

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35.

Fylke: Sør-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: S

Emne: Ølbrygging.

Bygdelag: Singasaas.

Oppskr. av: Chr.Lodgaard.

Gard: Lodgaard

(adresse): Singasaas.

G.nr. 17. Br.nr. 32.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Oppskrifta er tildels etter mine egne oppteignelse og tildels etter husmor Marie Lodgaard's ,f.1892, og det meste etter Gaarbruker, Jens J.Fløttum, f.1863, og blir 90 aar i sommer, men fullsteig arbeidsdyktig og helt aandsfrisk. Chr.Lodgaard er f.1884.

1. Nei.

2. Det er naa helt slutt med at brygge øl heime. Det ~~ble~~ ble slutt med dette omkring 1900, men der er da noen enda som husker hvordan dette gikk for seg, og alle vi tre som er nevnt foran husker godt hvordan det gikk for seg.

3. Årsaken til at det ble slutt er bare det at det ble for kostbart.

4. Ja, en har brygget øl av sukker, men for det meste av ,, Svartsirup", og det er enkelte som gjør det framleis. Siruppen ble oppløst i kokende vatn, saa tilsattes avkok av humle, likeadan som brygging av maltøl, og saa tilsatt med ingefær og gjeret.

5. Ja, av Tomtens heimebrygg , og av andre lignende fabrikata.

6. Helt til slaataanna og til høgtider, og lignende.

7. Det var som regel at det var husmora som stod for ølbrygginga, men en kunde ogsaa undertida leie et kvinnfolk ~~som gikk paa gaardiene som dagarbeider, og som var kjent som god ølbrygger.~~ som gikk paa gaardiene som dagarbeider, og som var kjent som god ølbrygger.

8. Kjenner ikke til noen her i Singsaas.

9. Brygget hver for seg i alle heimer.

10. Det ble heimebrygget øl til alle høgtider, jul, paa-
ske og pinsen, og till alle begravelser og brullup, bar-
nedaap, og ikke minst til slaattaanna, og ellers til an-
dre mere høgtidelige anliggender.

11. Nei. Men til brullup, som regel holdtes om sommeren,
juni og juli, og da var sers varmt, ble det brygget mye
øl, saa en skulde være sikker paa at ingen gikk tørst,
for det var en skam for de som kostet brullupet at det
for lidet øl.

12. Det kunde hende, men ikke ofte.

Malt.

13. Nei. Maltet selv her i Singsaas.

14. Her bruktes bare bygg til malt. Bygg er mere ~~aa~~
aarsikker enn havre i Singsaas.

15. Det som skulde være til malt, maate være av det fi-
neste, runneste, runneste og mest fulimoine bygg.

16. Først ble kornet, fylt i en kasse, som kaltes ,,
maltbenken " , av størrelse som en velvoksen madrass, og
en høyde av ca. 20. cm. Her ble det jevnet utover, lukket
paa med lunkent vatn, og tekt til med tomme mjølsekker
eller lignende, og gjerne med en avdanket skinnfeld, saa
det skulde bli lunt og varmt.

Her skal vi ta med en liten historie. En husmann i na-
bolaget, John Singsaasmo, f. 1837, fikk en ide at han skulde
bløyte kornet litt letvint. Han tok malkornet aa haide
det i en daarlig sekk, knyttet ett kraftig snørre tett
til nede ~~aa~~ paa sekken, saa det ikke ble noen aapent rom
hengte saa sekken i en bekk. Da han om en tid skulde se
om sekken, var denne revnet, paa grunn av kornet utvidelse,
og alt kornet var reist med bekken.

17. Maatte staa til det ble passende fuktigt, og

18. her ble det inntil det grodde til malt.

