

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Söe Trøndelag

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Melhus

Emne: Öllbrygging og malting

Bygdelag: Övre Melhus

Oppskr. av: Gbr. agr. Lars Kvaal, 69 år Gard: Nedre Kvaal

(adresse): og pensj. lensm. Ivar Kaasen, 79 G.nr. 79 Br.nr. 1  
79 år, begge adr. Kvaal

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. " 79, bn. 7, Skarpsno

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

(Öllbryggingen er vesentlig etter opgave fra fru Karen Borten, 69 år, på Borten, gn 20, bn. 4 i Flaa, adr ler.

A.

## SVAR

1. Enkeltvis bryges ennå maltöll på noen gårder i Melhus (og i Flaa) Skikkene i disse to bygder er ganske ens. At öllbryggingen på gårdene för i tiden (1870 og ut århundret) var mer almindelig enn senere kommer vel av at det dengang ikke som nå ble kjøpt öll fra bryggeriet. I forrige århundre ble det forbudt å selge malt men det ble ikke forbudt å "mälte" til eget eller arbeideres forbruk. (Såvidt jeg (I.K.) har forstått har vistnok folk stått i den tro, at det var ulovlig å "mälte korn") För i tiden kann jeg ikke huske at der ble kjøpt öll og kun rent sjelden 1 fl vin- det dreide da sig om "ribsvin" eller "Rosenkrem" til en pris av 40 till 70 öre flasken. Derimot var det adskillig kjøp av brennevin og sprit (96%). Av sistnevnte laget Kallene sig "kark" d. e.  $\frac{1}{2}$  kopp svart kaffe med sukker i, resten sprit. Som oftest ble koppen ikke fornyet med kaffe, men bare med sprit. 1 fl brennevin kostet da kr. 1,20 og spriten ubetydelig mer. Mot öllbryggingen hörte jeg aldrig noen innvendinger hverken fra avholds- eller religiöst områder.

4. Öllbrygging av surogater foregikk ikke i eldre tid, men tildels kunne der brukes litt sirup i maltöllet

5. Nå f. t. er det ganske almindelig å lage öll av surogater. Det lages till rent hverdagslig bruk.

7-9.

B.

Öllbryggingen var utelukkende husmorens arbeide og enhver brygget for sig

10. Ved alle disse nevnte anledninger ble der brygget öll og mangesteds også till slåtten. Da ble öllet brakt ut til slåttefolkene i ökten i spand.

11. Störrelsen av brygget stod i forhold till forholdene. När det skulde være riktig ekstra godt, sterkt öll, ble det brukt en tönne malt till en tönne öll.

12. Folk vilde gjerne skjenke de som så innom en drink öll. Det ble servert i store treskåler, som var rose-malt, tok gjerne 1 a 2 liter og hadde mange rare påskrifter, som f. eks: Pigen er min beste ven, når hun går i kjelderren" og: Drik öllet för det dövrer. Favn pigen för hun sovner". När öllet går inn, går viddet ut."

## II. ( öllbrygging)

for et par menneskealdre siden var de såkallte "russebol-  
ler" på moten som öllboller- de skulde lissom være litt fi-  
nere, nettere, for de var tildels forgyldt. Specielt i jule-  
helgen ruslet "kallene" hos hverandre og smakte på juleöl-  
let og det var ikke små kvanta en enkelt kunne sette i sig.  
Det ble nokk ikke med en promille av 0,5. Det vanlige ut-  
trykk var: "Takk for godt öll" og så drakk de pånytt, enkelte  
til hele öllbollen var tömt. Ennå finnes enkelte husmödre  
som kann kunsten å brygge öll -den de har lært av sin mor-  
og det skulde ikke forundre mig om öllbryggingen påny tar  
sig opp, særlig her i flatbygderne med stor og god byggavl.  
I.K.

