

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Soknedal

Emne: Ølbrygging

Bygdelag: Bakkrabygda

Oppskr. av: Tobias Sel

Gard: Sel

(adresse): Hauge i Dalane G.nr. 40 Br.nr. 1

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Både egen erfaring og ved at spørge folk som er flinke til å brygge
- B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

Født i Soknedal 19-1-1882 bonde.

## SVAR

- Ølbrygging
- 1 ja, men ikke i så stor målestokk som før
  - 2 Folk husker hvordan bryggingen foregikk
  - 3 gir ut.
  - 4 Å ja, øllet ble jo sterkere ved å ha noe sukker og sirup sammen med matøl, i gamle tider. Det hender nok at en brygger øl bare av sukker sirup og jær men vi kaller dette for dunder
  - 5 ja det hender.
  - 6 Det er helst ungdommer, det er ved mange anledninger, helst når der skal være en eller annen fest.
- B Den gamle hjemmebrygging
- 7 Det har alltid som regel vært mannfolkarbeide - helst husparen
  - 8 ja noen hadde sær godt lag til å få øllet godt og de brygget gjerne for flere i grannlaget. Det

var helst tilfallet var der  
skulle være bryllup og en ville  
være sikker på at en fik godt  
øl

- 9 Det er nok meget skjeldent  
at flere sløser sammen, hvor  
brygget for sig.
- 10 Det var helst til slätten og  
til bryllupper man brygget  
det er meget længe siden en  
brygget til begravelser, sik  
kert omkring 100 år.
- 11 Nei.
- 12 Det kunne være at en had-  
de øl stående en stund for  
tilfældige gæster, men det  
var nok helst slik at det  
gik nok så fort. Alligevel længe  
kunne det nå ikke stå på  
ankeret når der bare var igjen  
en skvot på bunnen, da mat-  
te en ha det på flasker hvis  
det skulle gjemmes en længe  
tid

### C Malt

- 13 Det kender nok at folk kjøper  
malt, men for det meste avler  
folk det selv. De kunne få tak  
i det fra andre bønder eller  
landhandleren.
- 14 Byggen er vel best, men  
for bruktes for det meste  
havre, men av den gamle  
norske havresorten med

merke, den såkaldte snekehave  
 da man begynte med de nyere so-  
 ter have som f. eks. guldravn, dragg-  
 get folk av den også, men der ble  
 så mye sjaksøl av det. - Sjaks-  
 øl arbeider slik, at en blir  
 kvalm og kaster op av øllet,  
 får en ikke kaste op av det  
 blir en syk. - Det hender at  
 en får godt øl av guldravn, men  
 det er så skjelden at folk har  
 sluttet å bygge av have og  
 bruker bygg. Så de er nødt til  
 å ha en surspilt åker for den  
 så den ikke blandes sammen  
 med havren

- 15 En tok av det beste  
 16 ja det ble lagt i vann i  
 en elv eller bekk  
 17 Til det var godt gjensumbløt  
 ca 24 timer, et døgn  
 18 Om sommeren, da her som regnet  
 er varmt i luften ble det lagt  
 på loftet til spiring det ble  
 lagt på et åklede og så tykt  
 som det skulde være med det  
 samme.  
 19 En målte det med hånden, det  
 skulle ligge så tykt som en  
 håndsbred  
 20 ja.  
 21 Ikke så lenge det lå til spiring  
 22 blir ut.  
 23 Når det kom så langt at  
 den grønne spiren (cyan) ~~er~~ -

viste sig var det ferdigt, det kom  
 me ta godt og vel en uke, men  
 det måtte være gjerne varmt  
 og var der ikke varmt, måtte  
 der fyres, dette måtte alltid gjøres  
 om vinteren. Både maltet muggent  
 under spiringen ble det sjekket

- 23 Gjæren kalles sien, i flertal  
 sian. Har ikke hørt annet  
 en rodo flertal röclan, når  
 det grov sien en da röcla seg  
 25 godt og vel en ukers tid, det  
 kom for en stor del an på  
 hvor gunstig spiringsforhol  
 dene.

26 Nei.

- 27 Nei det var netop den som  
 satte smak på øllet.

