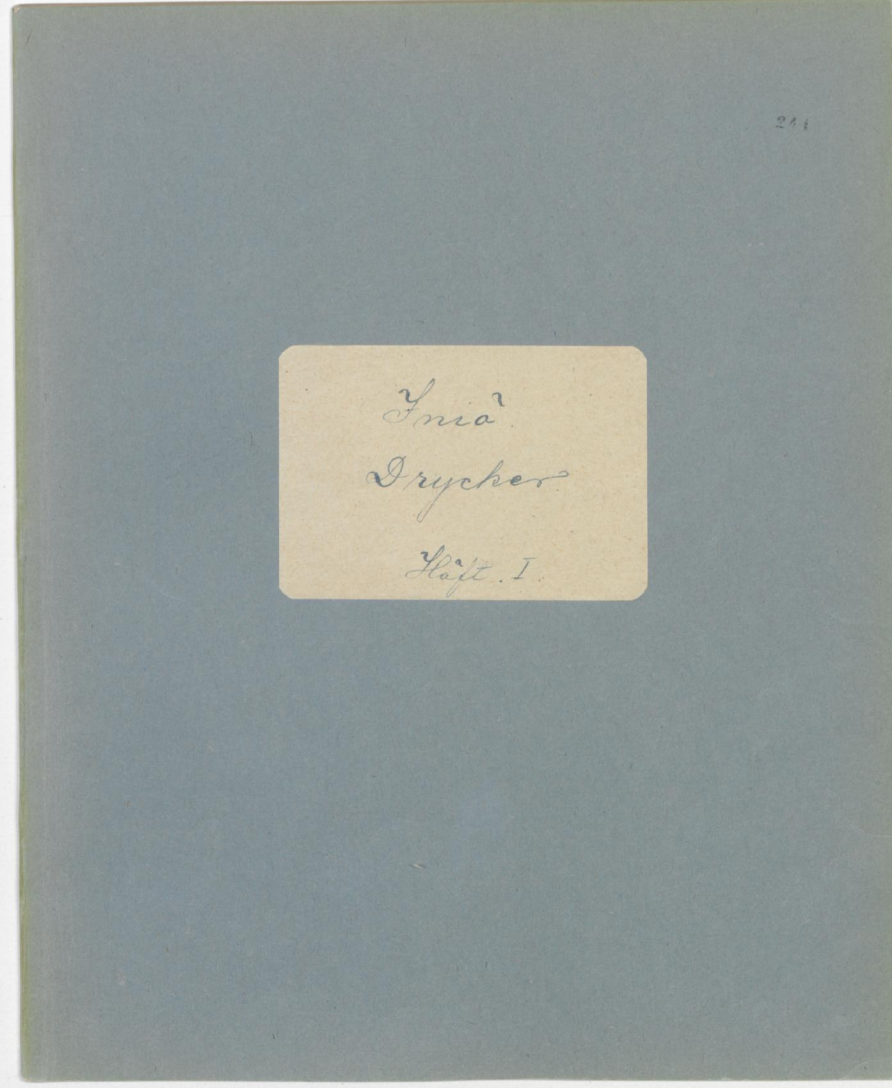
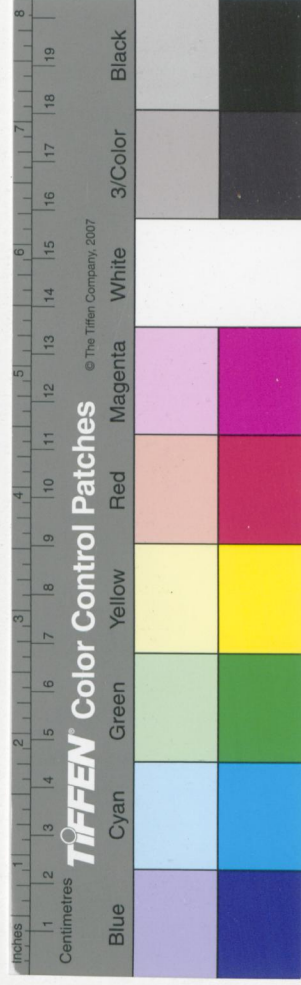
