

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Oppland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Etnedal

Emne: Ölbrygging.

Bygdelag: Heile bygdi.

Oppskr. av: Lærer Martin Lundstein

Gard:

(adresse): Bruflat

G.nr.

Br.nr.

A. Merk ~~av om~~ oppskrifta er etter eiga røynslene med hjelp av
Gunnhild Lundstein, husmor, 70 år. Adr: Bruflat.

B. Eller om den er etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
og bonde Einar Skrutvold, n/Aurdal, 60 år.

SVAR

1

Berre ein sjeldan gong blir det no brygt maltöl her.

2

Til palag 1880 vart det av og til brygt maitöl her, sidan
ganske sjeldan.

3

Folk syntes det var for mykje arbeid, og for stort bry
me d malttillaging, og ikkje hadde høvelege kjerald hel.
Annan grunn kjenner ein ikkje til.

4

No brygger dei mykje av sirup og/eller sukker. Ein dunk med
sirup/sukkervatn op varma til 28-30 Gr vart tilsett gjær
og litt humle (om dei hadde) og sett på eit ikkje for kalt
sted. Om 5-6 dagar var ölet drikkande.

5

Mange brukar Tomtens hjemmebrygg enten åleine eller sa-
man me d sirup til ölbrygging.

6

Mest til jul, men og til bryllup og gravöl, blir det brygt
öl, og elles når dei finn for godt.

Den gamle hjemmebrygging.

7

Malt var det mannen i huset som måtte skaffe til rettes.
Men kven som helst av husets folk kunne vera med i ar-
beidet med bryggingi.

8

Har aldri høyrte at fleire huslydar skulle bryggja i saman

9

kvar huslyd, brygde for seg.

21

10

Til jul, bryllup og gravøl laut ein brygge, sjeldan ved andre høve.

11

Det var ingen regel for kor mykje ein skulle brygge. Det var etter som det trongst, og etter som dei hadde kjerald til.

12

Me har ikkje høyrt noko om at folk vilde ha ståande öl til uventa gjester.

Malt

13

Dei kjøpte ikkje malt på gardane, men laga det sjølve.

14

Berre bygg vart brukt til malting. At nokon hadde ein sersaker til maltbygg, kjenner me ikkje til.

15

Malt skulle lagas av beste sort korn, altso av veggeranda. Det var ikkje vanleg å ta til side maltkorn om hausten, men det var dei som gjorde det.

16

Kornet vart lagt i blöyt i eit kar med vatn. Vatnet skulle bytast kvar dag.

17

Koraet skulle stå i blöyt i 3 dagar. Var det då ikkje so blaut at ein kunne kneppe det av med naglen, so skulle det stå ein dag til.

18

Etter blöytingi vart kornet lagt i ein haug, so hög som ein kunne få han på ein lemm eller eit reint bord.

19

Har ikkje høyrt om måling av kornhaugen.

20

Det vart gjerne breidt eit händkle eller eit äkle over haugen, men vart det for varmt t.d. over 15 gr c, so skulle ein ta det vekk.

21

Det skulle rörast og snuast i kornhaugen kvar dag. Dei rörde mykje atät med handi.

22

Annan nemningenn at dei rörde i maltet, veit me kje av. Når groin var passe stør, gjekk dei ut frå at det var ferdig-grodd.

7372

11

24

Me kjenner ikkje anna namn på groen enn groin.

25

Grotidi kunne vera so ymse. Det laut bli ei skyssak.

26

Helst skulle groin fjernast frå kornet som oftast på den måte at dei krysta og gnidde det millom handflatene.

27

Venteleg meinte dei at det vart usmak på ölet när det kom mykje av groen med.

28

Det kunne vera fleire måtar å turke maltkornet på. Dei som hadde mykje, kunne bruke badstova. Dei som hadde lite, kunne bruke ei gryte eller ei flatbrödtakke.

29

Berre när dei hadde mykje, vart maltet badstoveturka, som sagt.

31

Dei hadde vist ingen fast regel for kor groft maltet skulle malast.

32

Ein kjenner ikkje til at noko vart blanda i maltet, dersom det syntes at det vart for fint. Maltet vart elles som oftast malt på handkvern, og då var det lett å ha auga med grovleiken.

