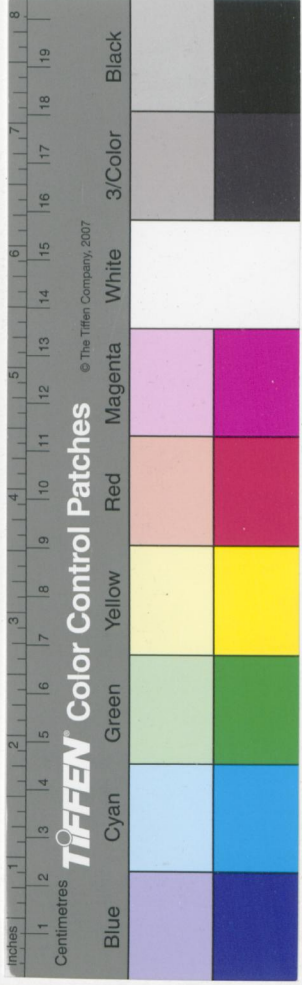
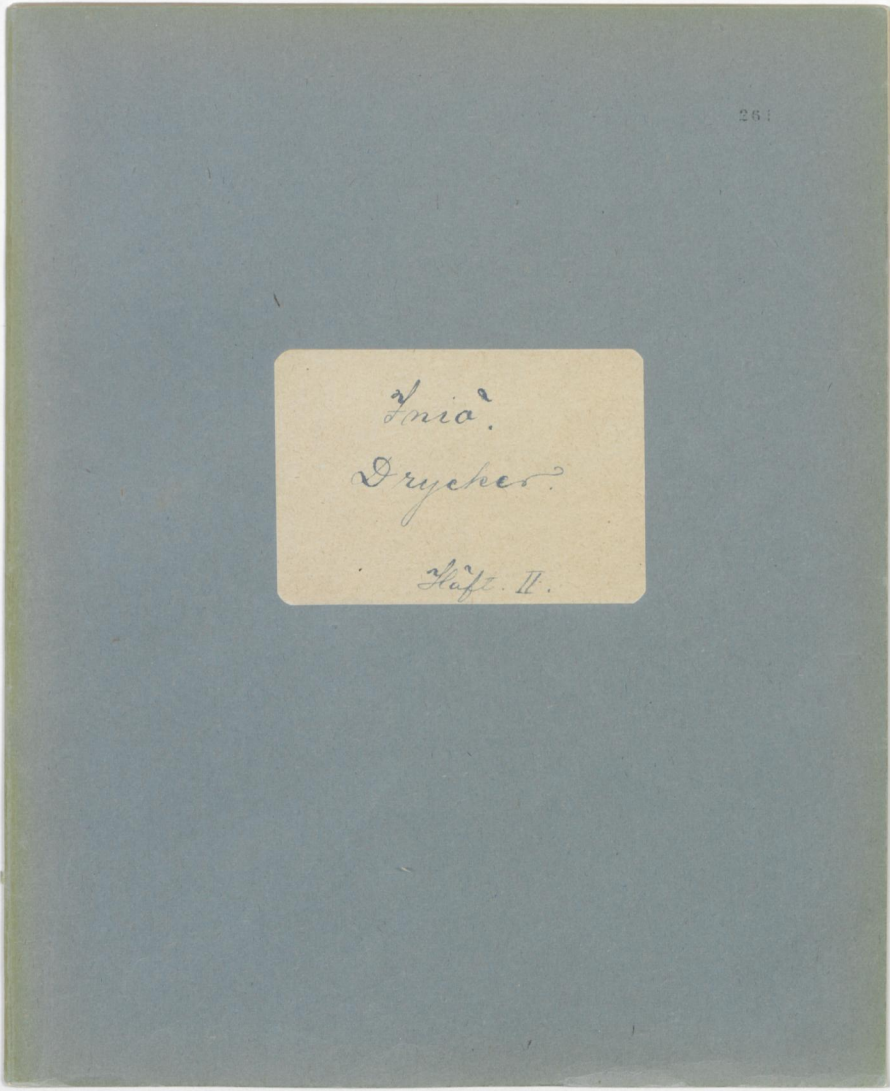




31.

