

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Sor-Trøndelag

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Toknedal

Emne: Ølbrygging.

Bygdelag: Sorbyggda

Oppskr. av: Ola E. Skusa

Gard: Skusa's

(adresse): Toknedal

G.nr. 34. Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Eg er 25 år og gardsarbeidar.

B. Eller om den er etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):  
Mestparten har eg høvert av far. Erik Skusa, 60 år og  
gardbrøttar.

## SVAR

A.

1. Det er no så og seia heilt slutt med å bryggja maltøl heime av di det no mest ikkje er nokon som kan malta lenger.

2. Bryggjinga har jo på einstilde rom vore ved heilt til det siste, men no kan ein vel seia det er slutt. Det er nok mange her enno som kan bryggja maltøl!

3. Grunnen til at det no er slutt er nok helst at det vart billigare og lettare å bryggja av kjøpte bær. Usutan er jo folk blitt fri for malt sidan det ikkje er nokon som kan malta lenger.

4. Sirupsøl har nok vore bryggja her og. Så laga ein helst humtelog som ein tilsette sirup og gjær.

2.  
5. Ein lagar no og öl av kjøpte midlar  
som f. d. Tomkens hjemmebrygg, Dabra, o. l.

6. Ein bryggjer helst til høgtidene, og  
då særleg til jol. Likeins til byllaupe  
og gravöl, og til slottonna vert det og  
bryggja litt some stader.

### B. Sin gamle hime-brygging.

7. Her var det helst kvinnfolka  
som sto for bryggjunga.

8. Det var nok einstilde kvinner  
som var kjendt for å bryggja betre  
öl enn andre og desse var og mykta  
av andre og då helst ved brygging  
til gjestebod.

9. Hvor huslyd bryggja for seg.

10. Det var helst til jol, gravöl,  
byllaupe, barsöl og til slottonna det  
vert bryggja.

11. Det vert jo bryggja mykje eller  
lite alt etter som det var det stort  
eller lite gjestebod som skulle haldast.  
Til riktig store gjestebod kunne det  
verta bryggja av ei heil lønne med  
malt.

12. På sume stader lars det jo öl  
til kvar tid, men det var ikkje alle  
stader.

13. Alle dei som åtte korn sjölve laga seg og malt av det, enten dei då gjorde det sjölve eller dei fekk ein annan til å malta for seg. Dei som ikkje åtte korn sjölve kjøpte malt på andre gardar eller dei kjøpte korn som dei så laga malt av.

14. Her var det huls berre bygg som ein fekk modent korn av og då vart det og sjölsakt bygg ein laga malt av.

15. Til malt tok ein av det beste kornet, for jo betre korn dess betre malt.

16. Det vanlege var å leggja kornet i blök i ein sekke i ei eller bekk.

17-18. Her var ein regel som lydde soleis: „3 i bekk, 3 i bekk, 3 i bunke.“ Det låg nemleg 3 dagar i bekk, etterpå hadde ein det ståande 3 dagar i sekke for dei la det utover til groing i ein karm på golvet der det låg i 3 dagar. Enten på loven eller på stove loftet etter som voret var.

19. Det var jo fingraue ein malle fjukkliken på kornet med. Den vanlige fjukkliken var omlag 3 tomar.

4.  
20. Til å bre over kornet vart helst  
nytte sekker o. l.

21-22. Kornet låg i ro i bingen  
til det var grodd ferdig.

23. Ein ville helst ikke ha det  
liggjande så lenge at åren kom, for  
då tok jo bort noko av krafta i  
marginen.

24. Her heiter rota "grov" og spiren  
"ål"

25. Det tok omlag 6 dagar frå ein  
tok kornet or bekken til det var  
grodd ferdig og kunne tørkast.

26. Ein spira ikke rot og ål frå  
malket, men ein låt nugga det sund,  
for når kornet var grodd ferdig var  
det vakse ihop til ei samanhengande  
lorve i heile bingen. Ein tok då ein  
passe klump i reven som ein så  
nugga sund mellom hendene. Andre  
halde ei fjöl som dei nugga kornet  
sund på. Ein var som regel flere  
mann til dette arbeidet. Kvinner var  
og med, ja tilmed born.

