

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35. Fylke: Rogaland.
 Tilleggsspørsmålno. Herad: Sjernarøy.
 Emne: Ölbryggjing. Bygdelaq: Nord-Hidle.
 Oppskr. av: Johannes Hidle, Gard: Nord-Hidle.
 (adresse): Reilstad. G.nr. 12. Br.nr. 1.
 A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Nei.
 B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
 Bönder, alder ^{ca} 70 Og 83 år.

SVAR

Med ölbryggjing var det slutt heima för eg minnest, eg er född 1879, og sidan eg er flutt til Finnöy har eg spurt ut to gamle her, som bae minnest litt um ölbryggjing frå sin barndom. Dei bur nærre kvarandre på gardane Reilstad og Nærland. Dei få opplysingar eg gjev her, har eg etter dei.

1. Maltöl bryggjer dei ikkje lenger heima no.
2. På min födestad, Hidle, var det slutt med ölbryggjing för eg minnest, her på Finnöy vart det slutt kring 1900.
3. Ölbryggjing gjekk av moten. Um det var fråhaldsarbeidet som verka, eller det i samband med kristeleg vekkjing er ikkje godt segja, kanhenda alt dette saman. At der vart höve kjöpa öl frå Tou bryggjeri gjorde vel og sitt.
4. Dei kunde laga litt öl av sukker eller sirup saman med noko gjær, til tyrstedrykk no og då.
5. No lagar dei ikkje öl av kjöpte midler, tad Tomtens.
6. Hender det dei lagar öl på den måten, er det til slåtten.

Den gamle heimebryggjing.

7. Ölbryggjing var arbeid for husfaren med husmori til hjelp, og stundom og borni. Husfaren hadde ansvaret og vel og meste bryet. At sume andre gjorde visse ting er meir ukjent, anna born kunde få tilsyn med eit eller anna som var liket til.
 8. Sume var kjende for å vera dugande bryggjarar. Soleis her på Reilstad ein som brygde för presten, som budde ca. 4 km. burte, - det var til jol- attåt han brygde för seg sjölv. Serleg var det gamal skikk med bryggjing til jol.
 9. Kvart hus brygde helst för seg sjölv, men far og son kunde slå saman um det, eller dei kunde låna reidskap til arbeidet, og gjerne og hus, sume tider.
 10. Brygde dei utanum joletidi var det til slåtten, tunt öl til tyrstedrykk. At dei og kunde brygga til brudlaup, barnedap eller likferd hende visst og, men det var sjeldnare slikt kom på.
 11. Nokon regel för meendi visste mine heimelsmenn ikkje, men dei hadde vel som eit pass på det, kor mykje dei vilde ha.
 12. Det gamle var vel at dei hadde litt öl ståande til gjester som kom uventa, men hadde dei ikkje öl, vart det ein dram dei fekk, eller i nyare tid: kaffi.
- Malt.
13. Folk her kjöpte ikkje malt, dei laga det sjölv.
 14. Maltet var av bygg, kanhenda med litt havre i; berre havre bruka dei ikkje her. Sers bygg-åker veit dei ikkje um her til maltet.
 15. No kon viss del av kornet til malt heller ikkje, anna dei skulde vera godt, dei kalla det gjerne topp-korn, det dei brukte.

16. Kornet vart lagt i blot, gjerne i ein sekk i bekken, men helst i eit kjer. Um dei bytte vatn på det i kjeret mintes dei ikkje.

17. Kor lenge det låg i blot hadde dei heller ikkje minne um, dei tenkte seg det var ei nott.

18. Sidan vart det lagt på loftet yver stova, der det var litt lunke nedanfrå. Det vart lagt i haug, og når det tok til gro, vart det jamna i, dei tok det då med hendene og gnika det smått og la det tunnare utyver. Dette kalla dei å "mö" det.

