

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35 Fylke: N. Trøndelag
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Nordli
 Emne: Ølbrygging Bygdelag: Lierne
 Oppskr. av: Roland Aagård Gard: Skogli
 (adresse): Kvelia G.nr. 8 Br.nr. 6

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Etter oppl. av Marit Holand, Kveli, 85 år.

SVAR

A.

- Sp. 1. Nei.
 " 2. Ca. 1890. Var noe avhengig av råstoffer malt og humle, og krevde mye arbeide. Da der ble anledning til å få kjøpt bryggalette på svensk side, ble maltøllet erstattet av dette. Kjøpt øl og vin lite brukt. Før ble maltøl meget brukt.
 " 3. Skyldes neppe innflytelse fra noe hold. Se forøvrig under 2.
 " 4. Der ble meget brukt såkaldt 'Mannaøl', som ble fremstilt ved å blande vann og sirup, som ble slått lunkent på flasker, tilsatt mannagjær, som var å få kjøpt i handelen. Gjæringen øket imidlertid gjæra så den kunde overføres til neste brygg og skiftes.
 " 5. Tomtens hjemmebrygg brukes ganske mye enda.
 " 6. Ved forskj. anledninger og likeså til hverdags som drikke til maten såvelsom til drikke for tørst.

B.

- " 7. Helst husmora, men ved spesielle anledninger også av mer vante. Som flinke til å lage godt øl er nevnt Pe-Lovise Sandvika og Lornts-Mæret Kveli.
 " 8. Se 7.
 " 9. Nei de brygget hver for seg.
 " 10. Til høytider og bryllupper m.v. og delvis også til slåttonna.
 " 11. Nei, det var forskjellig etter behov.
 " 12. Å ja.

C.

- " 13. Kjøpe malt hadde en nok ikke råd til, men avlet som regel så mye korn at de hadde malt selv.
 " 14. Bare bygg ble brukt og måtte være av bedste sort.
 " 15. Ja. se 14.
 " 16. Kornet ble slått i en kasse og helt vann over, og dette ble skiftet under meltingen.
 " 17. Til det var gjennomtrengt av vannet.
 " 18. Forskjellig.
 " 19. Intet bestemt.
 " 20. Ja delvis.
 " 21. Ja. Forskjelligt.
 " 22. Intet særskilt.
 " 23. Groen måtte være passe lang.
 " 24. 'Sprøtte'.
 " 25. Forskj. etter temperatur.
 " 26. Nei det skulle være med.
 " 27. Smaken kunde jo være forskjellig.

- Sp. 28. Ble tørket på bastu som for tørking til maling.
- " 29. Ja.
- " 31. Ja meget grovt.
- " 32. Ukjendt.
- " 33. Ja det brukte man. Og det ble brukt flere gange inntil det var helt utbrukt. Ble så brukt til kreaturfor.
- " 34. Humle ble avlet på enkelte gårde og kunde også fåes i handelen.
- " 35. Hjemmeavlet bedst.
- " 36. Ble høstet og tørket som vanlig høy, og lagt på tørt sted til den skulle brukes.
- " 37. Delvis einer.
- " 38. Ekstra'ølkar.'
- " 39. Ukjendt.
- " 40. Et tykt lag halm i bunnen tjente som sil. En lang stang gjennom bunnen av karret kunne en så regulere avtappingen. Forøvrig forskjellig.
- " 41. Se 40. Stangen som var av tre var formet så nøyagtig at det ble helt tett.
- " 42. Ukjendt. Derimot kunde der bli laget øll av einebær. (Kakte einebær og dette vannet tilsat gjær.
- " 43. Bortfaller.
- " 44. Ukjendt.
- " 45. "
- " 46. "
- " 47. "
- " 48. "
- " 49. "
- " 50. "
- " 51. "
- " 52. "
- " 53. "
- " 54. "
- " 55. "
- " 56. "
- " 57. "
- " 58. Desto mere malt desto sterkere øl. Lite og dårlig malt ga svagt øl. Kaldtes 'Svagdrikke'
- " 59. Kaldtes for 'Meisk'.
- " 60. Ble nyttet til for når utbrukt.
- " 61. Vanlig romstemperatur (18-20 gr.) Karret var helst plasert i nærheten av grua eller ovnen.
- " 62.X En oppvarmet stein ble sluppet ned i karret.
- " 64.X Oppløst i vann ~~med ca 40 grader.~~ med ca 40 grader.
- " 63.X 'Gjeister'.
- " 65. Med lokk.
- " 66. Til gjæringen var ferdig.
- " 67. Skumdannelsen viste dette ganske tydelig.
- " 68. Navn ukjendt. Toppgjæra var bedst.
- " 69. Oppbevartes i flasker.
- " 70. Bruktes også til baking. Gjæret deig ble da tørket og oppbevart, og ble så oppbløtt når den skulle brukes. Såkaldt 'surdei(g).
- " 71. Oppbevarte den enten på flasker eller som surdeig som foran nevnt. Eller måtte lånes av nabo.
- " 72. Når gjæringen avtok var det nok.
- " 73. Ja i de kopper hvor det skulle være. Intet navn.
- " 74. Nei.
- " 75. Ukjendt. Sansynlig helt forskjellig.
- " 76. Ukjendt.
- " 77. Ukjendt.

- 3.
- Sp. 78. Avstandene hindret nok en så øyeblikkelig aksjon.
Men kom fremmede tilgårds ble de gjerne budt på øl.
Forøvrig ble det brukt veddiv. anledninger.
- " 79. Forskjellig.
- " 80. Litt tomrom. Skjønnsmessig.
- " 81. Ble lagret i 'Masty'. (Frostfritt hus.) Senere når
kjellere ble tatt i bruk, ble det lagret der.
Lagringstid max. ukjent.
- " 82. Ukjent.
- " 83. "
- " 84. "
- " 85. Å ja, Det kunde jo bli betraktet som at man var
'snål' (overdreven økonomisk.)
- " 86. Juleøllet og brylluppsøl måtte være så sterkt
som mulig.
- " 87. For lite malt eller for dårlig malt.
- " 88. Ukjent.
- " 89. Nei det ble brygget om dagen.
- " 90. Nei det var ikke så nødvendig.
- " 91. Ukjent.
- " 92. Ukjent.
- " 93. Ukjent.
- " 94. "
- " 95. "
- " 96. "
- " 97. Forskjellig. Ingen bestemt dag bedre eller dår-
ligere.
- " 98. Ukjent.

Mjød helt ukjent her, hvorfor de
øvrige spørsmål bortfaller.