19. Tykkelsen av kornlagret i maltbenken var ca. 5. cm.
20. Tekt til med tomme mjølsekker eller lignende, og gjerne med en utslitt skindfeld.
21. Nei.
22. Ikke brukt.
23. Det var melteren sin sak å beømme, naar maltet var passelig grodd. Meltinga maatte bare overlades til de som hadde lang tids erfaring paa dette omraadet.
24. Har ikke hørt noe annet navn enn „Groen“.
25. Det var temperaturen som bestemte dette med groinga.
26. Ja. En brukte et „Retl“ (Soli), hvor gro og rot gikk igjennem, mens kornet-Maltet-ble igjen.
27. Ja. All gro maatte fjernes, ellers ble det ikk godt øl.
28. Etter at kornet hadde faatt lange tynder spirer, og en ansaa at det da var passende grodd, tok en det ut av maltbenken, og da maatte en plukke det godt i stykker, for det hadde dannet seg sammengrodde klumper under groinga. I gamle dager brukte en Baistuer til tørkning ogsaa av malt, og jeg har selv sett at det ble brukt baistuer til tørkning baade av korn og malt. De gamle sa, at det beste var å bruke baistuer, for da gikk tørkninga mest langsomt og ble det beste malt. Mens almindelig tørkhylle som bruktes til korn i den senere ^{tid} var mindre egnet til tørkning av malt. Tørkninga gikk for bratt for seg.
- Under tørkninga maatte en passe godt paa, saa det ikke brendes, ved å røre i det.
29. Saa lenge det var baistuer paa gaardene, tørket en baade korn og malt paa disse, etter at de ble forfallen ble det store tørkhyller av malm til bruk baade for malt og korn.
- Nr. 30 finnes ikke paa spørreskjemaet.
- Så maatte ~~kornet~~ /males/ maltet males, og dette brukte en „Indkvønn“- , „Maltkvønn“ med haandtak. De var ikke store

enn ca. 60. cm i tvermaal, og slike hadde en nesten hver gaard. Kverna dreves naturligvis bare med haanikraft.

31. En malte det saa grovt. som mulig.

32. Ingen blanding hverken med halm eller annet.

33. Nesten alle som avlet korn, men mest paa de større gaardier hadde som regel malt staaende til hver tid.

Humle.

34. Før i tia haade de fleste gaardier humlestenger så de kunde avle humle sjøl, foresten vokser humlen vilt i nederste del i bygda, og denne ble brukt til ølbrygninga, men i den siste tia ble den kjøpt hos handelsmennen.

35. Den kjøpte humlen var for det meste mere moden, og der for gjorde seg bedre.

36. Se om avling av humle i nr. 34. Humle som en avlet sjøl, ble tatt av om høsten, etter at den var fullmoden; saa ble den oppvart i en fall, eller stamp, for at gjennomgaa en slags gjering.

37. Ingen kan fortelle at det er brukt noe annet enn humle til ølbrygging. Det finnes ogsaa ett felt vill Porsingen her i Singsaas, men det er som har hørt at det er brukt noe av denne.

Gollaug Sandrødsflaatt, f. 1821, død 1901, har fortalt:

For aa sette brunn farge paa ølet, at noen brukte aa ha litt potetris i einelogen (eenlauven") under brygginga.

E. Brygging.

38. Bukjel for at koke maltet i, Bryggstetta for at sile maltet igjennem. Ølstamp som ølet ble hatt i for gjering, ellers var Silhaar, Sil og øst, og bøtte.

39. Alle kar ble rengjort grundig med eiaerlaug. Ingen har hørt at karene ble røkt.

40. Bryggstta var en smal, høy stamp av tre paa tre bein med et hull nederst ved bunnen med en tapp i, til att tappe ølet ut i en bøtte under brygginga.

I bunnen av bryggstetta var først lagt noen vedskier, og ovenpaa denne ren fin grov halm, og de som hadde det, la øverst et „Silhaar“, som var gjort av kuhaar.

Brygget ble da silet gjennom dette, og her ble saa maltet igjen som ble kalt „Mesk“.

41. Tapphullet var paa framsida nede ved bunnen, og en brukte en almindelig tretapp, skjelden en krane. Noen annen innretning kjennes ikke.

42. Enkelte tilsatte ølet einerlaag, kokt av einerkviater med bær og ~~ba~~ paa, for paa denne maaten at irøie maltet, men dette var ikke ansett for at være reelt, det var kniperi, men i den siste tid ble det nok brukt, da baade malt og humle ble kostbarere. Likedan ble ogsaa brygginga mere forenklet i siste tid, enn holdt paa ^{ai brygge} øl av malt og humle.

43. En brukte ren frisk einer med baade bær og naaler paa.

44. Maltet ble først rørt ut i ~~einerlaagen~~ einerlaagen, „Ennlaag“ i en stor bukjel av kobber, hvor i alt ble kogt og rørt med lange trespaer. Einerlogen ble først silt i bryggstetta.

45. Maltet som ble igjen etter at en hadde silt det i bryggstetta ble kalt „Mesk“.

46. Brygget ble ikke kontrollert paa annen maate, enn at faa det til saa sterkt som ^{pa} enforhaand var bestemt.

47. Ingen regel.

48. En avdanka skinnfeld, og battes fast omkring stetta.

49. Fra gammelt har en først kokt maltet, saa sammen med einerlogen, saa silet det igjennem silhaar og halm ~~silhaar~~ i bryggstetta ~~il/bøttel~~ og saa hatt opp i bukjelen igjen og kokt sammen med humle, og saa silet paa nytt i gjen i bryggstetta. Men i den senere tid ble brygginga mye forenklet, da kokte en alt under ett, og silet bare en gang.

