

# Brygging av heimeøl

JONAS LEA OG ARNE LØGE

*I eldre tid var heimebrygga øl ein del av kosthaldet, både til kvar dag og fest. Slik var det også på Jæren. Det er ei historie som for lengst har gått i gløymeboka. Men i 1950 skreiv Jonas Lea frå Varhaug ned det han og Arne Løge kunne om emnet.*



Ølbolle frå Ravndal i Gjesdal.  
På malt namnet Rasmus Johnsen Haaland 1868. Gjesdal Bygdemuseum.  
Foto: Jærmuseet.

Alt før Kristi tid har folk hatt kjennskap til øl, dei har brukt øl og mjød til selskapsdrykk og til matmål. Truleg er det langvegsfarande som har lært kunsten ute og ført den med seg her til lands. Vi veit at kongar og herrar og gjæve bønder samlast til drikke- og etar-gilde då som no. Dei sat ved store langbord, heldt talar og ga heilage lovnader som dei så sanna med bragebæger i øl og mjød.

Smått om senn kom ølbrygging og bollar med rose-måling meir i bruk og vart eit ålmenneige. Det er mykje mat i god drikke, sa eit ordtak dei levde etter og trudde på. Difor var det og ei ære for den mannen eller kona som kunne laga godt øl, og enno lever folk som har vore med og veit korleis dette gjekk for seg på gamal vis. Og enno står att rester av kvernstader der dei turka malt og kunne grøppa korn.

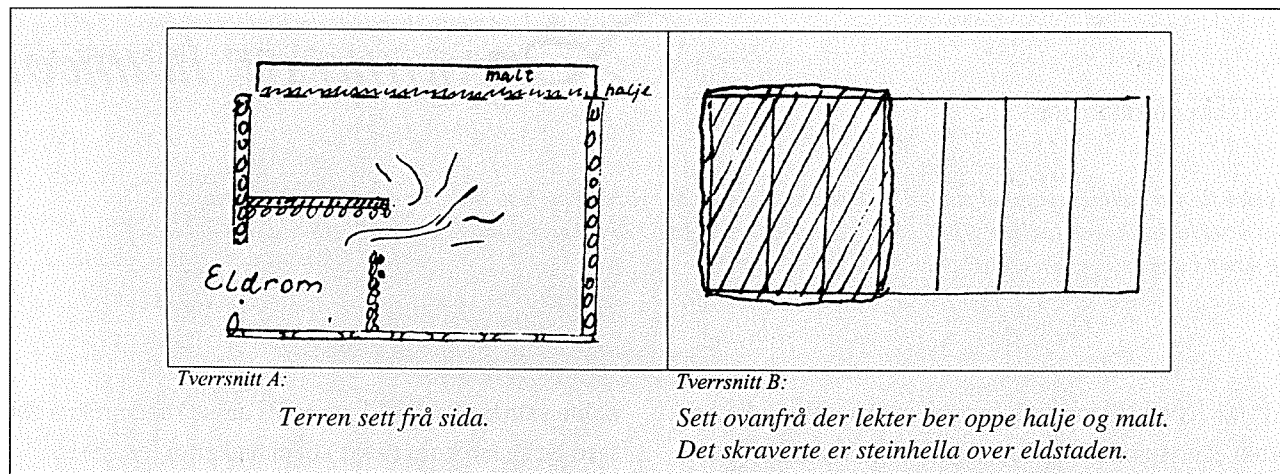
Jau, øl måtte dei ha til slått og dugnad, til ferdafolk og i høgtid. Ymse framgangsmåtar har skift, og alle gjorde det ikkje likt. Dei visste lite om kjemi og gjær-sopp i den tida, men dei visste om løynde krefter og bygde på røynsle frå far og farfar. Ei gamal rekning har vore: ei tynne øl av ei tynne malt, men så tjukt øl eller

så lite vatn bruka dei ikkje her. På desse kantar rekna dei med eit spann korn (9 kg.) til eit anker øl (ca. 39 l.)

## Spiring og turking

Dei tok ein sekk eller dask korn og søkkte ned i bekken 2 – 3 dagar til dess det mjukna. Så vart det drege opp, køyrt heim og dei let vatnet renna godt av det. Dei la det utover stoveloftet i eit 6 – 7 tommer tjukt lag, og breidde godt over for å få det til å gro jamt og snart.

No er det så laga at kornet må ha luft, fuktighet og 7 – 8 graders varme før det spirer. Fyrst kjem rotspir, deretter bladspira. Rota melter margin til mat og lagar samstundes eigen varme til det nye livet, men den grønne bladspira må ikkje få koma fram. Difor passa dei nøye på spiringa og stoppa den etter 7 – 8 dagars groing. Då hadde kornet fått passe lodne rotspirer og kallast malt. Det såg ut som ei samanfiltra kake. Når dei reiv det opp og la det utover i eit tynnare lag til førebels turking, heitte det at dei braut maltet. Dei rødde i det og skufla om eit par dagars tid.



