

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Sogn og Fjordane

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Gulen

Emne: Ølbrygging

Bygdelag: Dalsøyra

Oppskr. av: Ivar Kleiva

Gard: Dalsøyra

(adresse): Dalsøyra

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ikkje etter eiga røynsle

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
Oppskr. etter John Kjellevoid, postopnar og gardbrukar h. v.

SVAR

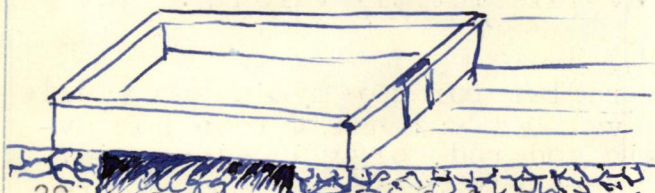
A.

1. Dei siste 30-40 åra har det ikkje vori nemnande brygging her. Så seint som for 5-6 år sidan hende det ein sjeldsynt gong at nokon bryggja, men no er det heilt slutt, etter det forteljaren veit. Minnet om framgangs- måten er då godt levande.
2. Det var truleg religiøse grunnar som gjorde mest til at det vart slutt. Avhaldslaget gjorde truleg og sitt.
3. Det hende nok av og til at dei bryggja av sirup, men maltøl var det vanlege. Forteljaren kjenner ikkje så vel til korleis dei bryggja sirupsøl. Dei blanda heitt vatn og sirup, og fekk gang i det. Men dette ølet vart nokså veikt, så det var helst berre torstedrikke.
4. Forteljaren kjenner ikkje til noko slikt.
5. Ikkje brukt.

B. Den gamle hjemmebrygging.

6. Det var alltid mennene som bryggja, helst husfaren.
7. Forteljaren kjende ikkje til nokon slik stormeister. Alle var jamt flinke. Kvar husfar bryggja til seg og sine, og greidde det godt.
8. Kvar huslyd bryggja for seg. Det var ukjent at fleire slo seg saman om det.
9. Ein bryggja alltid til jul og til bryllaups, sjeldnare til barndåp, og mest aldri til gravøl. Det vart ikkje tid til slikt då. Elles vart det ofte bryggja til våronna. Men dei fleste la berre av ei halvtunne eller eit anker av juleølet til våronna. "Det gjorde far alltid."
10. Det var ingen visse reglar for kor mykje som skulle bryggjast i kvart høve. Det var helst råda som avgjorde det. Hadde ein god råd, bryggja ein mykje. Hadde ein lita råd, fekk ein greie seg med mindre.
11. Folk ville gjerne ha øl ståande til alle tider, "i påkomande tilfelle" -

13. Folk kjøpte jamnast bygg frå Bergen til malt. Det var sjeldan nokon dyrka bygg her.
14. Ein brukte hels bygg, eller blanding av bygg og havre. Stundom bryggja dei av berre havre og. Det skulle verta sterkaste ølet, men det fekk ikkje den fine fargen som det som var bryggja av bygg. Det var ingen som dyrka bygg så dei skulle halda seg med malt.
15. Til malt måtte dei alltid ha godt korn, elles vart ølet ringt.
16. Ein la kornet i elva nokre dagar til det var godt blautt.
17. Det laut liggja minst 3-4 dagar.
18. Det vart så lagt ut på eit varmt loft til spiring, oftast på stovelemmen. Det vart jamna utover til høveleg tjukn straks.
19. Laget skulle vera på lag 3 tommar.
20. Ein breidde ikkje kler over.
21. Ein rørte i maltet ikkje så sjeldan. Til det brukte ein helst hendene.
22. Dette vart kalla å "mø maltet".
23. Maltet var ferdig når alle korna hadde spirt noko, minst eit par tommar.
24. Groren vart kalla "maltål". På rota visste forteljaren ikkje noko serskilt namn.
25. Groinga tok på lag 14 dagar.
26. Ein tok ikkje bort gror eller rot. Alt fylgdest åt.
27. Forteljaren kjenner ikkje til nokor slik tru.
28. Maltet vart turka på turkehella. Turkehella var ei firkanta malmhelle med ein trekarm rundt. Under var det ilegg, ope på framsida oftast, så røyken gjekk ut i romet. Ved sida av turkhella var det hjellar der ein breidde ut det turka kornet. Turkhella var anten i kjellaren eller i eldstova (eldhuset) hjå slike som ikkje hadde kjellar. Ein rørte i kornet med ei "purke", - ei halvrund fjøl som stundom hadde eit handtak i øvrekanten. Sjå teikningane!



