

Emne nr. 35.

Fylke: Rogaland.

Herad: Klepp.

Emne: Ølbrygging.

Oppskr. av K.K. Kleppe etter konsept frå Hans Laland,

84 år gamal.

adresse: Kleppe, Jæren.

A.

1. ~~XX~~ Nei.
2. For omlag 30 år sidan. Ein og annan av dei eldre hugsar noko om dette.
3. Det vart forbod mot malting.
4. Nei.
5. Av og til hender det, at dei nyttar Tomten.
6. Ikkje noko sers høve. Det er meir som det fell.

B.

Den gamle heimebrygginga.

7. Det var alltid ein person, som gjorde det - anten husfaren eller husmora.
8. Ein og annan meisterbryggjar var det nok, og han gav gjerne hjelp til andre.
9. Kvar huslyd brygde for seg sjølv.
10. Til jul og til slåtten.
11. Nei.
12. Ja.

C.

Malt.

13. Nei, ein dyrka sjølv bygg til malt.
14. Nytta helst bygg av beste slag.
15. Av beste slag.
16. Var det bekk i nærleiken, vart han nytta. Elles vart kornet lagt i ei tunna - med vassbyte.
17. Omlag 1 døger.

18. Det vart jamna godt utover på stoveloft-golvvet.
19. Kornlaget skulle vera omlag ei tverhand tjukt.
20. Ja.
21. Nei, ikkje under groinga.
22. Maltet var namnet.
23. Ved å sjå etter på spiringa.
24. Groen. Groerøtene.
25. Omlag 3 døger.
26. Etter at maltet var turka, vart det reinska. Under reinskinga fall groen og groerøtene frå.
27. Veit ikkje, for maltet vart alltid reinska.
28. Her i Klepp vart maltet turka på "terren". "Terren" hadde form som ein avlang kasse. Langsidene var 2 m lagge, endesidene 1 m, høgda av kassen 1,5 m. "Terren" var bygt opp av murstein. Som låk var det lagt bord, 3/4" tjukke, og i låket var det fullt av ganske småe hol, som den varme lufta kunne koma gjennom. Kring låket var det ei råme av tre. Dei tri sidene på kassen var heile. Men den framre endesida var slik: Frå treråma kring låket og nedover 1.20 m var veggen heil, men under her var det lagt ei steinhelle (0,5 m breid) som rakk frå den eine langveggen til den andre (og innmura i desse). Under denne steinhella var så eldstaden som var open. Maltet vart så lagt jamt utover på låket og turka der. Til brennefang vart det mykje nytta lyng, og ein kunnig mann hadde med dette arbeidet å gjera.
29. Ikkje kjent her.
31. Ville helst ha det noko grovknust.
32. Ein nytta halm og einergreiner.
33. Nei.

D.

D.Humle.

34. Ja, i Stavanger.
35. Det var fåe her som dyrka humle til eige bruk. Den kjøpte humla var god.
36. Humla kunne berre dyrkast på varme solrike stader. For å kunne gøymast måtte humla vera turr.
37. I gamle dagar var det nok vanleg her å nytta pors for å setja smak på ølet, men ingen som no lever, kan hugsa det. Porsen var i dei tider ein viktig faktor, når dei skulle skifta torvmyrane.

E. Brygging.

38. Det vart nytta 3 store kar(kjerald): oppstøkjæret(rosten), meiskekjæret og gongekjæret.
39. Med kokande vatn. Svovlrøyking var meir sjeldan.
40. På botnen vart det krossvis lagt einerkjeppar, og ovanpå dette halm og einergreiner. Einerkjeppar og greiner vart mest nytta her. - Veit ikkje noko samnamn.
41. Tappholet var på framsida - var stengd av ein kran av tre. Helst heimelaga.
42. Ja.
- 43 Småvaksen einer, også unge kvister.
44. Maltet vart fyrst rørt ut i varm einerlog - i meiskekjæret. Nytt meiskerørar som var lik ei avkutta båtåre - med bladet på. Inga siling føreåt.
45. Meisk. Å meiska.
46. Når meisken var som ei velling.
47. Når meiskinga var ferdig, vart meisken aust over i rostekaret og meiskekaret gjort reint.

