

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Nord-Tromsdelag.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Høylandet

Emne: Ølbrygging

Bygdelag: Høylandet

Oppskr. av: Peder Pedersen

Gard: Brøndbo

(adresse): Høylandet i Namdal

G.nr. 87. Br.nr. 4.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Eller eige røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke): 83½ år.

SVAR

N.

Det er no ei god ^{lita} sedan folk hev i bygda
slakta med a brygga maltølreime.

Det er berre so vidt eg sjølv kjem i hug at
det i heimen min brygga maltøl. Det var
kring 1880 det tok slakt med denne bryg-
ginga. Det er mi mor som var fort. i
1826 - som trav fortalt meg - det eg no
trav a fortelle om dette arbeidet. Ho levde
til ho vart 103 år gammal og minnet den-
nar var heelt i orden. Hei ho var over
100 år. Eg trur nok eg tok segge at på
gammal tid var det ikkje det mange hev på
Høylandet som kjem i hug korleis bryggin-
ga av maltøl gjikk for seg. I tradsjon
om den er nok døydt beint.

Skil det litt om som vart slakt med
a lage til maltøl - so kom det vel mest-
av at folk ~~no~~ ikkje sag seg råd til
a nytte det heimavla kornet. Hei malt.
I gamal tid var det hev i bygda ikkje avla
rett mykje med brygg. Og med dei breits-
matar - og dei seene bryggsetar einde nytt
var det rett ofte er på kom - so ein

ikke hadde brukbart horn til å lage malt
 av. Bygg som skulde nyttast til det brøt
 måtte vera av best slag. Ekkvart
 feldt ein i det var lege kleskaldet og so brøt
 for mjøl av heimanta bygg - so det ikke var
 noko heitost til malte. Det kan sjå her de
 at det frå åra omkring 1880 kom det tyngste
 brennevinn med og sein i brøt og at
 denne driften av bygge maltet. Deri-
 mot hadde ikke tyngst å ved den tid kom
 noko vidare i brøtten.

Tilsp. 4.

Sirepps öl har veri mykje nytta her
 frå gammal tid og seilt til bære dagar
 Dette öllet var gammal tid laga på den-
 ne måten: Tek mykje til det brøt ei
 stor gryte som künde taka fleire lyttor valn.
 Denne gryta var so fylt med so mykje
 valn at det künde bli nokke å fylle
 eit annar med. Oppi gryta var det so lagt
 nokke kvistar av eener (brist) og derhel
 noko humle. Denne blandinga var
 so tåka om lag ei halv time. Denne "læu-
 gen" var so seila med eit "dorslag" og der-
 på kildelt med Sirepps til blandinga
 var hoovelig søt. "Sirepps læugen" var so
 kappoa på ein kagge eller eit annar
 for so å bli kildelt gjester (gjør) - når
 temperaturen i læugen var om lag 30.
 Frå gammal tid for ein hadde kose til å tyngst
 jress gjør - laut dei kose gong dei hadde
 "byggja - skemne vekte noko av den feldte
 massen som flaut vanna öllet når det
 hadde gjora ei stund, og gjøymde det på
 flasker for so seina å nytta det hel

1528

2^{de} blad.

Følsp 5

gjæstir ved Seinnau hovu
Manlag sereps ol-wru i min du Breik.
Overtrot er det vanleg á Bryggi heima
ól av ymsu slag kjopt heimubrygg. t. d.
Tomtens heimbrygg.

" " 6.

Det w var leg á Bryggje dekk ölöl hel dei
fle slave höglidum, hel Breidlaus, gravöl
og andie festlege lag i heimin. Þessutan
Bryggje er slett öl hel högnu, da det nyttest
som lystdrikk. Vid dinn nye máten á Bryggje
ól þá blir det kappu þá flestar-also ikki som
i gamle dagar þá "Kaggur".

Følsp. 7.

~~B. Den gamle heimbrygging.~~
Brygging i gamle dagar var eit arbeid som
både húsbonden og húsmóttur var med i. Det var
húsbonden som stalle mallet i stand, mens
húsmóttur skelt med sjöve bryggingu av ölet.

