

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: *Stav og Romsdal*

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: *Surnadal*Emne: *Ølbygging*Bygdelag: *Ranesetna*Oppskr. av: *Olaf Tøsse*

Gard:

(adresse): *Surnadal*

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

*Delvis ege vindinger, men
mest høit av forskjellig
andre.*

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

SVAR

A.

1 Jeg vil tro, at det nå er helt stult med bygging av maltøl.

2 Fra omkring 1900 eller 1910 men det fort med bygging av maltøl, den ender er det da samme som den gamle.

3 Hvorfor det blir stult?

Først og fremst fikk det byggingen knoken med den første verdenskrig.

Det blir jo stadig rasjonering av korn og mel. Etter 1918 kom den nye ølmetoden, Tamben, Dobro etc. for alvor i handelen, og søkket blev frigit, og det blev langt lettere å bygge end efter de gamle metoder, den atkural noen uanfalsende bygging blev det nok ikke; for også efter de nye metoder blev det noe dyrt å bygge.

Jeg tror at kunne si, at arbeidsorganisasjonene, eller andre organisasjoner, har ikke hatt

nevne verdig innflytelse på ølbryggerne
hvorhen efter de gamle eller nyere metoder.

Her bryggedes i almindelighed ikke
så svært stærkt maltøl, og også vi
alkoholsfærdigt drukk det hjemmebrygget
øl uden betænkning. Det var ikke brygget
for fyll. F.eks. til bryllupper

har det i det sidste også været kjøbt
landsøl og alkoholfri øl og
versublyst av dette sidste.

4. Først i 1870 årene blev det brygget
endte Triskel og Sirupøl; men
værdt bare i liten utbredning.

Sirupøl bryggedes av alkohol av
sine, hane og sirup og gjæres
som maltøl.

5. Noe ølbrygging av Tamber
foregår jo, særlig efter at skuret
blev frigit. Men var stort omfang
har vi ikke denne brygging.

6. Noe Tamberbrygg blev det jo
værdig laget f.eks. til bryllupper.

Kanskje til jul og likes in og
andre gang uten særlig foretredning.

B Den gamle hjemmebrygging

7. Ølbrygging var kvinnfolk arbeid,
og det var nok særlig husmødre
som helst stod i spissen for arbeidet.

8. Men, naar møsterbryggeren har
gjort ikke hørt om. Men det var vel

var jo dygtigere til det end andre.

14. Her var brukt bare bygg til
melling. Jeg har ikke hørt om
hvore til mælt.

15. Man tok av det beste bygget
til mælt.

16. Kornet blev lagt i blöt i en sekk
i elven eller en større bek.

17. Vanlig li det i bakken i 3 døgn;
men var vandet kaldt, f. eks. den
høstes, så måtte det ligge ferd 4 døgn.

18. Når kornsekken blev drakt opp
av bakken (elven) og så li det slik
i sekken i 3 døgn. Sekken blev
nok lagt slik, at vatnet kunde komme
av den. Så blev det tømt opp i
møa, som egentlig var en bølge
på stoejen, hvor bunnene li et
stykke fra gulvet. Denne møa
stod på et loft, og mæltet måtte
jo ikke fryse under mellingen.
Mæltet blev rørt gjennem utover
i møa, og det måtte rores om
av og til. Skadde man ikke
mæltet så tomte man det ut
på et loftsgjær f. eks. på skæloftet,
(loftet over dagligstuen), og blev
også her gjennem utover og omrørt
av og til. Innen eller på loftet

stik med albygging som med al
annet arbeid, at erfaring, øvelse
og interesse gjorde demme dygtigere
til arbeidet end andre.

9. Hver familie bygget for sig selv.

10. Det blev bygget vesentligt til
til guld til skålsanna og til
bryllup. Tidligere blev det også
bygget til begravelse og ved også
til barnedåp.