29. Maltet var turka på same turka som kornet som skulle malast til mjøl. Men det måtte gå seint for seg, og det var eit arbeid forteljaren aldri lika. Var kornet rått, vart romet fullt av røyk og vasseim som sveid i augo. Ofte laut ein halda på i fleire døgn

"Vi vart glade då Mattis i Dingja sette opp eit turkehus med 2 turker og 2 kvernar, så vi kunne koma med kornet rått."

- 31. Det var ei skjønssak kor grovt maltet skulle malast, Det laut vera mykje grovare enn anna mjøl, men fort. kjende ikkje nokon viss regel.
- 32. Forteljaren kjende ikkje nokor boteråd i slike høve. Dei brukte oftast å mala maltet på ei handkvern som Østen Kjelle vold åtte. Det gjekk svært seint, men maltet vart alltid grovt nok. Stundom brukte dei å mala maltet på vanlege levekvernar og.
- 33. Ein og annan hadde vel malt ståande, men det var ikkje vanleg skikk.

D. Humle.

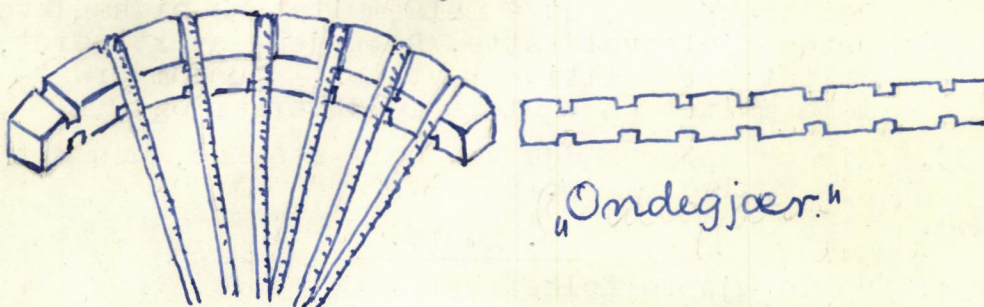
- 34. Humle kjøpte folket her i Bergen.
- 35. Det var ingen her som dyrka humle.
- 36. Ukjent.
- 37. Forteljaren kjende ikkje til at det vart bruka anna enn einer til å setja smak på ølet.

E. Brygging.

- 38. Fyrst laut ein ha ein stor trestamp til å ha maltet i. Det var rostesaen. Sume kalla han og for meiskesaen. I eldre tid var det tapphol i botnen på den, og ein tapp som var laga i enden på ei lang stong som stod opp or saen. No brukast det helst ein vanleg krane i kanten ³ - om ovanfor logga. Frå rostesaen tappa ein vyrtret i gilsaen. Der var det til det var ferdig-gjæra. Då laut ein fylla det på ei eller fleire halvtunner eller anker. Ein hadde og ein sil som heitte humlesilen. Humlesilen var som ei firkanta korg, bunden av tæger, og hadde to armar. I botnen av rostesaen låg ondegjæra. Det var eit bøygd trestykke med 6 - 8 hakk i på kvar side. Ondegjæra låg som ein sil over tappholet eller kranen. Frå hakka låg det trekjeppar tvers over botnen, og oppå dei låg det sprakekvister og halm. På den måten fekk ein ikkje maltet med i vyrtret. Ein brukte og ei trestong på skap som ei år til å røra i maltet med. Den heitte maskesleiva. Dessutan måtte ein ha fleire bytter og ei stor bryggeause, og ei stor gryte eller kjel som ein heta vatn i.
- 39. Kjeralda vart reingjorde med heitt vatn og sprake-log. Svovl vart aldri nytta. Derimot hende det at det vart bruka kjettingstubbar til å få reine øltunnene. Ein slepte då kjettingen ned på ~~xxx~~ bidna, saman med sprakelogen, og riste og skok dei til dei var banka og skura reine av kjettingen. Ein laut vera sers omhugsam med reingjeringa, elles vart ølet skjemt.
- 40. I botnen (v) rostekaret låg "ondegjæra" med litt halm og sprake over. Kjeppane var av lauvtre, helst or, men forteljaren visste ikkje kvifor. Når dei hadde tappholet i botnen, låg det dessutan ein halmvisk rundt stonga med tappen. Det var nok helst for at det skulle siga lettare unna. Vart det for tett,

fekk ein ikkje noko vyrter fram. Ondegjæra såg ut som på teikninga her.

- 41 Båe deler vart bruka. I eldre tid var tappholet i botnen. I seinare tid har dei helst nytta ein vanleg krane på sida av rostesaen. Holet i botnen vart stengd med ei lang stong som dei letta opp når det skulle renna. Kring tappholet låg ein liten halmvisk, og over heile botnen låg elles ondegjæra, så maltet vart sila frå vyrtret.



