

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35.

Fylke: Nord Trøndelag.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Grong.

Emne: Ølbrygging.

Bygdelag: Namdalen.

Oppskr. av: Martin Bjerken.

Gard: Bjerken.

(adresse): Ø y h e i m .

G.nr. 2. Br.nr. 1.

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

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

## SVAR

A.

1. Brygging av maltøl er det no heilt slutt med utover bygderna. Grunnen er vel at dei gamle som hadde øving i bryggearbeidet er vandra bort for godt og det er vel helleringen som kan laga malt lenger og ikkje har reid-skap til det.
2. Det er omlag en 50 år sidan at ølbrygginga tok slutt og det er neppe nokkon no som husker korleids bryggingsgjekk for seg. Her i bygda vart ikkje brygga so sterkt maltøl at det vart rusdrykk av det men det var ~~var~~ eit stort arbeide å laga malt og eit stort arbeide var det ogso med sjølve brygginga og so hadde det teke til å bli laga øl av andre emner enn malt og ikkje kravde so mykkje arbeide med laginga.
4. Ein hadde nemleg vorten kjendt med at av Sirup og sukker kunde det lagast øl som med god gjæring kunde bli eit godt øl og so var dette so mykkje lettare å laga. Det var ikkje vandare å laga enn å ha ei bestemt vekt sukker på kvar liter vatn og koka det for å bli fri villgjær i brygget og so ha gjær på det når det hadde lagleg temperatur og so snart gjæringa hadde komme i god gong hadde ein det på flasker og let det gjæra vidare på flåke til det vart fullgjæra til å brukast.



- 5. Etter at tomtens og andre bryggeekstraktar kom i handelen vart gjerne desse ekstraktar brukt til ølbrygging. Dette slags ølet lagast jamnt no og so vert det laga ingefær ~~laga~~ ingefærøl ved at dei kokar nokko ingefær ilag med sukkeret og dette ølet gjærast og lagrast som sirupsøl. Hadde ein humle koka ein ogso lidt humle ilag med ølemnet då humle vart rekna bra for smaken og hadde vorte brukt i maltølet.
- 6. Øl vart alltid brygga til de store høgtider men det vart ogso brygga til høyonna og sjølvsakt til familiehøgtider som brudlaup, barnsøl og gravøl.

B. Den gamle hjemmebrygging.

- 7. Ølbrygginga på ein gard vart gjerne gjort av husets folk. Mykkje godt var det husmora som stod for brygginga men ogso husfaren og tenarar kunde hjelpa til når det var eit storbrygg ein hadde for handa. Det kunde ogso bli leigd ei hjelpekona til bryggearbeidet om det var lite om folk på garden når det skulde bryggast. At det var nokkon som hadde ord for å vera <sup>-bryggar</sup> storhørde ein ikkje nemnt då alle på ein gard hadde lært metoden med å brygga maltølet. At fleire slog seg ilag om brygginga trur eg ikkje var regel. Dei brygga kvar for seg. Som nemnt vart det brygga til høgtiderna og til familiehøgtider og til slåttonna. Nokkon regel for kor mykkje øl ein skulde bryga var det neppe. Dei brygga det dei trudde var nokk.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12. Øl hadde dei på einkvar gard til kvar tid eller so lenge det kunde halda seg friskt. Dei tappa det ikkje på faskor i den eldre tid og det var verre å halda ølet friskt på kaggar som dei hadde det på.

C. Malt.

- 13. Folk kjøpte aldrig maltet dei trong til ølbrygginga.

0787



14. Maltet laga dei sjølv på kvar gard. Det var bygg dei brukte til meltinga. Det måtte vera bygg av beste slags men havre høyrde eg aldri bli brukt til malt.
15. Det var truleg veggranda dei brukte då det ikkje vart
16. godt malt av korn med liten marg. Dei hadde kornet i en sekk og la sekken i eit kar med vatn og når kornet
17. var godt gjennom bløyta tømte dei det i maltbenken som
18. var eit brett med karmar og her vart det først lakt i
19. haug og seinare lakt tynnare utover i benken med ein sekk
20. eller eit åkløde over. Tok det til å tørka for mykkje
21. skvetta dei vatn over haugen og so rørde dei i haugen
22. med ein trespade. Dette måtte passast godt so maltet ikkje tok til å bli surt for då var det skjemt. Her i maltbenken tok kornet til å gro og unner groinga var det om å gjera å passa det med omrøring og skvetting
23. om det trongs. Slik låg kornet til at ålen hadde kome godt fram. Då tok dei å ha det på mekkjinna og tørke det. Groren det var røtterna på kornet og ålen det var brådden. Meltinga tok i veka eller meir ettersom det var varmt i været. Det var alltid midtsommars at meltinga vart gjort. Det skulde vera søtast maltet når ein lett ålem komma godt fram fyrr ein la det til tørk.
26. Gror og ål vart ikkje fjerna før maltet vart brukt. At groren sette vond smak på ølet høyrde eg aldri nemnt.
27. Maltet vart tørka på samma måten som korn vart tørka
28. i mekkjinna for å malast til mjøl.
31. Maltet vart grøppet på ei grøppkvern som fandst på kvar
32. gard. Å ha maltet ilag med hakket halm såg eg aldri men dei sila gjerne maltet gjennom halm unner brygginga.
33. Malt hadde dei alltid standande på burslemmen so dei ikkje trong å melta kvart år.



