

Landskap: SmålandUpptecknat av: Amund DahlinHärad: OrtlöAdress: EstöSocken: TämmöBerättat av: Christina JonssonUppteckningsår: 1935Född år 1853 i Tämmö

I Uppteckningen rör "Brygd i slukt på 1800-
talet" i Tämmö

Uppteckningen är berättad av fru Christina Jonsson, Körtörs Backe, Tämmö. Hon är en av bygdens bästa kännare av brygd, mätkning o. d. Därav berättar hon följande:

"Vi 'brögde' mycket mer för i världen än folk gör nu, kan veta! Och mest 'brögde' vi till jul julodickat fick aldrig saknas under julhelgen.

- 2 -
5067

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

2

Och det skulle alltid bryggas starkare
än vanligt dricka. Men det var mycket
besvår både med mälningen och
med bryggen.

Mälningen

Mälningen började vi strax efter
kröknungen. Det var "slyng" (sed), att
vi skulle ha avkrökat till jul. Så
manfolket "kask", så fort de kunde
för att bli färdiga med mälningen
i tide, och ofta påbörjades den innan
kröknungen var slut. Det började med,
att man på aftonen lade 3 halv-
spannar korn i en bytta, och så fick
det ligga under natten. Nästa morgon

öskes kornet i en säck och förvarades
på ett varmt ställe. Man väntade se-
dan tills kornet började kämas him-
met, och grodden börjat växa. Då
dog det ut på en stor häck (vagnhäck)
för att torkas. Sedan dog man kollet
vatten tre omgångar över malblagen.
Kornet började då "roka" sig kvastkorsfärgt.
Så fick det växa en vecka tills "älven"
var ungefär lika lång som kornet, och
längre fick det inte gärna bli. Under
tiden hade man grävt om i det en gång
om dagen, så att det skulle växa jämnt,
och man fick breda ut det, allteftersom det
vuxit. Sedan våttade man kornet, och så
fick man göra i ordning till torkningen.

av kornet i "basten" (rökstugan). Man
eldade då flitigt brukt med björskved,
som gav brist rök, ut i bastens mull-
ugn, som kallades "kölman", en halv
käll en hel dag i förväg, varvid gjället
till skorstenen var utdraget. Sedan la-
des maltet på "kölman" "öranja" iär-
skilda, runda stänger eller genomborade
bräder, som man numera allmän
brukar använda. Så sköt man till gjället,
så att röken från "kölman" skg upp genom
gjälorna och brände maltet. Där
fick det ligga några dagar, under det
att man flitigt eldade i ugnen och
rörde om i maltet och vände det allt-
emellanåt. Man fick vänta, tills det blev

riktigt burt, då de fick en söt och god
smak. Då var mallet färdigt att an-
vändas för ölbruggen.

Vi ha en baste här skes utan-
för gården. Den användas vi än i dag, när
vi skola mälta. Vi ha lagt genombrända
bräder ovanpå kölman, ty de runda stänger
vi hade förut, ha brunnit upp en gång, då
en granne fick låna baste. Han eldade
för skarpt, han vet!

(Bastan ifråga har det utseende,
som vidfogade bilden och teckningen visa.
Den baste är försedd med gränsek
och skorsten, vilken äldre baste sakar. Den
s.k. "tongren" (långren) sakas. Den är kortare.
Kamret är inredningen komplett.)



a.

Bild nr 1.

"Barsta" (götsk rikshägn)
framifrån sett.Mått se bifogade
skiss!

Foto: Knut Dahlin 1925

Ägare se nedan!



b.

Bild nr 2.

"Barsta" bakifrån sett.
Se även bild nr 6.Ägare till denna Barsta, som
här visas i fyra bilder är:
Lantbrukaren Sven-Johan
Johansson, Norrbyns Backe,
Tännö.



a.

Bild nr 3.
"Köluan" (malhugnen)
frånifrån.

Mått:

Höjd av hela byggnaden = 145

Bredd " " " = 105

" " av själva ugnsöppningen = 70



b.