Tverrsnitt A:

Terren sett frå sida.

Tverrsnitt B:

Sett ovanfrå der lekter ber oppe halje og malt.  
Det skraverte er steinhella over eldstaden.

Den siste og vanskelegaste turkinga gjekk føre seg i turkehus ved kverna. Ikkje alle turkehus hadde terre for malt og ei vanleg tusse med rørar og malmhelle gjekk ikkje an. Det vart for sterk og brå varme. Til malt vart murd opp ein avlang kasse i ei krå, ca. 150 cm x 80 cm brei og omlag 100 cm djup, av leir og stein. Inn i den eine enden kom eit lite eldrom med steinhelle, brunehelle, over. Ovanfor hadde kassen ein trekarm, og mellom den og murkanten låg ei rad lekter på tvers. Lektene vart dekte med eit lag halje, og oppå haljen kom så maltkornet som skulle turkast i eit tynt lag på omlag 3 tommer.

Dei brukte torv til brenne, og måtte vera sers varsame med eldinga. Røyken laut finne seg veg sjølv, han sila ut i hytt og ver. Det kunne sakte hende at haljen tok fyr og maltet brann opp. På slike dagar var det å koma seg opp i otta, og det gjekk ein spilande dag til å få maltet turt.

Dei kjende med handa, knepte og beit i kornet og fylgde nøye med til dess det var passeleg. Når maltet skulle takast att, grov dei opp det som var å få, resten kom att i botnen på terren. Noko datt ned på den varme hella og vart brunt. Av det kjem namnet brunehella. Ølet fekk farge og smak både av det og av einer og humle som seinare kom til.

### Grøpping

Sume tok no maltet heim på loftet og grøpte, knuste det på ei såkalla salt- eller handkvern som dei drog med hand, rundt og rundt ved hjelp av ein stake med pigg i. Staken sveiv i eit hol oppe i ei fjøl som var festa til to takåsar, bjødnabjelkane, og saltkverna låg på ein kasse eller ei avskori tynne, eller ho låg på kjøkkenbenken. Der vart ho dregen med ein laus pinne i eit hol i kverna. Elles nytta dei utekverna der dei hadde høve til det.

### Meiskring og uttrekk av malt

Dei hadde grøpet opp i eit kjereld, ein stamp, slo kokande vatn over og rørde massen ut til ein graut. Det heitte at dei meisra og stampa maltet før det gjekk over i mesje- eller oppstø-kjeret. I oppstø-karet låg fyrst eit lag halje, eksa kornband av rughalm, glatte reine strå, så frisk einer med underlag av klossar og trespiler. Underbur vart det kalla. Her tømde dei grauten utover og slo kokande vatn på. Maltgraute var så tett at vatnet stana eit bøl og trekte. Så var det "på ån" att, med nytt kokande vatn fleire gonger, men ingen bruka meir vatn enn etter plan og opplegg. Nemninga "Kokande vatn" skal ikkje takast bokstaveleg, det var nok kolna litt. Malt tåler ikkje over 79 grader C.

Det uttrekte vørter vart etterkvart tappa av i botnen på oppstøkjerald. Til karet høyrde ein lang tapp så dei til kvar tid kunne tappa ut. Ei mjølkebolle høvde godt til å setja under og tappa i. Andre kar hadde tappehol på sida med toppa av tre, eit holt spuns dei sette tappene i. Det var litt helling på karet. Innanfor laga dei ein kunstferdig sil ("skjerareiret") av friskt einerlauv. Den skulle hindra skal og rusk frå å koma ned i vørteren. Her bruka dei og kokande vatn fleire gonger, rørde i vørteren og tappa ut. Når det meste var uttrekt, laga dei tunnøl på restane og fekk leskedrykk til kvardagsbruk og drav til dyremat av det.

### Tilsetjing av humle

Brygginga gjekk mykje for seg på kjøkkenet og kjøkkengangen (fosstauå) ikkje langt frå grua. Frå oppstø-

kjeret tappa eller ausa dei vørteren over i gryta der den fekk eit oppkok og vart tilsett humle, (100 – 200 gr. til 100 liter). Humla var dyr og kravde kontantar.

I eit oppbevara brev frå M. Michalsen av 18. august 1831 til Tønnes Odland (Egersund) om sal av sild og heimkjøp av salt og tønnestav m.m. bed han om at Tønnes må få skipper Rasmus Larsen på jakt "Fortuna" i Egersund til å kjøpa: "Vis at det er god pris (på silda) og god humle i Gottenberg; da Kiøb 1 sek fra 12 til 16 L.pd." – 1 lispund = 8 kg.

