

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Sri-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Agdenes

Emne: Ølbrygging

Bygdelag:

Oppskr. av: Smedblven

Gard: Elva

(adresse): Feun

G.nr. 44 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

A.

1. Fungen brygger maltøl heime no.
2. Sist det var brygga maltøl her var foring år 1920, og da vart det brygga av $\frac{1}{2}$ fjerne brygg. No er det visstnok ingen her som veit korleis ein brygger maltøl.
3. Dei slutta helst avdi det vart for dyrt og arbeidsamt, og det lidt om seum kom ut av varen å brygge öl. Kan vende fråhaldsarbeidet gjorde noko. Men neppe avdi dei litte annan drikk held. Drikkeskikkau' døydde meir bort. Religiøse drag gjorde vel noko.
4. Øl (av) ~~no~~ med sukker eller sirup var meir i bruk og vart laga mange stader ei tid framover, men slutta helt mot siste verdenskrig, mest avdi det var ikkje sirup eller anna høveleg søtfo å få. - Men ~~ein~~ ein gong til eit gravøl i 1950 vart det laga eit heimelaga öl i grannelagda. Det var eit slags sirupøl med kisseting av mange ting som eg ikkje kan gjera greie for. Det var visstnok eit grann malt, og sirup eller sukker, honle, linjer (ingefor), og andre smatte-riar, m. a. einelaug, og Gjesler. Sirupøl vart laga med kokt vatn og honle

utkokt i dette vatnet; dette vart sila på
dunk, halvtyne eller kvarter etter kor mykje
ein vilde ha, og med denne løyen var godt
tænka ha dei sirups nedpå og jester. Så
stod da dette til eit slags gjæring - med spånset
i koppen ut - ei vikis tid. Så varda ølet
ferdig. Likeretta einfer i gjorde god smak.
Ein ganske god lystedrik, som ein neppe
kunne bli full av.

5. Av kjøpte saker, f. d. Tomkens, bli det ikkje
laga noko av no. Ei tid herfyre laga dei
av Tomkens, men etter det vart valkjend at
dei drakk seg full av slik drikk vart det
meis slutt.
6. Dei laga ikkje øl på nokon måte anna enn
i smugg for å drikke - seg full.

B.

7. Ølbrygginga var for karameier (husfaru helst)
8. Vi hadde ingen meisterbryggjar.
9. Dei slo seg ikkje saman frå fleire húsilag.
10. Brygginga skulde vera fyrst og fremst til jule,
ikkje serleg til andre tider.
11. Kvar som brygga hadde (vel) mål for ei viss mengde
for seg, men ulikt for kvar bryggjar.
12. Etter brygginga hadde dei øl for gjester ei tid
utover, men lange tider hadde dei ikkje noko,
serleg ei tid fyre ny brygging.

C.

13. Dei som brygga øl laga mallet sjølv.
14. Alltid var det bygg til ølet.
Ølkorn-åker hadde dei ikkje, men dei kunde
få eit gram bygg hos ein granne.
15. Maltkornet skulde vera av det beste

16. Komet vart lagd til bloyke i "sekk i bekk".
Da treugdest det ikkje bytke vatn.
17. ?
18. Komet vart lagd til fôrking og groing i
eldhúset, på kometfôrshylla, jaunt utoverkara.
19. ?
20. Det vart breidd klede over.
21. ?
22. ?
23. Ein sag kor lang groen var
24. Groen var kalla "ål". ?
25. Groinga tok mot ei 14 dagers tid.
26. Gro og rot var vinstuokk med i brygginga.
27. Om smak av groen var det ikkje tale.
28. Å segja korleis mallet ellis vart stelt skal
eg ikkje. Men for å få fram groing
måtte det vera noko varme. Det einaste
eg har sett av det var at komet var
lagd på ei stor baksteffjel framfor ovnen
i stua.
29. Ja, mallet vart fôrka på "kometfôrka" hos dei
som hadde det.

31. Mallet vart mola ounlag som "smågrun".
32. ?
33. Dei hadde ikkje malt ståande på garden.

D.

