

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35 Fylke: Sør-Trøndelag
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Støren.
 Emne: Ølbrygging. Bygdelag: Haukdal
 Oppskr. av: Jens Haukdal Gard: Sørstua.
 (adresse): Snøan. G.nr. 59 Br.nr. 3

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Både eiga røynsle og samtale med
 B. Eller om den er etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
 Kari J. Hugdal, 65 år, Haukdal, husmor.

SVAR

A.

1. Det er no stort sett slutt med å bryggja maltøl heime, men einskilde gardar held fast ved den gamle tradisjonen.
2. Å bryggja maltøl var ålment her i grenda ikring 1890-1905. Seinare vart det meir og meir slutt. Men enno finst det folk som kan bryggja maltøl.
3. Ein medverkande årsak til at det vart neir og meir slutt med å bryggja maltøl var nok at det krevde så stor innsats av arbeid, og ein må rekna med at smaken endra seg slik at mange tok til å lika andre ølsortar betre. Omsynet til ymse organisasjonar har spela lite rolle her i samband med ølskikkane.
4. Ein fekk også eit anna slag øl som nok gjorde sitt til at maltølet tapte lende. Det var sirupølet som tok plass. Dette ølslaget vart laga av einerlåg som var kokt og tilset sirup og humlelåg. Etterpå fekk det stå til gjering i den vanlege ølkoppen (øltynna).
5. Det vert no mest laga øl av kjøpte midlar. Serleg er Tomtens Hjemmebrygg og Dåbra mykje bruka.
6. Slikt øl vert laga til jul og er elles vanleg i vår- og slåttonn.

B: Den gamle heimebrygging.

7. Å bryggja øl vart ofte gjort av husfaren eller av husmora. Det var eit ansvarsfullt arbeid å bryggja ølet, og det var ikkje alle som hadde like godt øl. Dette kom av at ikkje alt maltet var like godt og det var heller ikkje all bryggjereidskapen som gav like godt øl.
8. Folk som vart kjende for å bryggja sers godt øl bruka ofte å bryggja for andre. Desse folka vart bruka når det var serlege høve som kravde ekstra godt øl. Det kunne vera eit brudlaup, eit gravøl eller ein barnedåp.
9. Kvar huslyd bryggja vanlegvis for seg.
10. Det vart bryggja til jul, påske, brudlaup, barnedåp,

gravøl og til våronn, slåttonn og haustonn.

11. Nokre serreglar for kor mykje ein skulle bryggja var det ikkje, men det måtte vera nok på tynna. Det var ei skam om ølet traut før den tida det skulle.

12. Ein veit ikke døme på at folk gjerne ville ha øl ståande til kvar tid slik at dei kunne skjenka om det kom gjestar som ikkje var venta, men omkring jula måtte ingen gå frå garden utan å få smaka ølet.

- C. Malt.

13. Å kjøpa malt var ikkje vanleg her i grenda. Kvar bonde brude vera såpass kar at han sjølv melta det maltet han trong. Bygget skulle også helst vera avla på eigen gard. Det er døme på at kårkalle melta gravølsmaltet sitt sjølv, og han var sers omhugsam med denne meltinga fordi han ikkje ville ha noko skvip å by på siste gongen han samla grendafolket.

14. Det var bygget som vart bruka til maltkorn, og dei brukte alltid å ta til malt av veggranda. Veggranda var det kornet som vart liggjande inst ved veggen når dei kasta kornet.

Ein har aldri nytta anna enn bygg til malt, og kvar gard dyrka det bygget dei trong både til mat og til malt.

16. Meltinga var eit omstendelig arbeid som kravde både omtanke og erfaring. Kornet vart lagt i ein sekk og sekken vart sett i vatn - anten i ein bekk eller ein stor trestamps der vatnet rann i og ut. Det måtte vera rennande vatn.

17. Kornsekken fekk stå i vatnet i tre døger. Det er ei regle for meltinga. Ho lyd slik: tri i bekk, tri i sekka og tri i benka.

18. Etter at kornet hadde stått tre døger i vatnet fekk det stå tre døger i sekken. I sekken tok det varme og spiringa tok til. Så vart det lagt i benken.