Følsp. 8

Her i bygdin var det vanleg- at kvætt hús-
lyd sjölv stod for öl bryggingu i heimin. Men
det var ofte kappasteng um kvætt som var
den líkaste hel á bryggje eit godt og sterkt öl.
Eg veit ikki om at nokon heu var íþrótt-
na út som meistar bryggjar. Ei anna sakt
var at sumu sjölv heidde dei var líkari
enn andie hel det arbeid, og dei selte ikki
sitt-gos i endu ei skjeppu. Ein slek var
ein bonde Fveir Tyltinn. Ein gong kom flekk
gjæsting av ein rík góðeigari, som heitli
Hornemann- setli Fveir fram eit krus
heimubryggja öl hel þan og bad þan forsynu
seg. Men gjæstun beru so veit skaka þá
drikkun og setli so krusit frá seg og takka for
skenket, utan á fylgje den vanlige
skenken á skapla av ölet. Da sa þan
"Beru drekk, Hornemann, ve þi godt öl."

1727

Detli var hel eit-ordtak i bygda om ein
mann-som hadde god tre om sin eigen
dugleike.

Selop 9. Til dette sp. wa' svare meir

" " 10. Maltol var igammel hel bygga he jul og paske.
Sokaso til brudlaup, gravol og til slattermar

" " 11. Til jul var det bygga ein neil antien. Seima
neimar teinsda dei da aso tra mito alke
pa'cke. Flilfella dei la'et bygga aso hel
pa'cke - var det bygga noke munda

" " 12. Folk liko a tra mito al pa' "Kaggen" ein; so ofli.
som ka' eue for a tra mito a vaktere framman
med. Fagmal hel var num ley o'let den
einaste drykk ein tyntet teinsda sette fram
til gje'star som kom til gards.

6. Malt

Selop 13. Det var nok stige var ley at folk her
kjope malt hel bygga ing.

" " 14. Det var bygga som alltid var nytta hel
malt. Det skreiv seg vel helst i fra' at det
var meir a'roret a' aule bygga om dei aso dei
komsota. Dessutan liide folk i den treier
at malt laga hel av bygga gav eit betre og
sterkare ol enn av halje. Sinda komsotta
var igammel hel eitke dyrka her.

" " 15. Det bygget som skiedt nytta hel malt
la'ut ein alltid taka av a'lets beste a'lenig
og da stott av det tyngste og mest fullmoge
korn ein hadde. Fden liide ein kornna kornet
ektei trokinga med "kashi spjoll" var
det beste kornet leggan di lengst bu'ke fra'
"kasharen" t. d. atkorn ein vegg. Og det var
det kornet ein nytta hel malt.

" " 16. Stai kornet skiedt "maltast" - lagast hel

3 dag blad

malt-vaer-det-koert-opp i ei stor am-
sit-kan med vatn i. Vatnet ma sta
heilt over kornet, men det var ikkje vanleg
a bytke vatn

17. sp

Malt kornet laut legges i blaut so lenge til
det var var heilt mykt, om lag eit dojer eller
so vit eg trur.

18. "

Vatnet var so sila beut fra maltkornet som
so var lagt i ein haug pa eit loftgolv til gro-
ing. Over denne haugen var det so lag eit
paa tom sekke eller eit aitlede til breidde
for a halde pa varmen i haugen. So snart
det synti seg at kornet tok til a "gro" var
haugen jamna utover golvet.

19. sp

Hier var det ikkje nokon viss regel for kor
lytt det blei laget skulde vera. Det var ei
skjensak for den vinstille.

20. "

Ja.

21. "

For at spisinga skulde bli so jamn som
mogleg- laut ein rove i kornet rett ofte.

22. "

Til det blei mykka ein betst ei vanleg rive
si mo malkt- var ogsa mykka her.

23. "

Nar rota- var vorte om lag dubbelt so lang, som
sjoloe kornet-, var groinga ferlig

24. "

Roeren pa kornet var vanleg kalla "al" og
rota var nemmt med dette namnet

25. "

Sjoloe groinga tok om lag ei vike eller so.

