

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: Ælbrygging

Oppskr. av: Per Kalsveen

(adresse): Lårskogbygda

Fylke: Hedmark

Herad: Røveren

Bygdelag: Lårskogbygda

Gard: Lårskogbygda, store

G.nr. 180 Br.nr. 20.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Noko av eiga røynsle*

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

*Per O. Kalsveen, 75 år, Kalsveen, småbrukar.*

## SVAR

1. Ingen bryggjar maltøl lenger her i bygda.
2. Den siste som ein veit laga maltøl var Ola O. Kalsveen, min bestefar og far til ovanfor nemnde Per Kalsveen. Det var kanskje i 1898 eller 1899.
3. Eg minnet bestefar sa at dette var ikkje looly meir, uvisst kvifor. P. K. veit heller ikkje det visst. Det var mange gande i den tida som meinte at maltølet var vel så godt, ja mykje betre enn "bryggeri-øl." Fråhaldsrørsla hadde lite eller ingenting å seia her i grenda før 1905. Da kom fyrste fråhaldslaget i gang.
4. Æl av sukker og sirup er i bruk ennå. Dei brukte ofte eit kornband og litt eimer attåt, men dette siste er det meir slutt med. Det er helst til jul og til slåttonna dei lagar òl. Det var lite òlbrygging ei tid etter 1940, men det har òg seg opp att, serleg siste året.
5. Det som vert mest nytta nå er Tomteus hjemmebrygg og andre likeandete ekstrakt.

6. Die bygginger til gult, til slottene, om  
gleden til pæder. Men ofte kunne de  
hjembygging til familiepartier, både konger-  
maagon, bygning og gæst. Det er velly-  
gæstehjælp som kunne det, man og andre.  
73.

7. Der i bygging var det meste, efter huse  
som etod bygginger. Der kan ikke  
siges mest om arkitektur, men det, man  
overkommene Or. gæst det hede gæst.  
8. Der var tynd for a lags gæst til, da man  
sida man hede de gamle for hano som  
og hulle Ole kalonen (det kring 1875) alle  
tilt gi. Der var bygginger og kunne-  
rekonstruere på bygning i flens.  
9. Da mest var med bygging gæst hano at  
sig. Men kunne at husemestene kunne  
to hede mere huse til gult.

10. Der bygging til hede alle konger-  
maagon husemestene på de gamle gæst  
og smukke. Der hede ofte til  
slottene og på flens.  
om de hede hede i det hede.

11. Der var ikke hede om det hede hede  
for der bygginger var hede bygginger.  
Der var hede hede alle de gamle  
bygginger, da hede hede bygging 130  
partier på hede gamle om gæstene  
var hede. Men det hede og og hede  
eller om det var til gæstehede eller  
til hede konger hede hede på  
mange bygginger.

12. De kunne at bygginger i flens  
hede de til flens mest hede hede.

Det hadde dei aldri på smågardane i  
Lørskogbygda.

C. Malt.

13. Folk laga malt sjølve.
14. Ein laga maltet av godt bygg. Det laut vera godt mogi og „groföt“.
15. Lerleg når kornet var noko ujamnt, tok dei korn „ved vegg“.
16. Ein la kornet „i blött“ i eit kar.  
Noko namn på karet vit ikkje P.K.  
Han meiner dei bytte vatn, men er ikkje viss.
17. Kornet lag „i blött“ til det vart mjukt.  
Ein vit ikkje kor lenge, men bestefar gjekk og kjende på det og beit i det.
18. Sidan la han kornet „til groings“ på ein hjell med „fjøs muren“ (grua i fjøset).  
Før hadde han det på badstu hjellen, men badstua vart riven sist i 1880-åra.  
Det skulle liggja i jamn haug som laut vera minst 3 fotmar høgt, men oftast mir.
19. Lerleg måte å mala djupna - ukjent.
20. Ein briddde over ei rein ryl og utaupå eit ullsjal.
21. Han rørde i kornet med ein liten trespade. Namnet gløymt.
22. P.K. meiner dei sa - verna maltet.“
23. Ein sag etter at „groen“ var „passli“ lang og hadde litt „klis“.
24. Uvist
25. Det kom seg mykje an på kor varmt det var. Det tok ofte lang tid til jul enn elles i året. Noka viss tid vit ein ikkje.