33

Det var ikkje fast skikk, men det var nok somme som hadde malt ståande på garden, so det var letvint å ta til om ein skulle få bruk for det.

Humle.

34

Humle dyrka folk mest sjölve. Det var meir sjeldan at nokon kjøpte.

35

Ein kjenner ikkje til om folk meinte det var nokon skil på kjøpt og heimverka humle.

36

Humla er sers lett å dyrke. Det er berre å grava ned nokre humleröter helst rundt ein stor stein, ha på litt gjödsel og skåledyngje, og so setja opp nokre lange staurar, som ho har å krype etter, so kjem ho med ein gong. Om hausten skjær ein riset ned, plukkar humleduskane av og opbevara

5735

dei i ein pose eller ei kasse.

37
Det var ikkje brukt för ~~å~~ å bruke noko for å setja ekstrasmak på ölet, men i seinare tid brukar dei det når dei brygger sirup-eller tomteöl. Det som då brukast er mest brisk.

Brygging.

38
Dei kjerald ein mätte ha ved brygging var bryggekar og bryggekjel(eller gryte)

37
Kjerald i vart reingjort på vanleg måte med kalt vatn fyrst, og so med varm briskeläg etterpå. Kjenner ikkje til at der var brukt svovel.

40
Ein leretspose vart for det meste brukt til å sile med, men mange la ein halmring i botten av karet vistnok for at det ikkje skulle renne for fort. Andre ting veit me ikkje av vart brukt.

41
Vi kjenner ikkje til at nokon brukte bryggekar med tapphol i botten. Tappholet vart stengt med ein heimlaga tretapp.

42
Somme brygde med berre einelog eller med vatn, i-blanda einelog, men so vidt ein veit var det mest vanleg å bruke berre vatn.

43
Me kjenner ikkje til at folk var nöye med kva slag brisk dei skulle bruke.

44
Om einelogen fyrst vart silt i karet, og maltet fyrst utrört i den, kjenner me ikkje til.

45
Det utrörte maltet kalla dei meisk.=meisking.

46
Kontrol av meisken var ei skynssak.

47
Det höyres ut til at det ikkje var nokon viss tid meisken skulle stå, "Ein dag eller to", var det ein som sa.

48
Det var vanleg med eit åkle over meisken.

Meisken skulle kokast, men med ikkje for sterk varme, for den kom i rostkaret.

Kor mykje log til⁵⁰ ein viss mengde malt, var vist som oftast ei skynssak. Ein mann har fortalt at han kunne få 60 l. öl av 15 kg. godt bygg = 12 kg. malt. Men dette vart öl av tynnaste sort.

Sjå under 47.

Vesken som vart tappa av rostkaret, kalla dei ogso her vörter. Anna namn kjenner me ikkje.

Vörteren skulle helst renne noko sakte.

Vörteren vart nok smakt på både av ein og annan om den var passe sterk

Om noko av vörteren vart gjöymt til medisin, kjenner me ikkje til.

Den avsila vörteren vart kokt i pälag 10 minut. So vart humlen tilsett. "Omlag 3 gram for kvar liter öl brukte eg", sa ein mann. So skulle alt kokast minst ~~1/2~~ time, og vart etterpå tappa i byttor eller kva ein hadde for hand.

Det måtte vera maltmengden som var bestemmande for kor sterkt ölet vart. Noko sers namn på sterkt og tynt öl, veit me ikkje av. Anna enn det vart stundom tala om tynt öl, när ein vilde ha fram at det var noko skvip.

Det som vart att i rostkaret etter silingi kalla dei mask.

Det er fortalt at somme nytta masken i flatbrödbakst, men mest vart han nytta til dyra, mest til hönsemat.

Gjæring

När gjæren vart tilsett skulle ölet vera på lag 30 gr.c. Dette vart sjölvsagti gamal tid på slump, då det ikkje var mange som hadde gradestokk. Dei fleste hadde karret ståande i kjøkkenet, og temperaturen skulle vera 15 -20 gr.c

62

Vart ölet i kaldaste laget , för det begynte å gå,kunne dei tappe av litt og varme opp,eller dei fylte på med varmt vatn.

63

So vidt me veit hadde dei her ikkje anna namn på gjæren enn gjær.

64

Gjæren löyste dei opp i ei ause med mjölkevarm vörter.

