

5

S. Tr.  
Singrås.

Humle.

Skrevet i 1947.

Humle som bruktes til brygging av maltøl.

av: Pm. Lodgaard.

I Aslak Bolts Jordebok -I432-I448- finnes en bestemmelse at enhver leilending skal være pliktig at rydde en maling aaker og sette 10 humlerstenger <sup>ser</sup> årlig.

Vil <sup>er</sup> av dette, at geistligheten søker at oppmuntre sine leilendinger til at rydde jord og dyrke humle.

I følge O. Olafsen : Historisk Tidsskrift, fjerde rekke, sjette bind, side 438, menes det, at hensikten dermed var å faa adgang til forhøi <sup>de</sup> landskjylda.

Uten tvil hørte humlen blandt de planter, som opprindeligt hos oss dyrkedes i kloaterhagene og ~~høyerestående~~ enkelte høyerestående geistliges hager, og mulig har den så spredd seg utover til almidelige bondegårdar. I Trondheim hadde saaledes korsbrødrene en grasgaard, som omtales I3II.

En mener bestemt at humledyrkingen var kjent i Olav den helliges tid, eller kort tid deretter. Til vort land er den kommet over nord-Tyskland, og brukt som tilsetning til ølet, kort etter kristendommens innførelse, og som det synes ved sitt latinske navn gjennom kirkens formidling.

Det kjennes ikke noe norsk navn paa humle. Humle, gammelnorsk Humli-Humal-er direkte avledet av det latinske Humulus. En mener at har planten vokset vilt her i landet, saa har den enten vært helt ukjent og uten navn, eller saa er dens opprindelig navn glemt.

Det var ikke bare de geistlige stormenn, men ogsaa de verslige høvdinger søkte aa fremme dyrkning av humle blandt falkets brede lag med paabud. Norges Rigsraad paala i I490 hver skattebonde skulle legge 6 „Humlekuler hvert aar paa sin egen eiendom. Vi finner i „Diplomatarium Norvegicum" humle nemnt flere ganger, kan bare nemne, at

i 1447 ga Margarethe Strangesd. en humlegaard til Mariakirken i Tønsberg for bønnehold.

En finner gjentatte ganger, at de som styte land og rige, ~~hva~~ ~~ad~~ baade verslig og geistlig, har vært full oppmerksom paa humlens betydning for landet og søkte dermed aa fremme den ved lovbud. Dette lod seg lett gjøre i enveldetes dage, da parolen var: „Vi alene ved, hvad der tjenes til vore Riges Gavn.“. I 1661 ble der nedsatt en kommission for hvert lagdømme—hele 10—, som bl.a. skulle samle opplysninger om skogen, hus og eiendommer m.v. Hvor mange tønder ~~hva~~ „Sød“ rydingsland der fantes paa hver gaard, og de skulle bestemme hvor mye jord en hver bonde kunne rydde hvert aar. Likedan a<sup>o</sup> paalegge en hver bonde, at plante seg en humlehage hvor det ikke fantes saadanne. Enhver skulle formanes, at hviss de ved ~~hva~~ „Ladhet og forsømmelse“ ikke etter kom paalegget, stod de i fare for aa miste ~~hva~~ gaarden sin. Men det var her som ellers at tvang avler motstand, men de fleste maatte jo tilpers.

Ved landets første matrikul 1667, ble paalegget aa plante humle gjentatt igjen. Det opplyses da at i Gauldal er der ikke humlehager i Ålen, Haltdalen, Soknedal og Budal. Soknedal ble da paalagt at plante, mens de andre ~~hva~~ bygder som er nemnt foran ikke hadde naturlige betingelser. I Melhus prestegjeld var der da 28 gaarder som hadde humlehager, derav en paa Hølonda, Støren hadde 15. I Strinda og Selbu fogderi hadde Børseskogn, Buvika, Selbu, og Tydalen ingen humlehager, mens Børse hadde 2, Bynesset II, Klebu med Tiller 25, Strinda 24. Mange gaarder fikk da bestemt paalegg a<sup>o</sup> plante. I Fosén hadde Hevne 3, mens Hittra, Ørladdet, Frøia, Bjørnør, Bjung og Åfjorden ingen. I Stadsbygda og Rissa var der 37 gaarder som hadde Humlehager. Sør-Trøndelag viste seg i forhold til andre fylker aa staa meget høyt paa hummeldyrkingens omraade. Singseas hadde allerede da sine humlehager.

7584

Sevald Bloch forteller i sin reisebeskrivelse 1806, at der i ~~hva~~ Gauldal dyrkes mye humle, serlig i Soknedal. Formontlig har de vel tatt



brygging av øl er der ingen na for tia som kjenner til. Umulig er det ikke, da garden Digre har tilhørt Singsas kirke, og prestene i gamle dage var nokk glad i øl.

