

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Oppland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Skjåk

Emne: Ølbrygging.

Bygdelag: "

Oppskr. av: Edvard Grimstad

Gard: Grunslad

(adresse): Lillehammer

G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

For det aller meste

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

Mari og Amund Grunslad ca 75 ar. Bønder.

## SVAR

- A. 1. Det er nok så å seia slut med å brygge av malt.
2. Matrasjoneringer sist på fyrde verdenskrigen gjorde slut på ølbrygging av malt. Følgje melting da.
3. Kornet måtte brukast til mat da. Og derlil var det så mykje arbeid med meltinga, nå det vart mindre hjelp på gardom. Det kom òg i handelen saker som var lettventare å få øl av.
- Påverknad av fræhaldsorganisasjonar eller tiligios samskipnad kjenner ein ikkje.
4. Det er vanleg at folk lagar øl av sirup, eller andre søle saker: sukker, maltkakaakt. Framgangsmåten er likelil: Ein kokar det søte i vaku (stundom med ein-lag til å gjeva ein frisk smak, - ungefør er øg brukta). Når vaku er passeleg avkjøla, mjølkevarm. ca 37°, set ein på gjør, vanleg fobruk gjør. Som er oppløyst i same vaku som brygget. Dette har ein så ståande ein stad på kjøkenet der det er nokorlunde varmt. Når det har stått 24-36 timar, er det ferdig til å hvarast på flasker som ein kokar godt.
5. Det er vanleg meir enn før å lagar øl på denne måten. Mange nyttar Tombens kjummebrygg, men det serist at ein får bruke øl av beste sirup, sukker eller maltkakaakt, serlag når ein har ein lag.

6. Det er dei som gjerne brygger slikt øl så ofte at det mest rekk i hop att heile året. Ellers er det vanleg at det blir brygga til høgtider, allevissa jul og påske, og så til ønnene om sommaren.

**B.**

7. Ølbrygging var heile kvinnearbeid, som annan matlagning. Eller som hjelpa var til, kunne det vera ei eller flere om arbeidet. Vanleg måtte det karhjelp til å frakte koppene til sette, eller til å bera vaku og ved.

8. Den tid det var slik hjelp å få, var det vanleg med leigd hjelp til ølbrygging, heile den same dei hadde til bødkalet. Storbrygger eller merdebrygger er ikkje kjent.

9. Alltid kvar huld for seg.

10. Øl skulle det vera til jul, påske, bylløp, gravøl, stundom til bærøst, og alltid til ønner om sommaren. Eller som ønnene hekk merka i hop att (høgs vatning frå vårom og utover til etter slatten) var det gjerne øl heile sommaren. Det var ein fast del av kostn, vanleg som grantveske, vissa når det var lite mjølk.

11. Faste reglar er ikkje kjent.

12. Det var nok på somme gardar dei hadde øl å lejo på heile året.

13. På gardom laga dei mallet øjølve.

14. Her var det alltid malt av leygg.

15. Alltid av beste kornet til malt.

16. Kornet var bløtt i eit sekker. Vænet var ikkje økifte, men det måtte stundom økørst. Seinare, da det kom økisekker i bruk, kunne dei bløyte i sekker som dei la i bekken eller brennen.

- 3
17. Vanleg lög kornet i blol 3 døger.
  18. Det var om våren når det vart varmare i veret, at dei melka, og det vanlege var å legge det bløytte kornet i ein karm på laugolvet. Summe kunne nytte reingjorde Kjernkarmar, men det fannst og særskilde maltkarmar. Kornet var jamna utover.
  19. Dei malte fjukna med å sette rette fingra med utrette tumarsfingra ned i kornlegget, og da skulle det rekke opp til tumarsfingra.
  20. Det var gjerne lagt åkle over, med kornet grodde.
  21. Dei røde i maltet med ein maltrovar, det kunne vera som ei rive, ei mäsärin var òg bruka. Klumpar som ikkje ville gå sundt elles, kunne dei gnå med hendene.
  22. Dei hadde eit ord her: å må maltet. Men det tydde å søtne det. Etter groinga lå dei det i ein traug <sup>med klode over</sup> så det kunne bli varmt og søtne.
  23. Når dei med harsda kjende at det var vorte varmt, var det om å gjera få turka det fort, så det ikkje surna.
  24. Ikkje noko særskilt varmt anna enn maltgro.
  25. Veret var avgjerande, etter som det meir eller mindre varmt: 2-3 døger.
  26. Det var bruka å harpe eller selde groen frå.
  27. Det vart beisk, om ikkje groen var fråkalt.
  28. Det var alltid så at dei turka korn til sommarsbruk når dei melka om våren. Dei hadde da gjennom to turker, så det tok to døger. Fyrste døgret låg maltet i ein traug på hjellen i tirstugū, så det vart skikkeleg varmt, og søtne meir. Andre døgret låg det jamt ut over hjellen og vart turka. (Kornet til mjøl vart turkt på eit døger.)

28-29. Tørstugū var etter gammalt Kalla K'one?

