

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Vest-egder

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Laudal

Emne: Ølbrygging

Bygdelag:

Oppskr. av: T. N. Steinland

Gard:

(adresse): Laudal

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Etter Ola J. Rindstad, symjon.
Laudal.

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

SVAR

A.

1. Det er sverande sjeldan at folk bryggje maltøl nå. For mtag 50 år sidan var det derimot òvkså vanleg å bryggja öl til høgtidene, og likeins til boudning og barmdies, og av og til også til likferd. Men alt då var det så å seia slutt til likferd. Og så har det gått jamt nedover, til det nå er godt som slutt.

3/ Grunnane er fleire. Vi fekk frihalds-lag som har drive opplysningsarbeid og arbeidd mot all rusdrykk, også maltøl. Vi har hatt religiøse vekkingar, og dei har og verka i same lei. Det har meir og meir blitt slik: Ein kristen kan inga glede ha av rusdrykk.

Så kjf ein og nemna at det er mykje arbeid å bryggja maltøl.

Vil folk ha öl nå, så kjøper dei heller öl frå bryggeria.

Så må og nemnast at sed og skikk har bring-da seg. For var det slik her i minste ved juletid: Kom ein frammand inn, ja

21.
så var det helst skam å ikkje ha eit
glas öl å bjöda (eller dram eller bär d)
Nå trunget ikkje dette lenger. Vi slepp nå
godt ut av det med eit glas saft-vann t. d.
Likeins i bryllup går det bra nå med
alkoholfri drykk.

4.

Ein og annan lagar öl av sukker
eller sirup

5.

Tomtebrygg blir og litt brukta
t. d. til jul og til fest (bryllup)

Men mange vil ikkje ha dette öll heller,
men lagar heller tyrstedrikk av ymse slag
hee.

B.

7. Det var helst mennene som
bryggja. Men, det kunde og al kona
klara arbeidet.

8. Fleire av bryggjare hadde godt
ord, og desse laut gjerne vera med når
unge som var lite inne i kunsta, skulle
laga öl. Så hadde vi ein som var lik-
som ekspert i faget. Namnet har eg glejmt,
for han er död for fleire år sidan.
Han blei ofte leigd til å laga bryllups-
öl. Han gjekk rundt i bygda, og det skul-
le vera som så reint høvt å dricka öl
som han hadde laga.

9.

Oftast br. kvar lunsyd for seg. Men,
det kunde og al fleire stå seg saman.

10.

Öl. skulle det vera til jul serleg, også
til påske) og til jul og så til slåttonna

11. Faste regler for ølmingda var det ikkje sett. Men til bryllup rekna dei gjerne etter gjester og etter dagetal på bryllupet. For 50 år sidan lauk eit bryllup alltid vara fleire dagar, minst to, gjerne 3 dagar. Nå er det helst ein dags bryllup.

Går vi lenger tilbake 1850-60-70 åra, så hadde vi noko vi kalla "ølhus". Vi hadde eit par slike attmed Nordalstrevagen. Det var fattigfolk som åtte eit lite hus attmed vegen. Så selde dei mat og kaffi (og öl) til folk som var i byveg. Denne trafikken var det mange som ar-ga seg over, og difor lauk ølsalet etter kvart gå meir og meir i løyrd.

12.

Èn og annan ville ha öl året rundt for tilfeldig gjester. Eg minnest slike folk. Det smaka mest aldri öl sjølv, med band alltid framande.

c. malt.

12)

Folk her kjøpte ikke malt. De laga del sjölv av korn frå garden. Sadde dei ikke gerd, så kjøpte dei korn og laga så malt av dette.

14)

Bygg var best til malt. Det gav best öl. Standing av bygg og havre bli og bruke av og sil. Lavre alene kunne og bruke. Men, "havreöl" stod lagare i hus enn byggöl. De som sadde havre og brukte dette til mat, hadde derfor ein åker til bygg (sil öl.) Eller bytte dei i havre med gramme og fikk att bygg til malt.

15.

Mange tok av malkorn om trambu gjerne av beste slag "eggeroma".

16.

Malkornet tok dei i sekk og sette det på i vavn, gjerne i bekk som vann litt stille. Der skulle det stå om lag

17. 3 dager.

Så let dei vavnet renna av sekken så godt det let seg gjera. Så la dei det utover golv og vove litt, så vavnet kom ut av kornet. Det kunne liggja tykk utover når dette stod på.

19.

Så bli det lagt i tunt lag på golv i passende varmlom (ei loff).

Dei breidde klete, åkle eller liknande over.

20

Ein vant halda ange med mallet

under groinga (omlag ei vektetid eller vel så.) Ein tring like roia utan at mallet lag i tjukeaste laget. Då laut ein trøna varsam med ein tillaga - ting (maltrøra) eller rett og slett med hendene dersom det galdt liten malmengde.

22.

Ein kalla dette, å roia mallet.

