

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Østfold

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Rakkestad

Emne: Ølbrygging

Bygdelag:

Oppskr. av: J.H.Olsen-Smedal

Gard:

(adresse): Rakkestad

G.nr.

Br.nr.

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

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

## SVAR

A.

1. Nu er det visst ingen som brygger maltøl lenger hjemme her i bygda.
2. Det ble slutt med det omkring århundreskiftet. Det var nok en eller annen som holdt på litt lenger, men de var ikke mange.  
Det finnes ennu gamle folk som husker hvordan bryggingen foregikk. I mitt barndomshjem for omkring 65 år siden var det vanlig å brygge øl iallfall til jul. Jeg kan ennu huske hvordan en gikk frem.
3. Den viktigste grunn til at det ble slutt med bryggingen av maltøl, var nok innflytelse fra avholdsorganisasjoner og religiøse foreninger. Noen fant det vel for kostbart, mens andre ville ha sterkere drikkevarer. Kjøpt øl og vin ble lite brukt i hjemmene. Det var især når folk kom til byen at de spanderte en flaske eller flere av de sterkere ølsortene på seg. Men mange ville helst ha brennevin.
4. Brygging av sirupsøl har holdt seg lenger enn brygging av maltøl.

Dette foregikk i regelen på den måten at en til

21

25 l vann tok 1-2 kg sirup og 0,1 kg humle og litt ingefær. Noen brukte ikke ingefær, andre ikke humle. Dette ble så kokt omkring 1 time. Så ble det helt over i et kar som var vel rengjort med enerlåg. Når væsken var passe avkjølt, ble det tilsatt gjær, og så ble det satt bort til gjæring. Skummet måtte ikke tas av som på annet øl, men røres om. Hvis en fant det nødvendig, ble det fylt på mer vann. Etterat ølet hadde stått en uke eller så, ble det fylt på flasker, og etter 8-10 dager var det ferdig til å drikkes.

5. Det er ennu noen som lager øl ved hjelp av Tomtens hjemmebrygg, men det er ikke så alminnelig som det var for 20-30 år siden. Nu kjøper mange øl-både sterkere og svakere sorter.

6. Det er mest til jul en lager øl på den nye måten. Noen bruker det også som leskedrikk om sommeren.

#### B. Den gamle hjemmebrygging.

7. I regelen ble ølbryggingen utført av kvinnene, især da husmoren, men det hendte ofte at hele familien hjalp til med arbeidet.

8. Her i bygda var det noen kvinner som var særlig kjent for å brygge godt øl, og det hendte av og til at de brygget for andre ved enkelte anledninger, som brylluper og begravelser.

9. Det vanlige var at hver familie brygget for seg.

10. Det ble brygget til jul, bryllup og begravelse. Noen brygget også til påske og slåttonn.

11. I eldre tider var det regler for hvor mye en skulle brygge ved de forskjellige anledninger. En større gård-

3.

bruker brygget i regelen 1-2 tønner, og en småbøker, en husmann eller en håndverker 1/2 tønne.

12. Det var nok noen som hadde øl stående til enhver tid, men ofte gikk det med ved den anledningen det var brygget til.

#### C. Malt.

13. Det var vanlig her i bygda at folk laget sitt malt selv. Husmannen fikk eller kjøpte det av husbonden sin, og håndverkere og andre kjøpte det av bøndene.

14. Det ble mest brukt bygg til malt. Noen brukte av og til en blanding av bygg og havre. Andre kornslag ble sjelden brukt. I eldre tid ble det dyrket bygg på nesten hver gård iallfall så mye at det ble nok til malt.

15. I regelen ble det tatt av en bestemt del av kornet om høsten til malting. Noen brukte det beste av kornet til malt, mens andre nøyde seg med det nestbeste. Kornene skulle helst ha samme størrelse.

16. Kornet ble lagt i bløt i et kar. Det var vanlig å bytte vann på det 2-3 ganger. Mellom hver gang ble det luftet godt. Det ble kalt å sette kornet i støp.

17. Det ble stående i støpekaret 2-3 døgn.

18. Så ble det lagt til spiring i en lavkarmet kasse eller en bing. I regelen ble kornet lagt jevnt utover med det samme. Men for at vannet skulle få anledning til renne fra, var det enkelte som først la det i en haug på et golv og så over i kassen eller bingen.

19. Dybden av kornlaget ble gjerne tatt med øyemål, eller om nødvendig med alnemål. Dybden skulle være en kvart alen, og kassen eller bingen var ofte forsynt med et

merke for det målet.