26. "

Roer og al- laut ein fa beut- ut a groi kornet
omlamm kornet-, lyse blase av fallet veldt.
Men dette kunde ein først gjera etter at
malket var beut

27. "

Det var nok vanleg meining at gro og al
sakte ein beik og vort smak pa olefom
dei var med tender brigginga.

28. og
29. "

Hier i lagda var det vanleg at det pa

Kvav garð fanst ei ~~ei~~ meikjörn" du dei
 brúka túrka kornet. Sitt. "Í þessu garðinu
 var og mallet túrka - þá samu máken som
 kornet elles var túrka. Men þu dei ekki
 þadde ei slik meikjörn - künde þu til-
 dinnis túrka kornet i si kærne - kengf. app
 iendur kofut i eit vænnet komi i stova eller i
 kjötkenet. Þennu kærna var sjúkra i þopp
 av Hsmale bord som var settu þá kant. Þen-
 du þennu kærna var det so fest eit bollen
 av þytkk hj. t. d. sekkastril. Öpp i þennu
 kærna var so mallet breidd eit i eit jammet
 lag, Ög ein mákka kelt som det var kve
 idelt. Öm to. fridagar var mallet túrka
 Ökku künde ein kóntrolera þá þen máken
 at ein beit i kornet. Öu som kornet dar var
 so harðt - at ein beit det med ein liten
 smell - var det kveleg heit.

Lisp. 21

Mallet som skulde nýttast til elbrýging lauit
 ein aekid maki det. Í gamal tid var det vanleg
 at det i kvav þeim fanst ei þandkærna som
 var nýtt til mále "grapsalt" - til þinsalt.
 Öu var kallað saltkærna; og til ei slik högr-
 di to smá steinar, ein över-gjinder-
 stein" - som þá ei vanleg "kærna. Þá över-
 steinin var þu eit réndt hob som ein
 künde settu ei "kærna skikk" ríði. Þu þen
 nu künde ein so över översteinin réndt.
 Í slik saltkærna var og so nýttast til á
 kveise mallet med so det var til grópp
 stökon annan mákka á kveise mallet
 þá kjörnu ekki eflil.

33.

Öghav ekki högrgjeli - at dei þu i
 Öbjyða lagra mallet.

H^h - blad
Félsp. 34.
" " 35.

D. Heimle:

Því nú tóptu þeir ekki heimle.
Þráir þeir þá i bygðu nýttu heimur
heimle - sem var vel grænrunnelst. Þin
at. det. for folk var eitt ökonomiskt spær-
mal. Fgarnal leid vau det allkib om a
gjera a "spær þá skjellingin - og greie þeg
med det ein av la þá garden.

" " 36.

Þú tva garden hógru det i garmal leid
ein "hommilgard" - som kundu vera þri notu
þá kom (m²) kú om lag ein t. da. stor. "Hommilgardin"
lag þá ein hóvly stad i norleittun og garden og vor
kúlar var skelt mud og gjösta og det valt med hóvly
millom kom selt opp langel þynn "hammetstæi"
rav - som kundu þá klabu oppelku. Om
kaustin - má þau var mozer - vel heimlen i
leitt. ver samla inn og laf útaver þá eit. loftgöla
kú líuking þer so seethau a bli og þevara þá
eit. kútt kom i a hóvly dlo lík mard.

" " 37.

Om þann heimle kundu ein undu olbriggjanga
nýttu líki grandi einu - helst med þer þá het
a setlu smak þá ólet.

