

Tillemark

Ö L B R Y G G I N G.

A

1. I Seljord er det ennå nokre få som bryggar maltöl, men det er knapt meir enn på 2-3 gardar.
 2. Grunnen til at det så å seia er slutt med brygging av maltöl er at det skaffa for mykje arbeid. Dessutan gjekk det med ei masse ved til å tørke maltet og i våre dagar som det er så få folk att på gardane og dei som er att har det så travelt, har dette arbeidet falle bort, naturleg nok.
 3. Det var ikkje forbod eller påvirkning utanfrå (arbeidet til ~~xxhst~~ fråhaldsfolka og religiöse foreningar har, etter mi meining, ikkje yvirka inn på dette felt) som var årsaken.
 4. For ein del år sidan blei det brygga öl av sukker og sirup. Det blei kalla sirupöl. Korleis det blei framstilla har eg ikkje kjennskap til.
 5. Det er vanleg at ein lagar öl av kjøpte midlar, som for eksempel av Dåbra, Gimle og Tomtens heimebrygg.
 6. Dette ölet blir laga til høgtider, f.eks. jul og påske. Og til spesielle anledningar som bryllup og gravferd. Av di det er lett å laga og heller billig blir det også bruka i det daglege.
- B. Den gamle heimebrygging.
7. Framstillinga av maltet blei utført av husbonden, eller ein av husmennane hans. Sjølve brygginga sto ofte husmora for, med hjelp av tenestegjenta eller einkvan elles i huset.
 8. Husmennane var ofte reine mesterane til å brygga, dei blei ofte bedne om å brygga, serleg når det skulle bryggast til bryllup og gravöl.
 9. Kvar huslyd brygga for seg, fleire huslydar slo seg ikkje saman om brygginga.
 10. Det blei brygga til jul og påske. Til bryllup og gravöl og dessutan var det fast regel å brygga til slåttan.
 11. På ein middels stor gard blei det laga til ei halv

tönne malt, ved større samankomstar som t.d. bryllup ei heil tönne.

12. Det blei sett til side öl for at flest mogeleg skulle få smake, særleg var det tilfelle med juleölet. Dersom ein huslyd visste ~~at~~ om ei vitjing ei gong i framtida let dei gjerne noko stå så gjestene skulle få smaka på brygget. Öl var gjerne det fyrste som blei bytt fram for folk som stakk innom.

C. Malt.

13. Folk kjøpte ikke malt, det skulle lagast heime.

14. Her i bygdane blei maltet for det aller meste laga av bygg. Ein sjeldan gong også av havre. I heile övre Telemark dyrka alle som hadde jord, bygg. Havre eller andre kornsortar var sjeldne. Langt attende i tida blei rug dyrka på brente felter skogen, men denne kornsorten kunne ikkje nyttast til malt. ^M

15. Maltkornet blei støtt teke av det beste kornet (veggeranda).

16. Kornet blei ~~sett~~ lagt i ein sekk og sett i eit kar med vatn. Vatnet måtte ikkje vera heilt kaldt, men heller ikkje lunka. Mange la kornsekken i bekken, men det blei sagt at kornet då tapa næringsverdi. Det blei ikkje bytta vatn på korn som lå til bløyting.

17. Kornet skulle stå til bløyting i 2 døger. Var kornet 2 år gamalt eller meir, måtte det ligge i blöt i 3 døger.

18. Etterpå blei kornet lagt på Bastova til spirang. Det blei lagt på trebenker, jevna utover. Og det skulle ikke rörast för det var ferdig.

19. Tjukkleiken på kornlaget blei målt ved at ein sette tommelfingeren rett ned i kornlaget. Tjukkleiken skulle då vera omlag 3 tommar.

20. Til å breia over kornet blei lagt store plater av

björkenever. Oppå desse blei lagt tunge vedtre slik at neverplatene låg godt an på kornet. På denne måten heldt kornet på veta. Under groingen måtte det fyrast på Bastova, det skulle vera svak, jamn varme.