20. Det ble bredd et filleteppe eller et annet teppe over kornet. Teppet ble gjerne ikke lagt helt nedpå, men på kantene av kassen eller bingen.
21. Det ble rørt i kornet av og til. Til dette ble brukt en treslev eller en liten trespade. Noe særskilt navn på dette redskapet ble ikke brukt, så vidt jeg kan huske.
22. Det ble visstnok kalt å mo maltet.
23. Når rotspiren var blitt 1-2 ganger og grospiren 1/2-2/3 ganger så lang som et korn, ble spiringen regnet for å være ferdig.
24. Noe annet navn en gropigg og rotpigg kan jeg ikke huske å ha hørt.
25. Groingen tok vanlig 8-10 døgn.
26. Hvis gropiggene var blitt for lange, ble de knepet av. Det var et sent arbeid som en prøvde å unngå. Men ellers var det visst alminnelig at piggene først ble fjernet etter tørkingen. Kornene ble gnidd mellom hendene eller skrubbet på annen måte så piggene falt av. Etterpå ble det rensset-ofte ved kasting. Men noen lot piggene sitte på.
27. Det var vanlig mening at ølet ble bedre hvis groren ble fjernet. Men det hendte ikke så sjelden at de lot den sitte på. Hvis groren ikke var for lang, hadde det ikke så mye å si for smaken, har jeg hørt.
28. Maltet ble tørket på kjølne (utt. med tykk l). Kjølne var et lite bjelkehus som var reist på røyser av gråstein. Under den bakre halvdel av huset var jorden gjernene i hele husets lengde gravd ut. I regelen midt i denne

utgravningen var så ildstedet anbrakt. Dette besto av en firkantet kasse lagd av gråsten, uten vegg på den siden som vendte mot bakveggen av huset og med en stenhelle over. Over ildstedet var det lagd en bingje til å ha kornet i. Bunnan i bingen var gjort av trespiler som lå litt fra hverandre. Forat maltet ikke skulle renne ned mellom spilene, ble bunnan dekket med et teppe av hestehår. Maltet ble slått opp i bingen, og så ble det ildet under til det ble passe tørt. Under tørkingen måtte en av og til røre i maltet.

Stort sett var kjøanene her i bygda bygd og innredd på den måten som er nevnt ovenfor. Litt forskjell kunne det være. Hvis røysene var høye nok, var det ikke nødvendig å grave vekk jorda for å skaffe rom for ildstedet.

29. Iallfall i senere tid var det ikke vanlig å tørke malt på samme tørkeinnretning som korn som skulle males til mjøl.

31. Noen regel for hvor grovt maltet skulle males, var det visst ikke, men det burde helst ikke være for grovt eller for fint.

32. Jeg vet ikke om det her i bygda ble brukt å blande maltet med hakket halm dersom det var for fint malt. Det er iallfall ingen som husker det nu.

33. Selv om det ikke var skikk, var det noen som alltid hadde malt stående på gården.

D. Humle.

34. I regelen dyrket folk selv den humlen de hadde bruk

for.En humlehage fantes nesten på hver gård.De få som ikke hadde noen selv,fikk eller kjøpte av grannene.Det hendte vel at en eller annen kjøpte humle i byen,men det var ikke ofte.

35. Folk mente at den humlen som de selv dyrket,var den beste-iallfall økonomisk.

36. Humlen ble helst dyrket på et solrikt sted,på sør-siden av en bergvegg eller en husvegg eller annet som ga ly for nordenvinden.Plantene ble støttet opp med 2-3 meter lange kjepper.Humleknoppene ble plukket av,tørket og oppbevart i lerrets-eller papirposer på et tørt sted.

37. Foruten humle er det brukt enerbær for å sette smak på ølet.Selv om det ikke var vanlig,var det enkelte som brygget enerbærøl.Jeg har hørt at det i eldre tider ble brukt pors-kynningsris som planten kalles her,men slikt øl ble holdt for å være skadelig.

E. Brygging.

38. Ved bryggingen trengtes 2 gryter,den ene til å koke humlen i,og den andre til å varme vann eller enerlåg i, 2-3 kår,et rostekar og en tønne til å ha ølet i.

39. Karene ble rengjort med enerlåg.Å røke med svovel forekom ikke.

40. Nede ved bunnen av rostekaret ble først lagt korsvis et lag kjepper og derover enerkvister og rughalm.At kjeppene skulle være av or,er ukjent.Det ble mest brukt bjerk.Noen brukte også furukjepper.

Noe samnavn på sileinnretningen ble visstnok ikke brukt så vidt jeg vet.