E. Briggjanga

Þú vil gjera mæksam þá at olbriggjanga þer i byg-
da þau gátt þer þá gjærst. ver i gamla dagar. Det
var ríkt mal. Stet at þeir tva garden þau ein
eigen fram gangsmáke má þer þer briggjanga,
og þer var líki þer þá a gjera folk þer með
þerleis þer þer þer. þer ein þer þer þer þer
þer þer þer: det var om a gjera a þer gjúleleis so þer
þer þer þer. Þer þer det meindu a þer þer om eit
det. ólet so þer þer nýttu líe vanly þer þer
þ. d. i slator þer eit þer so þer þer. Þer þer þer
þer þer þer a nýttu má þer meindu má

til samme mængde med vater. Det er her
 kjemt til å nemme under dei gamle gjenstande
 om ølbrøggjering - er det er legget minnast fram det.
 no mer fortalde. Og vil ikkje des med på sagt at
 dette var den einaste eller beste måten å brygge
 øl på, som var nytta her i byggen. Spøkket er
 nemlig ikkje praktisk ølbrøggjering - so gammel er.

Følge 38.

Som redskap under ølbrøggjering var nytta: Ei
 nedmura gjeit, som kunde komme omleg ei lysne,
 "eit røkekar" - ein seil, ein "korkel" til å
 røre med, og so eit anker - "kagge".

" " 39.

Dei klar eller kappsaar - som var nytta ein-
 der arbeid - var keisgjorte på den måten
 at dei var vaska med kokandi, slukt
 ein loge. Og vil ikkje om at dei i gamal tid
 nytta soodd til det brukt.

" " 40

Her det mer fortalde nytta ho eit leg med halvm
^{botnen} i kallekappsen. Men om han var laga til som ein
 krans - eller ring, trur eg vandt.

" " 41.

Tapekølet på kottværet var på framida nor botnen
 Deike kottet var slengt med ein tre tape. Seinare
 var denne tappen ombytt med ein trekan, som
 var å få kjøpt.

" " 42.

Det var nok helst ein loge som var nytta
 under bryggjeringa.

" " 43.

Ein viddi helst på gamle einestuedar om råd var
 med her på når ein skulde koke ein loge.

" " 44.

Mallet var først lagt i ei stor gryte og oppløygt i vater
 og stod slik eit døgn eller so, og var so koka i ein loge
 under jarnn omrøring. Til å røre med brukte dei
 ein "korkel" - ein lysne stave. Til nede enden av han
 var det fest inn i han 5-6 pinnar, so "korkellen" var
 å likne med ei karr av det gamle støvet.

" " 45

Det etvorte mallet var nymt med "meitli" og
 arbeidet var kalla "å meitli".

5^{te} blad
F. 46

Íu det sp. man og eldgi gva nota greitt-
Det var brúleg og skynsok for den einshilde.
Muskur skuldi stá 3-4 daga-for "agone sey kil",
som leisa.

" " 47.

" " 48

Det var allit breidd eit-akle-ellu litnandi over
den tappur muskur var i

" " 48.

Íu muskur var aust upp i rosktaul varden
nota i ein lagi saman med eit grandi kemli

" " 50.

Þu rekna med at det gjekk ei vog-18g-malt.
Íu eit antev ol-drus om ílet skuldi blifvillgost.
Íu gjekk botn dýpa.

" " 51.

Í rosktaul laut vesta vesta bli stöndi í
hu var passelig avtyót

" " 52.

Vesta som var tappa or rosktaul var kalla
vörku

" " 53.

Íu det var det eldgi noten regel.

" " 54.

Den slenda tappurinn av vorker-gjekk
for sey var nota ei bid av spenning for
kieslyden- og kvav og ein som var kilstada
skuldi smaka- og seggi de meining om
kvalabiten. Forða bli rekta for á vera
got var- mátt vorker- ha den rekke blar-
ku brúnfargi, vera passelig hjútt og vera utan
besmaka. Og helst var det not kistlonen
sin dom. som var den avgjörandi.

" " 55

Vorker var tappa i ein avgjöring- einlag stamp.
Íu

" " 56.

" " 57

Íu det av vorker var nota saman med umlag
1/2 malt kemli íu eit antev kemliöl. Den blar-
dunga var so eldu af kemlin var sila
for blanda saman med det meiri av
vorker

" " 58

Íu som avgjördi graden av sklekleten þu
ílet var først og fremst for myggi malt
ein mygla og desseitan om gjöringa var

fullnøydgjande og dekkil oss ein kradde ein
kelt-gut kapp i høylet i ellu at gjøringa
vav frå seggjort. Og veit ikkje om at dei
suo kradde fleire slag til, med gunde marm.
Stai vortuon var silt frå roslittaut-, aut
avfallet som vav akt på botnen kalla
"drav".

