

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35.

Fylke: Sogn og Fjordane

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Eid i Nordfjord.

Emne: Ølbrygging

Bygdelag: Eid og Stårheim sokn.

Oppskr. av: O. Skipehes

Gard: Nr. 10 bruk nr. 1.

(adresse): Nordfjordeid .

G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Etter det eg veit frå ungdoms-

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

Etter det eg veit etter far min, 94 år, gardbrukar og fane-

junker.

## SVAR

A. <sup>1</sup> Det er slutt med heimebrygging på gamlemåten no, men i fall det finst nokon som bryggjar no for tidi, så let deiddet gå stilt for seg. <sup>2-3</sup> Bryggingi fekk stogg i fyrste verdskrig og minka av litt med kvart i mellomkrigstidi. Det vart rekna for mindre god tone å henga så mykje etter øl at ein laut bryggja etter di både losjer, fråhaldslag og indremisjonslag synte uhug på slikt. Det som då hadde vore rekna for ein god og vyrdeleg skikk på kvart gardsbruk like til for 50 år sidan, vart det liksom umerkande heilt snunad med, utan at ein kan seia at det kom av di det fall dyrt, for kjøpeverer var dyrare.

B. <sup>7</sup> Det var karaarbeid å bryggja, men heile huslyden var interessert, hjelpte såleis til med maltrivingi. - 8. Her fanst menn som skulle vera rett flinke å bryggja, og det var ikkje sjeldan at ungarar kjøpte bygg i lag og gjekk til ein av desse. <sup>9-10</sup> På gardane i bygda var det skikk at kvar brukar bryggja å sit i hus, fyrst og framst til jul og så til bryllaups dåp og gravferd, stundom kanskje og til slåttonna. <sup>11</sup> Kvar bryggja så mykje som han sjølv ynskte og såg seg råd til, på ingen måte etter regel eller føresegn. Men var det til eits storbryllaup på eit par hundre menneske, bryggja dei både i brud og brudgom sin heim, så det kunne verta ei 12-14 tynner øl i alt. Det gjekk elles gjetord av storbryllaup og storbrygging, i all vissa ville ingen vert vera rekna for å vera knuslet men raust.

<sup>12</sup> Husbond var glad for det ølet kunne vara ei tid frametter, så hadde han sakte litt til ein eller hin gjesten eller ferande mann som kom innom. Men han visste at det lett kunne "kasta" seg (ta til å surna) om det var vel varmt i veret og med det også i kjellaren. Det var difor få som prøvde å la eldre brygg stå like til slåtten. - Elles hende det at ølet vart så ryrt at husbond slapp å skaka opp, berre brukte av gilen (gilsåen) så lenge det varde. Skaka opp d.v.s. å ausa ølet frå gilen over på tynner eller anker.

C. <sup>13</sup> Her var ikkje ferdig malt å få til kjøps. Ein kjøpte bygg Svartehavs=bygg, eller ein hadde heimeavla. Gamle kårbr ev tala sakte om (sild og salt og) malt, men dette var avtak i husbond sitt <sup>13-14</sup>. Dei som dyrka berre havre, visste at det vart ikkje godt øl av berre det kornslaget, difor kjøpte dei noko bygg ~~14~~ attåt <sup>15</sup>. Det var tusta på låven, vass= eller handmaskin seinare, som dei truska med, og då vart det ikkje sortert bygg så som med truskeverk no for tidi. Beste og tyngste kornet fann dei nærmast truskemaskina, så dei tok gjerne av det til maltkorn.

16.<sup>17</sup> Meltebyggen hadde dei oppi ein sekk eller to og la desse i eit stort vasskjer, bytte ikkje vatn, men let kornet stå ei 3-4 dagar til det vart høveleg mjukt. Så tok ein opp dei gjennomblaute kornsekker og let dei liggja litt så vata seig av. 18.<sup>20</sup> Ville no kornet ta til å heittna i sekkene, la ein det til groings på eit golv-loft der det ikkje var for kaldt under, eller ein hadde sers maltkasser der ein jamna det utover i opp mot ldm tjukt lag. Ville det verta for kaldt over, så la ein tomsekker eller klede oppå.

