

Landskap: Småland Upptecknat av: N. Gerward
 Härad: Aspeland Adress: Järrestad
 Socken: Virserum Berättat av: John Pettersson
 Uppteckningsår: 1936 Född år 1882 i Långmåla

Uppteckningen rör

Mältning och Brygd. s. 1 - 14

Skriv endast på denna sida!

14 sid.

5100

1.

1

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Mältningen försiggick på hösten. I regel mältade man endast en gång om året, då man mältade så mycket, att det räckte för hela året. Till mältningen användes huvudsakligen korn. I mindre skala kunde^{man} även mälta råg. Havre har aldrig varit föremål för mältning. Det hände aldrig, att man vid mältningen sammanblandade korn och råg, utan de mältades alltid var för sig. Man hade inget särskilt namn på de olika ölsorter man kunde få på de olika sädeslagen. Det öl man fick av råg var dock sötare än det man fick av korn. Av bägge sädesslagen brukade man tillverka två slags öl, svagdricka och svensköl. Av dessa var svenskölet det stäkare.

Det var icke allt korn, som var lika bra för mältning. För att pröva kornets beskaffenhet i detta av-

5100

2.

2

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

seende skar man några korn mitt i tu. Var det glasigt i brottet, var det icke bra. Brottet skulle vara löst och stärkelserikt. Man bestämde icke på förhand, att ett visst åkerstycke skulle ge säd till mältning.

Det bästa kornet lämnade lerjordarna. Det sexradiga kornet har sämre mältnings-kvalitet än det tvåradiga.

Kornet skulle stöpas i en balja eller ett träkar.

Kornet hälldes i baljan och vatten hälldes över.

Det hände aldrig, att man stöpte säden genom att sänka ned en säck säd i vatten. I baljan kunde man hälla en halv hl. eller som man också sade två fot^{korn}. Man stöpte ej heller direkt på golvet. Stöpningen skedde i bastan. Sedan man hällt på vatten, skulle kornet röras om i baljan. Detta skedde med ett roder, något som liknade en åra. I vattnet fick ^{kornet} ligga ett dygn,

5100

3.

3

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

varefter man lossade ett litet slag på den tapp, så man
satt nederst på karetts sida, så att vattnet fick rin-
na ut.

Säden skulle nu breddas ut på bastugolvet. Detta
skedde med en träskyffel. Här fick kornet ligga tills
det började gro. Grodarna och rötterna kallade man
ålar. Då och då tog man upp en handfull korn och
räknade ålarna. En handfull korn skulle innehålla
ett visst antal ålar, när groningen skulle avbrytas.
Pettersson kunde icke erindra sig, hur stort detta
antal var.

Det färdiggrodda kornet skulle omedelbart torkas.
Torkningen verkställdes över ugnen i bastan. Ugnen
kallas galt. Galten är en bakugnsliknande öppen spis.
Över galten hade man en av bräder gjord torkställning.

5100

4.

4

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

I bräderna hade man borrarat små hål, för att värmen bättre skulle tränga igenom kornet. På torkinrättningen lades det grodda kornet i en tjocklek av 3 -4 tum. Allt kornet torkades på en gång. Man var mycket noga vid eldningen, så att icke någon rök kom upp i kornet. Man provade sig fram för att se, när maltet var torrt. Detta skedde på så sätt, att man tog ett korn och bet av det. Då kornet var hårt och icke segt, var maltet färdigt. Under tiden maltet torkade, skulle det vändas två gånger om dagen.

Bastan hade antingen ingen belysning alls, eller också använde man en vanlig stallykta. Man kunde utan större risk lämna bastan under torkningen.

I allmänhet sållade man icke maltet, då man tog ned det från galten. Det var icke så någa. Älarna

5100

5

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

kunde gått följa med. Det torkade maltet östes i en tina, en träbalja med lock, som sedan förvarades i spannmålsboden. Maltet behövde icke lagras utan kunde genast användas.

Maltet krossades i en hemkvarn. Detta arbete kunde en man utföra . Både män och kvinnor kunde ställas till detta arbete. Med ena handen drog man ~~kvarnen~~, med den andra handen tog man malt och lade i hålet på ovanstenen. I regel hade man en kvarn på varje gård. Maltet krossades omedelbart före bryggden. Både före och efter krossningen kallades det malt.

Kärlen, som skulle användas vid bryggden, rengjordes före användandet med enriskok några timmar. Under rengöringen gnodde man dem med en grantvag d.v.s. granruska. Den jäst som fanns kvar på botten av

5100

6.

6

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

drickstunnorna hälldes på kärl för att sedan användas till bak.

