

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Veøy

Emne: Ølbrygging

Bygdelag: Rødven

Oppskr. av: Elliv Sandnes

Gard:

(adresse): Rødven

G.nr.

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):

Heimelsmann: Ola Hammervold, 75 år, bonde og bankkasserar h.v.

SVAR

Ø L B R Y G G I N G .A.

1. Ein kan vel seia det er slutt med å brygga maltøl no.
2. Kva tid det var slutt er vel ikkje godt å seia, men det varte no uti dette hundraår, og kanskje for ein ~~mannsalder~~ mannsalder sidan og.
3. Det var vel ^{vel} ~~kanskje~~ slik at det vart forbod mot å brygga maltøl omkring første Verdenskrig, og sidan har det vel ikkje vorte opp att teke . Så vart både tida og råstoffet dyrare. At det vart sterk fråhaldsrørsle i bygda saman med religiøse organisasjonar, gjorde vel og sitt til at ølbrygginga var slutt.
4. At det var laga "sirappøl" veit ein av, men framgongs- måten med det kan ein no ikkje seia noko om.
5. Øl av Tomtens hjemmebrygg har vel vore prøva, men ikkje så det er noko nemnande.

B. Den gamle heimebrygging.

7. Ølbrygginga var vel mest eit arbeid for husfaren, men mange kvinner kunne no og kunsten, når det var om å gjera det.
8. Noknn serlege meistarbryggarar veit ein no ikkje av. At nokon brygga for andre var ikkje vanleg.

9. At fleire huslyder slo seg saman å brygga var ikkje vanleg. Kvar huslyd brygga for seg.

10. Nokon typisk ølbryygar-bygd har visst denne aldri vore. Og så ~~sein~~^{langt} som folk kan minnest no, så var det mest til slåttonna dei brygga - ein og annan til jul.

11. Reglar for kor mykje ein skulde brygga var det ikkje.

12. I manns minne har det ikkje vore regel at folk skulle ha øl ståande til kvar tid (for gjester).

C. Malt.

13. Maltet var av heimavla korn, ein veit ikkje av at dei kjøpte det.

14. Det vanlege malkorn var bygg. ~~XOMAKK~~ Om dei hadde serskilte åkerflekka med bygg til ølkorn veit ikkje nokon å seia av no, men då det for lang tid sidan var avla mest for ikkje å seia ~~ka~~ berre havre, kan det og henda dei ein gong i tida "ølkorn-åkrar" for seg. Det var og brukt havre somme tider, seier gamle folk.

15. Det var ikkje noko visst kvar ein tok kornet til malt, men det skulde sjølvstakt ikke vera av det dårlegaste.

16. Kornet vart lagt i bløyt i elv eller bekk der ein hadde høve til det. Var ein for langt frå slike kunne det gjerast på den måten at dei slo vatn på maltet, med det låg i eit kar, eller dei la og sekken i brunnen.

17. Det var ikkje nokon regel for kor lenge maltet skulde stå til groing, men ein skulde gjerne sjå groren gjennom sekken.

18. Ein la det gjerne i eit solhall eller t.d. på låvebrua, om den snudde mot sola (syd).

Noko "med" med kor tjukt kornlaget skulde vera var det ikkje.

20. Å breida eit åklede utover var vanleg.

21. Serleg maltrørar var det ikkje. Ein brukte ofte ei rive eller og berre hendene for samstundes å jamna utover klompar i maltet (groklompar).

22. Ikkje noko serleg ord for dette arbeidet.

23. Kontrollen med når maltet skulde vera ferdig var vel berre ei skjønnsak.

24. Noko anna namn enn gror veit ein ikkje av.

25. Som for spørsmål 23.

26. Gror og rot skulde ikkje reinskas bort føre brygginga.

27. Dei meinte visst helder at ølet vart søtare, når groren var på.

28. Det vanlege var å soltørke maltet. Ein la det då på tepper eller skinnfellar, som snudde "kjøtå" opp.

Eller somme kunne og ha serlege "innretninger" til det.

