

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35.

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: Ølbrygging

Oppskr. av: Kustian Lovik

(adresse): Gullskinn

Fylke: Møre og Romsdal

Herad: Tustna.

Bygdelag: " .

Gard: (Bagger) Fosshim.

G.nr. 22 Br.nr. 8.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. Nei, brygging av maltøl er færingst gaatt av bruk i heimene. Det er umulig aa faa vike framgangsmåden ved hjemmebrygging.
2. Brygging av maltøl i heimene, den gikk nokk av bruk i midten av forrige hundreaad og kan hende litt seinare i avkæene.
3. Den nye lensmannen var ^{for en stor del} nokk uak-
~~hombrygg maltøl~~ ^{det var} ~~sa~~ ^{brugg og bruk.} braatt vart slutt med
~~aa hjemmebrygg~~ og ølpølet kom noa mere i bruk særlig hos velhavende og dei mere velhavende samtidig med at sirupølet kom i bruk.
4. Dei gamle bryggekar kom att i bruk, de grundig rengjorte og fyltde med het innlaug, kokt med vand og eener, naar denne har kokt en timas tid, kommes laugen opp bryggekarut og tilsættes med sirup, gjer og kornle. Saa er øllet ferdig naar det er avkjølet. Man vilde noa gjerne sette en liten spiss paa øllet, gjer det litt berusende, og til dette brukte dei ofte i førstningen, blant ana, tobaks, men denne tilsetning, gjorde en mindre heldig virkning. Tomkens hjemmebrygg er vist ukjent her. Men her kom i handel et frø som til-
 salt. varmt vand paa en flaske ferskaldte

- gjering og gav want en smak som svakt sirupöl. *Nei* blev jeg neppe dit brukas lenger.
6. Det er særlig ved brylupper og til slaatonna at der nu brukas sirupöl.

B. Den gamle hjemmebrygging

7. Ølbrygginga utförtes vanlig av husefuen, i hans forfall av husemamoren. Ølbrygginga var en handling saa hellig at den neppe kunde betros andre enn husebondesfolkene eller særlig betroede personer. Man klodde sig i søndagsklæder, og vilde ikke ha noen slæts sjau i bryggerhuset.
- På gamle dager var det almindelig kuu at skulde ølet bli godt (sterkt) maatte bryggaren vere sinna under bryggingen, og jo mere sinna dess sterkere øl ble det. I den seinare tid var vissnok denne kua noe avbleket, men den ~~blev~~^{er} anledning til mange spilopper i bryggetiden for gut.
8. Yngre folk og andre som ikke var kjent med brygging søkte støtt aa faa gamle folk til aa brygge for sig noeng ganger til de lorte künsten (storbryggeren o. l. er ukjente).
9. Store familier brygget som regel hver for sig, men smaa familier eller enkeltpersoner "gikk i kompani".
10. Der ble brygget til brylupper, grav, øl, jul og ^{aarsmøder}.
11. Nei, enhver bestemte hvor my han vilde brygge.
12. Nei, ikke i seinare tid.

C. Malt.

13. Nei, jeg kjenner ingen som har kjøpt eller solgt malt, men som har kjøpt bygg til malting er kjent.
14. Jeg har ikke her var bruket annet enn bygg

14. Et malt har hysaavitt og har vært, aldrig
vært brukt anna korn enn bygg, og dei som
ikke har dyrka bygg til husholdningen forøvrig
har kjøpt bygg til smelting hos dei større bønder.
At folk har saadd bygg bare til malt er
uhørt her.

15. Ja, der ble tatt av bedde bygget til smelting.

16. Kornet som skulde brukas til malt ble tagt i
en sekk et par dager i rinnende vand.

18. Saa ble sekken med kornet i hengt i et tre.
Naar vannet var runnet av kornet, ble kornet
oftest bragt til en korn tørke, dersom en ikke
hadde en slik en sjøl, her kunde en faa det
baade tørket og spiret.