### Gjæring

Siste akt kom når vørteren var kolna til ca. 22 grader C. og humla sila av. Då gjekk satsen over i bryggje- eller gongekjeret, også kalla gongestrekken. Desse ymse slags kjerald var helst av eik og kunne gå i lån. Eit kjer var oftast vidt i botnen og smalare ovanfor, med diameter i botnen på 70 – 80 cm og høgd 90 cm omlag, men formen på kjeret kunne og vera som ein stamp.

Ølgjæren fylgde med og heldt seg frå år til år i gongekjeret, som difor ikkje måtte gjerast reint. Andre bruka gjærstokk, ein firkanta klosse med holer på kryss og tvers oppetter, og her heldt kveiken seg vedlike frå gong til gong i turka tilstand. Dei dekka godt over med stripete og "rånnete" åklede og let det stå urørt, kanhende rørde dei om litt fyrste dagen.

Dei måtte gjenøye akt på gjæringa. Etereit par dagars tid stod gjerne kona eller mannen opp i otta for å sjå til ølet. Når det slutta å gå, skumma dei rusk og fraue og tappa av. Sume var så varsame at dei ausa opp og ville

ikkje ha med berm frå botnen. Heile prosessen med å få ølet over på anker kalla dei å skaka opp, og det høyrde med til god tone å gå med skakedrykk til grannar som skulle smaka det nye ølet. Dei fulle ankera vart borne ned i kjellaren, godt tilspunsa til ettergjæring og seinare bruk.

Kvart anker hadde eit spunshol på midten, ca. 3 tommer i tverrmål, og eit lite attmed, eit stikkhol til å sleppa inn luft under tappinga. Av andre saker kan vi nemna fir-kanta tretrakt, toppa av tre og birhane, og sume bruka berre stikkhevert i spunsholet. Det var ein lang blekkpipe med utviding ovanfor der dei suga opp ølet, og slepte det ut att i krus og kjerald.

I eit gammalt skifte frå 1771 etter Lisbet Olsdotter Djøseland, som hadde vore gift andre gongen med Hans Pedersen Djøseland, står oppført: "1 Øle Tønne - 22 ort. 7 Øle Ankere 2 ort 8 skilling og 1 halv Anker 6 skill."

Eit skifte frå Ånestad i Varhaug av 12. juni 1778 syner at dei har hatt: "4 halv Ankere a 8 sk.= 1 ort 8 sk. 1 Brøggekar 1 ort". "Skiftet var halde etter krav frå enke-mann Tosten Larsen Ånestad, som vil overlade sit Boe til Skifte og deeling mellem hans udi Ægteskapbet med forlengst afdøde Mallene Rasmusdatter og Ragnhild Erichs Datter avlede Børn som ere 1 søn og 4 døtre."

### Skikk og bruk

Det var mykje kos med gamle ølboller. Sirlige bokstavar kring dei var prydnaden, kva anten der stod "drikk og ver glad" eller noko som "når ølet går inn går vitet ut". Ingen såg skeivt på øl til heimebruk. Det skulle så vera

både til høgtid og i gravøl. Kanskje var folk godt farne då, når dei vart bydde eit krus med brusande nytappa øl, som no med kruttsterk kaffe og søte kaker. Det var enklere servering. Når folk skulle til myrs og skjera torv tok dei med ein liten strokk øl eller tunnøl. Det var ein kagge på 3 – 4 liter som gjekk frå munn til munn. Dei drakk or spunsholet. Mjølka sprengde dei i den tida til ølost.

Vanleg heimeøl var sterkare øl enn no til dags, truleg 7 – 8% alkohol, men med lite vatn i og heldig gjæring kunne det varta endå sterkare. I Varhaug har bruk av heimøl halde seg til for 50 år sidan. Det fanst bryllaup som varde 3 dager til ende, med spelemann, dans i bua og ølanker på loftslemen. Sume kunne få uheilt øl, og det var fælare enn fælt når bryllaupsgjestene bortpå natta fekk vondt i magen og det som verre var.

Ein og annan staden kunne dei gjere venne-teneste og bryggja for andre. Det er fortalt ei soge om ein mann som skulle køyra heim øl til barnedåpen deira, barnsøl. Då han hadde køyrt eit stykke, kom det meir gjæring og liv i ølet. Spunset skaut, hesten skvatt og mannen kom i åvelta. "Klukk, klukk, klukk," sa det i øltønna. "Eg høyre deg, men eg kan ikkje hjelpa deg," mumla mannen i ørsla.

Kjelde:

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING Emne 35: Brygging av øl.

Svar: 14207 frå Varhaug i Rogaland.

Oppskriften av Jonas Lea 76 år, nedskrive og samla 1950 i samarbeid med Arne Løge, Vigrestad, 80 år gamal. Han hadde brygga sjølv.