Bild nr 4.
"Köluan" från sidan
snett frånifrån och
Mått: se bifogade skiss

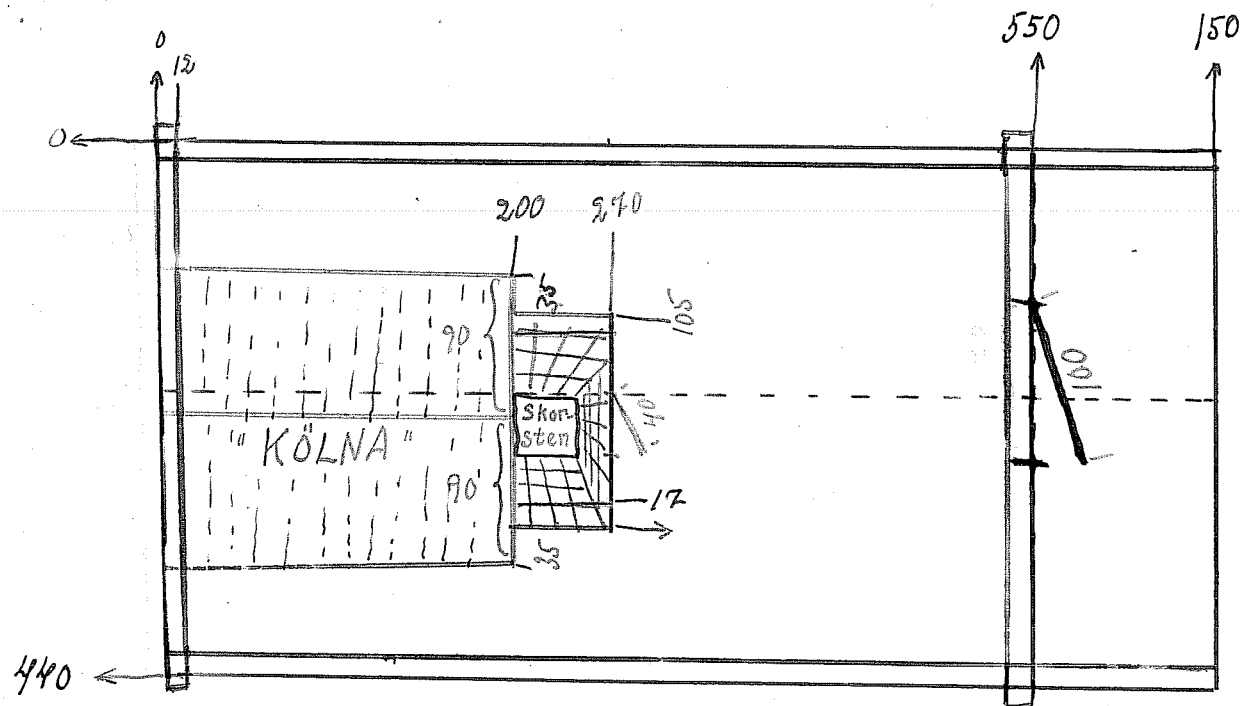
Bild nr. 5.

5067

"Barla" (gohsk rökskupa)

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

8



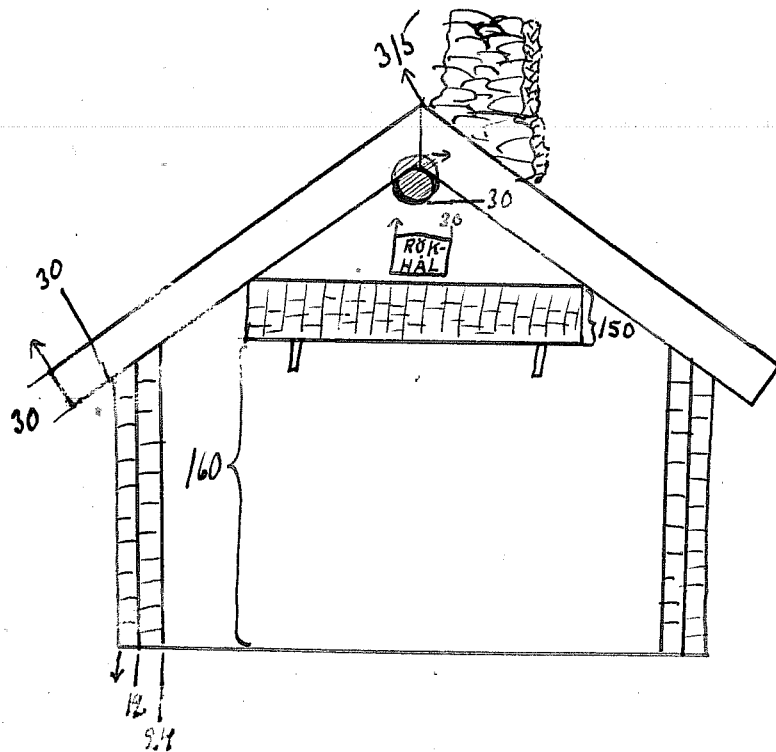
Ägare: Lantbrukare Lenn Johansson
Wörby, Barke,
Pännö

Skriv endast på denna sida!

