

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Vest Agder

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Laudal, Øyslebø-, Bakke.

Emne: Ølbrygging.

Bygdelag: Ikke noget bestemt

Oppskr. av: O.G. Bruskeland

Gard: --

(adresse): Mandal.

G.nr. -- Br.nr. --

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Litt frå eiga. mest etter sam-

B. Eller om den er etter andre ^{Tobias Heddeland} kjenner: (ta også med alder, heimstad, yrke):
 tale med gardbrukar ~~Søren~~ Heddeland, Øyslebø føtt 1860 og
 enke Andrea Berghøgden, Bakke, føtt 1876.

Tobias
 Heddeland

A. SVAR

1. Nei. Det er helt slutt med å brygge maltøl.
2. Avtok sterkt i 1880-90 årene. Neste 20 år mindre og mindre og nærmest helt slutt. ca 1910
3. Religiøse foreninger og "vekkelse" som det kaldtes spilte en stor rolle i 80 årene. Med ølbrygging og øl fulgte synd og utskielser. Lars Oftedal, som en tid vikarierte som prest i Holum og Hægebostad, satte sinnene i bevegelse. Så kom avholdslagene og emisærvirksomheten. At det ofte ble "fyll" i forbindelse med bryggingen gjorde at man ved skolene og oppdragelse av ungdommen tok avstand fra bryggingen. Hertil også at her ble bayerøl å få kjøpt og lettere forbindelse med byene. Hertil lovbestemmelser om redskapene.
4. Drik til å slukke tørsten og til maten kom i forgrunnen. Endel lagte nok øl av sirupp, men ikke alm. Bruk av bær og frukt til saft og vin ble kjent og saft ble nokså almindelig.
5. Tomtens hjemmebrygg kom senere i bruk og den nyttes fremdeles f.eks til jul, andre høitider og familieselskaper. Det brukes til maten og som tørstedrik. for tilfeldige besøk og t.d. i slåttonna.

B. Den gamle hjemmebrygging.

7. Dels husfaren, dels husmora. Det stod nok i samband med interessen for å ha øl i huset, -tiltak og dyktighet. Ein hadde likesom "ansvaret" og fikk æren for arbeidet, men

man hjalp jo hverandre.

8. I bygden var der en og anden som var serlig kjend som brygger. Slike ble nyttet når det serlig ^{var} om å gjøre å få godt øl-f.eks. til bryllupper, men også til jul bl.a. om det skulde være stort juleselskap. I Øyslebø, med større velståd og regelmessig brygging, var det oftest en i huset som utførte bryggingen.
- Stian Kårstøl i Sør Audnedal var kjendt brygger fra 80 årene.
9. Hver familie brygde serskildt for sig.
10. Der ble brygget til jul, først og fremst. Dernest til bryllup. Dette holdt lengst ved. Tidligere også til begravelser også til barnedåp-ekstra familielag og av og til til slått onna. Hensikten var at det skulde øke festgleden og samværet og minder fra samværet med den avdøde skulde hædres. Hensikten var god, -men desverre gik det ofte "over streken!"
11. På Heddeland i Øyslebø var det alm. til jul og bryllup å brygge av 1 tønne bygg. Av dette tok man 4 anker-160 potter-øl. Dertil 1 anker tynttøl eller "pottøl".
- I Bakke og også i Laudal var det vel oftest at man bare brygget $\frac{1}{2}$ tønne ~~å~~ bygg. og tok tilsvarende mindre kvantum øl. Forresten vekslet nok mengden av øl eftersom man vilde ha det sterkt.
12. Man vilde nok gjerne ha det stående, men oftest ble det nok bare et fromt ønske. For at det skulde holde sig i summertiden ble det tappet på flasker. Disse ble korket best mulig og vanlig senket ned i brønn med kaldt vann (oppkomvann). Enkelte la flaskerne på kjeldergulvet i en sandhaug så de var godt tildekket. Også på den måte holdt øllet sig godt og flaskene var letvinte å ta til (kanske alt for letvinte) om der kom fremmede til gårds eller husfaren fik lyst på øl)
- For at flaskene skulde bli helt "tette" rørte man leir ut i litt vann og klinte rundt flaskehalsen og over korken. Senere brukt voks eller lak.

