

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35.

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: Ølbrugging.

Oppskr. av: Sigrud Solberg

(adresse): Soknedal, Trøndelag.

Fylke: Lev - Trøndelag

Herad: Soknedal

Bygdelag: ~ " ~

Gard: Solberg.

G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja.

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

f. eks. eldre, kunnige menn og kvinner er spurt.
 Gudrun Solberg, Ingeborg Solvann.

SVAR

1. Ja, tildels. Men folk er nå for det meste gått over til å lage øl av "Tomte", "Låbre" o. l. - Men trivs helst, fordi dette er lettvinere. Ein og annan bortover bygda klarer vel ennå å "malle" (lage malt) Men desse blir færre og færre, og dei gamle badstuer kjem bort. Det var på badstua maltes vort tor-ka. Det høyrest likevel ut for, at interessa for å få malt å bruggje øl av, igjen er opp. Og kunnsta å bruggje av malt, er ikkje bortdøyd ennå.

4. 5. 6. Sjøl. Ja, dei bruktes her å laga øl på denne måten rett som det er i hushaldet. f. eks.

Til gjestebud og selskap (Ejerne samann med kjøpt øl) høgtider og onner.

Det har her vore skikk å ha litt malt ståande på stabburet "i påtommende tilf." f. eks. gravøl, men også bryllup.

Föderidsfolket på garden brukte å rå til malt og ha ståande for sitt eige gravøl. - Og det finns vel ennå ikkje

stabburet, der ein slik malt stampes i forvar. Malt-ølet var av alle halde betre enn f. eks. tomtebrugg.

7.8 Ölbrygging var kvinnfolk arbeid. Det var enten húsmodur, som útförte dette arbeid, eller og ei anna kvinne i grannelag. "som var kunnandi", og som hjalp med dette. De anledning, at desse var leigd til á brygge öl, var helst til bryllup og gravöl. Då var det ogso so mykje á gjera på garden, at det var godt ogso so denne grannur á fá hjelp. Til bryllups var her skikk, at ho, som skulde bli brúv, hjalp til á bera vatn út eldhúset for denne leigde ölbryggerken. Dette var vel bærte fordi myn kona (skulde bli) skulde hjelpe til og fordi ho skulde lora seg kinnsta.

9. Alle gong garden hadde bryggetoppur, som höyrde garden til, og eg har aldri höyrt, at dei brygga öl saman.

10. Det ble brygget öl til júl. begravelse, bryllup, barnedåp, ogso til tekkjardona og slaktkon.

11. 12. Og kvar brygget vel som dei hadde råd og trang til. Ja, litt öl "på handa" var gjerne brúkeligt á ha.

C. Malt.

13. Nei, dei melta av eige korn, eller korn, dei kjøpte til dette. Og det var alltid bygg.

14. 15. Det er helst bygg dei djetkar her i brygget, og det var det beste av dette, "strikkon" dei melta av. "Halvbygg" hende det likevel dei nytta til melling. Halvbygg er blandning av bygg og haore.

16. Helst vart malt posen lagt i ein stamp med vatn til bløyting. Dei künde ogso leggja han i ein stille ståande kúlp i lekken.

es 7

16-17

Derav denne regla for malttinga: "3 døgn i bekkja og 3 døgn i benka". Vatnet vart ikkje bytta. Elles å ha ligge i bløt denne tida, so vart det lagt jamnt utover i ein beuk eller kasse, med eit hol nere ved botnen med ein tapp i. Denne vart ikkje sett hardare i enn at vatta künde sigga av og rinna ut i ein kop. Kassa vart då sett på eit lunt stad (f.d. daglegstue-loftet) til groining. Eit plugg vart brukt over - både for å varma maltet for stov og for å gjera det lunnare i kassa, beuken.

18

Malt-ennet grodde nå ihop til ei kalle, som dei plukka og gneid millom hendene for å få det fint. Groten skal vera omis!

19

Gamle folk meiner å ha høyrte uttrykket "å omis" maltet, men kanskje dette var sagt om å plukka det sundt?

20

Frå beuken vart då malt-ennet ført på båtstü for å tørkast. Dei tørka ikkje omaltet på same omu, som mjøl-kornet. Dette vart for brå varme. I dei gamle båtstües hadde dei omnar, med tjukke hyllos, der dei tørka maltet.

21. 22. 23. 24

Groten kalla dei ål, og denne laut ein ikkje spille, for den var det viktigste av maltet, mere på. Den sette søtsmak og gotsmak på øllet.

25. 26. 27. 28

Sjå foran.

29

Maltet måtte ikkje malast for fint, for så vart øllet "søpet". Her tra dei difor om å mala malt, at dei "skredde" det.

31

Dei "skredde" som regel maltet på handkvern. Då la dei en flis mellom kvern steinene nos øil. Denne künde

2525

dei da sette inn so mykje, at maltet var høveleg skredd.

