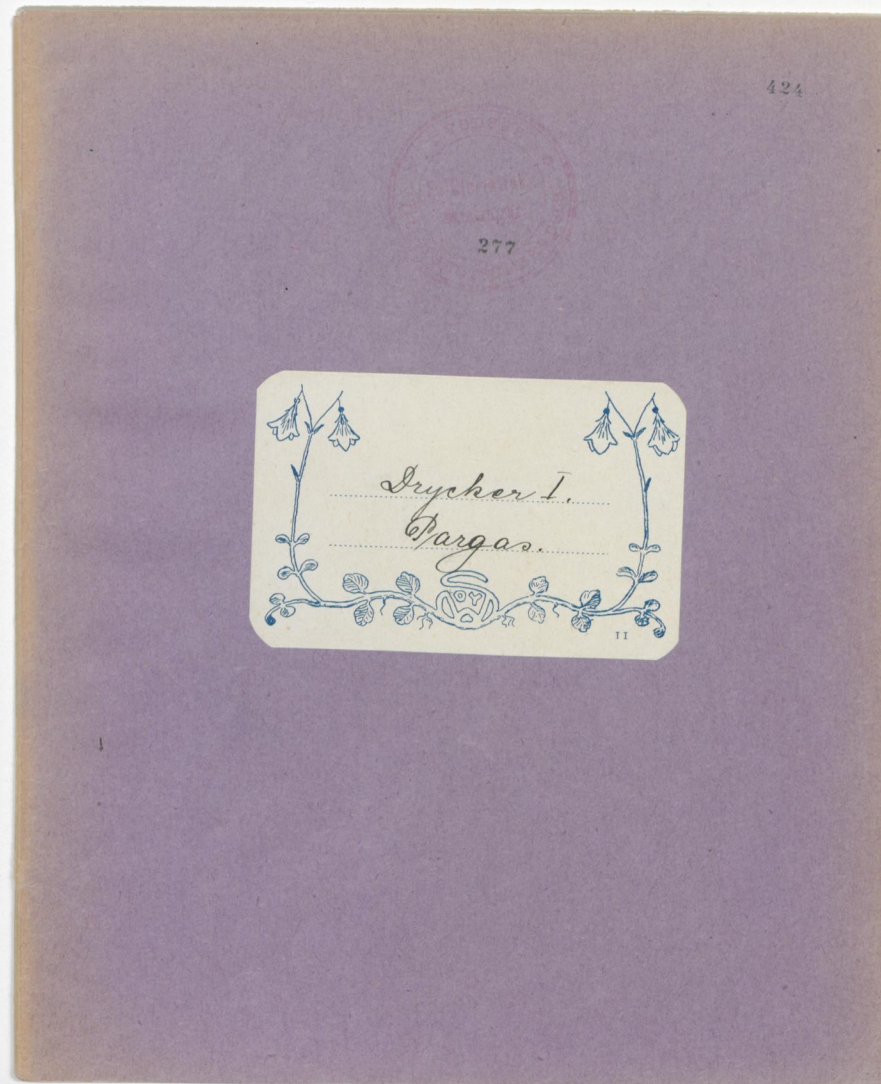