Ei "malttørke" var ei treråme med botn av seglduk.

Desse malttørkor hadde då den føremun at ein kunne flytte dei, så å seia "flytta etter" sola. Når ein så hadde sol- eller sonntørka maltet, så tørka ein det gjerne på same måten som kornet som skulde malas til mjøl. men då berre lite og varsamt, for elle skadde ein det som ølemne.

31. Det skulde gjerne malas grovt, berre "kløve".

32. At ein blanda det med noko om det var for fint malle, veit ein ikkje av.

33. Her var ikkje skikk å ha malt ståande på garden. Det vart laga når ein trengte det, til slåttonn eller høgtid (jul).

D. Humle.

34. Her i dei indre bygder var det vel mest vanleg

at dei anten avla humla sjølv eller så fekk låne av ein granne ("grannebeine"). Men eldre folk veit av at ein-skilde kunne selja til apotek.

35. Ingen kan no seia noko om det var slik at dei dei syntes det var nokon skilnad på heimelaga eller kjøpt humle.

36. Frå gammalt var det vel gjerne "humleranker" på dei fleste gardar. Plent kor dei gjorde når dei planta humla på ein ny stad, kan ein vel ikkje sei noko visst om no. Men folk minnaest no godt at det vaks humle på gardane, og då var det oppsett stenger som humla skulde "ranke" seg om, for humla var "slyngplante".

37. Andre planter enn humle for å setja smak på ølet, veit ein ikkje no av. Det kunne no brukast eine då.

E. Brygging.

38. Kar til brygginga var stette og så. Stetta var eit kar de~~r~~ tre av stavane ^{var} lengt ned, slik at sjølv ~~botne~~ botnen på karet kom eit godt stykke opp frå golvet.

Såen var ein vanleg lagga kopp ~~med~~. Storleiken kunne vel vera omlag likt for stette og så, og begge var stav eller laggekoppar.

39. Til å gjera rein kara med var det brukt einelåg.

40. Til sil i karet brukte ein såkalla "røstetre".

Det var fire trestykker som var sett saman slik at det vart som eit "hus" over kransen eller tappen. Ein sette opp to på høgkant og la eit oppå dei. Desse tre stykker var det bora små hol i. Så var det ein fjerde trestykke som var sett attanfor desse. Dette treet var det skøre trekanta opningar i (sagtakka), og desse skulde då sjølv-^{sag-}snu ned til botnen på rostekaret. Serskilde tresortar var det ikkje så nøgje med, men ein skulde ikkje bruka hegg, for av den kunne det smaka av.

41. Tappholet i rostekaret var på framsida. Ein stengte med tretapp eller krane av tre eller massing. Kunne såleis vera både kjøpt og heimelaga. I dialekta her var det noko dei kalla "birihane" - ein slags krane av tre og metall. Dette var ein tretapp med ei metallrøyr loddbeint igjennom som hadde hol i eine sida, som ein då opna eller stengte med. Om "biri/hane" er ein forvansking av "bierhane" eller det skriv seg frå Biri, der så mange kramkarar reiste rundt og selde heimearbeid vare i si tid, det er vel vandt å seia noko om no.
42. Til brygginga var det vel mest brukt einelog, ja.
43. Det skulde gjerne vera ber på einen.
44. Maltet vart først rørt ut i einelog - eller ein kunne "kaldmeiske" det, då vart maltet havt nedi stetta først og så slo ein einelogen på. Det vart då meir som å "trekke" kaffe eller te. Noko serleg namn på det ein rørte i meiskem med, veit ein ikkje av. Det ein rørte med var gjerne på skap som ei kort (avsaga) år.
45. Det var altså nemninga meisk, meisken, å meiska, meisiking.
46. 47. Det var ikkje noko visst med kor lenge meisken skulde stå eller kor tjukk den skulde vera. Det var vel helst slik at "ein såg det på leten".
48. Det vart så lagt eit åklede over medan den sto.
49. Om meisken vart aust opp beinveges i rostekaret, eller kokt (i einelog) først, var det som før sagt, ymse med.
50. Tilhøve mellom log og malt var omlag 1/2 malt mot 1/1 vatn.
51. Nokon regel kor lenge det skulde stå i rostekaret før ein tok til med tappinga, var det ikkje.
52. Veska eintappa av rostekaret var vørter.