34. Folk kjøpte hümle av kjøpmennene. Det
skulde vera i serupólet
35. Dei meinte vel ikkje noko om kjøpt eller
heimaavla hümle, avdi ingen dyrka hümle.
36. ?
37. Til smak på ólet vart brukt sine, pirkin.

E.

38. Om brygginga av maltöl, kva redstkapo dei hadde,
39. reingjering, kan eg ikkje gi opplysningar.
40. F botu på rostekarot hadde dei haln og sine og treskier av björk. Det måtte ikkje absolut vera alder eller björk, men det måtte vera ein lauvved som ikkje gav vond smak.
41. ?
42. ?
43. Einelaugen skulde vera helst av sjölve treverket, 'stakjen' av eiken, ikkje målen'.
44. ?
45. Å blande ut maltet kallast å mask.
46. ?
47. ?
48. Det var breidt klede over.
49. ?
50. Til fyrstesort öl var det ei fyvne lang lie
 • 1 fyvne malt. Det ölet slog mannen av beina ganske kvitt. Deretter tok dei gjerne 3 fyvna öl av sama maltet. Det var lettöl.
51. ?
52. ?
53. ?
54. ?
55. ?
56. ? Om vörderet var heldt for medisin har eg ikkje höyrd; men maltölet heldt mange for medisin.
57. ?
58. Om sterkt og vekt öl sjå nr. 50
59. ?
60. Noko vart brukt til krödermat men noko vart borthaot. — Fkkje noko til folkemat.

61. Dei stakk handa nedifor å måle varmen.
Karet måtte stå på ein varm stad, f. d. attmed
skorsteinen i kjøkkenet.
62. ?
63. Heven kalla dei jester.
64. ?
65. Det var lagd eit stort plagg over, gjerne ein
god skinnfeld.
66. ?
67. Når ølet gjera da sand det i det
68. ?
69. Til gjøyming vart jestra tørka og kunde da
stå seg på halvvarvis, lagd i ein trebopp,
f. d. ein liten dall(d). — ?
70. Om ~~gga~~ jestra skulde vera til brygging eller
baking var det sama. Den hadde namnet
"ål jester".
71. For å få god jester kunde dei vel få hos kvar-
andre; men brygginga gjekk for seg på orulag
sama tid hos alle, og da vart vel dei fleste
jesterlaus på sama tid og kjøps hos kjøpmann
vart da det vanlege.
72. ?
73. ?
74. ?
75. ?
76. ?
77. ?
78. ?
79. ?
80. Ved al brygging måtte det vera eit founrom
på kaggen (fyama) så det ikkje ved muleg
gjering gjekk over.
81. Ølet var lagra på ein kjølig frostfri stad,
og det vart helst i kjellaren. — Kor lenge ?

82. Det var ikkje anna å gjera med det så det ikkje
skulde surne enn å halda det kaldt.

G.

83. Det skulde vera brunt.

84. ?

85. Ja, det var skamleg om ølet vart for veik.

86. Juleølet måtte vera det fetteste.

87. Grønmar for dårleg øl kan ikkje vere outala;
men det kan vere tale om „Sivulung“ eller

„Sjakkhane“, som er eit slags mjøst og som
skal vera nokso giftig; men ikkje så giftig at
dyr som et kan har serleg mein av det. Men
dette toet i mallet kunde vel skade ølet.

(I Sagam om Njal og sønerum hans står det,
at Njale Salmundson skak sjakkhane for å berge
liv i hestum. Denne vaks da villt på Island).

88. ?

89. ?

90. ?

91. ?

92. Krossfette dei alle andre tader, og da måtte dei
vel ha ein også i leryggkaret.

93. ?

94. ?

95. ?

96. ?

97. ? Vonleg Thomasmessedag.

98. ?

H.

Mjød kan det ikkje vere tale om. Den vart ikkje
laga heime og for vanskeleg å få kjøpt om
ein vilde ha.

13. Dette vart ei fatig utgreiding; men vi har ikkje
noko vidare å fortelja om dette emnet.