

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Sogn og Fjordane

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Kyrkjebø

Emne:

Bygdelag: Berge og Kyrkjebøstrond

Oppskr. av: Anders H. Berge

Gard: Berge m fl. stader

(adresse): Nordeide.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
Bonde og gardbruker er nå på kår.

SVAR

Emne nr. 35.

Ølbrygging.

1. Ja over heile bygda. Serlig industristaden Høyanger.
2. På landsbygdaerne er det mindre brygging enn før. Det som gjerer det er mindre på landsbygdene kjem mykje av det at dei gamle ølbryggerne er burte og dei onge har så lita arbeidshjelp at dei slutter av den grunn. Elles er mange av bønderne avholdsfolk so dei avden grunn er sluta med ølbrygging.
3. Nei, folk liker i det heile heimebrygg, og dei unngår så mykje som mogeligt å kjøpa øl. Avholds og religiøse lag arbeider hardt imot og av den grunn læt dei det vera med heimebrygg.
4. Eitid var det mykje brygging av sukker og sirup. Vatnet vart oppkokt til vanligt temperatur, og så hadde dei dette på tynna, så hadde dei sukker og sirup ned på trøet og rørte det godt upp. Siðan det vart passande avkjøla hadde dei gjær ned på så det kom god gang i det. Ølet gjekk i 8 dagar før det vart godt gjæra. Dette øllet kalla dei tomten-øltomten - og det kunde verta svert sterkt, men det vart aldri så fin smakande som maltøl.
5. Ja av og til vert laga øl av kjøpte midler t. d. tomten heimebrygg. I Høyanger lagast ikkje så lite øl på denne måten.

6. slikt øl vert helst laga til årsmålsdagar.

B. Den gamle heimebrygging.

7. Den gamle ølbryggermåten var husfaren som laga aldri kvinfolka, men dei skulde alltid ha seg vørter å smaka på dette å kjenna om det var god smak. Heile huslyden måtte kjenna om vørtren var god, og dei kunde då avgjera om ølet vart godt. Husfaren eller bryggjaren likte godt at kvinnorne og huslyden sa seg samde i det at ølet vart godt.

Ja vel å merkja at han fekk god ølgang i gjilen.

8. Ja, det var fleire i ei grend som vart brukte til ølbryggjara. Disse vart helst brukte til graferd og barne-dåp.

9. Det kunde treffa at dei slog seg saman -Elles bryga dei mest for seg sjølve.

10. Det var som vanlig bryga til jol - av og til påske , men til brøllaup og barnedåp var som regel ofte. Til vår-åna og sumervinna var det oftast øl. No er all denne til-laging av øl slutt.

11. Det vart serlig til jol laga 100 kg. korn dei andre tidorne noko mindre.

12. Dei eldre likte alltid å ha øl ståande til tilreisande folk og gjester.

C. Malt.

13. I eldre tider var aldri kjøpt malt og heller ikkje no. I dei fyrste tidor eg hugser til vart havren også melte. Ellers bytte dei havre i bygg og det gjekk ofte føre seg. Nokon serskilt åkerfleck var aldri brukt her. Havren var god til malt men ølet vart noko ljosare og heller ikkje var t ølet så finsmakande. Det vart ein liten stramme på det som det av bygøl ikkje hadde.

15. Nei det vart ikkje teke noko korn ut til malting om hausten. Kornet var som regel likt så ein behøvde et

3.4.

16. Kornet vart bløtt både i elva i sekk og ofte bløtt i kar. nei det vart ikkje bytt vatn på det.
17. Kornet skulde ligge minst 4- 5 døgn etter som kornet var stort eller smått.
18. Her var brukt tillaga bordkarmer som maltet blev lagt utover - helst i ein større haug og siden røkt utover i passande tjukn - 2,5 tomme .
19. Maltet skulde ha ei tjukn på 2.5 tomme Som almindeligt mål var å setta grepen av tommerfingen ned i kornet og det skulde passe på 2,5 tomme.
20. Det vart alltid lagt eit åklæde eller eit annat plagg så det vart varmt.
21. Ein brukte maltrøre eller bare handa å røre i maltet. Med maltet måtte ein vera varsam så det ikkje vart forkalt . Vart det forheit måtte ein røre meir i det så det kolna. Vart maltet for heit kunde det brenna og då fekk ein smak på ølet som ikkje skulde vera der.
22. Her var ikkje brukt noko serskilt ord om maltet.
23. Maltet skulde gro ei viss lengd. Merket var at når ålen slog krok på seg i karmen skulde det vera ferdigt å taka av karmen. Maltet vart då lagt ut på eit vanligt låft og kara vel over slik at det låg tunt. ein måtte øre daglig idet so det ikkje kann meir enn då det kom or karmen.
24. Ålen vart kalla gror
25. Tida fo groinga var ettersom varemnen var i rommet Som regel gjekk det ei veke og vart det mykjen kulde kunde det lenger tid.
26. Ja maltet vart alltid dryft før det vart male på kverna. Det vart brukt ei dryftetrog til dette arbeid.
27. ja øllet vart ikkje reint og blankt am maltet ikkje var rensa.
28. Maltet vart turka på fleire måter. Her ja oss var til-