53. Noko serleg med var det vel ikkje med det, men det var ikkje bra at det rann for fort, det kunne då lett verta grums med.

54. At det var smaka på og diskutert om ~~smak~~^{den}, var visst ikkje brukt - det ein veit.

55. Det vart tappa i bøtter.

56. Vørter brukt som medisin veit ein ikkje no av.

57. Ein tok gjerne ein del av vørteret og kokte saman med humla (i einelog) om ein syntes det vart tynnt, elles var det ikkje regel å koka all vørteren. Ein tappa i bøtter å ha det på såen.

58. Det var no snakk om øl og lettøl. Lettølet fekk ved å koka vørteret andre gongen. Det vart liksom ein "kokar på gruggen" med kaffen.

59. Det ~~vem~~ var att når når vørteret var silt frå rostekaret vart kalla meisk.

60. Meisken vart nytta til krøtermat.

F. Gjæring.

61. Kor varmt ølet skulde vera når gjærev art tilsett var det vel ikkje noko visst med med. Ein meiner at det skulde ha omlag blod- eller lekamstemperaturen.

Karet ha dei ståande i kjellaren (eldhuset).

62. Nei, det kan ikkje svaras på.

63. Gjæren var kakla gjær eller gjester (jester).

64. Gjæren vart oppløyst i einelog eller vatn (lunkent).

65. Karet vart dekt med eit klede (ullteppe)

66. ?

67. Kontroll på om ølet gjærte var vel mest berre på den måten at ein såg i karet - om vatnet var i rørsle.

68. ?

69. Gjæren vart gøynd - teke vare på - ved at ein smurde den på brødleivar, på ein halmevisk, på ei fjøl eller plate slik~~x~~ at ein seinare skrapa den av - eller og elta til ei kake som vart tørka.

70. ?

71. Å skaffa seg frisk gjær~~x~~ var vel på ymse måtar, ein kunne både kjøpa og (eller) låna.

72. Noko serleg merke på at ølet var gjært nok, veit ein ikkje plent å seia, men det syntte seg på gjæra helst - kor mykje "skum" det var.

73. Når det var nok gjært~~x~~ vart ølet havt på tunnor eller kaggar. Dette ~~kakk~~ kalla ein i eldre tid å skake opp ølet.

74. Nei. 75. ? 76. ? 77. ? 78. Nei. 79. Det hende.

80. Når ein fylte kaggane skulde det helst vera eit tomrom att, men ikkje noko visst mål med det

81. Ølet vart lagra i kjellaren. Kor lenge ein rekna med at det skulde stå seg (halda seg), ^{veit ein ikkje å seia nok visst om.} Men nedskrivaren kan hugsa at fjøl som var brygga til slåttonna, tok til å surna sist på, når onna kunne vara 5-6 veker og slik.

82. ?

G. Meininger og truer.

83. Farga på ølet skulde helst vera brun. Lyst øl var reknna for å vera tunnare sort.

84. Nei.

85. At ølet vart for veikt var vel mest ei skam.

86. Juleølet skulde vera av beste slaget, og helder sterkare enn det dei brygga til t.d. slåttonna.

87 - 98. ?

H. Mjød.

~~99x6~~ Mjød har ikkje vore kjend og bruka her, det ein no veit.

Heimelsmann: Ola Hammervold, 75 år, bonde og bank-
kasserer h.v.