262

21837.

100

Ma.

Answer

byar-

No. 100

edaw

mg.

na

edu²

quando

1000

1872

11

20

2.

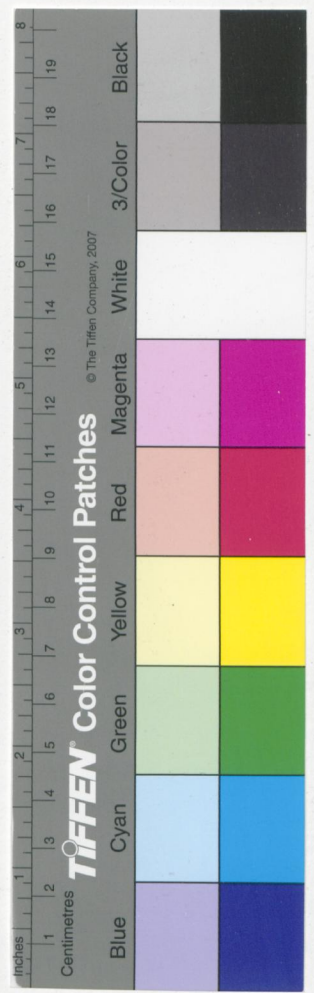


Brännvinsbränning.

Små, Holm, uppt av V. Peters aft. Anatalia Johansson 1837.

Brännvinspannor fumros under bränningstiden för i alla gårdar i Keistio och nästan även i alla gårdar i de andra byarna. Förbränds ägde man ej så allmänt brännvinspannor, emedan man där hade så liten tillgång, både på råg, och ved. Småborna plögade därför resa till Brändö och sälja Brännvin liksom Brändöborna kommo till Små för att sälja sälkott.

Brännvin brändes i olika pannor. Några voro inmurade men andra kunde man hänga på "kräkan" i spisel. De pannor, som voro inmurade, räknades bättre, men den som ej hade sådan fick nöja sig med en av den andra sorten.



289

28.

Brännvinsbränning (Forts. från föreg. sida)

Den inmurade pannan var vanligen inmurad i brännhuset bredvid spisen och hade egen eldstad. Brännvinspannan var helt och hållet gjord av koppar. Den övre delen kunde lyftas av och kallades "hatten". Denna var försedd med två långa pipor, vilka vid bränningen voro insluckna i "kalvattens-tunnan". När gäns pannan skulle fyllas på nytt, lyftade man av "hatten", som sedan igen lades på och degades fast vid pannan, så att denna skulle vara lufttät.

Fantigen hade man pannor, som drogo 20 - 25 kannor.

"I gamla tiden" var bränningstiden på hösten från den 15 november till den 15 december samt om vintern från den 15 februari till den 15 april. Senare



Brännvinsbränning. (Forts. från föreg. sida)

fick man endast bränna på vintern.
Stora potatis, flera mått, trättade
och kokte i stora grytor i bränn-
hust. Då potatisen var mjuka
stötte man sönder dem. De stöta
potatisen lades sedan i det s. k.
"Sötningekaret", där de blandades
med malt och rågmjöl. Sedan
blandningen sötad, blandades
den med kallt vatten och is, så
att karet blev fyllt till bräddarna.
Blandningen öste man uti
"drankkaret", ett annat stort kar
av trä, vari den skulle swina.
Drickesjänt tillsattes, och "drank-
karet" överhötjdes med täcken
och skinnfällar. Skinnfällarna band
man med tåg kring karet, så att
ej luften på något sätt skulle
få tillträde till detta. När blandningen



Brämsinsbränning. (Forts. från föreg. sida.)

järt flera dagar, äte man den
uti brämspannan och rörde med
en bred spade uti, tills "bräslit" av
pannan blev kett. Då lade man
"potten" på pannan och läppte till
alla springor med deg.