C. Malt.

13. Man kjøpte ikke malt.
14. Det vanlige var å bryke bygg(reinkonn).
Havre kom neppe på tale. Kunde man ikke dyrke bygg selv ble det neppe tale om å brygge. Øl av havre hadde ord for å bli mindre godt og av for lys farve-nermest andensorts vare-.
15. Bygget skulde være godt, men man tok av den vare som forresten bruktes til matt
16. Ordtøke var: 3 dage i bekken, -3 dage i sekken og 3 dage på loftet til groing. Det vanlige var å ha bygget i en sekk som ble sat i en bekk med rindende vann. Etter 3 dage ble den ~~fat~~ opp så vannet kunne rinde eller sige av. Også
- 17 til dette regnet man 3 dage. Så ble det lagt utover gulvet på loftet over stua eller kjøkken med jevn varme til groing. Lagets tykkelse antagelig ca 7-8 cm. Det ble dekket
- 18 med et teppe. Under groingen ble det rørt i kornet og re-
vet fra hverandre så det kunde bli jevn groing. Hvor lange "groene" skulde være ble en skjønssak. og hvor lang tid der gik med avhang nok for endel av temperaturen. Det var om å gjøre at det ikke "torvet" sig sammen. Derfor måtte det rø-
- 19 res og plukkes i. Ofte ble det lagt i "tykkere" lag til å
20 begynne med. Man brukte bare fingrene.
21
- Nu fik det navn av malt. Hvorlange groene skulde være ble avgjort ved skjøn.
26. Rottrevler og spirer ble ikke fjernet.
27. Det var viktig at groingen ble passende, antagelig både av hensyn til smaken på øllet, vellykket gjæring og styrke.
28. Maltet ble tørket på "badstua". En slik hadde man på hver
29. gård. På denne tørket man korn som skulde males til mjøl
Den måtte som regel "ildes" op serskildt til tørking av maltet. Det ble lagt på "badstubenken" i passe tykt lag og måtte røres i. På grunn av fare for røyksmak måtte man være påpasselig med ildningen i badstuovnen.

Det hendte at man tørket korn til mat" på gryte". Man hadde kornet i en stor vaskegryte-selvsagt bare en passe liten porsjon- og så stadig rørte i det med en passe "spade" av tre. Ansåes for mindre god¹ tørkemåte for malt.

- 31 Ingen regel, men det skulde bare "grøpes" grovmales-knuses.
 32. Neppe nogen ting ~~Muligens~~ dersom maltet var i fineste laget ved å legge tettere "filtrermatriele" t.d. halm i bunnen på "Bryggekeret."
 33. ~~Man kjøpte ikke malt.~~ Man hadde ikke malt stående på gården.

D. Humle.

34. På Heddeland kjøpte man humle. I Bakke dyrket man humle
 35 Omtrint like gode.
 36. Ble dyrket på et varmt sted med god jord- under en fjeld-vegg eller ^{ved, -} stor stein så reiste man støttestengene oppetter fjeldveggen. Flere steder ser man merker efter dette og navn som angir stedet. - Humlegaren-Humlegardsjøret m.v.
 Ble plukket med fingrene, lagt utover gulv til ~~røk~~ tørk og oppbevart på tørt sted i korg hengt på loft eller stabur.
 37 Ikke andet end at einer helst med bær på som ble brukt under brygginga.

