

ØLBRYGGING

A.

1. Brygger folk ennå maltøl hjemme?
2. Dersom det er slutt, er det av interesse å få vite når dette skjedde, og om folk fremdeles husker hvordan bryggingen foregikk, eller om all tradisjon om den er forsvunnet.
3. Dessuten om folk husker noe om hvorfor det ble slutt (forbud mot malting, det ble for kostbar, folk likte bedre annen drikk, f. eks. kjøpt øl eller vin, innflytelse fra avholdsorganisasjoner, religiøse foreninger etc.)
4. Brygget en øl av sukker eller sirup, og hvordan foregikk det?
5. Lager en ennå øl ved hjelp av kjøpte midler, f. eks. Tomtens hjemmebrygg eller andre?
6. Ved hvilke anledninger lager en øl på den nye måten?

B. Den gamle hjemmebrygging

7. Var ølbrygging et arbeid for menn (husfaren) eller kvinner (husmoren), eller var det bestemte deler av arbeidet som ble utført av bestemte personer, eller tok hele familien del i arbeidet?
8. Var det noen som var særlig kjent for å brygge godt øl (storbrygger, mesterbrygger)? Brygget de også for andre og ved hvilke anledninger?
9. Slo flere familier seg sammen om det, eller brygget hver familie for seg?
10. Ved hvilke anledninger ble det brygget (jul, påske, bryllup, barnedåp, begravelse, til enkelte onnetider f. eks. slåtten)?
11. Var det regler for hvor mye det ble brygget ved de forskjellige anledninger?
12. Ville folk gjerne ha øl stående til enhver tid, f. eks. for tilfeldige gjester?

C Malt

13. Kjøpte folk malt, og hvor fikk de tak i det?
14. Hva slags korn brukte folk når de laget maltet selv? Skulle det være bygg eller blanding av bygg og havre, eller brukte de andre kornsorter? Hvis det bare ble dyrket havre på gården, er det av interesse å få opplyst om folk hadde en særskilt åkerflekk med bygg til ølkorn, eller om de nøyde seg med havren?
15. Ble det tatt av en bestemt del av kornet til malting om høsten? Var det av det beste (veggeranda)?
16. Ble kornet lagt i bløt i en sekk i elva eller bekken, eller ble det slått i et kar med vann? Byttet en vann på det?
17. Hvor lenge skulle det stå?
18. Hvor ble det siden lagt til spiring (renning)? Ble det først lagt i en haug og siden lagt jevnere utover?
19. Hvordan målte en tykkelsen av kornlagret?
20. Ble det bredt et åkle over?
21. Ble det rørt i kornet og hva rørte en med(maltrørrar)?
22. Hvilket ord brukte en om dette (mø maltet)?
23. Hvordan kontrollerte en at maltet var ferdig?
24. Hva kalte en groren (ål) og roten (fonn, klør, etc.)?
25. Hvor lang tid tok groingen?
26. Skulle gror og rot fjernes før bryggingen, og hvordan foregikk det?
27. Satte groren vond smak på ølet hvis den ikke ble fjernet?
28. Gi en framstilling om hvordan maltet ble tørket, og av tørkeinnretning og redskaper (inne i stua, i bakerovn, i badstu, kjone, kjølne, tonn, sonn, mekjinn, etc.)
29. Tørket man maltet på samme tørkeinnretning som korn som skulle males til mjøl?
30. Hvor ble maltet malt?
31. Var det regel for hvor grovt det skulle males?
32. Hva gjorde en hvis en syntes maltet var for fint malt (f. eks. blandet det med hakket halm)?
33. Var det skikk å ha malt stående på gården?

D. Humle

34. Kjøpte folk humle og av hvem?
35. Hva mente folk om hjemmelaget eller kjøpt humle?
36. Hvordan ble humlen dyrket, samlet og oppbevart?
37. Husker folk noe om det er brukt andre planter enn humle for å sette smak på ølet (pors, einer, forskjellige typer av lyng, reinfann, ryllik, ølkall, perikum (pirkum), ølkong etc.)?

E. Brygging

38. Hva slags kar og redskaper var nødvendig ved bryggingen og hvilket navn hadde de?
39. Hvordan ble karene rengjort?
Har det f. eks. forekommet at de ble røkt med svovel og hvorfor?
40. Hva slags sil hadde en i bunnen av rostekaret (f. eks. en halmring rundt karet nede ved bunnen, et lag korsvis lagte orekjepper og derover einer og halm.
Skulle kjeppene være av or, og hvorfor, eller kunne en bruke andre tresorter?)?
Var det noe samnavn på sileinnretningen?
41. Var tappullet på rostekaret på framsiden eller i bunnen?
Hva stengte en tappullet med (toppa, kran av tre eller messing, hjemmelaget eller kjøpt)?
Dersom tappullet var i bunnen, spørres det om det ble stengt med en stang som sto opp i karet (ble satt i ovenfra), og var det i tilfelle en halmvisk rundt stangen nede ved bunnen som muligens skulle hjelpe til å tette når hullet var stengt og virke som sil når stangen ble løftet?
(Takknemlig for en skisse.)
42. Brukte en bare einelog (riskelog) ved bryggingen?
43. Hvordan skulle eineren være? Unngikk en f. eks. unge kvister?
44. Bla maltet først rørt ut i einelog?
Hva slags kar brukte en?
Hva rørte en med (meiskeror)?
Ble einelogen først silt i rostekaret?
45. Hva kaltes det utrørte maltet (meisk), og hva kaltes prosessen (å meiske, meisking)?
46. Hvordan kontrollerte en at meisken var passe tykk?
47. Hvor lenge skulle den stå?
48. Ble det bredt et åkle over mens den sto?