48. Ja, gjerne det.
49. Sjå nr 47.
50. Berre etter skjøn.
51. Omlag 2 timar - - og godt tildekt.
52. Vørter.
53. Helst seint. Etterkvart som rosten vart tappa av, måtte ein fylla på med kokande einerlog - slik at logen alltid stod over maltet.
54. Ja, - han måtte smaka godt.
55. Ei trebytta. Rosten stod så høgt at bytta kunne havast under og verta fyllt.
56. Nei.
57. All vørteren vart kokt og då saman med humla, og etterkvart aust over i det tome meiskekaret. Til 1 tunne malt vart det nytta $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ kg humle. Eit godt humla øl held seg lenger for surning.
58. Ved sterk innkoking - beste slag øl, og tunnølet.
59. Drav.
60. Til krøtermat.
- XXX F. Gjæring.
handat
61. Når ein greidde å halda til handleden ned i det varme ølet, var temperaturen den rette. Hadde karet ståande i eldhuset eller på ein annan lun stad.
62. Ein vermde noko av ølet og slo dette i massen og rørde om.
63. Kveik.
64. Kveiken vart løyst opp i ei trebytte fyllt $\frac{2}{3}$ med øl, og når temperaturen var den rette lagde ein heile gjærstokken ned i ^{bytta} og dekte godt til.

- Bytta
65. ~~KÅKÅK~~ vart dekt godt til med klede.
66. Omlag 2 timar, og då var det full gong i bytta.
67. Ein såg etter når det kunne tømast over i gongekjæret. Kjæret vart då dekt godt til med klede.
- 68-69. Det var same namnet på båe slaga. Når ølet vart kaldt sokk gjæren til botnar. Kveikstokken vart fyllt med kveik når gongekjæret var tømt for øl og gøymt til neste brygging. Kveikstokken var laga som ein treklosse med mange hol i.
70. Vart berre nytta til brygging.
71. Kvar hadde sin eigen kveikstokk. Vart stokken gøymd på ein turr og god stad, var gjæren like frisk året ut.
- 72-73. Så snart gjæringa stansa på, måtte ølet over i anker-kaggene. Desse var føreåt godt oppvermde, og kranar var isette. Dette vart kalla å skaga opp ølet. Oppskaging.
74. Nei.
75. Ja. Det vart bore øl til dei næraste grannane. Dette vart kalla å gå med skagedrikk.
76. Nei.
77. Det hende ikkje her.
78. Nei. Berre til jul og til slåtten.
79. Det var vanleg å by ein mann litt øl, når han kom til gards.
80. Nei. Det måtte vera att eit så stort tomrom, at ein rakk ølet med peikefingren. Når ølet var silt på ankerne, tok det til å gå (gjæra) att. Sålenge kveiken rann ut av spunsholet

6. Emne nr. 35.

måtte øl etterkvarv fyllast på. Når gjæringa tok slutt vart ~~XXXXX~~ ankera godt tilspunsa og sette på plass, der dei skulle stå.

81. I kjellaren på ein frisk kjøleg stad. Her kunne det halda seg godt lenge.
82. Ved å humla det sterkt.

G. Meininger og truer.

83. Fargen på ølet hadde lite å seia, hovudsaka var at det smaka godt.
84. Nei.
85. Nei.
- 86 Det vart ikkje gjort nokon skilnad på det her.
87. Ring handsaming av maltet. Ikkje god spiring, ureine kjerald o. s. b.
- 88-103 Om desse ting er det lite og inkje å mel-
da her, for det er ukjent.

- - - - -

Hans Laland som har gjeve desse opplysningane, er truleg den einaste her i bygda som kunne gjera noko med dette emne. Finn De dette av noko verd var det kjært om De kunne senda han nokre ord til takk for hjelpa. Adressa hans er: Klepp st., Jæren.

K.K.K.