

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Oppland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Østre Toten

Emne: Ølbrygging

Bygdelag: Høft sogn

Oppskr. av: Pål Gihle

Gard: Gile

(adresse): Kraby

G.nr. 93 Br.nr. 2

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Min far Peder Gihle snart 82 år, bond.

SVAR

1. Her på bygda er det nok ingen som brygger malt til på den gamle måten nå.
2. Da Toten Bryggeri kom i gang i 1850 årene blev det stutt litt om sevn. Men på enkelte steder brygget de hjemme til omkring
3. Det blev lettvinere å kjøpe öl og maltet var kostbart hvis de ikke kunne lage det sjölvi, det var vel de vesentligste grunnene til at det blev stutt med hjemmebrygginga. Men det hjemmebrygde ölet var holdt for å vare bedre og kraftigere enn bayeröl.
4. -
5. Tomtens hjemmebrygg er meget brukt.
6. Det er især til jül og järke det blir laget öl, men også når en skal ha lag.

B. Den gamle hjemmebrygging.

7. Det var nok noe forskjellig med hvem som stod for brygginga. Til bryllüp het det at brüra skulle brygge ölet, hün skulle vise at hün kunne det. Her på garden var det fers farbror som var mesteren, og hvem som helst blev bedt om å hjelpe til der det kengtes.

9. Her brygget de hver for sig.
10. For trusken at de brygget bare til jül. En annen forteller at hos dem brygget de til jül og paske og når de skulle ha selskap.
11. En 89 årig kone forteller at hos dem brygget de vanlig av 6 ~~settinger~~ malt, men skulle det være selskap tok de 8 setting.
12. -

C. Malt.

13. Malt laget de sjølve her på gården, og satte nok litt ousi.
14. Til öl skulle det være byggmalt. Til brennevinsbrenning brukte de en enkelt gang både blandkorn og rågmalt ser jeg i noen gamle regnskapsbøker.
15. Kun det beste var godt nok til maltbygg, så de tok enda av veggenda det de behövde.
16. Det beste var å "slå i stöpp" i rennendes vann, helst i et kar som det kunne renne vann igjennom. Men hadde de det ikke slik byttet de vann.
17. I 3 døgn måtte bygget stå i stöppa. Når en da skar av et korn kunne en se hvor langt innover det var blitt opp, der var det grøtt, ellers hvitt. Når det var igjen en hvit flekk midt i kornet så stor som et tennepenålshode var kornet passe blitt.
18. På blev det tatt bort i badstua hvor det blev lagt i hæng en stund, noksi hög hæng, da blev det litt varmt i det av seg sjöl, siden blev det lagt utover. De hadde en "malkarm" (den er til stesunda) til dette bruket, den var fin og jevn i bünnen i motsetning til badstügulvet som alltids var noe ujevnt.
19. Ten håndbredd var passe tykkelse på kornlaget.
20. I badstua blev det nok ikke bredt no over.
21. Morgen og kveld måtte maltet snies. Til det
22. brukte de en liten treroker og kalte det "å snie maltet".

22. Blev ikke det passet godt kunne det bli for varmt i maltet så groen blev brün og röttene som lange rette tråder, mens de skulle være kvite og kruset.

23. Hvis maltet grodde godt var det tidem fra det blev slått i stögn og ütover, de regnet med, altså hvor lenge det fikk ligge og gro.

24. Det het groe og rot.

25. Boringen tok gjerne 8 døgn; 3 døgn i stögn + 5 døgn i maltkarmen.

—

28. Her på garden hadde de brenneri i 1830-40 årene. Der laget de malt til brennevinsbrenningen, og til salg. I regnskapsbøkene ser jeg at først i desember blev det alltid solgt mest malt, så det skulle nok være til julølet. Maltet blev tørket i brenneriet, der hadde de en "kjølle med plater". Røken fra en slags ovn blev ledet gjennom en bücktet kanal og over den lå det plater med hull i. Maltet blev tørt på platene og varmt luft og røk steg opp gjennom hullene og tørket det. Da brenneriet blev revet i 1860 årene måtte de tørke maltet på badstua som de hadde gjort det for. Min bestefar, født 1815, var den som stod for "maltgjøring". - Jeg har hørt om folk som har tørket malt i en panne på komfyren under stadig omrøring, da dett meget av groen av. Men om det maltes skulle være til ölbygging viste min hjemmets mann ikke.

29. Her på garden blev, som for en oagt, maltet tørket på badstua, på samme stedet hvor kornet blev tørket.

31. Maltet mol de på handkvernen på stabburet, den gjorde det ikke for fint. Men den siste tiden de brukte malt her fikk de knust det i Töllofsrindmølla.

32. De var ikke utsatt for å få det for fint noen gang sier far.

33. Det var skikk å ha malt stående sjøl om de bygget bare en gang i året.

D. Hümle.

34. Hümle har jeg fått liten greie på. Men her har vært dyrket hümle i lange tider. Aslak Bolt ca. 1450, påla sine bønder (også på Toten!) å sette 10 hümlestenger årlig. I 1822 sier Jens Kraft at „den hümle presteegjeldet (Toten) ikke selv behøver selges til fremmede bygder.“ Hümle vokser vilt mange steder i bygda.

37. Brisk (einer) blev alltid brükt å koke låg på til brygging. Det er forresten de som brücker det nå også, såått Tomteus hjemmebrygg.

e. Brygging.

38. Til brygginga måtte en ha en panne^{eller gryte}, en stor stikke til meskekar, et rostekar, en eller flere øltønner, en simpel kespade til å röre i mesken med, bolle, øse, trakt og helst termometer.