19. I benken skulle kornet liggja i eit lag som ikkje måtte vera djupare enn ei handsbreidd.

20. Ein la åklø eller sekker over for at varmen skulle halda seg ved lag.

21. Her var det aldri bruka å røra i kornlaget.

22. Ein kjenner ikkje noko anna namn enn malt på kornlaget i benken.

23. Når ein skulle sjå om maltet var ferdig tok ein full neven av kornet. Ein talde så opp kor mange grorar ein fann, og det skulle vera 12. Desse grorane kalla ein for ~~æl~~ med grov l.

24. Groren vart kalla ~~æll~~ æl', men rota har ein ikkje hatt namn på.

25. Grortida var 3 døger.

26. Når maltet var grodd ferdig satt heile kornlaget i hop som ei einaste torv. Ein tok då og mugga (gneid) det

sundt med hendene."Nugga tå ælan,"vart det sagt.

27.Ein har ikkje høyrd gjeti at groren skulle setja mindre god smak på ølet.

28.Maltet vart tørka på den gamle badstua,og ein var sers varsame med dette arbeidet.Det måtte vera godt tørka,men ikkje brent..

29.Ein tørka maltet på same tørkeinretninga som ein tørka kornet til mjøl.

31.Nokon regel for kor grovt maltet skulle malast veit ~~in~~ ein ikkje av,men det måtte ikkje malast for fint for da rann det ikkje noko ut or rosten når ein skulle bryggja.

32.Ein har ikke høyrd gjeti noko tilsetjing~~x~~ av hakka halm om maltet vart for fint mali.Bryggjaren visste kor grovt maltet måtte vera og difor slapp ein å tenkja på noko tilsetjing til malt som var for fint skredd. Ein kalla dette arbeidet ~~sfx~~ for "å skre maltet"

33.Ein måtte alltid ha malt ståande på garden.Det gjekk ikkje an å vera lens.

D.Humle.

34.Humla avla ein heime for det meste.Det fanst og noko vill humle nede i bakkane mor elva Hauka,og her samla folk det dei trong av humle.

35.Folk meinte at både den heimeavla og den kjøpte humla var omlag like gode,men regelen var at dei sjølve plukka det dei trong.

36.Humla vart avla ved å planta inn nokre humleplanter i nærleiken av husa,eller ein stelte fint med dei villke humlerenningane.Når så humla var hausteferdig plukka dei ho inn,tørka ho godt og gøynde ho i ein papirpose.

37.Ved sida av maltet, og humla var det eineren som vart bruka når ein skulle bryggja øl.Einerlaugen gav frisk smak.

E.Bryggjing.

38.Til å bryggja øl i hadde ein den vanlege rosten eller råstin som daglegnemninga var her og så øltretta.Vidare hadde ein gjerstampen og ølkoppen eller øltyinna.Somme kalla ølkoppen for ølkæggin.

39.Bryggjereidskapen vart reingjort med einerlaug og skura med skjefte til det ikkje lukta anna enn reint,rått tre. Noko anna reingjering veit ein ikkje av her.

40.Når ein skulle gjera rosten ferdig til å bryggja i la ein først eit lag med halm som sil i botnen.Over det laget vart det lagt eit lag olderkjeppar krossvis,og over dei kom eit nytt lag med einer og halm.Noko samnamn på det ein la i rosten har ein ikkje hatt.

41.Tappholet på rosten var vanlegvis i sida nede ved botnen.Tappholet vart tetta med ein tretapp.

42. Ein bruka einerlaug og vatn når ein bryggja.

43. Den eineren ein koka einerlaug av skulle helst vera av tjukke kvister. Dei tjukke kvistene gav sterkaste og beste einelaugen.

44. Det nymalte (skredde) maltet vart påslegi kaldt vatn i eit stort trau, og ein hadde ein serskild spade av tre å røra med. Denne spaden vart kalla meskrør.

45. Det utrørte maltet vart kalla mesk, og arbeidet vart kalla mesking.

46. Ein slo på så mykje vatn at det heile vart godt gjennom bløytt. Det skulle vera som ei høveleg tjukk suppe.

47. Denne suppa let ein så stå natta over. Då skulle det meste av søta vera dregi ut or maltet.

48. Ein breidde over mesket om natta slik at ein skulle vera sikker på at det ikkje kom noko nedi.

49. Når mesken var ferdig vart han koka saman med einerlaug. Det var ikkje så lang koking, og ein rekna det for å vera berre eit oppkok.