27. Jå nr. 23.

28. Malket tørka ein på badstue.  
I badstua var det mur opp ein  
ovn av stein, og det var laga to  
fyrrom i ovnen. Øst var det

5.  
lagt i stor og nokotünne slett  
steinhylla. Det fanst ikkje noko  
særskild opning til røyken, men det  
var vanleg å setja døra litt på glytt  
så røyken künne koma ut dæ  
vegen. Men når vedur var o. brünner  
slengde ein döra heilt. Når ein  
skulle türka malt hadde ein det ikkje  
inn i badstua för ho var heilt  
oppvarma, og det laut vera så varmt at  
det mest var iräd å koma innom döra.  
Det er fortalt at der künne vera så  
varmt at det künne sey häret på den  
som sömde inn kornet. Elles laut  
ein röyra i maltet ein gong i millom.  
Ein hadde ikkje noko eige namn på  
det ein röyrde med.

29. Ein türka korn som skulle malast  
på same måten og, men ein nytta  
ikkje så stor varme som til malt,  
og så la ein kornet på hylla för ein  
fyrd i omnen.

30. Dette spørsmålet er faldt ut i det  
skjemat og har fått.

31-32. Ein var redd maltet skulle  
verta för list mole, men elles laut jo  
marginen i det minste verta kløyvd.

33. Det var jo ikkje nett nokon fast  
regel å ha malt til stadighet, men det  
fanst jo som regel malt til kvar tid  
på dei fleste gardar.

## D. Hümle

34-36. Her kjøpte ein hümle hjå handelsmannen; ein dyrka aldri hümle sjolve.

37. Einar vart same tider mytka til å setja smak på ølet. Andre planteslag var ikkje mytka.

## E. Bryggjing

38. Det ein hengte ved bryggjinga var jo ei stor vassleg kokegryte, ein rosk og ein ølstamp og ein bytke eller so.

39. Kara vart jo dampa over ei gryte med einertog og etterpå sto dei ei tid fylte med vaku så ein var sikre på at dei vart goddenste.

40. På botnen av rostekaret la ein først nokre skier av rein bjørk. Sætter flekke ein borken av einkrystane ein koka log av, og la over skiene. Oppå einen la ein så litt rein halm. Ein hadde ikkje noko sammann på desse silgriene.

41. Det vanlege var att tappholt på rostekaret var på esida, og holt skingde ein med ein kuttapp. På tappen gjekk ein tråd som var festa på tuten, og ved å snu tappen rundt kunne

7  
ein regulera opninga. På sume roster  
var holet i botnen og då hadde ein ei  
stong som ein lutta holet med. Det  
var og skore spor i stonga der ho gjekk  
gjennom holet. Tilven var laga på  
sanne måten.

42. Ein bruke enten einelag eller  
hünstlag.

43. Eimeren skulle vera fyrst og fin.

44.-49. Kvelden före brygginga røyrd ein  
maltet ut i tunke vatn, og slik skulle  
det stå til dagen etter. Ein bruke  
ein stamp til dette. Derpå aust  
ein alt saman rett op i rosten, fyrst  
maltet og så vatnet.

50. Her var det om kor sterkt öl  
ein ville ha som var det avgjerande.  
Eg har hørt at dei på sume stader  
brygga ei tunne öl av ei tunne malt.  
Men eg har samstundes hørt at det  
vart ikkje nokon framgang for desse,  
"økonomisk sett.

51. Ein byrja tappinga shaks.

52. Visker som ein tappa av rosten,  
kalla ein "vörter."

53. Ein tappa fort eller sakte eller  
som ein ville ha sterkt eller  
svakt öl.

54. Ein smaka og diskuterte mykje, men kvar hadde jo sin eigen smak så korleis det skulle vera eller ikkje vera var vel ikkje så godt å seia, men endskapur var vel helst den at alle var nøgde til sist.

55. Vörtet tappa ein i ei bytte.

56. Så langt eg vit har her ikkje vore bruk å gjøma noko av vörtet.

57. Ein tok som regel ein del vörter og koka i lag med hümle, (hülmengden var etter skym). Same gonger koka ein hümle i litt eineløg som ein slo i vörtet.