11. Hver meget som skulle bygges
med de forskjellige anledninger
var det nok ingen fast regel for.
F.eks. til bryllup kom det jo
meget an på hvor mange gjester,
som var ventet, og hvor lange bryllupet
skulle vare, 3 eller 4 dage, 1 torsdags-
bryllup eller fredagsbryllup. Det
siste var mest almindelig.)

Ellers blev det jo bygget, efter
som man hadde byggekassen, hadde
rid på mallet o. s. v.

12. På samme gårde fandtes det
nok at så at seje til enhver tid.

C. Malt

13. Folk, uden vesentlig jord, kunde
nok kjøpe malt av gårdbrukere;
men det ventige var nok, at man
hadde kom, bygg, og fikk man
til å malle for sig. Somme

12 del altså $\frac{5}{2}$ 3 døgn for man
forbed del. Del heter: Tri e bakkja,
Tri e rakkja, Tri e væn.

19. Naen bestemt tykkelse av matt-
laget: man har jeg ikke hørt om;
men selvfølgelig måtte det prøves
om oftere ja tykkere mattlaget
var.

20 Under samme forhold blev
del brukt et plass over mattet.

21 Se under 18.

22 Kjennes ikke

23. Det var nok ferdig var del
fikk sine ordinære 3 døgn

24. Har ikke hørt annet om groe.

25 Se foran.

26 Jeg tror ikke det var betydelig å
fjerne eventuelle groe. Når man
passer tiden og omring, så blev
del nok ikke uventelig groe heller.

27 har ikke hørt om del.

28 Mattet blev nok helst tørket på
kjellene i en almindelig tørkestue,
efter at melkorn var tørket.
Men det kunde også tørkes på

andru måle, på torkbylle, i en
skuff under adnen a. d. v.

29 se foran.

30 står mallet over torkel, så ha
man det på en almindelig kværn.
Og kværnstenen måtte være lillet;
for mallet skulde bare græbes.
Mange hadde iunkvæm, hånd-
kværn hvor man male gryn,
og der kunde man ogsaa male
mallet. Som regel mallet måtte
ikke bli abrotet ikke bli malt fint;
31 det skulde bare knuses lidt.

31

32. Det har jeg ikke hørt om.

33 Jo, der fleste større gårde, hadde
nok nok mæl stående til enhver tid.
Det holdt sig vistnok nesten ubegrenset,
når det blev ordentlig oppbevaret
D. Humlen

34 Toke kjøpte i en senne til
høsten hos handelsmanden.
Og jeg kunde fra min beredning,
sist på 80-årene og først på 90-årene,
da var det "komme-gare" på
somme gårde i bygd. ~~For~~
~~da~~ I alder til sykkelen her
kunde i stor udførelse, og ogsaa
til salg uten bygd.
Gerhard Schöningh beskriver ogsaa det
i sine reisebeskrivelser fra 1774.

Han siger, at Kjendene mener, at den Furu-dærke kunde skel var, næsten lige så god som den Brunswigske.

35. Kan ikke hørt noe herom.

36. Likera.

37. Det brukt's eine (einlag) til ølet; noe andet herjy ikke hørt om.

de Bryggeing.

38. Bryggekarrene var en røstet og en ølstamp.

Røsten er en stor stampe noget høj. Denne stampe hadde man staver som var længere enn stampens dybde. Disse staver tjente altså til støtte under røsten. Selve bærnen i røsten kom så høyt opp, at huller for utløpningene, som var med ved bærnen, kom så høyt opp, at man kunde sette en trabølle under tapphullet.

Selve røsting tok et vanlig omkring en tønne, og somme tider var på omkring $\frac{1}{2}$ tønne.

Foruten røsten hadde man en ølstamp. Man tappet vortet fra røsten og slog det opp i denne ølstampen, hvor det altså gjæret.

39. Bryggeopperne og albenum (andert)

blev gjort ren med emeloy (emlön.)