E. Brygging.

- 38 Bryggekerer-Møskrekker-Gongker- og redskap til å øse med. Bryggekeret kaldtes også for "Rostekeret."
 39. Grundig vasking med sterk "einerlog" og lufting. Svovling uke¹dt til dette.
 40. På Heddeland i bunnen av Rostekaret-bryggekeret et hul i bunnen og en stav opp til overflaten formet nede som en tapp til hullet i bunnen. Ved å vri på denne og løfte den litt opp randt ^{ve}sten ut til kar som ble sat under.
 På Berghøgden i Bakke like over bunnen tappul ut til siden. I begge tilfælde bare av tre, -ikke kran .
 Omkring tappullet med staven i bunnen eller omkring tappen ut til siden la man først trestykker av or slik

tilskåret at de passet rundt tappen og med "hakk" til si-
 passet
 dene så de ^{vinn}byrdes. bare ganske simpelt tilpasset med
 tollekniven. Over ble vistnok oftest lagt en halmvisk av
 havrehalm rundt stangen eller tappen. (jeg antar denne var
 litt forskjellig eller mer eller mindre påkrevet efter som
 maltet var grovgrøpt eller i fineste laget). Så ble lagt
 orekvister og derover kvister (bar) av einer helst med bær
 på. At der bare skulde brukes tre og kvister av or stod nok
 i forbindelse med smaken. Bruk av andre treslag ukjent.

41. Henviser til forannstående.
42. Man brukte bare einerlog.
43. Vanlig frodig einer med bær. Hverken avfeldige eller unge.
44. Endel malt tømte i møkrekjeret. Einerlogen så ren som mulig
 ble tømte på. Så ble der rørt om med redskap som lignet en
 "åre". Så mere malt og mere einerlog og med bare $\frac{1}{2}$ tønne
 malt kunde det vanlig få plass i møkrekjeret med en gang.
 Grundig blanding- møiskring- vistnok meget ønskelig.
45. Neppe noget spesielt navn. Arbeidet kaldtes Møyskring.
46. Den skulde kunne flyttes over i Rostekjeret på "bladet"
 av blanderen eller rørerens.
47. 2-3 timer og der ble bredt åkæ over.
48. Direkte over i rostekarret.
49. Ikke kokt.
50. Eftersom man vilde ha sterkt øl, for en del iallfald.
51. Tiden den stod tildekket i rostekarret noget forskjellig.
 før tappingen begynte.
52. Bernt Asbjørnsen Berdhøgden i Bakke greide både med å lage
 malt og brygge. Til det siste arbeide brukte han gjerne nat-
 ten og kunde om morgenen begynde å tappe av Rostekjeret.
 Det første han fikk kaldtes "førdrøpane". Det var sers
 verdifult og helsesamt. Han hadde litt av det på flasker
 og brukte det om morgenen når han ikke følte sig "god"
 Brød tildels flatbrød i det og spiste det som "soll".
 Vesken kaldtes vørter

53. Skulde helst renne sakte og jevnt.
54. Den ble sagtens smakt på ,men hvørdan-nokså individuell.
55. Tappet i trebøtte.og tømt i "gongkjeret".
56. Se ovenfor under 52.
57. Ikke kokt efterpå.Humlen vanlig kokt i einerlog og tilsat.
58. Efter tilsat veske og gjæringstid.Som forann nevnt fra Heddeland-4 anker øl av 1 tønne bygg.til malt.
59. Det som ble igjen kaldtes mask og bruktes bare til dyrefor.
60. Det ble tatt nøie vare på og betraktet som godt for.

F.Gjæring.

61. Blodvarmteller svakt lunkent,man smakte og prøvde med fingrene. Karet stod vanlig i kjøkkenet ved skorsteinen eller ved ovnen i stua.
62. Gongkjeret måtte være passe oppvarmet på forhånd med varm einerlog og så holdt man det innpakket og tildekket.
63. Jæren kaldtes jester.Oppbevartes vanlig fra forigebrygging. I Bakke bruktes ["]Gjærstokk ["] :.Det var et trestykke ca 70 cm.langt og trekantet med 10-12 cm. flater.Gjennem disse var boret endel huller med $1\frac{1}{2}$ a $2\frac{1}{2}$ cm. diameter.I disse huller var inntørket gjær fra forige brygging.Gjærstokken var da tatt opp,tørket og pakket omhyggelig inn og hengt på et tørt og frostfrit sted. Når den nu skulde nyttes ble den pakket ut og hengt ned i bryggekarer hvor gjæringen skulde foregå og karret omhyggelig tildekket.Den rak vel 20-25 cm.nedi vesken.Gjæren i hullene,våknet' og satte gjæringen igang.

