

Landskap: Småland. Upptecknat av: Folke Neij
 Härad: Tveta. Adress: Bankeryd.
 Socken: Öggestorp. Berättat av: Karl Carlström
 Uppteckningsår: 1936. Född år 1862 i Öggestorp.

Uppteckningen rör M Ä L T N I N G och B R Y G D.

Upplysninger om meddelaren.....	sid.	1
Mältning.....	"	2
Förberedelser till brygd.....	"	5
Bryggning.....	"	6
Porsöl och enbärdricka.....	"	12
Redskap, använda vid brygd.....	"	13
Byggnader för mältning och brygd.....	"	13
Humleodling.....	"	14

4921

Karl Carlström, f.d. brännmästare vid Sjöbergs
bränneri, f.d. rättare å Sjöbergs säteri, är född år 1862
i Öggestorps socken och har tidigare lämnat mig uppgifter
för Arkivets räkning i andra ämnen.

Skriv endast på denna sida!

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

1.

M Ä L T N I N G O C H B R Y G D.Mältning.

I Öggestorps socken mältades huvudsakligen endast till Julen. Till mältningen användes företrädesvis korn. Man kunde också mälta råg ävensom korn och råg tillsammans, men aldrig havre. "Råg bli' de' möcke' sött uttå'". Vilka av de nämnda sädesslagen man än använde, kallades ölet "drecka" eller julöl. Den säd, som skulle mältas "sulle va' redi' sä' bara, å den to' en, var de' lämpade se". Något särskilt namn för säd till mältningsändamål är icke känt.

"Öm ja' mälta' korn, så s'a de' stå i stöp en 2 dygn. Se'n s'a de' bäras öpp på en vinn å läggas i bre'er, å där s'a de' växa (slå ut små ålar), så de' bli' löet (ludet). Men de' få' inte slå ut för möet, så de' bli' grova, vita åla'. Se'n s'a de' på tork. Sömna törka 'et i ongen eller i linbastera på lave. De' feck löv å bli så törrt, så de' geck å krössa. Se'n ä' de' te å söfta. En

s'a koka vatten å slå på 'et, när en ha' krössat 'et å så röra ihop 'et å låta't stå ett dygn ella nöet. Se'n ä' de' söft uttå de'dära. Så s'a en sila dä'n maltet se'n. Å så, när de' ä' lagöm varmt, så s'a en jästa't. En lägger i jäst å vespar ihop 'et. Så s'a de' stå ett dygn, se'n, så ä' de' drecka.

Te söftninga de' hade di små söftekar elle' bröggeköppta'. De' geck en tju'fem liter i döm. (Se teckning). De' to' di maltet, ett par kappa', å la'e i en liten säck. Se'n va' de' te å koka vatten å slå på säcken (som lagts i karet), så dro' de' krafta ur maltet. Först feck vattnet stå lite', så all must geck ur, enna' di tappade ur 'et i e' balj'. Då va' de' vött, å så te å jästa de' se'n. Bröggeköppen hade sin plats inne i stöva'. Vatten sattes bara te en gång, öm di va' säkra, att musten va' ur, anna's satte di te vatten en gång te, å då ble' de' efte'drecka, söm va' lite' sämmer. Di rö'de me' en träspa'e å hade ett finnt säll unner tapphölet. De' söm ble'

kvar i säcken, ga' en djura se'n."

Maltet breddes ut på ett ställe, där det var bra nog varmt, vanligen på golvet i stugan. Det breddes ut med en skyffel, fyra till fem tum tjockt. "Kände di, de' började bli för ljunt, så feck di gå å röra i 'et".

Det gällde att under alla förhållanden hålla lagom värme, där maltet låg utbrett. "De' kan börja gro på dygnet ve lämpli' värme, men de' få' löven (lov att) legga åttminstone en tre dyng, enna' en kan börja använda 'et. De' måste va' precis lagom växt". Grodden kunde få bli tumslång men på inga villkor tjock, utan i form av tunna ålar. Beträffande groningens förlopp säger Carlström: "De' feck en löven gå å titta på 'et å väna på 'et me' träsköffla', om de' behövdes. De' stannar (i groningen), om en väner om 'et redi't". När säden var stöpt och kornen hade grott, kallades den grön malt eller råmalt.