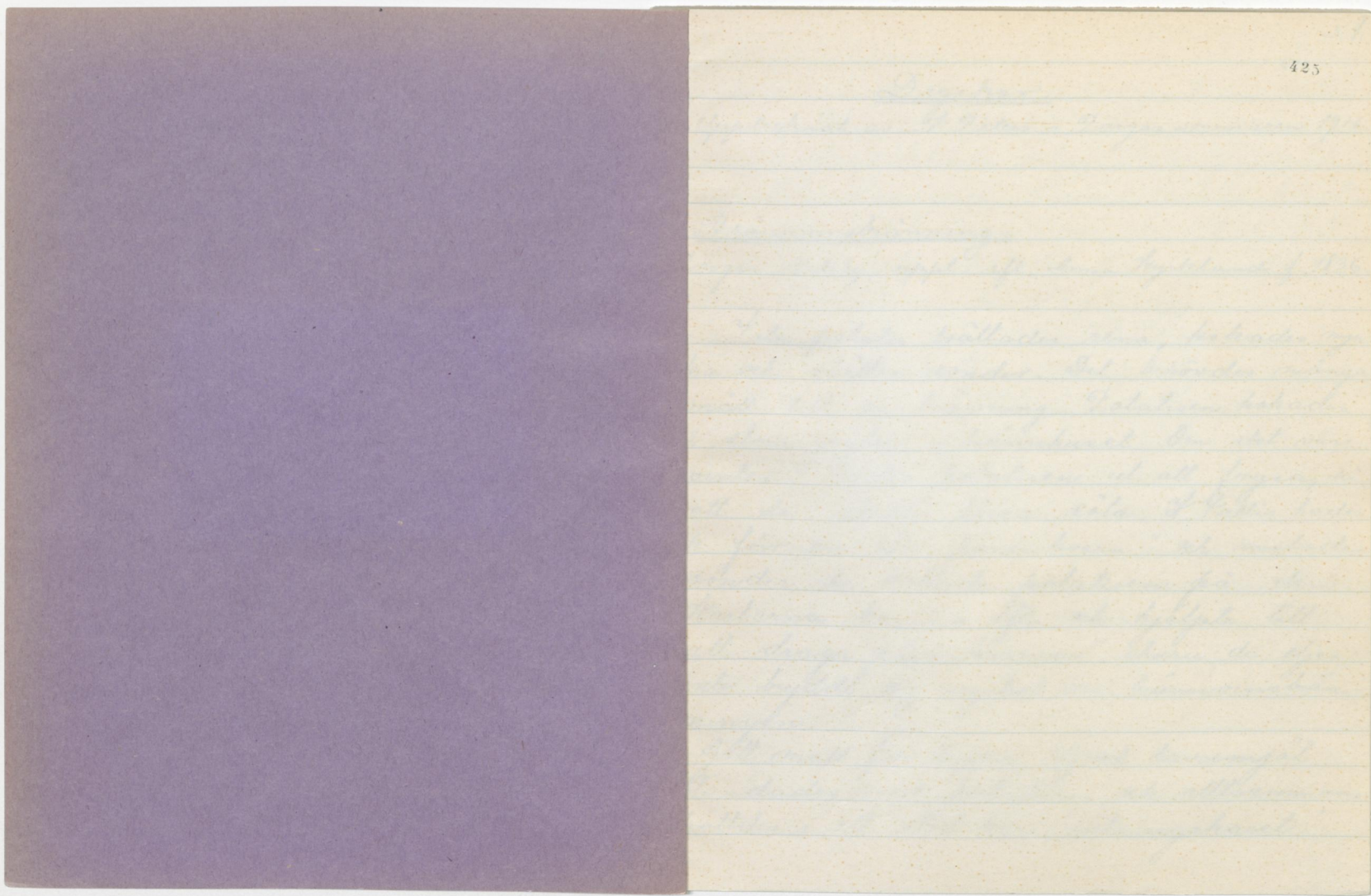






