

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke:

Tilleggsspørsmål nr.

Herad:

Emne:

Bygdelag:

Oppskr. av:

Gard:

(adresse):

G.nr. 80

Br.nr. 10y3

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Nei.

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

F. dog finnes det ingen som har ~~sett~~ å brygge øl
 på gammelbrygsmåten. -

SVAR

A
1. Nei

2. omkring 1870-80 tok mættelbryggingen
 en slutt. Enkelte hold skikken vidt ute
 i omkriking arkivens skiftet. Han er nu død.

3. Bayersallet kom - og brygging av
 sirupsøl ble alen. Det var beten og
 enkelte. -

4. Vannet ble kokt sammen med sirup
 eller sukker - enkelte ^{hadde} også enebær
 oppi. Når vi vannet var avkjølet til
 35-40° ble det tilsatt gjær. De skulle stå
 varmt i noen dager og når de
 slutet ble øllet skummet og tappet
 på flasker.

5. Senere er Tombibrygg o. lign. blitt
 brukt. - Det er nu best til

6. juleøl skal brygges øl. -

B. - Den gamle brygging.

7. Det meste av arbeidet ble gjort av
 husefaren. Falpaes seikk som støp,
 sekning, groning, tørking og malning
 av maling av mættel.

8. Alle var nok ^{ikke} lige gode i kinsten
men at de trygges for anden var ikke
alm.
9. 7 alm. trygges de hvor for sig.
10. Det var omi tie jul del skille trygges.
Sikens tie tryllup og begravelse. 2. lgn.
11. Hvor gærd hadde jo kjæret tie albriggung
- Råste og æltonne - og stænke på disse
bestemte mengden av æl. -
12. Ol var en alm. drik og noe som
høst med tie huskaldningen, blaant
annet brukt tie ælæst og "spisælvilling"

C. Maet.

13. Nei - det lagde de sjæl.
14. Blygg var alm. brukt herover -
15. og da av det beste. -
16. Først bli maet komut salt i stæip
- fæb opp i et kar og vamm fomb
på - slik stod det døgn.
17. Så bli det fæb opp og hal i
18. maetbenken tie groning. - Her lå
19. det i en håndbrød tykkelse.
20. Et åklede blei brett over. Det skulle
stå varmt - enten i varmt røm-
lvis ikke det ikke passet slike
hadde somme da i fjæst. -
21. Det skulle røres i komut fra tid
til annu men noe servillnem
22. ning for det arleid blei ette brukt.
23. Græen møtte ente komme så langt
at den den stakte fram av komut
da gav den vond smak på ællet.

9000
Røtspiser

- Debygging E
- 3
25. Hvor lang tid grøningen tok var
 noe avhengig av temperaturen i
 rummet og spinnvnen i malkornet.
26. Erøe og rotspinn kunne finnes
 når malkornet var tørket, men
 grøe som var synlig, måtte det
 jo helst ikke finnes på malkornet.
27. Den gav rødt smak.
28. Maltet blei tørket på kjone og det
 var noe av en kunst å tørke malt -
 det måtte en bli trent. -
29. Tørket på kjone sammen tørkesinnset,
 som for malingskorn.
31. Maltet skulle grovmals - hånd,
 kvem varf alen. nysta til det trur
33. Det kunne nokke at ~~personen~~ hadde
 malt stående. Hadde mer enn til et brygg.

D. Hümle.

34. Det var skikk at de avlet hümle
 sjøl. Somme stider vokser den her
 i vill tilstand langs bekkeløp på
35. tinn stider. Men den kjøpte hümle
 blei renet for den beste.
36. Hümle blei dyrket på tinn stider
 ved en husvegg eller fjellvegg hvor
 ikke solen var ubefarvende, da
 den trangs jevn fuktighet. -
 Efter høstningen blei den tørket
 og oppbevart opphengt i en sekke
 eller pose på loftet.
37. Eimer - iser barne - brüger av
 somme - de gav god smak.
 De tok helst greiner med småe bær på.

