

Emne nr. 35

Møre og Romsdal

Emne: Ølbrygging

Voll herad

Oppskrive av Sigurd Vollset

Mandalen

Mandalen i Romsdal

1

Det er no å kalle slutt med å brygge maltøl heime. Eg veit ikkje av meir enn ein eller to gardar i bygda der dei lagar rett heimebrygga maltøl.

2

Maltølbrygginga slutta smått om senn. Fråhaldsorganisasjonar og religiøse lag har arbeidt mot brygginga. Det vart mindre byggavling, gamlekarane (kvinnene) som kunne brygge, døde ut. Så er det heller ikkje så reint billeg å lage godt, sterkt maltøl. Somme gjekk over til å kjøpe øl. Det er såleis ikkje berre ei årssk til at det vart slutt på å lage ekte maltøl. - Så er det ikkje lite bal og arbeid med å melte (å lage maltet) og brygge. - Dessutan er det så lett vint å kjøpe Tomten eller maltekstrakt o.l.

2

Her er enno fleire som kan brygge rett gamalt, godt maltøl.

4

Det har vore brygga øl av sirup og sukker i lenger tid, og det blir brukt enno.

Dei koka opp vatn og hadde sirop eller sukker oppi. Så koka dei humle og sila logen oppi brygget. Så stod det slik til det var høveleg kaldt til å ha gjæra oppi. Når det hadde gjæra frå seg, hadde ein det på flasker eller i litt større krukker.

I staden for reint koka vatn brukte mange eine-log til sirup-ølet. Det vart ein friskare smak på det då. Dei brukte lite sukker i slikt øl. Det var sirup som var gjævast.

5

No lagar folk øl av Tomten eller maltekstrakt i massevis. Det er stort sett det som er ølbrygginga no.

6

No bryggar folk på den nye måten jamt og samt, kan ein mest seie. Dei bryggar iallfall mange gonger om året. Det er sjølvsagt ikkje alle som bryggar, men dei fleste gjer det sikkert nok. Alle, praktisk tala, bryggar til jul, men dei bryggar og til påske, slåttonna, bryllup, fødselsdagar. Men dei bryggar sjeldan til gravøl.

7

B. Den gamle bryggemåten.

På somme gardar var det mannen som brygga, på andre gardar var det kona. Men eg trur det var oftare kona enn ~~MANNEN~~ mannen. Far min t.d. var aldri med og brygga. Det var støtt ho mor som gjorde det. Men det var alltid mannen som melta, laga maltet i stand.

8

Det var alltid ein eller fleire som var serleg kjende for sitt gode, sterke øl. Dei vart og leigde av andre ved serlege høve, t.d. bryllaup eller gravøl, når det var ~~nykjes~~ om å gjere at ølet var godt. Men til jul greidde nok dei aller fleste med brygginga sjølv. Dei ville gjerne gjelde for å vere gode bryggarar alle som ~~hadde~~ brygga maltøl.

9

Det var fast regel at kvar familie brygga åt seg sjølv. Det var sers sjeldan at to eller fleire slo seg saman om brygginga.

10

Det var fast skikk å brygga til jul, slåttonna, bryllaup, gravøl. Men det vart og brygga til andre tider.

11

Mengda av øl i kvart brygg var så ymse. Men oftast vart det brygga på to koppar, anker. Då var som oftast ~~den~~ eine tunna litt betre enn den andre. Men det var ikkje alltid.

12

For lenger tid sidan var det meir vanleg å ha øl ståande til kvar tid, enn seinare. På somme gardar hadde ~~dei~~ nok øl mest til kvar tid. Tilfellelege gjester fekk då ein bolle. Det var det vissaste å gripe til når ein gjest skulle ha traktering. Men det er mange år sidan det var fast skikk. Det tok slutt for 60-80 år sidan. Men det hekk atti litt lenger på somme gardar.

13

C. Malt.

Folk kjøpte som regel aldri malt. Dei laga det sjølv.