Drycker.

Upplicknat av H. Peters i Pargas sommaren 1916.

1. Brännvinsbränning.

Pargas, Nilsby, uppl. af Anna Kyrtlund f. 1836.

Fåla potatis trätades rena, kokades mjuka och slöttes sönder. Det behöfdes många mått till en bränning. Potatisen kokades i stora grytor i brännhuset. Om det var vinter, lades potatisen ut att frysa, så att de skulle bliva söta. I Vallis hade de förr en stor "påränkvarn" och malade sönder de kokade potatisen på den. Karlarna kommo ofta och hjälpte till att draga "påränkvarnen", ehuru de ejes inte bydde sig mycket om brännvinsbränningen.

Gott malt, flere kappar, råg och havremjöl blandades med potatisen och alltsammans hölls i ett stort kar, "sätningekar."



Brännvinsbränning.

427 58.

Därpå kokade man enlag. Envis kokades i vatten, och spadet hölls i sättningskaret. Man höllde enlag flera gånger över blandningen. Sedan täcktes karet med ett lock och kläder, så att ej luft skulle få tillträde. Det fick nu stå och sötna i sättningskaret ett dygn.

Sen så hade man samlat "drickerjäst". Jästen samlades från drickerstumors på rena traror, som hängdes att torka ute eller inne på sparrarna under taket. Stundom uppsamlade man jästen på blår, men denna jäst ansågs vara sämre än den som samlades på rena traror. Jästen, som samlades i drickerstumors, kallades också drickerjäst. — Drickerjästen lades nu jämte potatisblandningen i "surningekaret". Blandningen i surningekaret fick ej vara för kallt eller för varm, om brännvinet skulle bli bra. Hårdinnan måste därför sjålo vara med och blanda i surningekaret. (Sötningekar och sur-



Brännvinsbränning.

423

53

ningskar kallades med ett gemensamt namn "blandningskar.")

I rningskaret fick blandningen stå en vecka, sedan man först spätt till ej för kallt vatten. Karet tilläpplades väl, så att luften ej fick tillträde. Karet var försett med lock, som med deg fasthittades. En liten färd sprund fanns dock för karet.

När blandningen i rningskaret gjort ungefär en vecka, lyfte man upp locket och rökte med skopan av blandningen i ett ämbar. Sedan höllde man blandningen ur ämbaret i "bränningspannan". Denna var försedd med ett långt rör, som ledde in i en vattentunna och mynnade ut vid tunnans botten. Under rörets mynnning stod en stor flaska eller om man ej hade flaska en stor kittel, lufttätt ombunden.

Inmurade kopparspannos fanns på flera ställen. Under pannan var en öppning (murad, i vilken veden radades. Från den inmurade



Brännvinsbränning.

429 S. 4.

pannan gick även s. s. från den fria ett
rör genom en vattentumma. Vattnet uti
vattentumman skulle alltid hållas kallt,
och därför lades is däri. Man körde för
den skull stora lass is, som avstjälptes
utanför brännhuset.

Rågmjöl och potatis farfnade i botten
av pannan, och därför måste man
röra uti pannan, tills det bröjades koka
med en köpp, som kallades "sadden",
och vilken hade en kvart av björkrislar i
vardera änden. - När det bröjades koka i
pannan kastades "sadden" bort och "hatten",
genom vilken rören eller piporna gingo,
degades igen.

Eedan nu blandningen från rurning-
karet hällts i "bränningspannan", eldade
man duktigt under denna. Blandningen
bröjades nu koka i den tilltäppta pannan,
ångan drog genom röret in i den kalla
vattentumman, "panntumman", där den av-
kyldes och rann ned i flaskor eller kitteln.



Brännvinsbränning.

s. 5.
430

Detta kallades nu "förbränna" eller "rika",
då det brännts en gång. Redvid brän-
ningspannan stod en stor tunna,
"förbrännstunnan" på en tunn fot.
Genom en stor fyrkantig tratt, gjord
i själva tunnan av trä med ett fyrkan-
tigt hål, sprund, hälldes blandningen
från flaskan eller kitteln i "förbränns-
tunnan". Sprundet tilltäpptes med deg.

I Kirjala hade de en stor 7 à 8 stops
flaska, tratt i flaskan och två rör i
"panntunnan". Panntunnstratten var en
vanlig blecktratt.

Dag och natt försiggick bränningen. Man
blandade nytt i rötningskaret en gång
i veckan eller alltefters karet blev tomt,
och bränningen pågick hela tiden.

Från "förbränstunnan" stogs "förbrännan"
i "klarningspannan", samma panna, i
vilken man kokat blandningen frut
men som nu blivit rengjord med varmt
vatten. Dranken, som blev i panna,



Brännvinsbränning.

