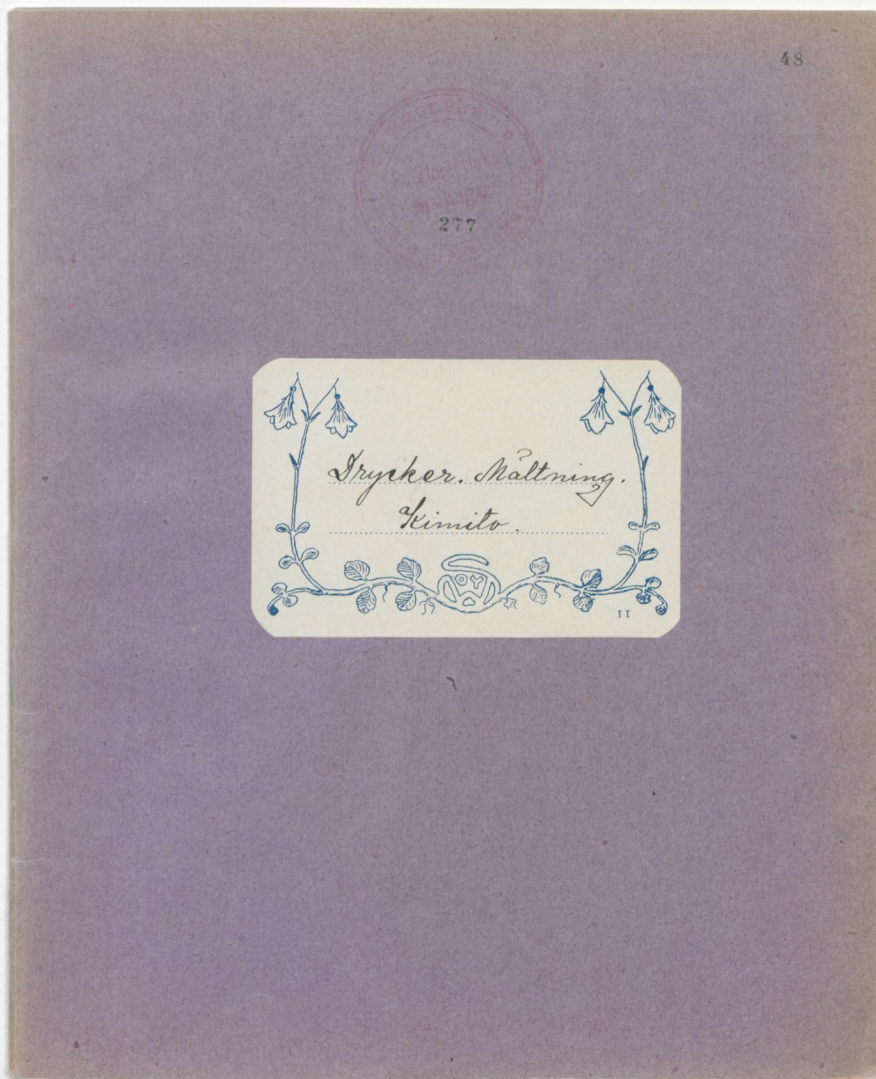
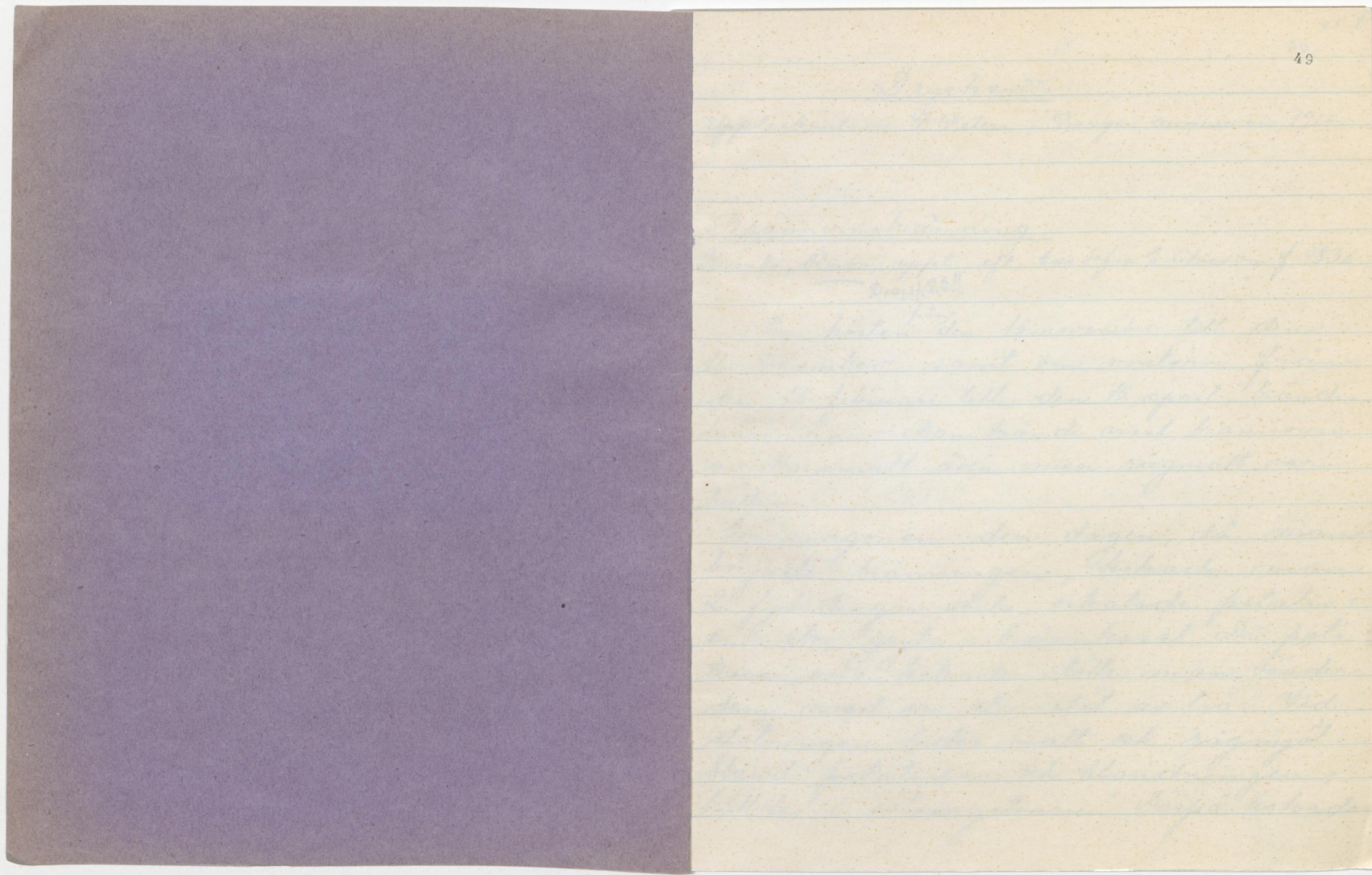






