

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Stordal

Emne: Ølbrygging

Bygdelag:

Oppskr. av: Peter O Stavdal

Gard: Stavdal

(adresse): Stordal

G.nr. 88

Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Eldre folk som liker og have øl i huset lagar det av berre malt. Far minn, den tid han bryggja, brukte jamnt berre malt, Eg brukar gjerne eitnpar kg, suk- til 150 liter vorter. dersom det er og få.

Eg hev haurt at dei no lagar noko som dei kalla "snar-øl" Det vert då brukt maltekstrakt i staden for malt.

So lenge som eg kan minast var ^{skikk} og bryggje til jol og til slåtten. Før 1900 . var det kanskje ogso skikk og bryggje til "barsøl" og til "gravøl" Til gravøls hev det ikkje vore bryggja som eg veit om.

Til kva slags annledninger dei dei lagar snar-øl veit eg ikkje . Det er helst yngre folk som tuskar med dette.

*B Den gamle heimebrygging

Ølbrygging var alltid rekna for og vera kara- arbeid. Og helst var det husbonden sjøl som gjødde det. Til brullaup vart det ofte leigt ein som kunne hjelpa til og som hadde greide på arbeidet. Kvar huslyd laga øl for seg. Og som eg før hev nemnt er det til jol , og til slåtten og til bryllaup det var vanleg og hava heimebrygg- Til jol og til slåtten var det vel vanleg og laga ca 100 lter øl til bryllaup var det so forskelle , Trur at ca 400 - 500 liter var almindeleg.

Det var ei livd for husmora når der var øl i huset . Det vart då gjerne teke i ein liter øl til ein tilfeldig gjest. og praten gjekk godt og ho slapp kave med kaffikjelen.

C Malt

Maltet vart alltid laga heime på garden av heimeavla bygg. "Åpløyte kornet" vart gjort slik at ein auste turt korn op i ein sekk og sla det op i ein så (ein bryggeså) og auste vatn på. Eller det vart lagt i dam eller ein hyl i grova. vatnet må gå åver sekken so alt kornet vert blautt. Slik ligg kornet i 3 dager til bløytings. Ein må vera merksam på at konet utvidar seg med bløytinga og vert tungt so sekken kann ikkje vera full. Etter 3 dagers bløyting vart kornsekken lagt på det turre ein halv dag so det meste av vatnet seig ut, Kornet vart lagt til groing enten på stabhursloftet e

eller på en rein låve. Det vart gjerne laga ein firkanta karm av fjøler som det bløyte kornet vart slege op i. og jamna utåver, ¹⁹til ca, 8 cm, tjukna på kornlaget. Målte get målte ein med og stikka ein pinne ned gjennom ned på golvet. Oppå vart so dekt med fleire lag med klede, etter årstida. Etter eit døgen eller 2 må det kjennast etter om det er om det var kome lonke i (ein lonke - litt varme) Var kome litt varme i måtte temperaruren nøye kontolerast og regulerast med og leggja av eller på klede. Det må ikkje verta nverta nokon sers varme i kornet, og er det kaldt so grør det ikkje, Almindeleg kroppstemperatur er høveleg. Røterne på kornet kjem først ut, etter ei 3 til 4 dagar ser ein so einn kvit ål i andre endem på eit og anna korn, då er det ferdig-grovt. Og groiga må stoppast. Heile kornlaget er no ei samanhengende kake. Denne må vel syndrivast og breist vidt utåver til turking. Og det må rotast i eit par gonger for dag med ei rive. Slik låg det eit par dage

²⁸ Sjølve turking vart førmeir alltid gjort på turkestova. Men no er alle desse turkestovorne til nedfals. Om sommaren kan ein turke i sola. Om vinteren er det mange som turkar i turkerommet at møbelfabrikkarne. Og bruke for sterk varme er ikkje bra. Støtstoffet i maltet hev lett for og renna ut og brenna, Det sete vond smak og det brende korn er vedilauust.

³¹ Når maltet er turt nok til mala, må det først støttast og dryftast. Til støyttinga var brukt ein tverr jarspa. Det var for løyse røter (gror) frå kornet. Dryftinga etterpå vart jort enten på ei dryftemaskin eller med ein dryfting.

Malt bør malast so grovt som mogeleg.

Og laga malt er soleis eit langt omsteleg arbeid som dei gamle var sers nøgne med. ein kann ikkje rekne med og få med og få ferdigt malt på kortare tid enn fjoten dagar eller 3 vikor.