39. Alle kar blev barlåget med briskelåg.

40. I bünnen av rostekaret la de først rüghalm som en ring nede ved kanten. Så la de to lag finkblöd overed korsvis og oppå det igjen halm. Somme brücker bjerketjeppe i stedet for or. Gran og fürenved var ikke bra å brücker på grunn av kvæm. Om denne sileinnretningen sa de „å legge rosten“, og det måtte gjøres med omhu.

41. Tapphüllet på rostekaret var på framsiden. Det var stengt med en dobbelt topp, den største med hull i var igjenem var slått fast inn i tapphüllet på karet, og den mindre kunne settes inn i den igjen. Like toppen var å få kjøpt, de var dreiet og tettst godt.

42. De brücker bare briskelåg her.

43. Briskem skulle være grønn og frisk, om den var gammel eller ung gjorde ikke no.

44. Min far forteller at da han var 10 år gammel, 1882,

var han første gang med sin farbror Ole, som da var 60 år, for å lære å bygge. Klokkeren 4 måtte han opp. Da hadde Olefabber' alt gjort opp iunder panna med briskelig. Maltet var tørt opp i den store støtta. Når så barlågen kokte blev den øst over maltet og så rørte de i det med en trespade. Lågen blev ikke silt.

45. Mest kalte de det utbrakte maltet, og denne prosessen het „å merke“.

46. De hadde målt på hvor mange potter låg det skulle vare til en skjeppa malt. For mener de brukte 9 eller 10 potter til skjeppa, men Olefabber' tok alltid godt mål med malt.

47 -

48. De drog et klede over mestekaret.

49. Så var det å koke opp igjen mesken med litt barlåg.

50. se 46.

51. Den kokte mesken blev helt opp i rostekaret. Der stod den inga stunda før den blev tappet av og kokt opp igjen. Det kalte de „å bøyteje“, og jo flere ganger de bøykte over desto finere og klarere skulle ølet bli.

52. Når denne vesken hadde vært i rostekaret het den vörter.

53. -

54. De brukte og smakte på vörteren, og den var god så far; men noen diskuterte om den var god eller ei tørte han aldri.

55. De tappet i en lagget trebøtte, og når det ikke skulle kokes mer tømte de vörteren opp i mestestøtta som de i mellomtiden hadde gjort vel av.

56 -

57. Ville de ha i hümle, det var ikke bestandig det var brukt, kokte de den i briskelig og silte den opp i vörteren.

58-59. Når vorteren var tappet av rostkeent var masken igjen. De kunne da koke mere bristelig og slå den på masken. På den måten fikk de et svakt öl som de kalte „spissöl“. Det blev brukt til drikke ute på jordene.

60. Masken ga de kúa.

F. Gjæring.

61. Da far blev med og brygget hadde de termometer, og ölet skulle være mjölkevarmt 35-37° når gjæren skulle settes til. Før de fikk termometer het det at ölet måtte være ölbägävarmt; de kunne også finne den noyaktigste riktige temperaturen ved å smake.

62. Det var om å gjere å finne ut når ölet hadde den rette temperaturen, og far måtte gå og passe på det. Ut over kvelden var han flere ganger borte i bryggerhuset med termometret, en jente var med og tryste, og omsider kom da tiden da gjæren kunne settes til.

64. Den blev rørt ut i vorteren når den var passe avkjølt, og så tinte oppi.

65. Så drog de et klede over karet,

66. og ölet fikk stå å gå et jerndøger.

67. Det la seg et sküm på overflaten og brüste svakt.

68. Toppgjæren flöt opp og bunngjæren sank. Det var bare toppgjæren de brukte til brygging.

69. Før de tinte ölet på tunne skümmet de av toppgjæren. Far forteller at det var hans mor som alltid tok seg av det, og tün stök gjæren trykt utover på flate fallertkener. Andre brukte å stryke den utover på papir. Så blev den satt på tover på et gälv og fikk tørke i ped. Når den var törr nok blev den knust og hatt i pose som blev satt i kjøkkenskapet til neste brygging.

70. Botngjæren tok de slik den var, nesten flytende og hadde på flasker, den blev brukt til kakubaking.

71.-

72. Det var stille på overflaten når ølet var gjæret nok.

73. ---

80. Tønnene måtte ikke fylles helt, det skulle være igjen en handsbredd opp til kullet. Trakten de brukte her på garden ser ut som en liten ombör, flat i bunnen, med tre ben, hvorav det ene er innkullt og det stod ned gjennom spünshullet. I det "benet" stappet de halvm så ølet blev silt på tønne.

81. Ølet blev lagret i kjelleren. Jo kaldere kjelleren var, desto bedre holdt det seg. Det kunde gå minst 14 dager før de begynte å bruke av det.

Lurt øl var godt å lage jernsverte av.

h. Meninger og truer.

83. Ølet skulle være mørkt, vel så mørkt som bager.

86. Juleølet var sterkere enn vanlig øl.

89. Her bygget de som nevnt klokken 4 om morgenen, men det var for å få ølet ferdig tidlig på kvelden, så de kunne slippe å være lenge oppe to kvelder i trekk.

92. Jeg har ikke truffet noen som har hørt om vetter og sikt som kunne skade ølet. Men på en av de gamle øltønnene her ser jeg det er siktler og seksbladrose i den ene enden, og det var vel for noe de satte på det.

98. Reglen: Julemalt og gjæsemalt er godt for alt, er kjent.

H. Mjød.

Om mjød har jeg bare fått spørre på det at de kunne lage den av bjørkeserje, og at det var drikk for kvinner.