

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Nord-Trøndelag *Inderøy.*

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Fleire herad i Inntrøndelag.

Emne: Ölbrygging

Bygdelag:

Oppskr. av: Gudmund Leren

Gard:

(adresse): Sakshaug

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):  
Etter fleire heimelsmenn.

## SVAR

A.1. I Inntrøndelag er det no slutt med brygging av maltöl. Berre ein og annan herinne driv enno og brygger maltöl. Eg har såleis fått maltöl her på Inderøy hos Johs. Hynne på Över-Hö. Men Hynne kom frå Stjørdal og kona hans er frå Stjørdal, og den dag idag er det vanleg å brygge maltöl der. Herinne er det derimot slut no. Eg skulle tru det vart slut rundt århundreskiftet, og eldre folk hugser derfor godt maltölet og kjenner godt til korleis brygginga gjekk føre seg. Gåta om ölet

lyder slik: Brunt i botten,  
kvitt i toppen,  
gjer godt i kroppen,

og mange er dei som er viljuge til å stadfeste at "det gjor godt, ja!" "Når dem to i hølvtynn bygg på i hølvtynn öl, så va det just itj nå bandrekk", fortalde ein gamal mann her på Inderøy. Det var inga sak å drikke seg full på maltöl, og det vart nok gjort mer enn ein gong.

A.3. Eg har ikkje noko sikker opplysning om grunnen til at det vart slut med brygginga.

A.4,5 og 6. Det er idag vanleg å brygge siropöl, ingefæröl og "Tomten" etter oppskrift. Det er serleg til jul, til gravferd og bryllaup det blir gjort.

## B. Bryggjinga.

Eg tek her fyrst ei heilsleg framstilling av ölbrygginga, slik som eg har skrive det ned etter ei av mine beste kjelder, gamle Håkon Noem i Övre-Kvam: Det blir da samstundes eit oversyn, så kan eg etterpå koma attende til detaljer i brygginga. Gamle Håkon Noem er diverre död for fleire år sidan, og opplysningane etter han skreiv eg ned i midten av 30-åra.

Noem fortel:

"Det var gammel skikk å bryggj' maltöl. Det var ikkje ei einaste jul eller eit einaste versskap uten at dem ha maltöl på boli. På kvareinaste gård og i kvareinaste husmannsstu va det maltöl te jul.

#### Kolles dem stelt te malte.

Det bynt med at dem "ha te malt" eller "bynt å mælt" som dei gjerne sa. Maltet åt julölet laga dei istand först på november'n. Dei flestan <sup>melta om hausten</sup> men somtid melta dem om vår'n og, fer å ha öl til höyonna.

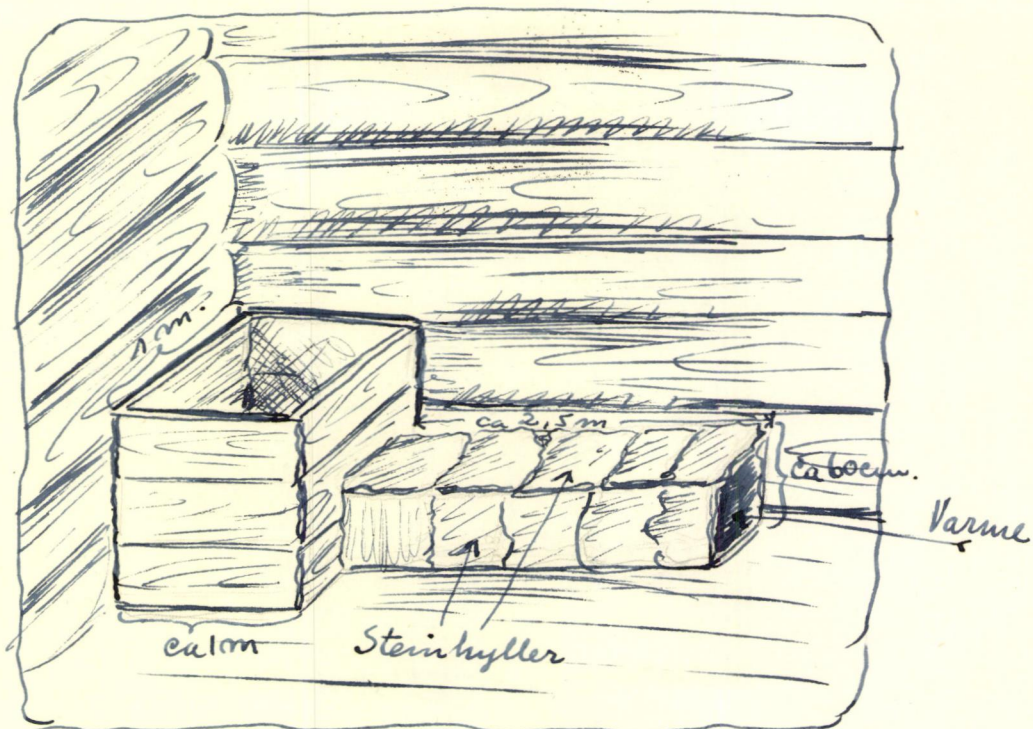
Det var ikkje lov å sel malt anna enn åt husmenn og indersta, men det var fast skikk å mælt' så my at det vart åt husmenn og inderstan på gårda, og somtid kunn' ander og få ti.

Föst la dem konne i vatn ti eit stort kar, eller dem ha konne ti sekkji, og sett sekkjen ti en stamp med vatn. Der stod det eit dögn's tid te det va gjennomblöytt.