64

På Heddeland brukte de ikke gjærstokk men et firkantet eller,kvadratisk brett"med huller i nogenlunde som ovenfor nevnt.Dette ble oppbevart og når det skulde nyttes lagt ovenpå vesken i Gongkjeret. Hadde man ikke Gjærstok" eller "Gjærbrett" børte man vanlig gjær ut i veske og satte til når det viste sig at "den gikk".Oppløstes i lunkent vann eller einerlog.

65. Med ryer eller åklæ. Ved å legge øret inn til karret hørte man om det gjæret og ved å løfte klæde av så man skummet.

- 66 2 til $2\frac{1}{2}$ døgn. Antagelig noget efter somgjæringen kom i fart.
- 67 Man la øret inn til tønna og lyttet eller løftet på deket og så ned i.
68. Neppe spesielt navn.
69. På Jærstok og jærbrett. Se under 64. Ellers samlet på lærretsklut og når den ble passe ^fugtig eltet og lagt utover bletter eller bord for å tørkes. Senere oppbevart til bruk ved brødbaging, event. senere brygging.
- 70 Neppe det.
71. Man lånte tildels av hverandre når man ikke hadde gjær selv eller prøve viste at den ikke ~~ø~~"dude".
- 72 Antagelig efter hvor "klart" det var.
- 73 Det ble "skaget" eller tappet opp på "dunker" eller kagger
74 eller større dunker-som fik navnet "øltønne." Der ble smakt
75 på det og humøret steg. Av ymse grunne så ofte naboer innom i et eller andet mer eller mindre nødvendig erende og man ble i godlag. En sers "god kamerat" ble der nok hvisket litt
- 76 til om det som skulde foregå. Gilde ble neppe holdt.
- 77 Naboerne gik nok til hverandre og smakte på "oppskoket" og en tilfeldig bekjent som gik forbi ble nok bedt inn.
- 80 Kaggene skulde ikke fyldes helt-tomrummet skjønsmessig.
81. I kjelderer-i det hele på koldt men frostfritt sted. Efter nogen dage "spunset" til så det ble tett. Et lite hull ved siden av spunset tettet med pinne som kunde åpnes når man skulde tappe. Kaldtes "Svikken" og "Svikhole".
81. Eftersom man hadde god kjelder (som holdt sig kjølig lenge
82. fremover våren). Se svar under punkt 12.

Om "Meninger og truer" ikke noget serlig å meddele.

- 83 ølet skulde være brunlig av farge og rimelig sterkt.⁸⁵ Det var et minus for husbonden eller verten at der ikke var synderlig styrke i ølet. Det skulde kvikke på humøret og gjøre at gjesten eller gjestene ble i godlag.⁸⁶ serlig til jul og til brudlupp. Også ved begravelser ble gjestene ønsket velkommen med ølskålen og den gik rundt før likkisten ble båret ut.

87 At en brygging ble mislykket mente man kunde skyldes flere ting: Mindre godt bygg, noget galt ved groeingen eller med gjæren.

90 Det skulde være stille ialfald når gjæringen begyndte.

92 Bødkeren satte ofte et kors eller kryss i karrene. Nermest som en skikk fra eldre tider. I de 60-70 år som denne melding omfatter var tru på vetter m.v. på det nermeste borte og man slo ikke juleøl hverken ved tuntre eller på gravhauger.

97 Nogen bestemt dag for bryggingen av juleølet ukjent. Det måtte være så lenge før at det var "eftergjæret" på dunkene eller kaggene. For lenge før jul måtte det ikke være for da resikerte man at formeget ble brukt før julehøitiden kom. eller juleselskapet kunde holdes.

99-103 Mjød lite brukt. Litt kom det i bruk da det avtok med brygginga. Det ble set på som bare høvelig til kvinnfolka. Tildels brukt som gave til jul f.eks. til hushjelpen. Tomtebrygg ell. lign. ikke kalt mjød.

Mandel 14/7 53

O. G. Brønkeland