornspire.

25.

Groinga kunne ta ei 8 dages tid, meiner Berke Jensen ho heggar.

B.

26.

N Marie Eng seier at på Nes tok dei av groen med ein kniv; men rota sette dei ikkje.

B.

Groen kunne dei vera ein korne eller so, rota mest ingen ting. Berke Jensen derimot meiner at det ikkje vart gjort noko med denne groen når dei byggja i Vallset.

B.

27.

Meiningane er skildr. Sjå pkt 26.

28.

Når kornet var nok grodd, vart maltkarmen lyft av, og maltet lag då att på underlaget. No måka dei i det på nytt, so det turka meir og meir, anten det var i badstove, bakerovnn eller inne i stova.

29.

På Filset sende dei maltet til Fickings på kverna (Berke Jensen) i same vanlege panna som vart brukt til korn som skulle melast til mjøl.

B.

[På Nes der Marie Eng var, fekk dei jamvel gjort alt arbeidet med maltet på Hwams brenneriet, so det var ferdig til byggings.]

B.

30-31.

Maltet vart oftast male heime på garden på ei grøp-kver. Det vart berre so vidt kløyut.

32.

Vart maltet for fint knust, fekk ein

6. <sup>ha</sup>  
ikkje klårt öl. Då var det godt å <sup>ha</sup>halv i  
reste-kjøleket til å sile vorteret igjennom.

33.

B. Mange laga ikkje mein malt enn dei  
hadde bruk for kvar gong; men det kunne  
godt gjørmast og halda seg lenge, anten det  
var grøypet eller ikkje. (Berte Jensen.)

Heumle.

34.

Nokon handlet med heumle der dei avla  
planten sjølve, var det visst ikkje. Dei som  
vill ha heumle i ølet, kunne få ein liten  
gose, dersom dei var upprødde. Elles vart  
det snart å få kjøpt i butikkar.

35.

Kva folk meinte var best av kjøpt eller  
heimeavla heumle, er eit spørsmål som  
er uvist, av di at dei som har visst noko  
um brygging, ikkje har hatt bruk for heumle  
i det heile.

36.

Heumle-planten vart gjerne dyrka ved  
ein solvegg og godt gjødslet. Dei sette opp  
lange stenger som rankane voks etter. Om  
haucten vart heumle-blomane avplukka,  
putta i gisne typosar og hengt på  
loftet. Ei tid vart det dyrka heumle på  
meist alle gardar, og ennå er det somme som  
vil <sup>ha</sup>heumlesmak på sivepsølet. Men andre  
liker ikkje denne smaken.

37.

B. Då var einer bette umbykt. Andre  
planter eller vokstrar er ikkje umstala,  
anne enn at Mathias Röhne, bonde og gartner  
har vore, i 80-årsalderen, heger at i hans

unge dagar gjetta dei reinfan-blad på myrke flaskar, helte på brennevin, og bruka det mot krimsykje. [Röhne er av dei fåe som kan fortelja at han har fått maltöl hjå andre bønder i bygda. Den einaste han veit um som byggja og hadde jant maltöl og skjengkte når det kom nokon, var Per Ruskad på Kjells-Ruskad. Dette er for um lag 75 år sidan.]

B.

### Brygging.

38.

Bryggetkar, stette (rost), breft og albyrne var reidskap som skulle til.

39.

Kjørela vart reingjorde med bræselåg. Scovling er komi med hessstelt-uypleringa, men var ikkje vanleg frå gammalt, ser det ut til.

40.

På Nes myrte dei ein finmaske sil i botnen av rosten, sejer Marie Eng. Men Berthe Jensen minnest at det vart brukt ein reghalmring og so orduekjeppar med bruse over. Noko samnamn på dette silingsystemet er ikkje spurst.

B  
B

41.

Til venley var kapphulet på stetta (rostend) på framsida; men det kunne vera i botnen òg. Var det på framsida, vart det innsett eit innhaldt stykke tre, türü, i boreholet; inn i türua vart so stukke ein kapp, eit tresykke som fylte ut holromet. Den andre måten har Nils Anderssen, skomekar h. v., i 80-åra, skildra. Stavn vart førd gjennom spenset i tunna ned i holet i botnen. [Men nedskriveren har ikkje sjålt sett konstruksjonen]

B

Nokon kalm vish reundt stonga trur ikkje  
N. A. at det var brukt.

42.

Briskeleg var det einaste som var  
nytte, ser det ut til.

43.

Triske briskevisken skulle det vera, anten  
dei var unge eller litt grovre. Og var bora med,  
var ikkje lügen kleinare av det.

44.

Maltet var fyrst dyuka med kaldt vatn  
til det var heilt gjennombløyst. Etter noke  
timmer var det overhelt med kokande  
briskeleg, fyrst ein gong og so ein gong til,  
med ein times mellomrom. Dei skulle lügen  
stå over maltet. Oft var det brukt ei stor  
ganne til dette, og maltet var rørt med  
ein trespade. Briskelegen var ikkje fyrst silt  
i rosten.

45

Det utvorde maltet var kalla meste, og  
arbeidet med det var å meste.

46.

Um kontrollen med fjukklegen på meis-  
ken er ikkje spurt anna enn at han i alle  
høve ikkje måtte vera fjukkare enn det let  
seg gjera å røra lett i han.

47.

