

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35

Fylke: Telemark

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Seljord

Emne: Ølbrygging

Bygdelag: Langli

Oppskr. av: Olav Bakken

Gard: Bakken

(adresse): Langli Flatsdal

G.nr. 114 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

A.

Ølbrygging har vore kjent frå eldgamal tid her i denne grensi. Men no er det heilt slekt etter 1940.

I min oppvekst var to år sidan var det så øl på kvar gard til fol 4.8.

Alle litt eldre folk, hugsar så einno heile "prosessen" med å lage denne eller tralla tørstedrikken.

3 Det som gjord at det tok slekt, var at sukkerølet kom i bruk, det var enkla med ei "Dåkra" å få til øl. Og som drikk, smaka dette myk betu.

4.5 Det vert laga mykje slikt sukkerøl no i kvar heim, så det har avløyst heilt maltøl. 6 til høgtider og lag, til onnetider o. a. vert det både sjuke av øl. - Noko kaupøl som vorter - landøl o. l. vert ikkje bruka.

B.

7. I ein heim var det sjølvfalki som stod for brygging - gjerne mannen.

8. Summe var flinkare til å få ølet brennt fint på lit og godt på smak.

II

Her i grenni var Þor Bakken (i grannegardum) meistarbryggjarni.

9. Þorak Bryggja fór seg, men þá heute þei mætte kane Bryggjokoppur.

10. Jóseól var fast, men tíe páske, þins og sláttinn vauka þes ól - og sá til graufird, barsel og gysteboð (brudkaup)

11. Minste mál þei Bryggja var eif kvartel malt, men ei halutunne var og teke með.

12. Ólet kunne þei spara feá gol tíe páske og gæne leuger (Guvo Keddellid: - "var á þyllarum eður þorgamalt ól, og gav Uvásen drikk og láss Srikke sjól." -)

C

13. Þes var geldaen þei Njonte malt, þor þvar gardsbrukar hadde bygg þá garden.

14. Þesse bygg mognar her 700 m o. h.

15. Þeste Kornet til malt - det strice, som lög ved veggum under kastenji.

16-17. Kornet vart helst blóytt i ein strige - sekk, donka báde ei og tvo gonger i nokku dagar.

18. Kornet vart óleg á ein karm og sett upp til groing anten i fjós eller stoge.

19. Þes mætte vera ei lövð tykk (hánds-breiddi)

20. Þei Breidd gæne eif plagg over, sá det groddi ónógare

21. Þes mætte gro i stillhet og torve syti.

(22-25. Þre vikur var sláttaste tíe for groing.

26. Mallet vart sá fin smulora, þlúcka með meoane til det var heilt klumpfritt. Eður þá vart det breist i tunt lag

på Badssogbenken. - Vart turka omlag som Horn til malings - 7-8 store elds-mal-full omnen.

31. Det vart grookniust på ei stor handkuenn på Bakken, eller på fossekuenni nord i Stammen. - Det måtte ikkje mjøla seg. J: varta for fint mase.

33. Dei sparda ofte malt i lollkoppar så dei hadde det i eit nandhove t. d. likferd. —

H.

34. Komlen vart kjapt her. Nokor er-stating* trur eg ikkje vart nytta.

G.

38 Til Bryggingi vart nytta: Grokarm, stor Koparkjele eller gryte, fotsker, komleil, gongsker og öl tunne.

39. Alle Koppar var reinsa i heitt Episkelak

40 F botnen av fotskeret vart rosten lagt J: eit lag av halm, så overis og fine spillar av kløyv turgrau i kross og krake.

41. Tappholet på sida ende ovan botnen, löggi. Toppa var av tre med ein finger-tykk tapp, - alt heimelaga.

42 Dei bruka tunnt bak av Episk eller berre reint vatn og Koka det og slo det på maldel i fotskeret.

43-45 Dei høvde med ei Karf år, dei kalla koren.

Heile Brygging tok 12 timar. Det var nattarbeid heime for far og mor dotte.

J 6 tid om morgonen reis me Corni opp

- og fekk dei smaka på det òg vortref.
 57. Nokre av vortref, hadde dei opp
 i Gubragstjelen og blanda med homle og
 Noka det opp og slo det så saman
 med det andre. Ei 1/2 mork homle vart
 nytta til eit kvartels Brygg. Det Sobbelde
 lög til Brygget - tok ein litt vart det
 no rekna for råmust reint (rav flott)
 58. Etter det vanlege òlet var av-
 rent, møgde ein på med vatn, dette
 vart tunnase og vart kalla tonnöl.
 59. Avfallet etter Brygging kalla dei
 drav, dette fekk Kyne som lase og
 vart rekna som kraftig og godt.

F.

61. Mjølkevarant måtte det vera færr
 gjerem, kveikji vart sett til. Gong-
 kjeret stod inne i stoguhiten godt til-
 dekt med eit brogde pleagð - gerne skinn-
 feld. Det stod 2-3 dagar, å gjekk.

Kveikji som flaut ovanpå i tykke
 klompar vart fløgt av med skeier, og
 klint på små halmringar og hengt
 på bjølken over åregrima til smøgg
 turking. Seinare lagga på stabburet.

Botnkveikji, når tunna var tom, vart
 oppsamla og gøymd på same måte.

Me hadde halvbusingvis av kveikringar
 hangaude - som me nytta til nytt Brygg og
 til Kake Teig til høgtidum.

Å lase kveik var vanleg, når det traut.

73. Å staba ned òlt kalla dei det
 når det vart sila gjennom homlesilen

V.

og ned på tunna. Den var då
sett i Kjellarm. Eit lik hol på
tunna kalla dei svikkeholer - det måtte
dei grasse på var der for elles kunne
tappren springe av. "å vera svikkett"
ikkje heilt tett, har vorte eit ordtak om
slike som ikkje kan gøyme på loyrdomar.

Ofte vart nytta som gjenk, når
grannar og andre gjesta heimen. Fleire
drakk av same Rosemåla öl skåli.
No har då ölglas kome i bruk.

Om sūmaren hadde dei ølet på stoc,
somal halsa skinktrøkkor - godt kaska.

G.

83 Sterkt öl var nok effektakk, helst
av dei som fylle seg på det. To glas
skulle vera nok til at ein kjende det i
hovudet. Mykje öl kunne då gjera folk
galne - dei fekk ølkveise (Silerium) -
Elles var ølet ein grasseleg drikk, som
folk måtte ha til ein sksta oppkveik
i det gje kvardagstruet.

Nota veskilt trū om verke o. l. i
denne samanheng har og ikkje høyr
gje i den seinare tid.

H.

99-103

Mjød, ukjent som drikk er

9/11-52