26. Min hukta matel for ein gjerde utfra  
mest groen. Beaktar, mest matel pa ei  
gamal handkerem. Gjort kornst matel ikkje  
da mykje korn, men groen matel skild for  
27. Fister han gjerde alle kan og ikkje egg,  
men gjevat laut af.

28. Matel mat hukta i gjopakarna i viki  
for, for hukta dei matel hukta i badstu.  
29. Bakk kom til making og mat mat hukta  
i badstu i gamal tid - iforren til 1870-ara.

31. Min beaktar mest pa handkerem, og eg dykket  
hugsa af matel mat oss gjevt matel.  
Gamle korn var mest hille. Om alle var  
vanlig fover og ikkje egg.

32. Stamhake i matel in va vif og vaf vaf.  
33. For ikkje foyt om af jock helle matel  
skaver, men af en fukig af de hake  
mest pa fergarna.

Skante.

34. Gjarnat tid dykta dei hukta i fymbragt.  
35. Folk va af dandr og fyst hukta va biff,  
men det hukta laga fukna va ha.  
36. Min alle hukta i eit kraft vorkell - ein  
vorkelle og vorkelle mest vorkelle.

37. Foss har va mest vorkelle i Skotum,  
afskilte ein stad i bygd. Dif va fukig af  
de korn fider alle til siner. Dif har i  
alle har va vorkelle mest vorkelle of

Andre kilestjinger til öl er ria ukjente.

### Bryggjing.

38. Ein laut ha ölekt og öltuarne-öltkynne, bryggepranne, „ösko“ og reine bytter.

39. Alle kjerald vart reinska med einlög.

Dette var serleg av den grunn at ölet laut få så rein smak som mogelig. Folk her på trakten kjende einlögen som det beste til å löyva all usmak.

40. Oftast var det kapphol i botnen litt ut til sida på ölestetten. Dette kapphollet vart dekt med ein salerk eller ei flat og tung skål. I midt og over skåla la ein einar. Deretter kledde ein botn og sider med rughalm - eller bygghalm, men helst rughalm. Over dette laget la ein så orekjeppar over heile botnen - på laugs og tværs. Deretter la ein eit rughomlag att. Denne „silen“ vart kalla rosken. Ein meinte at orekjeppar ikkje gav usmak og dessutan gav dei litt farge på ölet.

41. I seinare tidr hadde dei kapphol på sida av ölestetten med messingkran i. Slik kran kalla dei „birhana“. I eldre stetter var det herre eit kveroyr med tapp i frå i endersida. Men kretappen var heller sünne. Det skal ha vore laugskotta tapp frå inn- eller oversida og.

42. Ein brukte einlög heile tida

43. Einuren skulle vera frisk, helst utanurre måler. Ein brukte nok unge kvister og.

44. Ein la mallet i ölestetten utapu rosken kvelden i fyrevogen og dyntja det med kaldt vatn, heilt i gjerom, men det

mi ikye da safo von makt. Alle vest  
 vi kelt med et lyst bled matke oven.  
 diltig med morgen kofte ein stik einlog  
 i panna. Den med ein vammovet medt  
 til det vest som ein graut. Det jekt ete  
 et par kumar. Decker kofte ein stik ein-  
 log og med oven medt, om log 4-5 potter  
 om gongen, flin gongen, ein hals hinc  
 50. mullom kret gong til om log 30 & alle potter  
 de som ein halle 10 potter medt.  
 et et stik allek vely om log ein hinc.  
 Decker medt ein et hille i kappige panna  
 og kofte et ein hals hinc - med stik oven  
 der ete log ein vorken i dekker og oven  
 alt som in i panna oven vorken og kappan  
 av og under det ginsen vorken oven  
 51. gongen. Det som ma vest kappan av  
 dekker von vorken. Under oven kappige  
 haldt ein ofte i vorken til litt vorken i  
 ikye oven ei makt, og ein log av brik og hunde  
 53. Den vest kappan medt - digor kine  
 kappan alle kile op pa "kuchanan"  
 57. Den medt medt pa vorken, men det  
 von ete et kile a gina ma, gyt om de kille  
 det kunne alle kine vest kile.  
 55. Den kappan det i kyllen, medt det i  
 panna og kofte det opp. Na van det hille  
 gylt og som ma opp i dekker alt  
 til givning.  
 56. Vest.  
 57. Den vorken medt: Vorken vest kofte all  
 panna. Skulle vest kofte i ein log i gylt  
 og kofte i under oven olinga.  
 58. alle 55. 58. Skole et: Myle makt og  
 kume. 59. Decker von makt. 60. Vest.