Lågen hade man lagt litet
saltlake så att den skulle bli seg och
sälunda bättre hållas fast vid pannan.
Under tiden eldade man duktigt under
pannan. När blandningen kakte upp
i pannan, skulle man lägga rå
ved på elden i rugen under
pannan och lägga luckorna för rugen
samt skjuta till spjället, på det att
det skulle börja rinna genom
piporna. Piporna gingo från
potten in i "kallvattenstuman",
i vilken man hade hållt isblandat
vatten. Piporna, som gingo genom



Brämvinsbrämning. (Forts. från föreg. sida).

vattentunnan mynnade ut genom ett hål i tunnans botten ned i en stor tratt, som stod uti en triskagg. Det avkylda första brämvinet kallades "Säckon" eller "förbrämman". Då "Säckon" redan runnit en stund genom piporna och tratten ned i kaggen, drog man upp spjället ett litet gränd. Man provade, huru stark "Säckon" var, genom att fylla en matsked med "Säcka" och tillika som man antände "Säckon" med en brinnande perlsticka kasta "Säckon" på golvet. Om "Säckon" brann på golvet, var den stark och bra.

När nu allt i brämningspannan kokat slut, gjorde man en ny blandning, som i sin tur koktes. För gången i veckan blandades det



Brännvinsbränning. (Forts. från föreg. sida)

nytt.

Om "Säckon" var kokad, skulle den klarnas. I en stor gryta lade man en brödbit, kummin, en näve humla och en näve salt, varpå säcken hölls över det hela. Blandningen hölls sedan i brännvinspanna som blivit väl rengjord och nu kallades klarningspanna. En talgbil, stor som en sockerbit, tillsattes. "Dranken", som blivit kvar i pannan, när man kokat "Säckon", gav man vanligen åt korna, sedan man utblandat den med vatten.

Blandningen i klarningspannan koktes nu, och rögen från pannan avkyldes igen i fisporna, som gingo genom vattentunnan samt ram med i en stor flaska, som man ställt under tuman.



Brännvinsbränning. (Forts. från föreg. sida.)

Då allt i pannan blivit klarnat, blandade man brännvinet i en gryta, som man ställt mitt på golvet i brännhuset. I grytan hade man lagt en talgbit, stor som en sockerbit, innan brännvinet, som nu blandades ut med vatten hällde i grytan. Husbonden fyllde en bägere med brännvin från grytan för att prova brännvinet. Slog det små pärlor på brännvinet i bägaren, var brännvinet bra, ejis var det för svagt. Brännvinet tappades sedan på stora flaskor.

Fantigen var det dotterna och tjänarinnorna i huset som skulle bränna brännvinet. Värdismanen måste dock sköta om tillblandningen liksom husbonden om avproveringen.



Brännvinsbränning (Forts. från föreg. sida)
 Liss, Norby, uppl. av V. Petrus. Eff. Mathias Nordqvist Jönköping 1840.

Till brännvinsbränning skulle
 man ha två blandningskar,
 en bränningspanna av koppars,
 en fiptunna, i vilken man hade
 isblandat vatten och genom vilken
 två pipor utgående från "botten"
 på bränningspannan gingo, samt
 under fiptunnan en kopparkittel.
 Blandningen gjordes i det första
 blandningskarat, var man hällde
 kallt vatten, och i detta hade man
 kokla och stolta potatis samt
 haver och rågmjöl. Man
 knådade blandningen först till
 en deg, vilken sedan nämnda
 utspäddes med vatten, så att
 blandningen blev som en tjock
 välling. Hårdismen hade ansvaret
 för tillblandningen. Dotterna, som



Brännvinsbränning. (Tato. från föreg. sida)

det fanns några, skulle vara när-
varande liksom även tjänarinnorna.
Sedan var det turvis dotterarna
och tjänarinnorna, som skötte
om bränningen.

