

ACC. N:R. M. 7979: 1-18 (s. 13 a planriten.)

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Landskap:

Skåne

Upptecknat av:

Abba Ebbesson

Härad:

Bjäre

Adress:

Stekid Stov

Socken:

Louf

Berättat av:

Uppteckningsår:

1941

Född år

1846; Smaryd V. Starup

Frågoлиста 58

Hållning och brygd

N. M. 58.

Skriv endast på denna sida!

Måltning förltog några dar innan man skulle torka maltet, till malt drogde vilket sädes slag ^{som träls} men föseträdes vis korn. Hade man inte gott om korn blanda de man haore ibland eller sag. Det var ingen skilnaa på benämningen av ölet. Till malt användes alltid den stridaste säden, framkastet när man harpar, och den bör häst flydas. D. e. S. att en kvinna i ett resse snurrar runt säden att den sämste kommer i mitten, vilken hon borttager med handen. Det bestämmes ju vanligen på hösten, vilken sorts säd man skall så på vissa åkerstycken, och jorden gödrlas och bereds derför. När de skulle "stöva" säden lades den i ett kar, bryggekaret om det var stort nog, slog batten på så det gick över säden och låt den stå några dar i jämn temperatur tills groddarna började komma fram röde om en annan gång.

med "maltröret", en stång som bar ett par meter
lång, till formen mest lik en ära. Samma malt-
rör användes vid bak att slå grorden med.
Storleken på bryggekar^{et} var beroende på kushal-
lets storlek och behov, det kunde vara mycket olika.
På de flesta ställen hade kar^{et} sin plats i brygghu-
set där sådant fanns, eller på logan. Störres i
bryggekar^{et} var det lätt att få bort överflödigt
botten genom att lossa på stängen som bar endstiek
i bottenhållet. Det var bra att stöva i bryggeka-
ret i händelse det var giset, tätade det innan
man skulle brygga. När groddarna ^{blev} utomrä-
tumslånga, öster maltet med skoffa och la-
des på logan i en hög bilken omrödes en och
annan gång så det inte brände fast och blev
bunkabränt. Det kallades då "grön malt" och
fick ligga på logan ett par dagar innan det
fördes till kälnan för att torkas.

Kallkölen, var murad av råsten, tvärr över
från bägg till bägg lågo slaner, på dem jordkrover
till tak. Kölen var ungefär 4x3 alnar i storlek.
Ölgnen kallades "galten" öster den var ställd
en ställning av bräder med många små hål
uti, och på kantorna en smal ridå för att hindra
att mallet föll ut. Denna ställning hade
form och kallades "steile".

galten
I galten eldades med stora bok och björkveds
stockar för att värmen skulle bli jämn,
även ene grenar var bra. Skulle vara bra ved
så inte mallet fick smak av dålig rök, ty rö-
ken stannade ju där inne och kom upp på
mallet genom de små hålen i steilen.

I tre dagar brukade mallet behöva torkas det
fick inte eldas för skarpt. Under tiden röides
i mallet med malkaret i början var halvtimme
men när det stunda glöder räckte det med en gång

i himman, Vett torke Malt tillkom banligen en
av husets dottrar, på natten boro de två ty det skul-
le eldas natt och dag. På kvällarna boro ungdom-
men samlade i könan för att välkomna med
dem. De sjöngo de visor gissade gäter, stekte
äpple på galken och äto. Belysningen utgjor-
des av ett talgljus i en blåshäfte. Den var
attraktiv och gjord av orblåsa, ansågs
lysa bättre än andra men det var väl ändå
kymning. Genom att de röjde i maltet
under torkningen släppte groddarna,
vilka sedan sällades ifrån.

Den som vand förstod gott när maltet var torrt,
de smakade också på det om det hade den
rätta lite söta och rörliga smaken.

