

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35.

Fylke: Telemark

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Vorkeseid

Emne: Albrygging.

Bygdelag:

Oppskr. av: Jørgen Heggbeil

Gard:

(adresse): Meås

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Etter min avdøde far,
og røynsle saman med han.

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

SVAR

1.

A.

Å brygge det øle som dei sjølve skal ha til husbruk, vert gjort den dag i dag av dei fleste. Men måten å brygge på hev nok vorte forenkla myki, slik at det er fåtal som bryggjar på den gamle måten. Dei synes at det vert både for arbeidsamt og tidier travlære.

2-3.

Men når det er til eit brudlaup, Sirkferd, jøl eller større festar byt dei som kann kunsti til å prøva seg. Det er mange av dei yngre som hev lært av far sin og det høver dei då bryggjar. Difor er det enno folk som veit framgangsmåten og prøvar å halda den gamle tradisjonen uppe.

4-5.

Dei som bryggjar på den nye måten kaupar "Dabra" eller "Tomben" og brukar då sukker i staden for malt. Til gjaring gjar, for "kveik".

6. Dei brukar dette øle og, som nevnt ovan-

2.
for, til dei vanlege lag og høgtider.

B. Den gamle heimebrygging.

7.

Når det skulde til å bryggjas öl f. eks. til jol, var det helst husfaren som stod for det.

8.-9.-10.

Det var mange for som var kjende for å vera meistarar til å bygge öl. Disse var då som regel leiende til å stelle til maltet, og seinare brygge. Like festar var då særleg jol, & bryllup, begravelsar og barnedøpslar.

11.

Det vanlege mål dei bryggja var ei tonne, og sume i halv.

12.

Dei gjøymde gjerne av nokre flasker å ha standande for framande. Men som regel spandera dei de bort under festarne.

Lume bryggja å la ein 20 l. anker over til sumaren i slatten. Dei slo då gjerne bratt karpreis over sprosse so det ikkje doorna ut.

C. Malt.

13. Maltet gjorde dei sjolve, som me òg skal høyra om.

14.

Når dei skulde gjera seg malt var det feke det aller beste kunne dei ha. Det var om å gjera at det var stort og tungt, då fekk dei sterkt og godt öl.

Det var bygg dei bruka til malt, det var sjeldan å blanda med andre sortar.

15.

Om hausten når dei trekte tok dei av det kunne når dei kasta som var nærast veggen.

Dette kalla dei "veggeromkonn".

16.

Konnet var "slege i stauv" som dei sa. Det var gjort i eit kjer å slege vatn yver. Det var ikkje skifta vatn på

17.

Her stod det ein 2-3 dagar til det var heilt gjenombløtt.

[18.-19.-20.]

Når dei so ha rendt vatnet av var det tomt i ein trekarm og jamna utyver. Dei ha dei ha Håkelsenfar laget ca 6 tommer. Yrpa denne karmen la dei ei hegrime som dei lagde naver på som eit lok. Karmen sag slik ut, at den passa til å skuva under sengi. 20 Var det kaldt i rommet la dei yver eit klade på loka. Men det var best at det kälgrodde.

21-22-23.

Når å til rote ein i det med henderne. 23 Når det ha kome rotar på konnet og det hekk saman var det ferdig.

24.

Det som ein måtte passe noye på var at det ikkje kom ålar i det, det er groar. Dei kom vis det vart for varmf, nei det måtte kallgro då var malte best. Dei sa: "Tjøm det ål, vert det ikkje öl i skål."

25.

Grøingi tok ein 8 dagars tid vis det ikkje kom vernde i det.

26-27.

Det var ingen som ensa groar eller røtar på maltet. Dei turka å fall av sjølv under turkingi. No vakta dei seg vel for at det kom groar i maltet, då var det hendt med å få godt öl.

28.

Då maltet var ferdig bar dei det upp på benkarne i badstova, "hona" som dei sa i gamal tid. Her breids dei det utyver i eit passe tykt lag å so, fyra dei forsiktig i ovnen dei fyrste gongorne. Det måtte ikkje braturke for då var det lett svidd og fekk ein besk smak. Dei røde ofte i det, og lagde i ovn kveld og morgo. Badstogo var ikkje stengd heilt att for dei fekk ut røyken og bålet var utbrent. Slik låg då konnet til neste fyring. Badstogovn var av stein,

8491

som dei ha ~~må~~ uyp slik:



29-30.