19. Ved korn tørka hadde man en kornrake, som
du kalla den, en slags rive der kindene var breie

20. og stod riktig tett. I førken var det hocken
brukt eller plass for noen overbreide.

21. Ja, det ble rørt i kornet med kornrake

22. Dette kalla du aa røre maltet.

23. Naar spiren eller groeren som den kallasst her,
var ca. 2 cm. lang, da maatte det ^{kornet} takes opp for aa

25. Det var litt forskjellig spiretid men som regel

26. Ja. Naar groeringen var ferdig, førtes maltet til
groerstampen, en svart solid hakapp av form
bygget som en gammel dags korbøtte men med
starrt ^{og fjere}. Naar maltet var kommet ned i ^{stampe}
saa hadde du ^{den} en stor skarp jernspade, og
og med den stappa du no rundt i stampen
inntil haade groer og rot og snepp var skilt ^{skilt fra}

27. formodentlig fikk det en üsmak, om
rot og groer ble med i ølet.

28. Sa gi en mere detaljert framstilling av ommont
kopper og gjenstande maatte vel helst bli
med fotografering, men alle steds der jeg har
spurt etter kopper var svart dei er ^{værløst} værløst
NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

4

Til 28 skal jeg gi ei lita skisse av ei korntårn:
Den var plassert helst paa loftet i storkhuset
(eller, eldhuset som dette ogsaa kaldtes, særlig
der det var enetasjes.). Nedre etasjen i stork-
huset var delt i flere rum: Vaskeskjelleren,
Bakeskjelleren, hvor bakerovnen var og flat-
brødbakningen ogsaa foretog. Smidjen og
snekkerverket m. m. var. Fra vaskes-
kjelleren, bakeskjelleren og smidjen gikk
det opp en fælles skorsteinspipe. Den gikk
bort opp i andre etasjen, ca. 1 m over loft-
gulvet. Der var korntårnet. Den bestod av
en liggende skorsteinspipe, som stod i for-
bindelse med skorsteinspipen fra underetasjen
saalædes at røken og varmen fra disse kunde
fortsette gjennom denne liggende ^{kurve} ~~og~~ ^{kanalen} ~~denne~~
fortsette gjennom skorsteinspipen som her
gikk ~~der~~ ^{rett} paa taket. Begge de her nevnte
murpipene hadde flængsluker der de gikk
inn i murpipen som laag under korn-
tårnet, som bestod av en stor trekasse
av lengde som avstanden mellom de to
murpipene - den som kom opp fra
underetasjen og den som gikk fra
loftet etasjen og opp paa taket. Denne
liggende murpipe eller kanal var en væsentlig
del av korntårnet, det var jo den som skaffet
varmen. Den var 1 m. bred og 2 m. lang og
var bygget likesaa solid som murpipene.
Bund og tak var av skinheller. Hellen
eller hellene som dannet bunden var omlag
20 cm. tykke. Hellen som dannet taket ^{var} ikke saa
tykke, for den skulde gi tårnet varme til ^{de} ~~den~~ ^{var} ^{og} ^{den} ^{stod} ^{paa} ^{den} ^{mur} ^{pipen}
i trekassen. Hørsun hadde taks som kunde
tåkes av, naar det skulde røres i kornet eller
maltes eller det skulde taks opp av kassen.

