

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Tillegsspørsmål nr.

Emne: Ølbrugging

Oppskr. av: Alb. Moen

(adresse): fr. Steinkjøn

Fylke: Nord-Trøndelag

Herad: Sparbu

Bygdelag: Hov. Søyelig Båbu

Gard: Moen

G.nr. 105 Br.nr. 2-3-4

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

„Eiga røynsle“

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

Har tatt med et par gamle kjeringer, som er over 80 år

SVAR

Når jeg skal ta for meg denne spørreliste på 103 spørsmål om ølbrugging, blir jeg desverre stående noget i bet. idt jeg vanskelig kan svare tilkomende eller gi noen verdifulle opplysninger til bruk for Dere. — Men jeg får da riske op i egen tilkommelse, tenke over hvad jeg som guttinge for over 60 år siden hørd. gamle folk fortelle om ølbrugging i bygdene her omkring:

1. Jeg tror ikke det nu finnes nogen i bygdene her omkring ^{som laver} det i sin tid tradisjonelt og skrevet malthøllet.

2. Det er vist over en mansalder siden det så å si ~~helt~~ ~~slut~~ blev helt slutt med å brygge egl. malthøl. Tradisjonen omkring brygging av dette øllet er nok helt forsvunnen. Yngre generasjoner har ingen rede på hvordan denne brygginga foregik.

3. Den vesentlige grunn til at det her omkring blev slutt med å brygge malthøl tror jeg var, at folk syntes det var for mye arbeid med det. Det, og at det således på en måte blev for kostbart (tidso- spillet). De nødvendige kopper og kran og premponalt malth krevde for mye omtanke i vidlig holdse eller lave. Jeg tror ikke en opslut ligit kjøpt øl hadde men det var selvsagt lettere å anskaffe.

4. Jo da det er nok så almindelig at etterkvæst-
 som det blev sluttet med i love med det gik en over
 til i love annet så i si lettere øl. Høist forskjellige
 fremgangs måter blev brukt. (I de forskjellige bøger =
 boken finnes vistnok mange oppskrifter på slikt øl).
 De ingrediensen en beqaamer er vist slikt som:
 sukker, sirup, Ginstang (og enen) maltet bær (trakt-
 embeer o.s.v.

5. Se punkt 4.

6. En lavet dette lettere øl til same arbeidmager
 som tidligere med øl. De som vil ha kj-lop kjøben-
 departemang kan vist slende dette øl året rundt.

B. Den gamle hjemmebrügging

7. Så vist jeg tror var det i almindelighet kvin-
 nen som drev med ølbrügginga og i gammel tid, men
 karfolka vistnok av og til med arbeidet. - Malt ølet
 var ofte alle nok som i fam. med i lavet. En
 tok til tidlig på morgenen og var ikke ferdig før
 i midnattstiden.

8. Men ikke høst om: Mysterbrüggingen, men ikke
 alle var like heldig for i på til god øl. Alle
 brügget til sig selv. Men f. eks. til begravelse,
 kunde naboen være beredvilig til i love ølet.

9. Alle brügget hovedsagelig til eget bruk.

10. gult, pørke, byllkjip, begravelse, slottet m. m.

11. Høist forskjellig. En "kagge" (100 l.) var almindelig.

12. Ølet vildt, sunne når det blev gammelt. Da
 var det en skam i selte det fram.

C. Malt.

13. Alle lavet selv malt.

14-15 Bygg av det aller bedst blev brukt (Ueggnanda)
 har aldrig hørt av andre brüget. Hadd en ikke
 selv bygg blev kjøpt eller lånt.

16. Det blev slått i et korn med vand. Byllt ikke vand

17. Julid 8 dage.

18. Blev lagt i en såkaldt malt-benk, ca. 2" tyk.
Malt-benken (Malt-banna) blev ophængt i 4 stærke krokar
i loftbjælkerne så men kugelovnen som rigtig.

19. Sjønsmosig.

20-21-22. Et økle blev gjerne lagt over. Somme var, og
og til, men dette anses ikke opvulst nødvendig

23. En 2-3 dage eller at. Det tok til i gro ansåes
maltet i være færdig.

24-25-26. Omkring 1/2 ikke tok denne groingen. Så vidt
jeg har hørt blev beqaant både gro og mol.

27. Har aldrig hørt at gro udstikom vord smalt.

28. I almindelighed var det et rom i Tjorkhuseh
som maltet blev tørket. Selve Tjorkhylene kunde også
bli brukt. Det forekom en tørket i stua eller i
29. bagerovnen hvis det var et lite kvantum.

31. En malte på grynkræmna, som fandtes på
hver gård, at det blev "noget groft" ansåes ikke for at
være nogen fejl.

32. Underliden blev det blandet med hakket halm,
ja til dels hel halm.

33. Det mält. være en hel indslugt i fuld en
i almindelighed hadd, malt. slænde på gården:

D. Hümle

34. Hümle avlet en del for det aller meste.
Frø (eller stikningen) blev nedsat eller gylant. ved
et gjæde (fustbandgan). Ved merkegjædet mellem
Moengårdene har jeg til dags dato fundet Hümle.
Mine besteforeldre hadde her sin hümle.

