

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: Ølbrygging.

Oppskr. av: Johan Moan.

(adresse): Leksvik.

Fylke: N. Trøndelag

Herad: Leksvik

Bygdelag: Leksvik sokn

Gard: Moan

G.nr. 8 Br.nr. 1

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Etter foreldra mine, som har vori bønder her og snart er 80 år gamle.
- B. Eller om den er etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

A.

Det er, såvidt veit, ingen som brygger maltøl lenger her i Leksvik. Heilt til kring 1885 var det vanleg at dei på dei fleste gardane brygga noko, men etter den tid er det vorte mindre og mindre, og no er det 15-20 år sidan nokon brygga skikkeleg maltøl her. Dei eldre høgskolar enno korleis brygginga foregikk. ³ I samsvar med det vart slått med maltølbrygginga, var sikkert den at det kravde så mykje tid. Med andre ord: at det vart for dyrt. Det tok da til å koma billeg sirup i handelen, og det vart etter kvart vanleg at folk brygga seg sirupøl til høgtidene eller når det skulle haldast vatskap. Dessutan vart det no meir og meir lett vint å få tak i kjøpevarer.

⁴ Det er no ikkje så få her i bygda som har gått høgskulekurs. Der har dei lærd seg å laga eit slags öl som er både godt og billegt. Dette øllet går no under namnet "høgskule" og

2.
det kan godt henda det med tida
slår ut sirupöllet.

5 Korleis dette kirsöllet blir laga
veit eg ikkje riktig, men det smakar
stort sett som Tomtens heimebrygg, noko
som det ikkje blir laga stort av.

6 No som før lagar ein helst öl til
jül, til vertskap, til slåttonna elle
til festlege tilstellingar.

B. Den gamle heimebrygginga.

7 Den gamle heimebrygginga var eit
arbeid for både karar og kvinnfolk.
Stort sett var det karane som laga
malt, og så gjorde kvinnfolka resten.

8 Hvar húslyd brygga som regel åt seg
sjølve, og ein veit ikkje om noko
som heitte sambrygging.

10 Det var først og fremst julehøgtida
det vart brygga maltöl til. Og så til
brüddläup, gravöl, o.l." Det vart gjerne
brygga ei tunne til jül, dersom hús-
lyden var stor. Var det ein liten hús-
lyd eller det var folk som sat mindre
godt i det, nöyde dei seg med ei halv
tunne.

12 Dette öllet vart som regel drücki
opp frå tunna før det fekk tid bli
for surt. Ein veit ikkje om at folk
tappa av på kaggar eller flasker og
gjømde til seinare høve.

13 Det var vanleg at folk laga maltet sjølv.¹⁴ Og det vart da, såvidt veit, berre brøkt bygg til dette.¹⁵ Maltkornet vart gjerne siki av i god tid, for dei heldt oftast på med brøkinga til langt ut på vinteren.

16 Maltkornet vart mest alltid hatt i sekk og bløytt i eit kar med lunke vatn i, når det skulle lagast malt av det.¹⁷ Her stod det gjerne i 3-4 dagar.¹⁸ Så vart kornet gjerne lagt opp på eit varmt loft til groing. Her kunne det ligga ei vke, - eller til groen var kring ein halv tomme lang.²⁰ Ein la gjerne eit åkklade over maltkornet for å halda øvste laget fuktigt.

23 Når renningane var ein halv tomme, var kornet grodd nokk.²⁴ Brøsinga gjikk snøgt eller seint etter som det var varmt eller kaldt. Noko visst dagtall for groinga var vanstuleg å fastsetja.

26 Det var ikkje vanleg å plukka av groen eller rota,²⁷ og ein veit ikkje om at dette sette vond smak på øllet.

28 Når maltet så skulle tørkast, vart det lagt på "kjølna". Kjølna var ei innretning i torkerønt men ikkje ei vanleg tørkehelle for korn. Det var ei herist eller eit tresold med karnar ikring. Anten la ein kjølna over tørkehella, for å få varme frå denne. Eller også stod ho ved sida av. I dette tilfelle brøkte ein øl, for å få høvly varme til maltet.

4

Å tørka maltet på kjølne var eit seint arbeid, og det tok gjerne ein dag å tørka det maltet ein fekk av ei skjippa korn.

²
(31-33)

³¹ Når maltet var vorti tørka på kjølne, vart det mali på handkorna. Folk laga sjelden meir malt i gongen enn av ei skjippa korn, og det som ikkje gjikk med til brygginga vart göymd til neste gong. Det malne maltet skulle vera så grovt som vanleg småryn eller grovt sagma.

