

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Dalsfjord

Emne: Ølbrygging

Bygdelag: Steinsvik krins

Oppskr. av: Sverre Lyngnes

Gard:

(adresse): Steinsvik på S.

G.nr. 131 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):

Eldre oppteikningar.

SVAR

1. Nei.
2. Ølbrygginga heime minka fort bort etter dei store religiøse vekkingane som gjekk over grendene her i 1890 åra. Eg legg ved oppteikning etter ein av dei siste som bryggja sjølv. Det var serleg dei som hadde eit såkalla "frilyndt" livssyn som heldt på med brygging lengst.
3. Delvis svara på ovanfor. Vi har røynsle for at serleg kaffidrikkinga som då vart ålment var ei årsak til at det minka med brygginga. Før 1880-90 var det svært uvanleg at nokon bruka kaffi. Fråhaldsorganisasjonar gjorde sitt. Alt i alt var det nok mange faktorar som gjorde sitt til at brygging vart sjeldsynt. Men ein kan truleg seia at den religiøse vekkjinga, og det den førde med seg - og så at dei fekk kaffi i staden - var hovedårsakene.
4. Øl av sukker og sirup veit ein ikkje om. Det var i alle fall ikkje vanleg.
5. Ingen lagar øl no av kjøpte midlar.
6. Fell burt.
7. Ølbrygginga var alltid mannsarbeid, heilt ut.
8. Meisterbryggarar veit ein ikkje om. Men det var somme som omlag alltid var "heldige" med ølet, medan somme ofte var "uheldige." Men desse "heldige" vart ikkje leigde eller rådspurde kor dei bar seg åt.
9. Det var ikkje uvanleg at nære grannar brygga i lag, men oftast brygga dei kvar for seg.

10. Kwart år brygga ein til jul - jul-øl - og til slåtten, slått-øl. Elles til bryllaup, men svært sjeldan til andre familjehøgtider som gravferd og barnsøl.
11. Sjå vedl. oppteikning.
12. Det var bra om ein hadde øl ståande for gjester, men ofte hadde dei ein skvett brennevin til slikt bruk.
13. På gardane sådde dei korn til malt sjølve. Då det til øl måtte brukast bygg, hadde kvar mann ein flekk byggåker. Havre var vanlegaste kornslaget. Men til vanleg hadde dei meir bygg enn dei bruka til øl - det var brukt å blande bygg i havren til mjøl og -blandkorn.
14. Svvara på ovanfor.
15. Noko slik skiljing veit ein ikkje om, men ein fekk ikkje ta ringt korn til øl.
- 16-28 Sjå vedlegg.
29. Korn som skulle bli mjøl turka ein i gryter i grua, men maltet ikkje, det vart turka i kjylna.
- 31-33 Sjå vedlegg.
34. Det var mange som avla humle sjølve, men som oftast vart den kjøpt.
35. Den som voks heime var like god som kjøpt.
36. Humle voks ute som vanleg busk, men oppbevaringa kjenner ein ikkje til.
37. Einebær skal ha vore brukt til å setje smak på ølet, einebærøl. Likeeins perikum som her heitte ølkong.
38. Koparkjel høyrde med, til å koka einelåg i, ca 150 l. 3 saar, rysteså, den største, Gilså, den mellomste og Lissesåen. Så tunner og kaggar etter trong. Meiskegrona var eit viktig reidskap. (Sjå elles vedlegg)
39. Kara vart godt vaska etter å ha lege i bløt også for trutning (tetting) Så reingjort med eineløg. Svåvelrøyking veit ein ikkje om.
40. Ein brukte bjørkekvister, over halm, og gjerne eit kvelvt trefat med mange små hol i, til silreidakap.
41. Tappholet var på framsida. I eldre tid bruka dei berre ein tapp, seinare kjøpt massingkran. Uttak i botnen kjenner ein ikkje til.
42. Til vanleg vart brukt berre eineløg.
43. Eineren måtte vera grøn og frisk.
- 44-53 Best svara på i vedl.
54. Vørteret vart både smaka på og diskutert, ~~øfke~~
55. Svara på i vedl.

56. Vørter som medisin er ukjent.
 57. svara på i vedl.
 58. Ein skilde mellom god-øl og lett-øl.
 59. Det som var att kallast drav, og krøtra fekk det.

Gjæring.

Om dette veit ein ikkje noko serleg utover det som er skrive i vedlegget her. Ein skal berre merka til desse nr.

