

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35.

Fylke: Hordaland.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Lindås.

Emne: Ølbrygging.

Bygdelag: Indre-Nordhordland.

Oppskr. av: Martin Toft.

Gard: Toft.

(adresse): Askeladsvgg.

G.nr. 18, Br.nr. 5.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Etter eigarøynsle for det meste.

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

A. SVAR

1. Folk her bryggjer ikkje lenger maltøl.
2. Siste gongen eg veit om at dei bryggja her i bygda var i 1913, då var eg med og såg på.
3. Religiøse straumdrag og avhaldsarbeidet gjorde mest, og så kom krigen i 1914 - då vart det heilt slutt.
4. Dei bryggja ikkje øl av sukker eller sirupp.
5. Dei lagar ikkje øl lenger.
6. Fell bort.

B. Den gamle heimebrygging.

7. Det var husfaren som stod for bryggjnga, men det var og ofte at dei fekk med seg ein mann i bygda som hadde ord for å vera sers kunnig i faget.
8. Det var helst når juleølet skulle byggjast at dei fekk hjelp av den mest bryggjekunnige.
9. Det hende at flere huslydar slo seg saman om ølbrygging - serleg i dei seinste åra dei bryggja.
10. Dei bryggja til brudlaup, jul og til onnene. I tidlegare tider bryggja dei og til gravøl og barsøl. Gamle folk har eg høyrte fortalt at søner drakk seg "snytte" i gravferda til si eiga mor.
11. Dei bryggja som vanleg ei tunne malt til brudlaup og jul, til gravferd og barsøl ei halv tunne.

12. Dei lka å kunna byx ein god ven ei skål øl,men dei hadde på langt nær ikkje til ei kvar tid. Ein dram brennevin gjorde same tenesta.

C. Malt.

13. Folk bygg kjøpte bygg om dei ikkje hadde sjølve, maltet laga dei sjølve.

14. Dei flest som brggja her hadde bygg sjølve. Det var sjeldan dei nytta havre.

15. Dei nytta ei tunna korn,men om dei tok ut serskildt korn om hausten veit ein ikkje noko om.

16. Kornet vart lagt til bløyting i ein bekk eller i ei kjelda.

17. Det måtte stå i bløyte i fleire dagar, trur helst det var **åtte** dagar det måtte stå.

18. Kornet vart ~~legg~~ til spiring på stovelemen, fyrst i sekkene - ein dag eller to - så vart det lagt ut- over golvet.

19. Tjukna på kornlaget målte dei med handa, det måtte gå i handgrepen - frå fingertuppane og opp til tumarstotten.

20. Ein breidde eit åklede over.

21. Ein rørde i kornet med handa.

22. Veit ikkje noko om at dei hadde ei sers nemning, det var å rota eller røra i maltet.

23. Dei kontrllerte maltet ved å smaka på det - om det hadde rette søtleiken.

24. Groen kalla dei ål - namn på rota veit ein ikkje.

25. Groinstida kunne vera omlag 14 dagar, elles kom det an på kor varmt det var på lemen.

26. Dei tok ikke bort korkje groe eller rot frå maltet.

27. ~~Herx ikkje høyt no~~

2.blad.

27. Har ikkje høyrte noko om at groen sette vond smak på ølet.

28. Dei turka maltet i smia der dei turka kornet, dei gjorde opp eld under kornturka, men over den hengde dei ei maltturka som ^{vår}lega av hestetagl elller fletta av streng. Under turkinga og røringa fall groe og røter av og datt gjennom turka og vart på den måten skild frå maltet.

29. Ein turka ikkje maltet på same turka som ein nytta til korn som skulle malast til mjøl.

30. Det vart vanleg sagt at maltet skullle kløyvast.

32. Ein veit ikkje om at ein blanda for fint male malt med hakkaa halm, men dei var svært nøye på og varede same med at maltet ikkje vart for fint male for då rann ikkje vørkjen av.

