

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmålnr. -

Herad: Kvernes

Emne: Ölbrygging

Bygdelag: Ytre Nordmøre

Oppskr. av: L. J. Mork

Gard: Mork

(adresse): Afset

G.nr. 10 Br.nr. 8

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja, delvis hört fortalt
 B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

A. SVAR

1. Nei.
2. Siste gang jeg vet om at maltöl ble brygget her var for omtrent 50 aar siden. Jeg tror ikke her finnes folk no som kan gjöre nöye rede for framgangsmaaten, men jeg skal saagodt jeg kan gi de opplysninger jeg vet.
3. Aarsaken til at ölbryggingen sluttet vet jeg ikke. Det var trolig flere aarsaker: overgang fra Bygg- til havredyrking, lettere adgang til aa faa kjøpt öl, daarlige ökonomiske tider, grönaar og kanskje ogsaa innflytelse fra religiöst syn.
4. Siröpöl har ogsaa vært brygget endel, men det er ogsaa forlengst slutt.
5. I den siste tid har folk laget endel öl av kjøpte midler, men ogsaa dette er bare sporadisk.
6. Om sommeren i ~~mar~~metiden.

B. Den gamle hjemmebrygging.

7. Jeg har forstaatt det slik at det var husfaren som utförte bryggingen.
8. 9. Ikke alle var kjent for aa kunne brygge like godt öl. De brygget dog hver for seg og til sitt bruk.
9. Det ble brygget til jul og de andre höytider samt til brylluper o. l. og til slaattonnen.
11. Det kan jeg ikke gi opplysning om.
12. Likesaa.

C. Malt.

13. Maltet ble laget paa gaarden.
14. Til malt skulle brukes bygg, men her i bygden ble dyrking av bygg mer og mer slutt, og ved den för nevnte brygging som min bestefar utförte brukte han malt av havre.
15. Det har jeg intet hört om.
16. Det ble lagt iblöt i elven.
17. Det vet jeg ikke.
- 18.- 29. Her kan jeg ikke gi detaljerte opplysninger. Jeg husker at min bestefar la kornet utover et bord til groing og at han flittig röste i det og siden törket det i en gryte over svak varme. Derpaa malte han maltet paa gaardens bekkverk.
- 31 - 33. Vet ingen opplysninger aa gi.

D. Humle.

- 34 - 37. Her vet jeg intet annet aa opplyse enn at humlen

ble kjøpt.

E. Brygging.

38 - 60. Her kan jeg ingen særlige opplysninger gi. Paa hver gaard staar her enno flere store saa-er som sikkert har vært brukt til ølbrygging. De nevnes som "roster" og "iler" og kan ha et rominnhold paa 200 - 300 liter.

F. Gjæring.

61 - 82. Det samme gjelder ogsaa her. Jeg skal her meddele at ~~xxx~~ paa gaarden Mork for omlag 100 til 110 aar siden dannet alle gaardbrukere (6-8st.) et saakalt "kagglag". Naar de brygget til jul pliktet en av oppsitterne etter tur aa brygge saa meget at alle naboer ble budt sammen til gilde. Det var kagglaget. Jeg husker at min bestemor fortalte meg om disse kagglagene, som jeg forsto at ogsaa kvinnene var med i. Hun nevnte da med beklagelse navnet paa den av naboene som "la ned kaggen". Dette var for omtrent 100 aar siden. Skikken maa være meget gammel. Kagglagene er saaledes nevnt mellom de forhold som prestelaget "Syvstjernen" hadde til behandling i sine møter, og som de arbeidet for aa bringe til opphør.

G. Meninger og truer.

83 - 98. Heller ikke her kan jeg gi noen opplysninger. Av forskjellige ting som mine besteforeldre fortalte meg da jeg var barn tror jeg en kan gaa ut fra at ogsaa her i bygden knyttet det seg endel overtru til ølbryggingen, dog uten at jeg kan gi noen særskilte opplysninger.

H. Mjöd.

99.103. Jeg husker fra min barndom at far til jul kjøpte ogsaa en eller et par flasker mjöd som særlig kvinner og vi barn fikk en dram av. At mjöd ble laget hjemme har jeg ikke hørt og heller ikke at den skulle være medisin for noen bestemt sykdom.

Afset den 2. januar 1953.