

Landskap: Småland Upptecknat av: N. Gerward
Härad: Västra Adress:
Socken: Vrigstad Berättat av: Helmer Axelsson
Uppteckningsår: 1937 Född år 1882 i Hortveryd

Uppteckningen rör

Mältning och brygd. . . p. 1 - 86

Skriv endast på denna sida!

26 sid.

5257

1

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIVMältning.

En gång om året mältade man, berorende ^{på} att mältningen försiggick i byns basta. Denna var gemensam för hela byn. Mältningen gick i tur. Till mältningen använde man i allmänhet endast korn. Någon gång kunde det hända, att man inblandade i kornet något råg. Detta för att göra maltet sötare. Däremot har man aldrig iblandat havre. Den dryck man fick av de olika blandningarna kallas endast öl eller dricka. Man tog icke kornet från något på förhand bestämt åkerstycke. Men till mältningen tog man dock det bästa kornet man hade. Det åkerstycke, som man sådde korn på, brukade man alltid gödsla lite extra. Det korn som skulle användas till mältning kallas "malkorn".

Någon gång hände det att man stöpte säden i en säck

genom att nedsänka denna i vatten. Säcken fylldes inte helt med korn. Dock tillknöts den ändå högst uppe. Sedan säcken nedsänkts i vatten och kornet grundligt genomblöts, upphängdes den på en "jällstång" vid spisen. Jällstången hängde horisontellt på krokar i taket. Säcken lades icke på tvären över stängen utan på längden. Mellan säcken och stängen lade man pinnar, så att säcken "hang så vitt som möjligt". Ju bredare och tunnare säcken var, där den låg, desto bättre grodde kornet. Denna metod tillämpades endast undantagsvis. I allmänhet stöpte man i en "maltålla". Detta träkar var fyrkantigt, 4 x 1 1/2 aln och 12 tum högt. Man stöpte aldrig direkt på golvet. Stöpekaret hade vanligen sin plats i köket, eller om där var för kallt, i storstugan. Om sommaren kunde man ha det ute. Var man än hade karet skulle det övertäckas, under hela tiden stöpningen pågick. Vid behov

genomfuktades säden. Allt som oftast rörde man om kornet med en lång "slev". Sleven såg ut som en åra och var c:a 1 1/2 m. lång. Bladets bredd var c:a 7 cm och längd c:a 30 cm. Om man råkade slå på för mycket vatten avtappade man det överflödiga genom ett tapphål. Det dröjde 7-8 dagar innan kornet började gro. Under hela denna tid omrörde man kornet. Sedan groningen börjat, fick denna sköta sig själv tills massan hängde samman. Även under senare proceduren stod maltallan på samma plats.

Efter groningen kallas kornet malt. Maltet skulle nu torkas omedelbart. Det måste "dödas". Ingen vattendränkning före torkningen. Torkningen skedde i byn basta. Maltet forslades i säckar till bastan. I bastan fanns en välvd stenugn. Over denna hade man på ~~hjäla~~ bjälklag lagt en horicentell "lave". På laven lade man en stor plåt, 3 x 4 alnar. I

botten på denna hade man slagit tätt med små hål. På denna plåt bredde man ut maltet att torka. Hur tjockt man lade det berodde på hur mycket malt man skulle torka. Allt torkades nämligen på en gång. Blev det tjockare lagt, tog naturligtvis torkningen längre tid. Mellan plåten och taket var det ont om utrymme, så att man fick breda ut maltet med händerna. Den som skötte torkningen fick ständigt hålla vakt över maltet och samtidigt sköta eldningen. Man var mycket rädd för att ha ljus med sig i bastan. Då man skulle bära om i maltet, fick man därför arbeta i mörker. En gumma som en gång skulle torka sitt malt smög sig ur bastan och slarvade med vakten med den påföljd att bastan brann upp. Detta var för c:a 20 år sedan. Sedan dess har byn ingen basta. Hädanefter fick var och en torka sitt malt hemma i bakugnen.

Då maltet "knäppte för tanden" var det färdigt. Man tog några maltkorn här och där ^{och} bet av dem. Om de då voro sköra och lätt small sönder var det alltså färdigt. Det torkade maltet hemforslades i säckar och tömdes vid hemkomsten i tiner "av den där vanliga sorten som di hade förritiden". Man gjorde ingenting för att skaffa bort ålarna på maltet. Maltet behövde icke lagras utan var färdigt för bryggd omedelbart. Som ovan nämnt mältade man på en gång så att det skulle räcka ungefär ett år.