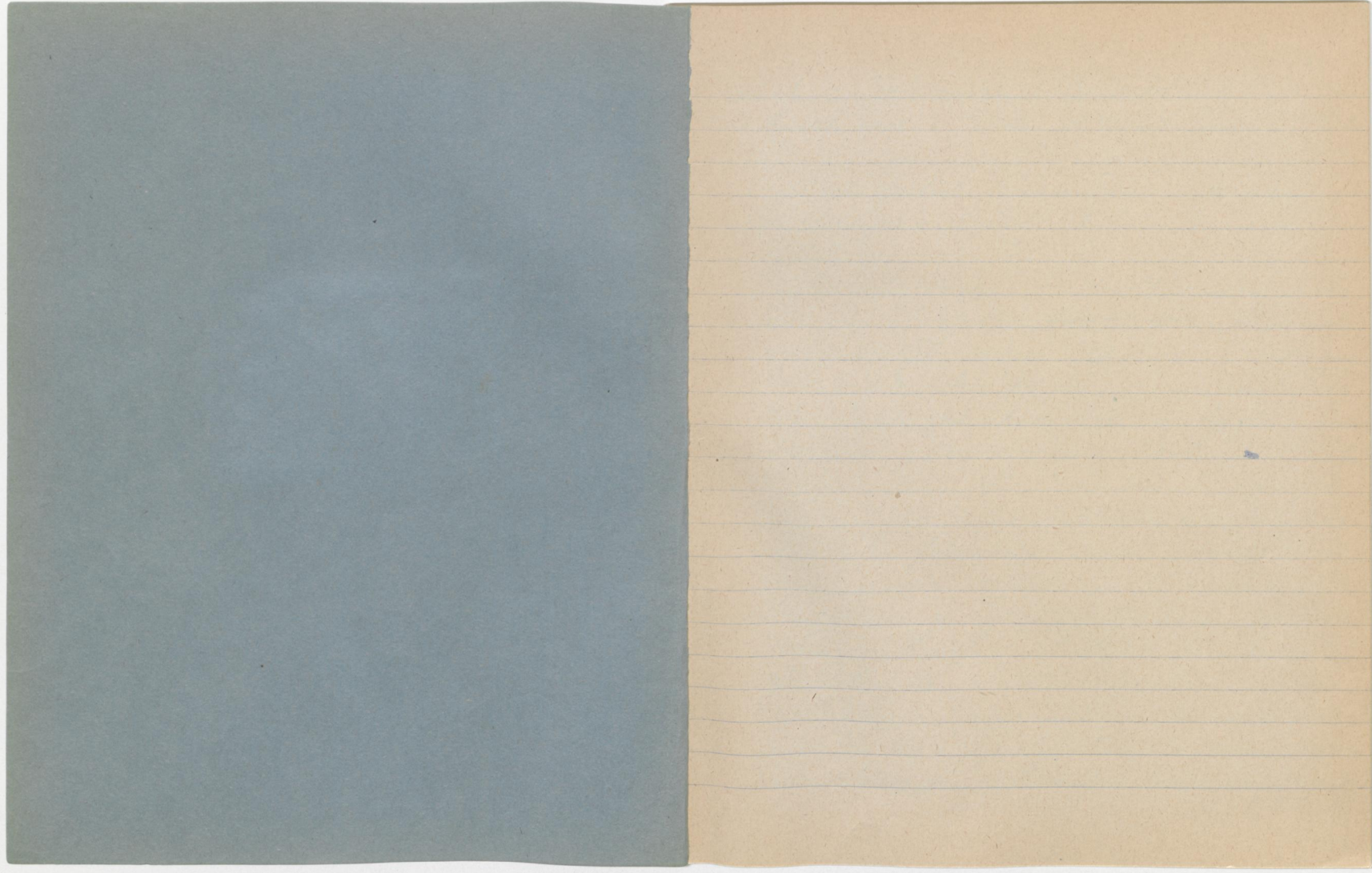