21. Ein rota ikkje i kornet, let det stå i ro til groings i jamn varme. Når groen, fået som ein sa, var så ein tomme langt, visste ein etter gamalt at maltet var ferdig til rivings, for godt ei 8 dagar var no lidne.

26. Groen, ålen eller fået, (alle tre ord var brukte) hadde hekta korne godt saman så ein måtte bruka begge nevane på å riva det opp, og fleire menneske i huslyden var med på dette. At gro og rot skulle setja smak på ølet, visste ein ikkje om, for desse kom då og så omlag vekk under turkingi.

28. Maltet vart ikkje turka på vanlege kornturker som gryter eller turkeheller, det hende sakte, men det skulle ikkje ha brå varme, men det kunne og lett svida, og det var for stor risiko. Langturking i godt turkestell i smidja eller eldhuset måtte til skulle ølet verta godt. Her på vår odelsgard står maltturka endå etter 50 års gagnløyse. Til sides med gruva og godt 1 meter over den store blåsebelgen er det ei kasse på 2 1/2 m lengd og 1 1/2 m breidd, skråande noko lite bort og ned mot gruveveggen. I denne veggen er det ein halv meter breidt hol så varme og røyk kunne gå inn i kassa frå eldplassen ein meter nedanfor.

Kassa har ein tett botn og dertil ein omframtbotn av lause fjøler, tettsette med navarshol ei 8 timar over underbotnen. På denne omframtbotnen la dei det opprivne maltet jamt utover, kanskje i dm tjukt, eller og tynnare, då turka det snarare. Mellom begge botner kom varmen inn under kornet og drog seg litt med kvart opp gjennom holi i overbotne n og gjennom kornet. At kassa, og med den botnene, låg litt på skrå, gjorde at varmen breidde seg tolleg jamt utover, også lengst frå gruva, så galdt det då å halda elden på gruva godt med lag, men ikkje måtte det loga opp gjennom holet i gruveveggen, for då kunne det lett ta fyr i den trurre holet i trebotnen, og kornet om det var turt nok. Det galdt for turkaren å passa vel på så ei 10-12 timar til turka var turr nok til malings. - Så vart det turre maltet aust i sekker-hiter-for loo år sidan-. Ein god del av det hadde gått gjennom holi i overbotnen, så ein laut ta den vekk og sopa reint under. Her låg det mykje turt få under, for dei hadde snutt og rota i maltet under turkingi. Siste trogi ein skulle ausa i sekken, ville ein helst dryfta (slenga det i troget, så luftdraget tok fået vekk).

31-33. No fekk gardskverna maltet og mol det ikkje finare enn at kvart korn vart så godt og vel halvkloyvt, tri- eller firkloyvt. Sakte kunne vart sumt verta litt finare, men det var då alt saman samfengt. Var det ein hende gong at einkvan hadde teke for mykje til av byggen til maltstell, så kunne det nok treffa at litt turr malt fekk stå over frå jul til vårvinna, det var like godt for det.

#### D. Humle .

34. For loo år sidan og frametter tok byjektene humle med heim frå Bergen, seinare vart det handelsmennene på staden som hadde humle til sals. Sume hadde litt heimeavla, dyrka i ein solvegg, men dei tykte alltid det var tryggast å ha litt kjøpehumle til blandings.- Turka huml heldt seg godt og lenge, opphengd på eit stabbursloft.

~~Humlebygginga~~ 37. Det var skikk å hogga brygge=eine, god einelog sette fin smak på ølet, sa dei. Det måtte då helst vera eine med bær på, ikkj grøne bær, men to års gamle, blå bær.

#### E. Brygging.

38. I gruva hekk den store tynnekjelen (av kopar) etter skjerdigane, feste på randåsen. Her kokte dei einelog til å slå på meisken når han vart laga, og på rosten. Ein mindre kjel stod under kranen i rostesåen.