Förberedelser till bryggd.

Maltet krossades i en "hemkvarn". Denna hade ursprungligen varit en skvaltkvarn. Den bestod av två stenar. Den undre var fast, den övre rörlig. Den vilade på ett ankare, som ^{i sin tur} ~~sin~~ löpte på en tapp i ändan på en stång.

5257

6

6

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Denna vilade på en hävarm, som genom kilar kunde i ena ändan höjas eller sänkas. Ovan-stenen kunde röras ~~genom~~ medelst en pinne i ett hål. I mitten på ovanstenen var ett hål genom vilket maltet hälldes ned.

Vanligtvis skötte en person ensam malningen. Detta arbete ansågs varken speciellt manligt eller kvinnligt.

Det krossade maltet kallas fortfarande malt.

De kärl som användes vid bryggden rengjordes så nära intill bryggden som möjligt. Man kokade enrislag. De öppna kärlen "kupparna", rengjordes med lagen och enerisviska. De slutna kärlen, "kaggarna" omskakades med lagen, tillsatt med sand. Lagen koktes av enriskvistar med mycket bär på. " Det gav kärlen bättre lukt och smak". Innan man regjorde kaggarna hällde man i dem en smula vatten och sköljde ur "drickajästen"

Denna jäst förvarde^{de} man antingen på flaskor, i flytande form, eller också blandade man den med mjöl och förvarade den torr. Jäst av bägge slagen kunde tillsättes det nya drickat. Den torra jästen brukade användas vid bak. Det kärl genom vilket maltavkoket skulle filtreras kallas "bryggekupp". Denna ställes på en pall, så hög att en "bytta", ett träkärl med ett handtag, kunde ställas under kuppen. Kuppen hade ett tapphål antingen i botten eller på sidan. I kuppen skulle sedan tröskad råghalm och pinnar, "beten", inläggas varvvis. Först i botten lades ett lager halm. Halmen lades inte efter någon viss princip. Ovanpå halmen lades ett lager beten. Dessa voro av olika längd. De kortaste ungefär ett kvarter, de längsta hade samma längd som kuppens diameter. Man började med den längste. Med denna spressades halmen ned och pinnen spändes fast

mot kärlets väggar. Pinnarna lades sedan i avtagande storlek med ungefär ett tum mellan varje pinne tills lagret blev fullt. Ovan detta lades så ett nytt lager pinnar på kors över det undre. Nu följde ett lager halm och så ett dubbel-lager pinnar o.s.v. tills ungefär halva kuppen var fylld.

Bryggning.

Då man bryggde fick man två slags öl, starköl och spisöl. Starkölet användes endast vid högtidligare tillfällen. Spisölet användes däremot i vardagslag. Ett vanligt bryggd var ungefär 7 - 8 kannor. Största bryggden var vid julen, till slåttern och på hösten. Det sista skulle räcka ända till jul. Men mellan dessa stora bryggd satte man vid behov igång med mindre.

5257

9

9

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Några förbjudna eller särskilt gynnsamma bryggdagar kände Axelsson inte till.

Mäskens iordningställande.

Det malt, som skulle användas vid bryggden och som omedelbart innan krossats på hemkvarnen, hälldes i en kupp. Kokhett vatten hälldes nu över maltet i så stor mängd, att det vid omrörning bildade en deg. Omrörningen skedde med maltsleven. Denna deg rördes flitigt utan upphåll tills den svalnat då en ny mängd vatten tillsattes och omrörningen började på nytt. På detta sätt fortsatte man tills man fått hela den önskade vätskemängden. Denna omrörnings-pro^cedur tog vanligen i det närmaste en hel dag. s

5257

10

10
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Sedan vidtog omedelbart filtreringen.

Filtrering.

För att göra drickat extra gott tillsatte man ibland lite pommeransskal. Dessa koktes i vatten varpå vätskan under omrörning tillsattes mäskan. Under den iordningställda bryggkuppen, vari filtreringen skulle ske, satte man en bytta. Mäskan östes upp i kuppen alltsamman på en gång och den filtrerade vätskan fick genast börja rinna ut i byttan. Då denna blivit fylld byttes den ut mot en annan, varpå det filtrerade ölet koktes upp och hölldes så varmt som möjligt över mäskan. På detta sätt fortfor man att uppkoka och överhålla ölet tills man fått ölet tillräckligt starkt. Om ölet vid första tappningen visade sig vara för

ljus, brända man lite råg i en kaffabrännare. Den råstade rågen tillsattes mäskan. Den rostade rågen gav ölet mörkare färg.