65

Karret vart som vanleg tildekt med eit tjukt äkle eller anna dekke.

66

Dei rekna at det skulle vera ferdig gjæra om ei veke.

67

At gjæringi tok til kunne dei både sjå og höyre.Eit par s skjelblad sukker eller nokre rosinera brukte somme,når dei syntes det vartfor lenge för gjæren verka.

68

Me veit ikkje av anna namn enn toppgjær og bunngjær.Toppgjæren var den dei fleste tok av,når dei skulle gjöyme.

69

Dei fleste opbevara gjær,som skulle gjöymast i eit trog. Somme hadde eit lite trog berre til det bruk.

70

Ein har ikkje höyrt at det var gjort nokon skil på gjær som skulle brukast til bakst eller brygging.

71

I gamal tid,för det var gjær å få i butikkana,mätte dei gå til ein granne å få eller få länt.A kjøpe var det aldri tale om.

72

Det mätte bli ei skynssak når ölet kunne tappast. og brukast.

73

A fylle ölet over på kagger eller tönner,hadde dei her inga serskilt namn på.

74

Ordet "opskoko"er kjent her men har ein annan tydna.Her ka kalla dei opskoko den siste slumpen som er att på kaggen,når den er mest tömd.

75

Alle skulle nok smaka ölet når det var ferdig,slektningar og grannar og,dersom dei rakte til å koma,ikkje elles.

76

Me kjenner ikkje til at der ble holdt gilde når

ølet var ferdig.

77

Dersom to i ei grend bygde samstundes, skulle dei sjølsagt smaka den annans brygg, men berre når høve baud seg, og dei var nære og næraste grannar.

78

Ølgilde når dei brygde, har det ikkje vore halde her i nyare tid. Korleis det var med dette i gamal tid, veit me ikkje.

79

Det har ikkje vore vanleg her å beda til seg nokon berre for å smaka ølet, med mindre det var for å rådføre seg med honom for eit eller anna. Men sjølvsagt skulle dei smaka brygget, om dei kom kor som var.

80

Øldunken, øltunna, skulle ikkje fyllast heilt. Kor stort tomrommet skulle vera, var ei skynssak, men det trong ikkje vera stort.

81

Ølet lagra dei alltid i kjellaren. Nokon viss tid som det skulle vara, har me ikkje høyrte tale om her.

82

Var dei redde for at ølet skulle surne om sommaren, sette dei det på kaldaste staden dei hadde. Andre råder har me ikkje høyrte om.

Meiningar og truer.

83

Brunt öl har alltid vore halde for gjevast og best. Mange meinte at ljost öl måtte vore veikare. Men elles kom fargen på ølet mest frå maltet, om det var mykje eller lite bruna i turken.

84

Talemåtar eller historiar om sterkleiken på ølet, er der ikkje mange av her. Kjent er: "Julemalt og paskesalt er godt for alt," og "Når ølet går inn, går vettet ut." Det var dei her som meinte at dei i bygdene lenger vest, som Hallingdal og Numedal, brukte å brygge sterkare enn her. Ein høyrde stundom ei regle som byrja slik: "I Numedal der bryggjer dei so sterkt eit öl" osv.

85

å by fram öl som var mindre sterkt, var vistnok ikkje an-

1
sett beint fram for skam, endå det nok kunne bli årsak til
talemåtar som ølskvip, tyntøl osv.

86

Det var sjølsagt at juleølet skulle vera godt og sterkt,
om det elles gjekk an å laga øl, som ikkje var av fyrste
sort.

87 t. og m 98

Her som annanstads skulle det i gamal tid vore truer om
vette, hulder og underjordiske, som blanda seg bort i folks
arbeid, og då og i eit so viktugt arbeid som ølbrygging,
utan at me har høyrte noko større om slikt, då det ligg so
langt attende i tidi. Det er elles fortalt at det var dei
som sette ei skal med øl i fjóset jolekvelden, so dei kunne
finne det der, om det var so at det var nokon som var ute
og for etter slikt. (Noko liknande som dei sette graut ut
til jolenissen.) Men dette er, som sagt, frå lenge ~~frå~~ for
vår tid.

Mjód
99 - 103

Mjód kjenner me ikkje til korkje har vore brukt eller
tilverka her.