33. Det var ikkje skikk å ha malt ståande på garden, men det hende nok om dei venta barsøl eller gravøl på garden.

D. Humle.

34. Folk avla humle heime på gardane, fekk dei for lite, kjøpte dei humle i byen.

35. Dei rekna den heimeavla humlen som best.

36. Humlen vart dyrka på ein lun stad mellom steinar (steinrøys) som låg i djup og god jord. Dei sette stenger mellom steinane som humlen ringa seg om og vaks oppetter. Humlen vaks oppatt or same rota i mannsaldrar. Dei plukkka humleblomen om hausten og la han til turk på lemen, gjerne i ei tom seng. Dei hadde han der på lemen til dei fekk bruk for han.

37. Ein veit ikkje at dei nytta andre plantar enn humle.

E. Brygging.

- 38. Når dei skulle bryggja, måtte dei ha rustså og gjelså, ølkrane og humlesil - og bytter.
- 39. Dei gjorde kjerelå reine med einelog - ein veit ikkje om andre reinselsesmidlar.
- 40. Ein hadde ein halmring rundt karet i botn, eit lag korsvis kjeppar (har ikkje høyrte at dei måtte vera serskildt av or) og over dei einer og halm. Veit ikkje noko namn på silinnreidnaden.
- 41. Tappholet på rostekaret var på framsida. Tappholet s'engde ein med ein heimelaga trekrane.
- 42. Ein nytta berre vatn til brygginga.
- 43. Fell bort.
- 44. Maltet vart rørd ut i vatn. Ein rørde med ei meiskesleiv.
- 45. Ein kalla det utrørde maltet for vørkje, og prossen kalla ein meiska.
- 46. Så vidt ein veit var det ei skynsak å vita om vørkje var passeleg tjukt.
- 47. Eg meiner å minnst at vørkje skulle stå i 2 timar.
- 48. Det vart breitt eit åkle over medan det stod.
- 49. Meisken vart kokt før ein auste det i rostekaret.
- 50. Det skulle verta 2 tunner øl av ei tunna malt.
- 51. Det skulle stå 2 timar overdekt i rostesaen før ein tøk til å tappa.
- 52. Ein kalla veska som ein tappa frå rostesaen for vørkje.
- 53. Det skulle renna sakte frå rostesaen.
- 54. Vørteret vart smakt på og diskutert, var det ikkje søtt nok, kunne det henda at dei blanda sirup i.
- 55. Dei tappa i bytter og auste i kjelen.

8127

56. Ein veit ikkje at dei gøynde noko av vørtere til medesin.
57. All vørteren vart kokt etter på. Ein hadde humlen opp i ein humlesil som ein let vørteren renna gjennom. Ein tappa i bøtter.
58. Ein skulle få 2 tunner sterkt øl av 1 tunne malt. Når ein hadde fenge fullt kvantum, tok ein og laga ei halv tunne tunnare øl, det kalla ein spesel.
59. Det som var att i rostekaret kalla ein drav.
60. Dravet vart nytta tik kyrne.

F.Gjæring.

61. Ølet skulle vera så varmt når ein sette gjæra i at ein tolde ha handa nedi. Ølsåen stod i kjälaren.
62. Dei vermde opp øl og slo atti om det vart for kaldt.
63. Gjæren kalla dei jester.
64. Dei tok ein klett gjær og hadde på ei einerbuske ~~eg~~ som flaut på ølet i gjelsåen. Dei hadde og ein ~~st~~ trestokk med mange hol i som var fyllte med gjær, og den slepte dei ned i gjelsåen.
65. Ein hadde eit åkle over jelsåen.
66. Ølet stød i jelsåen i 2 dagar etter at dei hadde sett gang i ølet.
67. Dei kontrollerte om det var "gang" i ølet ved at dei hadde ei kvelvd ølskål ned i såen - så hørde dei om ho dunka i sidene på såen. Gjemen måtte og slökkja eit ljøs nede ved øloverflata når dei tok åkleet litt tilsides.
68. Dei tok av toppgjæra og gøynde til neste brygging. Ein veit ikke om noko sers namn på toppgjær og botngjær.
69. Gjæra gøynde dei på den måten at dei hadde henne på ei trfjøl og turka henne, eller i ein trestokk med