Det var på badstogbenken dei turka konnet som dei mol til mjøl og. Det var best å turka konne til mjøl etter dei turka malte, då var badstoga passa. heita uyp so dei kunne sleppa å brenna svi det og.

31-32.

Når maltet skulde grøypas som dei, stilt dei kvennan uyp so det ikkje vart fint, men konne skulde berre kløyvas ³³ tar det fint male var det lit mjøl i å då vilde det ikkje renna av røsten det vart deigaktig. Dei grøpke helst på handkvennar som var små, dei kalla dei og for salt kvennar då dei mol salt på dei og.

33.

Det høvde dei gjorde so myki malt at dei bryggja berre det halve. Lo tok dei det halve jol, og hi helfte f eks. påske.

D. Homle.

34-35-36.

Homle avla folk sjølve. Dei ha "homlegardar" på kvar garden so å segja. Dei stod for det meste i nærleiken av husi. Når varen kom sa

dei: "Me lyt stengja homlegarden." Det var gjort på den måten at dei sette lange staurar~~ne~~ ned i jordi, å homlen kleiv oppryver når den voks. Den var plukka av i august måne, og gjøymd i tette kistor til dei fekk bruk for den.

37.

Til å setja ølet i ein sterk smak å verta so at det tok i hovue, vart det havt "post" i det. Det er ei plante som veks på myrar i nærleiken av some vatn. Dei samla den inn om hausten med blade på.

E. Brygging.

38.

Til å bryggja med ha dei fylgjande kar å reidskap:



Fig. 1. "Misker" til å røre i ølet med. Lume kalla den "maltror" og. Fig. 2. "Røstesugga" var lagt i Tappukjire. Fig. 3. Gongekjire, som ølet gjekk i. Fig. 4. Tappukjire var bruka når dei tappa av vortet. Fig. 5. Toppe var til å setja fast i Tappukjire. Fig. 6. Ølsil til siling av ølet.

Reidskap til bruk under ølbrygging er alt saman på Fleggtaut, Brunkeberg. frå 1700 talet.

39.

Når dei skulde gjera kjeri og reidskapan rein til ölbygging var dei briskebaka. Dei koka upp briskeleg og fómde ned i kjere.

Men for å vera heilt siker på at kjeri i var sure ha dei steinbak.

Det gjorde dei på den måten at dei kasta steinar på ei neve storleik inn i varmen. Når dei var gloraue kasta dei steinarne ned i briske logen, og sette lok på. Her koka det då som i ei gryte.

40.

Når dei stelte til soppkjere var det gjort slik: Ristesugga lagde dei uppi kjere midt for soppkole. Den var som eit halvt trog so den passa til kanten av kjere.

Uppå den var so lagt trespildror som dei kløyvde av grån, ca 1cm tykke. Disse var krosslagde att og fram, her uppå ha dei rugkalm. Dei måtte bruke grån då dei gav ikkje bismak i ølet.

41. ✓

Soppkranet stod på sida av kjeret, det var stengt med "soppa" som ^{det} stod ein sopp i.

42 - 43.

Når ein skulde bryggja bruke ein briskeleg⁴³. Dei sag etter at det var myki briskeber på buskan

då vart òle søfare og betre i smak.

44-45-46-48.

Når dei ha koka upp bristelogen, slo dei den yver maltet som før var tømt i gangkjøret. Den var ikkje sila enda. Dei rørte no rundt med „møskeren“. Løypa måtte ikkje vera tykkare en at møskeren seig seint inn til kantene av kjere. Løypa stod slik ein halv time.

48.

Medan søypa stod og trekte seg lagde dei eit klær yver.

49-50-51.

Då dei no var ferdige til koking var so heile søypa aust or kjeret og yver i koketaret. Etter eit ~~kvartens~~ tid med koking var alt saman tømt i tappeskjøret. Her var det standande so lenge til dei trudde det var skirna. Dei tok so å sette ei gryte eller kopper under tappeskranne og skruba toppen pinnen sakte or. Det måtte berre smårenne. Dei sette ein pinne ved sida som dei spykka til.

52-53.

52. Denne veska kalla dei „vörtre“.

Då dei sakte ha tappra av so „dravet“ slik heite det som låg att av maltet i kjeret vart ført slo dei på kaldt vatn for å presse ned det varme vörtre. Dei tappa so til det kolna

av. Dei fekk best öl vis dei tok
lite etter som dei sa. Til meir dei
"tappa i etter de kolna til dårleg-
gar öl fekk dei.
54-55.

