

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35 Fylke: Møre og Romsdal  
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: Øksendal  
 Emne: Ølbryggjing Bygdelag: Øksendal  
 Oppskr. av: A. ~~E.~~ E. Skrondal Gard: Skrondal  
 (adresse): Øksendal G.nr. 9 Br.nr. 3

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Eiga røynsle.  
 B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

## SVAR

A.

1. Det vert bryggja maltøl av sume no til dags.
2. Kring 1900 talet var det vanleg at det vart bryggja øl på kvar gard. Seinare har denne skikken teke av, og no er det berre eit fåtal som lagar maltøl. Men det finnst enno mange som kan framgangsmåten. Dei gamle bryggjekjeralda held på og kjem bort.
3. Når det har vorte mindre med bryggjing så kjem dette mykje av at folk har for lite tid- omgangsmåten er gløymd og for ein del kan det og koma av motvilje frå avhaldse synsstad.
4. Det vert mest bruka malt, men ein veit det av og til var bruka sirup og.
5. No vert det for ein del bryggja av "tomten"
6. Det er mykjegodt berre til jul bryggjinga er gjort.

B.

7. Såvidt eg veit, så var det husfaren som oftast stod føre bryggjinga.
8. Nokor meisterbryggjar kjenner eg ikkje til, men det var sjølvsagt nokre som hadde ord på seg for å kunne få til sers godt øl.
9. Eg kjenner ikkje til at fleire huslydar slog seg saman om ølbryggjinga, men det kunde sjølvsagt henda. Det vanlege var at kvar heim bryggja for seg.
10. Som før nemt var det til jul ein laga øl. Men til brudlaup og gravøl var det jamt bryggja. Sumtid og til slåtten.
11. Nokon regel for mengda av øl til dei ymse tilstellingar har eg ikkje høyrte gjete. Når det galdt brudlaup o.l. talde dei etter kor mange gjester dei venta og bryggja etter det,
12. Nei.

C. M a l t.

13. Eg har aldri høyrte gjete at folk i mi bygd kjøpte malt, men derimot hende det ofte at det vart lånt malt.
14. Det var bygg som var bruka til malkorn. Ein tok då helst av det "søriaste" eller "framsnerten" som dei kalla det kornet som vart liggjande fremst når dei spjeldkasta kornet. Nokor serskild åkerfleck til malkorn er ukjendt.
15. Sjå 14.
16. Bygget vart aust i linsekkjer-som ikkje måtte vera for fulle. Så vart kornsekkjerne lagt i ein bekk der dei låg i 3 døgn.