Trycker.

Upptecknat av H. Peters i Nargas sommaren 1916.

1. Brännvinsbränning.

Limbo, Olmo, uppt. eft. Eva Sofia Eriksson f. 1836.
— Drog ^{från} ~~från~~!!

Om hösten ^{från} den 15 november till den 15 december samt om vintern från den 15 februari till den 15 april brändes brännvin. — Man brände visst brännvin av kornmalt även men rågmalt var bättre.

Om morgonen den dagen, då man började bränningen, kokade man 2 fjärdingar vita, oskalade potatis i en stor gryta i brännhuset. Då potatisen var kokad, stötte man sönder dem med en stor stöt av trä. Vid stötningen lades malt och rågmjöl bland potatisen, och blandningen hölls i "stötningstinen". Därpå kokades



Brännvinsbränning.

51

enris i vatten, och spadet, som kallades
enlag, hölldes över blandningen i sättnings-
tinen. Mjöl och malt blandades igen
uti, och man klappade med en stor
kräkla, så att blandningen skulle
sötna. Sedan spädde man enlag flera
gänger till i sättnings-tinan och klap-
pade mjöl och malt till varje gång, så
att tinan blev full. Till klokkan 11 unge-
fär var det försäkrat i tinan, och "söt-
man" fick nu stå.

Sättningskaret fick blandningen stå
tre dygn. Sedan lades sättnan jämte
drickerjäst i rurningskaret, där bland-
ningen fick stå ännu i tre dygn. När
blandningen hölldes i rurningskaret,
skulle man tillsätta kallt vatten,
så att den skulle vara lagom tjun.
Vårdinnan eller någon annan pålit-
lig person måste göra det, ty det var
mycket viktigt, att blandningen nu var
lagom tjun, om bränningen skulle lyckas.



Brännvin.

52

53.

Man provade med armen i tinan eller smakade på blandningen för att få den lagom. Sedan gjöten blandats uti, lades sprundet på karet, och blandningen fick nu jäsa.

När blandningen var jäst, lyfte man upp locket och öste blandningen i brännings- eller dränkingspannan, en stor tunnmurad panna av koppars. I bränningspannan kokades blandningen tre timmar. Från pannen gick ett rör genom en stor tunna, som stod på en fot invid pannen, och vilken tunna var fylld av rikhaltigt vatten. Man körde stora lass is till brännhuset, så att man ständigt kunde avkyla vattnet i tunnan, när det blev gylt. När ångan från den täckta pannen gick genom röret i vattentunnan, avkyldes den och droppade ut i en stor kittel, som man ställt under rörets mynning. Tunnan kallades



Brännvin.

här liksom i Pargas "pamturnna" och resultatet av den första bränningen "förbrämma." - Dranken, som stannade kvar i bränningspannan, födes åt korna, sedan den utblandats med vatten.