54 Dei smaka på vörteren i ein kopp
med dei tappa. Var den søt og tukt
på lipposne som lim var den av
rette slaget.

56.

Dei gjöymde litt av vörteren som dei
seinare ha i vörterkake.

57-58.

No tok ein å slo den beste vörter-
en i gryta saman med 1 mørk. homle
eller etter som dei ha myki öl til.
Dette pressa til 1 tonne malt. So koka
ein det i ca 1/2 time. Ha ein svakare
vörter koka ein det saman etter den
første kokingi. Ein fekk då noko
svakare öl kalla "founöl".

Allt som varkoka øste dei no yver
i gongkjeret, ^{der} det var sila gjennom
ölsilen.

59.

Det som var at i tappukjeret kalba
dei for drav.

60.

Dette drave var nytta for kröturi.

F. Gjering.

61.

När ölet ha mjölkvarme ha dei i

Kveik. Tjoret ha dei standande i varmt rom.
62-63.

63. Dei passa vel på so det ikkje var for kaldt når dei ha i ølet kveiki. Dei kalla denne gjæri berre for kveik.
64-65.

Dei sette kveiki til i ein ølskveff i ein kopp. Det var tømt i ølet som var rørt rundt. Etter på la dei yver eit klæ og gjerne ein sau-skinnsfell for å halda det varmt. So bøft dei rundt med ei bang.
66-67.

Det gjekk so ein 3-4 dagar. Ein kunde høyra at det gjekk når lydde, la øyra til kjere.

68. Den g. kveiki som fæut upp som ein skomkat kallast "gjæsten" botnkveiki den som sokk.

69. Dei uppbevara kveiki på halmringar som var hengd upp å turka yver ovenen. Botnkveiki slo dei yver i eit trog der dei ha oske i og ei lin-klæ yver oska. Oska var til å trekke til seg all vata.

70. Det var ikkje forskjell på behandlingi av kveik til baking og øl.

71. Vår kveiki stelt på rette måten kunne dei gjøyma den so lenge dei vilde. Men

dei lante av kvarandre kvæik når dei ikkje hae.

72.

Når öle ha gjenge ut "såg dei ein stor gjest" hatt ovannå, dei måtte taka det då eller so sakk gjesten ned i öle so det var uskirt, og so vart det surt.

73.

Når dei fylt öle på tonner eller ankerar kalla dei "skokubollen" som dei då drakk. Når dei slo spronse i tonna drakk dei og de heitte "spronseudrykken".

74.

Når dei skok upp öle for folk gjerne rundt, det var no helst slike som ~~te~~ ikkje ha öl sjölve.

75-76.

Dei smaka alle på öle då dei skok det upp. Nokon fest var ikkje halden, utenom at folk kom på besök.

77-78.

Olgilde ha dei helst ut i goli ikkje seinare

79.

Folk var bedne altid inn for å smaka på öle.

80-81.

Ein fylte tonnorne heilt fulle, slik at det var berre eit lite rom aft.

Olet var so lagra i kjellaren. Det heldt seg likk godt heile åre, men då måtte dei harspeisbre tonna.

82.

På denne måte heldt öle seg heile sumaren.

3. Meininger og Brur.

Ølet var noko dei sette alt inn på for å få godt. Det skulde vera velsmakande ha bron fin farge, og sterkt. Dette var noko som var det værste med, det var at dei drakk og kondra so joli var skjemd av de mange stair. No var det ikkje alle som tok det på den måten. Dei drakk öl for helsa si skuld. Det var styrke i det og gav dei friskt å nytt blod. Gamle Halvor Jöronson Fleggbeil var ein meistar til å bruggja öl. Han var född på Fleggbeil i 1700 talet og dreiv å årlatte folk når dei var sjuke. Jölv årlatte han seg kvar jöl. Då låg han på sengi med ei ölskal ved sida med ei treskei i. So slo han i öle so det skoma drakk so nokre supar og låg å kvilde seg ut. "Eg skå få nytt blo," sa han. Dette fortalte far so ofte. — —

87

Flövde de at ölet var surt var det kopperarne som var baka dårleg. Eder de var svismak, då ha dei brent maltet. Maltet skulde vera södt när ein lukta på det. — —

94-95-96

Jjoli laut fussenarne au ha öl, difor bar dei ut öl jölestan til dei. Lengst atende ha dei öl på rötarne av tontree. Der var det vetten eller fussen heldt til med tilsyn av gard, og folk og fe. —

H. Myöd

Dette er her ikkje fortalt noko om i bygdi ha vore bruka,