

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Bindal

Emne: Ølbrygging

Bygdelag: Vassbygda

Oppskr. av: Ingvald Wærstad

Gard: Telebu

(adresse): Lande

G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. Nei . Her er det så lenge siden dei slutta at det mest ikkje fins nogen tradisjon etter den slags brygging . Jeg har snakket med to av de eldste her , men de vet lite om selve bryggingen .

Johan Andreassen f. 14.sep. 1864 , fortel : Far og farfar laga maltøl . E syns ikkje maltølet var noko godt øl . E fekk det i Værøy etter e var vaksen .

Sunnmøringane hadde med seg maltøl til Lofoten . "

Martines Olsen 85 år gamal kan minnes at Ingebrikt

Nepåsen i Velfjord snakka om maltøl . Han laga sterkt maltøl . Bruka bygg . Laga til ei skjeppe malt og då fekk han øl som det var pik i .

Jeg har også snakket med skoleinspektør Flatmo 52 år gamal som er født og oppvokset i Velfjord . Han sier at han kan ikke huske at far hans snakket om maltbrygging . At folk sluttet , kan vel komme av at det var lite korn . Det kan vel også være at sirupsølet kom i steden .

4. Johan Andreassen brukte å laga sirupsøl . Første gang han minnes at han blev traktert med sirupsøl var i 80 åra . Han var da i besøk på Hongbarstad og blev t traktert med sirupsøl .

Når ein laga sirupsøl bruka dei ei stor gryte og koka

2.

eine i . Så koka dei opp humle og hadde i lag med
einevatnet . Når det så vart høveleg kaldt hadde ein
gjær oppi . Det måtte ikkje vera så varmt at gjæren
vart øydelagt . Ein rekna det passe avkjølt når ein
kunne halda fingeren i vatnet . Gjæren rørte dei ut
i mjøl og vatten . No slo ein massen opp i øltønna.
Sette den så nær varmen som den heldt seg varm . Ein
slo så sirup oppi etter som ein hadde råd til . El-
lers måtte ein prøve seg fram så ein kunne få den ret-
te smaken . Gjæringen kunne så vare forskjellig .
J.A. sier : " E har hatt øl som stod på tønna i fleire
månader utan å slutta å gjæra." Søster til far min brygga
øl til bryllupet mitt og det er det beste øl e har kjent!"
E hadde ei tønne og det var reine bayersølet , " sa

J.A.

5. Jeg tror ikke det er nogen som lager øl her i krtet-
sen nu . Det kan vel hende at nogen lager litt til
jul . Før krigen hørte jeg de snakket om at de laget
sviskerøl .

6. Tomtens hjemmebrygg har jeg ikke smakt her. Derimot
brukte en kamerat av mig på Sømna å lage slikt øl .
Det blev svært sterkt . Han og nogen granner brukte
å lage slikt øl om sommeren . I det hele blir den
slags øllaging nærmest laget når en finner på at nu vil
en ha litt øl .

7. J.A. mener det var forskjellig .

8. Dei brygga alle i hop kvar for seg . Han P på
Honbarstad hadde mykje og godt øl . Dei kunne ha ein
sirupfustasje full .

10. Til jul og bryllup var det vanleg å brygga øl .

11. Det var som dei hadde råd til .

12. J.A. mener ja. Han sier at det var vanleg når dei
for heim frå Lofoten at dei kjøpte heimfalbrennevin.

7376

Dei betalte kr.30 for $\frac{1}{2}$ anker og når dei kom heim delte dei det og det vart ein 4-5 l .på mannen . E hadde brennevin ståande i klekista i naustet heile sommaren . For 50 år sidan bytta far mannen på Øverhaugen ,Bortgarden og Nergarden ei halvtønne enkeltbrennevin og dei smaka så vitt på brennevinet då dei delte det .

C. Malt .

Både J.A. og M. S. meiner at folk laga malt sjølv .

14. Det var bygg dei bruka .

D. Humle .

34. Humle dyrka folk sjølv . På Barstad ,Sørnskog og Nordgaren hadde dei hummelgardar . Dei dyrka då humle på fri mark og sette staurar som han voks etter . Den vart så hausta inn i tørt ver . Den var lett å tørke og oppbevare . Under krigen blev jo humle brukt for å spe på gjæringen av brødet .

E. Brygging .

38. Ei stor gryte å koka opp vatnet i . Eit bryggekar . Maltet stod i store kar medan det gjekk . Når det var ferdig hadde dei det på kaggar . Dei hadde ein trekopp som flaut oppå ølet . Når ølet gjekk , gjekk koppen rundt .

41. Forskjellig . Karet stor vanlegvis på stabbar så ein kunne koma under det .

42. J.A. sier at dei bruka ikkje einelåg til maltøl .

44. Ikkje her .

F. Gjæring .

61. Tålte det på fingeren .

62. Verme det opp att .

63. jester eller gjær .

64 . Løst opp i vann og mjøl .

65. Store skinnfeldar .

66. Til det var passeleg å tappa over .

80. Omtrent .

81 . På loftet eller i kammers . Hadde ein tett
kopp kunne det halda seg lenge .

82. J.A. har ikke vært fram i at det ville surne.

83. sirupfargen .

86. Bryllupsølet

97. 8 dager før jul .

Mjød helt ukjent .

28.nov. 1952

J. Wærsted