

3853

Sädd.

Klöver säddes mest i vårsäd, men det förekom också, att man sädde den i rågen, men då måste man gå ut på våren i den växande rågen för att sä. För att man skulle kunna se, var man hade sätt, hade man en halmviska under armen och kastade halmstrån efter hand som man sädde. Det var ju för hand man sädde, och när de sädde vårsäd, gick de och släpade träsken i jorden, så att där blev ett märke. Nästa gång fick man då inte sä över det märket.

Skane  
Fars  
Framning  
Maj 1939

Mydas Olof Holmström  
3853 Beras P. Holmström  
Jordb 1875: Framning

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

2

Sista lasset

An

Man skulle helst ha udda nekar till det sista lasset  
för att det skulle bli pare till den siste neken nästa år,

Maltberedning och brygd.

När man skulle göra malt, lades först kornet i blöt i ett saltkar, och där fick det ligga ett dygn eller lite mer. Så bars det upp på loftet, och där breddes det ut men inte för tunt, och så lade man säckar över. Där fick det ligga och gro, tills det hade slagit ut rötter men inte så länge, att det slog ut riktiga skott. Det brukade bara taga fyra eller fem dagar. Och sedan kördes kornet till malttorkan. Det var ett avlångt hus med en stor ugn, där man skulle elda, och så var där gjort en fyrkant med ungefär tre alnar höga murar och så, att man kunde gå runt omkring. Uppe över murarna lades bräder med hål i, så att det blev liksom ett såll, och det var här på detta, som kornet breddes ut, när det skulle

torkas. Och så eldade man i ugnen, och till det skulle man ha grönt trä, som rök bra. Det var nog mest al, som användes till att elda med här, för det var röken, som skulle bita sig i maltet och ge det smak. Då och då fick någon gå upp och röra om bland maltet, för att den skulle torka jämnt, men det var ett besvärligt arbete, för det var så starkt där uppe i röken, så det var nästan omöjligt att andas.

När man sedan skulle brygga, fick maltet först malas. Detta gjordes vanligtvis hemma på handkvarnar. Till en vanlig brygd användes omkring två kappor malt, och av det blev där ungefär 70- 80 litet dricka. Maltet lades i en kittel, som hade ett hål i botten och stod uppställda på en ställning. I hålet satt en tillsatsad käpp, som räckte upp över karetets övre kant. Kring käppen sveptes

lite halm nere vid hålet i karet, och så lade man dit några friska engrenar, som skulle ge smak åt ölet. Maltet lades så i, och man slog hett vatten på. Under kitteln hade man satt ett mindre kar, som man skulle samla upp brygden i. Denna fick stå en stund för att dra, men sedan lossade man lite på kärpen, men ej för mycket, så att brygden sakta rann ned i karet under och därvid silades genom halmen, så att maltet ej följde med. Sedan slog man nytt varmt vatten på. Det första blev kraftigast och bäst. Det kallades öl, men resten blev dricka. Brygden skulle så stå och jäsa. Därvid samlades skummet upp och hölls på en engren, som låg på en tallrik. Grenen hängdes efteråt upp till tork och bevarades till nästa brygd, då den lades i, för det torkade skummet användes som jäst. Detta jäsämne kallades bärma. Vid brygden

3853

fick man bärma i överflöd, så att man mycket väl kunde taga lite av det och använda som jäst även vidbak, och likväl få tillräckligt till brygden. Och det var också vanligt, att man lånade ut bärma till andra.

Ölet tappades på en tunna, som stod uppställd på en ställning i stersset. Där fanns även mjölbingarna, saltkar o. dyl. Mjöl hade man alltid ganska gott lager av, så att det skulle räcka lång tid, ty det fanns endast skvaltkvarnar då, och när det var frost eller torra kunde det gå långa tider utan att man kunde mala.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

6

3853

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

7

Linsädden.

Jag har hört, att förr var det kvinnorna, som skulle så linet, och då skulle de ha ett vitt och rent förkläde på sig, för att linet skulle bli vitt och fint. Min farfar sädde visserligen själv linet, men han gick alltid in till farmor och sade: "Nu får du komma med ut för nu skall jag så hören." Och så följde farmor med ut och såg på, när farfar sädde. - Linet sädde på nyodling eller efter klover, för det skulle vara vilad jord.