Så tok dem opp det, og slo det ti en "maltbenk". Han va på störrrels som eit oppsli fallbord med karm omkring og strig' under. Maltbenkjen hadde dei ofte ståande inne, eller dei hadde han i matstua, der dei hadde matstuer. Andre bar maltet oppå stuloftet og slo det ut-over golvet der. När maltet var oppteki skulle det liggja til det tok til å gro. Da samla dei det sammen til en dunge i eine enden av maltbenken eller til ein dunge på golvet. Så la dei kleda over dungen, gamle fellar, hest-dekken e.l., til det kom varme i kornet. Det vart så varmt at det rauk tå di. Det kalla dem "å mö 'e". (Jfr. Ross: å möa.) "No e det mödd", sa dei når denne prosessen var over. Det va om og gjort å pass på når det "var passele mödd". Det var gjerne passele når det hadde komi tre groa på konne! Somtid beit dem ti'e, og kjent'e på smakjen når det va passele. Dem rota om dongin to gong om dag, mærrå og kveld, fer å få det te å gro jant. Så kila dem handa inni dongen rett som det va, og akkurat når handa vart blaut, var det ferdig til törkings. Elles kjente dei det litegrann på lukten og. Dem gjekk og gjette og passa på fer å ta det akkurat med det same det var passele mödd. Og da tok dem opp'e, om det så va midt på natten. Var konne "fer my mödd", vart ölet surt.

#### Törking av malte.

Så skull' maltet törkas. Da tok dei gjerne maltet med seg åt törkhusi. Der hadde dem, iallfall på stör' gårda, ei serskilt innretning som dem kalt "Sänn" eller "Säinn".



Maltsåinn.

Teikna fritt av E. R etter  
utgreiing av Håkon Noem,  
Qore-kvann.

Det var ein firkanti kassi, ca. 1 m i firkant, og ut frå kassin gjekk det en lyri som va laga tå steinhyllå. I endin på lyrin ella dem eine eller ved. Det var best å ha tår ved til eldinga. Lyrin kunne somtid vera delt i to på langs, slik at det vart to kanalar innover mot såinna. Nedi såinna la dem spilrå eller strokkhölja, (rugband som konne' va uttusli). Seinare brukt dem tynne bord med små hól ti. Så tømte dei malte oppå.

Ei tynne malt delte dem i to, og kvar del kalt dem "i (ei)" skukku". Dem tórka i skukku i gongjen, og det gjekk natta på ei skukku, altså dögnet på ei tynn. Når det bynt å smell og småknåkkå ti maltet, va det passele tórka og skoll da takas opp.

Men det va ikkj' all sta'n dem ha sånn, og serle når det va minder porsjona tórka dem det på en annan måte. Dem ha en karm med strig' punn', som dem kalt "malti-rama". Den slo dem malte ti, og hengt opp rama i varma i kjökeni. Det var almindele å sjå maltramå i kjökena för. Dem rota det utover te et tynt lag, og rörd ti det rett som det va. Dette var måtin å tórka malte på når dem villa ha til lite grann öl, og åt småmanna va det ingen annan måti. Når malte' va tórka konn det stå sålles te dem va ferdig te og bruk' det.

Når dem va ferdig til å bryggj', tok dem så my malt som dem ha bruk fer og mol det på "malkvenn'". Ei malkvenn va vanle på kvar gård, og vart også brukt til å mållå korn på, når dei skulle ha til litt mjöl i en fart. Dei som ikkj'ha kvenn sjöl kunn ta med seg malte å gå på en gård der det fans kvenn og lån den. "Vi må åstå å "skrell" malte," sa dei på Röra etter det Petrine Austad fortalde. "Dem skrelet malte," var altså det same som at dei mol malte på malkvenn'. Malkvenna som var utstyrt med ponnstein og påsteinn med auge i, spunnur og tilbehör som på ei större kvenn, stod som regel i matstun, men ein fann dei somtid på fordörloftom. Eg har notert ned eit par gåter om malkvenna. Nils Aall, Övre-Kvam ga meg denne:

"To lappa sammenklappa.

En kvart i hand',

å så lett 'en rauva gå".

Eingong eg var hos Ola Rottvollvikjen og samla @amalt, han budde med Vangshylla, Inderöy, kom eg til å referere denne gåta for han. Da fortalde Ola:

"Rikti gammelt attet ha dem malkvenna borti ei rå i stu'n. Omkring steinan var oppsett i par fjöli. Nedi påstein sett' dem en lang staur med ein pik i nedst ennin. oppmed loftet var det oppsett ei fjöl som stauren gjekk igjennom. Steinan låg altså ni gölve, og ein kunne stå attmed og dra påstein' rundt. Om denne innretninga hadde Ola fylgjande gåte, også av typen med djervt erotisk innhald:

"Dem ligg to grå

borti ei rå,

ein ponn' og ein på.

Og når den langin bynne å stå,

bynne rauva å gå."

Eg kunne også ta med denne med det same:

"Ka det e som et gjennom aua

og skit gjennom sia"? (Malkvenna.)

Malkvenna var elles ofte kalla "Grynkvenna" når ho vart brukt til å mala mjöl på. Dei kunne mala maltet når som helst og ha det ståande til det hövde å ta til med bryggjinga.

Eg går så attende til det Håkon Noem har fortalt og tek for meg sjölve bryggjinga.

Sjölve bryggjinga.

Dem mått' ha eit orntle stort "bryggjkar" ein "råsti" (eit kar noko mindre) og ein ontle stor ölkaggi.

Bryggjkara konn ta opp te 24 böttå. Rostin var höger og smalar' enn bryggjkare. Nedmed botne n hadde rostin ein tapp. (Eg nemner her at Inderöy Bygdemuseum nettopp har fått inn ei<sup>n</sup> godt bevart rosti frå Haugum.)

40 Nedi rostin la dem nå'n steina, oppå steinan eini, og teslutt halm. Malte, som no var mali og stelt, la dem så oppå hælmen. Så slo dem på varmt vatn. Det var et bestemt mål malt på kvar bött vatn. Så skull dette stå ei natt i råsta.

44-52 Dagen etter koka dem einlaug ti en stor kjel, og slo ni det stöst karet, bryggjkaret. Så koka dem opp det dem ha i rosta og sila det. Det dem fekk når det va sila, kalt dem "vörter." Vörtre slo dem så oppi einlaugjen i storkari. Der skull det stå te det ha kolna passele. Så lett dem ölgjær ti'e. Dem "La med ölet" som dem sa om dette å lett ni gjærn. Så skull dette stå te det va passele gjæra. Det var passele når det vart små luftblörå oppå di.