D. Humle.

- 34. Humle hadde dei på kvar gard i den eldre tid so dei
- 35. var sjølvhjelpne i den vegen. Kjøp av humle var det
- ikkje snakk om anna enn at det kunde bli kjøpt humle
- 36. innen bygda av dei som sjølv ikkje avla homle. På dei
- fleste gardar var det ein humlehage som dei gjødsla
- godt og kor der var stappa opp "hommelstaur" som hum-
- len voks opp etter. Om hausten når homlen var mogen
- vart den plokka og tørka og lagra i ein sekk på burs-
- lemmen der ogso maltet var.
- 37. At der vart brukt andre plantar for å sette smak på
- ølet enn homle kjenner en ikkje til her i bygda.

E. Brygginga.

- 38. Ved brygginga brukte dei to kar toppkaret og vorterkaret.
- 39. Alle kar og kagger som vart brukt unner brygginga og til øle
- til ølet vart reingjort med einlaug. Einlaugen laga
- dei ved å ha kvistar av eine i kokande vatn og denne
- einlaugen vart brukt til å gjera alt kjørelt reint.
- Om der i einen fandtes nokko emne som øydelagde vild-
- gjær og bakteriar er vel aldri vitskapeleg prøvd
- men at einlaugen var eit av dei verdfullaste middel
- til å gjera reint og som vart brukt jamnt i den eldre
- tid veit ein. Og so vart det ein heil aromatisk atmos-<sup>-yare</sup>
- 40. i alle ting der einlaugen vart brukt. Omkring taphull-
- let i toppkaret la dei halm over nokre små steinar
- 41. so det vart ein sil av det. Taphullet på toppkaret
- var på framsida av karet og vart stengt med ein tre-
- tapp. Det var ved tappullet at halmen var lakt for å
- tena som sil når vorteren skulde tappast over i vor-
- 42. terkaret. Det var berre einlaug ein brukte ved bryg-
- 43. ginga. <sup>43.</sup> Einen var almindelig eine. At unge kvistar
- 44. vart unngått trur eg ikkje. Maltet hadde ein i topp-
- karet og slog einlaugen på og rørde med ein trespade.



- 45. Det utrørde maltet kalla dei vist meisk og prosessen
- 46. vart kalla meisking. Om dei hadde nokkon kontroll
- akurat når dei meiska ølet veit ein ikkje. Dette vart
- truleg avgjort skjønsmessig. men des tjokkare meisken
- 47. var des sterkare vart ølet. Meisken stod til ein var sikker
- 48. sikker på at sokkeret var trekt ut av maltet. Om dei la
- nokko over karet unner meiskinga hugsar ein ikkje.
- 49. Om meisken vart øst opp i toppkaret eller koka i einlaug
- 50. hugsar ein heller ikkje. Forhollet millom malt og laug
- var venteleg eit skjønsspørgsmål. Des meire malt des
- 51. sterkare øl. Kor lenge dette stod før tappinga hugsar
- 52. ein ikkje men det var vel etter skjøn. Vesken dei tappa
- frå toppkaret og til vørterkaret kalla dei vørter og
- 53. tappinga måtte gå for seg sakte. Den vart sjølvstakt
- 54. smakt på og bedømt etter smaken. Den vart vist tappet
- 55. i bøtter og slått opp i vørterkaret. At nokko av vørte-
- 56. ren vart gjømt og brukt som medesin kan eg ikkje min-
- 57. at det vart gjort. Nokko av vørteren vart koka ilag
- 58. med homle og so sila opp i vørteren. Sterkt øl fekk ein
- ved å bruka meir malt på kvar kannu vørter. Det var
- gjerne to sortar av ølet. Det var "godrekk" og "tynndrek".
- Tynndrek fekk ein ved å meiska ein gong til på samma
- 59. maltet etter å ha meiska første gongen. Det som vart igjen
- igjen etter at vørteren var ifråsila kalla dei drav.
- 60. Dravet gjekk åt fjøset og vart ikkje brukt som matemne.