431

56.

då "förbrännan" kokats ut, gavs åt koma, sedan man blandat ut den med vatten, så att den ej skulle bli alltför stark. I klarningepannan, dit man nu hällde "förbrännan", hade förut lagts i botten en näve salt, surl biöd, humla och en näve kummin. Det sistnämnda kunde nog lämnas bort, men det gav likoom humlan god smak åt brännvinet. So en förbrännsturna fick man många klarningepannor. Nu eldades det under klarningepannan, och blandningen får koka igen och rinna genom pamtunnan. Brännvinet "dislerades" (destillerades). Det fick ej koka huru länge som helst, utan man måste prova, tills det blev bra. Man provade i ett spetsglas. Om det nu var klart i glaset, dugde det, men ejes måste det koka längre.

En riktigt ren flaskas stod nu under pamtunnan. Då flaskan var full av brännvin,



Brännvinsbränning.

432 57.

så kokades den fäst och en annan
flaska lades i stället under turman.
En flaska var nog tillräcklig för en
panna, ty man hade $\frac{3}{4}$ a 8 slops flaskor.
Från flaskorna hälldes brännvinet
i stora tunnor, vilka t. l. i Kirjala
stodo i vindkammarene.

Brännvinet brändes så starkt, att frad-
gan stod. "Ettslanke" (efter slanke) kallades
det brännvin, som kom rikt ur pannan.
Det var inte gott. Men "ettslanken" häll-
des igen i pannan, kokades, klarades,
och allt blev bra. Husbonden skulle
"probera" eller prova och man måste för-
söka få brännvinet så gott som möjligt.
Husbonden smakade i ett spetsglas på
brännvinet, innan det tappades på
tunnor. Han lät även sina drängar
smaka. - Den som ville fick komma
och köpa brännvin, lörpare och andra
som ej brände. Ett $\frac{1}{2}$ stop brännvin
kostade 20 koppek.



Brännvinsbränning

5. 8.

433

Brännvin brändes om vintern i mars
seu veckor. Tidigare brände man även
fyra veckor före jul, hade ragesmannen
hört. När bränningsveckorna var gång
na, uppenbarade sig länsmän och satte
sigill på pannorna. Brände man
ännu, när han kom, fick man flikta.
Ibland kunde det nog gå någon vecka,
innan länsmän kom, men man
kunde aldrig vara säker, och därför var det
bäst att sluta, när dagen var inne.

Kvinnorna i huset skulle sköta om
brännvinsbränningen. Karlarna kommo
dock och hjälpte på ibland och skämtade
med flickorna. Stundom gick man om
kvällarna över till granngårdsflickorna,
som även brände och höll roligt hos dem.

I Hallis hade de i en gård bränn-
vinsturman inne i stugan under bor-
det. Lusbonden i gården ålskade bränn-
vinet, men ville ej alltid veta det. En
morgon, då kvinnfolket och drängarna gått



Brännvinsbränning.

43½ 59

ut, tog husbonden bort "svickon" ur ett litet hål, som fanns på turman för att brännvinet skulle rinna ut, när man vred om kranet. Han stöckade en röripipa in i hålet i stället och drack genom den. Då kvinnan kom in, undrade de, huru husbonden blivit så "pratog" (finspråkig). Dessutom var hans röda moira, som han hade på huvudet, mjölig. Detta senare berodde därpå, att bordet liksom stugubordet den tiden användes till bakbord, sedan man vänt om bakkivran. Då bakningen var undanstökad, vände man om skivan igen utan att tvätta eller ens torpa av bordet. Den undre sidan av bordet var, därför i vanliga fall mjölig, varför och så gubben fick sin moira mjölig, när han krökte sitt huvud under bordet för att dricka ur turman genom röret. Barnen, som lågo i "dörrängan" bakom sparlakanen, sågo gubbens kealas, men de torde inte berätta något förrän efter flera dagar.



2 Julöl.

510.