40: Rosten (Röstlin) blev det lyft
steine ved tappbüllet. Ovenpå disse
steiner og gjeml over bænken blev
det lyft et gøtke med emeloy, som
også skulde tjene, som sil eller
filter for vortret, og oppå emel-
stein igjen.

En stor gryte blev det kokt
opp så meget vann som man
ville ha til. Opp i dette kokende
vann hadde man malet og
gav det et oppkog. Skallet var
skuldet forut oppbült i litt vann,
men ikke så meget vann, at det
stod over malet, egentlig.

Nå kom det an på at røsten
var godt painingjort, altså, at
stein og stein lå riktig, slik,
at vortret blev godt silet, filter;
men også slik, at det fikk renne
til. Man satte tepp i bukt i rosten
og ønske for gryten opp i den.

Dette vortret stod da slik
til det blev passende avkjølet,
med mjöckvartul.

41 Tappbüllet var steds på siden
av røsten og ikke i bænken,
og emel og stein tjente som filter.

42 ja, se form.

43 Her ikke hørt, almen skulde være
de unge skud.

44 Se foran

45 Kjennes ikke.

46 Se under 40.

47 Se under 40

48 visst ikke almindelig

49 se under 40.

50 og 51 se foran

52 Vörtur (Vörtur)

53 Kåbe for fort.

54 Kjennes ikke

55 Vörtur blev tappet i frobælle og løst i ølstenen hvor det skulle gjære. Imidlertid havde man købt kumle i en mindre gryde med vand og denne kumlelång (kumlelång) blev gjeven en sil (kumlelång) forsigtig sillet opp i ølstenen. Men måtte afle sig for å se for meget kumle så øllet blev kumlebrist.

56 Vörtur kunde sammelidende brües i såkaldt "vörturkåke".

Det kunde ogsaa indskæres til

* sirups tykkelse (Vötter sirup
og brüdes på lufse (lams)
Som medisen har jeg ikke hørt
om det vöcheret.

57 Se foran.

58 Forskjellige navn på forskjellige
olstykke har jeg ikke hørt.

59 Drav. Det brüdes til
grisen.

60 Har ikke hørt om det til
flabbød eller annet.

F Gjering

Vöcheret blev altså tappet i
biller og förl over i ölstampen.
Dil blev også hummelarkaket
lämt, som nænt foran silet
gjennem en bomullsfil.

Denne ölstamp, hvor ölet
sküle gjære, måtte helst stå på
et varmt sted, for at det ikke sküle
avkjøles for godt.

62 Jeg vil ikke om man hadde
nænt på hvis vöcheret blev
for meget avkjølet, eller jeg vil tro,
at det kunde varmes i gryten
igen. for gjær blev tilbøtt.

63 Gjær = jester

gjesteren var sikker på gang-
toppyder for en lidelig brygning.
Den blev utvort i lunden vortet,
og tilsatt litt riktigt røymel.

Denne røre mitte en stund til
den kom godt i gang (gjæster gjelt)
Vortet i stamper mitte være
passelig varmt når gjær selles
til. Temperaturen måtte man
ved, at bryggeren bekket godt
opp sterke armen og sette albuen
ind i vortet. Pannet stude en
kjennet hvilken varmt eller kaldt,
aldri legemstemperaturen.

65. Ølsstamper med gjæsteren
tilsett blev så ordet og bekket
med et ålde.

66. Det stod så lenge det vordende
il gjæret med en god skum hatt.
en 1 døg.

67. Men så det på skumbatten.
Men mitte absolut få ålde på ryggen
for gjæringen dobbel nevnerdig av.

68. Den gjær som flöt opp på kaldes
gang. Det var den beste gjær, og
den gjemte man av til neste brygning.
Rundgjær, Bællunggjær,
per ringen. Det ^{var} altså den som
blev igjen på bunden, når man
hadde fylt ålde på tønner
eller ankeren.

69. Toppgjæren gæng - stümmet man altså av Jæstampen og øster den ut på et lurrets stykke, (ikke for tett) som man læ over en som melkeringe. Gjæren blev gjævnet uboven lurredet. Ringen blev sat på et tørt, litt varmt sted, og slik blev gjæren gøtt fòket.

