

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35.

Fylke: Sør-Trøndelag.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Rennebu.

Emne: Ølbrygging.

Bygdelag: Orkladal.

Oppskr. av: I. O. Rokkones.

Gard: Rokkones.

(adresse): Stamnan.

G.nr. 132, Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja.

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

## SVAR

A. Ølbrygging.

1. Til dels, men mye mindre enn før.
2. Eldre folk husker godt ølbrygging.
3. Lite arbeidshjelp og for kostbart.
4. Til dels.
5. Ja, av Tomten.
6. Bryllup og gravøl.

B. Den gamle bryggemåte.

7. Helst eldre kvinner.
8. Helst de samme kvinner som brygget for flere.
9. Hver for seg.
10. Nesten ved alle anledninger, jul, gravøl, bryllup, slåttonn, takteking (dona), auksjoner.
11. Mest til jul og slåttonn. Av 2 våg det meste.
12. Ja.

C. Malt.

13. Det ble betalt kr. 1.25 for et pund (6 kg.) malt, eller 1 mål åkerskur.
14. Det beste bygg som vokste på gården. Havre ble ikke brukt, såvidt meg bekjent.
15. Ja.
16. Kornet ble lagt i ei stette, med vatn i.
17. 2 til 3 dager.
18. I maltbenken, som kunne være nesten 2 meter lang og botten 1 meter bred. Jevnt utover, tynnest på midten.
19. Maltbenken var alminnelig en ca. 7 tommer dyp, og da passet den godt til ei tønne bygg, så den ble fylt.
20. Ja.
21. Ikke før groinga var ferdig.
22. Besvart i spørsmål 21.
23. Stakk fingeren ned i maltet.
24. Groen.
25. Var det kaldt, kunne det ta en 8 dager, var det varmt, ble det ferdig på kortere tid. Det var uhyre vanskelig med passende temperatur, ble det for kaldt grødde det ikke, og ble det for varmt muglet det og ble utskjemt.
26. Nei.
27. Nei, det ble bare søtere.
28. Etter at maltet var grodd såpass at det hang sammen i flaker, ble det nugget, så det ikke hang sammen, og så ble det hatt på bastu. Der måtte en til stadig-

hethet røred det, skulle det ikke mugles.

29. Ja.

31. Det skulle nesten bare skrelles sund.

32. Har ikke kjennskap til dette.

33. Ja, ølet ble bedre og sterkere av gammelt malt.

#### D. Humle.

34. Gammelt avlet de humlen selv.

35. De mente den var bedre den de avlet selv.

36. Humlen snodde seg rundt lange stenger. Gjødslingen var skjulræ (råtten tråss). Den ble tørket på loftsgulvet og oppbevart i kasser eller sekker.

På min gård og nabogårdene har det vært "hommelgare".

37. Har ikke kjennskap til dette.

#### E. Brygging.

38. Ei storgryte. Stette. Ølstamp.

39. Med "enlaug".

40. 2 kjepper, helst av older, ble lagt på bunnen av stetta. Ovenpå kjeppene grovt høy eller halm, helst rughalm. Det kaltes å "legg-und".

41. Som oftest på framsida, med en holtapp som det stod en annen tapp i.

42. Ja.

43. Ingen fast regel.

44. Maltet ble lagt i store traug, og etter at einlaugen ble silt ble den slått over maltet. Maltet ble mesket med en trespade.

45. Mesking.

46. Ingen fast regel.

47. Fra kveld til morgen.

48. Ja.

49. Den ble kokt i einlaug først.

50. Ville en ha sterkt øl, måtte en bruke lite enlaug i forhold til maltet. Mye enlaug ga svakt øl.

51. Maltet ble kokt før det ble hatt i stetta, og så begynte tappinga. De øste enlaug over maltet, og det kalte de å "mesk-over-att".