8187

4
3

laga ein trekarm med tett strengnett under og hengt inn i i skorsteian og sidan fyrte ein under med spak varme og ein mann måtte stå å røre til des det vart turt. Andre hadde hadde karmen under ovnen på kjøken eller i stova og hadde då turkinga der.

29. Ja av og til vart det turka på same måten .

30. Ja maltet måtte ikkje vera for fint. Var det for fint var det vanskelig å få vortret av rosten .

31. Nei ikkje hakket almen hadde då neile malkorn.

32. Ja som vanlig hadde dei stående malt på kvar gard .

D. Humle.

33. Ja i mine unge år avla me humle på eigen gard. Nå vert humlen kjøpt av handelsmannen.

34. Den heimeavla humlen påstod dei var fuldt så sterk som den ein kjøpte hjå handelsmannen.

35. Humlen vart oppbevart i tette rum .den måtte alltid stå lufttett.

36. Ja, einer både før og no brukt alltid for å setta farge på øllet. Her var også brukt barken av older. Andre vokster var ikkje brukte.

E. Brygging.

37. Redskaperne ved brygging var 2 store trestrokker den eine var til å hå drevjen i-maltet - og den andre var brukt til å ha vorteret i og i denne gjekk øllet.

38. For å få bidna heilt reine var ofte brukt svovel. Dette vart brukt for at det ikkje skulde koma syre i øllet.

39. Det vart laga siler av eine med spiler tett i tett, slik at ikkje homlen gjekk i gjenem men vart liggande att i silen. Noko samnamn på sileiretningen var det ikkje.

40. Tapphåle var på framsida- ikkje i botnen. Krana var og er alltid av messing. *2.

41. Ja ein brukte alltid einelåg til brygginga. Einen skulde helst vera av kvist med mykje einebær på. Det beste

var kvister med masse bær på av ældre eine.

43. Unge kvister vilde éin ikkje ha.

44. Maltet vart som før nemnt rørt ut i ~~Rxxxxx~~ gjilen og sidan ført over på rosten der ein tappa vørtret av . det vart brukt ei meskerøra å røra maltet i gjilen. Nei fyrst hadde ein mykje rein halm som var godt utblåt og lagde på botnenn i rosten førenn maltet vart uppi havt . ~~Jæx~~ ofte vart lagt litt eine inne i halmen på botnen o rosten og så var det å flytta drevja-maltet- over frå gjilen til rosten og så måtte det stå ein hav time før ein tok til å tappa .

45. Maltet kalla me då meisik og prosessen var meisike, meisiking .

46. Kontrollen avr at meisikerøra skulde stå i gjilen utan å velte i vende. Valt ho ivende var meisiken for tynn og ein måtte då vente ei tid til det vart tjukkare.

47. Tida var brukt her hjå oss 3timer eller vel det.

48. Ja som vanlig var det 2 åklæde oppå gjilen.

49. Nei ,den aust ret over i rosten der meisiken skulde stå til dess krafta var heilt uttvinga. Der vart som oftast tappa ei halvtynna etter renning som var omlag heil t kraftlaus. dette vart sett i ein serskildt gjil og gjekk der. Meisiken vart ikkje kokt før den kom opp i rostekaret.

50 Som vanlig tok dei 200 liter av Loo kg. korn. Då vart øllet passande sterkt.

51 Ein halv time er før nemnt.

52. Vøskens namn var alltid brukt vørter.

53. Det skulde renne sakte.

54. Alle i huset måtte smaka det og dømme om det var godt. Dei eldre kvinfolka kunde som vanlig seia om det vart godt

ø1. Hadde dei vørter ståande att som ikkje var opdrukke bruka kvinfolka vørteret til deig til jolekakerne. Denne

55. Vørteret vart tappa i store koperkjæler. det vart ald-
drig bruka trebidne til dette bruk.

56. Eg har aldrig haurt at vørteret vart brukt til medisin.

57. Som vanlig vart her brukt 1 kg. humle på 100 kg. korn.

Vyrteret vart kokt i store koperkjæler. Om vanlig kokte dei
alt vørteret ,Hvis det ikkje gjorde ,tok dei ein 20 liter av
det beste vørteret og hadde iag med det koktevørteret.

