

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35.

Fylke: Akershus

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Enebakk

Emne: Ölbrygging.

Bygdelag:

Oppskr. av: Jens Jensen

Gard: Nes

(adresse): Dalefjerdings p. å.

G.nr. 41 Br.nr. 1 og 2

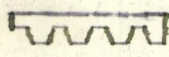
A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. egne.

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

SVAR

1. Nei. 2. Brygging av maltöl har neppe forekommet i de siste 40 år.
3. Maltöl-brygging var så arbeidskrevende at det ble for kostbart og så var det ingen kjoner å tørke på.
4. Etter at en sluttet å lage maltble det brygget sirupöl.
5. Noen få steder blir det laget Tomte-öl eller lignende.
6. Nå brygges bare til Jul og til slåttenen.
7. Husmøren stod for bryggingen og utførte selv arbeidet.
8. En proprietär som var kommet fra Rödnes hadde ord for å kunne brygge bedre öl enn andre. Foruten malt brukte han også lit opphakkede rå poteter ved bryggingen. Han brygget bare for seg selv; angjeldende døde 1849.
9. De brygget alltid hver for seg.
10. Det ble brygget til Jul, til bryllup, til begravelse og til slåttenen.
11. Det var forskjjel fra sted til sted på kvantitet. På en middels-stor gård bruktes ca. 1 skjepe malt.
12. Folk gjemte juleöllet i kjeldereren lengst mulig.
13. Maltet ble laget hjemme.
14. Helst bygg iblannet lit havere, men hadde bygg-höstningen slått helt feil ble det også laget malt av rug og havre. 15. Et lite kvantum korn ble tatt av til malt ved rensningen, som oftest det som var dårlig tört hvis en skulle lave maltet straks.

16. Maltkornet ble enten tömt i et stort vandkar og fylt på med vand så det stod got over, eller så ble kornet fylt i sekker og lagt i en brönd. ~~XX~~ ~~XX~~.
17. Maltkornet stod i vand i tre døgn.
18. Det ble lagt i et tykt lag med tepper over til det ble tilstrekkelig varmt. 19. Tykkelsen skulle være større i kjølig veir og tynnere i varmere temperatur.
20. Kler ble breddt over for at det överste lag også skulle bli varmt og gro samtidig med det underste.
21. När kornet var blit passe varmt ble det lagt utover gulvet på staburs-loftet. När det hadde grodd en del ble det bearbeidet med henderne. Alle klumper ble gnid ut og så lå det og grodde videre i noen dage. Intraf det frost måtte en ta maltkornet inn i fjöset eller inn i et oppildet verelse. När kornet hadde grodd passe måtte en törke det med en gang.
25. Tiden en trængte til kornets groning ble forskjellig ettersom temperaturen var, som regel vel en uke.
28. Maltet ble törket på en kjone. Av kjoner var det her i bygden to slag, årekjone og låvekjone. De fleste var årekjone, hvor kornet ble bredt ut over et stort tykt teppe, kaldet håre. En kjonehåre var vevet av tagel, den var utspendt over varmen, ~~I+08~~ I en låvekjone var det et gulv av smale lekter over varmen, som kornet ble bredt ut over. Törkning av malt måtte foregå over svak varme så det medgikk 2 a 3 dage dage for å törke ferdig det som ble fylt på kjonelåven eller kjonehåra på en gang.
29. Da det ikke var kjone å törke på ble maltet törket på plate-törka i en mölle, men da var en utsatt for at maltet ble törket for hurtig så det smakte brent av öllet. Det var en av årsakene til at brygging av maltöl opphørte.

31. Malt skulle gröpes grovt.
32. Hvis maltet var for hardt törket hadde det let for å bli malt for fint, så öppet ikke ble klart. När maltet var for fint og melaktig blandet en det med en del hel havere for at få rosten til at gå. Det vil si, få den kokende läg til å ^{sive}rense gjennom maltlaget i rosten.
33. När en lavet malt en höst tok en så stort kvantum at det var til minst et år og ofte til flere år.
34. 36. Humle ble ikke kjøpt og lite dyrket. Det vanlige var å samle inn av den viltvoksende humle og törke og oppbevare så en hadde hele året igjennom.
37. Er ukjendt.
38. En stor bryggegyte, et meskekar og en stette med ca. $\frac{1}{2}$ höye ben under, den kaldtes rosten.
39. Trekjörlene ble vasket med kokende enerläg.
40. I bunnen av rosten ble först lagt to lekter på kant. Lektene var utskjerte således  Tvers over disse ble lagt sped oppklövd langved uten bark og uten kvae, altså helst or, lind eller silje. Over veden et lag med erteris, eller annen halm. Halmen ble lagt over hele bunden og lit opp med kantene så tet at maltet ikke kunne komme gjennom.
41. Tapphullet var på framsiden, deri ble satt en trekran kaldet ture. I turen var det en trepropp.
42. Til maltöl bruktes alltid eineläg.
43. Einebaret ble tatt av eldre trer med mest mulig modne blå bär på.
44. Maltet ble tömt i et stort bredt meskekar, så ble det dynket med koldt vand og rört godt med en stav.
45. Det kaldtes å meske og det blöte malt het meskingen.
47. Meskingen stod å trekte seg til neste dag.
48. Et klede eller et läk ble lagt over meskekaret.

- 4.
49. Neste dag ved 5 tiden fyrte husmoren opp varme under bryggegyten, øste meskingen opp i den og varmet den godt opp, med tilsetting av et passe kvantum vand. Meskingen ble så øst over til rosten.
51. Rosten ble da godt pakket over med kleder så den holdt seg varm til en fikk kokt en ful gryte med einelåg, så ble ~~ein~~einelågen øst over på rosten etter hvert som vesken kunne sive gjennom masken, ned i halmen og til bunden av rosten.
50. Deretter koktesen eller flere personer med einelåg, alt etter størrelsen på gryten i forhold ~~i forhold~~ til det kvantum malt en brukte. Når al einelåg var kokt og rosten var fylt så begynte tappingen.
52. Det kaldtes vörter. 53. Det skulle silre ganske sakte. En smal tyn flis ble sat ved siden av tappem.
55. En lav så eller en balj ble satt under turen, når den ble full ble det varmet godt opp og øst over på rosten igjen, sådan fortsette en i flere timer.
56. Noe av vörteren ble tatt av for å brukes ved bakning av vörterkake til jul.
57. Al vörter ble kokt. Humle ble tilsatt i den vörter som skulle gjäres til öl.
58. Ved å bruke meget malt i forhold til einelåg så ble vörteren søtere og når den søtere vörter fikk stå å gjäre lenger ble öllet sterkere.
59. Malt som det var brygget öl av kaldtes mask.
60. Masken ble alltid brukt til dyreföde.
61. När gjär skulle tilsettes måtte vörteren være passe avkjölet. En dryppet talg fra et lys ned på vörteren, hvis talgdräpen störknet så var det passe varmt.
68. Toppgjär til öl. Bunngjär kunne brukes til kakebakst. Toppgjär ble törket på en lerredsklut eller på en trestok og gjemt til neste gang en brygget.