Etter ein time i rosten var veska bop-  
pa ut; men so var ho oppkøkt og utspadd  
att med briskeleg, og det tok seg opp att minst  
tri gonger, og for kvar gongen stod innhaldet  
og veska seg i rosten. Vart det brukt humle,  
skulle den setjast til som eit avkalt etter andre  
overausinga.



48.

Det var vanleg å ha eit dekken til å hindra avkjøling.

49.

Det var briskekjøgen som vart kokt og helt over meiskem, for dei austte alt saman upp i rosten.

50.

Frå Ringaker er nemnt at av 36 liter malt kunne ein få 70-80 l. godt öl og ikring 100 l. tunnare öl.

A.

51.

Fyrste kappinga frå bryggerstetta var etter ein time, og so fylgde dei andre kappingane likeins med ein times mellomrom. Sjå pkt. 47.

52.

Uska som vart tappa ut, kalla dei vörtes.

53.

Marie Eng sejer at dei drog ut tappem heilt, Berth Jensen meiner at dei berre losa tappem litt.

B

54.

Dei smaka nok på brygget, og kjende takke kor lenge dei kunne halda på med å tynna ut vörteset, for det vart for smaklaust.

55.

Dei tappa gjerne i spann eller sår.

56.

Det er ikjent at vörteset har vore gøymt til medisinsk bruk.

57.

All vörtesen vart kokt upp etter kvar kapping. Um heulen sjå pkt. 47.

58.

Det var med å spe ut vörtesen med briskekjø ein flett tunnare öl. Det tunnaste kalla dei spöss-öl på Ringaker.

A

59.

Mesken var det som vart sett når voren  
Aren var rila frå rosten.

60.

Mesken vart nytta til mat åt svin og kŭ.  
Gjoring.

61.

Ølet skulle vera mjølkevarmt når gjøren  
vart tilsett. Venteleg stakk dei berre ein finger  
nedi og kjende temperaturen på den måten.  
Øl-såen stod i kjøkenet eller bryggerhuset.

62.

Vart ølet for kaldt, laut dei verma det oppatt.

63.

Gjøren vart kalla gang.

64.

Gjøren, gangen, vart oppløyst i tenka  
vætn og tilsett med litt sukker, og kankenda mjøl.

65.

Eit klede over var venteleg mest brukt.

66.

~~Osinga~~ ~~tok~~ at halvt døge eller meir.

67

Ein både såg og høyrde at ølet „gjekk“.

68.

Den gjøren som flaut opp, vart kalla fløt-  
gang eller lopp-gang; den som sokk, kalla  
dei botn-gang. Bæ kunne nytest til neste  
brygging; men botn-gangen var best, meiner M. Eng.

69.

Gangen vart gøymd i ei flaske (utan vætn)  
eller turke på ein halvring. Kor lenge er  
urist.

70.

Ingen skilnad; men mange brukte helst

Bryggangen til brødbaking, sejer Marie Eng.

B. 11.

71.

Å lene gang av kvarandre var svært vanlig, når ein var i bil um sine eigen var brukande.

72.

Når det slutta å flyta opp gjør i øl-sæen, var øringen ferdig i fyrste røngangen. (Når det kom i øltunna, tok det til "å gå" stb.)

73.

"Skaking" eller "oppskaking" har ventelig vore eit namn på det å fylle ølet over på kumner; men det har ikkje nedskrivne støytt på nokon som har nypa det.

74.

Serlige skikkas med påfyllinga er det ingen som kan fortelja om.

75.

Folk i huset fekk nok smake det ferdige ølet, og huskjerringar som hadde vore med i arbeidet, kunne få med si flaske heim, sejer Marie Eng; men noko slag innbeding til gjeld for granner var det ikkje tale om.

76.

Her er ingen ting å fortelja. Sjå pkt 75.

77.

Um granner som bryggja samstundes, er det heller ikkje noko ålment å seija.

78.

Sjå pkt 75.

79.

Det kunne slumpe, men ingen regel, at kjensfolk som gjekk framme, fekk smake ølet.

B.

80.

Det lauk vera eit komrom på Finna,  
so gass-laging ikkje skulle sprengja ho.  
Noko mál på dette komromet er ikkje spurd.

81.

Ofte kunne stod helst i tejlaren. Etter  
árte dagar var det ferdig til á drikkest; men  
det vart betre etter kvart. Kor lenge det helst  
seg, er ikkje godt á segja; men nokre vikor  
var det nok.

82.

Ofte helst seg lengre på flasker; difor  
kunne dei lagja det over på myrke flasker,  
er det fortalt.

Meiningar og bruk.

83-84.

Brunt skulle ólet vera. Vart det for ljóst,  
hadde dei på brunt rekkur. Når maltet vart  
berkt hardt, vart litains ólet brunt. - Spóss-ólet  
var ljóst og tunt.

85.

Allt som mislukkast, var gjerne skampullt.

86.

Venkeleg har det vore mest um á gjera med  
jule-ólet. Det lauk vera godt.

87.

Forteljingar um svovling, og skjæraks  
i maltet er ukjende.

88-97.

Nokor ordri á samband med ólbrygging  
har det ikkje late seg gjera á Finna fram.

98.

Eit par stykke har sagt at dei har høyrst ord-  
takst um julemalt og gråkesalt.

99-103.

Mjød er eit namn som alle har høyrst; men  
ingen kann segja um drykken har vore i bruk.