43 Dei hadde så ölet på kagga i kjellaren. Dem "la opp ölet" som dei gjerne asa. Når det hadde stått nokre dagar på kaggane i kjellaren var det ferdig til bruk.

Bryggjinga tok gjerne til ei vekkas tid före ölet skulle brukast.

(Så langt Håkon Noem.)

Meir om bryggjinga;

Dei tok til tidleg om morgonen. Fyrst hadde dei rusta heim passeleg med eini. Så koka dei einlaug i storgryta. Når fyrste kokinga var ferdig, slo dei den nedi "Gjælkare" (av gjær), eit stort bryggekar som tok fleire tynnå. Så koka dei så mange folinga med einlaug at dei hadde nok til bryggjinga. Som regel var gjælkaret nokså fullt. Medan dei koka einlaugjen vart alle ölkaggane reingjort med einlaug.

40.41 Så henta dei fram rostin. Rostin hadde ein tapp nedmed botnen, og vart somtid kalla "tappså". Så la dei vedskier, litt eine og rein halm i botnen på rostin, og oppå det la dei eit par steinar. Så henta dei fram maltet, og hadde maltet oppi einlaugen i gjælkaret. Så ausa dei opp einlaugjen og maltet i storgryta igjen og la på varmen til det kokte opp. Så tok dei og auste det utor

storgryta og opp i rostin. Dei ausa rostin heilt full. Når det så hadde stått i rosta litegrann, så tok dei utor tappen. Da vart "maske" igjen inni rosta, for halmen verka som sil. Slik heldt dei på ti all einlaugjen og maltet hadde gått gjennom rostin.

57 Så koka dei det igjen i storgrytån på hommel. somme hadde på hommel för, saman med maltet for å spare inn ei koking. Så hadde dei det nedi gjølkaret. No var det varmt, og måtte derfor stå i karet til dagen etter til det vart passeleg lytt, melkelytt. Så let dei nedi ölgyær. Dem "la med ölet", som dei sa. Gjæln lånt dem hos kvarander, og tok han på dei öltynnene som sist hadde vori brukt. Så var det om og gjort at "det bynt å gå ti det", å gjøre. Dei la over karet kleplagg og anna, og da måtte ingen koma borti det eller kike nedi. Så "bynt e å ta sæ", og det vart skom oppå di. Det som slik flaut oppå, flöytt dem tå og kalt det "flöytgjäl". Den brukt dem ti julkaka. Skomme kann somtid bli så tjokt at det seig utover kanten. Men det var ikkje bra det "gjeck fer for" heller.

Så var det å "legg opp ölet" og ha det på kaggane.

(Etter Laura Rottvoll, Inderöy.)

43 Det måtte vera utsökt eini åt einlaugja. Det måtte ikkje vera törnel på 'om. Det skoll helst vörrå ber på 'om. (L.R. Inderöy.)

88 Dem trudde at somme hadde "makt te å stans rostin". Når den eller den kom så stansa rostin, sa dem.

(L.R. Inderöy.)

36 På somme gårda hadde dei hommelhaga. Homlen vaks rundt ei stong. Det vart "källå" heile "riset" oppåver. Hommelkällån plokka dem tå, törka dem å brukt dem åt öli.

Gåte: Ka det e som römnes ti ei kattfal, men ikkj' ti en kubås?

(L.R. Inderöy.)

(Hommelstonga.)

Matriklane frå 1668 har for Tröndelags vedkomande iallefall oppløysningar om det fins hommelhage eller ikkje. Eg har her ei avskrift frå Riksarkivet av matrikelen for Sparbu. Det syner seg at nesten kvar einaste gard har hummelhage. "Findiss Hommelhag" står det. Ein kan visst gå ut frå at hommelhage har vore vanleg på omtrent kvar gard nær ein kjem litt attende i tida. (G.L.)

81/ Dem la ölet nedi kjellaren for der var temperaturen mest konstant.<sup>82</sup> Det kunne "gå lite" ti ölet ettr at det hadde komi nedi kjellaren og, men såsnart det slutta å gå, måtte det tettast godt. Dem spåsa höla på kaggom med firkanta. Oppå spåsa la dem en stor Håhg med aske som var utblanda med vatn, for at det skulle bli heilt tett. Elles kunne ölet surne. (Martinus Fölling, Föling.)

"Tappdrökk".

58. Etter brygginga låg maltet og likeeins homla att i rosten. Så kunne dei ta maltet og homla og koke opp det pånytt. Det kalla dem "tappdrökk". Dersom dei ikkje var rikti pinåt (grådig) kunne dei lure nedi litt nytt malt, så tappdrökken vart litt sterkare og, så det ikkje vart kokt "berre på drave" som dei sa. Elles var ikkje tappdrökken haldi for å vera noko retteleg öl. Dei som var retteleg pinåt kunne nok servere tappdrökksupe, elles tappdrökk og ölost. Ölost var melk og öl blanda saman og koka.

(M.F. Föling.)

Rostin med tappdrökken ti vart sett oppå loftet, og så vart det tåtappa lite med kvart utover te tappdrökksupe. När jula var slutt og kvardagen tok til att, var det vanleg å høyra dette uttrykket:

"Ja, så e det vel striskjorta  
og tappdrökksupa igjen da!"

(L.R. Inderöy).

Vörtre og "kallskål".

52 "Vörtre" er ölet för det har komi gjær i det, når krafta er koka ut or maltet og står i gjelkaret. I gammel daggå tok dem alltid tå vörter fer å ha te "kallskål" i verskapom. Da hadde dei sukker eller sirup nedi vörtret, og braut nedi brödbitar og kregel. Så slo dei på brennevin og åt det med skei "te dem bynt å reis se å gi kvaranner daska over bordet", fortalde Martinus Fölling.

Heimele brukt dem kallskål i julom.

(Margrete Öksnes, Övre-Kvam.)

Det som var att på rosten, (massen) slo dei på ein gong til og brukte det til "vörtersup".

(H.N. Övre-Kvam.)

Kallskål i verskap.