35-36. Se 34

37. Ved siden av hümle beqaantes "Bimling"
slindom ølkull etc.

E. Brugging

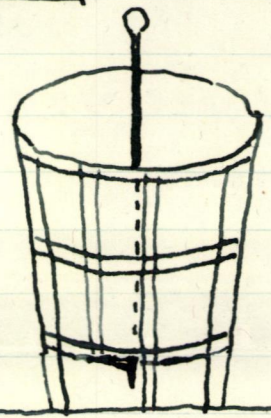
38. Først og fremst mältte en ha et større kar.
Hadde en ikke spesielt kar beqaantes Nashkærst som
fandtes på hver gård. Så mältte det opvulst være

38. Roste (eller Rüste) se 41. Dertil måtte det være halm for hænder, videre orekjippen samt liner.

39. Kar, raste, kinken og læng måtte opsollet være prima tøm. Til denne art beqvædes: Einlæg

40. Som det bristes først og fremst halm, desuden smekviste, aldrig barkviste.

41. Tapkillet var bestandig i kinnen på Råsten. Hullet blev slengt og åbnet af en hjemmelaget slæn (loppe eller kran) som sættes inn ovenfra. Råsten stod på 3 ben. 3 av slævene av Råsten var forlængt ca. 7-8" slik at en hånd skjæver en teknike et læng e.l. inn under Råsten.



42-43-44-45 Einlæg bristes bestandig. Den blev kogt eller tilbrød. av bare slammen (gjenn med borken på.) Længen bruges først i Råsten, så kom maltet. Dette blev kalt å miska.

46. Ved ikke.

47-48. Noen liner måtte det stå. Et åkle e.l. blev lagt over

49. Ved ikke hvorvidt miska blev kogt først.

50. Usikkert å si

51. Ca 1/2 døgn

52. Ved ikke

53. Maltet helst renne noget søgt.

54. Her i hånd smugte og sa sin mening om smaken

55. Hvad som var for hænder. Tilslut ølkenis.

56. Ved ikke.

57. En del av vortelen blev kogt sammen med kinnle og einlæg måtte en ha for hænder

58. Jo mere mælt. en kræft. jo stærkere blev
øllet. Manq. vilde ha øllet stærket. mæltig.

59. Meist

60. Kreatinemat

F Gjæring

61. Mange slukk fingeren i øllet for å konstatere den
rigtig. (passende) temperatur. Mælt. var ca. 37°

62. Blev det for stærkt ueljødet dyppen en med
opvarmede stene.

63. Gæsten

64. Gjæren opløstes i vøsten eller eimåing. Hadd. en ikke
gjær selv fik en lær hos en nabo om han hadde.

65. Et lepp. e.l.

66. Ca. 1 døgn.

67. Gjæste man det viste sig skamm.

68. Bindgjæren helst. Blev gjent til merke gang.

69. Blev opbevart på flasker eller kræfter.

70. Nei.

71. Beqqe Sæle.

72. Hadd. ikke noget merke. Gjoms messig.

73. Når øllet var passende gjent blev det fyldt på kaggen
som blev sat i kjelleren. En hadde en træprop
i hullet på enden av kaggen. Denne propp mælt
en kræft på å sette i godt eller at en hadde luffet
i kærin m.m.

74. Nei

75. or Alle tilstedeværende og naboer som kom tilsted mælt.
76. med spændt forventning omake på øllet.

77. Troer ikke naboer brygget ilag

78-79. Det var stor spenning omkring gyl og bryllupsøl
Kjendte folk mælt altid inn å kjerne på øllet.

80. Ikke helt full.

81. I kjelleren. Blev. helt sig godt op til 3 ms.

82. Det var vanskelig å gjøre noget for at øllet
ikke skild. sinne.

~~Østbygging ark 6~~
G. Meninger og tuiser

- 83. Alle vilde helst ha brunt öl.
- 84. Nei
- 85. Underliden
- 86. Først og fremst yuleöl men også bryllups öl
- 87. har sig ikke besvare.
- 88. Har ikke hørt om såkalte netter
- 89. Nei
- 90-91. Har aldrig hørt om noe lignende
- 92. Jo jeg har hørt sagt: en hogg en kenis i handlen /
- 93-94. Har ikke hørt snak om Sells
- 95-96. Jeg ønsker tan-paa snubbel om at en mull,
sells list öl på låven.
- 97-98. yuleöllet bleo bruggd litt under jul. Har aldrig
hørt om noen regle i denne forbindelse.

H. Mjød.

99 til 103 Dette den om mjød er fremmed for mig. Heller ikke de to gamle kerner jeg har tatt med viste noget om mjød. Kjenskep til og bruk av mjød har vistnok vært fremmed for folk her i Innheret.

Jeg har noterte alt
Kjenskep til öl og mull
hvis nogen ting er galt
av det som er fordult
kvaliteten når den falt
en ønsker skandinav frem for alt.

Kvithelm p. Steinbojen 1-12-52
All. Muen