Sil sp. 59.

" " 60 " Dele vart som regel nytta til gjøringa.
F. Gjøring.

" " 61.

Det skulde vera om lag 30: varmt-mångestein vart
tilsett. Forleis dei fant eit at olet var hoylet varmt
for termompelet som i bruk-tann og ikkje segge noko
visstom. Truleg kende dei av gammal kognole av-
gjera det vda slikke eit fingur med i verka.

" " 62.

Staut eller kappen som innheldt olet vart sett inn
i stov-duggjeringa skulde gå for seg. Desom ein
treidde olet hadde vorte for kaldt for fjøringa
igong - vunde dei tid opp ein garnboet-frå eit
skjetejarn og slepte med i karet.

" " 63.

Det vanlege namnet på gjøringa var gjer jester.

" " 64.

Jesteren vart blanda saman med noko av vortuon
som vav oppvemt for at sodin om lag kradde den
varme grad olet skulde ha mångjeringa kabo
til.

" " 65.

So snart jesteren vart tilsett - vart karet godt til-
dekt med fleire lag klede eller keld skinnufel-
lar for å halde på varmen.

" " 66.

Slikon fast regel for korlenge denne gjøringa skulde
taka - vav det ikkje. Det kende gå eit og det kende
gå to døgn eller kellova. Her vav det fleire ting
som spela inn: hringda av den jester ein
nyttu, varmu liltova o. s. fr.

" " 67.

Vda taka ovubridsta av karet vav det lett å sjå
om gjøringa vav komen igong. Det synte seg
i stoffet at det vav komen ein "skombelt"

6 blad.

Fesp. 68.

~~Da...~~
ovanpå ølet

11.

Det var ikke noget sædvanligt navn på den jesteren som flaut overpå eller satte til bords. Den jesteren som flaut overpå ølet var retna for å vera den beste og som helst var rygter til ilbrugging. Han var den andre kjende rygter om det var for lite av den første.

69.

Jellu som skulde gjøymast til seinare bruk var oppbevart i glasser sammen med røtteløst som hadde vært heilt kaldt. Disse jelluflaskene laut ein tra ståande i eit kaldt rom f. d. i ein tyllas. Nokon annan måte å gjøyma jellu på var det ikkje kjent om.

70.

Nokon skildnad på hand samenga av jellu anten han skulde rygter til brugging eller bakt var det ikkje det kjent.

71.

I gamle tid var det ikkje råd her å få kjøpt jellu. Ein laut berge seg so godt ein kunde utan det. Vart ein av ein eller annan grunn opprødd for jellu; so hadde ein den utvegen å gå til ein granne å spørre om "å få låne jellu". Men det var no berre i talemått det heitte å låne. Det var vel som oftast ei gave.

72.

Som måte på at "ølet hadde gått fra seg" var at det ikkje lengre flaut jellu overpå ølet eller at ein fleire vandra hadde skjømmet velt den jesteren som steig opp til overflata.

73.

Strå gjøringa var ferdig var ølet tappet på eit antur. Ijveit ikkje nokk anna nemning for dette emne; å tappe.

74

Stei:

75

Det var nok vanleg at alle vatsru i heislyden gjellu smakte på ølet for det var fyll på antur.

76-79

Slike guller som nemnt ein dei delle spørsmål

var ikkje brukelige på desse tærskar

Feb. 80

Inteikn vart ikkje heelt fjelt. Der skulde vera eit lite brennem, for skuld ei vintreitt ettergjosing. Slike fast mæl for delle brennem hadde dei ikkje

" 81.

Det vart som oftast lagra i kjellaren - eller i eit annan kaldt rom, om ein ikkje hadde kjellare.

" 82.

Det det kan sykkje seera.