74. Det var vanleg at grannane snaka på oppskoka.
 79. Det hende at karane gjekk rundt kveldane for å smake på ølet. Også kjende som for forbi skulle smake.

Meninger og truer.

Om dette veit vi ingen ting å fortelje. Berre
 85. at ølet var veikt var låkt og gale, men fekk nokon spyøl servert (øl som ein vart magesjuk av) det var ei stor skam for han som hadde laga det.

99-103

Mjød.

Mjød har ikkje vore laga her i kring i manns minne.

Sverre Dyngnes
Steinrik på S.
Moe & Lonsdal.
Steinarik kring

X

4.

Ø l b r y g g i n g .

Etter tidlegare oppteikning.

11 Når det skulle bryggast, t.d. til jul, rekna dei med at det trongst ei vog (18 kg) til eit anker øl. Så vog dei kornet til etter så mykje øl dei ville ha, eller meinte ha bruk for. ¹⁶⁻¹⁷ Kornet vart havt i sekker og helst skulle det leggjast i rennande vatn. Høveleg tid til denne bløytinga var 3 døgn. ¹⁸⁻¹⁹ Sekken vart så lagd opp or vatnet, og når vatnet var sige av, vart kornet lagt utover eit loftsgolv i eit omlag 80 cm tjukt lag. ²⁰ Det måtte vel nedbreiast med never og noko våt halm. Men no laut kornet passast vel så det ikkje vart for varmt. Hende det, fekk ein berre s p y - øl.

21 Når det så kom rot på kornet, og ein såg i ein og annan å l, måtte ein riva det ~~frå~~ i ser, så det ikkje gridde i hop i torver. ²⁸ Så laut det på kjylna for turking.

22 Kjylna var oppmura av gråstein, golvvidd kring 2 m x 1,5 m. Høgda var kring 1,80 m. Golvet var hellelagt, og både det og veggene var godt spekka med leire, så der a var heilt tett. Midt for eine veggen var eit fyringshol for ved. Innanfor muren var oppsett ein noko stor flatvoren stein på fire steinstolpar, omlag 25 cm høge. Denne steinen kallast "grisen". Over dette vart lagd ein brisk av lause bord ~~med~~ tett-sette med hol. Oppå desse la ein så maltet, og ein laut til å fyre, jamt og høveleg med turr ved. Vart varmen for strid, fekk ein hardturka smak på ølet.

31 Når så maltet var høvelg turt, skulle det malast. og det straks før ein skulle bryggja. Maltet måtte grov-malast, helst slik at kornet berre vart kløyvt. Mol ein for fint, ville løgen tette seg til på rystesåen slik at ein ikkje fekk vyrteret til å renne. Det same kunne hende om maltet var forlite grott.

38 Til sjølve brygginga trongst ein koparkjel på ca 140 l. til koking av einelåg. Så 3 sår, tunner og kaggar som før var lagde til tettings. Dei fekk no ein omgang med sterk eineløg. ⁴¹ Rystesåen vart sett på eitt eller anna ei 30 - 40 cm frå golvet, fekk innsett kran ved nedste logga og tillagt undergjær ved utlaupet. Mange

måta til eit trefat med mange små hol innbora, ovanpå nokko bjørkeris, einerkvister og litt halm.

γγ Når så einerløgen var godt kokt tok dei nest største såen, hadde i malt og lög og rota saman til ein tjukk graut. Dette kallast "å malte". Det vart då ståande til kjelen koke opp att. Då tok dei "meiskegrona" (ein kjepp, omlag 1,40 m lang med flatvoren ende) stakk den ned i såen og merkte av kor langt opp maltet gjekk. Så sette dei eit merke ein tredjedel høgre oppe på meiskegrona og fyllte så til dette merket med kokande einelög, meiska det heile godt saman og breidde det til. Medan så kjelen koka oppatt ein gong til, auste ein frå denne mellomste såen opp i rystesåen. Om ei stund løyste dei krana og let "v y r t e r e t" renne ned i eit kjerald som hadde eit visst romnål. Etter kvart som vyrteret rann undan, fyllte dei kokande lög i rystesåen. Dette heldt ved til dei hadde fått nok vyrter til godølet, som vart havt i gilsåen og tilsett gjær og humle. På rystesåen vart påhavt meir lög varmen under kjelen sløkt, krana løyst att så l e t t-ølet fekk sige ut. Dette vart havt i minste såen, og tilsett gjær og humle.

703 Med dette vart ølet ståande og gjære i 1-2 døgn. Så vart det ~~overrent~~ overrent på tunner og opplagt. Dette kallast "å skøke opp".