21. Det blei ikkje rørt i kornet under groinga.

22. -

23. Når ^(maltet) kornet var tett samangrodd var maltet ferdig.

Dessutan ~~skm~~ var grøne spirer(ål) i toppen på kornet teikn på at maltet var grodd ferdig.

24. Dei fine groane på maltet kalla ein vanlegvis bare groar. Dei grøne spirene i toppen på kornet blei kalla ål. Men det skulle ikkje vera for mange slike "ål" for eit gamalt ordtak seier: " Det som kjem i ål kjem ikkje i skål" - dei korna som fekk ål blei altså ikkje til öl.

25. Groinga tok 4-5 døger.

26. Ein del av groeren måtte fjernast før brygginga.

Det siste maltet som blei sopt av trebenkene måtte drøftast i drøftetrau. Ved å løfte trauet opp og ned fauk groeren vekk.

27. Dersom groeren ikkje blei fjerna fekk ölet ein beisk smak. Ein del groe måtte likevel vera att i maltet for å gje ölet den rette brunfargen.

28. Maltet blei lagt i eit tynt lag på bastove-benken til tørking. I bastova måtte fyrast sterkt. Av og til måtte maltet rørast, det blei gjort med hendene. Når maltet var så tört at eit korn lett kunne brekkast mellom to neglar, var ~~kxxxx~~ maltet passe tört. Det blei ikkje bruka spesielle reiskapar under tørkinga.

29. Ja.

31. Det var regel for kor grovt maltet skulle malast.

Kvart 3. korn skulle vera knust.

32. Var maltet for fint malt blei det blanda i korn.

33. Det var ikkje vanleg å ha malt ståande på garden i lengere tid for det blei svekka ved lagring over eit lengere tidsrom.

D. Humle.

34. I det seinare blei det kjøpt humle hjå kjøp-
mannen, tidlegare blei den dyrka på gardane.

35. Folk meinte at den ~~heimkingen~~ heimeavla humlen
var best.

36. Humle blei dyrka på dei fleste gardane, til eige
behov. Humleplanta var nærmast ei slyngplante og den måtte
stöttast opp. Det blei sagt at skulle ein få humleplanta
til å trivast på ein gard måtte ein ha røter frå tre ymse
stader.

Når humlen var mogen om hausten blei den samla og
lagt til tork i sola. Når den var skikkelg tørr blei den
pakka godt inn så den ikkje skulle duftast ut (bli svekka).

37. Pors blei brukt ~~tixåxstjæ~~ for å gjera ölet sterk-
are. Perikum (her kalla pirkum) blei blanda i maltet for
å gje ölet lækjande virkning. Perikum skulle virke lækjande
på ymse sjukdomar.

E. Brygging.

38. Til brygginga måtte brukast ~~tskar~~ av tre - kalla
kjer eller kjerald. Til å röre i maltet, og suppa i gryta,
blei brukt maskerå.

39. Til vanleg blei kjera gjort reine med kokt einer-
log (her kallar vi det briskebak). I vissehöve blei steinbak
bruka. At kjera blei rökt med svovel er ikkje kjent på desse
kantar.

40. I botnen av rostekaret (kjeret) blei lagt ei tett
grind av tørre granspiler. Veden måtte vera heilt tørr og
ikkje sur. Oppå der blei lagt tynne orekvister som gav ölet
den rette fargen, og så blei det lagt ~~finna~~ finhakka einer.
Aller övst blei lagt halm . Heile denne sileinnretninga
blei kalla roste (her uttala: röste).

41. Tappholet på rostekjeret var på framsida, ein
halv tomme opp frå botnen. Tappholet blei stengt med ei

toppe eller kran kalla "birrhane", den var av messing.

Toppa var heimelaga, kranet var kjøpt.

42. Det skulle helst brukast briskelog ved brygginga, men på slutten når ein brygga tuntöl blei det bruka vatn.

43. Det blei helst bruka einer som hadde mogne bær.

44. Maltet blei tömt i eit kjer og gjennom fukta med einerlog. Det sto så tildekt natta over og om morgonen blei det påfylt meire log til maltet blei så tynt at det kunne rörast med maskerå.