28 Både det sommer og varmt  
 solskin var det en lit å få  
 maltet tørt, det var bare å  
 legge - brice ud - maltet på et  
 lagen i solstegen så tørket  
 det fort. Om vinteren - og i  
 råt var ellers også - var det  
 varre. Maltet måtte hænges  
 i poser omkring arven og  
 så röres rundt iblandt for  
 for at det skulle få gjerne  
 tørking. Det kan eller må  
 her bemerkes at når maltet  
 er ferdigt med groingen  
 er det alt en sammenhengende  
 de kage og da må brodst  
 ør. Med nevne måtte en

NB!

NB!

7406

5  
bryte istykker hele kaka, men  
intet ble fjernet.

29 Ni

31 ja en kallek det "å groba matte"

32 En gikk (og går) til en erfaren  
møller og laet ham "groba mat-  
tet, at det ble for fint "grobe"  
har jeg aldrig hørt

33 Det tror jeg ikke hadde<sup>en</sup> ferdigt  
malt, bygget en så snart det  
kunne la seg gjøre.

B Humle

34 Noen kjøpte humle og da av noen  
som avlet humle, eller av landhand-  
leren.

35 Hvis den heimeavlede humle var  
skikkelig behandlet tror jeg nok  
den var best.

36 Humlen ble plantet på et lunt  
sted i ballbakkene, hvor den kun-  
ne gro eller vokse opetter et berg  
eller steiner, en satte også op pin-  
ner den kunne slånge seg op-  
etter. Når den var moden ble den  
plukket og oppbevart på et tørt  
sted.

37 Folk brukte eiver, men noen av  
de andre nevnte planter har jeg  
ikke hørt at de ble brukt.

E. Brygging

38 Det var rustekjer, gongekjer, og an-  
kere til å ha det ferdige produkt  
i. Så måtte en ha skorsten, gryte  
og bätter.

39 De ble vasket ut med vann straks

en var ferdig med bryggingen, så ble de gjerae sat full av vann en tid, at noen rakte dem med srovel har jeg ikke hørt.

- 40 En la først ørekjopper med i bun-  
<sup>av rustekjeret</sup>  
 nen. De nederste kjopper var der ut-  
 skåret noen hak i den side som  
 vendte ned, dette for at øllet kunne  
 renne fritt til tappuhullet.  
 ovenpå disse nederste kjopper la  
 la en andre ~~overpå~~, men på kryss  
 av de nederste, så der ble et hul-  
 rom, så la en litt halm som  
 en sil. Derpå inner kviste, helst  
 med mange isnebar på. Når  
 en brukte ørekjopper så var dette  
 fordi der er en rødagtig farge  
 i disse <sup>med skarp smak</sup> og det satte farge på øllet.  
 Her omkring brukte ikke folk  
 andre ~~teer~~ sorter. Jeg har ikke  
 hørt noe samnavn på silerutninger

- 41 Hullet i rustekarret var på fram-  
 siden, det stungtes med en tre-  
 melaget trekoan.

42 ja

- 43 En tok friske kviste med mye  
 isnebar på

- 44 ja. En tønn eller balje, fik  
 en ikke alt maltet med første  
 gang røtte eller blandet en  
 flere ganger, en hadde en tvore  
 + tvore. Det ble silt når en  
 tappet rustekjeret.

- 45 Det kalles musk, prosessen "te  
 meiskra"

- 46 Meisken måtte være så pass tynn at maltet var gjennombløt.
- 47 Et gjevndøgn
- 48 ja.
- 49 Den ble øst direkte op i roste kjeret
- 50 Til 50 kilo malt, regnet en 100 liter vann.
- 51 Et gjevndøgn
- 52 Det kaltes verkje
- 53 Ikke altfor fort.
- 54 ja.
- 55 I en stor bolle.
- 56 Noen gjorde det
- 57 Bare en del av verkje (vorteren) ble kokt sammen med humlen en regner med et halv kilo kg 0.5 med humle for 50 kg malt. En slog det i gongekjeret.
- 58 Jllit ble sterkt eller svakt etter- som en hadde mye eller lite vann i, har ikke hørt noe sars navn på almindelige ølsorter, men når en hadde tappet vorteren og var ferdig med den, kunde en koke myt iiverlog ca 40 liter vann til 50 kg malt, og slå det på rostekjeret. Med andre ord hele prosessen gjentoges. Dette ble "tønndrikka", og var godt "tostedrikka" i sommervarmen. Når der noen som brygget svakt øl sa en gjerne "Da a kje ant hell ~~toste~~ tønndrikka"
- 59 Drav.