Då blandningen satrat, kallade
man den i det andra bland-
ningskäret, där den skulle stå
och jäsa. Drikesjätt tillsattes.
Blandningen fick vantigen
jäsa tre dygn innan den
lades i "bränningspannan" för
att koka. I början av kokningen
eldade man väl under pannan,
men när "förbränningen" börjat rima
i jämn takt, behövde man ej
lägga så mycket ved under
pannan. Ångan från pannan
steg upp genom piporna i "hatten"
och avskyldes i piplumman samt

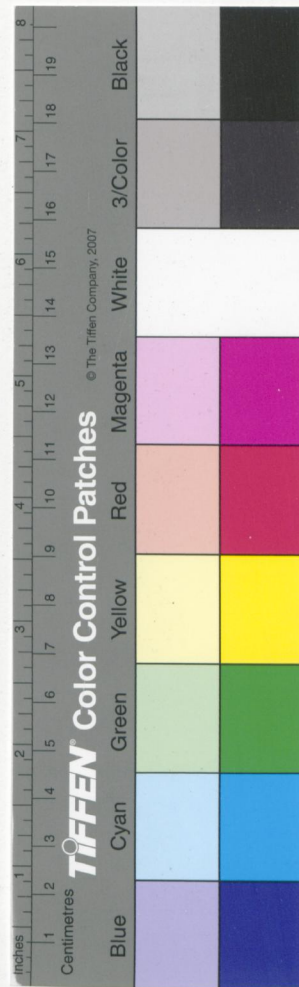


Brännvinobrännning. (Forts. från föreg. sida)

ramn ned som "förbränna" i en
stor kopparkittel, som man placerat
under pipstumpen. När vattnet
i pipstumpen blivit gult förde
man detta vatten åt kreaturen
i ladugården och fyllde tunnan
med nytt isblandat vatten.

Då blandningen i "brän-
ningspannan" kokat slut, skulle
"förbränna" klarnas. Dranken,
som släppt på botten i "brän-
ningspannan", gav man åt
kreaturen, som när de öto av
denna blev skyddade för att
gå "slämma".

"Bränningspannan" skulle nu
väl rengöras. Förpå källan man
"förbränna" i pannan och koka
den kokningen och avkyllningen
försiggick på samma sätt som

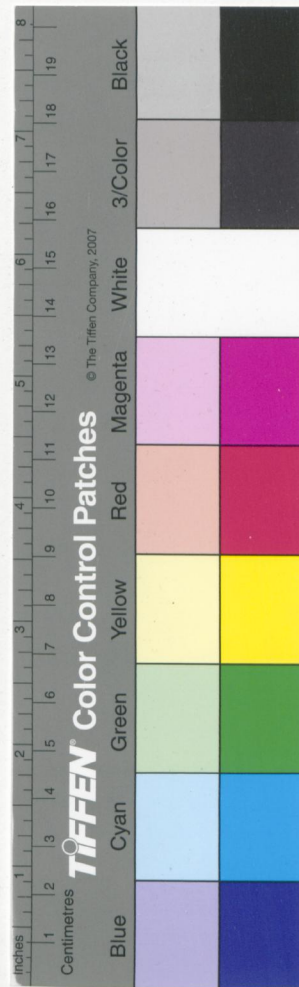


Brännvinsbränning. (Forts. från föreg. sida)

första gången.

Sagomannen sade, att det brännvin, som nu brännes på i brännerierna, blir så dåligt därför, att det kokas endast en gång. Det brännvin som köpes nu kan ej heller förvaras så länge som det hembrända brännvinet, vilket blir allt bättre, ju längre det står.

Da brännvinet var klarnat, tappades det i "helankar" och "halvankar", vilka voro gjorda av bokträ och linade små siltunnor. Senare förvarade man brännvinet i stora flaskor, vilka man köpte i Gustafs och. Stundom kom det även "firnas" från Gustafs och Försala och bjöds ut sådana flaskor till salu.