50. Ingen regel. Fra gammelt ble ikke einerlog brukt. Det er i den siste tid en holdt paa ~~at~~ med ølbygging at

en brukte einerlog bare for at spare malt.

51. Stod ikke lenger i Bryggestetta enn til det ble rent.

52. Vørter.

53. Best at det rant saa sakte som mulig, des mere rent ble det.

54. Smakte paa det.

55. Bøtter.

56. Nei.

57. Brygget ble kokt to ganger. Annen gang sammen med humle. (se nr.49.). Siste gangen ble vørteren ~~ikke~~ tappet i bøtter og slaatt opp i gjerestampen.

58. Des mere humle, des sterkere øl.

59. Mesk.

60. Mesken hadde igjen mye kraft i seg, og ble brukt til grisemat. f. (Se mere side 10.)

F. Gjæring.

61. Uten termometer var det ingen lett sak, det skulde erfaring til slikt. Termometret var den nakne underarmen den beste. Gjerstampen stod i elihuset (bryggerhuset).

62. Ølbryggeren maatte passe paa nøyaktig saa ikke ølet ble for sterkt avkjølet, og det var en stor skam for henne, viss det ~~ble~~ for mye avkjølet, og da var det ingen annen raad, enn aa ta litt og varme opp igjen.

63. Jester.

64. Gjeren som var oppevart fra forrige ~~by~~ brygg, ble oppløst i vørter, senere i kaffe. En maatte nøyaktig passe paa saa ikke det ble for høy temperatur da ~~ble~~ det hele mislykket. For lav temperatur gjorde at gjeringa kom daarlign i gang, da ble ølet dovent og lite velsmakenie, og det tilsiktede alkoholi uteble, og dette var en stor skam for kona som brygget. Vørteret maatte være passende lunkent.

65. Gjeringstampen maatte tekkes godt til under gjeringprosessen, og da var det ogsaa ~~da~~ skinnfelien ble be-

nyttet, og for sikkerhet skylt batt en et taug omkring saa den ikke ble skubbet tilside, og samtidig ble tett.

66. Ett a to løgn.

67. Ølbryggeren maatte passe paa ogsaa her, og naar brygget hadde staatt en passe tid, kunde en se paa det, ved at brette litt paa skinfellen, men en maatte være snar, saa ikke varmen kom ut.

68. En tok ~~da~~ bare bunngjeren og gjemte til neste brygg.

69. Gjeren ble frasilt bunnfallet gjennom ett plagg med et underlag av halm, og lod den staa en tid, saa den stivnet litt. Deretter ble den delt i smaa biter med en kniv, lagt paa en fjel under taket til tørk. I denne tilstand kunde den oppvares i aarevis, uten aa ta skale. Den maatte sjølsakt løses opp før bruken. I gammel tid hadde en ikke annet gjer til bruk for gjering av brødføig, men den maatte ha lang tid, helst natta over. I min oppvekst bruktes ikke annet enn Ølgjer.

70. Nei.

71. Ølgjeren ble oppvart tør. (Se nr. 69).

72. Naar gjerboblene begynte aa komme bort.

73. Naar ølet hadde staatt en passende tid til gjering paa ølstampen saa ble det tappet paa ølkaggen, som en kalte „Tynne ølet“-Tynne øl-. Ølkagger fantes paa hver eneste gaard, og det var ogsaa de gaarder som hadde to, og riktig store var de aa. Ølkaggen ble satt i pottetkjelleren til ettermoining. Spunshullet paa denne ble forsvarelig tettet med et lag av askeføig. Fremst paa kaggen var ett litet hull med en pinne i, som her i bygda ble ^{Kalk}svikk" og Svikkhull. Denne lettet en paa under tappingen

74. Nei.

75. Ølbrygging i gamle dage var saa almindelig, at det ble ikke gjort naa stort vesen av det. Det var som regel at det var ølbryggeren eller kona, som smakte paa det, før

en tappet det over paa kaggen. Ingen fikk smake paa det før det hadde staat minst tre dage paa kaggen.

76. Nei.

77. Har neppe forekommet her i Singsaas at flere har vært i lag med brygging av øl.

78. Nei.

79. Det var mye brukelig at folk som gikk forbi, ble bedt inn for at faa en „liden ølskvett“, serlig naar det var varmt. Men dette var ikke bare for at smake paa ølets godhet, men bare slett en gjestfrihet.