Det fick ligga där på stövlorna tills de
blev, men som maltet började torra minskades
elden och beständigt med braten här de slutade

Malning av maltet förliggick i de stora
vattenkvarnarna men kunde också malas
på handkvarn. Vid de flesta gårdar som
fanns en bäck i närheten, fanns ju också en
"Skottekvarn" där de mol gårdens behov av
kli och "gröjje", ibland även råg grovmalning
till bröd. I en dylik kvarn, mols väl också malt.
En handkvarn att mala malt på, var två kvarn-
stenar en aln i genomskärning, som lägo i en
något större låda, i mitten ett stort hål var i
maltet slogs. Vid ena sidan på den översta stenen
var ett litet hål, i takbjälken var en klyka,
en lång stång med en pik i ena ändan, stäcks
in i klykan i takbjälken och piken i hålet
i stenen. I denna stång drogs sedan kvarnste-
nen runt, med handkraft, på så sätt mols mal-
tet. Det var så omständligt med tillredning av
malt att det gjordes på en gång på hösten, åtminstone
så mycket som fick plats i köllan.

Skallet förvarades torrt, omalet på binden som
den andra sätten, omröides en och annan gång.
Skallet i de tvill avsedda bingar av trä.
Ett par dar innan brygget gjordes kärlen i ord-
ning, bryggkaret gjordes ju rent före mätning
en så det var bara att skjölja av det. Baljer
som behöves skurades med skurborste, tun-
norna sattes på kant så att möjligen befint-
ligt fäskämne, "bärma", från förra brygget
skulle kunna rinna ut. Sedan fylldes batten
på och fick rinna ut och skjölja genom
sprundet ovan på tunnan. Däcks kanden in
och med en skurborste och trasa gjordes den
ren inuti. Därefter slogs het enesut i
och fick stå i en stund innan ~~det~~
den avtappades, därefter kallt batten.
Sedan lades tunnorna på kant och tappen togs
av för att allt batten skulle avrinna.

Filtrering av ölet brukades inte här endast klag-
ning. Dagen innan man skulle bryggas sattes brygg-
gärdet i ordning på korsstolen. Hårdheten lades
Pennis med många bär på var fört hämtat och
rengjort, samt några stycken flata stenar som
man i ordning alltid för bryggd. Den strid
långhalm av lag snoddes i biskor. Man tager
halm i händerna och snor ett slag, det som man
har i högra handen sticker man in under vän-
stra armen, fattar med högra handen det man
har i vänstra och snor ett par slag. Sticker så
det in under vänstra armen och tar det man
har i vänstra handen igen, och fortsätter så tills
det är snott då lägger man det tillhopa så det
blir som ett tjockt rep ger det en knyck och
sträcker det så att inte moningen går upp.
Detta brukas också till halmband när skäden
är för kort att binda med, och till att binda lin
bärvarna med, men det är ju inte så tjocka som biskor

När man skulle lägga rösten lades först halm-
viskor runt "tapperocken" vid tapphålet, det
skulle göras väl så att inte matet följde med
bryggget. På dem lades stenar så inte gled till
sidan, så en risslor över dem bryggstängerna,
så åter igen halmviskor och ett par stenar.
Däröver lades grovt rågmjöl eller rågkli och
sist matet. Till en skäppa malt 14 a 15 kan-
ner vatten. På kvällen slogs en del av matet
på rösten så det gick över matet, det skulle
stå och söfta över natten. På morgonen ko-
kades det andra vattnet i den stora brygge-
kitteln, i vattnet lades då ett par tte hän-
der (gövingar) humle som kokades med
vattnet. När vattnet kokade östes det med
en ren träbytta med ett handtag (som endast
användes till brygg och byk) över rösten.
En balja sattes under tapphålet, tapperocken

lossades så det kunde rinna ur bryggekaret
följa tapperocken ner i baljan. Det avrunna
öster så tillbaka i bryggkitteln. När det kokade
öster det åter på rösten. Så fortsätter tills att ölet
anslås lagom starkt då Tapperocken skruva-
des fast och annat batten slögs i kitteln.