58. Skulde ein få sterkt øl måtte ein som vanlig taka mindre
etter av vørteret. Det var 2 sorter øl [et vanlig var ster-
kast og det andre hadde namnetx lette øl . Dette øl vart
brukt til lettedrikke til husens folk,serlig når dei var
ute på tungt arbeid.

59. Det vanlige namnet er Drav .

60. Nei aldrig, det var beista so åt detteopp,grisøker,
hester og andre dyr. *latbrød vart det aldig brukt til.

F. Gjæring.

61. Ølet skulde ha ein temperatur på 20 gr. selsius-
eller så varmt at når ein lagde handebaken ned i karet
og når vedk. talte det på handa skulde det vera passande.
karet stod alltid i kjllaren.

62. Vart det for sterkt avkjølet måtte dei varme oppatt
vørteret.

63. Gjæren var Fast namn jester.

64. Gjæren vart upplaust i vørter og med ein varmegrad
20 gr selsius.

65. Gjilen som vørteret gjekk i vart pålagt ein massøklæ-
derøg stramma godt til med eit taug- slik at klødna låg
fast rundt gjilen.

66. Ølet stod i gjilen i gjæring 14~~8~~ - 15 timer-Jaøfte
lenger .

67. Det vart letta på klødna når ein haurde at gangen var
teken til å minke.

68. Gjæren som fløt opp hadde namnet ølgjær, og den som gjekk til botna grunngjær.

69. Det vart alltid teke av toppgjæra og lagra til neste brygging. Gjæra vart lagd i ein halmvisk og somme tidor på treplater . Toppgjæren var alltid humle i og på den måten holdt den seg bedre òg lenger. Andre måter som er nemnde i skema var ikkje brukt her.

70. Det var ikkje gjort forandring verken på brygging eller baking.

71. Gjæren vart som vanlig lånt hjå neraste nabo. Fekk dei ikkje låne måtte dei kjøpa.

72. Når øllet i gjilen stoppa opp å gå. Ein skulde aldri lata ølet gå heilt ut i gjilen. Grunnen derfor var at ølet skulde kaste opp av tynna. Ølet vart då alltid friskare.

73. Når ølet var ferdigt i gjilen ble det fuldt på kagger eller tynner. Bryggaren sa at nå må me skaka opp ølet.

74. Ja, som regel vart det sendt bod til grannerne at dei skulde koma i oppskåke, det vil seia smaka ølet. +Ja ,dei ikkje berre smakte på det men drak seg ggodt på kanten.

75. Alle i huset måtte smaka på ølet . Gilde vart her aldri halde men som før nemnt sat dei innbodne så lenge at dei hadde nok å gjera med å koma seg heimatt.

77. Hvis det var 2 naboer som brygga same dag, gjekk dei til kvarandre når dei skok opp.

78. Som vanlig bruka dei å gå til kvar andre under all brygging . Til begravelse var det skjelden brukt at dei gjekk til oppskåkanen elles alltid andre tidor.

79. Ja, hvis der gjekk framande som var kjende forbi vart dei alltid innbodne.

80. Kaggerne vart alltid fylte og hvis ølet gjekk formykje vart det tappa av kaggen til det ikkje gjekk over.

81. Ølet vart alltid lagra i kjeldaren. Va ølet sterkt og

og godt kunde det stå seg heile året.

82. Ja det var somme som hadde småstein ned på trøet ,då påstod dei at ølet holdt seg lenger.

G. Meininger og truer.

83. Ølet mått. helst vere brunt. Lyst øl sa dei var ikkje så lett å drikke,men det kunde vere like sterkt baa deler. elles likte folk brunt myrkt øl.

84. Hvis ølet var t. nt saæ dei at det var berre skvip ðet var ikkje noko å drikke så ein kunde kome på ein lette.

Ølet måtte vere så sterkt at dei vart forandra av 2 glas. men då skulde dei sjølvsgt ha fleire glas.

85. Ja ,dei likte det ikkje når det var for limg.

86. Nei dei vilde helst ha alt øl sterkt.

87. Grunnen trudde dei var at maltet var forlite runne eller då hadde det vore for varmt.

88. Nei, det var aldrig omtala.

89. Det trefte av og til at dei brygga om natta så ikkje naboen skulde få veta det, men det kom då alltid opp.

90. Det måtte alltid vere stille og ikkje noko brask i stua.

91-92- 93. Her var aldrig nokon som trudde på vetter elxxx ler nokon som stal av det ferdige ølet.

94- 95- 96- 97 og 98. Ikkje kjent her.

H. Mjød.

99- til lo3 kjenner me ikkje til.

Anders H. Borge