19. Dei malte ikkje tjukna på laget, dei såg etter gamal røynsla kor tjukt det künde vera og jamna litt i det.

20. Dei la eit åklæ eller anna slikt yver.

21. Nokon sers maltrörrar visste dei ikkje um, endå der vel var noko dei rörde med utanum hendene.

22. Dei tala um å "mö maltet" - gnika det i stykke med hendene.

23. Dei hadde ikkje minne um korleis dei kontrollere te at maltet var ferdeg.

24. Groren på maltet vart nemnd maltspir eller berre spir. Sers namn på roti hadde dei ikkje minne um.

25. Heller ikkje hadde dei minne um kor lang tid groingi tok.

26. Rot og gror skulde takast burt för bryggjingi, dette vart visst gjort ved å ha det i eit såld, men dei var ikkje visse um det.

27. So vidt dei kunde minnast, sette groren vund smak på ölet um han vart med i bryggjet.

28. Maltet vart turka i maltomnen, det var visst ein slags turkeomn. På eine sida av denne vart lagt upp nokre fjöler med mange hol bora gjenom, og på desse vart maltet spreidd utyver - dei kalla det kjölna eller kjölle, og jamt vart borni sette til sjå etter at det gjekk som det skulde, medan han som hadde ansvaret var innum rett som det var og såg etter.

29. Dei turka ikkje maltet på same turka dei turka kornet på til maling.

30. Maltet skulde gröypast nokso grovt, utan at ^{dei} ~~eg~~ veit nokon regel for det.

31. Dei mol det på ei handkvern og kunde sjå etter um det var hövande grovt. Um dei blanda halm i, visste dei ikkje, helst meinte dei det vart ikkje gjort.

32. Det var so vidt dei visste ikkje skik ha malt ståande på garden, dei laga det når dei trong.

Hümle.

33. Folk kjøpte helst humlen i næraste byen. För hadde dei dyrka sjölv, og her skal enno finnast leivningar att av vill himle, sa dei.

34. Dei heldt den kjøpte humlen best.

35. At dei dyrka humle hadde dei ikkje minne um.

36. Dei brukte litt einer til å få smak på ölet med, det var buskar med bær på, ikkje unge skot. Anna visste dei ikkje um vart brukt.

Bryggjing.

37. Dei hadde tre-kjer å bryggja i, ialt 3, det eine kalla dei rostekjer og eit anna giljekjer, det tredje mintest dei ikkje namnet på, heller ikkje rekkja dei vart brukt i.

38. Desse kjeri vart reingjorde, bake, med einerlog.

39. Dei hadde ein halming nedde ved botnen inne i kjeret og so vidt dei mintest var der og orekjeppar, utan at dei kunde gjera gjeide for dette, so nöggje.

40. Tapp-holet var på sida og stengt med ein tretapp med ein slags krane i, dei kalla dette birhane. Denne var vel laga heima frå fyrst av, sidan kanskje kjøpt.

41. Berre einerlog vart brukt ved bryggjing her.

42. Eineren skulde ha bær og unge skot vart ikkje nytta.

43. Etter det dei mintest vart ikkje maltet rört ut i einerlogen, dei tottest minnast det vart havt ned i kjeret, gjerne litt eller litt. Dei rörde i dette med eit trestykke, kanhenda dette var nemnd maltrörrar, eller vörter-rörrar. Einerlogen vart silt i rostekjeret.