"Grön maltet torkades då me'samma. De' vattendränktes inte, men att en feck vattna på bre'era lite', när

di lå' å växte. En to' me' en vesp å stänkte på". Torkningen skedde ofta i bakugnen på plåtar men ibland i linbastan. Någon rökning av grönmaltet brukades icke. Om torkningen försiggick riktigt, "de' kände en me' hanna. En feck sköffla öm 'et, öm de' behövvdes. Va' de' för kallt, feck en skjuta ihop 'et å vattna på 'et lite', så ble' de' varmt se'n."

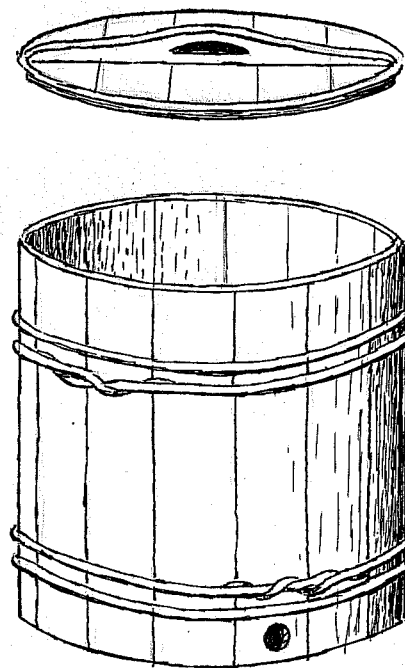
Förberedelser till brygd.

Maltet krossades i hemkvarn med ett par stenar. (Kvarn av samma typ som den av mig beskrivna och fotograferade från Våeryd, Rogberga sn.). Man hade i Öggestorps sn. vanligen egna hemkvarnar. Om maltkrossningen säges: "De' geck me' en malare. De' to' kanske en timme te ett par kappa'. De' va' både kara' å fruntimmer, söm malde, de' va' olika". Maltet krossades i regel omedelbart före brygden. Säden kallades malt "bå' före å ätter" krossningen, men inte gröpe.

"Bröggköpp"

LUNDS UNIVERSITETS
M. 4921, 6a
FOLKMINNESARKIV

Småland
Ingåsa län
Öggatorps sn
Förk l
Korsbacken



F. Neij

Reymd: Br. 25 liter L. Djup Diam.

Ägare: H. Carlström

Korsbacken

Tecken. Folke Neij

Negativ.

Kärlden rengjordes, "när di behövvde döm. Di kokade eneris i döm, så de' inte ble' 'självsyra' i döm, för då ble' de' börtskämt". Som rengöringsredskap nämnas: "aska, sann, enekvesta', tvager. De' va' te å ta' vara på jästen å tappa'n på buteljer". Den användes sedan till bak. Drickstunnorna skrapades rena från jäst och tvättades.

"Rösteköppen va' söm bröggeköppen men lite' minner. I bötten hade en röstestecker, söm lå' i körs". När icke den förut omnämnda tunna säcken användes, begagnade sig somliga av tröskad halm, råghalm hälst, eller enris i botten av kärlet. Även brukade man koka upp vatten och låta detta stå i koppen ett dygn ungefär.

Bryggning.

De ölsorter, som bryggdes, voro julöl och svagdricka. I julölet togs mera malt. Skillnaden på öl och dricka "ä' bara störka' å möjli'en lite' humle mä på ölet, så de' ble' beskt". Hur mycket man bryggt, uttryckte man

i kappar malt, och förfarandet i sin helhet kallades att brögga. När man, som stundom förekom, köpte malt, betingade den ett pris av en krona kappen. Brygden tog en tid av tre dygn och företogs huvudsakligen endast till Jul, "se'n va' de' mest te å va' utan. På sömmarn va' de' inte lönn, fö' de' su'nade". Om några dagar, då det var förbjudet att brygga, vet meddelaren intet. Tiden för brygden kallades julbrögda.