52. Vørter. I rennbygdialekt: Vatter (som kort a i engelsk).

53. Helst sakte.

54. Tykt og søtt.

55. Melkbonker.

56. Det ble brukt i kaker til jul, (vørterkaker).

57. Alminnelig ei mark humle til 2 våg malt, som ble k kokt i en pose sammen med maltet. Når tappinga begynte te var det mang ei kjerring som fikk grå hår. Var maltet finmalt og muglet, så klumpet det seg sammen, og da ville det ikke rinne. Det hendte det gikk hele døgnet før det var ferdig. Derfor var det litt av en kunst å melte.

58. Var maltet hardtørka, ble ølet mørkt, var det lett-tørka ble ølet lyst. Var det mye grodd ble ølet søtt og godt å drikke, men ikke så kraftig. Det ble mere alkohol i ølet dess eldre det ble. Drakk en mye av sådant øl gikk ølet inn og vettet ut. Det siste som rant av stetta var lett-øl. Drik også med brennevis-brenning. Det første som da rant av kaltes "føsst-dråppånn" og var sterkere enn sprit.

59. Drav.

60. Dyreføde.

#### F. Gjæring.

61. Først avkjølte de vørteret i bonken, og så ble det helt i bryggestampen, Den stod oftest i bryggerhuset.

- 62. De smakte på det til det ble passende kaldt.
- 63. Gjester. (utt. gjæster, med trykk på første stavelse).
- 64. Den ble oppløst i varmt vatn, og tilsatt litt melø (men de fleste ville ikke ha mel i gjesteren).
- 65. Med skinn eller annet varmt klede.
- 66. Til gjæra hadde lagt seg på bunnen av bryggerstampen.
- 67. Gjeringa var litt av en kunst. Var ølet for kaldt gjærte det ikke. Var det for varmt gjærte det slik at det ble gjesterøl. -Gjæra ha rivi-sund ølet.
- 68. Ølgjær og botngjær. De tok begge deler.
- 69. Først ble den øst opp i et laken som ble lagt i et stort traue med oske i. Oska trakk til seg det våte i gjæra. Når gjæra var tørr, ble den skåret i små biter og lagt i et tynt lag på et stort stamplokk. Lokket ble lagt oppunder loftsgolvvet til tørking.
- 70. Nei.
- 71. De oppbevarte den i en tett kopp.
- 72. All gjær hadde lagt seg i bunnen av stampen .
- 73. Både på tønner og kagger. Og nå ble ølet spundet, og leir klint i spunset, så det ble tett.
- 74. Nei.
- 75. Ja, alle husets folk. Og naboer skulle smake både på ølet og vørteret. Og når de hadde smakt på vørteret, sa de takk for godt emme.
- 76. Gammelt ble det nok holdt gilde, og det hendte at husfaren tok med seg øltappen før kaggen var tom.
- 77. De brygget alminnelig for seg selv.
- 78. Helst til jul.
- 79. Ja.
- 80. Var det att gjær i ølet måtte det være att et tomrom, for gjæra sprengte ut spunset.
- 81. I kjelleren. Var det godt spunset, holdt det seg lenge.
- 82. Natron.

G. Meninger og truer.

- 83. Mørk farge. Lyst øl var betraktet som krent øl.
- 84. Jeg har hørt nevnt "økshåmmårøl". Det betydde sterkt øl.
- 85. Nærmest som skam.
- 86. Ja.
- 87. Det var først og fremst dårlig melting og tørking.

Fra spørsmål 88 til 98 kan svares at overtro hører fortiden til. Og det er sikkert at den samme overtro har vært her i Rennebu som i andre bygder.

H. Mjød.

- 99. Det ble brukt endel søtøl.
- 100. Helst barn og kvinner.
- 101. Benevnelse bare søtøl.
- 102. Mot forkjølelse og hoste.
- 103. Ja.

Dette emme er det letteste for meg. Jeg var melter og tørker til mange brylluper og fikk kun takk for arbeidet. Her på gården tok det slutt da kona og bryggekoppe ble for gamle. Og til slutt rev sønnen ned bastu. Nå er også jeg gammel og lever på minnene.

I. O. R.