

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Vest-Agder

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Kvås

Emne: Ølbyggjning

Bygdelag:

Oppskr. av: Arne Stuesdal

Gard:

(adresse): Austhei, Kvinesdal

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Etter det eg hugsar, og etter eldre folk.

SVAR

A.

1. Savisk og vilt er det heilt stilt med heimebyggjning.
2. Folk stulla eller kvart å byggja fra 1900 og utover. Dei fleste stulla under fyrre verdskrigen 1914-18 og tok sidan ikkje til att. Eit par stykke byggja til kring 1930 då dei døydde. Ein einstild heldt fram til krigen i 1940. Men det er enno ikkje så få som hugsar korleis ein for åt.
3. Hovudgrunnen til at folk stulla å byggje öl var som nemnd krigen. Men ølet var dyrt, og det var eit stort arbeid, summe kunne heller ikkje få ølet godt det siste, og påverkaad fra avhalds- og religiøse samskipnader gjorde vel og sitt.
4. Fleire gikk over til å byggje av sukker eller sirup. Det var billigare, og ein sparde arbeid. Ein koka einertag og hadde sukker eller sirup i. Så blanda ein i hennle og gjær og om eit par dagar var ølet ferdig.
5. Det er enno vanleg med slett öl av sukker, eller sukker og Tomtebyggj eller maltekstrakt.
6. Slett öl vert serleg laga til jøl eller andre høgtider, men og om sommarer til fyrste-drykk.

B. Den gamle hjemmebryggingen.

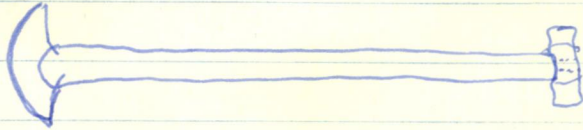
7. Ølbrygging var mannsarbeid, og det var husefaren eller føderådsmannens, om slike var i huset, som gjorde arbeidet. Ellers lånt alle hjelpen til.
8. Det var stor skilnad på dei som bryggja, om dei fekk godt øl eller berre så måkeleg. Til vanleg bryggja likevel kvar til seg. Men det hende nok t. d. til brudtårn og likvande høve at ein leiga ein rettleig god bryggjar.
9. Kvar huslyd bryggja for seg, men det er fortalt at, i gamle dagar skaut bondene på Gillestad saman smalt og bryggja i trøballen. Så samlast karane på Skeid, midt i garden, og låg der og kosa seg og drakk ølet opp.
10. Til jøl skulle alle bryggja, det var fast skikk, men mange bryggja til fiske og. I brudtårn var det alltid hjemmebryggja øl, i likferd og karusøt og til i slutten av 1800-åra (kring 1880-90). Men det var også stime som bryggja til slatten.
11. Mengda av øl som vart bryggja om gongen ynusa nok heller mykje eller som råda var. Eg har høyrst frå eit aukar til fire bygger.
12. Dei som hadde god råd, hadde gjerne ei ølbyrne i kjellaren, så dei hadde øl mest jamt. Ølet vart og betre når det låg ei stund.

C. Malt.

13. Malt tok folk med gard av eigen avl, andre lånt kjøpa. Men det lånt alltid vera av det beste kornet til malt.
14. Det vanlege maltkoruet var bygg, men då byggdyrkinga gjekk altende lånt ein nøye seg med hove. Men då fekk ein ikkje så godt øl.

15. Til malt laut ein ta det krynge Koruet,
det som lög ved innske veggum nær ein hode
kasta.
16. Koruet vart lög i blot i ein sekk i bekk
eller dv. (Den gamle regla om malinga
seier at Koruet skulle liggja i så mange
dagar: Tri i bekk og tri i sekk og tri på loft.)
17. Ekk det som er nemud vaufor (16) skulle
Koruet liggja tri dagar i blot i bekkum, og
sidan stå tri dagar i sekken.
18. Så vart det lagt ut over loftsgolvet.
19. Kornlaget skulde då vera ei handbreidd
tjukt, ekk det eg har høyr.
20. Vaulegast vart det vel breidd over eitkvant.
21. Det ble nok rørt i mallet med hendene.
22. Dette het å bryte eller mō mallet.
23. Når groen var så lang som koruet, var
mallet ferdig.
24. Noko serleg namur har eg ikkje høyr.
25. Det kunne vera så gnist med tida
for groinga. Og dette hadde nok innverknad
på kvaliteten, av ølet.
26. Eg har høyr somme hode mallet i eit
kjer, og så stod dei og sløyte i det med
ein spode og hogg av groer og røter. Det
har eg høyr dei kalla å "bråka" mallet.
27. Om groe og rot sette vond smak i ølet
har eg ikkje høyr noko om.
28. Mallet skulde helst tynkast i badstova.
Det var eit heilt arbeid, og mykje ved gjekk
det til. Kring veggum var det breie hyller
(badstovebenker) til å leggja koruet utover.
Midt i badstova var ein steinomu som ein
sida opp til han var glorann. Til dette rekna
ein med det gjekk ein halv fann ved r