- 60 Det ble nyttet kreaturmat, men sterkt rasjonert, man var redd for å gi for mye ad gangen
- F. Gjæring
- 61 Ølet skulle være kroppsvarme. Det er langt fra alle som nå har termometer og i gamle dage var her ingen utover bygden; men <sup>en</sup> blottet armen og stak albuen ned i gongekarret, en som var vant å brygge, kunne da kjenneme om ølet var kroppsvarmt.
- 62 Folk passet alltid på at ølet ikke ble for kaldt, slikt at det ble for sterkt avkjølt har ikke forekommet her omkring.
- 62 Gjær
- 64 Gjæren ble ~~helt~~ opp i vorter (verkje) når den var kroppsvarm
- 65 Med et åkle
- 66 Et gjæredøgn
- 67 En kunne se bobler på ølet i gongekarret.
- 68 Det var toppgjær og bunngjær.
- ~~69~~ ~~Fløtt~~ Det ble helst bunngjæren en brukte eller gjemte til neste års brygging.
- 69 Folk la noen kvister med eiver i bunnen på gongekarret på disse kvister samlede bunngjæren. Når så gongekarret var tømt tok en eimerkvissen som var helt dekket av gjær og hengte dem opp på et tørt sted. Gjæren tørket fort, da kunne

En hadde ølet i kjellere hvis den var såpass at en kunne høre det. I den, hvis ikke i svalen på bakside den av huset.



den henge der til en kaddde bruk  
for den og den var like god.

70 Det var jo så at den gjør som en  
brakte til bading skulle en  
bruke med det første eller når-  
sommelst en kunne gjøre samleop  
den gjør som ikke var kommet på  
einerkvistene ha den på en fla-  
ske og skifte vann på den.

Brygge gjæren derimot skulle en  
gjærne gjærne et år eller kanskje  
lenger så den måtte en behandle  
pent.

71 Som før nevnt opbevarte en gjæ-  
ren på einerkvister. folk lærte  
og så av hverandre.

72 Når skummet (frano) på gonge  
kjert minket av ~~sig~~ ~~neve~~

73 Te skaga upp - Han sjege upp -

74 Nei

75 Det var helst så at alle i huset  
smakte på ølt og naboerne  
også. hvis der ikke var for man-  
ge opsiddere på gården, da var  
det helst de som bodde nær-  
mest som fik smake.

76 Nei ikke unntat det var noen  
ungdommer som ville ha det  
for fyll.

77 Det har ikke hendt herom-  
kring.

78 Nei ikke undtagen en brygget  
til et bryllup. Det er ikke  
tidt en brygger til gud, men  
da kan det nok hende naar

kommer og får öl, selv om det ikke blir noe ölgilde. Det er lenge, meget lenge siden noen brygget öl til begravelse

79 ja det hendte litt

80 Nei man fylt ikke kaggen eller ankerne - som vi gjerne sier - helt, man lod der bli igjen et tomrum som kunde ta et par liter.

81 I kjelleren hvis den var såpass at en kunne ha en ölkagge, men i de gamle husse utover bygden var der få som hadde såpass kjeller at man kunne ha ölkaggen der så i det fleste tilfeller hadde man ölkaggen i en sval i bakdelen av huset.

82 Man hadde jo ölet på det kaldeste sted i huset. Folk brukte jo ölet, når de først hadde det, jeg har aldrig hørt at ölet ble surt.

G Meninger og truer.

83 Det skulle være brunt

84 Ikke noe særligt

85 Det var helst så.

86 Jult til slatten var likesom det viktigste, ja og så var det ölet til bryllopper. I gamle dage var det nok så at juleölet skulde være sterkt, men det er nesten gåt av mote med julebrygging i det siste.

87 Det kunne være en fejl ved maltet  
det kunne blit meggent under  
grovsigen eller tørkingen. Har  
nok hørt fortællinger om svim  
ling eller skjaraks, men det er  
nok lunge siden jeg horte det.

88 Nei

89 Det har jeg alltid hørt noe om.

90 Det har jeg aldrig hørt noe om.

91 Ingen tradisjon om det.

92 I eldgamle dage gjorde en nok dette

93 Det er nok lunge siden folk  
troede det

94 Gjær ut.

95 Ikke i min tid.

96 Glet var for godt til dette.

97 Ingen tradisjon om dette.

98 Jo jeg har hørt dette.

H. Mjød.

99 100. 101. 102-103.

Jeg har spurgte mange om  
mjød, men alle siger at det  
er ikke brukt på våre  
kanter.

Gode jul.

godt nyttår.