49. Ble meisken øst direkte opp i rostekaret, eller ble den kokt (i einelog) først?
50. Hvor mye log til et visst kvantum malt?
51. Sto den en tid (hvor lenge) overdekket i rostekaret før en begynte tappingen?
52. Hva kalte en væsken som ble tappet av rostekaret (vørter, verk)?
53. Skulle den renne fort eller sakte?
54. Ble den smakt på og diskutert, og hvordan skulle den være for å bli erklært for god?
55. Hva tappet en i?
56. Ble noe av vørteren gjemt, og hvordan ble den nyttet (bl. a. som medisiner)?
57. Ble all vørteren kokt etterpå, eller bare en del av den sammen med humle (hvor mye humle?), eller kokte en humlen i einelog og blandet sammen med vørteren?
Hva tappet en i?
58. Hvordan fikk en sterkt eller svakt øl, og hva kalte en de forskjellige sorter?
59. Når vørteren var silt fra rostekaret, hva kalte folk det som var igjen (mask, meisken, drav)?
60. Ble det nyttet i flatbrød, til kreaturmat, eller ble det kastet bort?

F. Gjæring

61. Hvor varmt skulle ølet være når gjæren ble tilsatt og hvordan fant folk ut at det hadde den riktige temperaturen? Hvor hadde de karet stående?
62. Hadde de noen råd om det ble for sterkt avkjølt?
63. Hva kaltes gjæren (jester, kveik, nøring osv.)?
64. Hvordan ble gjæren tilsatt (først løst opp i vørter, løst opp i ei einelog eller vann, og hvilken temperatur)?
65. Hvordan ble karet tildekket?
66. Hvor lenge sto det?
67. Hvordan kontrollerte man at ølet gjæret?
68. Hva kaltes den gjæren som fløt opp og den som sank til bunns?

Tok en av bunngjæren eller av toppgjæren eller av begge deler og gjemt til neste brygging?

69. Hvordan ble den oppbevart (f. eks. i vann i en flaske eller krukke)?

Måtte en skifte vann?

Hvor lenge kunne den stå på denne måten?

Eller ble den gjemt tørt på en halmvisk eller halmring, eller på en krans av små treplater satt sammen som en pannering, på en lerretsklut muligens utspent på en vidjering, eller eltet til en kake som ble tørket, vørteret kokt sammen med humle og tilsatt gjær, osv.)?

70. Gjorde de noen forskjell på behandlingsmåten om gjæren skulle brukes til brygging eller baking?

71. Hvordan stelte folk seg for å kunne bruke frisk gjær, kjøpte eller lånte de av hverandre?

72. Hvilket merke hadde man på at ølet hadde gjært nok?

73. Når ølet var passelig gjært, skulle det fylles over på kagger eller tønner?

Hva kalte en dette (å skake opp, oppskoka)?

74. Var det knyttet særlige sedvaner til oppskoka?

75. Skulle alle i huset smake på ølet før det ble fylt på kaggene, eller fikk alle naboer smake enten ved at de ble innbudt eller at det ble sendt øl (oppskoke) til dem?

76. Ble det holdt gilde ved denne anledning?

Fortell hvordan dette ble satt i verk.

77. Hvordan artet det seg hvis flere naboer brygget samtidig?

78. Holdt man ølgilde hver gang man brygget, eller var det bare til visse tider av året, f. eks. til jul?

Kom det f. eks. ikke på tale når man brygget til begravelser eller bryllup?

79. Bad man kjente folk som gikk forbi inn for å smake på ølet?

80. Fylte man kaggene helt, eller skulle det være et tomrom?

Hadde de noe mål på hvor stort tomrommet skulle være?

81. Hvor lagret de ølet? Hvor lenge regnet de med at det kunne holde seg?

82. Gjorde de noe for at ølet ikke skulle surne om sommeren?

G. Meninger og truer

83. Hvilken farge skulle ølet helst ha og hva sa folk om brunt og lyst øl?

84. Kjenner en til historier eller talemåter om hvor sterkt ølet skulle være?
85. Anså man det for skam hvis ølet ikke ble sterkt nok?
86. Var det særlig juleølet som skulle være sterkt?
87. Hva mente en var grunnen til at ølet ble mindre godt eller mislykket? Husker man fortellinger om "svimling" eller "skjær-aks" i maltet?
88. Var det noen vetter som kunne skade ølet under bryggingen?
89. Skulle en bryge om natten i hemmelighet så ingen visste om det?
90. Skulle det være stille i huset så lenge ølet gjærte?
91. Var det helst juleølet som var truet av vetter?
92. Hvordan beskyttet man seg? Skar man kors i bryggekarene, eller hogg man en kniv i kanten?
93. Trodde folk at det fantes vetter som stjal det ferdige ølet?
94. Hvilket råd hadde man mot dem?
95. Var det vetter som skulle ha noe av juleælet?
96. Hvordan og på hvilke steder satte man det fram eller helte det ut til dem? Slo man juleøl ut på åkeren?
97. Når skulle man brygge juleølet? Hvorfor mente man at en bestemt dag var heldig til dette arbeidet?
98. Husker man reglen: Julemalt og påskesalt er godt for alt?

H. Mjød

99. Brukte man mjød og ved hvilke anledninger? Til jul?
100. Var det helst tjenestefolk som skulle få mjød til jul?
101. Husker man at noen lagde mjød selv og hvordan ble det gjort? Ble det under spm. 4 nevnte øl av sukker eller sirup kalt for mjød?
102. Anså man mjød som medisin mot bestemte sykdommer?
103. Ble det regnet for en drikk som høvde for kvinner?