7/2 Som en millomrett i verskapom ha dem te nå dem kallt "kallskål". Det var tåteki noko av vörteret når dei hadde bryggja, og det henta dei inn. Så tok dei kvarsin kopp elle7komme, og braut nedi flatbröd og sundkarva kake, og etter at dei hadde hatt nedi litt sirop, slo dei på vörter og eit par drammar. "Det henne e både mat og drekk det," sa gjern a Inberanna Noem.

(H.N.Övre-Kvam.)

25 Kornet vart lagt opp til groings omlag ein månad före jul. Det låg til det kjentes ein sötsmak tå di.

79 Kallan for rundt og smaka på ölet hos kvarandre. Oftast var dei godt fulle når dei kom heim.

(August, Skogn Gamleheim)

Julölet tok dei til å tenkja på eit par månader före jul. Först blöytte dei kornet, og la det så saman til ein dunge i maltbenkjen. Der rörde dei i det til det var passeleg grodd. Så hadde dei det utover ei steinhylle som dei elda under. Det vart rört i det til det vart brunt og sevja tok til å renne ut. Dette helt dei til i badstua med.

Når dem skoll bryggj', koka dem einlaug og slo på vörteret og så koka dei igjen. Når det så var passeleg lytt, sila dem opp det og hadde i gjeran. Ingen måtte koma inn medan dei heldt på med ölet, fer da kunne "gjæstern reis tu di." Dei brukte hommel i ölet. Dei laga "små settkavrenga" som dem törka inn gjera ti. Når dei skulle brukast blöytte dei så opp dei.

(I.M.L.Snåsa.)

Dei hadde ein benk som dei strödde bygg nedi og hadde på vatn. Så let dei det stå til det hadde grodd, så vart det törka og mali. Så koka dei det saman med vatn og hadde litt hommel i lag med. Så slo dem det ti "i stor så" og let det stå til det "hadde gått opp". Så sila dei det i ein kagge. Til sil hadde dei ein "runddall med en tut på". Dei la bar nedi tuten og sila.

(I.S.Snåsa.)

Dei sette maltramene på to stenger som dei slo opp mellom to bjelkar under loftet.

(L.R.Inderöy.)

31 Maltet skulle ikkje malast fint, men grovt. Det var verre å få ölet klårt dersom maltet var mali for fint. (M.F.Fölling.)



Etter at gjera var ihavt ölet, la dei over karet, og dei var redd at nokon skulle koma halv nær ölet da. Laura Rottvoll fortalde: "Ho mor hilt på å bryggja, og ha lagt over karet så det var heilt tjett. Så kom en far in. Da va a mor på lofti, men ho ropa ned: "Du må ikkj' rör ölet!" - Men da ha'n far allerede vonni å kika ni ~~rør~~ karet. Da vart a ikkj' bli kjerringja nei! "Du hi skjemt bort ölet fer me," sa a. Og ölet vart ikkj' som det skoll heller, nei."

Tok dei i tynne einlaug på ei halv tynne malt, fekk dem "sterköl" som dei hadde på flasker. Almindele "drekkaröl" bryggja dem etterpå på same maltet.

(J.N. Inderöy.)

Dei tok til å melte når dei hadde tröska. Dei tok bygg i eit kar og blöytte det. Så tok dei det opp og slo det i ein kasse og breidde over klede til det hadde grodd. Maltet törka dei i "Maltkjölna" med svak varme. Så mol dei det på "handkveinna". Når dei skulle til å bryggje slo dei det i eit kar og slo på lytt vatn og kokte det. Så hadde dei det i rosten som dei hadde lagt olderskier og halm nedi. Så vart det tappa på "bryggjkjeln" og koka på nytt. Så hadde dei det i karet og kalla det da "vörter". Så let dei det stå til det var höveleg varmt. Da hadde dei nedi gjester, og hadde det på ölkaggen. Homla vart koka for seg sjölv og påsli.

bbw

(H.L. Verdal.)

Grynkvenna, som dei mol maltet på, stod på läven. I kjökeni hadde dei hengande maltramer. Gjera göymde dei på flasker. Homla avla dei sjölve. Dei dröypte ein talgråpe nedi ölet for å sjå om det var höveleg lytt.

(K.S. Namdalseid.)

Fyrst i november tok dei til å melte. dei tok av beste kornet. Når det var törka og mali, var det ferdig til bruk. Alle som gjekk forbi, skulle röre i maltbenken. Dei la ein heit stein oppi ölet dersom det slutta å gjere, da tok det seg opp att.

Eit av kara kalla dei "tappsäl!" I botnene på den var det ein tapp, og for holet la dei ein lime av björkeris, som verka som sil. Dei brukte surdeig til gjester. "Hommel- laugjen" slo dei oppi ölet. Dei hadde nokre leivar som dei kalla "gjelkak". Dei brukte dei og til gjester.

Når det lei ut i jula for dei rundt i bygda og smaka på ölet hos kvarandre.

(O.F.F. Kvam!)

Det første ein gjest skulle ha når han kom til gards, var öl. Dei drakk av eit krus som dei hadde ståande berre til det bruket. (M.S.Beitstad.)

Meltinga tok til så tidleg at dei var viss på å få ölet ferdig i rett tid. Dei tok av det finaste bygget slo det i ein stamp og let det stå i vatn eitt døgn. Så sila dei av vatnet, la bygget på loftet og la klede over det så det fekk ta til å gro. Når maltet hadde grodd törka dei det, anten på såinn eller i ei maltrame, ein trekarm med strigbotn som hang under loftet i kjøkenet eller i stua. Når maltet var tørt vart det mali på grynkvern.

Bryggjinga gjekk for seg i matstua. Ein laut ta til tidleg om morgonen skulle ein bli ferdig til kvelds. for "meskinga" tok lang tid. Vörtre sila dei gjennom rostin. Vörtret vart sett til gjærings i "gjæsterkaret". Homla hadde dei nedi medan meskinga stod på. Vörteret var høveleg nedkjöla når talgdropen stivna på overflata. Når kvassaste gjæringa var over, vart ölet fyllt på ein ankar, ei halvtunne eller ei tunne.