- 7.
41. Tapphullet på rostekaret var på siden. Det ble stengt med en kran av tre. Den var i regelen laget av en bygdehåndverker. I den senere tid var det noen som kjøpte messingkraner, men i gammel tid ble det alltid brukt trekraner.
  42. I regelen brukte en bare enerlåg ved bryggingen.
  43. En brukte mest eldre kvister, gjerne med bar på.
  44. Noen rørte først maltet ut i enerlåg, andre i rent vann. Det første var mest brukt. En rørte gjerne med en bjerkekjepp. Noe særskilt navn på den kjeppen har jeg ikke hørt. De fleste silte først enerlågen i rostekaret.
  45. Det utrørte maltet ble kalt mask, og prosessen å meske, mesking.
  46. Kontrollen med at meisken var passe tykk, grunnet seg nok på erfaring.
  47. Den skulle stå opptil 2 timer.
  48. Noen bredte et åkle over mens den sto, andre ikke.
  49. Det var visstnok alminnelig regel at meisken ikke ble øst like opp i rostekaret, men ble kokt først i enerlåg eller rent vann.
  50. Det var vanlig å bruke 18-20 l låg til 1 skjeppe malt.
  51. Den sto overdekket i rostekaret 1 1/2 - 2 timer før en begynte tappingen.
  52. Vesken som ble tappet av rostekaret, ble kalt vørter.
  53. Den skulle renne sakte.
  54. Vørteren ble alltid smakt på og diskutert. Den skulle ha en liten søt smak for å bli erklært god.
  55. En tappet i et trekar.

- 56. I regelen ble ikke noe av vørteren gjemt.
- 57. Visstnok de fleste kokte all vørteren etterpå. Humlen ble gjerne kokt for seg selv i enerlåg eller i rent vann. Men det er også opplyst at det var noen som kokte bare en del av den sammen med humle. Det var vanlig å bruke 1/2 kg humle til 70 l malt. Vørteren ble tappet i en trebalje eller i et trekar. /
- 58. En fikk sterkt eller svakt øl ved å bruke mer eller mindre malt. Så vidt jeg vet, ble det brygget bare en sort maltøl.
- 59. Det som ble igjen i rostekaret, når vørteren var silt fra, ble kalt mask.
- 60. Masken ble nyttet til kreaturmat.

F. Gjæring.

- 61. Ølet skulle være 18-20 grader varmt når gjæren ble tilsatt. Hvis en ikke hadde termometer, som ofte var tilfelle, fant en ut den riktige temperaturen ved å stikke armen ned i.
- 62. Dersom ølet av en eller annen grunn ble for sterkt avkjølt, ble litt av det øst opp i en gryte og varmet og spedd på. Det var visstnok den vanlige måten.
- 63. Gjæren ble kalt gang eller gjest.
- 64. Hvis gjæren var tørr, ble den løst opp i lunken vørter, og når den hadde hevet seg passe, ble den satt til ølet. Det hendte nok at noen løste gjæren opp i lunken enerlåg eller lunkent vann, men den første måten ble mest brukt.
- 65. Karet ble tildekket med et teppe.



66. Det ble stående natten over.
67. Når ølet rørte seg og skummet, var det merke på at det gjærte.
68. Den gjæren som fløt opp, ble kalt toppgjær, og den som sank til bunns, bunngjær. Andre navn kan jeg ikke huske å ha hørt. I regelen ble bunngjæren tatt av og gjemt til neste brygging, mens toppgjæren ble brukt til baking. Men etterat en kunne få kjøpt gjær, ble ølgjæren ofte ikke tatt vare på.
69. Gjæren ble oppbevart på flere måter. Å ha den i vann på en flaske eller i en krukke ble ofte brukt. Noen skiftet vann av og til, andre ikke. På den måten kunne den stå i flere måneder. Det var især bunngjær som ble oppbevart på den måten, så vidt jeg husker. Å elte toppgjær til en kake som ble tørket, ble brukt mest til baking. En måte som var nokså alminnelig, var å ha humle i en lerkrukke og helle kokende vann over. Når dette hadde stått på en varm ovn noen timer, ble vannet silt fra humlen. Etterat humlen var fjernet og krukken rengjort, ble vannet helt tilbake igjen. Så ble en del toppgjær rørt ut i vannet, og siden hvetemel så røren ble passe tykk. Den ble satt i <sup>et</sup> varmt rom noen timer. Når den var ferdig, kunne den godt stå i et kjølig rom. Denne gjær ble især nyttet til baking.
70. Når det gjelder forskjellen på behandlingsmåten om gjæren skulle brukes til brygging eller baking, henvises til opplysninger gitt ovenfor.
71. Hvis folk ikke hadde frisk gjær selv, lånte eller kanskje kjøpte de av hverandre.

