

Emnenr. 35

Fylke: Sør-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Snillefjord.

Emne: Ølbrygging.

Bygdelag:

Oppskr. av: Ole Selnes.

Gard:

(adresse): Bejåsen skole,
Trondheim.

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):

Som heimelsmenn har eg nytta fleire eldre folk.

SVAR

A.

1. Nei!

2. Det er svært beskjedne opplysninger jeg kan gi om dette emnet.

Jeg har spurt eldre folk her om dette, og de som er mellom 80 og 90 år kan så vidt huske maltølet fra deres barndom. Men det var svært få enkeltheter fra brygginga de kunne huske. Men en gang var det nok vanlig at en bygga maltøt på hver manns gard. Ennå finnes røstekar som står i staburet, nauset o.s.v.

En gammel mann - f. i 1866 - forteller at han fikk maltøt i et bryllup.

Da var han 16 år. Glet var sterkt, og drakk en mye av det, blei en full.

En annen mann - ca. 80 år - forteller at far hans fikk en sekk bygg fra en mann i nabobygda. Dette skulle brukes til malting, men blei i stedet nytta til andre formål.

Så vidt jeg kan skjønne, var malt-

2.
ølbygginga slutt her mellom 1880 og 1890.

3. De gamle tror ikke at j. ms. avholdsarbeid var med og fikk slutt på bygginga. Avholdsarbeidet hadde ikke noe særlig tak her så tidlig. Grunnen var kanskje at sirupsølet kom i stedet. Det var mest arbeid med bygging av maltøl, og mange likte vel og det nye ølet bedre.

4.

Sirupsøl har vært vanlig her i marns minne, og det blir fremdeles brygget den slags øl.

Sirupen blir utrørt i vann og fyltes på en kagge.

Deretter blir det tilsatt pepper, nellikspiker, ingefær og gjær.

Det var også brukt hvinle i eldre tider. Gjellaggen blir som regel satt i kjelleren.

5. Tomten hjemmebrygg blir brukt en del.

6. Gjell blir brygget til begravelse, bryllup og jul, enkelte ganger også til slottsmen.

B.

7. Følge noe bestemt, både menn og kvinner kunne ta del i arbeidet.
8. Ten kjenner ikke til noen slike her i bygda.
9. Helt brygga de hver for seg.
10. Jul, bryllup, begravelse og (slåttdorn.)
11. Nei, det tror jeg knapt.
12. Jeg vet at de brygg så mye til jul at de hadde lenge utover. En forteller at de brygga flere ganger på samme måttet.

C.

13. Maltet laga de sjøl
14. Brygg var det beste. Men her var det heller lite brygg dyrka for i tida, og havre blei visst brukt til øl-korn. Noen særlig bryggåker for dette formål, tror jeg neppe det var.
15. Vet ingen ting.
16. Det var først lagt i bekker og etterpå blei det lagt i ei slags tro eller krukke, maltbenken. De brukte visst også å slå varmt vatn på kornet for at det skulle

gro fortvæ.
17. Vet ikke!

18.-27. Kan ingenting si.

19. Torkinga foregikk nok i badstua.

29. Vet ikke.

31-33. Vet ingenting.

Avsnitt D kan jeg ikke svare noe på. Her har ikke vært dyrka humle i manns minne til nyttige formål.

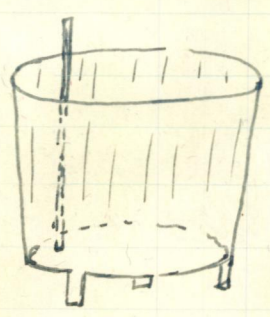
E.

38. For maltalbygging var det Roste og kagge.

39. Nei.

40. En vet ikke om noen slags sil-innretning i rostekar.

41. Tapphalet var i botnen på karet. Tappen var ei stang som blei satt i ovenfra. Noen halvveis vet en ikke av. Men tappen skulle tas bare delvis ut, helles litt på skrå.



Rostekar med tapp.

7453

NB Rosten av dette emne nr. Kan jeg dessvære ikke gi noen opplysninger om.