50. Kor mykje laug ein skulle ta til eit visst kvantum malt var ein skjønssak. Det retta seg etter kor sterkt øl ein ville ha.

51. Det fekk ikkje stå noko i rosten, men fekk renna så smått etter kvart. Tappinga tok til med det same.

52. Den veska som ein tappa av rosten vart kalla vørter.

53. Vørteret skulle renna sakte, og ein bruka berre å løysa litt på tappen i rosten slik at vørteret spruta fram langs tappen.

54. Det vart smaka på vørteret og den røynde bryggjaren kunne seia om ølet kom til å verta godt. Om det vart sterkt eller veikt, og dersom det var ein annan som hadde melta maltet så var det alltid meltaren som fekk gå igjen. Dersom ølet ikkje vart funni fullverdig. Vørteret måtte ha den rette brunfarge. Di mørkare det var di betre var det.

55. Ein tappa alltid i trebøtte.

56. Ein veit ikkje av at noko av vørteret vart gøymd.

57. Vørteret vart ikkje koka etterpå, men ein tok litt og koka det oppsaman med humla. Av dette blanda ein så i med ein smaka det til. Det var ingen fast mengde fordi humla ikkje var like sterk alltid.

58. Ein har ikkje hatt noko skile på svakt og sterkt øl. Ein har bruka nemninga maltøl om heile brygget.

59. Det som vart att i rosten kalla ein for drav eller drank.

60. Dranken gjekk til grisemat - eller til kyrne.

F.Gjæring

61. Når ein sette til gjæren skulle ølet vera omkring 37 grader. Ein kjende etter kor varmt det var ved å setja ein finger nedi. Nemninga for den høvelege temperaturen var: "Det ska vårår mjølkflytt når ein sett te gjæra." Gjærstampen stod i eldhuset der ein hadde bryggja dersom det var på sommartida, men det mest vanlege var å setja det til gjæring inne i stova.
62. Om ølet var for kaldt bruka dei å verma opp ein skvett av ølet og fylle på til den rette temperaturen kom.
63. Ein bruka nemninga Gjar.- Ølgjar.
64. Gjæra vart løyst opp i vørter. Temperaturen skulle vera som kuvarm mjølk - eller mjølkflytt som dei sa. Den oppløyste gjæra vart så irørt mjøl og sett bort til gjæring. Når ho så var i god gjenge vart gjæra hatt opp i ølet.
65. Det vart lagt ein skindfell ikring gjærstampen.
66. Så fekk ølet stå slik i 24 timar.
67. Ein kontrollerte gjæringa ved å lye til den jamne susen som fortalde at her var alt vel.
68. Noko namn på den gjæra som flaut opp veit ein ikkje. Ho vart alltid fløytt av og slegi bort. Botngjæra tok ein derimot vara på og gøynde til seinare bruk.
69. Når ein hadde fått ølet på kaggen eller tønna tok ein vare på botngjæra. Ein ordna seg då med eit traug med varm oske i. Over oska la ein ein lerretsklut og øste gjæra opp i. Ein skifta så oske heilt til gjæra var gjennomtør. Så vart ho skori opp i små bitar og lagt i gjærørskja.
70. Denne gjæra bruka ein så både til å bryggja øl med og ~~xxx~~ til å baka med. Ein gjorde ingen skilnad på gjæra.
71. Å låna gjær av kvarandre var mykje vanleg.
72. Ein såg når ølet hadde gjæra nok. Det var berre å ta ei ause og røra rundt med i overflata, og når ringen etter ausa stod open var ølet ferdig.
73. Når ein såg at ølet var gjæra ferdig var det å tynne det opp. Ein kalla det for "å tynn opp ølet"
- (Elles er det ei gammal tru at for å få retteleg god gjæring på ølet var det stor hjelp i at nokon var med og huja når gjæra vart tilsett. Gjæringa skulle då verta mykje livlegare.)
74. Ein kjenner ingen servaner ikring opptynninga.
75. Når ølet var ferdig skulle alle i huset smaka.
76. Noko form for lag er ikkje kjend her.
77. Sambryggjing er ikkje kjend.

6.
78. Serlege øllgilder har ein ikkje døme på her.