Då man fått så mycket starköl man ville ha, urlakade man mäskan med kokhett vatten. Det öl man nu fick kallades spisöl.

Då filtreringen var slut tömdes mäskan ur kuppen. Denna, mäskan nämligen, användes som kreatursfoder. Halmen kastades bort, men pinnarna tvättades och torkades och förvarades till nästa bryggd.

Humletillsättning.

Humlegårdar har i gamla tider funnits vid gårdarna. Där om vittna de ännu förekommande enstaka vilda humlestånden vid gårdsgårdar och småskog i närheten av icke utflyttade gårdar. Någon användning av humle har emellertid icke före-

5257

12

12
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

kommit varken under Axelssons fader eller farfars tid.

Jäsning.

Det filtrerade ölet hölls upp i "tappekupp", d.v.s. det kärl från vilket man tappade ölet. Då ölet blev ljum-
migt tillsattes jäst. Hur man fick drickajäst har förut
omtalats. Om drickajästen tagit slut eller blivit för-
störd, måste man skaffa ny. Denna fick man av såkallad
"midsommarjäst". Denna fick man sålunda: Under midsommar-
natten skulle man stiga upp innan solen gått upp och insam-
la dagg på en trasa. Denna vred man ur och uppblandade
det så erhållna vattnet med lite mjöl. Så småningom bör-
jade denna blandning jäsa, och så hade man midsommarjästen
färdig. Man kom så småningom underfund med att insjövatten

5257
13

13
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

under blomningstiden hade samma verkan som midsommardagg.
Men att vanligt brunnsvatten också kunde duga bevisar följande. På en gård i trakten hade dottern av sin moder fått i uppdrag att taga midsommarsjäst. Hon hade emellertid fästeman hos sig och glömde bort det. Solen hade redan länge varit uppe då hon kom att tänka på saken. Men hon var rådig. Hon doppade trasan i vanligt brunnsvatten och modern tillverkade sedan av det urvridna vattnet midsommarjäst i vanlig ordning. Det jäste och modern upptäckte inte förfalskningen förrän dottern långt efter omtalade saken.
Jästen tillsattes inte i koncentrerad form till bryggden utan den förjästes i en bytta med en mindre mängd öl.
Då vörten jäst så länge, att jästen flöt upp, var ölet färdigt att tappa. Den jäst som flöt upp avskummades och häll-

5257
14

14
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

des på flaskor. Detta skum användes sedermera som jäst vid bryggd eller bakning.

Tappning.

Sedan ölet slutjäst skulle det tappas. Förr tappades både starköl och spisöl i ~~kaggar~~ kaggar. Senare tappade man starkolet även i lerkrukor /Höganäskärl/. Spisölet tappade under samma tid på flaskor. Sedan skulle ~~kaggar~~ kaggar-
na förvaras på svalt ställe, dock frostfritt. På vintern förvarades det på vinden, om sommarn i boden. Kaggar och flaskor korkades genast, så att inte kraften gick ur. För att inte korken skulle gå ur flaskorna, ställde man dem upp och ner på ett underlag.

5257
15

15
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Användning.

Öl serverades till alla måltider. Innan man hade flaskor, hällde man upp spisölet från kaggen i en träskål. Denna förvarades mellan måltiderna i "skänken" . Vid måltiderna drack ~~man~~ samtliga ur samma skål. Vi högtidliga tillfällen serverades ölet i tennstop eller trästop. Då spisölet under senare tid tappades på flaskor, tog man in en flaska när man så behövde.

"Vi pojkar", sade Axelsson, "fick ta oss en flaska när vi tyckte. Av okynne misstolka vi namnet spisöl och trodde att flaskorna ^{skulle} sättas i spisen. Naturligtvis flög korkarna efter stund ur, och vi hade väldigt roligt! Då man tog öl med sig ut så-som iver slåttern förvarade man det i särskilda tråkär, "ölbytta", en bytta försedd med fastlaggat lock

5257

16

16

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

med hål att dricka ur.

Inom matlagningen användes ölet till beredning av ölost eller ölsoppa. Om man brukade doppa gröt eller bröd i öl "kunde nog hända, det vet jag inte".

Den magsjukdom, diare närmast, som slätterkarlarna ibland fick de första dagarna under slåttern ansåg Axelsson mera härleda ur ovanan vid arbetet än det sura ölet.

Porsöl och enebärsdricka.

Porsöl har man aldrig tillverkat.