14

Den visse kornsorten å lage malt av var bygg, reint bygg. Hadde folk ein sjeldan gong berre havre, så kjøpte eller bytte dei åt seg bygg. Men det veks, og voks, bygg på alle gardar her i bygda.

15

Dei tok beste bygget til øl. Når dei kasta kornet med handspeie, så tok dei "veggjesnerten" ~~gjekk~~ til brygging.

16

Bygget som skulle bli til maltøl, blei lagt i blot i ein sekk i bekken eller elva eller ei oppkome. Ikkje i eit kar med vatn.

17

Kornet stod i vatn til det var godt gjennombløytt, på lag eitt døger.

18

Etter bløytinga stod det i sekken til vatnet hadde runne godt av. Så vart det lagt i ein haug, men jamna litt utover i eit tjukt lag.

19

Tjukkkleiken av kornlaget blei mælt på ymse måtar. Dei stakk handa nedi som oftast.

20

Dei la åkle over kornet.

21

Det vart rørt litt med ei rive, eller med berre neven somme gonger. Men det skulle helst liggje i ro mest mogleg.

22

Dei kalla dette berre: å røre i maltet.

23

Dei rørde litt nedi med handa og såg på groren.

24

Groren vart kalla groren, og rota vart kalla rota.

25

Groinga tok 5-6 dagar. Det var ikkje stødt likt. Det kunne vere både stuttare og lenger tid.

26

Gror og rot vart ikkje fjerna føre brygginga.

27

Om groren sette vond smak på ølet, veit eg ikkje. Dei tok han iallfall ikkje av før dei mol maltet.

28

Om sommaren tørka dei maltet ute i sola og vinden. Dei la det utover teppe, segl, eller gamle seng-kleplagg. Laget måtte ikkje vere tjukt, men jamt. Gong og annan rørde dei i det med rive. Når kvelden kom, la dei kledet ihop og bar maltet inn. Neste dag var det å bere det ut att. Borna fekk det arbeidet å passe sporven, så ikkje han åt opp noko. Det var eit lett arbeid, som borna likte. - Om vinteren tørka dei maltet på loft eller og inne i stova. Dei la det utover på same måten som nemnt ovafor, eller dei la det i vide kasser. Somme la det på sjølve golvet.

29

Maltet vart aldri - iallfall sers sjeldan - tørka på tørkehella der dei brukte å tørke kornet som skulle bli mjøl.

30-32

Eg har ikkje høyrte om nokon fast regel for kor finmale maltet skulle vere. Heller ikkje veit eg om kva dei gjorde om maltet var for fint. Dei brukte det nok helst som det var. Gamlekarane visste godt korleis dei skulle stille kverna når dei mol maltet.

33

Det var skikk å ha malt ståande på gardane. Men ikkje på alle gardar visstnok. Gamle-godfar min hadde i mange år ståande gravøls-malt til sitt eige gravøl. Han skifte det kvart år. Men malttunna stod på sin faste plass full av det beste malt. Han var nok ikkje åleine om å ha det på den måten.

Humle.

34

Somme kjøpte humle til brygginga, andre hadde humlegard sjølve. Handelsmannen hadde humle å selje.

35

Mange meinte at kjøphumle var best. Men ikkje alle var einige om det.

36.

Dei dyrka humlen i såkalla humlehagar. Dei stod eit stykke frå husa, oftast i ein tørrvoren bakke. Hagen var innhegna. Dei samla inn og tørka humlen attmed skorsteinspipa eller på ein annan tør varm plass.

37

Noko anna enn humle til å setje smak på ølet vart ikkje brukt her. Men det høyrde alltid eine med til ølbrygginga, og den var sjølv sagt med og sette smak på ølet.

Brygging.

38

Dei kara ein brukte ved brygginga, var desse: bryggeså, ein stor kokekjel (kopar), 2 silar, reiste og humlesil, ei øltrekt av tre, meiskepade, ausil.

39

Kara og koppene vart grundig skura med sand og never, etterpå vaska i eineløg. Dei vart ikkje røykte med svovl.