Det avrunna togs nu i en annan balja in i ett
annat rum som inte bar så dragigt, en filt eller
annat skynde höjdes över baljan så det inte
brulna för varmt. Detta blev ölet. När batten
i grytan kokade lades åter i en handfull hum-
le att öster koka, öster så på rösten och brygg-
des som det andra tills det blev lagom till det
bästa drickat, då också detta togs in i annat
rum. Det kokande batten som sedan slögs på rö-
sten fick stå och åsa, hade inte brygget hum-
net för en förväll fick detta stå tills tidigt
på andra morgonen då det åter kokades eller

värmdes innan det avtappades. Men man
fick passa på att inte låta det stå på rösten
för länge ty då kunde det bli röstburt.
När ölet var lagom avsalnat tillsattes jästen, "värmen"
hade man "värma" från frägaende byggd använ-
des den, eljest kunde man få gå och låna av nå-
gon granne som hade. Så senare är användes
pressgärt. I jästen röddes lite mjöl och det fick
stå en stund och komma i jästning innan det
tillsattes ölet. Sedan överhöjdes baljan så att
värmen fick ståna hos ~~det~~, så fick det stå
till nästa dag då det var jäst eller gjort som
det kallades. Skulle det misslyckas så att det
inte var jäst fick ta upp något i en kittel och vär-
ma och slå i så det bleo upp värmt och ny jäst
tillsätts. När öl och dricka var jäst skumma-
des den översta ovanjäten av det ansågs vara
den bästa jästen och utmärkt till sött bröd.

Sedan bottenjätten är borttagen, tappas ölet på tunnan, det kages förbigtigt så man inte ser upp bärman. Det fanns förr en stor fratt hemmagjord av trä som sattes över sprundet på tunnan. Har inte sett en dylik sedan min barndom.

När det började bliva litet igen i baljan sattes den på kant för att bärman skulle sjunka.

Det bästa drickat och tunnndrickat tappades (trillnades) på sina tunnor när det blev färdigt. Tunnan öl och dricka tappades på tunnorna.

Sågs efter att allt var bäl i ordning, att "örick" och "tupp" butto bäl fast. "Öriken" var den träplugg som satt i tunnan bari tappan sat. Sedan drickat var tappat lades locket helt löst på, först efter ett par dar settes det riktigt fast. En himmelapp lades över sprundet och locket trycktes fast. Tunnorna skola vara placerade på kalm på "tunnepallen" och vid förtväder stöppas kalm mellan dem och bäggen och en fall breddes över för att skydda för frost.

Prima Öl byggades inte utan till högtiderna jul och påsk eller någon särskild fest. Men två sorters dricka, det bästa drickat användes vid matlagning till Ölsupa och Ölost ävensom till drickabläddning till gröt, dels för spara på mjölken, dels för att vissa sorters gröt smaka de med drickabläddning till en bara mjölk. På senare tid serverades Ölet i glas, men för längre tid tillbaka i Tennstop eller något buckert, porslinbkrus som bjöds laget runt efter det att husbonden druckit först. Tunndrieka som drick vid törst stod alltid ett stort ^{glas} ~~halvans~~ ^{er} ~~er~~ ^{er} lerkrus eller tennstop fullt av, antingen på bordet eller på skåpet bak bjälken i ägg-
åstugorna, det påfylldes efter behov. Vid arbete ute i bängen hade de tunndrieka med sig i ett lerkrus. Dricka kan inte förvaras i bläckkärl då får det osmak.

Bryggghus. I de flesta hem fanns särskilt brygg-
hus, åtminstone på bondgårdarna. Bryggghuset
användes till byk, bryggd och slakt, där bak-
ugnen bar i bryggghuset även till bak.