Ein hadde døme på at tingane åt opp malt som var vorti til overs. Dei hadde ikkje slikkerier den tida, og dei syntest maltet var både søtt og godt å knaska på.

D. Humle.

³⁴ Det var mange som avla hümle sjölv.³⁵ Denne hümledyrkinga gjikk faktisk for seg på sørveggen av stene-lanna. Hümle vart planta langs syl-muren, og så vaks ho på stinger, rajar eller lange kjipper oppetter veggene mot rafta. Så seint som kring 1860 fanns og vill hümle somme stader. Det var då gjerne der ein bergvegg gav livd mot nordavinden, og der det var riktig feitt og varmt jord. Dette er truleg hümle som i dag er planta der, med tanke på ölbyggjinga. Dette med å ha hümle på sørveggen er nok, som har heldt seg lenge etter ein stütte med maltöl.

brygginga, men no er det på lag heilt stutt.

Dei som ikkje abla hümle sjölv, kjøpte anten hos slike som abla eller hos handelsmannen. Og för det vart handelsmann i bygda, - i byen. Hümle vart lagra på eit tvert loft.

37 Av andre planter eller busker som vart brukt för å setja smak på øllet kann nemnast einer.

E. Brygging.

38 När ein skulle bryggja, laut ein ha 3 store kar eller ~~trapp~~ kjæld for handa. Föirst "roster". Så bryggekaret. Og til stutt öltünna. "Roster" var ein lagga stamp eller eit lagga kar på tre lange föter. Fötene var så lange at bryggekaret kunne setjast under rosten, som hadde hol i botnen, med tretapp i.

40 När ein tok til med brygginga vart föirst lagt eit lag med grøn havrehalm over botnen av rosten. Halmen skulle helst vera grøn, og han gjorde no tenest som sil.

42 Ved brygginga vart alltid brukt einelög.⁴³ Einelögen skulle vera av eine med stutte malar på.⁴⁴ Einelögen vart anten silt i rosten og blanda med maltet der, eller også kunne malt og einelög bli blanda i eit anna kjæld för det vart hatt opp i rosten.⁴⁵ Det som da var oppi rosten hitte mask.

46 Akkurat nokon fast regel om kor tjukk masken skulle vera, vit ein ikkje om no. Dei som ville ha godt ol laga han tjukk, og dei som hadde mindre råd, eller som ikkje var så nøye på det, laga han tynn. Ein hadde døme på at maltøllet faktisk var berre eineloge i somme tilfelle.

47 Einelog og malt stod gjerne 2-3 timer i rosten før det vart tappa av og i bryggekaret.⁵² Og no heitte det som var avtappa for vörter.⁵⁹ Det som var att i rosten etter avtappinga heitte drav, og vart gjerne breikt til gisemat.

F. Gjering.

61 Iru bryggekaret vart så innhaldt trest over på öltünna, og så vart det tilset gjester. Hjisteren vart utroid i vörter, og det som var på tünna skulle da vera handvarmt, når han vart hatt nedpå. Det var det same anten öltünna stod i kjelleren eller ein annan stad, så måtte

65 ho dekkjast godt med klade, for at ikkje temperaturen skulle gå ned i öllet før gjeringa var komen riktig i sving.⁶⁷ Ville ein kontrollera om öllet gjera eller ei var det berre å leggja byra inn på tünna.

69 Hjisteren som vart tilgode etter ölbrygginga vart som regel göyud og

nyttå til brødbaking. Han vart da anten hatt på flasker eller i stein-lykrucker.

81 Ein vit ikkje om at dei i noko støre mon brukte å lagra det ferdige malttøllat, her i bygda. Eit gammalt ordtak seier: Det som er brygga te jule, skal og gå-te i jule. Slik var det sikkert og ved dei andre høve det vart brygga öl til. Ein vit heller ikkje om noko serlege drikkeskikkar her på bygda. Dei som no er i kring 80-års alder er hugsar ikkje noko slikt. Men kanskje fann det visse skikkar for dei tid.

G. Meininger og trær.

83-98

Om meiningar og trær er heller ikkje stort å seia. Godt öl skulle helst vera brunt. Og det var som regel skam å skjinka öl som var vekt.

99-103

Vijöd er noko som neppe har vori brukt her i Leksvik. I allefall vit ikkje dei gamle eg har prata med om noko slikt.

Leksvik i jule 1952.

Johan Moan.