45. Det utrörte maltet blei bare kalla malt. Ordet mask har eg og höyrt, men det var ikkje vanleg. Sjölve prosessen blei kalla å malte (å maske kallast det og, men det blei sjeldan nytta).

46. For å kontrollera at ^(Meisken) maltet var passe tynt sette ein maskeråa rett ned i kjeret, når den fall til sida hadde maltet rette tjukkeleiken.

47. Maltet (meisken) skulle stå natta over.

48. Det blei breitt eit åkle over medan den sto.

49. Maltet (meisken) blei kokt i einelog för den blei aust opp i rostekaret.

50. Det var ymse, ~~stikkstikk~~ alt etter som maltet var godt eller dårleg.

51. Den sto om lag 2 timar overdekt i rostekaret för tappinga byrja.

52. Vörter blei veska ein tappa av rostekaret kalla. Det förste som blei tappa var uklart og måtte tömast på kjeret på nytt.

53. Vörteret skulle renne seint.

54. Alle husets folk skulle smaka på vörteret, både dei som höyrde til huslyden og tenarar. Både smaken og fargen blei ivrig diskutert. For at vörteret skulle vera godt måtte det smaka sött og ha fin brunfarge.

55. Ein tappa tidlegare i ei mjölkerynge av briskeved. Seinare bruka ein vanleg kasserolle.
56. Eit par liter vörter blei teke av og i den blei gjæren (kveika) rört ut. Til jul tok ein gjerne av litt vörter som blei nytta i bröd-deigen, ein fekk då vörterkake.
57. All vörteren blei koka saman med humlen. Ein hadde humlen i ein lerretspose oppe i gryta under kokinga. Ein rekna ei mark (250 gram) humle til eit kvartel (25kg) malt. Når vörteren og humlen var koka saman blei det aust opp i eit anna kjer og der sto det til det var så avkjölt at ein kunne setja til gjæren.
58. Ölet blei sterkare etter kvart som det blei gamlare. Pors-planta blei tilsett ölet for å gjera det ~~sterkare~~. Det var 3 sortar öl : 1. godtöl, 2. tuntöl og 3. mågöl (måg tyder svigerson i Telemark).
59. Det som var att når vörteren var silt fra rostekaret kalla folk for drav.
60. Det er fortalt at langt attende i tida fekk fattigfolk dravet. Dei fekk törka det på bastova og mol det til eit slags mjöl som dei nytta til menneskeföde. I seinare tid er det blitt brukt til krötermat.

F. Gjæring.

61. Ölet skulle vera mjölkevarmt (som når mjölka kjem frå hjuret) når ein sette til gjæren. For å finne ut om ölet hadde rett temperatur sette dei ~~rihöggen~~ armen nedi til albogen for å kjenna kor varmt det var. Under gjæringa sto ölkjeret i eit rom med jamn temperatur.
62. Blei ölet for sterkt avkjölt varma dei opp ein del av det og slo oppi kjeret att.
63. Gjæren blei kalla kveik. Jest blei og bruka, men sjeldnare.
64. Gjæren blei löyst opp i vörter som var mjölkevarm.

Denne blandinga av vörter og gjær sto til det viste seg ein skumtopp oppå, da hadde gjæringa kome så langt at ein kunne töma det over i ölkjeret.

65. På ölkjeret ble det lagt eit lokk av tre og oppå der eit åklede som blei surra fast rundt kjeret. Ölkjeret måtte vera heilt tett.nå.

66. Slik sto ölet vanlegvis i 2 döger.

67. Når ölet gjæra kom det eit grå-brunt skum oppå ölet, det var av kveika. Det sto ein tett skumtopp (frohatt) på ~~ölet~~ ^{det}, når denne byrja å falla nedi ölet måtte den takast vekk. For hvis gjæren (kveika) sto så lenge at den fall ned i ölet blei det kveikramt - det fekk ein beisk smak av gjæren. Ein måtte kikke nedi karet for å sjå om gjærbobler ~~ix~~ kom til overflata, slik kontrollerte ein at ölet gjæra.