"Sterköl" var lite brukt. Presten Bull brukte å bryggje sterköl. Da tok han ei halvtunne bygg på ei halvtunne öl, og det var just ikkje nokon barnedrikk.

Botnfallet vart utblanda til "töstdrekk" eller brukt til "supmökk" i tappdrökksupe. Dei som ikkje hadde mjölk brukte tappdrökk i staden for grautmjölk.

(O.S.Inderöy.)

Ölbrygginga var eit sverande viktig arbeid. Serleg var gamalkarane flink til å bryggje. Å servere dårleg öl var ei skam. (Holan, Sparbu!)

Dei tok til å fara rundt og smaka på julölet tidleg i jula. Da samla dei seg gjerne fleire på same romet, så det vart ofte jullag utan at nokon var bedd.

(S.B.Namdalseid.)

Julölet vart laga av bygg. Dei kalla det maltöl. Dei brukte eit kvarter bygg på ei tunne öl, vart det sagt.

Först slo dei vatn på bygget og let det ligge til det kom varme i det, og så vart det törka og mali.

Når dei så skulle bryggja, koka dei det, og så vart det slegi i rostin. Oppi rostin bruka dei å ha halm.

Under rostin var det lange föter, slik at ein kunne smette ein stamp under når ein skulle tappa av han. Det stod ein lang tapp opp gjennom ~~botnen~~ halmen frå botnen i rostin, så det var greitt å få tappen utor.

Når dei så hadde tappa vörtret av rostin, og hatt det opp i gjærkaret, la dei nedi gjær, og når det var gjæra, hadde dei det på kaggar.)

Det var vanleg å fara rundt og smake på ölet hos kvarandre. Dei hadde store ölbollar som dei tappa ölet i, og så drakk dei alle saman av same bollen.

(M.H.Beitstafl.)

Dei tok til å melte først i november. Fyrst blöytte dei kornet i vatn. Sidan la dei det til törk så det skulle gro. Dei hengde det gjerne opp til törk i nokre ramer som dei hadde på kjøkkenet. Der var det höveleg varmt. Når dei mol maltet, brukte dei handkvern. Ei slik kvern fans i dei fleste heimane den tid.

Når dei bryggja fyrste gongen fekk dei til „sterköl“ så kunne dei bryggje på same maltet ein gong til. Da fekk dei "tynnöl". Dei koka einlaug og hadde i ölet, og dei hadde hommel i. Gjæra hadde dei nedi når det var höveleg varmt.

I jula flokka dei seg ihop, og for og smaka på ölet hos kvarandre. Det var ikkje så lite å vera kry av om ein hadde sterkt og godt öl. Dei kunne bli nokså fulle på slike turar. (A.H.Kvam.)

Dei var redd at det skulle koma nokon inn medan dei heldt på og bryggja. Da trudde dei at ölet ikkje ville ta seg.

(E.M.Beitstad.)

Det var oftast sjölkånnå som stod for bryggjinga, og ho ville helst vera åleine medan ho heldt på med det.

Så gjekk dei til kvarandre og smaka på ölet, og da vart det skjengt av sølvslegne krus. Alle saman drakk av same kruset.

(J.S.Namdalseid.)

Maltet laga dei som regel istand om sommaren, så det skulle vera ferdig når bryggjinga kunne ta til. Dei tok ein sekk bygg og sette i ein stamp med vatn. der skulle det stå til kornet var mjukt. Etterpå vart det hatt oppi "grokassin". Der grodde altsaman ihop til ei kake. Men braudden måtte ikkje bli lenger enn littl-fingernaglen. Når det hadde grodd höveleg, rota dei det saman i ein dunge og breidde over så godt at det skulle slutte å gro. Da visna braudden, og det vart søtsmak på maltet.

Etterpå vart det törka. Til det brukte dei "malt-törka". Malttörka var ei opptömra kasse i ei rå i matstun. Fyrst tok dei opp maltet og rista det. "Resta" var som

ein bordplatt med mange hol i. Nedmed golvet gjekk det ein lyre inn i törka. I fremste enden på lyren elda dei. så gjekk både røyken og varmen inn gjennom lyren og inn i törka. Dei måtte alltid bruke fin ved når dei törka malt, elles kunne det bli lei smak på ölet.

Det var vanleg å ha hommelhaga för i tida. Homla er ein slyngplante. Derfor sette dei ned ein staur som homla krökte seg omkring. Når dei bryggja tok dei fröhuset av hommelplanten og kokte ilag med maltet.

Når dei koka maltet, la dei eini nedi gryta, og så sette dei maltposen oppi einin og blanda hommel ilag med maltet. Når det var kokt sila dei det. Til det brukte dei ei trett med ei einkost oppi. Når dei sila vart maltet og homla liggande att i einbaret.

Når brygget var sila, sette dei til gjær og sirup. så vart det havt på kaggane. Det måtte stå på kaggane oml. 8 dagar för det var brukande. (Namdalseid.)

76 Dei slo kornet opp i eit kar. Så slo dei på så mykje vatn at det gjekk over kornet. Såleis stod det i to døgn til det var heilt gjennomblöytt, så vart vatnet tappa av. Deretter slo dei kornet over i maltkarmen i ein dunge, og der låg det til det vart varmt. Så rota dei det utover. Maltkarmen stod gjene i daglegstua forat det skulle vera höveleg varmt. Der låg det til det var godt grodd. Når ein tok ein neve malt, skulle ein sjå 3 åla (braudda) på kornet. Da var maltet ferdig til törkings.

78 "Såinnhus" fans det berre nokre få av. Maltsåinna var mura av stein, som ein kvelv på golvet, og så ein lyre med opning framme til fying. Oppå såinna la dei fjöler med hol i, og oppå det la dei maltet jamt utover. Maltet mol dei på handkvern.

