

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Buskerud

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Lemsedal

Emne: Ølbrygging

Bygdelag:

Oppskr. av: Ola Rudvin (f. 1879)

Gard:

(adresse): Hammerstadg. 12 B^{II}, Oslo

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

A.

1 Den gamle maltøl-brygginga er det slutt med no. I min oppvekst var det endå ganske vanlig. Då bryggja dei på mest alle gardar til jol og til sommars (og til gjestebod). Men etter at „Tomhus hjemmebrygg“ o. l. kom i handelen, tok den gamle maltøl-brygginga av litt om seg.

2 Det kan vel seiast at den gamle brygginga tok seg ikkje oppatt etter fyre heimskrigen. Under krigen krev dei kornt til mat - men til dessar hadde maltøl-brygginga vore vanlig.

3 Grunnane var fleire: Den gamle maltinga og brygginga krevde mykje tid og arbeid. Med dei betre prisar på kornt vart det kostsamt og. Og når så dei nyare lettvinare måtane med „hømebrygg“ kom i bruk, så det seg sjøl at folk slutta med det gamle skred. - Eg trur ikkje at frakaldspropagandaen hadde stort å seia for omskiptet. For det gamle, hømebryggja ølet var ikkje til vanlig så sterkt at frakaldsfolket tok opp nokon kamp mot det av den grunn. Heller ikkje kom kjøpeølet (frå bryggeria) som nokon konkurrent. Det er fyrst i det aller siste at

det har vorte noko vidare sal av kjøpeøl. Men
 heime bryggja "Tombrygg" vart snart vanleg, og
 er det framleis. 6 Det vert bryggja både til høg-
 tidene og ellers når det er tid og høve til
 det (om våren til sommars og til gjestebod).

B.

7 Eg kan ikkje minnast at dei bryggja heime eller
 at eg vart så stor at eg kunne vera med i ar-
 beidet sjølv. Difor er det like eg kan minnast
 av detaljar:

Eg trur helst at dei tok det i arbeidet heile
 husbygd. Kvinnfolke sto vel helst for gjøve kve-
 sta, men karane hjalp til med dei tunge lyft, og
 med maltinga hadde vist dei det mest arbeidet.

8 Kan ikkje minnast at dei fortalde om nokre
 storbryggjar eller meistarbryggjar. Dei mytla kvar for
 seg den kunnskap og innsikt dei ikkje. 9 Trur
 ikkje at fleire husbygdar slo seg saman om
 arbeidet, i alle høve var ikkje det vanleg. Men
 at det vel var somme som fekk det beste til
 ein andre, det trur eg nok. ("Det var jamen
 godt øl," kunne dei seia, så kvaliteten varierer
 nok).

10 Frå gammalt var det fast skikk å bryggja til
 jøl, til sommars (til bruk i slåttonne då folk
 lett vart tørste i det varms vort og stude arbeidet),
 og så ved bryllup og gravferd. 11 Når dei bryggja
 bryggja dei så mykje som dei hadde høvelege kj-
 rald til. På kvar gard hadde dei ei ølkenne,
 Ho var på den storlik at dei kunne ha på
 bortimot ein storekjel (preinkjel) full (det var
 nemlig vanleg å bruke storekjelen under brygginga).
 Nærmare reglar for mengda kan eg ikkje minnast.
 Men det var nok ikkje så mykje at dei kunne ha
 øl til kvar ei tid.

C.

13 Dei brukte bygg til malt, og dei malte jølvet. Om dei valde ut det aller best korvet til malt, kan eg ikkje minnst. Trur ikkje eg høyrde tale om det.

14 Dei laga såpass mykje malt at det rakk til fleire bryggingar. 16 Dei bløyte fyrst korvet eit par dagar (men eg minnst ikkje om dei bytte vatn på det, eller kva for kjald dei mykta til brygginga). 18 Så hadde dei korvet oppi ein karm, som var laga til det bruk (på storleik som ein sengekarm). Denne karmen vart sett «oppå slindane» i stovrausket (på motsette sida av av hjallen eller «farren» - «heusen» dei no kallar). Her var det jammast varme i stua, og her sto dei karmen med korvet til det ranna ut (åla seg). 20 Eg synest å hugsa at kornlaget - som var breidd jamnt utover - fylte så ein 8-10 cm oppover i karmen.

Om det rorde i kornlaget eller ei, kan eg ikkje minnst. Men dei heldt auga med når det var passelig grodd - kva mark dei hadde på det, hugsar eg ikkje. Men minnst eg ikkje feil, var ålane mellom 1-2 gonger så lange som jølvet korvet. Så hadde dei det på badstua (som elles vart mykta til å turka det korvet dei skulle mala) og turka det der. Om dei så gjorde noko med det for å reinske ut ålane (banking, selcling?), kan eg ikkje minnst. 21 Maltkorvet vart mala svært grovt (minnst eruo kor godt og røtt eg fykte malte smakte).

Malting og malinga måtte jølvsagt gjerast i god heil fyrst, for det var langt til bygde-kverna. Og som sagt laga dei malt for fleire bryggingar.

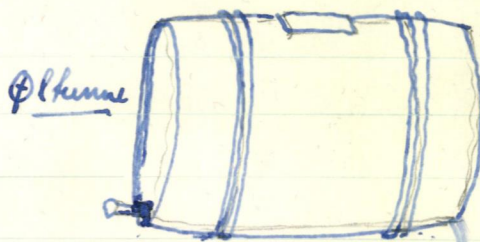
D.