72. Merket på at ølet hadde gjært nok, var at rørslen og skumdanningen hadde opphørt.
73. Når ølet var passelig gjært, ble det fylt over på tønner. Det ble kalt å skakæ opp ølet.
74. Noen særlige sedvaner som var knyttet oppskakinga, vet jeg ikke å nevne. De må i så tilfelle ligge langt tilbake i tiden.
75. Det var vanlig at alle i huset skulle smake på ølet før det ble fylt på <sup>ø</sup> innene. Når det gjaldt naboer, var det ikke noen regel for at også disse skulle smake.
76. I manns minne er det ikke holdt gilde ved en slik anledning.
77. At flere naboer brygget samtidig på samme sted, har visstnok sjelden forekommet. Men det hendte av og til at en som manglet de nødvendige kjørel, fikk brygge hos en av naboene. Det var ikke så sjelden tilfelle med husmannen, som fikk brygge hos husbonden sin.
78. Som nevnt overfor, var det ikke vanlig at folk holdt ølgilde hver gang de brygget. De fleste ventet nok til julen, begravelsen eller bryllupet.
79. Det hendte ofte at en ba kjente folk som gikk forbi, inn for å smake på ølet.
80. Tønnene måtte ikke fylles helt. Det skulle være et tomrom på omkring 1 håndsbredd.
81. Ølet ble i regelen lagret i kjelleren. Dersom det sto i et kjølig rom, kunne det holde seg en måneds tid eller to.
82. Noe særskilt for at ølet ikke skulle surne om sommeren, ble visst ikke gjort.

11.

G. Meninger og truer.

83. Når det gjaldt fargen på ølet, var nok smaken forskjellig. De fleste ville ha brunt øl, mens noen likte bedre lyst øl.

84. Jeg kjenner ikke noen talemåter eller historier her fra bygda om hvor sterkt ølet skulle være.

85. Det var gjerne slik at det ble holdt for en skam om ølet ikke ble sterkt nok.

86. Især ville de fleste ha juleøl sterkt.

87. Grunnen til at ølet ble mindre godt eller mislykket kunne være forskjellig. Det kunne komme av dårlige værforhold under innhøstningen av kornet, urent korn, eller at maltet var for mye eller lite tørket. Men det kunne også skyldes selve bryggingen, -at en ikke hadde vært renslig nok, hadde hatt dårlig gjær, eller at en ikke hadde hatt passende temperatur under gjæringen.

88-98. Når det gjelder disse spørsmålen, har jeg ingen sikre opplysninger å gi. Det er nok mulig at den slags overtro som det er tale om her, i eldre tider også var alminnelig hos folk her i bygda, men det finnes ikke lenger noen tradisjon om slikt.

Reglen "Julemalt og påskesalt er godt for alt" er ukjent her i bygda.

H. Mjød.

99. Mjød har visstnok alltid vært en forholdsvis sjelden drikk her i bygda. Det hendte jo at folk som holdt bier, av og til lagde litt som især ble brukt ved festlige anledninger.

100. I regelen fikk tjenestefolk ikke mjød hverken til jul eller ved andre anledninger.

101. Den mjøden som ble brukt, lagde en selv, og slik er det fremdeles. Det ble i regelen gjort på følgende måte: Når honningen var presset ut av vokskakene, ble avfallet rørt ut i varmt vann i et trekar eller i en leirkrukke. Så ble honningvannet silt og siden kokt i omtrent 1 time. Når kokingen var ferdig, ble vannet helt over i kjørel av samme sort som nevnt ovenfor. En burde helst unngå å bruke kjørel av jern, for det ville sette dårlig smak på mjøden. I eldre tider ble honningvannet helst kokt i en stengryte. Så ble honningvannet tilsatt krydder og ble stående til neste dag for å klare seg. Som krydder ble i senere tid brukt muskatnøtt, kanel og sitronskall. I eldre tider ble det visstnok ikke brukt krydder. Kryddet ble ikke lagt bart opp i vannet, men innsydd i en lerretspose. Når så grumset hadde sunket til bunns, ble honningvannet slått over i et annet kjørel. En måtte da være forsiktig så at minst mulig grums fulgte med. Så ble gjær tilsatt, og kjørellet ble tildekket med et klede. Under gjæringen måtte skummet tas bort av og til. For å få mjøden så ren som mulig, måtte en slå den over i et annet kjørel 2 til 3 ganger. Det var ofte nødvendig å fylle på litt lunkent vann. En lot gjæringen fortsette så lenge det suste. Når så gjæringen var slutt, ble mjøden stående en stund og senere fylt på flasker.

Det under 4 nevnte øl av sukker eller sirup ble ikke kalt mjød.

102. Det finnes ingen tradisjon om at mjød ble ansett som medisin mot bestemte sykdommer.

103. I eldre tider ble mjød ofte regnet for en drikk som hævde for kvinner.