17. Det låg 3 døgn i vatnet og måtte liggja under vath.
18. Så vart det lagt på ein kjelke ei rid for at vatnet kunne renna av. Deretter vart sekkjene bore inn i stova og plasert under ein benk gjerne på eit underlag av vedskidor eller andre ting som gjorde at det kom opp frå golvet. Her låg det i 3 dagar (Tri daga e bekkjatri daga e sekkja). Etter tri dagar under benken i stovevarmen hadde kornet byrja røta seg-og no vart sekkjene bore opp på stoveloftet og tømt i "maltnoen" ei kasse av 1 1/2 toms fjøler- ca. 4 alner lang -2 1/2 al.
19. breid-og høgda ca. 7 eller 8 tumar.  
I denne kassa vart kornet no jamna utover. Tjukkleiken på kornlaget skulle svara til lengda på peikefingeren opp til knoken på denne, d.v.s. omlag 2 tumar. Oppå korn-
20. laget vart lagt eit lag av "kurknæver" d.v.s. næver som hadde vakse ut att etter ei løyping av bjørka før. Denne kurknævra har den eigenskapen at ho er tjukk og knudret og ikkje krullar seg. Oppå dette næverlaget vart lagt eit lag av linsekkjer-gjerne våte-og så eit åklæde.  
Denne overbreidsla måtte regulerast etter kor varmt maltet vart. Vart det for varmt kunne det surna-og vart det for kaldt slutta det og gro og kunne mygla. Mygla maltet vart det fårlegt øl, for den som drakk av det fekk magesykje. Desutan måtte ein passa så maltet var fuktigt støtt. Varmen kunne og regulerast med påskvetting av varmt eller kaldt vatn.
21. Det vart ikkje rørt i maltet under groinga.
23. Maltet var ferdigt når brydden ("ålaupen") var ein kvart tume lang.
24. Rota eller tægerne på kornet kallar me "gro" og sjølve brydden "ålaupen"
25. Det var ikkje nokor fastsett tid for groinga, ein passa berre på når brydden var lang nokk.
26. Nei, groen vart ikkje fjerna. Men når groinga var ferdig var maltlaget samanfiltra i ei einaste torv. Då måtte ein "gnu" maldet d.v.s. riva det sundt med fingrane så det ikkje fanst nokor samanhengande klump i det.
27. At groen sette vond smak på ølet er ukjent.
28. Turkinga gjekk for seg på ~~badstua~~ badstua, som var innretta til det bruk. I badstua var det bygd ein steinomnar nede på jordgolvet med flat hylle over-og denne hylla var leira. Over denne hylla var det laga ein hjell av trefjøler, men oppå desse fjølerne var det leira. Etter at badstua var oppelda eit par gonger slik at hjellarne hadde voret varme, så vart maltet jamna utover. Ein måtte passa på at laget vart jamnt. Badstua hadde ikkje anna ~~åpning~~ åpning enn inngangsdøra som var i gavlen på huset. Når det skulle eldast opp måtte døra vera opa så røyken fekk koma ut. Badstua vart elda ein gong for døgret til maltet vart turt. Kvar gong det vart elda vart det rota i maltet med ei rive. Maltet var turt når korna braust under tonna.
29. Det var ofte turka korn til grautmjøll på same måten som med malt. (badstuturka korn)
31. Maltet skulle malast grovt. Ein sette på berre lite vatn på kvenna-kvernsteinane vart letta godt frå kvarandre, og så vart maltet kara ~~na~~ ned i kvernauga or teina med ein kjepp. Maltet skulle vera så grovt, at korna berre var kløyvt.
32. Nokor boteråd for finmale malt kjenner eg ikkje til, men det var rekna for ei veila at maltet vart finmale.
33. Maltet vart ofte lagra. Det var då helst umale.

3. 35. Ølbryggjing.

B. H U M L E.

34. Humle vart kjøpt på buda, med det var sume som avla sjølv.  
35. Nokon forskjjel på heimavla og kjøpt vare er ikkje kjendt.  
36. Humlen vart dyrka på ein lun plass, der solå tok godt. Har sett merke etter gamle humlehagar enno.  
37. Andre plantar til bruk istadenfor humle er ukjendt.

E. B R Y G G J I N G.

38. Bryggjekoppar: Øltrakt- Røste- Il- Trestamp- Ølkaggar- Øltapp- Prøssul- Treklossar til unngjer-Trespade (Meisk-spade)  
39. Kvelden før bryggjinga vart det koka einlåg i storgryta i eldhuset. Denne einlågen vart fyllt på alle bryggjekjeralda, og så vart det lagt klæde over for at varmen skulle haldast lenger i lågen. Svovelrøyking er ukjendt  
40. Sileinnretninga i Røsten var laga omlag slik: 2 krumme treklossar ca 2 tumar tjukke og 3-4 tumar breide vart lagt på kor sida i botnen på Røsten, og ein frammed tappeholet. I desse klossane bar det hogge småe veitor på tvart. På tvert av desse klossane vart det så lagt kjeppar av eine eller bjørk-ialt 6-8 st. På kryss av ~~de~~ desse att olderkvistar. Oppå desse att eit havrekornband som vart greidd utover millom veggjerne i Røsten. Ovanpå halmen eit lag med fingreina einebuskor og tilslutt fire flate steinhellor for at unngjerda ikkje skulle flyta opp. *Sjåme steinhellor. 10-15 cm i diameter.*  
41. Tappholet i Røsten var på framsida og her vart det nytta ein prøssul med tretapp i. Nokor anna innretning er ukjendt.  
42. Det vart bruka berre einlåg.  
43. Ein bruka helst grov einer-men han måtte vera frisk. Einen vart småhoggen og stommen kløyvt.  
44. Maltet vart kvelden føre ølbryggjinga bløytt i kaldt vatn. berre såvidt det var gjenomfukta. Bløytinga vart gjort med henderne i ein stamp. *Vatnet vart aust på malde.*  
45. Morgonen etter byrja sjølve ølbryggjinga, og da måtte bryggjaren vera tidleg oppe. Han måtte då først fyra under storgryta, som kvelden føreåt var fyllt med vatn og einer. Såsnart einlågen koka vart det slege kokande låg på det oppbløytt maltet, og no vart det rota i meisken med meiskepaden. Her har vore nytta tvo framgangsmåtar med den vidare bryggjing:  
I. Meisken vart havt opp i storgryta og koka. Deretter aust opp i Røsten der unngjerda var ferdig. Og så byrja avtappinga straks, men dette måtte gå sakte.  
II. Meisken vart aust opp i Røsten der unngjerda var ferdig. Så vart det fyllt på kokande einlåg i mengd etter som ein ville ha øl. Røsten vart tildekt med klæde og no stod dette slik i 2 timar før tappinga tok til som under I.  
46. Kontroll av kor mykje einlåg ein skulle ha på. For å få vanleg sterkt øl brukte ein ta "eit par (2 byttor a. ca. 20 liter) etter pundet", d. v. s. 40 l. øl av 6 kg malt. Ein hadde då på einlåg etter det.  
47. 48. 49. ~~Sjå 45~~ 50-51. Sjå 45.  
52. Det som vart tappa av Røsten vart kalla Vørter.  
53. Vørtret skulle renna av Røsten svært sakte.  
54. Det vart smaka på Vørteret. Det måtte ha ei ljósbrun farge-vera klårt-og ha ein søt smak.  
55. Ein tappa vørteret i ein stamp eller i trebyttor.  
56. Ein kjenner ikkje til at noko av vørteret vart gjøymt.