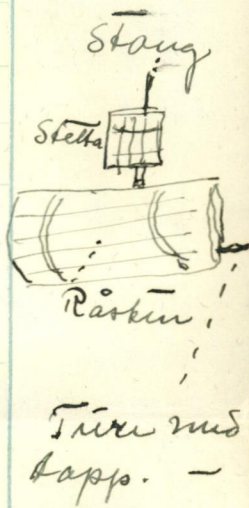
E. Brygging.



38. Til ølbrygging trüktes "Stetta" og "Råsten"

39. Alen. bli disse redskaper rengjort med eucalypt - kokende vann som de låg einukvisst oppi, andre trükte svovl for å få drept alle uønskede bakterier som kunne skjemme smaken på øllet.

40. I bunnen på Stetta ble det lagt halvm for mættet bli hat oppi. En stang som nedest passet til avløpsrøret i bunnen regulerte eller stungte for avløpet med til råsten. Underst i Stetta ble det lagt overpinner i kors og over på halvm som del. -



41. Tappetrillet i Stetta var i bunnen og slunges med en stang som passet i tappetrillet.

42. Mest trüktes simuløy

43. og da gjell det å finne kvister med nype bar på

44. Mallet vart fjelt opp i Stetta og så slo de lågen over mallet og satte liten åpning i bunnen slik at lågen bare raste sakte igjennom; men først hadde de hatt mallet i meskekaret og blott det opp etter tørkingen. -

53. Fra Stetta raut på vorteret ned på råsten. De skulle renne sakte - bare sige gjennom vortmallet. Det blei fjelt på

1230

Da jeg aldrig har set ølbrugging
 men kan høre snakke om det bli
 Det jeg kan fortælle noget mangelfuldt.

Ølbrugging

10

5.

53

læg flere gange. Det blev tryk
 et slags Tjunt öl spössöl som
 man kørte det av "det en tilslut
 tak til av smeltet. Det best var
 jo det først - vösteret.

Det som blev igjen i støtta var
 masken.

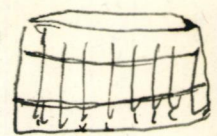
Gammel erfaring tilsa hvor mange
 vöster det trengtes til f. eks. i tjunt
 öl og det var jo det alen. til jul
 å trykke et slikt kvantum

55.

Vösteret blev så tappet av røsten
 - silt gjennom et klode - hat
 på røsten igjen den mengde
 som de hadde trengtes og som de
 ville bruke til trykkingen men
 først var vösteren købt. Så blev
 røsten fyllet med karrt lag.

og tilslut
 = den mengde
 vand - lag -
 som er i østet
 til tryk.

å trykke på
 røsten trækker
 enkelte men
 skulle i tra
 mije ål trækker
 trykke kar



58

med mengden av vöster. -

59

masken blev brukt som kü for
 til flabbros i tjunt.

60

F. Gjering.

Det hadde
 stor vidde
 og tok op til
 300 l. -

et.

De som ikke bruger røsten
 til trykking av öl bruker
 trykke kar. Den mengde vöster og
 lag som trengtes blev hat opp i
 trykke kar og slikt krum fa
 opp til 200 l. og mer (Røsten som
 regel bare omkring 100 l. - 150 l.
 Når innholdet var passe varmt -

7590

Det var om en så små si vrakpöster "som trækker til spössöl"
 dette öl brukes til velling.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

nyækrLonka" (ca. 35°) blei gjere
 "tissat - gang" som de gamle sa.
 Bryggkare skule stå varmt og
 måtte eite miska varmen - sa tok
 gjeringen for lang tid og krum
 stappe helt opp. Det blei lækkelig
 gangen bli løst opp i tunkentvann
 eller lög og tømt over i karer,
 som så blei dekket med kler for
 å holde jevn Temp.

65

66

Når gjeringen sluttet opp var
 alle ferdig til tappning-skaking
 men først skulle de skummes.
 Hvor lang tid gjeringen tok var av-
 hængig av Temp.

67

At alle gjerte krum ^{böde} en ^{hön} og
 se.

