

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Akershus

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Nordre Høland

Emne: Ølbrygging

Bygdelag:

Oppskr. av: Fr. G. Fjerdmo

Gard: Fjerdmo

(adresse): Fjeren i Høland

G.nr. 32 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):

Noe er efter egen hinkommelse - det mest efter opplysning fra mange andre

SVAR

1. Nei. Er nå helt forlatt.
2. Ble slutt omkr. sist århundre skifte.
3. Ble slutt visstnok bare av den grunn at sirupsøl er langt enklere å fremstille.
4. En kokte en passende blanding av vann og sirup, og efter avkjøling til passende temperatur ble tilsatt gjær i passende mengde for å få "styrke" efter ønske.
5. Mange lager fremdeles hjemmebrygg (Tomten).
6. Vel mest til jul. Mange lager også til sommerdrik.
7. Maltlegging, tørking og groving av maltet ble vanlig tilført av karfolk. Selve bryggingen ble utført av kvinnfolk.
8. Huis moren var som regel oppført i bryggingen og foresto denne.
9. Som regel brygget hver for sig.
10. Var alminnelig til jul. (Fåke andre tider).
11. Var visstnok alminnelig å

- brygge 1 tønne öl (fl.tønner var oftest mindre enn 150 liter)
12. Ble ofte slik at en væsentlig del av ølet ble igjen til våren - og ble da ubrukelig
13. Maltet laget de selv
14. Hvis vedk. selv hadde fjøende 3 sorter korn, ble visstnok helst brukt $\frac{1}{4}$ rug $\frac{1}{4}$ bygg og $\frac{1}{2}$ havre
15. Ble brukt alminnelig bra korn.
- 16-19. Ble benyttet en bordlem med fassehøi ramme omkring - ofte en gammel dørkarm. Her ble kornet lagt i jevnt tykket lag - visstnok omkr. håndsbredde tykket - fuktet med vann og plassert på et fasse varmt sted, oftest i fjøset
20. Ble breddt kle over
- 21-22. Ukjent her.
23. Groen ble godt og vel lang som kornet.
24. Maltgroen.
25. Visstnok bortimot 1 uke
26. Har ikke fått opplyst at groen ble skilt fra.
28. Maltet ble tørket på kjone - et hus i to etasjer, overkjone og underkjone. I underkjonen var oven gjort av steinheller. Her ble fjørt. Her var liten høide under loftet - såvidt mannshøide. I loftet var en åpning i husets lengderetning, ca 20 cm bred, med 1 bord satt på kant på hver side - midt efter huset og rett over ovenen, her gikk varmluften opp. Ca $\frac{1}{2}$ meter opp for denne åpning

og i rettring med samme - innfelt
 i begge endevegger - var en tykk
 stukk (kalt "Kjörn") med nedfelt
 spor (eller plan) på begge sider. Langs
 begge langvegger var tilsvarende spor
 innfelt i veggene, litt lavere enn i
 Kjønnen. Her ble lagt "Spili" (tykk l.)
 med anlegg i hver ende - d. v. s. i Kjønnen
 og i langveggen. Dette Spili besto av
 ca. 2 cm. tykke og ca 8 à 9 cm brede bord
 lagt med ca 1 cm. åpning mellom hver.
 Oppå dette Spili ble det grodde maltet
 lagt til tørking. Tørking av malt tok
 i alm. 1 à $\frac{1}{2}$ døgn

Korn til mjøl ble i eldre tid også
 tørket på kjone. Likeså tørking av
 lin. Over-kjonen var ca 1 meter
 lenger enn under-kjonen - var utbyggd
 på den siden hvor inngangsdøren var
 - dette for å ha plass foran tørke-
 innretningen. Kjønnen var plassert
 i bakkestreket for såvidt mulig å
 ha vannrett inngang til overkjonen
 og desuten en lin plass for under-
 kjønnen og fyringen. Inngang til
 underkjonen var under ovenfor nevnte
 utbygg

31. Skulde nærmest hva vi vil kalle for grofes
 33. Vites ikke å ha vært alminnelig.
 34. Folk her i bygden kjøpte humlen
 i Christiania
 37. Ukjent her.

38. Rosten, bryggekarut og  lt nnen med "tretta" (trakt) (for   f  t mt  let i t nnen)
39. Mest alminnelig med br sel g.
Har ikke f tt opplyst at det ble br kt s ve.
40. Ble br kt br se (einer) og trestikker vel mest alm. av gran, lagt p  sk  med mot tapph llet og opp  ble lagt r ghalm
41. Tapph llet var p  framsiden. Her var kran av tre, alm. kalt "T re" som ble stengt med "tappen" som ogs  var gjort av tre
- 42-60. Sp rsm lene har jeg forelagt mange av de eldre her i bygden. Jeg har ikke k nne f  noe tilfredsstillende svar.
Jeg forst r det slik at fremgangs- m ten her i bygden visstnok har v rt f lgende: Maltet ble hatt opp i rosten - opp  r ghalmen - s  ble jevnlig skvettet kokt vann med en  se over maltet. Dette ble holdt p  med - og v rteren som rant ut av rosten ble oppvarmet og skvettet over fr ny flere ganger - inntil en fant at det ikke var mere   f  ut av maltet. V rteren som skulde benyttes til v rterkake fikk en ekstra koking for   bli tykkere
61. Melkevarm (ca 35 C) Hadde karet st ende inne i eldhus mens det "gikk" (gj ret)
63. "Gang" ble s  langt tilbake som noen har h rt omtale her k pt p  bryggerien til hver brygging.

65. Btle tildekket med et rent klede
66. Til det ikke hørtes susing lenger
67. Det dannet sig små bobler oppå og
hørtes susing
72. Var visst nok at det stutlet med å
dannes bobler
73. Å skake opp ølet
81. Btle mest alminnelig laget i Kjelleren
Btle visstnok mindre godt efter et par
måneders tid