

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Lar- Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Rissa

Emne: Allrygging

Bygdelag: Rissa

Oppskr. av: Johan Torvik

Gard: Mo

(adresse): Rissa

G.nr. 63 Br.nr. 4/12 og 13

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Johan A. Pjeldal Rissa forh. gårdmann
i Rissa og serjant har gitt opplysning
om dette emne. Hans mor Johann Pjeldal
som døde for 3 år siden 94 år gammel
vokste op på Fallin, en større gard i nedre
Rissa, og var som en pleiedatter i
heimen og bodde på Fallin en tid også
etter at hun ble gift.

Etter de opplysninger hans mor Johann
har gitt om hvorledes allryggingen for-
gikk på Fallin har Johan Pjeldal ned-
skrevet for stort år siden hvad hans
mor fortalte om allryggingen på Fallin.
Gårdspøkket på Fallin var kommet
til Fallin fra Grkedalen og mannen
Jon Fallin bygget ikke her til eget
hånd, men også for folk i nabobygden
Trassleppa og Leksvikstrand.

Falminde ligg her blei det vel stift med
å bygge malsel her i bygda omkring
året 1870. På noen ~~voldst~~ hundergårde kinn-
de de forsøke med å bygge malsel
til hider omkring 1890

Sp 1
og 2

0035

7690

Common
35
Sp 102 f
forts.

Sp 3

Noen ungdommer som har brytt i
Løffen i sør for Trondheimsfjorden hvor de
er bygget maltøl, har forsøkt å bygge
maltøl her i bygda i senere tid
Men det har ikke lyktes for disse å frem-
bringe noget skruet godt produkt
Det kunde være flere grunner for at de støttet
med å bygge maltøl. Eden over det av
Pisa var det i tiden fra 1870 og fremover
en stor del husindustri med å gjøre tønner
som de levde i Trondheim. Det kan være at
korndeyrkingen blev noe forsvunnet på grunn
av dette arbeide.

Uår på korndeyrkingen og høy pris på korn-
et kunne være noe til årsag for ophøret
Ja hadde det å bygge et såkalt Tørre-
øl. Det var langt mere letvint å bygge
danne noe på bondegård og husemanns
plasser har det ikke vært umiddelbart
skilt og vært å bygge vin i byen det
å brukt ved fest eller høytid.

Fra 1870 og fremover det ca 1885 og
langer det ble i tiden var det skilt
og vært å bygge "gulefermevin" og
"brillings brunvin" i byen.

Standskrevet som begynte av
virk i byen ca. 1875 tid og sikket til
at brukt av brunvin begynte å
ble mindre men det er lite sannsynlig at
den er årsak for at man sluttet å
bygge maltøl

Her ikke hørt tale om at man kjøpte
øl på tønner i byen og frakt heim det
å brukt i briller eller ved navn
annen anledning. Men det har
nærsket for Lommen

7690

Da det nu i mange år ikke har været råd
for å få fald på sirup. så er det på noen
gårder brugges af av Tomdens hjemmelavet
og likeså ~~er~~ som er kaldt "Eveighetöl".

Sp. 6

Men det vistnok ved virksomheden
Det var først og fremst til jul, slottorn og
brjlltapper snun brugges af. både malt
af og sirupsøl. ^{Det ser man på} ^{til å brugges til et gravat}
Og av Tomdens hjemmelavet kaldet til jul
Sirupöllet bruges å dønn om en Zucker
eller også på en kortere tid hvis kornen
lä på et varmt sted.

7

Det var heldt husbonden som først
bruggingen. Men det kunde hende af
hummoren ~~er~~ hadde man innsikt i saken

8

og stod for bruggingen. Hummoren brugges sirupöllet
Det var enkelte menn og kvinder
som hadde særlig innsikt i arbeidet med å brugges
maltöl og som brugges for andre

9

Her ikke hjemskap til ^{at} naboen brugges
sammen, men de brugges hver for sig

10

Først og fremst til jul og brjlltapper
og slottorn

11

På en bondgård hadde de en ålbond som
de brugges ^{med} full. På småterik og
høymannplasser men halobonden eller andre

12

På en bondgård (velstandsgård) var det
alminnelig stilt og tørst at de skulde ha
forsyning av mat og drikke for å kamma
ene om gjestfidel mat fremmede. Men
allt ~~stod~~ var vel ålbond forhånden
til dette tørst.