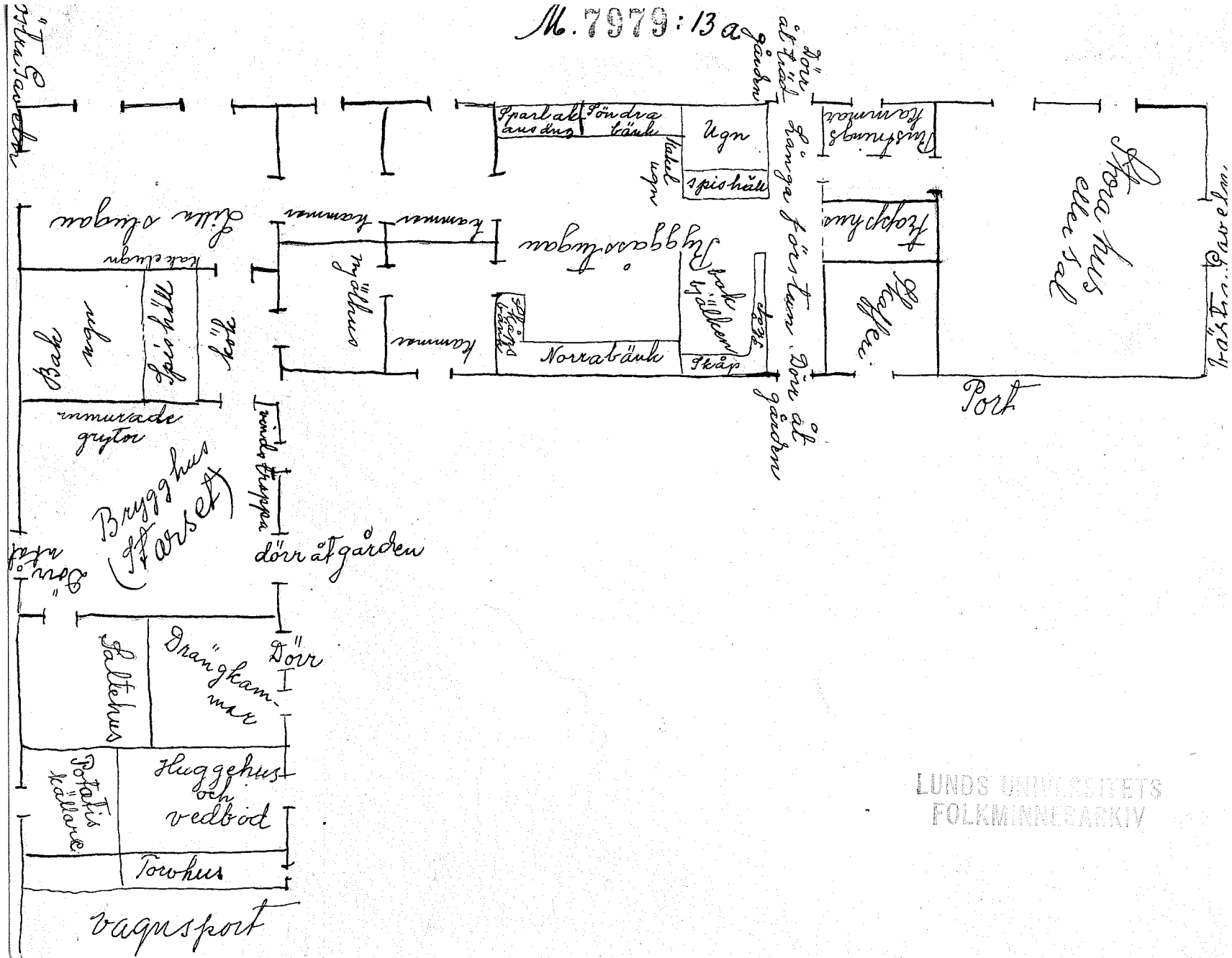
Bifogar en plan över boningshus och ekonomi-
hus i mitt morföräldrahem "Smårydgården"
ett par klm. från Bärstad. Sådan jag minns den
från min barndom på 1880. Skattehog inte
exakta. Det är ur minnet jag tecknar det.

Bryggghuset var nog i storlek 5x6 meter, till det
hörde ett litet kök, därifrån eldades baken.

På mureväggen baro inmurade järngrötor eller
kopparkittlar, det minns jag inte, en större som
användes till byk, slakt och bryggd, en mind-
re för att tillsätta ~~drick~~ mat ut. Till inventarier
i bryggghuset hörde ett stort högt kak med hål i
botten vid den ena sidkanten, en stake högre
än karet passade till hålet, den kallades "tapperscken".

Utn.

M. 7979: 13a



LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Detta har användes till byk och bryggd.
En stor ställning kallad "korsstol" till att sätta
bykkaret på, det skulle vara av ett helt trä-
stycke, som delade sig i två grenar, där det
var helt ihop var ett ben under, och ett ben un-
der var och en av grenarna. Så fanns det ett par
mindre dylika "korsstolar" att använda till att
sätta baljorna på vid tvätt. Stödig balja till
tvätt och bryggd. Ett hackbrett ett stort och
ekobord, med fyra ben, i storlek $\frac{1}{2} \times 1$ meter,
med en hög kant vid de 3 sidorna, avsett att
hacka på, allt som skulle hackas vid slakt,
kal eller sylt. Ett par tvättsäte till kallades
"tvättstavla" till att banka tvätten med klapper
trä (tvättstarkla). I saltetuset var två stora
salttekar, ett för fläsk och ett för kött, samt en
stor tunna att salta gärs uti. Gärbröten röka-
des, det övriga användes att koka saltat det
som inte äts upp genast som färskt.

