

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 35.

Fylke: Rogaland.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Hjelmeland.

Emne: Ølbrygging.

Bygdelag: Heile hjelmeland.

Oppskr. av: Anund Ramsfjell.

Gard:

(adresse): Hjelmeland.

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):  
Har spurt Jone Eiane, f. 9/1, 1871. Lærer.

SVAR

1 Det er nok så å seie heilt slutt med å bryggja øl her. I eldre tider var det mykje brukt. Og sume var reine meistrar til dette. Arbeidet var brysam, og då allslag drikk vart handelsvara vart det meir og meir slutt med bryggjing her. <sup>3</sup> Arsaka var nok også for ein del fråhaldsrørsla i Asbjørn Kloster si tid, og kanskje også religiøse grunnar. <sup>7</sup> Bryggings arbeidet vart gjort av både kvinner og menn, kanskje mest av menn. Ein sort øl dei laga brakøl (einarøl) av brakalog, tilsett sukker, sirupp og homle. Vanleg øl vart brygt av bygg, som dei laga til malt.

16 Det gjorde dei på den måten at dei hadde kornet i ein sekk og la det i rennande vatn i tri dagar. Deretter ~~h~~ hengde dei sekken opp i tri dagar så vatnet skulle renna av han. Det heitte: tri dar i sekk, ~~tri~~ tri dar i hekk.

~~xxkx~~ <sup>18</sup> Kornet vart så lagt utover lengolvvet tri-fire tumar tjukt til groing, imens vart det rørt i, ret som det var, med ein trespade, til det var høveleg turt og grodd.

31 Og så vart det sendt på kverna, først for meir turk, dersom det trongst, og så for grov maling. Grøppa det, kalla dei gamle det. Sjølve brygginga heldt dei til med i eldhus og kjellarar. Eitt større kjer vart brukt til å bryggja ~~xxkx~~ bryggja i. <sup>41</sup> På framsida nede var dei ein slag krane, ~~mixx~~ heimelaga av tre, den kalla dei topp og toppa.



Bryggjinga byrja med, at dei kokte brakalog og hadde i  
34 kjeret saman med homle som vaks villt iliane her.

Maltet vart så tømt oppi, og så gongstokken, Filslutt dx dx dx dx dx dx  
48 dytta dei godt til med rugger, dyner og anna. Kor lenge det skulke  
skulle stå slik var eit skjens spørsmål. Stod det for  
lenge vart det usmak, og stod det for lite vart det uheilt.

49 Gongstokken laga dei av ein uthola trestubb, så berre  
borken og litt av treet var att. den vart kvar gong dei  
bryggja fyllt på nytt av det gjeret som flaut øvst i  
kjeret. Og så vart han hengt ein eller annan stad til  
neste bryggjing. 40 I botnen der toppa var la dei steinar  
og oppå dei brakje og halm som sil. Brakje til brygging  
likte dei best når det var ber på han.

10 Det var serleg til jul og slåttonne dei bryggja. I slåtten  
var serleg tunnt øl godt tostadrikka. Det første ølet dei  
58 tappte kalla dei vorterøl, det var sterkast. Alt ølet  
vart tappt over på anker (oppskoka) og så slo dei vatn  
på att og fekk tunnt øl av resten. Alle måtte få smaka  
på ølet når det var ferdig, det var ei spanande tid for  
den som hadde stelt med bryggjinga, Det som var att i  
59 kjeret av maltet kalla dei drav eller barm, det måtte  
60 beste melkekua få. Det kan også nemnast at eit hol oppå  
ankera for tilføring av luft kalla dei svikhol.