Når omnen var varm nok, slengde ein dør og røykhol i vegg, og så lag korset nokre timar og dørka. Dei som ikkje hadde eller kunne få låne badstove, tørka mallet på helle eller i gryte. Ein hadde då eit serleg røreke som likna på ein rekkjespade.



29. Kytta same løkkegreier som når korset skulle malast til mjøl.

31. Mallet skulle malast svært grovt. Ein kalle det for å «gruba» mallet (grøypa).

32. Eg veit ikkje nokk råd når mallet vart for finmale, men ein lika ikkje det var for fint, for då vart det så mykje mjøl i mallet, og ølet var grønsøt og uklårt.

33. Dersom ein visste det med det fyrste vart nokk verkele som bryllup eller likferd, laut ein laga mallet ferdig for å få øl til tida kom.

D. Hümle.

34. Dei fleste dyrka hümle sjøl, og det er enno alt litt av dei gamle hümlegardane bring i bygda. I seinare tid kjøpte ein mest altkil hümle.

35. Ein meinte kjøpehümle var sterkare.

36. Hümle var slengd med lange stenger, som rankene slengde seg om. Når hümle var bakaude, plukka ein han inn og tørka han. Når han var turr, grynnde ein han i posar eller andre bidne.

37. I nærda gikk det å bruke pos. Eller har nok både reinfaun, ryllik og perikam vore brukte.

E. Bryggjing.

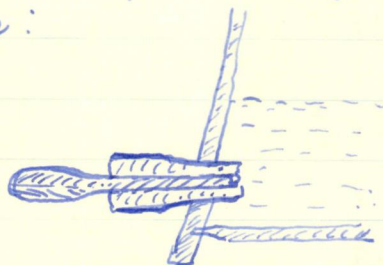
5

38. Til bryggjinga laut ein ha gongkjer, møystekjer, øystr, sil, møystrespade, gryte.

39. Kara vart reingjorde med heit innelegg.

40. I mi tid auste ein opp or møystekjernet og sila vóleren gjennom ein bresil med einestrikar i.

41. Topphelet var på sida og med kran i. Oftast var det slik:



Tymmetapp.

42. Til bryggjinga skulle det vera innelegg,

43 helst av eldre kúskar, gjerne med beer på.

44. Mallet vart rórd út i den kokaude briskeleyen i møystekjernet. Ein rörde med ein møystrespade (brespade).

45. Det útrörde mallet heitte møystr, og sjólar arbeidsprosessen møystring (á møystra).

46. Tjúkkleiken på møystrer kontrollerte ein ved á ta opp møystrespaden og sjá kor fort møystrer káur av.

47. Møystrer stod til det var godt opplóyst.

48. Det lag gjerne eit áklade over kjeret, så ikkje møystrer vart for kaldt.

49. Når møystrer var ferdig, vart det sila over i gongkjeret. Ein auste opp i silen med øystrer, ei svar kreuse med langf skuff.



Øystr.

50. Like mengder log og malt gav godt ól.

8104

51. Stod ei tid overdekt (sjø sp. 47 og 48).

52. Vaska kalla ein møystr.

53. Når ein auste opp med røykreb i selen, gjekk det ikkje foob. Ein sla nokon varsam i.

54. Vande kryggjarar smaka på møystrer om det hadde rekke smaken.

55. Tok litt i ein bolle eller ei vuse.

56. Trur ikkje det.

57. Stämleu koka ein i ein bypose, anten i einelag, eller i noko av vörteru.

58. Skyken på ølet kom helst av kor mykje veske ein tok i høve til møllet. Like mengder gav godt, steikt øl. Meir veske, dårlegare øl.