Husker fra mine guttedage, omkring 1900, var enda mange gardar i bygda som hadde humlestenger, så de avlet til eget bruk. Hver eneste gård brygget da maltøl til jul og til slättanna, riktig godt og velsmakende var det å. De kunne den kunsten å brygge godt og sterkt maltøl i gamle dage. Under høyinga i slättanna var det godt å få en drabelig ause med godt maltøl med tilsatt humle, og en kunne kjenne det det både i hodet og i føttene. Tror neppe at det er noen idag som melter malt til brygging av øl. Nå er det å kjøpe øl fra bryggerierne i Trondheim, eller å brygge av ekstrakt eller annet surogat.

Kan ha sin interesse å ta med hvordan heimebrygging av gikk for seg før i tia. Nå er det gå bare gamle folk som vet hvordan det gikk for seg. Først måtte en lage malt, og det som skulle bli malt, måtte være av det fineste, runneste og mest fullmodne bygg. Først ble kornet fylt i en kasse, som en kalte maltbenken, av størrelse som en velvoksen madras, og en høyde av ca, 20. cm. Her ble det jevnet utover, dugget på med lunkent vann, og tekt ~~hø~~ til med tomme mjølsekker eller lignende, og gjerne med en avdanket skinnfeld øverst. Det skulle grø, og etter en tid kom der lange tynde spirer, da var tiden inne at tørke det, og da gikk turen til tørkhuset. I gamle dager bruktes badstuer til slikt, og her stod også maltbenken. En plukket det godt i stykker, for det hadde dannet seg sammengrodde klamper unner groinga. Under tørkinga maatte en passe på å røre det, så det ikke ble brent. Så måtte en male det på en maltkvern, som man sveivet rundt bare handmakt.

Sjølve brygginga var en innviklet avfare. Først måtte en koke maltet, og den elste måten var å ha maltet i en bukjell, og så slå så mye vann på, som en mente var passende. Etter at ha kokt ut all kraft av maltet, fylte en det over i bryggstetta. Bryggstetta var en smal, høy stamp på tre bein med et hull i nederst med en tapp i, til at tappe øl

ølet i ~~bøtte~~ en bøtte under brygginga. I bunnen av bryggstet~~e~~ var først lagt noen vedskier, og ovenpå denne ren, fin halm, og de som hadde det, la øverst et, „Silhaar“, som var gjort av kuhaar. Brygget ble da silet gjennom dette, ~~og det som ble igjen av maltet~~ og det som ble og her ble så maltet igjen, som ble kalt „Mesk“.

Nå tilsattes brygget avkok av humle, og det hele ble da silet på nytt igjennem en trett, hvor der ovenpå var lagt et, „Silhar“. Så ble ølet hatt i en stor stamp til gjerang, og brygget var passende lunket sattes gjereren. Uten termometer var det ingen lett sak, det skulle erfaring til slikt. Gjereren som var oppevart fra forrige brygg, taalte ikke for høy temperatur da ble det hele mislykket. For lav temperatur gjorde at gjeringa kom daarlig igang, da ble øllet dovent og lite velsmakende. og det tilsiktede alkoholdinnhold uteble. Dette var en stor skam for kona som brygget.

Gjeringsstampen måtte tekkes godt til under gjeringsprosessen, og da vart også skindfellen benyttet, og for sikkerhets skyld batt en et taug omkring så den ikke ble skubbet tilside.

Gjereren var etter forrige gangs brygg frasilt bundfallet gjennem ett plagg med et underlag av halm. Deretter ble den delt opp i smaa biter med en khiv, lagt på en fjel under taket til tork. I denne tilstand kunne den oppevares i aarevis, uten at ta skade. Den maatte sjølsakt løses opp før bruken. Slik oppløsning bruktes til at gjære brøddeig med, men den maatte ha lang tid, helst natta over.

Naar ølet hadde staatt en passende tid til gjæring paa ølstampen saa ble det tappet paa kaggen som ble satt i kjeldereren til ettermodning. Spundshullet paa denne ble forsvarlig tettet med et lag av aske-  
*i Lingsås Kall svippe*  
deig. Fremst paa kaggen var et lidet hull med en pinne i, som man lettet paa under avtappinga.

Enkelte tilsatte ølet laag, kokt av eimerkvister med bær og bar for paa denne maate at drøie maltet, men dett var ikke ansett for være reallt, det var kniperi, men i den senere tid ble det nokk brugt., og like-  
dan ble brygginga mere forenklet.