40

I botnen av rostekaret hadde ein reistesil, oppå eit lag med einekjeppar, ein halmring, øvst oppe eine og godt med halm. Kjeppane var alltid av eine. Dei var godt reinvaska føreåt. Arbeidet med å leggje ned-i dette kalla dei "åleggje nei reistinn".

41

Tappholet i rostekaret var på framsida. Tappholet stengde ein med massingkrane, den var kjøpt. Tappholet var aldri i botnen.

42

Ein brukte berre einelog ved brygginga.

43

Ein brukte berre grove kvister av eine.

44

Maltet blei først rørt ut i einelog. Då brukte ein koparkjelen. Ein rørde i med ein meiske-spade. (Einelogen blei ikkje først sila i rostekaret). Dette vart så koka ei stutt tid.

45

Det utrørde maltet vart kalla meisk. Dette arbeidet kalla ein å meiske.

46

Ein brukte skjønn og erfaring når ein avgjorde om meisken var høveleg tjukk. - Etter kokinga vart meisken aust over i rostekaret. Meisken stod ikkje.

~~Mykje. Den var røke
Meisken stod i den var klar, ca. 2-3 timer. Litt
lengre. Den var klar, ca. 2-3 timer.~~

48

Det vart breidd eit åkle over med meisken stod.

49 Fell vekk.

~~Meisken var klar, ca. 2-3 timer. Den var klar, ca. 2-3 timer.
opp i rostekaret.~~

50

Det var ingen fast regel for kor mykje log som skulle til eit visst kvantum malt. Det var berre om å gjere kor mykje og sterkt øl ein ville ha.

51

Meisken stod ei stund (2-3 t) før ein tok til med tappinga. Den var då overdekt. ~~Meisken~~

52

Vaska som vart tappa av rostekaret, kalla dei vørter.

53

Vørteret skulle renne sakte

54

Vørteret vart smaka på og diskutert. Det skulle vere søtt og godsmaka.

55

Ein tappa i ymse koppar og kar, det var ingen fast regel såleis.

56

Noko av vørteret vart gøymt og brukt som sirup på lefse og brød.

57

Som oftast vart berre på lag halvparten av vørteret koka saman med humlen. Sidan blanda ein saman alt.

~~XXXXXXXX~~

58

Brukte ein mykje malt, fekk ein sterkt øl, brukte ein mindre, vart ølet veikare. Ein bryggja som oftast to sortar, god-øl og lett-øl. Sterkast vart ølet når ein ikkje koka det,- det vart såkalla rått.

59

Det som låg att i rostekaret etter at vørteret var sila ~~av~~, av, kalla dei drav.

60

Dravet vart brukt til krøtermat, busalt om sommaren.

Gjæring.

61

Ølet skulle halde kroppsvarmen når gjæra vart sett til. Ein stakk olbogen ned-i. og tok temperaturen på den måten. Bryggesåen stod då som oftast i eldhuset.

62

Vart det altfor sterkt avkjølt, måtte ein varme det opp att. Men dei passa på så det vart sers sjeldan for kaldt. Ein fekk ikkje sove under ølbrygginga.

63

Det dei gjæra med, kalla dei alltid gjær.

~~64~~

64

Gjæra vart først oppløyst i vørter. før dei sette ved. Dette vørteret var og så varmt som kroppen.

65

Ein dekte til vørteret med eit teppe.

66

Dette stod på lag 2 dagar. Ofte mindre, men og lenger tid.

67

Det var lett å sjå at ølet gjæra. Det "gjekk". Oppå vart skum

68

Gjæra som flaut oppå, kalla dei fløg-gjær, somme sa og hev-gjær. Ein tok av floggjæra og gøynde til neste brygging. - Den gjæra som sokk, kalla dei botngjær.

69

Floggjæra vart gøynd på den måten at dei hadde ho på halmviskar og gøynde ho tørr.

70

Gjæra som skulle brukast til baking, vart smurd på flattbrød-leivar og tørka såleis. Det var v botngjæra.