- 6.
- mange hol i og turka det heile.
70. Ein veit ikkje om dei gjorde noko skilnad på hand-
saminga av gjær om ho skulle nyttast til brøbaking
eller ølbrygging.
71. Dei lånte som oftast gjær av einannan.
72. Veit ikkje om anna merke på at ølet var gjært nok
enn det hadde vore gong idet i 2 dagar.
73. Når ølet var passeleg gjært, fyllte ein det over på
kagger og tunner. Ein kalla det å "skøka" opp og ølet
under dette arbeidet for oppskøka.
74. Oppskoka skulle alle i huset få smaka. Det var ofte
75. grannar til stades under oppskoka - og det hende ofte
dei fekk oppskoka heimatt med seg til kårfolket.
76. Noko serleg gilde veit ein ikkje om, det var vel
etter som det høvde - men i allfall - dei åt ~~sikke~~
spikekjøt og drakk øl.
77. Dei var vel nok folk som var viljuge å vera med i
slike høve om det var fleire som skoka opp på same
tid og på same garden.
78. Det var serleg ved ølbryggina til jol at grannane
kom saman under oppskoka.
79. Det hende nok ofte at ein bad ein god ven eller
granne inn på ei skål øl.
80. ein måtte ha eit tomrom på tre- fire tumar få ~~SMXX~~
spunseope ned til ølet så det ikkje gøyvde over.
81. Ein lagra ølet i kjellaren. Juleølet kunne ein ha
framover heile vinteren og frampå våren. Det var
verre med ølet til onnene, om ein ikkje hadde ein
82. kald kjeller. Då hende det at dei grov ankeret ned i
auren (jorda) i kjellaren.

G. Meiningar og truer.

83. Ølet skulle vera heilt brunt. Lyst øl kunne vera tunt.

84. Ein kjenner ikkje slike ordt~~uke~~ om ølet.
85. Ølet til onnene skulle vera veikt.
86. Var juleølet ikkje sterkt nok, var det helt ikkje slik som det skulle vera.
87. Veit ikkje noko om det. Det var vel helst bryggaren det gjekk ut over om ølet ikkje vart godt.
88. Veit ikkje om at vetter kunne gjer skade.
89. Ein skulle helst bryggja om natta.
90. Har ikkje høyrte noko om at det skulle vera stilt i huset medan ølet gjæra.
91. Veit ikkje noko om dt.
92. Har ikkje høyrte noko slikt.
- 93, 94 og 95 har ein ingen kjennskap om.
96. Gamle-Sjur Toft heiter det om at han kvar joleaftan slo ei skål med øl i Dalsåkeren (det var den største åkeren på garden. Dette var om-kring 1820 - 30 åra.
97. Veit ikkje om dei hadde nokon viss dag for jule brygginga.
98. Har ikkje høyrte nemnde regla.

H. Mjød.

Mjød veit ein ikkje om at dei har laga i bygdene her.

Ei gåta som har livt i bygda her om ølet:

„ Kvitt i t~~ø~~pp~~e~~, brunt i kr~~ø~~pp~~e~~,

~~kr~~ø~~tt i xxxxxxxxxxxxxxxxxx~~
kretla onna kvetlo og vel i følkjæ.”

Ei saga frå ei gravferd i Myking sokn, Lindås:

Han Jo på Veidlo var med i krigen med svenskane 1712. Han gjekk vakt på Fredriksten den natta Karl XII fall. Etter-att han hadde fyrt av skot, vart slik røre borte hjå svenskane og det vart heilt stilt med skyting frå den kanten.

Då det vart kjent at Karl XII var fallen, skyna han

at det var han som hadde skote kongen, men han våga
ikkje å seia det til nokon då han var redd staff.
Men så var det i eit gravøl på Hodne, då hadde han
Jo drukke seg på ein lette, og då kom han til å for~~snakka seg~~
snakka seg og fortalde at det var han som skaut
svenskekongen. Sidan, då han låg på det siste, sanna ~~xxx~~
Han "synda" si for presten.