## J. Gjering.

61. Ølletten fekk stå tildekt til ølet var "mjølkvarmt" (varmt som spenevarmt mjølk. Til kontroll stakk ein armen ned i ølet, og kjende ein da så vidt ei kaldare rand i overflata, var ølet jesterferdig.
62. Kva du gjorde om ølet vart for kaldt har ein ikkje kjennskap til.
63. Dei gamle har sa jester om gjæren, men ordet er ukjent av folk flest nå.
64. Dei rorde gjæren ut i eit par pottar vörter. Dette runde dei så opp i stikken og rorde godt rundt, gjerne med ei stor treause. Summe segjer at vörteret til jesterlovsinga kunne vera vel så varmt som vörteret i ølletten.
65. Ein tekke karet med eit åklede eller eit fjukt ullklede.
66. Ølet stod nå til det la seg ei hind over. Kor luge dette varde er ikkje godt å segja. Denne hinda skuma ein av.
67. Dette var og merke på at ølet gjæra. Eitlun på bar ein ølet i bytter ned i kjellarens og runde det i tunna som hadde "spuns" på oversida. Her stod nå ølet i 24 timar. Da kunne ein fylla på så tunna vart full og stå att spuns.
68. Folk tok vare på gjæren, men det er uråd å få noko viss om korleis dei skulle med han. Dei kunne bruke han til baking. 69, 70 og 71 fell bort.
72. Det ser ut som dei meinte dei var på den trygge sida når dei såg hinne oppå ølet i stikken. Sidan heldt nok





### g. Møiningar og luer.

83. Ølet skulle ha nokor brun farge. Dei heldt slikt øl for å vera sterkast.
84. „Er ølet godt, skal vegen vera brei når gjestene går heim“. Ølet skal vera så pass at ein får rein strupe og nase når ein tek to, tri supar“. „Det skal rive i halsen“.
85. På ein kvilstad ved vegen til Trysil kom ein krysling inn og tok fram mistekrinn. Han spurde om kona der hadde nokor han kunn drikke. Ho sette da fram øl og var utruleg byrg av ølet sitt. Da ho sidan spurde kos han lika ølet, svara han: „Vi bryggjer nokor øl heime og, men vi legg malkit i ein bekk. Vi får da nokor øl medan for malkit, men vi får nokor ovanfor og. Det er precis som dette her.“ Kona sa ikkje stort sidan.
86. Egj gjorde seg mest fere med juleøllet.
87. Får ikkje nokor ovan på dette.
88. Folk trudde at somme menn „kunne ta krafft her ølet“. Ein slik mann levde på Berget i Kyndberget om lag 100 år sidan. Men det var heire hos folk han var usener med han gjorde slikt. Korleis han bar seg åt var ei gåte, men han kunn gjera mange ting, han, både vordt og godt.
89. Ein skulle helst vera alime så lenge brygginga stad. Ikkje ein gong husens folk burde vera med. Det hende nok at folk ville sjå og lara i seinare tid, men det var ille sett at ein var myfiken såleis. 90. Uviist
91. Det var vurst med juleøllet. „Inga tid på 92. året var som myfketida“. Difor skulle ein „setta stål over kara“. (Uviist hva det tyder.)

H Myd.  
Om myd jend ikky, or vitt og haa kyyt,  
mekon kyytym. kyytym en kyytym vitt og  
ung.

- 93. Mynt 94 Mynt.
- 95. Mynt. 96 ill. kof. 97. Mynt kyyt
- 98. Orstafel myntematt og pookematt o. s. b. en kyyt.