Gulöl - Guldriska - Kalasöl.

And, Leistikö, uppt. av V. Peters aft. Charlotta Fagerlund f. 1858.

Till gulöl tages man vanligen
tre kappor smält till $\frac{1}{2}$ tunna
vatten.

Maltet lägges i kallt vatten kväl-
len före byggen. ~~Skott etc.~~ Följande
morgon gör man "rostan" i ordning.
En byxbunke på tre ben med hål
och tapp på ena sidan lyftas in.
I denna lägger man "rostan". Först
lägger man ett kalmband längs
"laggen" nere på botten av bunken.
Därefter placeras man därtill
skilt gjorda "rostbräden" i bunken.
Om man ej äger "rostbräden", rader
man vedtråd i stället i bunken,
och detta får nästan lika bra. Över
"rostbräden" lägger man halm och
framför aslappskälet i bunken några
snuriskoistar. Öan på kalmbädden



Julöl: (Forts. från föreg. sida)

längs sidorna av bunken lägges igen ett palmband av långpalme, så att mallet genom detta skall hindras att tränga sig ned i bunken.

När "rostan" är färdig, lägges mallet, som legat över matten i kallt vatten på kalmen. Över mallet håller man ett vatten, som man kokat upp, under det man gjort "rostan" i ordning. Vattnet rinner över mallet och tränger sig genom "rostan" ut genom hålet i bunken i ett kär, vanligen så, som man ställt bredvid bunken. Detta som gått genom mallet och "rostan" kallas vört. Vörten måste sedan kokas, för att julölet skall bli gott. Humla tillsättes. När vörten kokat, ställes den att



Julöl. (Forts. från föreg. sida)

kallna, varefter man tillsätter jäst. Ölet får jäsa ungefär en dag, och så tappas det på tunnor. Den jäst, som sjunker ned på botten av sin, i vilken ölet jäser, "slås man över trasor eller blår." Jästen tobas på dessa trasor och förvaras till bakjäst.

För byggde man ofta julöl på tio kypor malt. - En gammal hade en gång lovat sin dotter att bygga öl på en tunna malt till dotterns bröllop, om denna skulle gifta sig. Sent omvärdes gifta dottern sig, och då byggde den glada gumman bröllopsöl på en hel tunna malt. Starkt var det öl, menade bröllopsgästerna.



Gulöl.

Enis, Norrby, uppl. av V. Peters aft. Ida Andersson f. 1843.

245

Till jul bryggde man förr
vanligen två tunnor gulöl, en tunna
sämre och en tunna bättre öl, gulöl
och "guldricka". — Man lagar till
gulöl tre eller fyra kappor malt
till par säar vatten.

Vattnet kokas upp i en stor gryta.
Vattnet låter man några enris-
korstas koka, så att man får stark
enlag. Från föregående dag har
man låtit maltet ligga i kallt
vatten. Maltet lägger man sedan
på "rostan", som man gjort av rost-
träd och på denna halva, i en stor
träbunke. Över maltet håller man
enlagen, som nu rinner genom
"rostan" i bunken ut genom avlopps-
hållet vid botten av bunken. Under
avloppshålet har man ställt en så,



Julöl. (Forts. från föreg. sida)

i vilken nu den s. h. vöten rinner
med. Vöten kokas därpå i grytan
omkring en halv timme. Slumla
tillsättes. Sedan kan man, om man
vill hava riktigt gott öl, låta
vöten gå genom "rostan" två
gångar och då även koka vöten
två gånger. Vöten kokas en timme
andra gången. Den kokta vöten-
hålls sedan i en så, varu man
lägger gäst sedan vöten fått kallna.
Man överhåller sån med ett lakan.
Ön dag ungefär får ölet jäsa i sån,
varefter det tappas på tunnor.

Man provar om ölet är lagom
kallt, när gästen skall tillsättas,
genom att droppa gustalg i sån.
Då lalgin blir vit, när den faller
i sån, får man tillsätta gästen.



Julöl.

Enköp, Norrby, uppt. av V. Petrus aft. Kristina Nordqvist f. 1845.

Maltet lägges i en så, och på maltet hålles man en skopa vatten. Därefter hålles man helt vatten i sån, så mycket vatten som man vill ha "dricka". En slund får maltet stå i vattnet och "dra". Därefter öser man vattnet i en gryta för att koka. Maltet lägges på "rostan" i en bunke med avloppshål. Då malt vattnet i grytan kokat upp, får det koka en halv timme. Sedan hålles det över maltet och rinner genom "rostan". Votten kokas ännu i grytan och kumla eller pome-ränsskal tillsättes. Det kokta skall sedan kallna i en så, varpå man tillsätter jäst. Ölet får jäsa, tills jästen flyter upp.



Julöl. (Forts. från föreg. sida)

varpå ölet tappas på tunnor.
Om ölet jäser för snabbt,
vilket det får att bli gott ej får
göra, lägger man något kallt,
is eller kallt vatten, uti sån.



Spisöl.

Frisk, smyg, uppt. av V. Peters eft. Kristina Nordqvist f. 1845.