23

Når så „evan“ (spirene) var på halv kornlengde, så skulle mallet vera ferdig

24

Namn på rot har eg ikkje høyrst, Men kornspirene, dei grøne grøne kallast „via“ (kunde fom: evan)

Eg trur dei rekna ei tid av omlag 8 dagar til smaltgroing.

26.27

Eg trur ikkje dei rekna på at komrota sette usmak i ødel.

28.

Mallet laut basulurkast. Dette gav godsmak både i malt og mal. Grytelurking kunne lett gje „svismak“. Bli derfor brukta berre til små mengder korn. Malt trur eg snartt bli grytelurka. Det laut på badstove.

31.

Mallet laut på treerna og „grøypast“ d. v. s. malast, men svarande grovt. Mange rekna ei byggkorn kloyvd i 3 ja gjerne i 2. for passeleg. Andre fingrøypste „meiv“.

32-33 2

34. Folk hadde gjerne humle på gardane sine.

35.

Folk som ikkje dyrka humle, kjøpte av grannar. Eller dei fekk humle frå byen (innfird humle). Det var nok dei som heldt denne vel så god som den heimeavla.

36.

Humlen blei gjerne dyrka på tønne, solrika plassar attmed store stemar, steinvøyere eller kinsveggjer.

Så var det å plukka den mogle humla og så ha på ein turr plass.

Humle er nå mest ikkje å sjå her lenger. Inntil om det finst humle nå i Landaal.

Det blei til det at folk gjekk over til å kjøpe humle.

37.

Einare, gjerne med bar, har vore bruka til å gje god smak i ølt.

Det hunde at ein og annan blanda litt perikum i, helst når ølt skulle gje rus (fyll).

Ryllik triv og snautt blei bruka i øl. Men han blei bruka til te mot "kreim" (forkjølelse).

F

38. Til brygging trøng ein to kjer, rosekjeret og gongkjeret.

39.

Kjera blei reingjorde i sterk einerlog.

7.

Aldri har eg høyrd at svelle blei bruka
til rengjering av kjer.

Men i (1896?) kom det difleri byå gran-
nen vår, og då strank 5 av boma hans
med på ell ei veker tid. Etter denne
tilburden blei husa svellebrøykte.

40.

I botnen av rostekaret var sil d. v.
s. der låg eit lag orestavarar (stavar av
oreved) i kross, og derover litt einer
og så halm og karvegras.

Kjeppane i botnen kunne nok vera
av hann, selje eller björk. Men ar
var best. Det sette fin kurlör på
ölet, og det gav best smak.

41.

Solet i rostekjereel kunne vera i bot-
nen og blei då slengt med ein stav
som stod opp i karet og hadde ein halm
virk eller noko ty kurdut på kvar kum-
me halda solet i fasselig op.

Solet kunne og vera på sida og blei
då lukka med ein trestapp eller
kvar, ofte hümelaga.

42.

Einertog blei brukt til ölbrygging.
Det skulle öving til å finna einer av rette
slag. Unge kjöper skulle ein helst ikkje ha.

44.

Mallet blei blöytt i gongkjereel med einer
log til det var passe blankt. Var kje einer-
logen ikkje fin og rein kunne han si-
last i rostekaret. Ein rödde med ei röve
av tre.

Å bløyta opp mallet kallast "å møy-
skra." ^(gongkyrel)

I møystrækjvel skulle mallet stå eit
par timar. Då hadde dei sige saman, og
så høgt dei nå stod kalla dei møystré-
malt, og her sette dei eit merke, for så
høgt skulle ølet stå når ølet skulle
"gå" (gjera). 48.

Eit klede kunne breiast over
møystrék, men trøngst ikkje serleg. 49.

Så blei møystré "anst opp i rostka-
rel." 50.

51

1-2 timar stod så møystrék i kjvel
(møystrékjvel med tinerlog over)
Då tappo ein fyrste "lagå". Denne

"lagå" laut nå i gussa og berre så
"viót på kott. Det tok lenger tid med
dei neste lagene, og dei skulle og lenger
i kott. Fiske "lagå" som var heller tinn
blei kott "nelt" (noko d. v. s. koka så
pass lenger at det minko i volum) Mange
bruka og å ha brunt sukker i "lagå",
den siste. Det gav ølet godsmak.

52.

Vert eller vorter kalla ein dette
ølet som ikkje var gjera. Det skulle
ha ein fin, søt smak, om all skulle
væra rett.

- 53- 54- 55.

55. Ein tappa ^{vordren} hann i trebyller, og når
alt var kott, laut han opp alt i gong-
kjvel, så høgt som møystrék hadde
stode.

54

9.

Skumlen blei gjærene kokt i einerdog og så blanda med vörteren.

58.

Skulle ein ha sterk öl så kunne, ta att "lile", d. v. s. ein tar kj med det siste utpresset (siste laga) frå rosteskjereb.)
Skulle ein^{na} tunkol, tok ein med, alba pressa så lenge det var råd å få vörter frå rosteskjereb. Fattigfolk brukta ofte tunkol, og brukta dette til tynt og matdrykk.