58. Om sterkt og svakt öl sjå pkt. 53. Det siste ein tappa av rosten kalla ein (lett-öl). Det tok ein i frå det andre og hadde på kagge med ein gong saman med noko gjær.

59. Det som var att i rosten kalla ein her, "drav."

60. Ein gav drav-et til kyrne.

### F. Gjering.

61. Sidan ein fekk gradstokk bruke ein å ha ölet omlag  $30^{\circ}$  C., men før den tid fann ein den rette varmen



9.  
ved å smaka på ølet. Ølstampen  
hadde ein ståande inne i stova eller  
kjøkenet.

62. Kolna ølet for mykje, varma ein  
opp noko vatn som ein hadde i  
vortret

63. Gjæren kallar ein her gjær.

64. Ein tok noko av vortret og løyste  
gjæren opp i.

65. Ein hadde lokk på stampen og  
så breidde ein over ein skinnfell  
og surra rundt eit tång.

66. Ølet skulle stå slik omlag eit  
døgn.

67. Ein merka jo om det tok til å  
lukta av ølet.

68. Den gjæra som søkk kalla ein  
botngjær eller ølgjær. Den gjæra som  
flautt opp hadde ein ikkje noko namn  
på, da ho ikkje vart nytta til noko  
slag. Det var difor botngjæra ein  
tok vare på.

69. Ein lagra gjæra enten på flaske  
eller i tårka form. Når ein hadde  
gjæra på flaske hadde ein noko vatn  
øverst. Vatnet vart bytt kvar gong  
ein tok av gjæra. Denne gjæra kennei

ein ha av i flere månader og ho var kalla "flaskgjær". Når ein turka gjara la ein ho fyrst på ein rein lerrets-klüt. Ein hadde så varm oske opp i eit traug der ein la klütten med gjara. Oska vart bytt etter kvart som ho vart kald og vilt. Når gjara var turr nok skar ein ho opp i småbitar og la dei på eit papir. Dette sette ein helst opp under taket til gjara var heilt turr.

70. Ein gjorde ikkje noko skil på om gjara skulle brukast til baking eller bryggjing.

71. Når ein vart lens for gjær vart det helst kjøpt.

72. Ein sag jo på overflata av ølet om det var gjært nok. Var det bra med skom trongs ikkje mir.

73. Når ølet var passe gjært, austte ein det opp i kaggar. Dette arbeidet kalla ein for å "lynn-opp ølet."

74. Det var ikkje kengt noko slag særskilde skikkar til "opplynninga" av ølet.

75. Alle husfolka fekk smaka ølet når det var ferdig, men det var ikkje brukelig å skikke bod på grannane eller senda öl til dei.

11.  
76. Det var ikkje vanleg her å halda  
gilde nær ein bryggja!

77. Det var ikkje noko særskild i-  
bepald fordi om fleire granuar bryggja  
samstundes.

78. Jå pkt. 76.

79. Ein bad ikkje inne kjenningar som  
for framman, men om nokon kom i  
vund til garden nær det var bryggja og  
dei vart iunbedne, fikk dei smaka ølet.

80. Ein etla att eit lite tomkom i  
kaggen, men ein hadde ikkje noko  
visst mål på kor stort det skulle  
vera så der var det skynnet som var  
det avgjerande.

81. Ølet vart lagra i kjellaren og  
det kunne halda seg godt i 1-2  
månader eller som kaggen var i god  
stand eller ikkje.

82. Ein frista jo å lagra ølet på ein  
så kald stad som mogleg og då helst  
i kjellaren.

### 5. Minningar og trær.

83. Dess brunare ølet var dess sterkare  
var det. Det vanligaste var mellombrun  
farge.

84. Det l ut jo vera såpass sterkt at det reir litt i s nge og lipper når ein drakk av det.

85. Alle ville jo ha  l som ein k nne seia fram utan å skjemma av det.

86. Ein gjorde ikkje noko skil på om ein bryggja til j l eller gjestebod.

87. Det var jo helst gjeringa som var skuld i at  let k nne verta dårleg.

Mun her trudde s me at dersom ein k nne rettleg kraftig <sup>med det same ein hadde på gjera.</sup> var  let sterkare.

88-98. Alt dette er ukjendt her.

H. Mj d.

99-103. Mj d er heilt ukjend her.