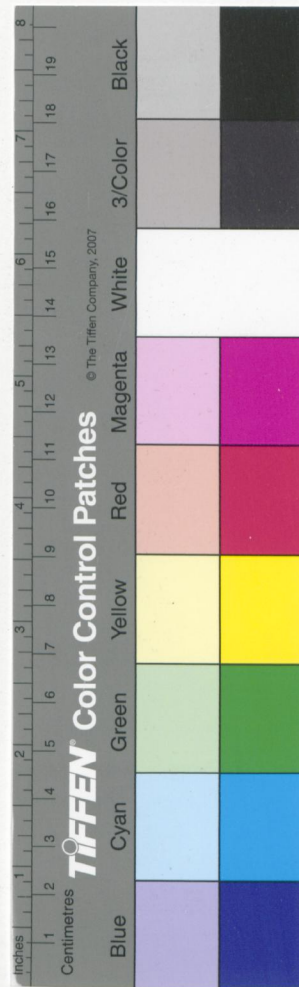


Brännvinsbränning. (Forts. från föreg. sida)

Lagermannens hem hade de
åtta eller nio flaskor, vilka
var och en rymde $3\frac{1}{2}$ kannor.

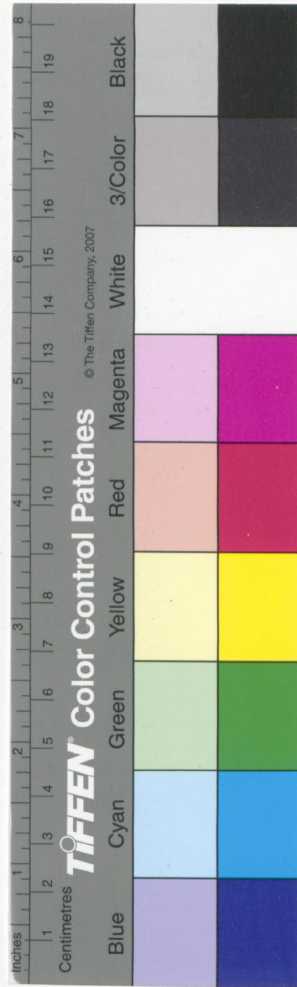
På "Färmsidan" (Töpsala och Gustafs)
hade man god tillgång på
spannmål och fästatis, varför
man även flitigt brände
brännvin. Blundom kom
utan från Gustafs socken till Löv
och ännu hellre till Brändö
för att sälja brännvin. Till
Fluluberga, en holme med några
torpare, som ligger ute vid
kustkanten, kom man sommar-
tid från de åländska socknarna
för att sälja brännvin.

I Brändö hade man ej
så allmänt "bränningspannor".
Men när "kronan" förlöste gängen
ville knappa in på bränningstiden,



Brännvinsbränning. (Forts. från föreg. sida)

skaffade de flesta gårdar i
Brändö och Humlinge åt sig
pannor, så att antalet av de
mot de nya bestämningarna
opponerande skulle bli större.



Löpsoup.

Insö, Kolbo, uppt. av V. Peters efl. Anatolia Johansson f. 1837.

Några dricksglas brännvin,
en stor lik, skuren i skivor,
anis och god sirap koktes i en
koffepanna. - På kalas bjöds
man denna s. k. löpsoup stillo-
man med ost och bröd genast
när gästerna anlände. I far-
stugan hade man placerat ett
bord, och på detta stod två små
supor med ost och bröd. Två
spetglas stodo på bordet, ett
för karlarna och ett för kvin-
norna. Värden fyllde på
glasen. I kvinnornas sup
hade man lagt sirap, så att
denna sup var sötare.



"Barnsängs-glögg."
 Inis, Kolko, uppt. av V. Petrus cfr. Anstaltsjournalen 1837.

Barnsängskvinnor skulle få löksup,
 genast då barnet var fött och sedan
 de följande tre dagarna en gång
 om dagen. De skulle få "glögg" hette
 det.

Den "glögg" tillreddes så. På ett
 befat hällde man brännvin, och
 i detta tillsattes fint socker, "socker-
 sand", och fin skuren lök, varpå
 blandningen antändes. "Glöggen"
 fick brinna, tills den var så
 het som varmt kaffe.

