

Emnenr. 35

Fylke: Oppland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Toten

Emne: Ølbrygging

Bygdelag:

Oppskr. av: Eudor. Kjølseth

Gard:

(adresse): Kolbu

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):

SVAR

1. Nei

2. Min mor brygget maltøl til 1893-94. Man sluttet omka den tid for folk syntes det var meget levintere å brygge sirupsøl. Jeg skal nedenfor fortælle det jeg husker om hjemmebrygging av maltøl.

3. Jeg tror ikke at folk syntes det var for dyrt å brygge maltøl. Årsaken var nok at det var levintere å brygge sirupsøl. Distriktet var det levint å få fat i bærskøl, da det var ølbryggeri paa Toten. Afholdningsloven og religiøse anføktelser satte nok ikke stopp for hjemmebryggingen. Dessuten var det øl som blev brygget hjemme svakt, jeg antar det kunde sammenlignes med landøl i styrke, men det var meget bedre og friskere i smak

4. Etter det var slut med maltølet brygget man øl av sirups og sukker. Her er opskrift av sirupsøl som er meget godt, og som blev rost av reise dr. Olav Sjølyng: Til 30 liter bærslaa - bærslaa brukes 1 kg sukker som blev brændt helt brunt 1 kg sirups, gjær og humle, samt en stang lakris. Alt dette blev opløst i bærslaaen og satte til gjæring i tre dage, gjæren blev skummet av

Etter fru cand.
Ødegård paa
Stangrud.

ölet anden dag. Tredje dag blev ölet tappet
paa flasker og korket med ny kork. Det blev ca
40 flasker. Ölet skulde staa og flasket i 14 dage
för det blev brukt. Det holdt sig i flere maander.
Naar det blev gammelt maatte man bore i korken
en tid för bruken, da det ellers flöi i taket ved
optrækningen.

- 5. Ja, især av Toulens hjemmebygg
- 6. Til jul og praastke og til selskaber.

B. Den gamle hjemmebygging

- 7. Hjemme var det min mor som forestod
byggingen, assistert av en gammel husmands
kone, som hadde vært med i mange aar
- 8. Ikke det jeg kan huske
- 9. De bygget hver for sig.
- 10. Jul, praastke og til store selskaber, ikke til
omstider
- 11. Ja. der blev bygget fuld en tønde 120 a 140 potter
- 12. Det var jo betvindet at traktore med öl til maten,
naar det kom gjester.

C Malt.

- 13. Jeg tror ikke det blev kjøbt malt.
- 14. Der blev utelukkende brukt første sort bygg, paa
Tolen har man dyrket meget bygg.
- 15. Det var av det beste, vegeranda.
- 16. Det blev ofte brukt å blöte bygget i en sakk som
blev lagt i en bak. Naar man bruke var å blöte
i maatte der byttes van hver dag.
- 17. 3 a 4 dage
- 18. Det blev lagt paa et gulv, i en haug til det blev
varmt saa blev det lagt i lag til spiring
- 19. Med haanden
- 20. Hvis det var koldt var maatte lagge klade over.

støje

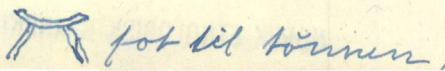
- 21. Ja, man brukte en rive
- 22. Det vet jeg ikke.
- 23. At spiren stak frem og var godt rotet.
- 24. Spiren kaltes aal. Roten vet jeg ikke no navn paa
- 25. Det ca 10 dage fra kornet blev lagt i støje til m altet var færdig
- 26. Aal og rot blev ikke fjernet
- 27. Jeg tror ikke det.
- 28. Maltet skulde helst tørkes i badstue, men det blev ogsaa tørket paa kornetørke paa møllen.
- 29. Ja av og til gjorde man det.
- 31. Det kan jeg ikke huske, det skulde kendes men ikke finmales.
- 32. Det kan godt hende man blandet maltet med brak hvis det var for fint.
- 33. Det kunde træffe at man lavet saa meget jul at man havde til engang til.

D Humle.


- 34. Ja man kjøpte humle hos landhandleren.
- 35. Det var nok de, som samlede humle og tørket den
- 36. Jeg vet ikke hvordan man dyrket humle, men man samlede humle av vildtvoksende planter. Den blev plukket med hænderne, bundte den i knipsjer til tørking. Den blev opbevart i papirposer paa tørt sted.
- 37. Jeg har ikke hørt at man brukte andet brest-ens som man kotte laag paa.

E. Brygging.

- 38. Det var et trækar paa ca 30 i 40 cm tværs ben, ^{eller rostkøbe} ølstøtte. Et lite kar med hanker til at fagge i vorkeren i. Gjærkar av træ og øltønne ogsaa av træ, den laa paa en fot med 4 ben og vængene var halvrunde for at tønne kunde ligge støt.



fot til tønne.

- Ölbrakt av tra til å sette paa iltømmen naar ölet skulde fyldes paa den.
39. Saavidt jeg vet blev ikke brukt andet en briskebaag til rensing av karene.
40. I bunden paa rostekarret lagdes först orved eller kjegger, derover halm - helst rughalm, det kan godt være at der bruktes briske grener, men det husker jeg ikke. Grunden til at det blev brukt orved og orvekjegger var vel enten farven eller smaken som blev bedre. Denne sideindretningen kaldtes rosten; man var noksa nøie med å lagge rosten.
41. Tappullet var paa fumsiden, kullet var stangt med tapper og kurve. Kurva var drevet av tra og passet til kullet i karret, gjennem midten av kurva var drevet et hul hvor tappen sat. Naar man skulde tappes vörkeren blev tappen fat ut, den var ogsaa drevet og passet nøiagtig til kullet kurva. Tapper og kurve blev gjort paa Toten. Jeg har ikke set rostkar med hul i bunden. 
42. Ja
43. Det husker jeg ikke
44. Jeg tror at maltet blev lagt tört og paa halmen og den varme laagen blev heldt over. Her til bruktes ölstötke eller rostkar, et brakar paa tre 30-40 cm höie ben. Briskebaagen blev vistnok silt sammen med maltet. Man ikke huske at der blev rört i massen
45. Det utrörte maltet kaldtes musk og prosessen kaldtes musking.
46. Man hadde bestemte mengder av malt og av laag.
47. Masken stod til den blev husken, da blev vörkeren tappet fra og ogvarmt praamt og heldt i rostkarret igjen. Dette blev gjentat flere gange til maltet

var helt utvasket.

