

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. *Ølbrygging A* Fylke: *Vest Agder*  
 Tilleggsspørsmålnr. Herad: *Randsvåg*  
 Emne: Bygdelag: *Vathne kreds*  
 Oppskr. av: *Levin Ekevåg 90 år* Gard: *Ekevåg om sommeren*  
 (adresse): *Ekevåg Randsvåg* G.nr. *?* Br.nr. *?*

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

- 1 Nei det er forbi
- 2 i vor bygd halt det sig til stikken av ostjærene
- 3 det falt tidsom bort av sig selv efter som de gamle døde bort, uten anden årsak.
- 4 her er den som brygger öl av stikker eller sviep det gaar for sig paa den maaten at man koger Eivner lög og her i stikker eller sviep, og når lög er avkjølt til melkevarmt her man gjerer i og saa gjerer det et døgn, da er det öl.
- 5 ja av hørken brygges her adskillig.
- 6 man brygger iøvrigt særlig arledning
- 7 Den gamle hjemme brygging
- 8 Det var Husbonden som stod for bryggingen Husbonden stod for malt-legingen
- 9 Der var stor forskjel paa smagen av öl i de forskjellige hjem, noget var godt og noget var mindre godt. Enhver brygde for sig, ikke for andre
- 10 Til gæl og til Bryllup, ellers ikke
- 11 Der var ingen regel for det.
- 12 ja hos enkelte
- 13 Folk laget maltet Bjöl
- 14 Man brygte Bygg til malt. Man kog av korn = bingen, man hadde ingen særskilt åker til det.

- 15 Men tog av kornking det man hadde råd til.
- 16 kornet blev lagt i en eller to sekker, og lagt i blåd  
i sekker
- 17 i tre sekker
- 18 paa loftet over daglig stuen, det blev liggende i de-  
samme sekkerne, men de maatte vere saa store  
at man kunne bymme mallet ist i dem.
- 19 Det var nu ikke saa nøie med det først
- 20 nei
- 21 nei
- 22 vi hadde ikke noe særskilt ord for det.
- 23 naar groen skat jævnt ut av sekken
- 24 groen
- 25 tre sekker, sagnet sig tre sekker i sekken og  
tre sekker i sekken og tre sekker paa badstua.
- 26 Naar mallet hadde lagt tre sekker i sekken blev  
det sat ist av sekken, da var det en eneste torve.  
Saa blev det plukket fra verandren og da falt groen-  
vetke. Naar mallet var ferdig plukket blev det  
27 lagt paa Badstua pallene, efter at Badstua var grundig  
oppredet og nåiken va brekt ist, og der blev det  
liggende i tre sekker og av og til maatte der nåes  
i det med bare hendene.
- 29 ja
- 31 Det skulle ikke males, bare knuses
- 32 Over som var vant til å gråbe malk fikk det  
aldrig for først 33 Nei
- 34 - Paa store karker avlet vi karnen selv
- 35 jeg tror ikke der var nogen foresjel paa det
- 36 helst i en skivær som ventte med sola og saa  
blev der satt med skivær som den stongel sig  
oppetter, over høken blev den plukket og saa  
blev den oppbevart i en stor skivær eller spand  
37 har aldrig hørt noget om det.

- 38 for kar et gangkar og et Ropper kar  
 39 Ode blev tagt i eimerlægg  
 40 Man havde halvt vintet foppeslager for at  
 der ikke skulle komme smalt ned i ølet  
 og saa et lag med arkvisker og saa eimer  
 ikke halvt. Man brugte bare en, jeg ved ikke  
 hvorfor den blev kaldt i den gængs med.  
 41 Teppehullet var i bænken og skængt med en  
 skæng som man kunne løfte opp eller skyve ned  
 efter behag.  
 42 vi brugte bare eimerlægg  
 43 vi brugte eimer med mange bær  
 44 Maltek blev lagt ovenpå i under fers ved den siden i  
 røre i det. Masken fik kiese  
 50 Vis man tog en ark og en halv kasse smalt  
 saa blev det godt øl, masken blev rensere  
 51 Sirka en halv kasse for man begynte kappingen  
 vi kalte den bare øl, og skulle renne langsomt.  
 54 Den blev nok smagt på, men nogen distillasjon  
 var neppe nødvendig.  
 55 Man kappede net i gangkaret 56 Nei.  
 57 Bare hunden blev tagt i eimerlægg ca. 1/2 lille  
 og kildet ølet  
 58 Det var efter som man tog mye eller lite av  
 malt mengden 59 der kaltes mask og den fik kiese  
 60 ølet skulle vere Melkevarmt. Det smagte man sig  
 61 til. ølet stod enten i Bryggerhus eller i kassen  
 62 Her ikke hørt noget om det  
 63 Den kalte vi gjær  
 64 gjæren blev opløst i vörberum og kildet ølet  
 melke varmt.  
 65 ølkaret blev kildet med teltapper  
 66 Et døgn

- 67 Naer overflaten var overtrekt av en gjærhinne.
- 68 Man tog av begge deler og gjærte til meslegung
- 69 garen blev rirket paa store kalerkerne all limfat
- og saa fykt paa flasker, der kunne da holde sig et aar
- 70 Nei
- 71 Vi kjøpte i Byen, der var alltid noen kyringer som brygde
- 72 naen den svage bæsingen kalt opp.
- 73 ja. Vi kalte det å skylle op ølet
- 74 Nei
- 75 Vi fikk smage paa ølet alle i huset men ølet
- var ogsaa den eneste sermoni vi hadde
- 76 der blev ikke kalt noe gjilde, og naboen brygde
- efter hær, da karene gikk rundt til alle som brygde
- der maatte ver et som rison men der var intet maal
- 80 i kjelleren. fra jul til ind April, men flaa det
- 81 de fleste hadde nok drøkket det opp før
- 82 kjenner ikke noget til det.
- 83 Det skulle hetet ha brum kulor

Jeg har hørt en gammel rigle som siger  
 hadde eg meg ei fingerbår Malt og derhel ei  
 har kunne hærne saa skulle å brygg. saa stek  
 et øl ette min navn skulle hærne  
 Resten av spørre liden er saa fremmed  
 for mig, et jeg kan ikke svare paa den

Forsfatter Leivins Efferig  
 Randsvine  
 pr. Kristiansand  
 Vest Agder.