

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Helleland.

Emne: *Ølbrygging.*

Bygdelag: - 2 -

Oppskr. av: Th. Hovland

Gard: Hovland

(adresse): Helleland

G.nr. 30 Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Heimelsmann for mesteparten: Th. Dybing, f. 1893, Helleland.

SVAR

Ö L B R Y G G I N G.

-A-

1. Ja - men mykje mindre enn før.
2. Det har minka av utetter dei siste halvundra år, men det er framleis sume som bryggjer og held tradisjonen vedlike.
3. Det var ikkje so radt billeg med brygginga og det var mykje bal og arbeid med det. Ædrugskapsarbeidet har også gjort sitt.
4. Nei.
5. Svært skjeldan.
6. Når det hender, så er det til slåttan eller anna onnearbeid.

B. Den gamle heimebrygginga.

7. Öl brygginga var som regel mannen sitt arbeid, men dei andre i hulyden laut hjelpa til etterom det trongs.
8. Nei.
9. Det kunde henda, men svært sjeldan.
10. Til jol, til onnetider serleg til slåttan og til vertskap, fyrst og framst til bryllopp.
11. Nei - det vart måta til etter kart einskild høve.
12. Ein tykte sakta det var greidt om ein kunde ha öl ståande så ein kunde bjoda folk som kom tilfeldeg, men det tolde ikkje å stå for lenge, og ein kunde

2

ikkje bala med brygging så tidt heller.

C.Malt.

13. Nei - folk laga maltat sjölve.
14. Ein vilde helst ha bygg, men bruka også blanding av bygg og havre, stundom berre havre. Lenger attende - for eit hundra år sidan - hadde dei sume stader ein liten åker, med reinkorn (bygg) som skulde vra til öl-korn.
15. Dei som hadde sakene bedst i orden tok av ein del korn til malting om hausten. I den tida dei kasta kornet tok dei av veggeranda - dette kalla dei her for "tungjen". Seinare tok dei og alltid av det bedste kornet til malt.
16. Dei la det " i blåde" i ein sekk i elv eller bekk.
17. Tvo jemmödger var regelen.
18. Om sumaren på låven, om vinteren på loftet over daglegstova. Fyrst låg det i ein haug ei lita tid så meste vatnet skulle renna av.
19. Med å stikka handa ned i kornlaget skulde vera ca. 3 tumar tjukkt.
20. Eit åklæ el. likn. vart breidt over for at det ikkje skulde turka opp.
21. Ein rörde med hendene i kornet av og til for at det ikkje skulde gro ihop i kaker, ~~det heitte "mölja mak-~~
~~te~~
22. Det kallas å ~~mölja makte~~ " mölja maltet."
23. Ein beit i eit korn. Det skulde vera vel so hardt som vanleg rått korn.
24. Groen kalla dei rotgroe og toppskot.
25. Groinga tok 5 - 6 dagar.
26. Nei ein gjorde ikkje dette her.
27. Ikkje etter röynslene her.
28. Sumarsdag vart det turka ute i sola. Elles inne i stova. Ein hadde noko som heitte "terre". Det var ei firkanta råme med flettverk av kuhalehår eller

ein strieduk til botn. Råma var ikring 3 fot lang og like breid og ikring 8 tumar hög. Denne vart hengd opp over billeggeromnen i stova, maltet tömt oppi og jamna utover. For å samla varmen vart det hengd åklæde eller andre slag tepper frå råma og ned mot golvet.

29. Nei.

30. Dette nr. vantar på sp. skjemaet.

31. Det måtte berre sovidt verta knust. Det heitte å "gröbja malt."

32. Var ein så uheppen at maltet vart male for fint laut ein blanda det med halmhakk.

33. Nei.

D. Humle.

34. Folk kjøpte humle. Sume av kol^{mi}alhandlarne i byen hadde humle for sal. Undtaksvis dyrka folk humle sjölv.

35. Folk heldt for at heimeavla humle var sterkare.

36. Vart dyrka på liknande vis som erter. Stundom attmed eit steingjerde eller ein mur.

37. Humla vart turka og opbevart i ein kasse ell. likn som ein hadde ståande på loftet.

37. Nei.

E. Brygging.

38. Eit "rostakjer" og eit "gongekjer" og nokre småkjerald.

39. Dei vart "baka i einerlog". Svovelrøyking ell. likn er ikkje kjend her.

40. Ein hadde ein ting som var laga av tre og på skap som ~~xxx~~ hlvdelen av eit fat som var klöyvd i tvo ovanfrå og ned. Den runde sida av dette var laga så ho svara til rundingen i kjeret. Denne halskåla heitte "dravsugga!" Ho vart lagd med den runde sida inn mot veggen i kjeret over tappolet, som var nedst på sida av kjeret. Over det romet i kjeret som dravsugga ikkje fylgte ut la ein hatlekjeppar teii i tett ved sida av kvarandre. Dei lå med eine enden oppå dravsugga, den andre enden mot botnen av kjeret stuttare og lengere kjeppar, slik at dei fylgte ut til veggen i kjeret. Ovanpå alt la ein så einar og oppå eineren halm. Alt dette kalla ein med eit samnamn for "unnegjera". Orrekjeppar vilde ein ikkje ha i unnegjera, for dei sette stygg smak.

