

5177

ACC. N:R. ....

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV  
—\*—

Landskap: *Småland* ..... Upptecknat av: *Alf Kahnberg* .....  
Härad: *M.o.* ..... Adress: *Väckjö* .....  
Socken: *Bondstorp* ..... Berättat av: *Joh. Srenssön* .....  
Uppteckningsår: *1936* ..... Född år *1856 i Bondstorp* .....

Uppteckningen rör

*Drickaberedning**(sid. 1-3.)*

Skriv endast på denna sida!

*3 sid.*

Beredning av dricka.

Basta och kättra användes  
annarsamt som benämning på fristående  
korkhus. I allmänhet karkade man här i den  
mer nästan lika vanlig var matbete-  
ningen. Förmodat mindes inte sages manna  
att man vägnar karkat säd i basta eller  
att man använt den som badsluga.

Vid matberedningen använde man  
sundskakligen korn. Första dagen lå man  
kornet i vatten, där det fick ligga över  
natten. Följande dag östes den upp i  
en alla (ölla), där den fick ligga  
i ett dygn. Då kom det ut vita frätter  
på kornet. När sin kornet trättats  
många gånger, kom ålarna fram.  
När som kornet fram ett halft

5177

2  
LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

lunn, var det lugent att bäras på bastun.

Den ~~lades~~ lades det på spjälarna och  
brändes ut rätt som det var. Sen elda-  
de man och såg nog till att spjälken var  
ordentligt ställda. Man fick vara nog  
med att lägga och röra på att. Det fick  
inte ligga stilla. När det blev varmt, sågs  
det klar och användes till bryggd.

När man så skulle till att brygga  
med man först matten i en hunkvarn.

(I allmänhet bryggde man så ofta, att man  
hade dricka hela året om, men särskilt  
rikligt var det, att man hade vid skötter-  
tiden.) Därefter ger man på potatis.

Sen kokades koret och slags på mallet.  
Så arbetades det och trödes till det såg  
ut som sirap. Därefter kokade man

5177<sup>78</sup>

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

vatten och slog på. Alltsammans östes sen  
rygg i ett kar med halms i (röste). Sen  
slogs det tillbaka på en tsittel där man  
skakade ryggen ut. Det skakades först en  
gång i les himmar. Under tiden fick  
man spä ut med vatten, så att det  
hela kullen blev lika mjukt. Därefter  
äste man det flera gånger genom rosten.  
När det runnit genom den sista gången  
var drickat färdigt. Sen var det bara  
att jästa det när det blev kallt. Av  
fyra kappor madt blev 30 kanner  
dricka. Man kunde också ha en  
liter näre humle i, men det gjordes  
annars alltsamma.