#### 4. Ølbryggjing.

56. (framhald) Derimit her eg høyrte fortalt at det var koka inn noko av vørteret til sirup.
57. All vørteren vart koka i storgryta. Før bruka dei å ha humlen laus nedi dette vørteret, men i den seinare tid har det vorte gjort på den måten at humlen vart havt i ein lerretspose og koka ilag med vørte på kjøkenommen. Når såleis krafta var koka utor humlen vart dette oppkoket tømt i storgryta og koka ein times tid.
58. Styrken på ølet vart regulert ved påhaving av einlåg, og kor mykje ein tappa av Røsten. Men det vart skildt mellom "godøl" og "lettøl". Lettølet vart teke etter at godølet var avtappa, men det vart ikkje gjort nokort anna ombrigde i Røsten. Etter at det var avtappa "eit par etter pundet" kunne ein fylla på Røsten einlåg att og halda fram med tappinga, men sjølv sagt då i ein annan kopp. Så vart "lettølet" og koka med humle som før fortalt.
59. Det som vart att i Røsten etter tappinga vart kalla "Drav", og vart nytta til kyrne eller grisen. Derav
60. kjem ordtaket: "Porko drømme om dravet"

#### E. G J Æ R I N G.

61. Ølet skulle vera blodvarmt når gjæra skulle havast nedi. Varmen fann dei ut ved enten å smaka på det, eller ved å setja fingeren nedi. Men før ølet vart bore inn i stova og tømt i "Ilen" som gjæringa skulle gå for seg i- vart det avkjølt noko ute i snøen.
62. Vart ølet for sterkt avkjølt før gjæsteren vart tilsett måtte ein retta på dette ved å varma opp ei gryte øl på omnen og tømme dette nedi att og rota det saman.
63. Gjæra kallast her gjæster.
64. Gjæra vart førts løyst opp i ein kopp øl som og måtte vera blodvarmt. Då byrja gjæringa snøgt her.
65. Karet eller Ilen vart tildekt med teppe eller andre klæde attpå gjæra var ihavt.
66. Det kom no mykje an på kor snøgt gjæringa kom igang. Men til vanleg måtte ein stå opp or senga og "skjeka" opp ølet kring 2 tida om natta. Av dette kjem ordtaket som er herma etter vektaren, som dei hadde i tettbygde stork før, og som dei hadde på Øksendalsøra og: "Klokken er slagen to- stat opp å skjeka opp no." Vektaren kakka då på glaset i det huset han visste dei hadde brygga, og mykje truleg er det at han fekk smaka oppskøkku for bryet.
67. Når gjæringa tok til merkte ein dette ved skumtoppar på overflata. Og merke på at ølet var ferdigt til oppskjeking var, at det synte seg svarte flekker på overflata av dette skumet.
68. Gjæra som flaut ovanpå ølet vart kalla oppgjøer. Den andre som gjekk til botnar var "botngjøer". Det var av oppgjøera ein gøynde gjær til neste bryggjing.
69. Gjæra vart teke vare på ved å fløyta av skumet oppå ølet og leggja dette på ein lerretsklut. Denne kluten vart lagt oppå einerkvister til turking. Når gjæra eller kluten var godt tør vart han innpakka i ein papirpose eller liknande - og lagt på ei hulle i staburet. Den gjæra som vart liggjande på botnen av ølet ølkaggen vart teke opp etter at ølet var oppdrukke. Så vart