19. Naar kørkinga er over førs maltet til støpp =
 stampen, en stamp som rummer $\frac{1}{2}$ tønne korn
 eller malt. Den er arbeidet som en gammel dags
 treballe men ^{av} tykkere materialer, ^{banding} altså lægget,
 ikke kryset ⁱⁿⁿ som tønner, og det trungs at den
 er solid arbeidet for her skal kornet saavel som
 maltet renses for det som ikke kan gjør gagn
 som mat eller dekk. Her staar en stor skarp
 slipt jernspade. Mid denne gaar en voksen
 karraa støppe i kornstampen, saa rot, grov og
 snev ryddes av kornet. Naar dette er gjort, maa
 maltet ^{drøffles og sees} paa grynkværna (handkværna) som har
 staatt avglemt herhi ei tona likesom de andre red
 skapar til ølbrygginge. Naar maltet har passert
 kværna, saa gaar vegen til Rosten, ein stor
 stamp som har faalag en tønne. Men det er
 vel sylden at det brygges ~~her~~ tønne øl paa en
 gang i den seinare tid av forrige hundraa avt.
 Men likevel brukte dei en stor raske for det var
 ikke bare vand og malt som skulde komme
 i rosten; For det var kommet saa langt som
 til bruken av rosten, hadde dei ei høl skogsdrift
 i einstogen. Fere lass med einer tejøres til
 gaards og av denne søkeres ut den bedste til
 aa koke einlaug av samtidig som en
 annen part hakkes opp og legges ned i rosten.
 Naa blandes maltet i einlaugen og denne
 tömmes i rosten kokket. Men for dette ble
 gjort maatte rosten forsynes med en stor bekrone og inne-
 for denne ble der anbrakt en stor tresil var laga av tynn
 triplate gjennomhullet ved hjelp av en glödende strikke-
 pinne som var satt i et treskaft. Dette apparatet kallas
 rostsil, den hadde omlag 100 huller. Innenfor denne
 var den smaa hakke ene anbrakt. Naar ald dette
 var gjort, saa tömtes den kokkede einlaugen med gjeven i
 som hadde tömlet sig i einlaugen en times tid. Somme

brukt at sette oppi hornlen samtidig med gjæren
 andre sakk^{hornlen} oppi etter at ølet var kommet oppi siste stamper.
 Fra denne ble ølet tappet paa flasker og kagger. Man maatte
 ikke tørke flasker og kagger for haart, for det kunde ofte at
 ølet gjæret opp igjen, og en større eller mindre del vil
 da mistes hvis kopperne sprunget. Navnet paa sistnevnte
 kopper jeg ikke sikker paa "nationalt" for Tustna. Det
 heter gillen? = antagelig sømmørsk, for der brukes det.
 Gjæren som flöt ovenpaa ølet vart oftest om-
 byggelig samlet og tørket paa et rent hvit lerretstykke
 og siden forvart til bruk ved brødbaking eller brygging,
 enten kör i smaa plater ^{eller} flytende paa flasker.
 Ja naa er Dere vist kjed av vörlet mitt. Jeg maa
 vel prøve aa svare paa deres spørsmaal ogsaa, saa
 faar det ene bäre paa det andre.

- 29.) Ja. - Gaa under sp. 25.
- 31. Ja, det skulde være halvten saa groot som hjemme
maltet gjær.
- 32. Det ved jeg ikke.
- 33. Ja.
- 34. Nei, dei avlet den paa garden, eller kjøbt huan naboer.
- 35. Qui fant det ikke lönsomt aafföje hornle.
- 36. Dei kjøpte stikelingen eller fjo huan naboer plan-
 net disse i kager eller langs en husvegg som ^{med selje} vindet
- 37. Aa ja der var nokke ofte brukt andre planter som hjemme
 til sett skarp smak paa ølet, eks. pers, rinfan ^{purkuma} ~~fast~~ og.
- 38 - 40. (Se nr. 28)
- 41. Tapphullet var paa siden baade paa rosten og ^{gillen}
 Tappen - keranen - var av tre baade i ^{og kjørubogst} rosten og gästen
- 42. Ja, bartsitt tilsetningene som brukes som forsterkning
- 43. Einaren burde være ren og frisk.
- 44. Maltet röktes i einlaug i gillen som sinare ogsaa
 brukes naar ølet skulde tappes av rosten, ogsaa
 gillen hadde tapphul paa siden og sil indeni
 mun med finere hull en ^{rosten} rostens sil

