

ACC. NR. 3475

Landskap: Skåne Upptecknat av: Albert Nilsson
Härad: Frosta Adress: Lund
Socken: Norra Rörum Berättat av Oliva Olsson
Uppteckningsår: 1924 Född år 1849 i N.Rörum

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

1

Uppteckningen rör Ölbryggning.

På kvällen, innan man skulle brygga, hällde man maltet i en kittel och stänkte det med vatten, så att det blev fuktigt. Men endast fuktigt. Det fick inte bliva alldeles vått. Sedan höljde man över kitteln med en duk, för att inte sötman skulle gå av malten.

På morgonen efter hällde man så först ljust vatten på maltet i kittelen. Sedan kokades vatten, och detta hälldes också över maltet.

Sedan skulle man lägga "rösten". Man hade en balja av trä. I botten på baljan fanns ett hål, och till detta passade en stake, den s.k. "röstepingen" eller "röstestagen", som var konformigt tillspetsad i ändan. Man virade sedan fin vacker halm om "röstepingen" och lade halm i två lager på botten av baljan. Sedan skällade man alltsamman, och då detta var gjort,

Skriv endast på denna sida!

3475

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

östes maltet med vattnet, den s.k. "vörten", från kittelen opp i "röstebaljan". Sedan fick det stå ett par timmar ungefär, och man lät så vattnet rinna bort genom hålet av baljan.

2

Man kokade därefter nytt, rent vatten och slog i baljan, och detta fick "stå och dra", som man sade. Vatten höllades på efter behag, allteftersom man ville ha ölet starkt eller svagt. När det hade stått tillräckligt länge, fick det rinna av. Man kokade det så och höllde det tillbaka i kittelen.

När det sedan hade svalnat, så att det endast var ljunt, satte man till "jären" eller jästmedlet. Man hade alltid gömt lite "jär" från förra gången man bryggde. Detta togs nu och vispades opp med lite "vört" och tillsammans med en riven kokt eller rå potatis, och höllades sedan i kittelen.

Därefter fick det stå en natt för att jäsa. Sedan skummade man av jären, som flöt ovanpå. Lite gömdes för att användas nästa gång. Den s.k. "bärman" hade sjunkit till botten och togs ifrån. Den användes sedan till bakning.

När ölet så stod i kittelen, kokade man humle, silade det och höllde det ibland drickat. Detta kallades att "humla" drickat, och det var en absolut nödvändig sak, om drickat eller ölet skulle bli riktigt bra.

Sedan höllde man av ölet på en tunna, och innan man lade sig på kvällen, skulle man spåna tunnan. Man hade

Skriv endast på denna sida!

3475

en spån (träplugg), och om den inte passade riktigt, lade man en linnelapp emellan. Luft fick nämligen inte komma in till drickat, ty då blev det lätt surt.

Ibland ville inte ölet jäsa. Då brukade man gå ut till en bäck, där skummet hade samlat sig, och "låna jär". Historien om Ulspel, som lånade "jär", kommer härifrån. Men man måste alltid låna, och därför skulle man säga, innan man tog nånting: "Om jag får låna lite "jär", så ska jag säkert bära hem det igen." Vem man trodde sig låna av, om det var av bäckamannen el. dyl., framgår inte tydligt. Hade man lånat "bäckajär" och satt till ölet, brukade det jäsa bättre. När man bar hem "jären" igen sedan, sade man: "Här är jären, som jag lånte, å tack för lånet!"

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

3