31. Nokon regel for grovliken på maltet var ikkje anna enn det skulle vera som gryn. Dei hadde ei særskilt Kvern til det bruk: grynkværna.

32. Ukjent.

33. Det var vanleg at dei hadde malt på stakket, etter som velstandet var, på same måte som dei hadde omor vronvare.

D 34. Så langt vi hugsar, var det tømle å få kjøpt på Kramlana.

35. Nokon skilnad kjemmer vi ikkje til nå.

36. Fleire gardar hadde tømlehage. Humleplantene voks opp etter sking, som gjerne slo ned salveggen til stugū leygraden. Når tømleklomane var ferdige, vart dei plukka og tørka.

37. Her kjemmer vi berre eine (og tømle) til å gjere smak på plet.

E 38. Til skikkeleg bygging hadde dei: byggepanne, byggekjer, rast-skelle (stort Kjer) Ølkaggar, (ein til godøl og ein til lettøl) stor koparåuse, tresil, silår, meisero, vasslytta og ei stor sekule eller ei gryte til å renne ølet ned i.

39. Ælt vart reinaska med ein-log. Røyking med soavel i kjepp.

40. Å ordne til med sil i bolnen av rastskella. var kanskje det vandaeste ved hille arbeidet med bygging. Aulåuset var gjennom ein kirkane. Foranfor kvelode dei fyrst eit skålbrøt med mange hol i. Så la dei rastved og rasthalm i kjeing i bolnen. Rastveden var barkflette ein-kvister (eller orderstikker) Rasthalmen var røg. Ælt dette heitte "å gjera unde". Vaska skinnar over halnen.

41. Så langt attunde vi hugsar, var tappeløst

8235

på framsida. Det var slengt med leirhanen. Han var helst av masing, kjøpt. Men det var òg heimelaga leirhaner, gjort av råusyltju. (Den er slik at han trutnar ikkje i vete.)

Noko lenger attunde var det nok bruka å ha tappolet i botnen. Her på Grimstad slo det eit vasskjer i fjøret, som det hadde vore eit hol i botnen på. Og bestefar (f. 1821) kunne fortelja at det hadde vore bruka til bryggekjer. Da tetta dei holet med ein rund sløv med ein halmvisk rundt. (Seinare hadde det kjeret vore bruka ved bernevin-brenning. Ved nedre lauggen var det to runde hol og tilsvarende to hol ved øvre kanten. for aukjølingsrøyra).

42. Berre ein-log er kjent.

43. Ukjent at det skulle vera særskilt utvalt eine. Turkoister fekk ikkje vera med.

44. Fyrst vart mallet bløytt i lünke ~~vata~~, ein-log, på haat like over benn i bryggekjeret.

Det slo da ei stund så mallet bløtva. Einlogen silde dei gjennom silåret, og dei rødde med meiskron. Einlogen var fyrst sila på ein kagge, så dei hadde nok lag å spe på med ettes som det kringde. For kvar gong dei hadde rørt i meiskinga, tok dei ein neve reigmjøl og stoppde over.

45. Dette var kalla å meiske, det vart meisking.

46. Det laut vera på skjøn.

47-48. Dei hadde eit åkle over med' meiskinga slo og søtva. Somme slo vatn over mallet i meisketjeret kvelden før brygginga og let det ski og bløtne til om morgon.

49. I eldre tider hadde dei gloande steinar  
koksteinar, ned i meiskinga. Steinane vart  
det til at dei auste denne kott i brygge-  
panna og kokte ho. Frå panna gjekk meisk-  
inga kott i raststella (rostkjeret).

50. Ikkje noko visst mål er kjent. Men dei  
tykte stødt det var underleg kor mykje  
lag som skulle til. Ei gammal segn lyder:  
Trosskjeriinga hadde lova ein gut svar på  
noko han gjerne ville ha greie på. Han var  
ofte ilt ute for at lustbandet vanka når  
han luvka, og så spande han: „kva er det  
beste til lustband?“ „kalofals, din lusk!“  
sa ho. „Men hadde du spurt kvar det vart  
av bryggelagen, hadde det vore verre å svare.“

51. Det sto til det klarna. Ein hadde åkla på.

52. Vyrter.

53. Det måtte ikkje renne for.

54. Vyrteret skulle sett og kjukt (fyldig).

55. Raststella hadde tri føter - stollar, så høge  
at ein fekk under ei sekule eller ei stor  
gryte til å renne vyrteret i.

56. Den dagen det var brygging, vart det vyrter-  
soll til nons. Noko vart kanskje sett til  
sies til vyrterhake. Ukjent at det var medisin.

57. All vyrteret vart kokt. Humlen hadde dei  
i lervase og kokte i lag med vyrteret.

58. Stukt og fekk ein når det var mindre lag  
til maltet. Det vyrteret som kom fyrst, var  
det beste. Det aller fyrste kalla dei fordropsan.