79. Kjende folk vart alltid bedne på øl i høgtidene og elles når dei kom innom.

80. Ein fylde all dri kaggane heilt. Det måtte vera eit tomrom. Ein hadde ikkje noko mål for kor stort tomromet skulle vera.

81. Ølet vart lagra i kjellaren. Ein hadde ikkje noko visst mål for kor lang tid det kunne halda seg, men det som var bryggja til jul heldt seg til tjugandedagen.

82. Det var ikkje noko problem å få ølet til ikkje å verta surt om sommaren. Det var så mykje folk i onna at det ikkje fekk tid til å verta surt.

G. Meiningar og truer.

83. Ølet skulle vera høveleg brunfarga. Var det for ljost vart det kalla pinøl, og ein meinte då at det var bruka for mykje vått til bryggjinga. Det vart for tunnt og kan best samanliknast med vass-skvip.

84. Ølet skulle vera så sterkt at det sveid på tunga.

85. Det var ei skam å servera veikt øl.

86. Ølet skulle alltid vera sterkt. Ein har ofte høyrd gamle folk seia : Takk for godt øl, når dei sende ølbollen frå seg. Bollen er ikkje bruka i seinare år, men dei sa det ~~XXXX~~ same om dei fekk ølet i glas.

Det vert fortald om ein gammal mann som var borte i julekalas. Han fekk ølglaset i handa, smaka på det og gav seg god tid med å drikka ut. Då han endeleg var ferdig og levert glaset sa han: "Takk for godt øl, men det æ mest ber sjørsvært."

87. At ølet vart mindre bra kunne koma av mykje og mangt. Bryggjaren skulda ofte på meltaren. Maltet hadde ikkje vori godt nok, og meltaren på si side skulda på bryggjaren. Det kunne også koma av dårleg gjær og dårleg humle.

88. Vetter som kunne skada ølet har ein ikkje høyrd gjeti, men det vert ymta om at tussane kunne vera leie somme stader. Det vert fortald frå grannebygda at tussane var leie med ølet - og serleg då julølet.

89. Det har aldri vori haldi løynd ølbryggjing her.

90. Ein har heller ikkje høyrd at det skulle vera stille i huset med ølet gjæra. Det måtte einast vera når ein skulle lyda etter om susen var i gang.

91. Juleølet var kanskje meir utsett for trolskap enn anna øl, men ein kjenner ingen tradisjonar om slikt her.

92. I rosten og øltretta her på garden er det ikkje noko merke etter kors, men i kanten kan det ha vori set kniv. Om det er til vern kan ein ikkje seia.

93. Vetter som stjal øl har aldri vori omtala her.

94. Ein kjenner heller ingen råder mot slikt.

7684

95. Ein veit ikkje av at vetter skulle ha noko av ølet her, men grannen vår, John Solberg som no er 86 år fortel at i heimgrenda hans på Solberg i Soknedal var det vanleg med oldefar hans var ung å ta av ein ølskvett til tussane. Dette ølet vart kalla tussølet, og det vart hatt på ein serleg kagge. Etter det han hugsar skulle denne kaggen vera kalla: Tussekaggin. Og det måtte vera av det beste ølet. Var det for veikt kunne det henda at tussane hemma seg.

96. Korleis det vart servera for tussane kunne han ikkje seia, men her i grenda veit ein i alle fall ikkje døme på slikt.

97. Juleølet måtte ein bryggja i så god tid at det var i god skikk til julekvelden. Nokon serleg dag til dette arbeidet har ein ikkje hatt, og det har ikkje vori nokor meining om ein slik dag heller.

98. Denne regla er kjend her òg, men i ei noko anna form. Regla her lyder slik: Julemalt og julesalt er godt for alt.

Julesaltet fekk ein på den måten at ein la ei saltklype på årehella julekvelden, og i julenatta kunne det henda så mangt med dette saltet. Fekk saltet avtrykk etter mannefot tydde det sjukdom på folket. Hadde avtrykket form etter dyrefot ville det verta sjukdom og /skade på buskapen, men om saltet lå urørt ville året gli roleg og harmonisk frametter. Dette saltet var det som skulle gjera godt for alt.

/skade

H. Mjød.

Mjød er det ingen tradisjonar om.

Sirupsølet har aldri vori kalla mjød.

J. Haukdal.