Ugyldig her nemme at i okie pasjonsara 1940-1945 vart det på Høylandet av ein og annan gjort freestreb med å bygge malt. Det ekke ei apyskrift trovat Hooden, Flaps, hode skive, dagselt 31. mars kee 1932, og som vekt nok hadde vari inn leta i "Kasjoren" Uglygost nemme minnast at redaksjonen for dette bladet hadde ein "kale kilderne apyskrifta" Uglygost hadde gjete - at forskel med å bygge ol ekke nemme apyskrift vart minne velleitka og at folk for lange sidan hadde sleitka med dette eksperimnet.

G. Trüwey meeningar

" 83

Det skulde ha ein mykbrün farge. Dersom det var heller lyst (lyt) - kalla folk det for "lynt ol" - og det vart rekna for "mindre verdig vare".

" 84.

Slike talemåter og historier - veite ikkje om.

" 85

Det vart rekna for ei skam, om ein baude framme - de ol som var "lynt" - allso ikkje skuld nok ekke vandej vurdering.

" 86.

Det var ikkje berre juleol minne ol som skulde serverast for gjestar ut alle tider.

" 87.

Dersom det vart mindre godt - eller kanskje neilt missleikta - var folk klau over at det var ein eller annan heilt naturleg grunn for det. Det minde s.d. berre at det felle ein dærdam

avde avde det var „lagt-med“ for vaamt,
d. v. s. - at gesteren var kisset-mens ølet
var i det varmeste laget. Det var også en
og annan gænger folk vanta füllmøze eller
vel innberga bygg til malt- og lauet nytta
nam som var av heller dårleg kvalitet.

Da vart også ølet drectu - badi av farge
og smake. Men er trur nok det var mykje
om å gjera å få til den rette gjeringa.
Eg veit mer fortalde at når dei skulde gå
lgang med bygginga, da lauet dei gjå
til på sette ho igang so tidleg at dei vart
ferdig med ho i vaksan, d. v. s. mens
mårten voks. Gjorde ein ikkje det vart det
ikkje skikkeleg goring på ølet.

181 |
Lelles trur eg ikkje at folk hev i distriktet
var over truiske i gamle dagar og at det
mykje seg forskjellige om vetter, under-
jordiska eller liknande som kunde skade eller
på nokon måte påverka ølbygginga. Og at
da derfor heller ikkje trug taka å gjerdet mot
dessa. Se av på sp 88-98 fell derfor loost.

Med det same det hev trur vori tale om at =
bygging vil gjemme - om det ikkje er
spør om det; at i gamle dagar, når ein
skulde traktera folk med øl, so vart dette
bore fram og sett fram for gjesken i store øl-
kuis. Dessa kunde ha om lag same skaps-
nad som ein sokalla seidel, men var alltid
nokke store og var anten av tultit-kuis, linn eller
seim, lid også av tre, med ein plank (parrokk)
på eino sida, og trar hende med eit lakk som om
ei hengsel var fest til ein ring i ovre tranken av

Kvæset. Deit künde og ved store lag nytta
 store künde kvæmmar av strösk, eller også
 arbeid av tre til a skjenkeölet med. Desom
 desse var av tre var dei seer forseggjorde
 med fin rosemåling. Disse skålen gjekk
 under namnet "Ölbollar". Og når det var
 fleire bestades samekundes og som skulde trakle-
 rast med de-gjekk desse bollane frå mann
 til mann eller som dei forsynke seg.

H. mjöd

101. 99.

Jaiu mjöd var nytta som skjenk både i jula og
 ved andre høve.

102. 100.

Gjfræn var det var kvennfolka som først og fremst
 fekk nytta god av den drykkan. Til det var den rett-
 ma a vera for god og fin.

103. 101.

Mjöd var ikkje heilmelaga, men kjøpt frå handels-
 menn som møtte fram på Melanmarkveden, som
 var halde i økshell på Malen eit stykke ocean for Norda.
 Öllaga av dierup eller seikker var allövi kalla
 for mjöd

104. 102.

Kvi.

105. 103.

Det var alltid kvæmmfolka som var trak-
 lera med mjöd. For mannfolka var denne
 drykkan ikkje skikkelig.