71

Dei lånte somme gonger gjær av kvarandre når det høvde slik at dei ikkje hadde sjølv. Ender og gong kjøpte dei.

72

Dei såg etter kor mykje ølet hadde minka, og på den måten visste dei nokså sikkert om gjæringa var ferdig. Så såg dei på klårleiken.

73

Når gjæringa var over, vart ølet oppskaka. Dei hadde det på tunner eller anker.

74

Det var ikkje nett knytt nokon fast skikk eller sedvane til oppskakinga.

75

Dei fleste skulle smake på ølet før det vart fylt på kaggen. Det var serleg dei vaksne som skulle smake. Det vart ofte sendt bod på grannen (gran-nane) når ein skulle til med dette arbeidet. Det vart og sndt øl til grannen.

76

Noko gilde vart ikkje halde.

77

Om fleire grannar brygga samstundes, så vart det ikkje nett noko samarbeid for det. Dei greidde kvar med sitt. Men dei smaka på vørteret til kvarandre, og seinare på ølet.

78

Ølgilde vart ikkje halde her i bygda. Iallfall er det ingen som veit noko om det no.

79

Når kjensfolk gjekk forbi, vart dei somme gonger innbedne til å smake på ølet.

80

Kaggane skulle ikkje vere heilt fulle. Men mykje skulle ikkje vante på det.

81

Ølet vart lagra i kjellaren. Det heldt seg ikkje lenge friskt og godt. Om 3 veker eller så tok det til å tape seg dersom det vart tappa jant av kaggen, så det vart stort luftrom oppå.

82

Ei råd mot surning var at dei hadde spansk pepar ned på. Somme slo på sirupvatn.

Meiningar og truer.

83

Ølet skulle ikkje vere for lyst. Dei var redd for at ~~det var fo~~ det var for veikt då. Heller ikkje skulle det vere for mørkt. Då syntest dei ofte det ikkje hadde rette smaken.

84

Noko mål for ølstyrken, eller nokon fast talemåte om det, kjenner eg ikkje til.

85

Men var ølet for veikt, var det ikkje godt å vere han ~~so~~ som hadde brygga det. Det var - om ikkje nett skam - noko leitt om ølet var lett. Men verre var det, om det hadde ein lei smak.

86

Juleølet skulle vere sterkare enn t.d. ølet til slått-onna. Det var ikkje bra å ha det for sterkt då. Det gjekk utover onnearbeidet.

87

Grunnen til at ølet ikkje var godt, var oftast maltet og koppane. Maltet måtte vere førsteklases, og koppane reine. Så kunne det vere for sterkt eller veikt humla.

88

88

Dei gamle trudde nok at vetter av ymse slag kunne skade ølet.

89

Eg har aldri høyrst at ein skulle brygge om natta, så ingenskulle vite om det.

90

Likeeins er det ukjent at det skulle vere stilt i huset så lenge ølet gjekk (gjæra).

91

Det var helst juleølet som var utsett for vonde vetter.

92

Fleire brukte å setje ein lang kniv i botnen på bryggesåen når dei gjekk frå det om natta.

93

Det var dei som trudde at vettene stal det ferdige ølet. Men det er ei stund sidan det var.

94

Råder mot dei underjordiske var helst stål.

95

For lenger tid sidan fekk nok vettene litt av juleølet. Men det er ikkje tilfelle i manns minne.

96

Det kan ikkje svarast visst på kvar dei slo ut eller sette ølet åt dei som budde under jorda. Somme bar det nok på låven. Det er lenger sidan dei slo ølet på åkeren. Men det har sikkert vore gjort her og.

97

Juleølet skulle bryggast siste veka før jul.

98

Uttrykket: Julemalt og påskesalt er godt for alt, er ukjent her.

Mjød.

Om mjød er det ikkje noko å melde herfrå. Folk seier likevel at dei har høyrst at mjødurt vart brukt til drikke i gamal tid. Men inkje er visst. Mjød har iallfall ikkje vore brukt i manns minne.