68. Den gjæren som flaut opp blei kalla overjest. Den var den beste og blei nytta som ölgjær. Den blei göymt til neste brygging. Den gjæren som fall til botn blei kalla underjest. Når den var heilt ny kunne den nyttast ~~ix~~ i bröd-deigen.

69. Gjæren blei lagt på ein tynn lerretsklut som blei lagt på eit trau fylt av halm. Trauet blei sett på ein hjell oppunder taket til törking av gjæren, da den var törr blei den lagt i ein kopp med lokk. Den blei oppbevart for eit eller to år.

70. Handsaminga av gjæren var den same om ~~gjæren~~ ^{den} skulle brukast til brygging eller baking.

71. Hadde gjæren ein hadde til oppbevaring teke skade lånte ein vanlegvis gjær av andre.

72. Då skumhatten fall ned hadde ölet gjæra nok.

73. Ölet blei fylt på tønner då det var passe gjæra. Tönnene blei sett i kjellaren og ein kalla dette å skaka ned ölet.

74. Ein tok eit glödande kolstykke ned i kjeret, det blei kalla å vigsle ölet.

75. Alle i huset skulle smake på ölet för det kom

kom på tønna. Nokom blei og sendt til næraste granne med eit spann öl. Det blei kalla skokubollen (skakebollen).

76. På desse kantar var det ikkje vanleg å halde gilde i ^{ei} slik anledning.

77. Ikkje noko spesielt.

78. Ölgilde er ukjent her.

79. Ja.

80. Det skulle vera eit tomrom for ölet skulle gjera på tønna. Tomromet var om lag 8 tommar (fra tommen til veslefinger på ei sprikande hand), og blei kalla skvanklerom.

81. Ölet blei lagra i kjellaren. Det kunne halda seg eit halvt års tid eller lenger, rekna ein med. Var ölet brygga av snövatn kunne det halda seg lenger, utan å bli surt.

82. Ikkje noko spesielt, var kjellaren kald klar- te ölet seg over sumaren utan å surne.

G. Meininger og truer.

83. Ölet skulle vera kaffebrunt. Var det for lyst var maltet for lite törka og ölet var då ^{også} mindre sterkt.

84. Nei, men ein kjenner til innskrifter på ölbollar om det. Pål dömes denne : "Han Olav i Gardatun bryggjer godt öl, det standa i krusi som blakkjete föll. Det rumlar i magen som fosselåt og brakar i broki som börseskot!"

85. Hvis ölet ikkje blei sterkt nok syntes ein ikkje det var skam, men ein var misnögd.

86. Nei. Når ein fyrst bryggja skulle alt öl vera sterkt.

87. Var ölet mislykka ga ein maltet skulda. Det kunne vera for fint malt eller for lite törka. Forteljingar om "svimling" eller "skjær-aks" i maltet er ukjent her.

88. Under sjölve brygginga var det ingen vonde

vetter som kunne skade ölet, men ein vigsla ölet når det k blei skaka ned. Ein hadde eit gloande kolstykke ned i öl- kjøret og det blei ikkje fjerna för kjeret blei tömt. Denne vigslinga var for å halde vonde vetter og anna vondt vekk frå ölet.

89. Det er ukjent her.

90. Det måtte ^{vera} stille i huset når ölet gjæra, elles kunne gjæren (kveika) falle ned i ölet.

91. Noko overtru om at juleölet var mest utsett for vetter er ikkje kjent på desse kantar.

92. For å verna seg mot vetter skar ein kross i alle bryggekar.

93. Det er ikkje kjent her.

94. -

95. Nei, det er ikkje kjent her.

96. Sjå förre svaret.

97. Juleölet måtte ikkje bryggjast på den tida solsnu (Solhov) gjekk, for då ville ikkje ölet gjære.

Juleölet skulle bryggjast i god tid för jul så det kunne stå og godgjera seg, ~~ei stund~~ for ölet var best når det hadde stått ei stund. Det er ikkje kjent at ein skulle brygge på ein bestemt dag, men til vanleg blei det gjort om lag 3 veker för jul.

98. Denne regla er ikkje kjent på desse kantar.

H. Mjöd.

Her i Telemark har vi ikkje noko minne om mjöd som nå lever på folkemunne.