

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Nord-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Oyndal

Emne: Ølbrygging

Bygdelag:

Oppskr. av: Anton Strugstad

Gard:

(adresse): Sleinkjer

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. ja

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

Bondekone Olava Ruusan, Ruusan i Oyndal. (90 år)  
1900A

SVAR

Her er det nå slut med å brygge maltøl.<sup>2</sup> Etter 1900 har jeg ikke møtt noen som har brygt meg maltøl. I 1890 og til 1900 ble en brakt med maltøl i allefall i jula, og gamle folk husker endda hvordan det foregikk.

3 Ølbrygging ble både arbeid og tid og det ble for kostbart å laise folk når husbondens tid ikke strakte til, så ble det slut.

4 Det ble mye lettvinter å brygge øl av sukker eller sirup. Det foregikk på følgende måte: Det ble kookt lang av enes, eldre folk vilde også ha litt bygg oppi laugen. Einlaugen ble silt på kaggen. En la et plagg over åpningen på kaggen. Kookt kunne bli også silt på kaggen. Tilslut tok en litt einlaug i en mindre kopp og hadde sirup oppi og rørde ut siruppen og slo dette også på kaggen, tok et brødstykke eller en løse og

riekte det hele sammen. Det var også noen som i tillegg til dette vilde ha krydler på kaggen f. ex ingefær og nellik. Det måtte også være gjerd i dette øllet som også laget ønnå.

5. Somme lager ønnå øl av Tomens hjemmebrygg.

Når det laget øl?

6. Det har vært seg hittil at det skal brygges øl til jul. Til bryllup og likferd blir det bestandig laget heimabrygget øl, men det blir også kjøpt øl på flasker. Vårøl, Trøyføl, handøl og Bangerøl og flaskene blir satt på bordet sammen med hjemmebrygget. Under måltidet går en mann og passer på at det ikke mangler øl når sked ved bordet.

Også til slottanna ble det brygget på en kagge.

### B. Den gamle hjemmebrygging

7. Ølbrygging var som oftest arbeid for husfaren. Det var ingen bestemte personer som utførte arbeidet. Når husmoren hadde tid hjalp hun til og da særlig med koking i bryggkuret.

8. Her vet en ikke om noen øl-brygger.

9. Hver familie brygger hver for seg. Har ikke hørt om at noen slo seg sammen.

10. Det ble brygget maltøl til jul, påske, bryllup, begravelse og til slottanna.

11. Har ikke hørt noe om regler for hvor

mye der skulde brygges ved de forskjellige anledninger.

12. Folk vilde nok ha öl stående til enhver tid, men når det bynte å bli like att på kaggen ble det ikke godt lenge. Det ble gjersmalt og kauske "dornet" det litt.

C. Malt.

13. Folk laget malt sjøl. En tok av det beste bygget. <sup>14</sup> Havn ble ikke brukt og heller ikke andre kornsorter.

17 16. Kornet ble lagt i bløt i et kar 2-3 døgn. <sup>15</sup> Det var vel noen som lyttet varme på det

18. Når kornet ble lagt til spiring kunde det bli slått utover på loftgulvet. Men på de fleste gårdene hadde en maltbank. Det var en kasse - en ganske stor en ca. 2 m. lang og 1.5 m. bred. Sidebjelkene ca. 0.20 m høy og kassen med maltet ble heist opp i stua og hang der i bangstrapper som var festet i loftsbjelkene.

21 20. En riste i kornet med <sup>16</sup> handa <sup>17</sup> og en kalbe <sup>18</sup> å mø maltet. <sup>19</sup> Etter en ukas tid var maltet ferdig. <sup>20</sup> Groren ble ikke fjernet. <sup>21</sup> Her ikke hør at groren satte vord smak på ølet.

28 22. Det fandtes tørkeinnretning i gamle tørkekass hvor en tørket maltet. De som ikke hadde en slik tørkeinnretning heime fikk låne tørkemas for å tørke. <sup>22</sup> En brukte ikke den tørkebjelke som bruktes til kornet som skulde males til øl.

Jeg kan minnes å ha sett en slik  
 malttørke, men dette tårnet er  
 rotet ned for over 50 år siden.  
 I den ene halvdel av tårnet  
 var det muret en firkantet  
 rørgang av gråstein og lere på  
 jordgulvet. Utenpå var den 1 m. bred,  
 ca. 60 cm. høy, og 1.5 m. lang. Rørgangen  
 eller røykgangen munnet ut i et  
 firkantet rom ved tverveggen. Såvidt  
 huskes var det også - ialfald på  
 forsiden gråsteinsmur ca 1.5 m. høy.  
 Oppå dette var det golv av bord  
 hvori med en liten bor var påsett  
 små huller tett i tett med 2 cm.  
 mellomrom til begge sider. Rundt  
 dette golv var det en ramme  
 av plank ca 15 cm. høy. Når malten  
 var tømt oppå her ble feyrt opp  
 i rørgangen og en mann gikk  
 å purret varmen. Ble det ikke ført  
 til kvelden brukte han natte  
 oppå.<sup>31</sup> Maltet ble her malt grovt.