48. Jeg tror det blev lagt et klæde over rostkarret

49. hvo. i 44.

50. Jeg kan ikke huske hvor meget det var av tvæst slag.

51. hvo i 47.

52. Det kaldtes vörker

53. Den rændt sakte, da hullet i krusa var nok saa tungt.

54. Den blev smakt paa. Det var vissu antat gange at vörkeren blev tagyut fra og opvarmet igjen.

55. Det var et lavt kar med hænker som stod under taghullet.

56. Kan ikke huske at noget av vörkeren blev gjemt, og jeg har aldrig hørt, at den blev brukt til medicin.

57. At vörkeren blev kogt. Men jeg husker ikke, om kumlen blev kokt i barlaag. Jeg tror helst at kumlen blev fylt i en barredspose og kokt i vörkeren. Da vörkeren var ferdig kokt blev den baaret i bøtter og bört i gjærkarret.

58. Styrken paa øllet blev bestemt fra begyndelsen av byggingen, den avhang av hvor meget bristelaag man brukte i forhold til maltet. Som ovenfor nevnt var det øllet, mor bygde, svakt. Der blev altsaa brukt meget laag i forhold til maltet.

59. Resten av maltet kaldes mask⁶⁰. Den blev sammen med halmen gidt krum, som fotørte den med begjærlig tukt.

56. Jeg glemte å fortælle, vid ølbyggingen for jul blev lidt vörker fat av og brukt til vörkerkake.

F. djaring.

61. Mor hadde en træöse liggende i gjærkarret og tok med den lidt vörker hvori hun med tungen bestemte naar vörkeren var passe avkjølet. Vörkeren skulde hverken vere varmere eller koldere end tungen. Karret

8187

- stod nok saa koldt, men der var slet ikke kuldegrader.
62. Det maatte kunne gaa an i varme og endel av vörtern, hvis den var for kold. Kan ikke huske at dette brugtes for der blev gaaet godt gaa.
63. Gjæren kaldtes "gang"
64. Gjæren blev løst og i vörtern og havde samme temperatur som den andre vörtern.
65. Karret var dækket med et klade.
66. Ølet stod fra kvelden da bryggingen var foregået til lidt ut gaa dagene efter
67. Efter en tid samlet den sig skum paa overflaten, og var begyn til at gjæringen var begyndt.
68. Den gjæren som flöt og kaldtes topgang og den som sank bottegang. Det var topgangen som var bedst og blev gjemt til neste brygging. Bottegangen blev brugt til brödbaking.
69. Man tok en stor stekyrande og nok saa dyb. I grunnen blev fylt frisk træske. Ovenpaa asken lagdes et skie = klade og paa kladet fyltes gangen. Den stod til den var helt tør og opbevares i paafrøse.
70. Jeg tror ikke det blev gjort nogen forskjel paa vörkingen, om gangen skulde bruges til brödbaking
71. Saalenge jeg kan huske tilbage var det anbefaling til å faa kjøpt gjær hos landhandlaren.
72. Naar det var slut med skummen var gjæringen forbi. Topgangen blev nemlig skummet av.
73. Naar ølet var færdig blev det fylt paa øltønner. Noe uttrykk for denne handling har jeg ikke hørt
74. Nei
75. Alle i huset skulde naturligvis smake, men der blev ikke sendt bort noget. Og heller ikke var naboene indbudt.
76. Nei der holdtes intet gilde.
77. Der kendte intet.
78. Nei 79. Nei.

SIB

- 7.
80. Det var eftersom hvor meget öl man havde om öltönnen blev fylt. Jeg tror ikke det havde noe videre å betyde. Naar öllit ^{blev} ~~var~~ praafylt brukte man ölkragt, et like trasvand ca 30-40 cm i gjennom ölkraft og med 4 ben og en kett som gikk ned i tönnen. Etterpaa blev spundset beklint med korbundskliske. Saa tönnen blev luftet. I bunden var kaffekullet hvori sat kaff og kure som vdrort med rostkarret.
81. Öllit blev lagret i kjelderen. Det kunde holde sig et par maander.
82. Jeg tror at sjelden blev bygget om sommeren.

G. Meninger og Truier.

83. Öllit skulde helst ha brun farge, det lyse ölet var ikke saa ayttidligt. Det var rimeligvis noe feil ved byggingen eller malket.
84. Nei
- 85 og 86. Det hjemmebygde ölet fraa Toten var aldrig sterkt.
- 87 - 98 Dette er spøragsmaal som jeg ikke har noen grunn fraa. Det maatte vare i meget dlöre tider at man trodde fraa dette.

H. Mjöd

Jeg tror ikke der blev brukt mjöd fraa Toten. Jeg har smakt mjöd en gang og det var ikke lavet fraa Toten.

Öllit smakte bedst i gamle treboller, og i julen stod bestandig en trebolle med öl i folkestuen. Saa man kunde drikke naar man vilde.