44 Når dei bryggja, slo dei maltet oppi gjærkaret. Så koka dei einlaug og slo på det. Dei skulle ikkje slå på meir einlaug enn at ein stor trespade såvidt stod i maltet, og så skulle dei rote med spaden "så skjorta rann nedover ryggen." Når det hadde stått og trekt i seg vatn ei stund, tok dei av det tynne og koka det på nytt. Medan dei heldt på med det la dei vedstikker på kryss og tvers nedi rostin, og dessutan samantvinna bygghalm og litt karveris. Så slo dei maltet frå gjærkaret oppi rostin. Så tok dei det som var koka og slo på rostin så det vart vörter. Så skruva dei opp rostkranen og let det ta til å renne. Dei fyrste byttene var sterköl, resten tunnöl.-

Bryggkaren var redd at det skulle koma framande inn i bryggarhuset, for "da kunne rostinn stanse."

For å finne ut når dei kunne ha nedi gjæra, drøypte dei talg nedi ølet. Når talga storkna kunne dei ha nedi gjæra.

Når dei la nedi gjæra så skulle dei kauke og styre og ause i ølet så det vart blanda. Gjæra fekk dei i på bryggeria eller dei lånte hos kvarandre. Og så tok dei av gjær og hadde på flasker og göymde til å dei skulle bake kake. Dagen etter bar dei ølet nedi kjellaren og slo det på kaggane. Så la dei på papir og slo på askegraut så kaggen skulle bli tett. Ølet skulle ikkje drikkast før julhelga kom. (K.F. Skatval.)

Det va mesta kvinnfolkja som sto fer bryggjinga te jul. Dem mått' sørg fer å "sett byggje i staup" te meltings, og sea legg opp det på eit varmt gölv så det kunne ta til å gro. Deretter vart det mali. Maltet vart så koka og sli på rostinn. Rostinn var ein stamp på høge føter med eit hol i botnen og ein staur til tapp. I botnen på rosten vart det lagt kløyvde olderskier og over dei halm. Så vart "laugjen" koka igjen og havt i gjærkaret.

Når dei skulle bryggja var dei opp tidleg om morgonen. Men gammeltausa sa åt nytausen at ho måtte ikkje sti opp ferre klokka 2, fer da kom ho til å uroe tussan. (J.B. Sparbu.)

Det vart bryggja sterkt maltöl. Og det måtte vera godt, d.v.s. sterkt. Alt juledagen tok dei til å fara rundt for å smaka på ølet. Ja, dei som hadde hestar kunne ri rundt for å smaka på ølet. Her var det ei husmannskjerring som for rundt på gardane og bryggja öl. Det måtte ingen framand koma til gårds medan dei heldt på med ølet. "Da vart det ikkje vellukka. - "Dem ga ut et skval" med det såmmå dem la ni gjær'n. Hömmel vaks det i haggom og oppet med dörom. På ei tynn öl brukt dem ei skjæpp korn. Gjæra som vart att bruka dei i julkaka.

Fyrst det kom folk til gårds, skulle dei ha öl av krus elle ölbolla. På bollane var det ofte rim:

"En bolle ~~fyld~~ rund  
med ølet fuld  
er bedre enn guld."

La bolle'n få  
rundt stua gå  
så hver og en sin munnfuld få"

Maltölet var sterkt. Folk slo seg saman og for gardimillom og smaka på ölet. Når dei stelte til ölet ville dei helst vera åleine, serleg når dei la nedi gjera. Gjer henta kvar åt seg. Gjera som vart liggande att som botnfall på ölkaggane, kunne dei bruka fleire gonger. Hommel var det mange som avla sjöl.

Det vart alltid skjenkt öl åt dei som kom innom. oftast i krus. Dei fekk öl för dei fekk noko anna traktering.

(J.A.Sparbu.)

Dei bryggja malöl til jul. Det var ofte sterkt, og det var haldi for å vera det viktigaste. Dei smaka på ölet hos kvarandre, og det gjekk ofte for seg med ståk og styr. Det var gjerne kvinnfolka som stod for ölbrygginga til jul. Di sterkare dei ville ha ölet, di meire bygg brukte dei. Alle som kom innom i jula fekk öl. Det vart skjenkt i bollar og krus. Her er eit rim frå ein ölbolle:

"Jo mere laget dikker  
jo mere er det kjært.  
Men når laget vil til dören gå,  
da vil han punsjen föle få".

(A.H.Sparbu.)

Maltet til julölet tok dei til med i god tid. Dette var eit langvarig arbeid med både blöyting og törking. Dei tok gjerne til med dette fyrst dei fekk kornet av halmen om hausten. Maltet måtte fyrst gjennomblöytast godt. etterpå vart det teki opp, slegi utover i maltbenken og törka ~~godt~~/ noko. Det måtte liggja der til det vart så varmt at det tok til å gro. Da måtte det rotast godt opp, elles kunne det bli for varmt, og maltet vart öydelagt. Maltet vart mali på handkvern, som var alt anna enn lett- vint i bruk. Eit av kara som var nytta under bryggjing var rosten. Ein måtte vera sers varsam når ein skulle sila ölet ut or rosten. Dei bruka ikkje silar den tida, men det var eit hol i botnen på rosten. I holet stod ein tapp som var festa til eit handtak som stod over massen. Denne tappen måtte ein så vri varsamt rundt, så det så smått tok til å renna i eit traug som stod under rosten. Når dei var ferdig med silinga, lei det gjerne så langt at dei måtte ha gjera ned på ölet. For å få gjeringa til å starta godt, vernde dei ölet litt.

(J.E.B.Sparbu.)

72.00

Ölet var det gildaste dei visste. Det var gull, og det måtte ein dela likt. Husbonden sjölv opna tunna, og no måtte unggutane opp med kannene sine. Dei måtte passe på at <sup>18!</sup> at dei dreidde tappen i rett leia, elles kunne ölet bli teken av dei underjordiske. (A.S.Sparbu.)