Spisöl kokas vid byggen
endast en gång, ej bygges det
som julöl. Några låta ören
märken stanna i ölet och låta
denna följa med, då ölet
läppas på lunnor.



"Embärdricka" - "Örröl".

Små, Morby, uppl. av F. Petrus efl. Amanda Jansson f. 1861.

Blå embär plockas, rensas och slätas sönder med grynstöt. Hett vatten hålles på de släta bären, och dessa få stå i vattnet ett dygn. Sedan lägger man bären på "rostan" och håller hett vatten över dem. Vörten, som runnit genom "rostan", kokas en timme, varvid skummet i grytan avskummas under kokningen.

Efter kokningen får det kokta stå i en så för att kallna, varefter man lägger jäst uti det.

"Drickat" får sedan jäsa ett dygn, stundom flera beroende på jästen. Sedan det jäst, lappas "embärdrickat" på tunnis.

"Embärdricka" byggdes för oss förstarna, då embären mogna. Drick

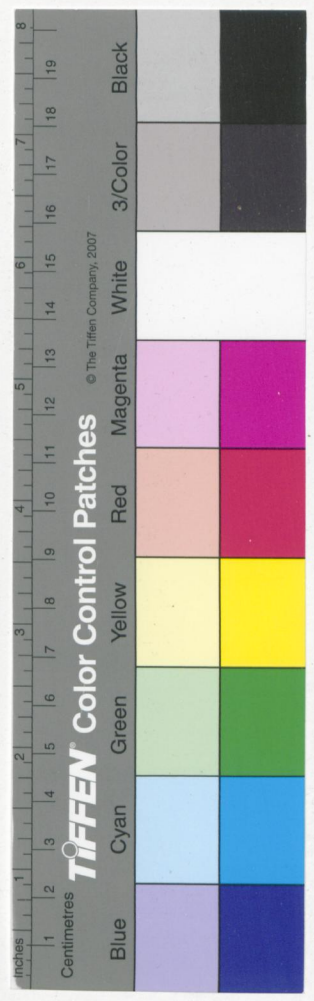


Embärsdricka. (Forts. från föreg. sida.) ²⁵²

bör man se till, att ej embären lätt
frysas, ty då duga de icke till "dricka".
"Embärsdricka" byggdes aldrig
till kalas.

Äldre kallade "embärsdricka" "örrol".
Sagesmannen sade, att det var därför,
att ören tyckte om embär, varar
man byggde denna dryck.

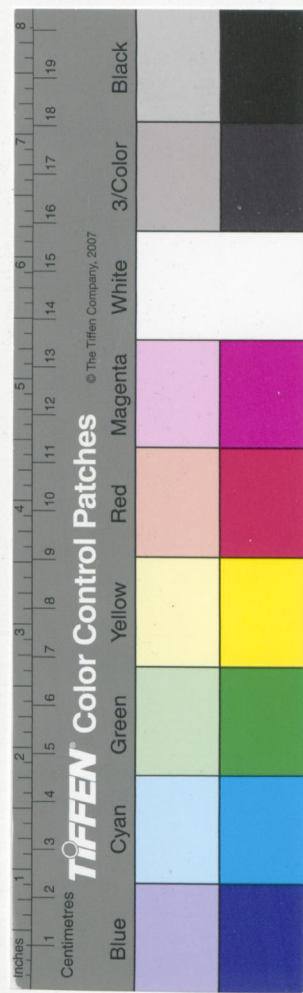
"Embärsdricka" byggdes i Sages-
mannens barnålder här och var,
men numera bygger man, såvida
Sagesmannen vet, icke "embärsdricka".



"Enbärsspisöl."

Enis, Norby, uppt. av V. Peters aft. Ida Anderson f. 1843.

Man bör till "enbärsspisöl"
 plocka endast mogna, blåaktiga,
 bär. Bären slås med häppar ned
 från buskarna i ett kärl, som
 man stuckit under busken. På
 detta sätt går bärplockningen
 snabbt undan. Bären slås med
 potatisstäl och läggs i kallt
 vatten. Under tiden kokas malt
 i en gryta. De krossade bären
 och det kokta maltet läggs
 sedan i en bylbunke eller
 så på "rostlon", som man in-
 rättat av snurshvistar och
 halm på botten eller bunken
 eller sån. Hett vatten hålles
 över maltet och bären. I den
 genom "rostlon" silade vätskan
 tillsättes jäst. "Enbärsspisöl"



Embarospisäl.

kohas ej andra gången. Samtidigt
med jätten tillvätte humla, som
man skilt uppkokat och låtit
kallna: Då blandningen börjar
jäsa, hälls den i kunnor, oars
sprund väl tillslutas med deg.