Enebärsdrickat tillverkades på samma sätt som vanligt öl, med det undantag, att man istället för malt använde krossade enebär. Eneris användes icke vid denna bryggd.

Enebärsdricka bryggdes endast till jularna och var mycket omtyckt.

5257
17.

17
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Bären insamlades då de voro mogna. Vid insamlandet använde man sig av ett "enebärssåll". Detta var konstruerat på samma sätt som ett lårissel. Diameterna var emellertid blott en aln. Ibland mindre. Sållet sattes invid busken, grenarna böjdes en efter en över sållet. Grenen hölls med ene handen, med den andra slog man ett slag med en käpp. De mogna bären föll nu ner i sållet. Då man sedan skakade sållet föll barren igenom och de rena bären blev kvar. De insamlade bären torkades därefter i bakugnen. Bären krossades efter torkningen på hemkvarnen. Drickat bereddes som tidigare nämnts på samma sätt som vanligt öl. Enebärdricka utan användning av enebär, blott eneris, har icke förekommit. Tvärtom, man undvek att få eneris med bland bären.

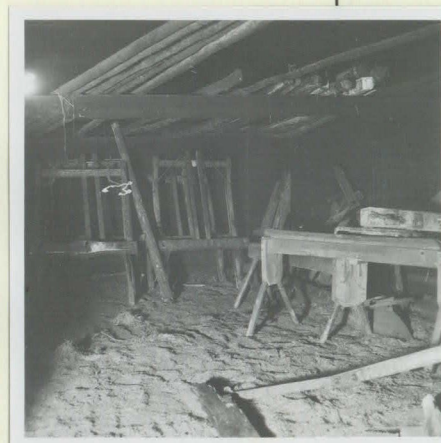
5257



a



b



c.

"Basta"

Obs. mätta o bärbar.
i orig. konting

Samuelby, Vingstad m.

Foto: Gervand

Skriv endast på denna sida!

19.
5257

19
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV



Hylletofta an

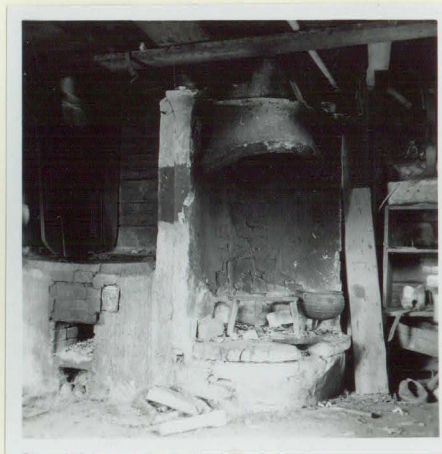
Malkvarn.
Sådana stora kvarnar
sällsynta.

äg. Björkman & Järn

Foto: Gerward

Skriv endast på denna sida!

20.
5257



Brödsugensinteriör.

Kåpstad, Kåpstad sn.
Fot: Grewend

Skriv endast på denna sida!

2/
5257

21
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV



"Bruggeklapp med stov."

Hortensdal, Västervik sn.
Fot: Hennand

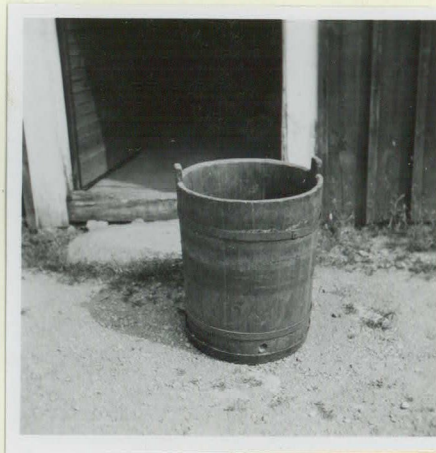
Skriv endast på denna sida!

22.

5257

22

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV



"Bruggeknupp."

Häpstad, Vingsstad sen.
Foto: Gervand

Skriv endast på denna sida!

25.
5257

23
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV



Trätvättad användas
ned tappning av öl.

Hälsarup, Stokarup, sn.
Fot: G. Lund

Skriv endast på denna sida!

24.
5257

24
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV



Stenkruka för förvaring
av opösl.

Hortväryd, Vingstad sn.
Fot: Lewné

Skriv endast på denna sida!

25.

5257



Väststad m
Björnålen

Ölstänka.

Foto: Howard

Skriv endast på denna sida!

26.
5257

26
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV



Vingstad m
Hortvegd

Bytta för slätdricka.

Foto: Gerward

Skriv endast på denna sida!