5. Ølbryggjing.

denne gjæra blanda med havremjøl og knadd saman til ein tjukk deig. Av denne deigen forma dei kakor av skapnad/som potetkakor (ca 15-20 cm. breie i diam. og ca. 1 cm. tjukke. Desse kakorne vart lagt på fjøler og turka attmen peisen (lagt på ei hylle under loftet) for så å verta lagra på staburet og bruka til brødgjær. Nokor anna måte å ta vare på unngjæra er ukjendt.

- 70. Måtene eg veit om er nemt under 69.
- 71. Folk lånte ofte gjær av kvarandre.
- 72. Sjå 67.
- 73. Når gjæringa var ferdig måtte ølet fyllast på kaggar. Desse var plasert i kjellaren. Førre ein slog ølet på ~~kaggar~~ kaggarne vart desse skyld med kokande vatn. Dette vart gjort for at ølet skulle "gå opp att på kaggarne", d.v. seia halda fram med gjæringa. "Oppskøkkku" gjekk såleis for seg: Etter at ein hadde teke av gjær til gjærkluten vart ølet rota godt saman i Ilen. Deretter auste ein det i byttor-bar det ned i kjellaren og tømde det gjennom øltrakta ned på kaggarne.
- 74. Det vart alltid teke av noko øl i ein bolle eller tvo-oppskøkkku. Dette fekk husets folk og grannane smaka.
- 75. Å gå til grannen med slik smak vart kalla "å gå med oppskøkkku"
- 76. Nokort gjestebod eller gilde i slike høve er ukjendt.
- 77. ~~Wp~~ Hopbryggjing er ukjendt.
- 78. Sjå 76.
- 79. Kom det framande til garden i den tida bryggjinga var ferdig vart dei alltid bedne inn "for å smaka på ølet".
- 80. Ølkaggane skulle ikkje fyllast heilt. Men kor stort dette tomtomet skulle vera er eg ikkje viss på.
- 81. Ølet vart lagra i kjellaren, helst potetkjellaren. Dei rekna med at ølet skulle vara ut julad.v.s. til tjugandedagen, men det kunne sjølv sagt stå seg mykje lenger.
- 82. Om somrane ville ølet ha lett for å surne. Nokor rådebod for det er ukjendt.

G. Meininger og truer.

- 83. Ølet skulle vera meir myrkt brunt enn ljost brunt. Var det ljost vart det halde for mindre godt teikn.
- 84. Nei, eg kjenner ikkje til ordtak bruka om mindre godt øl. Men det vart sumtid sagt av han som baud: "Det går no ikkje til hovudet".
- 85. Vart ølet lett, vart det rekna for skammelegt å by fram av det.
- 86. Om serleg styrkegrad for juleøl er ikkje kjendt.
- 87. Svimling og skjæraks i malt er ukjendt for meg.
- 88. Heller ikkje har eg høyrte fortalt om Vette som gjorde ølet skade.
- 89. Nattbryggjing eller løynd bryggjing er ikkje kjendt.
- 90. Serlege tiltak for at det skulle vera stilt under bryggjinga er ukjendt.
- 91 til og med 97. Sjå 88.
- 98. Har ikkje høyrte denne regla.

H. M J Ø D.

Heilt ukjendt i mi bygd.

SK I K K A R.

Når husbonden kom opp or kjellaren <sup>med ølbollen</sup> gjekk han inn i stova åt gjesten og sa: "Gjer vel og smaka på ølet". Den framande tok imot bollen ~~og~~ drakk litt og sa: "Takk for godt øl." Verten sa då: "Ja, du må drikka av det, erså du likar det". Når den framande då hadde dr ukke det han ville sette han bollen frå seg og sa: "Mykje takk for skjenken".