32 Nei, ikjent her.

33 Ja, på Kvornans gard. Sjåk. Hårfolka hadde malt ståande for sitt eige gravøl. Og ellers hadde dei på garane ein malt-stamp ståande på stabburet, "for påkomande tilfelli".

D. 34. Særlige eg minnest, kjøpte dei humle for brygginga. Men det er hist og her på gardane humlerunningar attmed berg eller noe. Og desse sýner, at folk på desse gardane i gamle dagar, var tilholdt at plante humlehage, som det kan stå i gamle skjøtes. Og da brukte dei vel so denne humlen til eige bruk også, vil eg tru.

37. Eimer-laug var brukt for å settja frisk smak på øllet. Den var også brukt for å gjera bryggekoppane, god demt.

E. Det fyrste kart ein fekk bruk for ved øl-brygginga var "ølstampen", ein litt stamp med litt løk.

38. Ølstampen var ikkje brukt til anna enn for ølbrygging. Den var vaska, og reingjort med eimer-laug. Røyking ikjent, og eg kan tru unødvendig etter den reingjeringa, som er omtalt ovanfor. Kolden for brygginga, var maltet som skulde brukast, lagt oppi stampen med litt lunkvatt over til bløyting.

40. Rosten. Det var litt nøgje med å leggja rett brenn i rostekar. Lettes å ha kokt eimer-laug, tok dei denne eimere og flekke borken av kvistane og la desse i brennen på rostekar, men dei måtte ikkje

1258

7529

leggja for vel inn til tapp-holet. Var det
om sommaren, so künde dei löyja botnen
av lejórkris og brúka til dette.

Ovanpå krausen av Kvistar, la dei so
ein ring (el. rettare eit reir) av haln. So
~~sto~~ slo dei kokande vatn igjennom dette
laget for å skjylja halmen reir. So fink
ein då det blótte mallet op i dette
reiret, og künde leija å slå kokande
einer-laug igjennom mallet.

41.

Tappholet på rosten künde enten vera
på framsida eller og i botnen på rosten.
Var holet på framsida - og dette var det mest
almirdelege - so var det ein 4-5 em. lang
kút frá rosten og út. I dette kút-holet sette
dei så ein tapp, som dei broy litt utfra for
at vortens künde sigga høveleg sagde
utigjennom. Tappen var bunde fast
til rosten, for at ikkje trikket skulde
koma han laus. - Dei künde og so skjura
ein 3-4 runder i tappen, der vortens kente
høveleg stridt utigjennom. Då künde dei
setja tappen fast utan snöre. Når
holet var i botnen på rosten, stengte dei
dette med ei stong. I denne var det ei

42

grop, som vart stengt ved å snu på stong.
Ja. Dei brukte rein, fire ^{fish} einer, både bar og
og grovare stilkar. Einereit vart koki
i ein bukjel, og sila for dei brúka han.
Dei hadde store tre-silar, oppi denne
la dei ei tavle, sett av hest-rumpetegl.
Dette kaltes sil-år. Når dei hadde

43

sigga av rosten såpass som eit par
bøtler, vart dette kopt op og sett
først i ølstampen. Dette skulde vera,

for at øllet heller skulde halda seg fiskt.
(Om samsaren t.d. kände det henda, at
øllet slo seg, surna når det vart ståande
litt "lengt".)

44.

Sjå 38.

45

Det utvorte mallet kallas "onest". Den var
utbløtt i ølstampen, en kunde røre
litt i massen med ein spade og den
sto natta over i stampen. (Sjå 38)

49.

Musk-massen ble så tømt oppi halmreier
i rosten (sjå 40) og einre-laügen (varm)
slått over og sila igjennom. Dei som
vilde ha litt aparta øl tok beire i
søndre veske mot ei tønte malt-mus
dette var ikkje det almindelige.

50.

En sille, til vesken vart fargeløst.

51, 52, 53

Vesken, som vart tappet av rosten,
kallast vorter, og den skulde renne
sakte. (bigge)

54.

Ja, ja. For hüssets folk vart det nok
smakt på musken og diskutert.
ten tappet gjerne i ei åuse.

hendt av vorturen vart kokt. (sjå 43)

57

ten kokte lutet hunden for seg i einre-laüig,
sila fra veska, og blanda det i stampen.

58

Soakeren øl fekk dei ved å renne meir
einre-laüig gjennom mallet, setja til
sirup og gjær (lett-øl)

59, 60

Det som vart att etter at ^{vorturet} ~~musken~~ var
sila fra, kallas drav. Det var gildt
til krøtterfor.

Gjaring!