~~59.~~ Når ein hadde teke mesteparten av vörteru, slo ein på einelag på det som var alt, og fekk ringare øl (bygnol, spisøl.)

59. Det som låg att i kjeret når vörteret var teke frå, hulle mask eller drav.

60. Det gjekk tie kröterfor.

F. Gjering.

61. Når gjera vark sett til, skulle ølet vera mjölkevarmt, kring 35°C . I seinare tid hadde ein termometer, men for lånt ein mala varmen med handa. Gongkjeret stod helst i omuskraa inne i stova.

62. Var ølet for kaldt, laut ein ta nokk av det i ei gryte og hita og blanda i.

63. Gjeren hulle gjer.

64. Han vark først loygt opp i vörter som var $30-35^{\circ}$ varmt.

65. Kjeret vark tildekt med ei dyne eller eit åklode.

66. Eg trur det var tredje dagen ølet skulle topast frå gongkjeret på bygnier eller auker. Det kalla ein å skaka opp.

- 7
67. Ein høyrede eller om det klunke i tinnua,
og elles sig ein om det kom klarer på toppen.
68. Dei to slag gjer hille bunnogjer og toppgjer.
69. Ein nytta bae slag gjer, men det var
visst toppgjerer ein særleg nytta til bryggjing.
Til baking nytta ein begge slag.
69. Sume hadde gjerstokk med holer og star, som
dei klinte gjeren på og tørka lan. Elles vart
gjeren smurd dynt utover ei skål eller ein
ballerken og tørka. Så braut ein gjerkaka
eller plata i små stykke og hadde på ei
flaste som ein korka godt.
70. Handsaminga av gjeren var den same kwa
lan skulle brukast til.
71. Ein laute av kuraude når det kongst.
72. Olet var ferdiggjera når skumkollen fall ned.
73. Oppskota sjå sp. 66.
74. Når ein stok opp, skulle gjeren grannene
ha seg ein „skogedrykk.“
75. Husfolka feaa alltid skogedrykk, men i eldre
tider vart nok grannane innbedne og.
76. Noko særleg gilde var det vist ikkje, men
før i tiden kunne det nok bli eit dingeleg
drykkjelag.
77. Ja, sei det.
78. Sjå 76.
79. Kjende vart nok innbedne på ei skål öl,
når dei gjekk framom i bryggjetida.
80. Det måtte vera alt eit bannom, men noko
særleg mål veit eg ikkje.
81. Olet vart lagra i kjellar eller jordeplekis.
Lag det kaldt, kunne olet halde seg lenge.
82. Veit ikkje.

G. Meininger og druer.

83. Det var gjeraast om olet var litt mørkbrunt.

84. Ølet skulle helst vera sterkt. Ein har det gamle stevet som rosar ølet: „På.... (gardsmann) bryggjar dei så sterkt eit øl. Det spumer i vonna som eit merreføl, oppalt i hove' som eit hümletot og ut igjennom ræra som eit børseskot.“

85. Det var helst til mænnemint om ølet var for kleut...

86. Guleøl og vikleøl skulle vera sterkt. Til andre tider var det ikkje så nøye, men sjølvsagt var det heivast alltid å ha godt øl.

87. Til sine tider mislukkast bryggjinga. Ølet kunne vera godt på smak, men det vart ikkje sterkt, og når ein drakk noko av det fekk ein oppkastning og magesjuke. Dei sa då at ølet var „skjakt“, og kalla det for „skjakiøl.“ Kannelet kjem orsatt av at dei for trüdde det var kome skjadak (skjæk) som no heiter svimling (*Lolium temulentum*) i hop med maltek og hadde forgifta ølet.

88. Veit ikkje

89. Triv ikkje ein skulle bryggja om vatna, men ein lant ta til i 5-tida om morgonen skulle ein verke ferdig til klokka 10-11 kveld.

90. Det måtte vera skilt i stovr i minsto til ølet var godt i gong, seinare ikkje så nøye.

91. Ostroica drakk opp ølet i gamle dagar.

92. Kaoss på bryggjelljer og aldyner verna.

93. Sjü 91.

94. Sjü 92.

Resten kan eg ikkje svara på.

H. Myrd.

99 o. fl. Myrd har ikkje vore brukta her som noten veit om.