Når dei hadde fappa av det meste, hadde  
dei på noko kokende lag att, og let det  
stå ei stund. Det det da fekk, var kalla  
lettøl. Skulle dei ikkje bruke meiskin  
til berg, kunne dei - om sommarn helst -

58 enda ein gong slå på kokande einlog.  
Dette fekk slå til neste dag. Det dei da  
lappa av, kalla dei raskdrikke. Det  
var for veikt til at gjørem kunne ta det.  
Det var bruke som teledrikk, men surva  
nok fort. Så vidt vi veit, vart ikkje det  
høvt på kagge.

59. Meisk.

60. Aller fyrst eg kan minnst. føre 1900 —  
vart noko meisk blanda med mjølk til  
meiskebrød. Seinare er meiskken berre  
nyttå til kyetemat.

F.

61. Gjørem vart sett på når vylteret var  
mjølkevarmt. Temperaturen kjende dei  
ankun med å smaka på eller ved å stenge  
fingeren ned i. Vylteret stod i eit kje med  
ålle over, loket inne i stuga.

62. Skulle vylteret bli for kalot, var det berre  
å varme opp att noko og slå i. I desse  
tider bruke dei truleg varme skinnar.

63. Gjørem kallast skarpgang.

64. Gangen vart fyrst løyst opp i mjølkevarmt  
vylter

65. Eit fjukkåle over vylteret, lusom det  
ikkje var lok til kjeret. Da med kunne  
dei ha ålle over loket att.

66. Vanleg sto det og gjordest eit par jam-  
dager. Det var etter som kooft gangen  
tok det.

67. Ein sagg om gangen tok ølet på den  
skinnhatten som la seg over. Kom det  
ingen slik hatt etter ei stund, var det  
fare for at gangen ikkje tok det. Da  
ville ølet surne. Det kasta seg.

68. Den gjørom frå hatten, kalle dei skarpgang.  
Den frå kalnen berom. Det var skarpgangem dei gjønde.

69. Skarpgang fekk dei når dei hadde ølhatten på samantændne brøstikke, eller hekk på eit brøstklode. Dette la dei på eit turt stulle til gangem hadde tørke inn. Densu kunne dei bruke både til kakubakst og til bygging.

70. Ukjent.

71. Hadde dei ikkje gang spjøl, kunne dei låne av andre.

72. Det hadde skulle å gå når det ikkje kom meir ølhatt på.

73. Når ølet hadde gått frå seg, "skakå" dei det, d.v.s. ølet vart aust på kaggen.

74. Ukjent.

75. Ett kjens folk fekk smaka ølet. Det var vanleg at dei den dagen både fekk drikket av balle og få øl til kveldsgrønt. Njå vørne var det skikk at grannen eller grannane fekk ei sending med bygging. Heime på Gimstad var det ein gamal regel at eit par av grannegardane fekk ei bytte av godt vyerer kvar. Og vi liķedan av dei, når dei bygge.

76. Ukjent.

77. Som vanleg eller.

78. Ukjent

79. Det var nok slik at kjens folk var bedne inn på ferket øl.

80. Ukjent om det skulle vera noko mål på det, men kaggen skulle vera musa full.

81. Til jul skulle ølet støst vera i kjellern.



81. Sommarskik og ved lag, bryllup, gravøl.) kunne det stå i ei aurløv (med jordgale) Ølet kunne halde seg i månedsvis når det sto på eit kjøles stalle.

82. Om sommaren var det viktig å tette spundet på Kaggem godt (med deig).  
— Lettolet hadde dei for seg, men gjorde elles på lag likedan med det. Dei tok ikkje skarpgang av det. Lettol Kaggem var helst noko mindre enn den med godøl. Dei sto ved sida av kvarandre i kjellar eller aurløv. Lettolet var berre til drikke for tyrsken. Når ølet var appbrukt, var det att berre på Kaggem. Berre kunne nyttast til gjør, men den var ikkje så god som skarpgangen.

I mitt oppvekste var det ein gamal mann som gjekk på bygda med pose og sanka levernåten. Han var svært glad i sterkt øl, og det var hans store lyst å få berre. Vi brukte da å ha berre ståande til han kom.

G.

83. Ølet skulle vera pent brunt.

84-91. Ukjent.

92. I gamle dagar var det skore kross i alle tresaker som var brukte ved bygging.

93-96. Ukjent.

97. Julølet skulle vera brygga fjorten dagar føre jul. Dei gamle visste kanskje om dagar som var gode og dagar som var låke for bygging. Ukjent når

98. Har kort ordtaket.

H. 99-103. Mjød ukjent.

### Einekorsøl.

Her var i eldre tider somme små-  
 Kårsfolk som laga øl av einekors.  
 Einekors var sløytte senn, og så  
 så hadde dei på bora kalot vatn  
 og let det stå ei tid og trekke.  
 Ølet var sløppt. Som dei sa. Her  
 lunge det lant stå, er ukjent for  
 oss, frulytt for dæger. Så seila  
 dei frå bora, gjorde logen mjølke-  
 varm og sette på gjør - vœnlig skarppang.  
 Det er såpass søle i einekors at  
 gangen tok det. Det var godt øl.