- 42 Til brygginga brukte ein berre sprakelog. (Einelog).
- 43 Ein måtte ha fin fullvaksen sprake "bryggjesprake", som hadde bær. Bæra skulle helst vera svarte. Ein laut vera sers nøye med spraken ville ein ha godt øl.
- 44. Ein slo maltet opp i rostesaen og fylte på spraketil det stod over maltet. Så rørte ein det saman med maskesleiva. Sprakelogen vart ikkje sila fyrst.
- 45 Det utrørte maltet vart kalla meisk, og sjølve røringa kalla ein å meiske maltet. (meisinga)
- 46 Det var ei skjønssak. Ein såg på vyrtret, kor lett det rann, og kva farge og smak det hadde.
- 47 Meisken skulle stå i 2 - 4 timar. Då tok ein til å tappa. Det galdt at sprakelogen fekk trekkje godt seg or maltet.
- 48 Ja, ein breidde teppe eller åkle over for at meisken skulle halda seg varm.
- 49 Meisken vart aust beint opp i rostesaen og vart ikkje kokt fyrst.
- 50 Ein rekna på lag to tunner einelog til ei tunne malt. Då skulle ein få to tunner godt øl.
- 51 Meisken stod i rostesaen i 2-3 timar. Så byrja ein å tappe.
- 52 Væta ein tappa av vart kalla vyrter.
- 53 Ho skulle helst renna noko sakte.
- 54 Ein smakte alltid på vyrteren og kjende etter om han var høveleg søt og velsmakande, og likevel frisk i smaken. Vyrteren skulle helst vera brun på farge. Brukte ein berre havre til malt, fekk ikkje vyrteren den rette fine fargen. Han vart nokså ljøs då.
- 55 Ein tappa vyrteren i ein stamp eller eit lite kar.

- t
- 56 Vyreren vart ikkje gøymt.
 - 57 Ein del av vyrteren vart kokt etterpå saman med humlen. Ein rekna eit halvt kilo til trekvart kilo humle til kvar tunne øl. Ein kokte einelog og vørter saman med humla, og tappa i små stampar.
 - 58 Hadde ein for mykje sprakelog i meisken (tok for mykje etter) - så vart ølet veikt. Og ein ville gjerne ha kraft i det. Ein laga og oftast noko ein kalla lettedrikke (lettøl). Då laga ein frisk sprakelog og slo opp på meisken, så ein kunne tappa på nytt lag. Det fyrste ølet kalla ein godtøl.
 - 59 Det som vart att når vørteren var tappa av vart kalla mask. (m.)
 - 60 Masken vart bruka til krøtermat, helst til kyrne. Det vart aldri brukt i flatbrød.

F. Gjæring.

- 61 Ølet skulle vera "godt mjølkefløytt" sa dei, når ein skulle setja til gjæra. Til å prøva kor varmt det var, sette dei før berre handa nedi og kjende på det. Men dette var ei nokså usikker prøve. I nyare tid brukte dei termometret, og det skulle vera på 32 grader. Karet stod i kjellaren, eller i eldstova hjå slike som ikkje hadde kjellar.
- 62 Ein breidde på det så det ikkje skulle kolna for mykje.
- 63 Gjæra vart kalla "jester".
- 64 Gjæra vart blanda ut i einelog. Logen laut vera så varm at gjæra løyste seg godt opp. Ein rota i blandinga med ei sleiv til all gjæren var oppløyst.
- 65 Karet vart tildekt med åkle eller tjukke teppe.
- 66 Ølet stod til gjærings i 8 - 9 timar. Kanskje opp til eit halvt døgn, men slett ikkje meir.
- 67 At ølet gjæra synte seg oppå. Det kom fyrst nokre små blærer, og sidan laga det seg skum oppå.
- 68 Ein gøymde av den gjæra som låg oppå til neste brygging, men forteljaren kjende ikkje noko sers namn korkje på overgjæra eller undergjæra. I nyare tid gøymde dei ikkje gjæra, men bruka vanleg pressgjær.
69. Gjæra kunne gøymast på fleire måtar. Det vanlegaste var visst å gøyma ho på ei flaske, saman med litt øl. Då måtte ein byta vate på med eit par månaders ~~mell~~ mellomrom. Då kunne ho gøymast nokså lenge. Slik gjær kalla dei "Floggjær". Gjæra kunne og gøymast på sprakekvister, men forteljaren kunne ikkje fortelja nøgnare om korleis det vart gjort.
- 70 Ingen gøymde gjær til baking, for å baka brød var mest ikkje i bruk her før det vart slutt med å bryggja. Og til baking har det alltid vori brukt vanleg pressgjær her.