Om dessa här och där som av-
st.

Vidare var det i saltkhuset fjärdingar att
saltu sill och ibland även forsk uti.

Hela ~~östra~~ väggen var alntjock, murad av
stora stenar, fönstret på gaveln i lilla stugan
satt inne i en nish, ~~östra~~ gaveln lika dant.
I mjölkhuset (Majlkhuset) var två stora mjöl-
bingar på köksväggen, avsedda för rågsikt
och grovt rågmjöl, över dem hängde eller låg
bakträgen, när de inte gagnades.

Vid väggen åt gården stod "lönnefalten" den var
ungefär 4 dm hög, på den lågo dricka tunnerna,
då var det förvaringsrum för bete mjöl, malt och
ärter. Vid ena kammarväggen stod en stor kista
att förvara brödet uti, der över var ett par hyllor
för ostar och diverse andra ting såsom skop-
porna m. m. Rustningskammaren, kallades
så ty där förvarades husarens rustning,
det var ett skatte rusthålls hemman så rustning-
en skulle förvaras där. Kammaren fästgjorde som fäst kammar.

Drängkammaren, även den bör beskrivas, den
tidens drängkammare var något rybligt.

Till Morfars, var åtminstone ett riktigt rum,
med trägolv och tapetserade väggar, och ett
fönster. Men jag har sett andra drängkammrar,
ett litet mörkt krypin upp till ställen med jord
eller loggolv inget fönster och inte större plats
än de matt och jämnt ^{slipade} ~~slipade~~ skrin därinne.

Drängkammaren på Smårydgården var unge-
fär $9\frac{1}{2}$ meter i fyrkant avsedd för tre personer
2 sängar, för drängen fick ligga ensam, Minst.
Drängen och ryktaren finge ligga ihop. Men Ryk-
taren en gammal bråkig gubbe redde sig en bädd
i boderlogan så de andra två finge bara sin säng.
En gång i veckan städade frigan de andra dagar-
na finge de bädda och städa själva om de ville.
En gång i månaden finge de rensa lakan en gång
i veckan ren handduk, tvätta sig & jorda de i

bäcken som rann aldeles förbi brygghusdörren. Närheten till sjön, Saholmsbukten gjorde att det badades ofta om sommarkvällarna. Söndagsmorgon, när golvet var rensat om lördagskväll och ryssandut, var det någorlunda hyggligt i dränghammaren, men sedan var där en grärlig lukt, av både smutsiga kläder och träskostörlar, snusstobak och ibland även sprit, kunde göra det bra otrevligt för den som ville ha ordentligt.

Smårydgården var byggd 1843, den var nog rymligare, tilltagen än de äldre husorna. Där var vanligen "Stårsed" i en annan länga så de skulle gå över gården för att komma dit, och till och med fingrade gå ut om porten, om det var så att det var bäck i närheten så skulle helst brygghuslängan ligga vid bäcken, praktisk för vattnets skull.

Golven i brygghusen boro stensatta av släta fyrkantiga stenar. I en del gamla brygghus skulle torv och bed också intymmas där.

På Senare Tider har det bruggats på mycket enkla
re sätt, men inte med det resultat och inte heller
sådun myckenhet.

Kallt vändes i en grov gles linnepåse
lades i kallt vatten över hatten så det blev väl
genomfuktat. Dagen derpå kokades det i en
stor kittel, när det anrätt lagom starkt togs
påsen upp och lades över ett par stänger över
kitteln att rinna av. När det var väl avrunnet togs
maltpåsen bort och drickat i kitteln östes upp
i balja och tillsattes med jäst. Det blev inte mera
än enbart barken till konstitet eller konstitet
jämförligt med det riktigt brugga, men det
var ju bättre än tunn dricka.

Humle störs, och när blomorna bör utslag
na skördades humlen, brukade inte bli förr
i slutet av September. Några större humlegårdar
fanns inte. Porröl och enebärsöl brukades inte.