Det kärl, genom vilket maltavkoket skulle filtreras, kallades bryggkar. Detta hade tre ben. Benen utgjordes av tre stavra som voro ungefär en halv aln längre än de övriga. Mellan de två benen var ett hålnere vid botten, i vilket man satte en träplugg. Var det riktigt fint använde man i stället för träproppen en "svicka" med hål i.

I botten på bryggkaret lade man råghalm, ganska löst. Halmen lades till en tjocklek av ungefär en halv aln. På halmen hällde man sedan det krossade maltet. Sedan kokade man vatten och hällde detta över maltet, så mycket, att det gick över maltet. Sedan fick det stå en timme, varefter det urtappades

5100

7.

7

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

i en kopparkittel. Denna vört fick sedan ett uppkok och överhölldes ånyo, tills man fick önskad styrka, då det hölls i en tunna. Sedan kokade man nytt vatten och förfor på samma sätt.

Man skiljde mellan öl och dricka. Ölet var maltstarkare än drickat. Vid vissa högtider och fester hade man ölet starkare än annars, juldricka.

Man bryggde icke någon bestämd mängd åt gången.

Om vintern bryggde man mera åt gången än om sommarn.

Drickat surnade ju lättare om sommarn.

Brygdens storlek räknades i kannor öl etc. J.P. kunde icke erindra sig, att det var förbjudet att brygga på vissa dagar. Däremot hade han hört uttryck

i likhet med "Anna med kanna", betecknande vissa bryggtider.

5100

8.

8

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Maltets genomfuktning kallas söftning. Vid riktig utförd söftning skulle vattnet, som man hällde på, icke koka. Den rätta temperaturen hade vattnet om man kunde räkna till sex under det man höll en finger i vattnet.

För att utdryga maltet inblandade man i det-samma kokt potatis.

Under tiden vattnet stod och drog i bryggkaret, överhöljdes det med ett lakan e.d.

Om man använde humle, iblandade man denna i maltet, således överskällades humlen på samma gång som maltet.

Filtreringen kunde J.P. icke helt erinra sig.

Något av vörten togs nu av den tunna ölet skulle jäsa i. I detta öl tillsatte man jästen. Denna vört fick stå tills den var i full jäsning, då den till-

5100

9.

9

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

sattes den övriga vörten.

Jästen förvarades från den ena gången till den andra.

Hade man ingen jäst lånade man av andra.

Tunnan överhöljdes och fick stå över natten. Man

hade inget medel att bestämma den riktiga temperaturen

vid vilken jästen skulle tillsättas. Kom jäsningen

icke igång berodde detta i regel på för låg temperatur.

Man avhällde då lite vört, som värmdes upp för att

sedan tillsättas igen.

Det skum som bildades vid jäsningen förvarades och

användes sedan som jäst.

Efter jäsningen tappades ölet på tunnor genom

träsil eller tratt. Man brukade icke späda ölet

före tappningen. Ej heller tillsatte man några extra

kryddor. Sprundet i tunnan fick en tid stå öppen

5100

10.

10

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

för efterjäsningen^y skull. Tunnorna förvarades i källar^yn. Man ha^yde inget särskilt underlag att sätta dem på.

Ölet användes vid helg ex. påsk, pingst, midsommar samt vid slätter och vid bjudningar. Det serverades icke till varje måltid. Då det förekom serverades det i änn- eller trästop. Vid slättern bar man ut drickat i kopparspanna^y, försedda med lock. Då man drack, hällde man upp drickat i löcket.

I matlagningen kunde öl förekomma i maträtter såsom till ölsoppa och ölost. Rågmjölsgröt doppades ibland i öl. Ölet fick då ersätta mjölken.

Porsöl har icke förekommit men väl enebärsdricka. Enebären insamlades mogna. Den som samlade in bären hade med sig något som liknade en säding fast mindre

5100

11.

11

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

samt ett par lädervantar. Dingen satte han framför sig klämd mellan magen och busken. Den hölls uppe med ett snöre, bundet i handtagen och lagt bakom nacken. Med de påträdde lädervantarna avrepades så bären .

Dingen kallas enebärssåll.

Tillverkningen av enebärssåll var likadan som tillverkning av maltdricka med det undantaget, att enebären lakades kallt.



Druckatunnan. H. 90 cm D. 40 cm

Ägar: B. Rila, Kräketorp. Foto: Gerwald

Skriv endast på denna sida!

5100^d

13

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV



Enebärssäll. H. 15 cm. D. 60 cm.

Ägare: Klas Abrahamsson. Kallemåla, Fagerhult sn.

Foto: Gerward.

Skriv endast på denna sida!

5100

14

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV



Drickekimme. H. 90 cm. D. 30 cm.

Ägare: Klas Abrahamsson. Kallemåla, Fagerhult sn.

Foto: Gerward.

Skriv endast på denna sida!