Bild nr: 6.

5067

"Barken" bakifrån sett.



Skriv endast på denna sida!

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

9

Bryggen

Och sen' var det till att "brögga". Vi "bröggede" alltid en skägga av mallet till julen. Först lades mallet i en hemkvarn och maldes jämnt och fint. Vi ha en fin, gammal hemkvarn, som är gjord av en enda grönsten, här på gården bredvid. Det är min som Karl Johansson, som äger den. Själva kvarnen består av två skulpturer. Den övre skulpturen kallas löparen. I den finns ett hål, varigenom man kallar det som skall molas. Löparen vilar på en järnstång, som kallas långjörset. Det stöder sig på en träbänk under kvarnen, den s. k. "långan". "Långan" kan man höja eller sänka med några kilar under långans ena ända. Då höjs eller sänks i sin tur löparen. På det viset kan

man malar antingen grovt eller fint.
(Här nedan synes nämnade hemkvarn)



Bild nr. 7

Hemkvarn

Beskrivning se bek.

Mått:

Höjd = 80

Längd = 135

Bredd = 57

Löparns diameter = 60.

Diametern av den skålformade behållaren vid botten = 45

Djupet " " " " " " = 17

" " " " " " för djupningen, var löparen ligger = 13

Träskammens fjälek = 30

Ägare: Lantbrukaren Karl Johansson,
Gjersgård, Tånnö.

Skriv endast på denna sida!

- 10 -
5067

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

12

Då man skulle mala mallet, ledde man
det i den skålformade fördjupningen vid
biden av kvarstena och hog med den
vänstra handen och hog mallet i "ögat" på
tjuren. Tjuren vred man runt, runt med
den högra handen. Och så rann det malde
mallet ner igenom ett hål i granskens sida
ner i en behållare, som man ställt på
marken. Jag skall säga, att det var
inte "närmt" (tätt) att draga runt
tjuren. Det var ju men folkets göra och de
blevade till och till. Den där malthvane
som jag talat om, den användes flitigt
än i dag, men numera malar vi mest
dets majs på den.

(På följande sida demonstreras malning)

på hemkvarnen ifröga.)

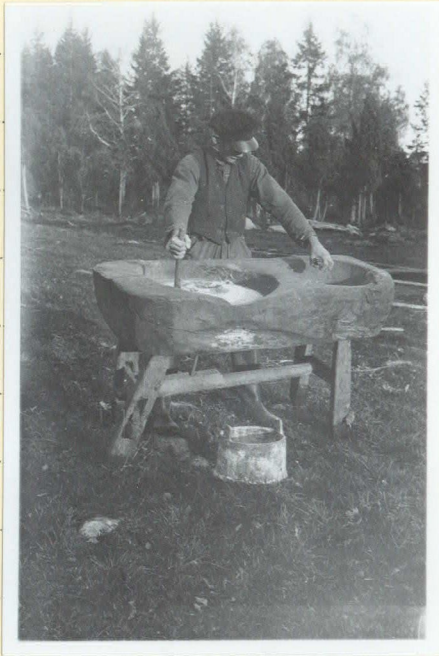


Bild nr 8.

Maling på hemkvarnen

(Obs. att långjärnet, lansen
och kilarna tydligt synas.)
Man bager mallet med den
vänstra handen och lika den
högra oförbrukat mala.

Sedan vi hade malt vårt malt,
lade vi det i en "kätel" (kittel) fylld med
"kallt" vatten. Däröver slags en ullskal,
som vi höllo rätt och jämnt vett. Den var

häll för att "lukken" inte skulle gå sin väg.
Sedan slogs mallet i en gryta med
varmt vatten, och där fick det stå en hel
dag. För att mallet skulle hålla sig länge
lade vi humle i vattnet. Mallet kallades
då för "kallmäska".