- 3
45. Ordet meisk kjende dei ikkje her. Dei snakka um vörter, utan at dei visste kva det var å meiska.
- 46 og 47 visste dei heller ikkje nok svara på.
48. Dei breidde eit åklæ yver kjeret med ölet gjekk.
- 49 og 50 visste dei heller ikkje noko um.
51. Det stod ei tid tildekka i rostekjeret, utan at dei visste kor lenge.
52. Væta dei tappa av rostekjeret vart kalla vörter.
53. Vörteren skulde renna sakte.
54. Dei smakte på vörteren hadde sikkert sine merke på um den spådde godt eller dårleg öl. Den smaka sött og borni lika smaka på den.
55. Vörteren vart tappa i trebytta.
56. Dei kunde ikkje minnst at noko vörter vart göymd til medisn eller anna.
57. Vörteren vart det dei kunde minnst ¹⁰¹ ~~kot~~ saman med humlen, men dei tottest og vita at humlen vart kokt i einerlog og blanda med vörteren, so dette var visst ikkje klårt for dei. Det vart tappa i trebytta eller anna kjereld..
58. Dei hadde tunt öl, som vel var meir utspedd med vatn. Ölet til jol kalla dei jole-öl.
59. Det som var att når vörteren var skild frå, kalla dei drav.
60. Dravet vart nytta til kröterfor.
- Gjæring.
61. Ölet skulde ha mjölkevarme når gjæren vart havt i. Dei kjende vel etter varmegraden med fingen. Kjeret stod i kjellaren.
62. Var bryggjet for kaldt hadde dei vel noko varmt i.
63. Gjæren kalla dei kveik her.
64. Kveiki hadde dei i ein björkebutt av kartbjörk, der det er revner i borken kveik ~~kan~~ låg i. Denne kvekstokken vart sett ned i lunka einerlog eller vatn, so kveikji vart löyst upp og kom ut i væta.
65. Kjeret hadde eit åklæ yver.
66. Det stod gjærte i 3 dagar eller döger.
67. Dei såg på fraud-dotten um der var gong i ölet.
68. Dei snakka um topp -kveik, eller - gjær, og botna-gjær. Det var ¹⁰² ~~gjær~~ dei tok av til å göyma i kvekstokken.
69. Denne kvekstokken turka vel, soleis vart kvekjen göymd.
70. So vidt dei visste ingen skilnad på kveik til bryggjing og baking.
71. Dei kjøpte helst kveik, heller enn låna.
72. Det var visst smaks-sak um det var nok gjæra, meinte dei.
73. Når ölet var hövande gjæra, vart det tappa på kaggar, halve eller heile, -tunnet var sjeldnare. Dette kalla dei uppskoka eller skaka upp.
74. Dei smaka på det og let andre smaka, sende sume tider og litt til grannen til smak. Sers skikkar visste dei ikkje um.
75. Husets folk skulde smaka för det var fyllt på kaggane. Likeso kunde dei som kom innum få noko, men innbedne gjester visste dei ikkje um, likeso var det sjeldan dei skikka til grannen.
76. Ikkjenoko gilde ved uppskoka.
77. Sjeldan slo fleire seg saman, det kunde vera um far og son bryggja saman.
78. Ölgilde ved bryggjing visste dei ikkje um.
79. Kom nokon gåande innum fekk dei smaka ölet.
80. Kaggane vart ikkje fyllte heilt, kor stort tomromet skulde vera visste dei ikkje.
81. Ölet vart lagra i kjellaren. Var kjellaren god, kunde ölet halda seg godt lenge.
82. Noko rådgjerder mot surt öl visste dei ikkje.

Meinigar og truer.

- 83. Ölet skulde vera brunt, dei brukte sirup til å setja farge med. Nok o folk sa um ljost og myrkt öl visste dei ikkje.
- 84. Talemåtar eller sogor visste dei ikkje. For å vera godt måtte ölet vera brunt, øhelst myrkebrunt.
- 85. Serleg til jol var det skam um ölet var for tunt. Til slåtten skulde det vera tunt.
- 86. Jöleölet måtte vera godt.
- 87. og 88 visste dei ikkje noko um.
- 89. At dei bryggja i löynd var ukjent her..
- 90. Heller ikkje visste dei um der skulde vera sers stille i huset med arbeidet gjekk på.
- 91 og 92 visste dei heller ikkje noko um.
- 93 og 94 samleleis.
- 95. Dei hadde minne um at nissen skulde få litt, på låven.
- 96. At dei slo öl på åkeren var ukjent for dei.
- 97. Jöleölet skulde vera ferdeg i god tid. Nokon viss dag til det visste dei heller ikkje um. Det måtte vera so at sundag skulde ikkje vera til å gjeranoko med det, anna det vel kunde stå og gjera ein sundag.
- 98. Denne regelen er ukjend her.
Mjöd.
- 99. Dei kunde kjøpa ei flaska til jol.
- 100, 101 og 102 visste dei ikkje noko um.
- 103 Den eine mintest. at bestemori fekk ei flaska til jol. Han hadde o g det inntrykk at det var serleg kvinnene som skulde ha aø det og som lika dette drikka.

