

ØLBRYGGING.

Avskrive av G. Kirkevoll, Jomfrubraatvn. 25, Bekkelagshøgda.
Etter brev Fraa Ragnhild N. Lome av 21/3 1957 um ølbrygging. Det var serleg dette om "bryggemann" som eg forstod var av interesse for Etnolisk Gransking.

Gode slektning!

Har faatt brevet fraa deg, ser du vil lære brygge maltøl. Eg skal skrive om det slik som vi brukte det heime. Bestemor var heslt meister so lenge ho var god til.

Først briskeløgbaka vi bryggebidno grundigt, dei maatte vera so reine. So hadde vi malt i hølken og bløite det, detta kallast ~~malte paa~~ "malte paa". Malte maatte ikkje vera meir vaatt e enn ein so vidt kunne klemme lite vatn or di. Slek stod det til morgonen etter. Vi kokte daa ein kjel med briskeløg. Det var baade brisk oh ølder i kjele. So slo dei denne løgen paa malte i hølke. Dette kallast "meiske paa". Det laut rørast gøtt i ner ein hadde slege kokande paa maltet. Til dette brukte dei meiskeroen. Denne var flat aat eine enda. Han vart alder brukt til anna enn til aa røre i øl med. Naar det vart klaart i hølke auste dei alt det tynne i kjelen, det skulde kokast upp. So laut bytta gjerast istand, det var undegjersle so skulde lagast. Fyrst la ein eit øldertre paa kor sie at tappe, og eit tvor tre tvers over dei att, vi la brisk over og halm uppaa, so la vi bryggesteinane uppaa alt dette so det ikkje skulde fløte upp. Kokande briskeløg vart slege over det heile. Den tappa dei taa, no var bytta ferdig. Det som var i kjele kokte no og slege opp i bytta. (bryggebytta)

Om ei lita stund kom bryggemann, han begynte buldre ve eine bradden. Det var koseleg at han kom, for daa vart bryggen vellukka. No stod det slek ei stund for dei "sleifte upp."

Naar det fyrste var rønne taa, byrja dei med "lagvatn". Det var ølder og briskeløg. Det kunne havst paa so lende det var att kraft i malte. Til slutt vart det kokt med humle og sett i bryggehølken. Der stod det til det vart passe kaldt te ha i gjesten, som var sjerpa gjest uppbløit i øl. Ølet stod slek til det begynte aa gaa. Daa vart det tett med kvit frau uppaa? Det kallast tøppgjest.

Ner dei skok ned ølet, tok dei taa all gjesten i eit fat og turka han. Det vart skjerpa gjest. Den maatte passast paa og gjøymast til neste gong ein skulde brygge.

Tynnegjest var det som vart paa bøtte i tynnun. Den var ikkje noko god.

Ragnhil og Anne Lome (Sign).

Det var sant bestemor var født 1830

Bekkelagshøgda, 8. april 1958.

G. Kirkevoll
G. Kirkevoll.