F. Gjæring.

- 61. Den rette gjæringstemperaturen fann dei ved å stikka
- ein finger ned i vørteren. Når dei fann at temperatu-
- var den rette hadde dei gjæren i. Karet måtte stå i
- eit opvarma rom og so la dei alltid ein skinnfell oppå
- 62. karlokket. Kom ikkje gjæringa igong kom det av at tem-
- peraturen var for låg og da måtte dei varma opp nokko
- av vørteren.)



- 6.
63. Gjæren vart kalla jester og heiter det den dag idag.
64. Gjæren „la dei med” som dei kalla det. Dei tok nokko av
65. vørteren og hadde gjær i<sup>99</sup> når dei såg at gjæringa kom i
66. gong hadde dei det i vørterkaret. Karet vart som nemnt
67. dekkja over med ein skinnfell for å halda den laglege
68. gjæringstemperaturen. Når det kom ei rosa av skom på
69. toppen av vørteren var gjæringa i full gong. Den gjæren
70. som flaut opp var toppgjæren og den på botnet av karet
71. botngjæren. Denne gjæren samla dei opp og la den på
72. ein flatbrødleiv og tørka den og når dei trong gjær til
73. baking eller brygging braut dei eit stykje av denne
74. brødleiven og la med som dei kalla det. Den heldt seg
75. levande i lang tid på denne måten. Det gjorde ingen
76. skilnad om gjæren skulde brukast til brygging eller
77. baking. På denne måten heldt gjæren seg frisk og vart
78. ein i naud for ny gjær lånte dei frå naboen. At ølet
79. var gjæra nokk avgjorde dei ved å smaka på det. Då
80. skulde det tappast opp og fyllast på kaggar. Det vart
81. kalla å tappa opp ølet. Nokko serskilde sedvaner hørde
82. ikkje til dette det ein veit. <sup>75</sup> At alle i huset fekk smaka på
83. på ølet når det vart tappa fekk dei sjølvsakt men at
84. naboane skulde smaka på det trur ein ikkje. <sup>76</sup> Ein trur
85. heller ikkje at det vart halde nokko gilde ved øltap-
86. pinga. <sup>77</sup> Korleids det arta seg om fleire naboar brygga
87. samtidig har ein inga meining om. Til dei store høgti-
88. der brygga vel alle på samma tid. <sup>78</sup> At folk heldt ølgilde
89. trur eg ikkje at dei gjorde i den seinare tid. <sup>79</sup> Kom der
90. nokkon til gards når ølet var ferdig fekk dei sjølvsakt
91. øl og i jula og ved høgtiderna var øl det første ein
92. baud ein gjest. <sup>80</sup> Når dei fylgte kaggarne skulde det vera
93. ei tverhands mål av kaggen som ikkje skulde vera fylt.
94. Ølkaggarne vart lagra i kjellaren der temperaturen var
95. lagleg låg. Her kunde ølet halda seg i fleire månader



om kaggarne var forsvarleg reingjort med einlaug og likeins om dei andre kara som vart brukt unner brygginga var gjort rein med einlaug.

82. Om dei hadde nokko råd mot at ølet skulde surna om sommaren kjenns ikkje.

G. Nømnings og truer.

83. Ølet skulde vera brunt når det hadde rette kuløren. Og brunt vart det av einlaugen og maltet hadde ogso ein brunleg kulør som alt ga ølet ein sterk brunkulør.
84. At det var talemåtar om kor sterkt ølet skulde vera veit ein ikkje om men det skulde vera "kvast" det vil segja at gjøringa skulde vera god so det stakk i tunga når ein drakk det. Godt måtte ølet vera og godt vart det med kraftig vørter og god gjøring. Om det var ei skam å ha dårlig øl veit ein ikkje om det var.
85. At juleølet måtte vera godt var ein sjølsakt ting. Svar på spørsmål frå nr 87 og til og med spørsmålet 98 høyrer til truer som ein ikkje kjenner til her i bygda og det kjem vist av at slike truer må høyra ei riktig gamal tid til om dei har vore her.
- 86.

H. Mjød.

Mjød er ein drykk som må kallast ein sagadrykk her i bygda. Ein har lese om den i den eldste landssoga men ein veit aldrig om at mjød vart laga i denne landsluten. I dei seinare åra då ein kunde skaffa seg sokker på lovleg måte var det ein og annan som laga vin av dei ymse børsortar men dette var ikkje nokko å nemna ilag med brygging av øl.