68

Nor navn på ægjerer (top og bunn)
 kan ikke jeg si.

69

Men når de hadde trygget tak
 de gangstokken - en karle med
 skår i og tulle rømt i ægjerer
 så bli karlen drippet over med mjøl
 de lot den så løse et minut eller
 to så ned i ægjerer igjen og så
 bakke i mjøl igjen og slik holdt
 de på til karlen fikk en skikkelig
 dykt belag med deig av ægjer og mjøl
 -nu var de blitt gangstokk og de
 bli hengt opp i tunkentvann
 Vid å skave av noen skiver av
 gangstokken hadde de så gjer til
 neste brygg eller til bakning.

71

Sündeig - en kule tatt av gjere

brøddelig og oppbevart til neste gangz bakiaz var brukte til gjoring av brød for den tid gjos var. å få kjøpe hos landhandleren - og da hente de nok et kjøringens linsti sunding av hvor andre. -

73. Når øllet sluttet å gjore og det var skummel måtte jo alle i huset suvake på trygget for det blei skaket opp - tappet på tønna - når særskilt ølgild. ~~da~~ en ukjent ding.

79 men gik kjøtfolk forbi minne kap. pingur var de nokk bødte på øl. -

80 Ølkazgen skulle ha et litte tomrum men drogk spesielt mål for dette ukjente



81-82 For at øllet skulle hold seg lengst mulig blei de oppbevart i kjelleren.

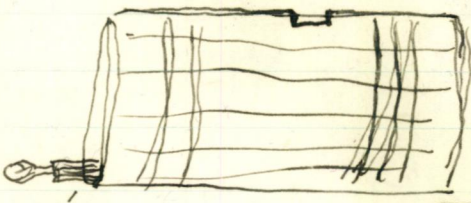
G. Meninger og Tru.

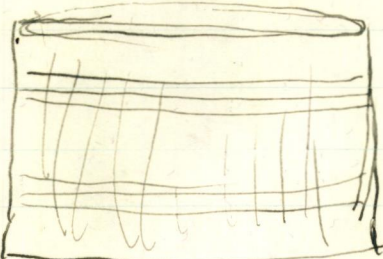
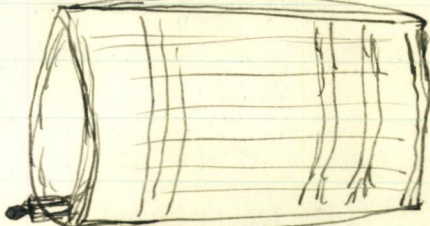
Ølet skulle jo helst vere mørke eller lysde det på at det var spart på mælt. - også burde det jo vere stærke slik at håret resti se på tve på, n - når en drakk.

Nor særlig mer med hensyn til overbær og slike øl ukjente.

99-103 Mjøs har nok vert brukte men i langt mindre mål ~~stør~~ da de jo var i bærst få som hadde bier hos i gamle dage. Mjøs var regna for kvinnfolk drukk.

Den redskap en trengte for olbriggning
 var maelburt -  bred og
 flabbinnest kasse -  for groining
 "Stetta" -

"Rasten"  Her rant vörret
 med i rösten
 av löpet var ut mot
 kanten av stetta. -
 ikke mitt i bunn. -
 Tapp. tinn var lags av træ. -

 Bryggkaret var bredt og
 kar. -
 Olbrugga - -

Da det idag ikke lenger finnes nogen
 her av de gamle, de som virkelig künne
 künsten i bli disse noteringer bare
 det som en har hört fortalt - Men de
 redskaps som trengtes, og som overfor os
 tegnet finnes enda somme steder på gården
 står nu som gammelt skrot. -

Spissöl - spössöl - som det her blei
 kaldt - var öl som vart brygget av vörter
 som vart lags när en først hadde tatt
 det beste ut av maellet, til godt öl.
 Til jul hört det med at de skulle vore
 "vörtkake" - bröd bakt av mel tilsat
 vörter. - Spössöl - vart brukt til velling
 og som fjötedrikke - Det var brynet öl.

5250