435

Pargas, Fagerkulla, uppl. eft. Eriksa Nordman f. 1833.

Pargemannen har vanligen alltid varje gång byggt öl på 1 mått matt. Mattet läggs om kvällen i kallt vatten, i vilket det får stå över natten. Följande morgon kokar man enris i vatten, så länge tills enriset blir brunt. Då lages enriset bort, och mattet läggs att koka uti enrislagen. En tvättbunke av trä med höga ben och avloppsrör vid ena sidan ställs fram och vid sidan av den samma under avloppsröret en så. Botten av bunken stöts längsalm på längden, kalmen får ej ligga, ty då skulle det tjocka, "tjockan", ej slämma på kalmen såsom meningen var. Det kokade mallet öses nu med en skopa i bunken. Mattet måste slämma på kalmen, tills det blivit på öst med enrislag. Man får ej överösa mallet med vanligt vatten, ty då blir det ej så gott som när man



Julöl.

436

5.11.

Håller enrislag över mallet. Det luma
spadet rinner i sän, och mallet slamar
i bunkern. — Vill man baka mycket öl
och ej har råd att bygga allt gott, så
håller man enrislag (kokat på så mycket
enris, som man behöver till en kvast) på
det kvarblivna mallet och får då sämre
öl.

Från sän öser nu vöten i en stor gryta och
kokas till riktigt öl eller dricka. Då man
gjort öl på $\frac{1}{2}$ mått malt, så får man
vanligen koka två grytor. En näve
humla lägges i grytan, där det kokas
ungefär $\frac{1}{2}$ timme. Det föres nu ut att
soalva, ty då blir det bättre. — Först när
det är kallt lägges jästen uti. Skulle
man lägga jäst uti, när det är varmt,
så skulle ölet surna. Jästen, som lägges
uti har man samlat från drickstunnans
stuhit på trasor och blår och förvarat i
en bytta eller ett ämbar. Stundom brukade
man även hänga trasor med jäst



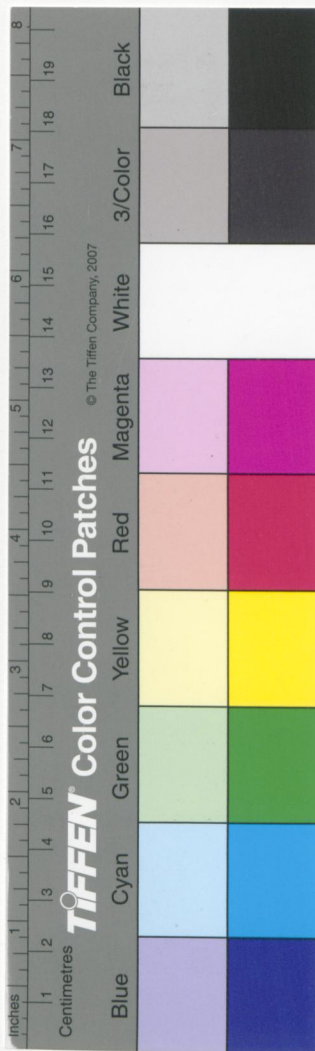
Julöl.

437

S. 18.

i taket för att torka. - Stundom köpte man jäst från bryggeriet i Åbo, och då gjärte ålet, så att det fradgade.

Ölet fick övertäckas med läcken jäsa ett dygn, varefter det tumnades, lapprades på tunnor. Innan det tumnades östes dock jästen bort med en skopa. Litet jäst lämnades och fick följa med i tunnan, men alla krassar måste nödvändigt bort. - Om man hade kraftig jäst, behövde ålet knappt jäsa ett dygn.



3. "Dricka"

433 5/3.

Vargas, Mörvik, uppt. eft. Matilda Lallström f. 1860.

