

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Nord-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Lekvik

Emne: Ølbrygging

Bygdelag: Blankbygd

Oppskr. av: Johannes Hagen

Gard: Røstad nordre

(adresse): Lekvik

G.nr. 34 Br.nr. 2

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

a

- 1) Nei, brygging av maltøl er det heilt slutt med.
- 2) Det var vel i 1860-åra det vart slutt. Kanskjenda nokre brygga til ut i 1870-åra. Det mest om framgangs-måten er gløymt, berre eit og anna kan folk enda hugse. (gamle folk)
- 3) Grunnen til det vart slutt var vel helst at det var mykje arbeid med maltølet, dessutan gjekk det med mykje godt korn. Når sirup-øl-brygginga kom i bruk, gjekk folk over til å bruke sirupøl.
- 4) Ja, sirupøl er brukt nok så mykje. Dei brukte einelang, sirup, humle og gjær i høvelig blanding. Hadde dei ikkje humle vart ~~brukt~~ <sup>ingjar</sup> brukt.
- 5) Ja, Tomtus blir litt brukt; men ikkje av så mange, derimot blir det brygga mykje øl av vatn, sukker, sukkerfarge, kremortartari og apelsin-skal og gjær. (12 liter vatn og 1 kg. sukker)

2.  
c) No er det helst bevere til júl det  
vert brygga. Til gravferd og bryllup  
blir ølet kjøpt ferdig.

### B. Den gamle heimebrygging

- 7) Helst hule huslyden var med  
når ølbrygginga vart gjort.
- 8) Så lenge folk kan minnst bryg-  
ga dei kvar for seg.
- 9) Nei.
- 10) Det vart brygga mest til júl og  
bryllup, men også til gravferd og  
slåttonna brygga dei noko.
- 11) Var det storbryllup vart det brygga  
kring 2 tyner øl, elles vart det  
brygga etter som huslyden var stor  
til.
- 12) Nei, det vart ikkje brukt.

### C. Malt

Når det gjeld dette emne har  
det ikkje tuktas meg å få greie  
på stort av det det spørst om,  
så det vert mange spørsmål eg  
ikkje kan gjeva svar på. Dei spring  
eg da over.

- 13) Nei dei lagh maltet sjølv.
- 14) Bygg vart brukt, og det måtte  
vera godt korn.
- 15) Det vart det meiste.
- 16) Begge bløytings måtene vart sikkert  
brukt.
- 18) Det vart lagt til groing i malt-  
benken, ein prekarum med føter på  
og trebotn i og med lokk over.

- 24) Groen vart kalla äl  
25) 8 til 14 dage.  
28) Maltet vart tørka i tørketuset på hyller av tre med fullt av små hol i som dei kalla "Kjølva" eller "Maltkjølva". Dei laut brenna under dei for å få det tørka.  
29) Kornet dei skulle smale tørka dei på tørkhylle av Malin eller jarn.  
31) Det skulle vera grovt smale  
33) Nei

### D. Hurne.

- 34) Nokre kjæpte, andre avla sjølv  
36) Dei som avla til eige bruk hadde ei hurnerot eller to ved sørveggen av stovebygningen der dei sette egg stenger så ho vaks oppetter. Dei som hadde hurnekager så dei selde, hadde eit lite jerdstykke planta ut med hurne. Om hausten vart dei skorne av og lagt til tørk, når det vart børt plukke dei hurne av og gøynde, riset vart oftast brent.  
37) Einebar var mykje brukt.

### E. Brygging.

- 38) Til maltøl hadde dei eit stort kar dei kalla rostetkar, eller hadde dei øltyner og ølkarer.  
39) Einelång vart vel alltid brukt til reingjering.  
40) Det var vel mest einetøster dei brukte til sil.

- 41) Kan eg ikkje svare på.
- 42) Ja, einelag vart brukt når dei brygger öl
- 43) Så mykje mogne bar som mogleg, "dso meir bar dso betre öl."
- 44) til (C) Kan eg ikkje svare på.

### F. Gjering.

- (6) Dei stakk armen ned i ved hand-  
bogen og det skulle kjennast luntant  
der når dei hadde gjæren i. Karet  
hadde dei helst på stogeløftet.
- (63) Jester kalla dei gjæren
- ~~73~~ 73) Det vart fylt på tynner eller kaggan.
- 80) Det måtte vera eit tomrom.
- 81) Om vinteren hadde dei det helst  
på loftet. Ein 2-3 veker omtrent  
og da var det vel jamt lite øst  
på kaggan og tynna og.

### G. Meiningar og trær.

- 83) Øst skulle ha sin brun farge korttje  
for mørkt eller for lyst.
- 84-98) Kan ikkje gje svar.

### H. Mjød.

- Mjød har for lenge, lenge sidan  
gått av bruk.
- 101) Nei, sukker eller sirupöl er ikkje  
kalla Mjød.

*[Handwritten signature]*