59.

Når så vörteren var ulsila frå rosteskjereb hadde ein, dravell "att", dette blei mytta til kuene.


F. 41.

Flett skulle vera mjölkevarmt (lunka) når dei sette gjæren i det. Det smaka seg til temperaturen.
62) Fekk det for mykje avkjøling, laud det lunkast opp att. d. v. s. noko vörter laud varmast opp att i gryta og så blandast opp att i gangkjereb.

63.

Gjær var namnt.

64) Gjæren kunne ein løysa opp i einerdog eller vörter. Eller ein kunne leggja ein gjærstokk opp i kjereb.

"Ein gjærstokk var ein trestamp  med mange hol i som var fulle av gjær.

65. Så blei gongkyret tildekket med plagg av sil eller anna slag. Mange retna tmark gjør til ein fjerding öl.

66.

Èt døger eller litt meir lrongst til gjering om alt gjekk vel. Gangkyret skulle stå i passlegt varmt rom, og ein skulle ikkje ståka og kamma i romet. Det skulle vera kø under gonga. Ein laut og akka seg for "gjogong" d. v. s. altfor voldsom varme og "gong" i öllet.

67.

Dei lydte til kyret av og til, og høyrde på sustr" (gjærings) slik hadde dei kontroll.

68.

Den gjæren som flaut opp var rekteleg gjær. Tokk han, blei han kalla lunnngjær eller bobnegjær. Men denne gjæretv aktast like. Ein laut ta den gjæren som flaut. Når han ville til å søkja, laut ein ta han, for då var öllet utgjenge". Tokk gjæren, skaddé det öllet.

69.

Gjæren göymde ein turka, Ein kunne klina han så ein gjærstokk" (ein hald. treslamp). Ein kunne knoa han saman til ei tinn bake og turka han slik. Ein kunne og klina i sil lag over eit trebrett, turka han slik, og så ta av den turka gjær-

11.
skorpa, bryta ho sund i molar og
så ha denne gjæren ståande på ein
lurr plass

70?

71.

Folk lank ofte gjær av kvarandre

72.

Når ølet skulle "susinga" og gjæren
held på å gå ned, rekna dei på at
ølet var "utgjera".

73.

Så laut ein "staka opp" d. v. s.
ausa på dunkar.

74. 75

Ein bad ofte inn ein eller fleire når
ein skulle "staka opp". Dei skulle
smaka og "utaba seg". Ved slike høie
blei dei ofte fyll av dette nybrygget.

Alli i huset skulle smaka.

Fleire gonger enda del med slagsmål.

77.

Når fleire grammar bryggja saman,
laut dei og "staka" og dilla del saman.

78 - 79.

Kom delkjensfolk framom, laut dei inn og
smaka på ølet

80.

På dunkane skulle dei gjerne vera eit lite
tomrom. Men serleg noie var kjø dekk.

81.

Ølet skulle stå på kjøleg plass og dei
kunne dei halda seg mårlovid. Men,
gamall øl, tapte seg i smak, og silsil
blei dei surt.

Sumarsid kunne ein tappa ølet over på krukker eller flasker og så sette dei desse i ei kaldkjelde, oppkome. På den måten kunne ølet seg frisk lenger.

G.

83.

Ølet kunne vera lyst eller mørkt. Feimebyggja maltøl hadde gjerne nok, individuelt over seg. Tåg ein ølet, og enda berre om ein smaka på det, kunne ein ofte sjå kvar hadde laga det. Mørk had brunfarge blei rekna for fin olgange.

Men, elles er smaken så ulik. Einvalde lika best lyst øl. Nokre ville ha ølet sterkt humla.

Andre ville ha det lite humla. Nokre lika sølsmak, andre ikkje.

84-85

Juleøl skulle vera sterk, likeins bryllupsøl. Sumarøl, haustensøl" var ofte litt turt. Det skulle sløkkja "tyrslen", men trøngte gjæ rus.

84

Outruer i samband med øllaging har det nok vore i svært gamal tid. Men gamle folk som nå lever, kjennet ikkje til dette.

Landet er i det heile fattig på gamle truer.

I mi barndomsbygd, Legebostad, var mykje meir av slaget.

Mjød har vore lite nytta i Landal.
Det reknast helst som skjenk til
krummer og svært "skikkelegt" mann-
-folk.

(Ei gammel tjuande (kristeleg)
gjent band til glas mjød til
ein mann. Men han tok det for
mermeleg opp. "I kan ha jeres mjød,"
sa han.

Ein kunne ikkje etter god
folkestikk seia du og deg til gamle
folk. Ein lant brukka dei danske
lorda i og j.

Men nå er dette
slutt. Det er omlag 40 år nå sidan eg
høyrd slik tale.