Dei melta ömj hausten. Dei tok av det beste bygget og hadde det i eit kar med vatn. När kornet var godt gjennomblöytt, tappa dei av vatnet. Og höveleg gjennomblöytt var kornet när ein kunne "skriva" med det på ei grop fjöl. Det blöytte kornet vart lagt i ein maltbenk, og der låg det til det gjekk varmt i det og det tok til å gro. Maltbenken var oml. 1 X 2 m. När kornet var höveleg grodd, rota dei det utover i benken med hendene. Törkinga gjekk for seg i eit törkehus. Der var det noko dei kalla "soinn". Det var ei to meter lang pipe langs golvet. For den eine enden av pipa var det tömra ein kasse 1 1/2 m hög. I övre kant av kassa var det tverrtre med små mellomrom, og over dei att låg fjöler med hol i. Oppå fjölene vart kornet lagt. Så fyra dei sagte i nedre enden av pipa med einer og granbar, og röyken måtte stiga opp gjennom kornet. Dei elda heile dagen til 9-10 om kvelden. Maltet fekk liggja til dagen etter. Dei mol maltet på ei handkvenn som da fans på dei fleste gardane. Kornet skulle helst malast grovt. Da vart ölet klärast. Under brygginga brukte dei eit kar dei kalla roste. Dei klöyvde lauvvedkjeppar og la i botnem på karet saman med halm. Oppå den hadde dei så maltet etter at det var kokt. Så kokte dei eine, og laugen av han slo dei over maltet. I botnen på rosten, som stod over ein stamp, var det eit hol, og laugen gjekk gjennom maltet og ned i stampen. Dette gjorde dei omatt til all krafta var dregen ut av maltet. Av laugen i den nedste stampen skulle det så verta öl. Så slo dei laugen opp i eit bryggekar og sette til gjær när temperaturen var höveleg. När ölet hadde gjera ei tid i karet, vart det tömt over på kaggar. Dei hadde vyrdnad for den som kunne laga godt öl. (E.W.Röra.)

Roststampen hadde 3 föter som var omlag 1/2 m lange. og i sida nede ved botnen var det ein tapp. Dei la olderskier nedst i botnen. Oppå dei la dei rughalm. Det skulle vera som ein sil. Så la dei maltet oppå. Oppå maltet la dei halm igjen. Så raspa dei poteter og hadde oppå. Så slo dei vatn over og så stod det og trekte ei stund. Så tappa dei av

det tunne i eit kar som var smetta under rosten, og slo på vatn til dei fekk så mykje som dei skulle ha.---

Det var matmora som stod for ölet. Dei var redde at det skulle koma nokon medan dei heldt på med ölet, iser med det same dei skulle leggja nedi gjæra. Med det same dei la nedi gjæra skulle alle saman skrike. Dei trudde at ölet skulle bli sterkare da. "ersom ikkje alt var rett lagt i rosten, kom ikkje ölet fram.

Tunnölet var laga av hummel, einlaug o sirup. Det var ikkje malt i tunnölet. Maltölet var meir fyldig, og tunnölet tunt. Tappdrökket koka dei supe av, og den suppa bruka dei attåt spekesild. Krus kom og löyste av dei gamle trebollane. Det kunne vera brent inn rim på krusa og, t.d.: "Drikk ölet för det dovner." (J.G.Sandvollan.)

Kallan sto fer meltinga og bryggjinga av ölet. suröl som stod att sidan sist dei bryggja sette dei til hummel og nytta det som gjær.-Skikken var slik at det skulle skjenkast öl åt alle som kom innom i jula. Dem "skoll itj bärå ut jula". Det vart skjenkt i store kovla. Dem hadde komi med Nordlandshandlera frå Russland og vart kalla "Russikovla". (Indeög Bygdemuseum har ein slik). Seinare kom krusa i bruk. (J.E.Sandvollan.)

Det ble brygget både maltöl og sirupsöl til jul. Siste slaget helst hos dem som ikke avlet korn sjöl.

(M.Ö.Leksvik.)

Maltöl og sirupsöl brygga dei til jul. Ölet skulle vera sterkt. Helst skulle det stå som ein kvit skumhatt oppå ölet i kruset. Ölet var noko av det mest vidlöftige med heile jula. Det var svært viktig at ölet var godt og sterkt. Dei for gjerne rundt hos kvarandre i jula, og da var det sjölvsagt at dei skulle smaka på ölet. Da var det spørsmål om kven som hadde beste öl ja. Det var helst husmora som bryggja ölet. Så mange som mogleg skulle hauke alt det dei orka, for di högre dei ropa, di sterkare skulle ölet bli. Gjæra fekk dei på den måten at når dei hadde drukki av kaggen, tok dei botnfallet og turka det og blanda det med mjöl. Da kunne det stå seg heile året. neste gong dei skulle bryggje bruka dei det som gjæring i ölet att.

Dei skjenkte opp ölet i runde, rosmåla trebollar med inskripsjon. På ei ölbolle hugsar eg det stod:

"Hallvard i Hoven, han brygger godt öl.

Det standa i kruset som blakkete föl.

Det ramlar i magen som fosselåt.

Det brakar i broka som börseskot.-"

(K.B.Leksvik.)



Kvinnfolka laut bryggja maltöl til jul. Det var skikken å skjenka öl til alle som kom innom å jula. Dei skjenka ölet av ölbollar, seinare vart det krus eller tenkrus og sölvlokkakrus. Eg har høyrt at det stod på ein bølge: "Drikk mens du lyster og tyrster, thi bollen haver en syster".

Krusa kom i bruk kring 1830-40 åra. (A.F.Henning.)

Dei skilde mellom sterköl og tunnöl. Det avhang av kor mykje malt dei hadde i det. Når ölet skulle vera retteleg sterkt brukte dei ei tunne bygg på ei tunne öl. Ein skvett som var att på rosta vart kalla tappöl. Dei la ned i rosten halm og einbar og let det stå utover ettrjuls vinteren. Dei brukte det til drikke eller kokte supe på det.

Julölet var frå gamal tid skjenkt i store bollar og trekrus. Seinare vart det krustykrus. På krusa var det gjerne sölylokk, og i lokket ofte innsett ei ort frå den tida. Russibollane var av tre men var svært tunne. dei kunne taka 3 liter. Dei var komne frå Russland. Folk fekk i dei ved handel med samane. (J.O.Henning.)

Når dei hadde havt ölet på kaggane hadde dei på gjeren. Når det tok til å gjære, tetta dei att spunset på kaggen. Så gjekk dei og lytta på kaggane om det gjera. Di meir det gjera di betre vart ölet. Når det var ferdig skulle dei smaka ölet hos kvarandre. Det vart avsett ein serskild prøve til det. (M.S.Henning.)