Den stor gryta värmes vatten, tills det börjar koka. Kalltet har man lagt i en så, och däröver håller man det kokande vattnet. Man späder på kokande vatten flera gånger, tills vån är fylld. Från denna så, öses nu det klara spadet i en annan så, och därifrån hålles sedan vnten i grytan. Vnten jämt ett par "nåvar" humla får nu koka i grytan ungefär $\frac{1}{4}$ timme. Den kokade vnten hålles sedan i flere säar, som lyftas ut på gården, om det är sommar, eller i ett kallt rum för att svalna. - I ett ämbar har man tidigare lagt jäst, som i förväg fått jäsa. Av denna jäst lägges nu i säarna. Ölet eller "Drickat" får därefter jäsa. När man lägger jästen uti om aftonen, får det jäsa till följande dag, då ölet tappas på tunnos. En isbit



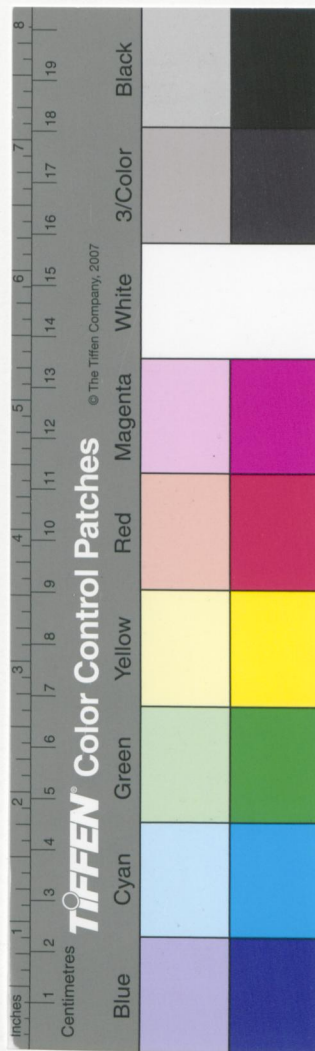
"Dricka."

439

S. 14.

lägges i lunnan, som degas lätt igen. Den förvarades för alltid i "slådalidret" i smäspånor, som man burit från vedlidret.

Lommaren i ända byggde man för "dricka", nu är det ofta endast till de stora arbetstiderna, slätter och trösk-tid. För byggde man vanligen en gång i veckan. Stora kanner, fyllda med öl, föndes varje dag av arbetsfolket ut på åkrar och ängar och hämtades tomma tillbaka om aftonen. Stundom ködde man även drickestunnan ut på höngen, där sedan var och en fick servera sig, då han var törtig.

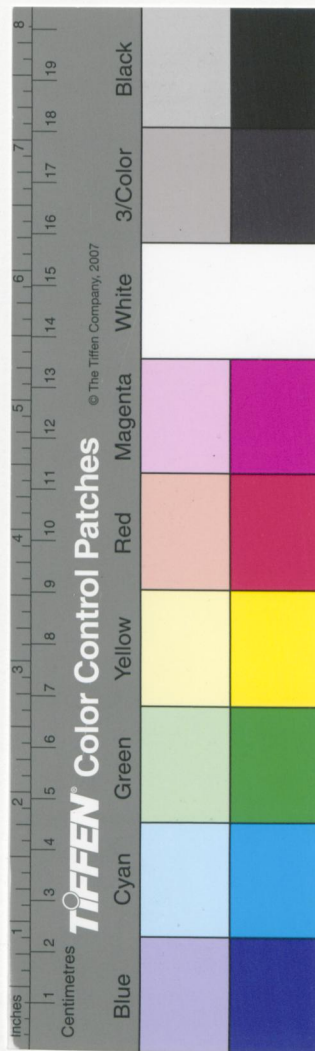


4. Julöl.

440 s. 15.

Pargas, Nöbvik, uppt. eft. Matilda Ståhlström f. 1860.

Julölet byggdes som vanligt "dricka"
eller öl bland med tillsats av mera
malt, varför det blev gott och starkt.
I sagesmännens mors tid skulle jul-
ölet räcka till varen, och i det hade
man t. o. m. 10 kappar malt i en
20 kannors tunna. I samma tunna
lägger man nu till julöl 3 kappar
och till vanligt "dricka" om varen
1 kappe.