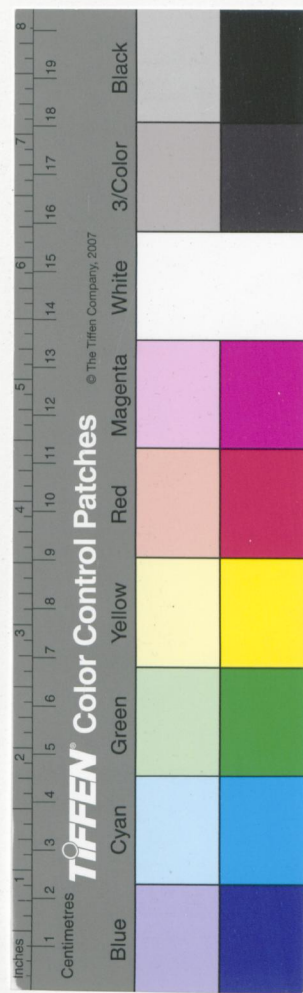
"Glöggen" skulle "rena
 barnsängskvinnan". "Allt det
 gamla syndiga kom på detta
 sätt ur kroppen", sade sages-
 mannen.

Alla barnsängskvinnor i sages-
 mannens by hade förr fått sådan



"Barnsängsglögge". (Forts. från föreg. sida)

"barnsängsglögge", till det kom
barnmorska i socknen. Denna
förbjöd "glöggen". Sagenmannen
hade dock, när hennes gifta
dotter legat i barnsäng, i smyg
utan att barnmorskan visste
givit en stark "glögge" åt
dottern.



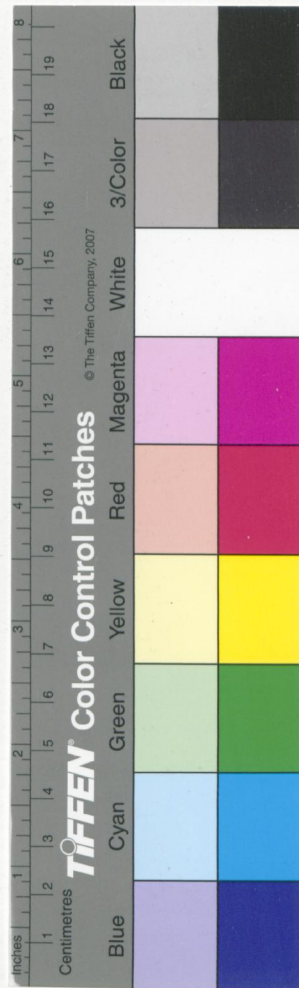
"Björköl."

Lius, Keistio, uppl. av V. Petrus eft. Charlotta Lagerlund f. 1852.

"Björkä", björksav, tappades
förr om våren från björkarna,
och man druck det vanligen,
sådant det var. Ännu göra bar-
nen detta. I Lius har man dock
ej haft så god tillgång härav, emedan
här växa så några björkar i synnes-
het i alla andra byar utom Jumo
och Keistio.

Lagersmannens barndom
hade man bryggt "björkä" till första
maj. Björksaven koktes tillsammans
med någon liter malt. Blandningen
fick sedan kallna, varefter
jäst tillsattes. När "björkin" jäst,
tappades den på flaskor.

"Björkin" var ej allmän. Endast
några värdinnor hade någon vär
bryggt "björkä".



Kaffe.

Ljus, färg, uppt. av V. Peters eft. Matilda Jansson f. 1844.

För kokte man mest
ärnkaffe. I sagemammans hem kokte
man ärligen en ätting ärtor till
kaffe. Det var endast vid
mycket högtidliga tillfällen,
som man köpte hem kaffe,
ofta fanns det under flera må-
nader i en kaffebova i huset.
Ärtorna brändes liksom kaffe i en
kaffebrännare. Strax förrän man slöt
bränna, lades litet smör bland ärtorna
i brännaren, så att ärtorna skulle
få bättre smak. Stundom brände
man horn tillsammans med ärtorna
om man tyckte, att kaffe blev "så
skarpt" av endast ärtor.

För lade man även någon
matked siraps i pannan, när
man kokte kaffe.