Rostesåen, her uttala rusten, og då tenkte ein ikkje berre på maltet meisken, rosten, som var i, men på sjølve karet og, eit stort lagga kjerald som tok 2 1/2 tynne vatn. Det var sameleis som med gilsåen, her sa ein oftast berre gilen, og tenkte då på ølet som var der, liksom ein også kalla denne store, tretynner=såen berre gilen om han stod tom. Så nemner ein meisikrona, (utt. meisikråna) som var flatvori og 1 1/2 m lang. Til rostekjeret hørde det ein dobbelbotn med eit mangfald av navarshol i, ein laus botn som tente til sil under meisken. Eit auskjer, 5-6 gonger så stort som ausfatet i ein færing, vart brukt både i einelogen, i meisken og i ølet. Så hadde ein den såkalla humlesilen. Han var på ein måte som eit båretre med to armar, passeleg lange til å leggja tvert over gilsåen. Men i staden for tverstrø på båretreet var det her laga ei djup korg av flatsmidde einetager til å leggja humleposen eller den lause humlen i når vørteret skulle siga or. Ei vid ølskål vart nytta til å ha gjær i, flytande på gilen. Til slutt nemner ein ei større tretrekt til å setja på spunsholet i tynne og anker når ein ville skaka opp. - Gilsåen her på garden er frå 1827, og nemnde tretrekt er no 150 år gamal. Kjer og reidskap som turfest til brygging, kunne nok vera langt onnorleis enn desse som her er nemnde, men eg har teke alt etter som det er i erigardessamlingi vår.

39. Skulle det henda at ein ølkagge hadde surna etter gamalt øl, så var det å vatna det ut, og så ha kokheitt einebak(log) i og lata det stå eit tak, så fekk ein nok syrska ut.

40. Skulle rostesåen brukast, så la ein fyrst eit lag oreskier tolleg tett over heile botnen, ikkje var dei krosslagde og ikkje låg dei oppå kvarandre. Ein nytta alltid ore, for det vart usmak av alle andre treslag, til og med bjørk og eine. - Oppå skiene la ein ~~nummehattum~~ fyre to halmsnurar, krosslagde tvert over heile botnen. Desse snurar kunne vera så tjukke at ein knapt klarte å få dei inn i handgripen. Dei var laga av havrehalm, for han var seigast. Mest interessant ved desse halm-snurane var den store lengdi på dei, så stor at kvar ende gjekk (rakk) opp langs motståande karsider, like opp på kanten, her dei vart bøygde utom litt så dei ikkje lett skulle siga nedatt. Det vart såleis fire halm(luft)leingar ovanfrå og ned til botnen om karet vart fylt så det stengde av for lufttilførsel når vørteret skulle renna ut tappekranen på karsida, mest nede ved logga. - Den holette rostebotnen la ein no ned på skiene og dei krosslagde halmviskane. Sidan tetta ein godt rundt kantane med halm og med tette, fine einekollar heilt over rostebotnen. Det ~~la~~ galdt å hindra grums i å koma fram og ned til tappekranen.

43 har fått svar før.

44. Det malne maltet tømde ein opp i største kjeret ein hadde i garden, gilsåen. Så ausa ein kokande einelog frå storkjelen i gruva ut over dette meir og meir til det vart som ein tjukk graut no ein rørde i det med den store meiske=råa. Dette arbeidet kalla ein å meiska (subst. meisken) No tok ein det store auskjeret med begge hender gong på gong fult av meiske og la opp i rostesåen som stod nær ved- til det ikkje var meir att i gilsåen. Han vart no skyld rein med einelog. Det var ingi viss tid for kvar sakt her, røynsle og godt skyn var den flinke bryggaren sitt beste direktiv.

51. Ein slo no meir einelog på meisken (rusten). Kokande einelog løyste ølemnå noko med kvart ut av kornet, så det varde ikkje lenge før ein opna rostekranen, og det brune vørteret rann ned i halvtynnekjelen under søtt og godsmakande som det var, endå om det var litt dauvt og valle.

53. Ein opna kranen meir eller mindre, alt etter søtleiken på vørteret. Det kunne vara i fleire timar med renningi, like til husbond tykte vørteret vart noko slapt i smaken. Då kalla han husfolket til råds og stengde av i "tett" tid. Ein liten lereftspose med humle hadde lege i vørterekjelen heile tidi og gjeve skarpere smak etter kvart som det vart ausa opp i gilsåen.