13

29

Som ser på spismalene 13 til 29 hemises
til nedlagte opskrift av J. A. Dybdal om
hordan ållbruggingen ble utført på
gården Fullin i Porsse

Om malting og heimebrygging av maltøl i Rissa i gamal tid.

I Tok av beste bygget og bløytt det i trekar tre til fire sandøger.

II Så tørking i benk inne i daglegstova frammed eine veggen. Den eine benken oppå den andre i fleir rad. Stolpar (kavlar) vassrett lagt millom benkjene. I benkjene låg kornet til groing eit par veker,- godt påbreidd og attlete.

III Så kom tørkinga på hyllor (hjella, hjellan) attmed mura tørkonn av gråstein i mastuggu (størhuset, tørkhuset). Tørkinga tok oftast ei veker tid. Då var all groen rodde av kornet, og dette var smelltørt.

IV Brygginga:

3/ Først mol dei det tørka maltkornet til gryn, anten på fossekvern eller på handkvern (heimekvern). Så koking i kopparkjel med lokk,- bryggpanne kalla,- 3 til 4 timar. Deretter i "rosten" med innhaldet frå panna for å få laugen sila-frå maltet (maltgryna). Denne hand-saminga kalla dei " å meiske til rosten." 5/ Når "laugen var gått tå rosten", som det heitte i fagnemninga, vart den våte grynmassen kalla vørter. Maltlaugen og humlelaugen (i gamal tid porslaugen (av Myrica)) vart så havt saman i ope trekar, og ølgjar sett til.

Stod så dette eit døgn tid i varmrø, - oftast i daglegstova i den kalde årstida. 6/ Når ein såg at gjøringa var kome i gang, det vil seia når skomhatten (skomtytone) tok til å leggja seg på overflata i karet, var maltlaugen havt på den attslegne øltynna gjennom trøtt i spunnscholet på tynna. Deretter vart tynna lagt i varmt rø, - tiast attmed omnen i daglegstova vinters tid. Spunnsset sett i, men i same staven var det svikkhol etter grunn navar, og dette svikkholet laut jannast halde opent, så gjøringssluffa hadde utlaup der igjennom. Like vel kunne det ofte hende seg at spunnsset spratt or tynna med ein smell. Då blei det gjerne sagt: " De bli godt øl, høre ø." 7/ Ølet låg til gjøring i tynna eller ankaren kring 8 sandøger, men some brukte 10 døgn gjøringstid. 8/ Deretter vart øltynna lagt i kjellar eller anna frostfritt rø til bruk. Dei hadde tretapp eller massingkrane i tappcholet, og svikken laut takast tå, så ølet ikkje "klonka" seg ut, det vil seia rann kleint av tynna. ca 58 l

Det vart omlag ei halv kippertynne sterkt øl av 1/4-måltynne korn. ca 28 kg

38 Rosten var eit attslege trekar på maksel og storleik som ei halvtunne. På midtna av buken var det på eine staven ein utstående tut med langsgåande hol igjennom, helst av utvokse grein i staven. Når laugen skulle " gå tå rosten ", halla dei varleg på rosten med kvart laugen rann ut gjennom tuten, og vørtret vat attende. Dette var så rista ut gjennom eit serskilt og vidt spunnschol eller luke i tutstaven. Gamalnorsken hadde skriveforma hrosti, der bygdemålet og nynorsk har roste både i skrift og tale.