33 På gården stod det ikke malt  
 utenom de rester som ble alt,  
 men dette ble ikke maltet straks.

34 Humle dyrket en sjøl. Det var  
 humlehage på det fleste heimer.

36 Når humle var sidd og kon opp  
 ble det satt ved lange granstammer  
 fint purret, og planken <sup>varde</sup> ~~varde~~ seg  
 som spiraler oppetter stammene.  
 Om tranen ble så humlen plussket av.

37

Flanlen var flerårig og sprakk opp  
neste vår igjen. Var det noen som  
ikke hadde humle så var det  
en og annen kjøpmann som solgte  
Av andre planter enn humle var  
brukt sinner.

Brygging

40

38 Til brygging måtte en ha roste,  
el var for gjæring, ølkagge, og noen hadde  
en stor trakt av tra som en  
la over røsten når en helde einlaug  
opp. Det forekom at ølkaggen  
ble rengjort med ~~små~~ røy av  
svovel for å drepe gjærkakerier.

Som sil i rostekaret hadde m. halm  
og sinner. Var det brukt kjøpper  
måtte disse være av ar. Dette  
sakte litt farge på øllet.

41 Tapphullet var i bunnen og ble  
slengt av en rund stav som  
sto opp i karet. Halmvirk i bunnen  
hjalp til å tette hullet når  
slangen ble løftet.

42 Det ble brukt bare einlaug ved  
bryggingen. En unngitt å la unge  
kviler.

44 Maltet ble først rørt ut i einlaug  
med meiskror. Det utvorte ~~meisk~~  
maltet kalles meisk og prosessen kalles  
å meiske.

49.51 Meirken ble sett direkte opp i  
postekaret og stod en tid overdreket  
i rostekaret. 52 Verken en lappet av roste-  
karet kalte en vörter. 53 Det ramte  
sakte under loppingen.

54 Bryggeren kappet i ei aure og smakte på brygget. Vöreret ble Rødt og Slitt i et Kar for å gjære, Hunden ble kodd i einlang og blandet sammen med vöreren.

59 När vöreren var silt fra røstekar ble det utkokke malbet byggende igjen på bunnen og dette kalte folk her drav og noen sa drank.

60 Drav ble brukt til Kreaturmat. Har hørt fortalt at trøns som spiste av det ble drukne. Drukken høre er vist kommet av denne hendinge.

61 Blet måtte ikke vare for sterkt avkjølet när gjæren ble tilbakt. Karst stod i bryggerhuset og gjæren ble løst opp i vörer og rørt sammen med vöreret. Karst ble tildekket av ulddekken og det stod slik en 4-5 døgn.

67 När ølet bynte å gå (gjære) fløit det opp litt skum oppå.

73 Kjelleren stod da øl-kaggen ferdig og en kar ølet i kätter og fylde på kaggen og etter noen dager var ølet ferdig.

68 Ten gjemte litt av bændgjæren til neste brygging. Den ble oppvart på en flaske vann. När en skiftet vann på flasken kunde den oppvares flere år. Det er mulig at en også brukte av denne gjær også til baking.

74 Hvis en ikke hadde frisk gjær lante en av hverandre.

75 Har ikke hørt at noen skulde smake på ølet før det var ferdig. När kaggen fyltes skulde det vare

80

et konvuls.<sup>81</sup> Det kunde holde sig flere uker, men når det var tappet var det kunde dovre endel.

83 Folk vilde helst ha brun farge på ølet.<sup>86</sup> Juleølet måtte være sterkt.  
87 Har ikke hørt om noen grunn for at ølet ble mindre godt.

88 Vetter som kunde stude ølet har en ikke hørt om her.<sup>89</sup> Det kan godt hende at det ble brygget om natten, men dette var neppe for å holde det hemmelig.

90 Har heller ikke hørt at det skulde være stille i tuset så lenge ølet gjerte.<sup>91</sup> Vetter som ødela for ølbryggerne har en heller ikke hørt om.

97 Juleølet ble brygget i Desember.  
98 Bogen om Julemat og påskeølet er det ingen som liker her.

99-103 Mjød var det ikke laget her til hjemstovna ble det kjøpt og flasket mjød som man fikk for sig selv, og regnet for drikk som hånne for kvinner.

Vokserin gårdsdrøng fikk vare med på deling av julebrennevin. Dette var nok den første kooperative bevegelse. Ei grend slo seg sammen og skrev etter et antall julebrenneviner for ett brennevinstøl og eller fra gimback Funder i København. Når Ragger kan så ble det sendt bud til de som hadde

regnet reg. De måtte da opp med  
 flarke elle flasker, - alle samme  
 kvell. Når flarkeprisen var utregnet  
 foretok delingen. Det ble selvfølgelig  
 brukt på sorben og det kunde  
 bli en lystig kvell.

Allerygging foregår nok ikke  
 likedan i alle bygder. For ca. 30 år  
 var jeg i ett bryllup i Hegra, Nord-Trøndelag  
 og der var det öl på bordene hele  
 lögnen. Jeg kunde ikke like dette  
 öl. Det var en drøm smak som  
 jeg ikke likte. Men alle bygdefolk  
 som var tilstede der drakk og  
 drakk og jeg tror sannetlig det  
 virket på humøret.

Dette Hegraöl brygges den dag  
 i dag. Jeg hørte dette i Kringkastinga  
 i vinter da stortingsmann Lørfald  
 ble spurt om allerygging.

A.D.