45. Det kalt ^{det} mæsk, prosessen kalt mæsking
46. Kontrollen var en skjønssak.
47. Det var ogsaa en skjønssak avhengig varmen.
48. Offest ble du brukt et rent aale over, men var tiden knapp og man hadde god og stødige, ^{overheng} var du ikke.
49. Det var kokked i rosten for saa offest ~~ble~~ den ost ^{offest}.
50. Ja, ogsaa i dette spørsmål var det dette mening om det
51. Offest et døgn, ogsaa spilt varmen en rolle.
52. Vorturen som ble tappet av rosten kaldtes vorturen
53. Nei, ikke fort.
54. Ja du ble brukt smak paa den og diskutert om den
55. Vorturen ble tappet i en litt mindre stamper i rosten men forsynet med sil og trekrane
56. Nei
57. ^{kokkes} Helt vorturholdningen ^{kokkes} samtidig med at hiet ^{kokkes} i en laug ^{og} blandet den med vorturen i gillen.
58. Ved den store eller mindre mengde tilsetning av di i svar 37 nevnte tilsetninger.
59. Det som var igjen i rosten ^{av} vorturen var kalt, kallas ^{av}.
60. Den ble brukt til krøttermat.
61. ^{F.} Kan ikke gi svar paa sp. 61. Helt byggingen ^{i vasketullen} foregikk ^{du}
62. For aa avrenge forstrik avkjøling hadde en kofem ^{vand} ^{kjøl.}
63. Gjæren kallas her gjester
64. Gjæren ble oppløst i vortur som var ^{merken til} ^{for} ^{gjæren} ^{gjæren}
65. med laug og teppu over dette
66. Et døgn og til dels 1/2.
67. Man brukt det siste i skummet som laug ^{ølet} ^{ølet}
68. Man tok all gjæren, baaden som fløit og den ^{ølet} ^{ølet}
69. Hvor dan ble den opp. Poppgjæren ^{gjæren} ^{gjæren} ^{gjæren} paa flasker, kummgjæren ble tørrt og oppvart ^{gjæren} ^{gjæren} i en pappeske paa et tørt sted
70. Nei.
71. For aa ha frisk gjær til bær tid, ^{gjæren} ^{gjæren} ^{gjæren} man kaker som du var brukt gjæster til og av diigen ^{gjæren} ^{gjæren} ^{gjæren} tok du saa og laga in digelat og gjemte den gjæren

72. Du smakte ølet. Ofte litt for meget.
73. Naar ølet var passelig gjort skulde det fylles paa flasker og kagger. Dette arbeidet kaldte, utvandring.
74. Nei.
75. Ja. Men ikke andre enn husets folk.
76. Nei. Den skiken har vært ukjent her.
77. Hvor passa sitt og seg.
78. Man brukte ikke ølgilder uten om høgtider.
79. Ja, det kunde hende, men ikke alltid.
80. Nei man fylte ikke kagger og flasker helt fulle for dersom ølet tok til å gjøre i full kopp vilde det springe koppen og ølet spillis.
81. Ølet ble lagret i en fjøelig kjelder. Det bevarte paa lagerrommet.
82. Ja man satte ofte ølkagger og flasker i kaldt vann eller i rømmende vand.

Meringer og bruer.

83. Det vet eg ikke. 84. Kjenner ikke slike.
85. Ja. 86. Ja.
87. I gamle tider søkte de grummen i krollskap senere i gnierskap hos bryggaren eller utkjøpt.
88. Ja, vetter var til alslag. For å ha dem paa sin side satte man en ølflasker paa vetternes vike i mørket.
89. Ja ja i rigtig gamle tider gjorde du saaledes.
90. Er ukjent her.
91. Ja. 92. Man skar kars i alle brygge kar.
93. Ja at du stjøl litt, men ikke hele beholdning.
- 95-96. Ja, det maatte settes julid til vetterne helstiftet.
97. Ølet skulde brygges en av de første ^{dage} etter Lussinatt.
98. Høsten er regelen. Julmalt og juleøl er godt for alt.
- Myd.
99. Myd har vært ukjent her.