Meltinga tok dei til med i slutten av oktober, eller fyrst på november. Fyrst la dei kornet i eit stort kar og hadde på det vatn. Slik stod det til kornet var gjennomblöytt. Så tappa dem tå vatne og varma det för dei slo det oppi att. ~~Så hadde dei kornet oppi ein lang kasse.~~ Slik stod det til det tok til å gro. Så hadde dei kornet oppi ein lang kasse, og der helt kornet fram å gro. Kassin kalla dei "meiltkarm."

Når det hadde grodd höveleg hadde dei det oppi törkhuset. Der hadde dei kornet oppå nokre trefjöler som det var fullt av hol i. Under fjölene var det ei slags gruve. Det heile kalla dei for "såinn".

Under törkinga måtte dei vera varsam så det ikkje vart for varmt. Da kunne heile greia ta fyr. Til å fyre med brukte dei olderved.

Etter tørkinga mol dei maltet på ei maltkvern. Maltkverna var ei lita kvern som dei drog med handmakt. Ho ~~gjøt~~ mol grovt. Etter at dei hadde mali vart maltet blöytt.

Dagen etter dei hadde blöytt maltet, gjekk sjölve bryggjånga for seg. Om morgonen koka dei fyrst einlaug. Dei slo så litt einlaug på maltet så maltet fekk ta til å trekke i seg. Medan dei venta på at meir einlaug skulle kokast, tok dei til å ordne med rosten. Rostin var eit høgt kar med eit hol nedmed botnen. Ned på botnen av rosten la dei fyrst nokre stikkor på kryss og tvers, oppå stikkene la dei eine og oppå einen halm. Oppå halmen la dei så maltet. Så tok dei varm einlaug og slo over maltet. Det som rann av rostin, hadde dei oppi ein kjel.

Det som kom fyrst av rostin kalla dei "storöl", og det som kom på slutten kalt dem "lettöl". Storölet og lettölet vart havt opp i kvarsin kjel., og kokt. Før dei koka ölet hadde dei oppi hommel. Når det var ferdigkoka, hadde dei det oppi gjærkaret. Når ölet hadde fått rett temperatiren, hadde dei oppi gjærn. Det stod og gjæra eit døgn, og så vart det endeleg havt på kaggane.

(H.L. Beitstad.)

Til jul bryggja dei maltöl. I Beitstad gjekk bryggjånga for seg på denne måten: Kornet vart sett i blautt i ein stamp i 3-4 dagar. Vatnet vart sila av, og kornet vart lagt i maltbenken 2-3 dagar. Maltbenken var ein fir-kanta tett kasse 4-5 alen lang. og 1 aln brei. Kornet låg i eit 2-3 tummar tjukt lag. Kornet vart så rota saman til ein haug i benken og dekt med eit klede til det kom varme i haugen. Kveld og morgon måtte det rörast om for å få jamn varme. Vil det ikkje koma varme i kornet kunne ein leggja varme steinar inn i dungen. Slik låg det til det kom 3 "röter" men ingen "öl" på kornet. Det er da melta ferdig til malt. Maltet vart turka ferdig på "såinn". Til dette bruket hadde dei ein steinonn, 4-5 alner lang. Røyk og varme gjekk ut i attarste enden av onnen og opp i såinna, som var ein fir-kanta kasse opp til loftet, kring 3 aln hög. Oppe på såinna var det lagt trespildrer i kors, og over dei att krysslågt rughalm. Oppå den låg kornet til tørk i eit 1 til 1 1/2 tommes tjukt lag. Varmen måtte ikkje vera så sterk at det smalt i kornet. Det måtte rörast om av og til. Slik låg det til det var turt nok til å malast på handkvenn. Botnen i såinna kunne og gjerast av jærnplater med hol i, men folk påstod at ein ikkje fekk så godt malt da.

På handkverna vart kornet mali til gryn. Gryna vart så blanda med raspa råpoteter og kokt i vatn. Etter kokinga vart denne blandinga havt i rostin. Rostin vaʒr ein hög stamp med tapp i botnen. Over botnen låg trespildrer og over dei att halm. Gjennom halmen vart så blandinga sila og gjekk frå no av under namnet vörter. Vatnet vart så havt i ei gryte til nytt oppkok. Frå gryta vart det så aust over i "settingskaret" og blanda med humlelaug. I settingskaret stod denne blandinga til ho var melkely, og ein kunne setja til gjær. Slik stod det i døgn, eller til det vart skum på ölet. Så var det havt på kaggen gjennom ein sil. På ölkaggen måtte det helst liggja 2-8 dagar fyrr det var brukande. Var ölet i varmaste laget når gjæren vart tilsett, gjekk det snöggare med gjæringa. Men ölet vart da mindre holdbart og surna snöggare.

(A.M. Beitstad.)

Når det kom framande i jula, så var det å koma fram med ei krus öl og traktera dei med det först. Dei drøkk av same krusa om dei var fleire. (E.F. Beitstad.)

Siste:

I "Trönderavisa" for 5 desember 1952 fann eg denne notisen:

"Tevling om "sterköl" i Hegra.

Original ide av landbrukslaget.

Under siste möte i Hegra lanbrukslag ble det bragt på bane å arrangere en konkurranse i brygging av maltöl. Ideen fant gehör blant medlemmene, og det ble vedtatt at tevlingen skal finne sted för jul.

De som deltar skal levere inn sin ölpröve til et dommerkollegium oppnevnt av läget. Det er bare maltöl uten sukker som skal brygges, og premieutdelinga skal fänne sted på ei tilstelning etter jul."

Så langt "Trönderavisa". Det måtte vel vera ein tanke å la Stigum, som sjöl er trönder, gå igang på Norsk Folkemuseum. Han kunne koke einlaug og rense alle kagger og bryggekar og ölboller, og så lage ferdig eit brygg til jul. Så kunne alle som kom innom i jula få smake ölet. Men pass på at heile personalet på Norsk Folkemuseum skrik det dei orkar med det same han legg nedi gjæra!