Den milde fòke gøtt, for at den ikke sküldde möge (bei befangt med mugg.) Den fòkede gjæ (gæng) blev til ^{hætte} skiver eller klumper og som blev brüt i stykker og oppbevart i papirpaser eller glas eller andre kopper. Den fòkede gjæ (gæng) var ubegrenset holdbar.

Bündgjæren (Bälunggjæren) fylde man på flasker. Og denne gjæ brükk man opp först til brödding. Den hadde en begrenset holdbarhet. Bälunggjæren kunde man også røre eller knu sammen med havremel og bake den ut til flate kaker f.eks. vel 1 cm. tykke. Dette kaldes gjæsterlabb, disse læ man på fjæle som blev stükket opp på et höveligt sted f.eks. på løffel og fòket slik i lüften. Denne gjæ var også holdbar.

70 For brygging eller baking blev nok behandlingsmåten an gjæren den samme. Den fòkede gæng var kraftig; man behövde dem ikke med av den til en stor diig-knøe enn, end som det rüdde

for 2-3 almindelig kaffesudde.
 /biten. Tilfølgelig målte at
 gjær for brøken "seltme" al
 gjær. Men bløtte den opp i
 lunkenl vann og røre den ut med
 mel og kanske også litt sukker
 til en tykk suppe. Denne røre
 begynte da snart å gjære (å ga)
 og røren vokste opp i koppen og
 var da ferdig til brød.

71. Det var vanlig å låne eller
 kjøpe gjær av hverandre. Men
 lånte man ut, eller fikk.
 Penge bruktes lite, og man gjalp
 hverandre.

72-73. Her bleks man hadde skåmmet
 toppgjæren av øllet blev det fylt
 på kopperne. Noe surley vann
 på det kjennes ikke.

74-75-76-77-78. Kjennes ikke her.
 Vi sørndalingene er vissel forresten
 lite seremonielle.

79. Jo det kunde nok hendes at
 man bad inn kjendte folk som
 gikk forbi på en ælskål.

80. Men fylte koppen, men ikke
 akkurat helt til spundet. De første
 dage la spundet litt løst på; senere
 blev det tett på botten. Til den utsva-
 rene spørsmål foran må gjøres

oppmærksom på at øllet anses ikke
helt færdigt til brug før det
hader at ligge en ukes tid på
køkken.

81. Ølkøkken i Kjelleren.

Hvor længe det kunde holde sig
uden å røre kjemur jeg ikke

Det var flere ting som her spillede
ind: årstid, varme i luften og
kjelleren m.m.

82. Kjemur ikke

af skeninger og træer

83-98 har jeg ikke noe å svare
på. Til 86 kan jeg dog si,
at det nok var øllet til jul og
til gjestebud, som skuld være sterkest.
Kunde man få riktig stærkt øl,
så bygget man 1 hinde øl av 1 hinde
malt. Men det tror jeg forøvrig
var mere sjelden.

Til sluttanna var øllet søkkest.

Da var det bruk mer som
førstedrikke. Jeg husker for min
barndom omkring 1820, da blev øl
båret ut i åmningene i spann
eller bøtte med en drillekopp til.

Som førstedrikke i sluttanna
kan man også med ut søkkest
~~blom~~ blanddrikke av sur melk
og vann.

H Mjöd

99. Mjöd var lite brökt nu
100. Kjennes ikke. Tror det ikke.
101. Mjöd blev ikke kjemmelagt.
 Det foran noone siupöll hadde
 ikke ennd noone en siupöl. Ja,
 jeg tror i somme stæk det blev
 kært jusipe, som ja peke på einere.
102. Mjöd som medsin var jeg
 ikke kært om.
103. Ja mjöd blev nok nærmed
 reknel for "kvinn folkstjenk".

Sarndal 17/1 - 1953 Fagva Olyf Poye