

Malt og ølbrygning.

2. 2. Inntil for 50 år siden var heimebrygget øl en kjend drink i de store høisider, og ofte ogsaa til andre sider.
- 14 14. For å få ølet godt krævedes først og fremst malt av fuldmødent bygg; dernest at smeltingen av kornet lyktes godt. Det var ikke alle som greide dette arbeide like godt. Enkelte regnedes som rene specialister i laget.
16. Først måtte kornet blåses. Til dette bruk hadde man en „malkbamb“ - særskilt gjort til dette bruk - en forholdsvis lav kasse, som malkbygget slæs i, - blev så „dunket“ - påast lunket vann for at kornet skulde bli godt gjennomblødt. Dernest lagdes et teppe eller andre klæder ^{over} så det kom god varme i det. Dette virkede at kornet eller nogle dage begynte å gro. Det måtte ikke gro, hverken for fort eller for sent, skulde det bli godt malt. Passende grodd blev det torret. Til dette bruk var det på de fleste gårdar en særskilt innretning som kaltes: „Kjålne“ = et muret rom ca. 2 mt. i kvadrat og 1,40 mt i høide. Viser her til vedlagt riss.
28. Tidli om morguen sloes maltekornet utover - de tykke fjeler med et utal av små spikerbochul i - tynt lag. Så holdes varmen inne i kjæringar og varmen måtte passers godt, - ikke for sterk varme, men mest mildig gjevn, hele dagen.

Åå forke malt var et såmødighetsarbeide men det gikk bra når man hadde en god bok å lese i. Men man måtte ligge på jordgulvet, for det var my' rants. Senkvell var arbeidet ferdig, men først dagen etter kunde malte fakes av.

Bryggingen.

- 31 Maltkornet blev først malt på en handkvern som gjerne fantes på de fleste heimeer. ³⁸Kvelden før bryggingen tok til sloes malset på en stamp og påstøps lunket vatn så det blev godt gjennombløtt til dagen etter. Til bruk måtte det være en stor bryggkjedel eller gryte. ⁴⁰I kjelen (gryten) lagdes et lag med emer - helst med bær på og så det kvantum malt det skulde brygges av.
- 50 Øllets styrke blev etter mengde malt i forhold til vatn. Riktig sterkt måtte det være en finde malt til en finde ~~vatn~~ öl; men my' my' mindre blev tiest brukt. Litt humle skulde det være, men det blev bra også uten humle.
- 41 En råststamp var nødvendig; - det var en stamp - enden med en kramme nede ved botn, eller en lang stov: "rastkapp", som rakk fra stampbotn og lidt opp over stampkanten. Der var det klipp som holdt kappen lidt løs opp i kullet i stampbotn som øllet skulde rinne igjennom.
- 40 Men først var det å legge ned i råststampen. Det mykkes emer, halm og kløvel alderskier (orr) som lagdes på kryds over hverandre. Over dette østes fra bryggkjeden de godt kakte brygg opp i råststampen og silkes gjennom

oppblegget; ener, halen og -alder, net i en stamp under ræststampen. Det bryggedes gjerne 1-2- og til dels også 3-sort. Men til 2 og 3 sort måtte de hver gang være ett nytt oppkøp i bryggekjedlen.

11 Til bryllup og begravelse bryggedes i de store gårder flere kander öl. Til andre tider også f. skp. til slåttänna, eller når store arbeider f. skp. byggearbeider skulde gjøres. Folk tørskede mer før i tiden, fordi - det bruktes mer salt mat da end

F. 11 no. - - Når öl skulde "legges ned" d. ord sig: joren høves i - møtte brygget på en bestemt varmegrad. Termometer var ukjent; men i lunds skole hadde folk lært sig må og merke å rette sig etter. Når brygge var såvidt avkjølet at drøper fra et kalglys ikke smeltede var varme = graden passende for å ha gjøren i.

F1 Gjøren kjøptes ikke i byen. Når öl sendte var fømt for öl var bunnfallet godt gjer. Etter bryllup og begravelse kom folk ifra alle hermer i mablaget og fikk i gjer.

6970 Ikke bare til ölbygg men også til karbakning trengtes gjer. Men til bakning bruktes også surdeig som kjøptes hos bakeren. I eldre tider bruktes "gjesteringer" (gjersinger) - det var ringe av kvinna halen som var møttet av gjer. Disse hangtes opp og tørkedes. Når de skulde brukes måtte de først bløses opp i lunkekt vann. Jeg minnes ikke slike brutt, men jeg har hørt om dem. - - Når det bryggedes til jul eller på vinter tiden måtte bryggekaret bæres inn i

65. stien der det var overvarme. Jeg minnes et
 mor var tidlig oppe om morgenen og lekkede
 på i blodet som lakke over kard.⁶⁷ Var det fatt
 sig - da var det skum over hele karret. Da det
 F3 så var godt avkjølet blev det båret ned i
 kjelderen og slått på funder som på for-
 hant var væsket godt og einlænget.
- 81,82 I den varme sommertid var ölbygging van-
 skelig, fordi bygget så lett vilde surme.
 Da tok man gjerne natten til bruk for
 dette arbeide.
4. I 1880-90 arena byggedes sirupöl. Bruktes
 også da ofte emerlang og av og til også
 lidt almindelig byga i længen - og gjør -
 Vart godt öl det og, men det var ikke alle
 som var like heldi med bygget der heller.