5 Enbär, dricka.

5.16.

Fargas, Erikulla, eft. Mathilda Karlsson f. 1856. ⁴⁴¹

Enbär, dricka säges vara hälsosamt. Det byggdes förr ofta och i synnerhet, när man ville hushålla med mallet.

Enbär plockades när de ~~var~~ blå och kokades väl i vatten. Då de ~~var~~ kokade, stötte man sönder dem och lade dem tillsammans med malt, som förut kokats i enlag, i en gryta, på vars botten man lagt träspjälkar och på dessa halm. Det tjocka slammade på halmen och spjälarna, och det tunna spadet kokades med humla, varefter det fick kallna. Då det kallnat, lades jäst uti, och efter jästringen tappades enbärdrickat på tunnor. —

Enbärdricka var aldrig kalasdricka, det användes endast i vardagslag.



6. "Björkö."

442

17.

Bargas, Toijoi, uppt. eft. Sofia Jansson f. 1856.

"Björkö" kallas björksåven, som tappas från björken om våren, senare har man kallat "björkö" björkmjöl. Den 1 maj skulle man förvicka "björkö", som kokades till denna dag.

Man borrade ett hål i en björk och tappade ut "björkö" sålunda, att man lade en liten pipa av trä i hålet, genom vilket "björkön" rann ut. Under ett par timmar kunde man få omkring 3 liter. När man tappat tillräckligt, skulle man lägga ett stycke trä i hålet, så att det ej skulle rinna mera "björkö", som då skulle gå till spillo.

"Björkön" kokades med litet malt omkring $\frac{1}{2}$ timme. Sedan lade man mera malt, 2 kaffekoppar för 4 eller 5 liter "björkö" och lät allt koka så gott som en hel dag. Sedan fick det kokade kallna, varpå jäst lades uti. Därefter tappades

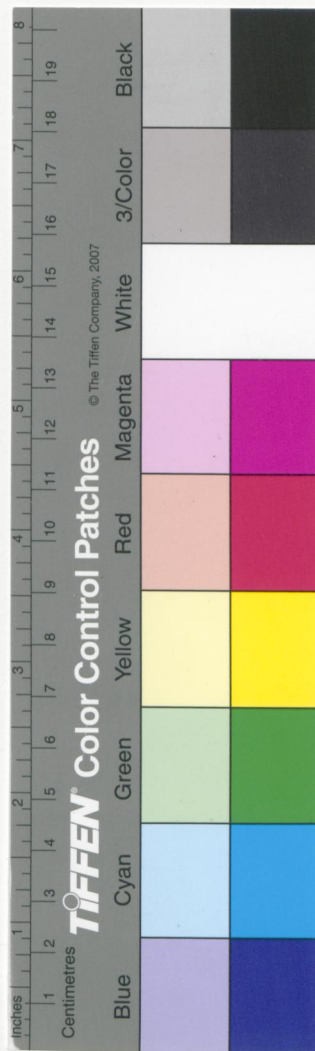


"Björkö"

"Ljörkön", sedan den gäst, på buteljer, vilka
konkades väl.

3.18.

443



7 Toddy.

s. 19.

Nargas, Hålsby, uppt. eft. Sofia Grankholm 1855.

På kalaren förr byggdes toddyn
färdig i slagan av ryparsarna. Socker
rördes i hett vatten i ett glas och
närm hålldes uti. Förl senare, då
sagesmannen blivit vuxen, kom kon-
jaken i bruk. Gästernaingo vara nöjda
med den toddy, som ryparsarna byggde.
Senare ha gästerna fått bygga själva efter
sin egen smak.

Man bär stora spilkumar, fyllda av hett
vatten, in i salen på ett bord, där man
förlut filacerat glas, socker och konjaks-
flaskan eller karaffinen.