### C. Malt. (Herom skriver Lars Kvaal):

13 Det var ikke snak om kjøp av malt, men utover hösten ble  
det maltet så å si på hver gård. Enkelte kunde mælte så  
mye at de hadde i flere år (Des eldre jo bedre. I.K.)

Maltingen foregikk på følgende måte:

14 Maltingen foregikk fra hösten og mot julog kornet var av  
godt og spiredyktigt bygg. Det ble først opbløtt i et kar  
( fyllt med vann så det gikk over kornet). Slik ble det stå-  
ende i 3 døgn för man tappet vannet av.. Det kunne forekom-  
me at man byttet vann en gang. Når vannet var sigget ut, tok  
man kornet og la det i haug på et rent gulv. Var det kalt, dekket  
18-19-20 man kornhaugen med tomme sekker, så det fikk ta litt varme.  
senere jevnet man kornet utover i ca 20 cm. tykt lag (så det  
fikk törre sig). Det ble dagligvendt og passet på så man fikk  
korn som hadde lagt ytterst kom innover. Slik ble det lig-  
gende til det ble passe grodd ( ca 6-7 spirer i en neve korn)  
Kornet var så ferdigt til törk, som foregikk enten i bastu  
eller på hulrammer. På rammen gikk groren fra og satte ingen ond  
smak. Törkingen tok på rammen 10-12 timer. Det måtte vendes  
flere ganger med en trespade. Det ble bedst öll av godt tör-  
ket malt.

### D. HUMLE.

34. Somregel avlet de den selv, Enkelte gårde måtte holde  
"Humlegård", da humle skulde leveres til bispen i Nidar-  
os.
- 36 Humlen ble stenglet med stenger i 4- 5 meters höydet  
( På min gård Branem i Melhus har der inntill ganske  
nylig stått en humlegård langs skigarden (gjerdet) mot  
utmarken. Antagelig har gården i sin tid vært pålagt  
plikt till å holde humlegård.) I.K.  
Blomsten ble plokket av, törket og opbevart i en tett kopp.
37. Ja, tildels litt ener.

III.

E. Brygging.

- 38. Roste og trekar(öllkar) og en stor tresleiv til å röre om med.
- 39. Til rengjøring ble brukt enerlaug og koppene ble helt blanke.
- 40. Halm i bunnen og derpå korsvis lagte stikker eller pinner. Kann ikke huske det var så nöie med tresorten. Og derover la man ener.. Dette er å legge i rosten .
- 41. På fremsiden med tretapp
- 42. Ja.
- 44. Nei.
- 45. Mesk - Meske.

F. Gjæring.

- 61. Det skulde være melkelytt-det kjente man sig till med fingeren
- 62. Mätte varmes påny.
- 63. Gjester.
- 64. I vörteren.
- 65. Plagg som man hadde for hånden
- 66. Hvis det hadde "gått" till dagen etter.
- 67. Det så man på skumhattene ovenpå.
- 68. Begge deler - den beste på bunden.
- 69. Gjæren ble törket og opbevart i törr tilstand.
- 70. Gjæren ble i begge tilfelle oplöst i vörter till brygging og i vann till bakning.
- 73. A " tönne" eller " kagge opp" öllet.
- 75. Husets folk skulde smake på det.
- 79. Alle som kom innom ble servert öll i store treskåler eller boller.
- 80. Ikke helt full. Det var et "svikhull", som stod åpent det förste dögn og så sattes pinnen i svikhullet.
- 81. I flere uker.
- 82. Man bruker humle, som ble ~~kjærnet~~blannet i maltet.

G. Meninger.

- 83. Öllet skulde være mörkt- jo mörkere ,des sterkere.
- 86. Ja.

-----

Jeg får desværre ikke anledning till å fortsette arbeidet med dette videre. Håper at noe av dette kann være till noen nytte.

Skarpsno, Kvaal, 11 juli 1953.

Erbödigt

*Jan Karlsen*