80. En maatte ha ett litet tomrom i tilfelle fortsatt gjering.

81. Ølkaggen ble satt paa en trebukk i kjellieren-potetkjellieren, og her kunde ølet holde seg opp til 3, a 4 maaneder.

82. Det ble brukt saa mye øl om sommeren, at det hørte til skjellenhet at det ble, ^{surt} og det beste middel var aa drikke det opp saa snart som muligt.

83. G. Meninger og truer.

83. Øllet skulde være saa brunt som muligt.

84. Nei. Til almindelig øl bruktes 1/4 tønde malt til en tønde øl som tørstirikk. Men aa faa øl til rusdrikk, brukte en aa ha like mye malt og vatn til brygginga, men da ble ølet saa sterkt, at kallen gren paa nasen under drikkinga.

85. Ikke noe serlig skam, men ølbryggeren fikk heller ikke ros, viss ølet ble for dovent, og var saa at det var brukt for litet malt var det kniperi. Her maa en ogsaa ta i betraktning om velkommende hadde god ø/ eller daarlig råd.

Kan her fortelle en pussig historie. Lensmann P. Svendsen var lensmann her 1870-80 aarene, at han paa et sted ble traktert med øl, og sa da han smakte paa ølet, at det var som mor hans brygget. Kona ble nyfiken for aa høre hvordan hun laget det. Lensmannen svarte: „Mor senkte

en pose malt i brønnen om våaren, og da hadde hun øl hele sommeren.

86. Helst ølet en brukte i slaataanna.

87. Årsaken for det meste var at maltet var for lite grodd, og kunde aa være for daarlig tørket.

Det var en kone her i grenia omkring Singsaas og Hinbjørgen, Anne Rolanisen, f. 1840, død 1930 som var en ren mester til aa melte malt, og hun ble benyttet mye av folket i grenia, men saa var hun ~~ikke~~ nøye og paapasselig. Det var ikke bare selve meltinga, men ogsaa med tørkninga og paa denne maatte hun ogsaa være med, og stod med aa kontrollerte, men saa ble det ogsaa førsteklases malt.

88. Har aldrig hørt om det.

89. Nei.

90. Ølbrygginga ble ikke betraktet som noen serlig begivenhet.

91. Ikke her i bygda.

92. Ingen av delene saa langt en minnes.

93. Ikke i dette arhundrede og kanskje ikke i førrige heller.

94. Var det noe, saa var det ställ. for ställ. var en god beskyttelse mot tusser her i Singsaas.

95. Nei.

96. Ikke i vaar tid. Har det vært noe, saaver dette, glemt.

97. Ingen bestemt dag.

98. Nei.

H. Mjød.

99. Mjød er ukjent her. Utenom almindelig brennevisning av korn og poteter som en lurte med helt opp 1870 aarene, brente en til rusirikkt sterkt øl av malt, humle som nevnt i nr. 84.

Andre opplysninger.

Bryggd øl av malt og humle var helt almindelig her i Singsaas i gammel²⁰⁰men avtok etter hvert, og omkring 1900 ble det omtrent slutt, da det ble for kostbart. I overgangen brukte en mere forenklet brygging, mest av svartsirup. Naa brukes mere kjøpte preparater.

Rundt paa gaardene finnes ennaa pene rine rosmaite ølbolier, som alle maatte ha i den tid en brygget øl. skal her ta med noen innskriptsjoner, som er malt paa ølbollene

„ Bonde from Hustru mil drik mig til om du vil. 1870".

„ Den er ond at øide som Herren Sælv vil Føde. 1780".

„ Tap Øl i mig, Jeg stor er gjort, lai saa din Gjæst fremkomme, byd ham at Drik, han skal gaae bort, naar Tiden den er omme. 1822".

„ Modtag min Skaal og Smag mit Øl, men maaden maae du passe selv. 1822".

„ Kom og drik min Ven, og Tak saa gud og Velgjøreren derfo. 1851".

„ Vil Du drikke Maadelig det skal dig gavne ret visse- lig du faae ei Hovedpine det hv&d ieg sandelig 1823".

„ Gaat øhl og brendevin kan store helter Fælle om deen roser Sig af deris Vælle".

„ Gud giv os godt Korn I høst, først næltes saa Brygges, saa Drikkes med løst / 1787".

1) Se spørsmaal ~~54~~ 60. Det var en ølsort som ble kalt „ Spissøl". Det bestod av ~~2~~ 1 øllog einerlog og litt vørter, som ble helt over meisken for at ta ut den siste rest av maltet. I dette ølet ble det ikke satt noe gjer i og saaleis ikke fikk noen sterk smak, men ble dog brukt som tørsirikk.