2135

- 6
- 71 Dei lånte stundom gjær av kvarandre. Elles kjøpte dei og gjær frå byen (Bergen).
 - 72 Ølet var nok gjera når det byrja "slå av seg skumma" Det var merke på at det slutta å gå, at "det slakka på med gjæringa".
 - 73 Å fylla det ferdige ølet på tunner kallast, å skake opp"eller "oppskoka."
 - 74 Foretjaren kjende ikkje andre serlege skikkar enn det som er nemnt nedanfor.
 - 75 Alle i huset skulle smake på oppskaket, og mange andre og. Såleis alle dei næraste grannane, og alle som kom forbi, anten det var kjende eller ukjende.
 - 76 Dei heldt ikkje nett noko gilde. Men grannane kom i minsto innom. Dei smakte på ølet, fekk og oftast ein kaffiskvett attåt, og vart sitjande og røda. Var det då noko kraft i ølet, kom dei ofte i godt humør.
 - 77 Var det fleire grannar som bryggja samtidig, gjekk grannane gjerne frå ein til hin og smakte på brygget, og då kunne dei ofte gå på "ein lette" både ein og fleire dagar.
 - 78 Det var berre til jul at ein slik skulle smaka på oppskaket til kvarandre.
 - 79 Ein bad inn både kjende og ukjende den dagen.
 - 80 Kaggane skulle ikkje vera heilt fulle. Det måtte stå att 3-4 tommar på ei halvtunne.
 - 81 Ølet vart lagra i kjellaren. Var det ein høveleg kald kjellar, skulle ølet då halda seg godt i minsto til våronna.
 - 82 Forteljaren kjende ingen serlege råder til å få ølet til å halda seg. Det skulle einast vera at ein "humla hardt" - brukte meir enn vanleg mykje humle. Då skulle det stå seg lenger.

G. Meiningar og truer.

- 83 Ein ville helst ha brunt øl. Det var rette fargen. Ljost øl var merke på at ein hadde melt av havre, eller at maltet ikkje hadde vori som det skulle.
- 84 Var ølet godt skulle ein "kjenne det" når ein drakk ei krus (om lag 3 peillar). Gjorde ein ikkje det, var det ikkje stort om ølet.
- 85 Ja, det vart rekna for halv-vegs skam. Det var merke på at ein hadde vori phen på maltet og hadde "teki for mykje etter". Det vil seie - at ein hadde spedt på for mykje sprakelog.
- 86 Det var mykje om å gjera at juleølet var sterkt og godt Men det var enno viktigare at det var sterkt til bryllaups. Då måtte det vera ekstra kraftig.

- 87 Når ølet ikkje fekk rette godsmaken, meinte ein jamnast det kom av at det hadde fått for lite gang. "Svimling" og "skjæraks" er ukjende her.
- 88 Forteljaren kjende ikkje til at vetter skulle kunne skade ølet, men hadde høyrte gjeta at ein skar kors i bryggjekara. Kvifor, visste han ikkje.
- 89 Ja, det eldste forteljaren kjende til skulle ein alltid fara løynt med brygginga, så ingen andre enn husens folk fekk greie på det. Seinare tok ein det ikkje så nøye med slikt. Elles laut no brygginga verta mykje nattarbeid, avdi ein laut ta til i 4-5 tida om morgonen skulle ein verta ferdig på dagen. Og jamvel då vart det ofte svært seint før ein fekk setja ølet.
- 90 Ja, det skulle helst vera stilt i huset. Ein måtte ikkje slå dørene hardt, eller trampa på golvet, eller hamra og banka. Då trudde ein at gjeringa ikkje vart som ho skulle elles. I det heile skulle det vera så roleg som råd var i huset. Gjæra måtte ikkje få noko "sokk" i seg.
- 91 Forteljaren kjende ikkje til nokor slik tru.
- 92 Forteljaren hadde høyrte gjeta at dei brukte både krossar og stål, men kjende ikkje meir til det.
- 93 "Ikkje vetter, men det hende nok at tyrste sjeler fann vegen i mørke netter."
- 94 "Gode lås".
- 95 I gamal tid slo dei alltid ut ei skål øl, men forteljaren kjende ikkje til kvifor dei gjorde det, eller korleis dei gjorde det. Han trudde ikkje det var for at vettene skulle få smaka.
- 96 Forteljaren kunne ikkje svara på dette.
- 97 Ein bryggja så pass tidleg før jul at ølet vart reint (fritt for gjær) til høgtida. 8 dagar før jul var svært vanleg, men det var ingen fast dag.
- 98 Forteljaren har høyrte regla. Men elles er ho visst gløymt, og alt i hans barnedagar var det visst ingen som tok regla for alvor.

H. Mjød.

99-103
Mjød er heilt ukjent for forteljaren. Det har visst ikkje vori laga på desse kantar på lange tider. Ikkje brukt heller.