M a l t e t s g e n o m f u k t n i n g. Denna är i det föregående beskriven, och till den behövdes icke mer än en person, om han, eller hon, kunde sin sak. Om tillsatsen av vatten till viss maltkvantitet meddelas: "Ett par kappa' malt de' feck löve bli åttminstone en tju'e liter elle' mer, söm di räkna nu, elle' femtan kanne' drecka uttå två kappa' malt, men då ble' de' inte så särskilt krafti't öl. Vattnet s'ulle va' en sjuttifem grader, 'varmare bränner'. Rö'de öm gjo'de en me' en länge' spa'e. Rågkli i

4921

maltet va' inte ovanli't, de' ble' de' sött uttå. Hade en inte löck på karet, så va' de' te å hölja på säcka'. Ett dyng s'ulle de' stå å sötna".

Det syftade maltets övergjutning med hett vatten. Maltet hade man i den förut beskrivna säcken. Några åtgärder mot förgöring eller ont öga har meddelaren icke reda på. Att begjuta det syftade maltet med kokande vatten var vanligt, och det upprepades, om man ansåg, att ännu icke "krafta va' ur". Massan skulle stå och svalna över natten. "Höpna över söften feck en inte göra, för då brände de' för hårt".

Filtrering. Att filtrera kallades sila. Vätskan fick rinna från karet genom såll eller sil och ned i en balja. Om den rann för långsamt eller stoppade, "då va' de' te å röcka i 'et. De' kunne packa se, då va' de' te å försöka pöta i 'et nö'et". Den vätska, som runnit genom mäsken, kallades vört. Det urlakade innehållet i säcken kallades mäske. Den gav man djuren. Om man däremot

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

8.

fortsatte att laka ur den med vatten, fick man ett sämre dricka, lank, som dracks, när 'de' inte va' så nött'(noga), alltså till vardags. Den så urlakade mäsken dugde bara till att ge kreaturen. Någon filtrering av vörten efter kokningen förekom icke.

H u m l e t i l l s ä t t n i n g. Humle tillsattes "på ett ungefär. De' va' olika, olika männesker". Humlelagen kokades för sig. Vatten tillsattes i mån som vörten kokade bort. Beträffande märke för volymen svarar meddelaren: "De' så' di utan träpenna'". Några ersättningsämnen för humle ha ej brukats.

H u m l e n s a v s i l a n d e. Humlen avsilades med vanlig sil, och vörten fick svalna, tills den var lagom varm att jästa. Östes i en så, innan det kom till tunnan. J ä s n i n g e n. Att taga undan något av ölet, innan det jäst, var icke brukligt. Man fick lov att låna jäst, om man icke själv hade sådan, tillvaratagen från tidigare brygd. "Di rö'de öpp jästen i lite' uttå vötta. Jäst feck

di unna' för unna', när di förvarade drecka. Den förvarades på puteller, å kurkade di igen döm rekti't, så kunne di ha jäst i år å da'. Vötten s'ulle va' tie, elva grader, inte varmare. Om de' va' lagöm avkylt, prövade en me' finge'n". Att sätta till jäst kallades att jästa. Något särskilt yttrande eller rop därvid har icke veterligen förekommit. Jäsningen fick försiggå i den nämnda baljan, och brukade pågå ett dygn. "Skummet feck va'. Om de' jäste för häfti't i balja', va' de' te å avkyla't me' e' skopa vatten elle' så. När de' ä' fä'di'jäst, så pärla' de' sej".