"Embarospisäl" får ej jäsa,
tills det börjar sura. Ju
kallare "drickat" är, då det
börjar jäsa, desto bättre blir
det.



Kaffe.

Små, Jumo, uppt. av V. Peters eft. Fransiska Luntersm/1858.

På Yttersta plögade man
förr koka kaffesump och potatisbröd.
Lovanlig jöstbrödsdeg knåda de
stättas potatis. Deigen bakade man
till små bröd, som gräddade
väl bunnar och hårda uti ugnen.
Sedan bröden fått kallna, ställte
man sönder dem och malde
dem i en kvarn. Det malda
brödet koktes sedan i vatten
till sump. När sumpen klarnat
slog man av den i kaffe pannan,
därpå sumpen fick koka upp.
När sumpen kokte ilades litet
kaffe. Sedan kaffet kokat ungefär
fem minuter, lyftis det ut och
klarnades med kallt vatten.

Genom att koka denna sump sparade man
kaffe, av vilket man förr ej köpte så stora förvärl.



Kaffe

256

Linné, Norrby, uppt. av V. Peters eft. G. Mattsson f. 1867.

För kaffe man alltid kaffe blandat med korn. Man brände korn i kaffebrännaren. Detta brända korn malde man ej utan kaffe upp vatten på det till sump. Denna kornsump kallades sedan i kaffesamman, då man ville koka kaffe. När sumpen kaffe upp, lade man några skedars rent kaffe, bränt och malet, jämte bränd och malen cikuriarot. Koffet fick koka fem minuter, varefter det lyftes av och klarades med kallt vatten. Cikuriarot kände man för på torget i Åbo. Roten var färdig skuren i små tärningar. Vårdinnan brände sedan dessa rosttärningar i kaffebrännaren. — Senare började



Kaffe. (Forts. från föreg. sida.)

man själv odla cikurierot, och i synnerhet har man gjort det under de senaste åren. Nu använder man även köpt cikuria. Under krigsåren har man i Linné blandat kaffe med råg och ärtor.

Senaste vinter fiskade man ovanligt mycket med vinternat, och alla gårdar förtjänade bra. Många anser sig därför ha^{red} att koka rent kaffe, varöver vänds man även skräta för appteckenaren, som märkte att det kaffe man denna sommar bjöd var betydligt starkare och bättre än det man tidigare är bjudit.



Måttning.

Eniö, Siedholm, uppt. av V. Peters aft. Maria Josefson f. 1853.

Rågen lägges i kallt vatten,
där den får stå en eller par
dagar. Vattnet får ej vara iskallt
men ej heller gylmt. Sedan kallas
man bort vattnet och bieder ut
rågen på en lave i brännkruka
eller lägger den i en stor så för
att våla ut eller gro. Man
måste emellanåt röra uti
rågen med en liten käpp. När
grodden är så lång som gylva
ruggkornet, bieder man ut rågen
på badstulavon och tänder brasa
i ugnen. Man eldar vanligen
med alved, emedan denna ved
ger god värme, som behöves för
måttningen. Då man eldat väl,
"kastar man bad" (kastar vatten
på stenarna i badstugugnen) så att rågen



skall bliva riktigt genomkottad.
 När rågen är så het, att man
 måste kläda vantar på sig för att
 vidröra den, spjuter man ihop den
 i en lång hög sträng. Därpå
 kastar man bad igen. Rågen
 får ligga i sträng till följande
 dag. Klokan tre på Morgonen
 stiger man upp och lägger in ny
 eld i badstugugnen samt rör
 därvid emellanåt uti rågen.
 När brasen i ugnen brunnit ut,
 breder man ut rågen på laven
 för att den skall torka. Därefter
 tldar man nya braser och rör
 emellanåt uti rågen, tills denna
 är alldeles torr. Den mältade
 rågen malas sedan på hand
 eller väderkvarn till malt.
 Setta förvaras i en tunna i
 sidersboden.

Rågen, som man vill



Måltning. (Forts. från föreg. sida)

målta, får ej vara "ribränd", emedan
det då icke blir gott målt av den.
Sihara målte man se till, att
rågen vid torkningen på bastu-
båven ej brännes.