Ölberedningens sista stadium.

Det kallmäsade mallet lades sedan
i ett "bröggekar". I botten på karet hade
vi lagt råghalm, som fick göra tjänst
som ett slags sil. Och så var det till
att hälla varmt vatten i karet. Då rann
"vurken" (vörten) färdigt ut i en kätzel som
man ställt under karet, och märken
blev kvar i råghalmen, som sedan går åt kreaturen.
(På nästa sida synes ett litet "bröggekar" i form

5067

15

av en "bryggkatt" och ett "ankare" ä. k. drickskanna)



Bild nr 7.

Bryggkatt och ankare
(ä. k. drickskanna, som är
"laggat") (Obs. trallens
nedre del är fullt synlig)

Måttur fr. v. till h. =

Höjd = 65 och 60

Diam = 50 och 40

Ägare: Bröderna Andersson, Tröskär, Jämsö.

Vurken koktes sedan i kättele, och under
tiden fick man laga bort skummet. Det
hetade, att det "lektes". Ofta brukte man tillsätta
en kopp omätkad råg för att ge röt smak.

åt ölet. Sedan slog man upp dreckat i
en annan kätel, där det jästades. Därefter
fick det långsamt kylas. När det sedan
var färdigt slogs det genom en trärost ner
i en dreckakanna och förvarades där.
Dreckakannen var oftast gjord av ek.



Bild nr 10.

Ölkanna (ä. k. dricka-
eller dreckakanna)

Mått =

Längd = 86

Diam = 59 + 4.

[Försett med 6* kumband av enidjor med bredd = 3] Rymd = omkr. 230 liter
Försett med färghål av diam. = 2 å den sytliga kumbotten.
samt ett större fyrkantigt hål med sidan = 11 som syns på övre sidan.
Ägare: Nämndeman Anders Svensson, Ballaregården.

* / Därav saknas en.

Skriv endast på denna sida!

Brygd av enebärsdrickaLUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

17

"I forntiden" (förr i tiden) brukte vi ofta dricka enebärsdricka, ty det var både hälsosamt och smaktligt. Men nu har många vintglömt bort, hur det går till att laga det. Det är ganska egendomligt, ty det finns ju gott om enebärsbuskar än i dag, men vet

Liksom man använde malt till öl, så användes enebär till enebärsdricka. Men det var ju inte till att laga det på riktigt samma vis, inte!

Då man skulle skörda bären och det kunde man allt göra ännu helt rent på året, så var det alltid bäst att vara två. Då brukte den ene böja ned busken, och den

- 12 -
5067

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

18

andre "buktade" (slag) på den med en hägg
så att bären trillade av. Man fick först
lägga ett säll eller en duk under busken
för att samla upp bären, då de ramlade
av. Var man "ena" (ensam), var det inte
så "rimligt" (lätt), men det var ju till att
böja busken ned i sället med den ena
händen och böja ned den andra.

En bären skulle "fäst" (fäst) torke
riktigt väl, så sedan maldes de i en kem-
kvarn (se bilderna nr 7 och 8 i sid. 11/13). Det var
noga med att bären maldes sakta, så att
inte kärnorna gingo sönder*, ty då blev ölet
ganska berst, så det fick det inte bli,
kam vaka!

* / Två dagar har man som bekant en annan uppfattning. Det är
juhos minera, att kärnorna äro mycket hårdare och ha betydelse för den rätta
smakställningen, varför bären Skriv endast på denna sida! böra väl sönderkrossas!

5067

- 19 -

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

9

Sedan gick det till nära på just som
med mälningen och bryggden av mallet.
Man slog de valda anstärken i en gryta och
satte till vatten, allt efter hur starkt eller svagt
man ville ha ölet. Sen koktes det hela i
10 minuter över en sakta och jämn
värme och fick därefter stå ett dygn, var-
efter "det tjocka" försilades. Närken lades
ut på "dyngan", ty det dugde inte till
något annat, kan vara!

Till slut kokte man åter nytt bryggen
och satte till likt sirap, och det hela fick stå
i värme. Färdigt till sist, och sen fick
det stå en dag, varefter man silade det,
och så var allt färdigt. Närken användes
därefter till att lägga i bröd, som kallades

- 20 -
5067

enbärs bröd. Det använde man mest dels
till julbröd. ~

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

20