T a p p n i n g e n. "När ölet va' jäst, så hälldes de' i en dreckaså me' löck på, så de' inte dövnade. De' kan jäsa i tønna'. Om de' ä' fä'di'jäst, de' få di drecka å prova". Påtapningen på tunnor kallades att hälla på tønna, och skedde med tillhjälp av sil eller tratt. Att späda ölet före påtapningen förekom, om det annars var för

starkt. "Sprunnet feck löv å va' igen, ella så dövnade dreckat. De' hade en fyrkanti' tapp å en trase öm den i ännen. När en böstade ner den, så ble' de' tätt. De' kallades täppa tönna', å då skedde, så fort de' va' ihällt. Dreckatönnera förvarades i källarn, öm di hade nå'n, å di lå' på en liten bänk! Något förebyggande av förgörning vet Carlström inte om.

A n v ä n d n i n g. Någon utdelning av öl var icke bruklig. "Men de' ä' kla't, att öm de' köm dit nå'ra ve den ti'a, så s'ulle di smaka på julölet, å då va' de' litte' högtidli't. De' ölet, söm di hade inne, förvarade di i stenkrus elle' lerkrus, å di feck ställas, där de' varken va' för varmt elle' för kallt. När nå'n s'ulle bjudas, så sattes de' fram e' gammel träkanna me' löck på å hanntag å tumgrepp på löcket, e' dreckakanna". Om man hade öl med sig utomhus, hade man det i "köpperkrus".

Om öl i matlagningen meddelas:

"Ölsupa kockte di. Å ölost, de' va' te å koka uttå dreckat å slå mjölk i, så skar den se, å de' ble' små ostaklumpa' i! Ibland fick den nog också ersätta mjölken. Så var det t.ex. brukligt att doppa såväl gröt som bröd i öl. Även slog man sirap i ölet, och överhuvud spelade detta nog sin roll i hushållet. "Uttå för möcke' su't öl ble' en lös i magen".

Porsöl och enbärdricka.

Porsöl bryggdes icke, men väl enbärdricka. "Då repade en enebär, söm en torkade å krössade. När en repade, feck en ha hanske på se å ett säll unner, så en kunne vrifa i bära i de'. En kunne törka döm hur söm helst, på spisen elle' i ongen, bara en inte brände döm. Di krössades på hemkvarn, men di feck löve va' så törra, så di inte degade se. Sömna (somliga) kunne slå sönnor döm me' en stöt i e' gryta. De' maltet töl inte så möe

värme sön sä', annars samma behandling. De' feck jäsa på samma sätt å tappades se'n på puteller. En brögge allri' på riset utan bara på enebär".

Redskap, använda vid brygd.

De i det föregående nämnda tunnorna, karen och baljorna ha brukat vara av "eke, men även uttå före (talle)". Man minns inte annat än laggade sådana kärl. Mässingskranar förekommo redan i berättarens barndom, men ej hos mindre bemedlade, "för di va' dyra." Om åtkomsten av laggkärl säges: "De' va' gubba', sön laggade lite' varstans i byarna".

Byggnader för mältning och brygd.

Kölnor voro icke vanliga på orten.

Brygghus. Dessa användes även till att "tvätta å byka i, koka grisapotater i m.m." De utgjorde särskilda hus, men i samband med 'veabo''. De voro timrade och av varierande utseende och inredning. De hade vanligen murad spis och

inmurad gryta. Tapphål fanns i gjutjärnsgrytorna, i järnplåtsgrytorna däremot inget sådant, utan dem fick man ösa tomma. Dessa grytor voro emellertid de vanliga, innan gjutjärnsgrytorna kommo i bruk. Av redskap förekommo stora och små kopparkittlar, stor och liten så, dreckaså, bröggekar, söftekar, fotbonke, pallar för sån, såstång, silar, tönnsil, bröggeskopa, siktar, humlesil, humlesåll, röstekar, röstestecker, jästbalja, tratt, mässingskran, slaktetavvla, slaktredskap, tvättbaljor.

Humleodling.

Humlegårdar förekommo mycket sparsamt i socknen. Upptecknaren har emellertid i Öggestorps f.d. prästgård sett en delvis bevarad humlegård. Fyra stänger stå kvar med humle på. På en annan gård en tynande humleranka i gårdesgården.

F. Neij