D HUMLE

³⁴ (Hans Strøm skriv sin "Sødmørs Beskrivelse" frå ca 1750, då han såg dei store eplehagarne dei i Norddal hadde hadde lagt i veg med, at han trudde det lunte seg betre forsette med homledyrking som "tilforn".) Homleplanter er vidt på kvar gard men dei vert ikkje stelt no. Det er berre kjøpt humle, eg veit om som hev vore brukt.

E BRYGGING

³⁸ Dei nødvendige kjerald ved brygging er: Ein meiske-så Ein jill-så, Ein ryste-så, ein meiske-spa, ein homle-sil, Ei stor gryte eler ein kopår-kjel. Det ferdige ølet vart tappa på eit øl-anker, ei øl-halvtynne, ei øltynne.

³⁹ Til reingjering av kjell eller gryte vart brukt surt saup og oske. Meiske-så gill-sa og dei andre kjoreld vart vaska i eineløg. Ølanker og tynne vart gjerne opna, d, v, s, dei tok ut ein botten, Vaska so med eineløg og til slutt la dei ein neve med hyvelspon ned i botten og kveikte ljøs på.

⁴⁰ ⁴¹ Ryste-såen hadde hol på sia og i holet vart sett ein massingkrane, Åver kranen på innsida vart lagt eit

trestykke, og deroppå eine og halm. Somme brukte leggja ore-kjeppår ned i. Det sette ein gul farge på vyrtra, 42 Det var berre eineløg som var brukt. Einen måtte vera frisk og gjerne med mykje bær på.

44 Maltet vart først blanda med eineløg i meiske-såen til ei tunn supe. ein gamall regel på tjukna var at meiske-spakjen so vidt skulde siga til sides. Meiskjen stod tildekt eit korter eller so og vart so aust op i ryste-såen. Ette ei lita ventetid kunne ein so løysa litt på kranen so vyrtra fekk renna. Og innimillom slå kokande eineløg opatt på ryste-kabet. Dett heldt dei på med til det lite eller ikkje søtsmak var att i vyrtra. Av ei vagg godt målt venta dei og få 31 bytte (36 l.)

med "Go-øl". Etterpå kunne dei so forsette på same måten men det vart vyrter til det som dei kalla "lett-øl" Og desse to vyrter-sortarne måtte sjølsagt gjærast ikor for seg. Bestemor sette alltid kake når far bryggja. Og so fekk ho av vyrtra ned i grjønet (eit)

57 Etterpå vart all vyrter kokt ilag med homle til til det var høveleg beiskesmak, Ei ca, 5 til 10 minnuds koking, Gammall regel var og bruka ei mørk homle til ei våg malt. Denne sermonien kalla dei "Å koke homle-beita".

Ved store brygg t, d, til bryllaup var det ogso ein måte dei hola ølet på Dei kokte då homlebeit på berre ein del av vyrtra, dette kalla dei "Å ta råmeisk"

59 Den malt-suppa som var att i ryste-såen kallast drav (eit) og blanda med lit salt vart det gitt kyrne. Om sommaren på setra kalst denne blanding for Busalt. (eit))

F . GJÆRING .

61 Når homle-beita var ferdig silte dei altsaman gjnom homlesilen (ein) ned i jiil-såen, .og so måtte det kolne tilca 33 grader C. Då kasta dei ein næve med ølgjær ned i. og so var det og pakke jiil-såen vel til med klede so det ikkje kolna ut for tidleg,

66 Sjelve gjæringa varde ca, 20 timar. Då var det og skake op. Dette besto seg i og samle op der gjær som flaut oppå og so ause ølet ned på anker eller halvtunnor etter som det høvde. Kom grannar eller kjentfolk til gards medan dette arbeidet stod på måtte dei nok smake på "oppeskåkå" Og det vart då skrytt og diskutert om ølet vart blankt eller ikkje . Om xdet var høvelegt homla o, s, b,

80 Eit ølanker måtte ikkje fyllast heilt op i spoise. Det vilde nemnleg gjæra noko og var ankeret fullt vilde det fløyma utåver. Ølankeret vart set i kjellaren der det var svalt. Ein hovedbetingelse for at ølet skulde stå seg og ikkje surne var reine og sunne kjørelde.

G MEINIGAR og TRUER

83 Tjukk eineløg var det som sette brunfarge på ølet. Som før nemnt var det eikelte som bruka orekjeppar i ryste-såen . det sette ein gul farge.

Øl som ikkje var blankt , eller det ikkje var noko styrke i var ikkje halde for noko. Det var særleg viktig at jole-ølet ikkje hadde slike fella.

I løytnant Peter Jøsvoll si bok " Stordal i tekst og toner " er eit bilede av ymse reiskap som var brukt . Billede er frå Talberg og syner millom anna fram ein homle-sil og ei gamall heilhøla øltrekt.