Øllet skulde vera "mjølke-glytt", når
gjara vart sett til. Dette var det litt
vile om. Dei kunde prøve seg fram
med å ta eit talghys, som brann, og

ES27

61 Lata det drippa ein dråpe taly i öllet. Hvis det var, "ät leta" at talydråpen skulde størkna i öllet, så var det liggjum tid sil å settja sil gjara

62 Var öllet kaldvru, so künde ein varma litt i det, men ein måtte vera varsam med dette, for vark öllet for varmt, so künde det surne. Dei hadde alkant ståandi i eld-huset. Der var det no gjara bra heile dagen med å koka enur-läng, attåt künde dei ta åkld, rizer o. st. kring stampen, so öllet ikkje skulde bli for kaldt.

63 Gjesturet kales öl-gjos, den var gjest lögst op i litt öl og so tilsett öllet i stampen. Dette var ein viktig handling. Fri gamall er det fortalt, at nyr gjara var blanda i öllet i stampen og denne godt tilbekt - so gjest briggjerka utom eldhusdora og hui-a so gjest og kvett, som ho künde få det til - da skulde öllet og bli gjest!

67 For å kontrollere, om öllet gjerte, tok dei berre og bredde av plagga over stampen. Og hvis det då var fullt og god gjering, so høyrde dei det suste derinne.

72
68. Når dei tridde, öllet var ferdig-gjara, gikk dei ner i stampen. Under gjeringa var det oppå öllet ein "fräu-tapp" (skum) og når denne fall saman, hvis dei svingla ner öllet med ei ause, so var öllet ferdig-gjara.

68. Det skum, som kom oppå öllet, var ikkje fägande gjos, og var berre flöggt av og kasta. Det var på botnen, gjara var

69. Når øllet var tappa av stampen og fylt på tønna, tok dei vel vare på gjara, som låg att som ein grå masse på botnen av stampen. I eit traug tok dei so varm (bejork-)oske, breidde ein lerrets klud over oska, og hadde gjosa oppå der. Tota vart då trekt ut av gjara. Sidan vart gjørplata bita sund i terningar, og lagt på eit brett, som vart sett opp på ei sperre i daglegstova, for å tørka omis. Den tørre, ferdige gjara vart då gjømt og var like liggum både til ølgjering og som bakegjør. Den künde stå seg lenge. Den vart opkevar i særskilte koppar med lokk over. Me har slike gjørkoppar på Soknedals-museet.

72. Sjå 66

75. 76. 77. 78. 79. Ukjent med noko gilde i dette høve. Men húsats fjell og dei som traff til å koma tilgards fjell smaka og gjøla av øllet.

80. Kagger eller ølkoppen var fjellt, dette var det heldigste. Efters som ein brukte av øllet, onenka det jo likevel. Eit lite tomrom künde dei esla att - . Dei brukte leire kring spindul, so det skulde bli tett, når tappen var sett i.

81. Hvis øllet stod lenge på Tønna, so var det elles handa lettare og flauare i smak. For at det skulde stå seg better sjå 43.

83. Meininger og trær.

Brunt, sterkt öl var halde for det beste. Men maltet künde ved vankeppe bli brun i tærkinga, og denne brunfarge (og smak) var ikkje av det gode.

V

84. (sjå 49) 85-86. Fa. - og brigtliupsøllut.

87. sjå 83. - Og dårleg gjøst kunde gjera sitt.

88. Utkjent no, men tussane hadde no so
onjktje, dei skulde leggja seg borti i
gamle dagar, at det var vel ikkje u-
mogelegt auna, einn dei hadde
likt å gjera med dette øy - auten
til det gode eller til det vonte.

89. Eg trur ikkje, at det var for å vera
"hemmelighetsfull" at dei sto op
griktidleg og tok til med brygginga.
Men dette var eit stort dagsarbeid,
med mange vendingar, so dei trengt
nyttå tida for å få øllet på stampen
og gjera på øllet samme dag. - Dette
var jo best medan det var varmt i
eldhuuset også.

90. 91. 92. Utkjent.

93. Kanskje tussane fekk skulda, når
øllet vart "skrijpt" - iudrygt.

94. 95. 96. - Det kan nok vera, at "Tontegubben" laut
ha ein skvett, han øy. Men eg kan ikkje
segga, eg har høyrst dette.

97. Ein laut leggja guleøllet sopass tid
at det vart på det friskaste til gyl.
Øllet vart opbevar i kjellaren.
Gjoringstida var normalt for om
kvelden til ettes midnatten neste dag.
Da vart det "Lynna op".

98. Ordtalet "Julemalt og piske salt es
godt for alt" - har eg høyrst.

At dei også her i Soken dal brückte bryggje
sterkt ål, finn me bekrefta av mange
innskrifter på ølskåler. På ei, som
me har på Soken dals bygdemuseum

2525

Kan one lesa:

"Det drakk en mann av mig inn!
Han glemt både hül og hatt.
Nå ligger han i beuken, han,
alene står jeg her igjen."

99-103.

Myöd er utjent her.

2258