58. Men om godsmaken og søtleiken på vørteret hadde veikna så ein ikkje ville ha meir til beste ølslag, let ein det påny renna or rostekranen, for det galdt å pressa ut av rosten så mykje godt som råd var når ein framleies slo einelog på. Veikare ølslag som no vart laga, fekk nemnet spissøl, så mykje kunne det verta at ein fekk nok til ein kagge. Men dette var ikkje til høgtids eller gjestebods, ~~men~~ berre ein kvaré dagsdrykk, kanskje i vår- og sumarsonna.

57. Meinte ein at ølet var for lite humla, så tømde ein humlen or lereftsekken og let han koka ut samn med eine( i einelog). No tok ein humlesilen og la han, fylt med humle og eingreiner, over gilen, og ausa så det siste avkoket oppå. Ølet kunne no verta så tynt og så sterkt som ein ville ha det.

59. I rostekaret stod til slutt det dauve og næringsveike dravet att. Men ein hadde på ingen måte råd å kasta det vekk, for det tente nok til før åt gris og ku.

#### F. Gjæring.

61-67. Han som bryggja kjnde ansvar og resiko så mykje at han let ikt ølet verta for kaldt. Røynsla tilsa rett temperatur, like til ein fekk gradestokk(termometer/ med merke for øl på. Elles kom det då gjæring i ølet om det hadde stude ein time lenger enn turvande, det kolna seint i den store gilsåen. 64 Husbond løyste op gjester i vørter, og let det stå i ei storre skål(ei vid gamal ølskål kanskje) som flaut på gilen. Svært lenge leid det ikkje før det tok til å æsa, (gå, veksa opp) så det gjekk over skåla og breidde seg til heile overflata på ølet. Det synte på gilen at det tok til å gå, d.v.s. gjæra, endå om det drygde ut når ølet var i kaldaste laget. Og det kjendest på smaken. God"gonge" i ølet kunne ein halda ved lag når ein la klede over såen så varmen heldt seg lenger. 72-75 Utpå andre dagen hadde det kolna av, og gjæringi gav seg. 77-3. dagen"skok" mannen opp, og hadde då ei spann (spann er her hokjøn ) "oppskoke til nærmaste granne som og gjerne fekk låne gjester til si brygging. Dei tala så att og fram om godleiken, styrken og fargen på ølet, mørkt- brunt måtte det vera, ikkje ljost-grått.

"Åskaka opp" var det vanlege ord for påfyllingi av ølkjeri som kaggar(anker) og tynner. Heilt fulle ville ein ikkje ha dei, men helst ei to-tri tommar under spunsholet.

78 De i bryggja i kvart tun likså vel som dei baka flatt=brød og slakta og gjorde aldri noko stak av det. Men kom det ein kjenning tid til onnor framom, så vart han gjerne vinka " inn for døra" og fekk seg ei skål øl, oppvarma øl i kaldt ver, attåt ein lun prat.

81 Skulle ølet"stå" seg framover våren og føresumaren, laut ein i all vissa ha kald god kjellar. Men"slo"varmen inn, kunne det nok kasta seg. Det hjelpte vel med litt natron på- om ein det hadde då.

69. Ein sette til sides ølgjer når ein hadde bryggja, så ein kunne ha noko til brødsteiking frametter, eller og til ny brygging. Gjer kunne halda seg brukande svært lenge, og ein tok vare på henne på ymis vis. Med vatn over i eit lite kjerald stod ho seg i mange veker, og endå lenger om dei turka henne påsmurd på ein brødleiv, ei fjøl eller dei nytta ein liten trestokk med mange hol i.

#### G. Meiningar og truer

92 som knytte seg til øl og ølbrygging, kjenner ein lite til her no. Ein veit berre at den gamle eldhusdøri fekk oppattnya den store tjørekrossen ved kvar julehelg. Han viste endå for e i 60 år sidan, no har ver og vind slite han vekk. I eldhuset både bryggja og baka dei.

62)

X) Ein veit om at husbond passa vel på at  
ölet ikkje skulle veta fæ kaldt under "gonga",  
(gjoringi). Frongut det, så stod han gjørne  
opp høgetnattes og tok sine atgjerd, t. d.  
ved å leggja klede betre var.