Humle kjøpte dei lya kramaren. Om det har
vare dyrke humle i eldre tid, vit eg ingen
ting om. Kan ikkje minnst at dei nytta andre
hög til å setja smak på ølet. (Eitt nok høyrde
eg tale om „ingefær-øl“, men såg det aldri -
det var ul og kjøpe-vare).

E.

38 Dei serleg kjeralde dei nytta under bryg-
ginga, var (bryggji-) rostén (ein rø-sté) og
øl-tunna. Vidare nytta dei store-kjilen (prim-
kjilen) til å koke i, og nandedsyubge kjerald
alles. Frå gammalt hadde dei og ein serleg
~~og~~ tre-spade til å røre i meirken med:
meiskorn (ein meiskor). (Uttalen var viss
meiskorn, men eg kan ikkje minnst det
så høilt viss).

39 Fyre brygginga vart rosten og tunna
setta (sett i vatn) og så bristelog-baka. Briste-
log vart fyr i bida nytta til alle slags rein-
gjøring av tre-kjerald (mjølkeringjer, baler, em-
barar, slapp, ballar o.s.b.).



40 Fyreåt laust rosten vera „undeigjort“: på botnen
la dei fyrst ei tre-grind, der oppå ringar av
saman vridde halv, og oppå der att eit lag av
laus halv. -† Fapphollet var på sida (som ovan-
stående riss syner) like ned ved botnen (logga).

44 Om kvelden før dei skulle bryggja, tok dei om lag to setning malt og hadde oppi storekilen, derlit noko vatn og rørde godt i hop. Dette heitte a „melte på“. Om morgonen fylte dei på med varmt vatn så kilen vart mesta full, og så rørde dei i medan det heile kokte opp.⁴⁵ Denne røra - som dei kalla „drevje“ - aush dei opp i rosten. Der sto det ei stund, så vart det tappa av.⁵ Dermed hadde dei fått vörkeren, dei kalla. Så kokte dei opp meir vatn og aush over draud i rosten (ein eller fleire gonger).⁵⁸ Det riste og vörkeren som dei tappa av, kalla dei „spissel“. Spisselen tok dei skundom saman med den andre vörkeren, skundom laga dei „spissel-öl“ for seg sjölv.

57 Vörkeren (og/eller spisselen) vart kokt opp att, og humle-~~vörker~~ logen - som var kokt for seg sjölv - vart haltt oppi. Deretter vart vort vörkeren (og/eller spisselen) sett til avkjöling.
59 Det utkokke maltet vart kalla draud.⁶⁰ Kan ikkje minnast om draud vart nytta til noko. Om så var, må det ha vore til krötermat (ifall dei bryggja den til krötra so inne).

F.

61 När vörkeren var passe avkjöla (kva mark dei hadde på dette kan eg ikkje minnast), „la dei ved“, som det heitte, d. v. s. dei sette til „göng“ (jester), som fyrst vistnok vart blöfft ut i vete (minnst ikkje detaljane) og vart så rört saman med vörkeren. Så vart storekilen (som dei hadde vörkeren i) vel innhella i kvillar og med ein steinfald over, så temperaturen heldt seg jamn. (Kilen so vist helst inne ved ovnen, brur eg).

Slik sto kjelen eit jamdøgers tid. At gjeringe gjikk som ho skulle, så dei av den franda som laga seg oppå ølet.

68 Den „göngji“ som lag oppå som frand, kalla dei „gjest-göng“⁶⁹ og nytta henne når dei baka „göng-kaka“: flate tommebukkete bröd som dei baka på bakstebelle. (I min barndom hadde me endå ikkje kom-fyr med bakaroven, difor kunne bröda ikkje vera tjukkare). Den gönga som var att på botnen i kjelen, når dei hadde sikt ølet av, kalla dei „bot-göng“. Denne tok dei vare på til neste göng dei skulle bryggja, og dette gjorde dei på den måten at dei enda smurde „Göngji“ på ein kalnring eller utover ein lereffkleud og turka henne der. (Korleis dei tok vare på „gjest-göngji“ for stultare tid kan eg ikkje minnast).

74 Det gjera ølet vart fylt på øltenna og sett i kjellaren. Noko dag öltilde kan eg ikkje minnast dei hadde. Men det var skilt at dersom grammar eller andre kom innom den tid det var öl: hest (særlig då ved juletider) ~~vare det~~ gjikk dei i kjellaren og tappa i ei ölskal ~~det~~ som vedkomande vart boden. Kom det gjester („fremman“) skulle dei gjerne ha öl straks dei kom, og dessutan ved måltidet. I gjestebod gjikk ölskåla rundt frå mann til mann både tidt og ofte.

82 Nokon særlig ræd mot at ølet skulle sura, kan eg ikkje minnast.

Cs.

Særlige truer eller afgjerdar i samband med ölbrugginga kan eg ikkje minnast

korlige å ha sett eller høyrte omtale. Heller ikkje
nokon ordtak om året.

99-103

H.

Mjød høyrde eg ikkje omtale i min barndom.
Om det har vore i bruk i bygda før i tida,
så var det vissnok gått heilt or bruk.

30-12-52.

Ola Rudvin