Vuddu til bryggekar, øltynnor og rostekjerald var helst av tjukk furuål, men også av eik, bøk eller andre treslag.-

På en større gård i Modal i øvre Rissa
stod en Kjølna til c.a. 1892. Manden
blev ikke brukt til å tørke noe malt i
de siste år den stod der.

Ved den ene kvervegg ved siden av
inngangsdøren var opsatt en liten
røtkovn. Rett opp for røtkovnen var
satt opp en bred hjulle ~~med~~ med noe høye
kanten på siden. Den gikk tversover
rømmet fra rafter og til inngangs-
døren som stod nærmere den motsatte
side. Kvaler brukte å låne kjølna
for å tørke maltet som de skulle bringe
ut av. Huset var ~~læst~~ (flasket) og
stod på en liten flate. Ljflstetken
låg ned ved jordbandet, og huset var
dekket med ~~trær~~ ^{trær} og tær ovenpå
danne. Huset var således fukt og lukt.
Når malt bleu tørket pleide ung-
dommen i gronda å komme sammen
i kjølna til morra. Som gutt var
jeg engang inne i nevnte kjølna
Jeg la ikke merke til at det var
noen åpning gjentilket som kunde
åpnes når røtkovnen bleu syrerende.

På en annen gård i gronda hvor
jeg er opvokst har det også stått
en kjølna. Men den var nedrevet
for mere enn 80 år siden.
Det har således vist seg vært den al-
mentlige skikk og tørke maltet i
Kjølna.

Sp 34

Humle som blev brükt til sirusöl
blev kjøbt i byen. En handelsmann
i Värvik på Leksvikstranda solgte hum-
le som var uølet på en mindre gård
som lå ved ved fjorden på dens nordside
i Leksvikstranda

4

Sp 37

Pertäm må ha vordt brükt som tilset-
ning til brennevien. For navnet
pertämbrennevien er kjent.

Sp 39.

Den almindelig måde a rengjøre
kopper på var i vaski med
enerlaug. Vann koldt i en større
grytte som det var nedrentet kjøpt
av fersk mer i. Lauge stoden ^{til} ~~stod~~ i slagg
Det almindelig har vistnok vordt
at kapphullet var på den ene side
næ nær bunnen

Sp 41

Fra min barndom - for ca 75 år siden!
Man sig kanskje der blev saandalt om
at det var et vanskeligt arbeid
"å legge rosten", kalmen og kjeppene
nede ved bunnen i Roststamper.
På gården Fallin ja som John
A Sydnes har fortalt om hvorledes
at briggungen på denne gård foregikk
etter muntlig fortelling av sin
mor, der var gardsfulket innflyttet
fra Ferkidalen. Der tappet de av
overste lag i stamperen etterhvert
som det klarnet.

Den ungdom i bygda som i den senere
tid har lært endel om briggung av
malbat i bygda sør for Trondheims-
fjord, bruker ikke alltid kjeppene i
rostasilene

Ernr
nr 35

Sf 41
fartsstake

8

Men de legger en løs trabatteri
med en sone huller i og selkaret
således at ytterste kant av botnen
kommer helt inn til sidene i stam-
pen. Mellom den faste tømme i
stampen og den løse tømme er det
et lite mellomrum hvor det er
lagt noe halm

Det fins ingeni nærliggende i bygda
som har vært med i den gamle
maltbriggen av ut i bygda.

Den eldste, Anton Foss nu nær 77 år
gammel og med bra hukommelse
kan ikke huske at det bleu briggel
maltet i hans barndomsheim
går den Staug i Rissa

Harer da nu nær 87 år gl. husker
at da han var ung jent briggel
hennes far maltet på gården
Rokst i Staudalen i Rissa altså
for ca 75 år siden.

Man kjenner til at bygdene i
Stjordalen og Guldalen er briggel
maltet i sammenhengende bedrifter
fra gammel tid til nåtid.

Den fins falt med god kjennskap
til briggjeng og maltet, både i
først og nåtid, og derfor kan
vel faes god opplysning om emnet

Rissa den 26/3 - 1953

Johan Torvik

0017