- 41. Tappholet på rostekaret var på framsida. Ein nytta ei krane av tre, som var heimelaga.
- 42. Ein bruka einer berre i unnegjera - ikkje elles.
- 43. Vanleg frisk einer.
- 44. Nei ikkje i einerlog. Ein hadde eit mindre kjeråldtil å röra ut i. Rörte med ein sleiv ell.likn.
- 45. Det utrörte maltet heitte meis, ~~Prosessen~~ meisiking.
- 46. Den skulde vera berre såvidt ~~fugtig~~ den var våt.
- 47. Den skulde ikkje stå noko viss tid.
- 48. Ja.
- 49. Ja, den vart ikkje kokt.
- 50. Fell bort.
- 51. Tri kvarter til ein time.
- 52. Ein kalla dette for "virkje".
- 53. Det kom an på kor stort tappaholet var.
- 54. Ja - virkjen vart smakt og diskutert. Vart dei kvalme etter å ha smakt, var ölet skjemt, dei kalla dette "sjæs öl."
- 55. I ei bytta eller eit spann og sette dette i vatn forat det ikkje trengde stå for lenge så det vart skjemd.
- 56. Nei - det vilde berre verta skjemd vare av det.
- 57. Den fyrste bytta med virkje vart kokt med humleøgx og vatn tilsett. Humla vart så silt frå og virkjen tömd i gongekjeret
- 58. Etter som ein meir eller mindre vatn i. Det vart sterktå eller lettöl.
- 59. Drav.
- 60. Til krötterfor.

F. Gjæring.

- 61. Det skulde vera mjölkevarmt. Ein stakk fingeren nedi og kjende på vermen. - Gongekjeret stod i stova etter gamalt.
- 62. Om så hende laut ein ausa det or kjeret og varma det att.
- 63. Ein kalla gjæren for "kveig".
- 64. Dei hadde noko dei kalla "kveigstokk". Han var laga av bjørketre, kring 8 tumar lang. I stokken var det teke ut 4 groper på lengs, nokså breide, og det var bora rader med hol på alle sider av stokken. Etter ei brygging vart kveigstokken smurd over med gjær og hengd til turking og hekk deretter til neste brygging. Då tok ein berre kveigstokken og let han symje i gongekjeret.
- 65. Kjeret vart dekt med åklede el. likn.
- 66. Det skulde stå til det var "utgjenge" (slutta å gjæra). Sterkt öl gjæra kring eit jammdöger, veikt öl berre ikring halve tida.
- 67. Ein höyrde xx at det sjoa i kjeret og ein såg det av luftblörene på overflata. Det heitte at " det var kome gong i ölet.
- 68. Toppgjæren skuma ein av og slo ut. Av botngjæren tok ein til neste brygging. Ein rekna ikkje med toppgjæren og hadde ikkje noko namn på den anna enn "skom." Botngjæren var kveig.
- 69. Sjå nr. 64.
- 70. Til baking turka dei gjær i sola.
- 71. Når gjæren var turka kunde han oppbevaras nokså lenge.
- 72. Merke var at det slutta å gjæra i kjeret.
- 73. Det vart tappa på kaggjar. Desse kalla ein her för "ölander".
Ein kalla det å "~~skkxopp~~" skaka opp."
- 74. Når dei hadde skake opp skulde dei gå til grannane med "skogedrykk". Og alle i huset skulde smaka på ölet.
- 75. Sjå nr. 74.
- 76. Nei.
- 77. Då fall bering av skogedrykk til vanleg bort. Men sume gjekk likevel for det hadde ei viss interesse kven som kunde laga det bedste ölet.
- 78. Einskilde typiske öldrikkarar gjorde sakta det. Men vanleg var berre til jol. Ikkje når det galdt gravferd

97x Frå utgamal tid går det segner om at ein slog juleöl på tuntreet.

97. Det heiter frå gamalt at ein skulde bryggja jueölet Thomasmesse (21 desember). Ein veit ikkje grunnen for dette. Lucinatt(-13.desember)måtte ein ikkje bryggja. Truleg meinte dei at det var fårlege makter på ferde den natta. Men ein veit ikkje noko nærmare om dette.

99-103

H.Mjöd.

Æ. Ein veit ikkje av at det vart bruka mjöd her i eldre tid.

- 79. Kom kjendt folk forbi var det vanleg at dei vart bedne inn for å smaka på ölet.
- 80. Det skulde vera eit tomrom på 3- 4 tumar.
- 81. Ölet vart lagra i kjelleren . ~~Hoppaxkundes~~ I dei kaggane, som fekk liggja uopna kunde det halda seg friskt 3- 4 månader.
- 82. Kaggane skulde liggja på ein stad der det var svalt og spunsa måtte vera tette.

G. Meininger og truer.

- 83. Det var turkinga av maltat som avgjorde fargen på ölet. Var maltet hardt turka vart ölet mørkt. Lett turking av maltet ga ljost öl. Ein veit ikkje av at folk lagde noko særskilt vikt på fargen.
- 84. Ölet skulde vera so sterkt at det vart rus av det.
- 85. Det skulde vera så sterkt at gjestene nokså snart tok til å verta drukne. Var det nokon som tolde so mykje at han ikkje vart drukken, så laut han læst som han var rusa forat han ikkje skulde gjera skam på vertskapet.
- 86. Ja- det var serleg juleölet, som laut vera dualleg sterkt.
- 87. Dei meinte helst at det var feil med maltinga.
- 88. Ein har ikkje höyrd noko om dette her so lenge gamle folk kan minnst.
- 89. Nei.
- 90. Så lenge ölet stod til gjæring fekk ikkje ungar eller andre rumstera på golvet, der gongekjeret stod .Det måtte ikkje vera noko skjellving i golvet, der gongekjeret stod så lenge ölet gjekk (gjæra).

91. Sjø nr. 38.

92. -" -"

93. -" -"

94. -" -"

95. -" -"

96. -" -" om Ein har ikkje hörd å slå juleöl på åkeren.

0207

7680

Vend!