"Förbrännan" samlades, eftersom den kokades i en skild tunna "förbrännstunnan". När nu "förbrännstunnan" var fylld skulle "förbrännan" klarnas. Bränningspannan rengjordes med varmt vatten, varpå man lade kumla, salt och stundom kummin i botten. Från "förbrännstunnan" kallades "förbrännan" i "bränningspannan" igen, som nu kallades "klarningspanna". I den fick nu "förbrännan" koka. Ångan gick genom röret i pamturnan, dokyldes och dropade ned i en flaska, som stod under rörets mynning. "Förbrännan" fick ej koka huru länge som helst, utan man måste smaka emellanåt för att genast



Brännvin.

54

55.

kuma avlarna kokningen, när bränn-
vinet var bra. När brännvinet nu var
färdigt klarnat, skulle husbonden
smaka, om det dugde. Han bjöd
även sina drängar smaka.

När kvinnorna brände i bränn-
huset, så ramlade sig karlarna stum-
dom, även där om kvällarna. De
bredde kalm på laven och satte sig
där för att spela kort. Flickorna
"stekte" pannkakor i ugnen och
bjödo med sig åt gossarna.

Från brännningstiden torde därför
buket, som ännu fortlever i Ljus, att
ungdomen ramlas någon vinter-
kväll, i synnerhet fastlagstida-
gen, i brännhuset för att steka pann-
kakor och hålla roligt, härleda sig.

Om skild s. k. bränneriska skul-
le svara för bränningen. Hon var mest
hela tiden i brännhuset. Någon måtte
dock emellanåt byta med henne, så



Brännvin.

55. S. 6.

att hon fick sova några timmar.
Pojkarna brukade stundom om kväl-
larna komma och hjälpa brämerskan,
och deras lott i arbetet blev vanligen
att bära vatten.

Om potatisen fingo kylas litet, gävo de
mera brännvin. - Fick man 1 kanna
brännvin på 1 kappse såd var det bra.
18 och 19 kappor såd lades här in varje
kar, och man "drankade" vanligen
tre kar, innan det klarnades.

2. Linito, Skuas, uppl. eft. Maria Jöblow f. 1836.

När man brände brännvin för, brukade isymerhet barn roa sig med att
steka hela potatis under grytan i bränn-
huret. Barnen brukade även snålas
på "framdegen" och äta av den, så snart
de kommo i tillfälle.

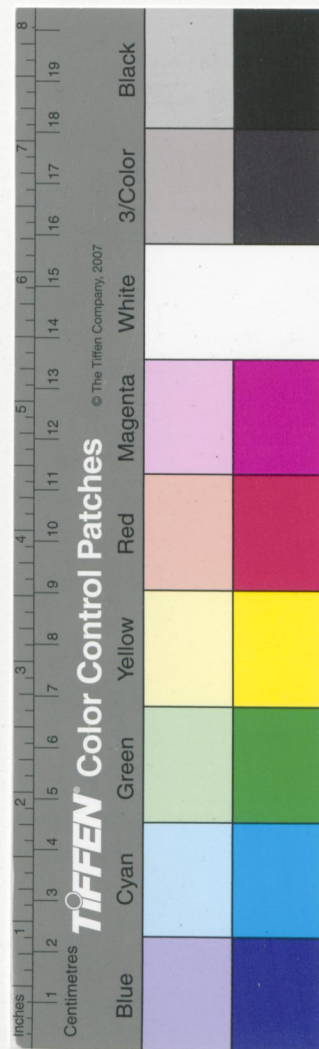


56 57
Vanligt hembryggt öl och julöl.
Linné, Lelgeboda, uppl. eft. H. Engblom. 1840

Fyll en rå vanligt hembryggt öl tager
man 1 kappe malt och 1 näve humla.
Julölet skall vara gott och starkt och
därför lägger man mera malt i det,
ända till tre kappar i en rå.

Skallet lägges fört i en rå, "lägges i stöp",
och överöses med enrislag, spadet av enris-
kvistar kokade i vatten. Man överöser mallet
med enrislag många gånger, alltefter som
man hinner koka nytt. Därefter får
allt stå, tills det klarnar i sän. Det klara
i sän öses nu i skilt kârl, och ny enrislag
hålles över mallet.

När mallet är urbadat, lägger man en-
riskvistar och kaln i en stor bunke, vanlig
tvättbunke med avloppskål i ena sidan.
Enriskvistarna läggs på botten av
bunken under kalnen. Bryggden öses nu
i denna bunke, det tjocka stannar på
kalnen och det tunna, vörten, rinnes



Kanligt hembryggt öl och julel.

genom avlappsroret ned i en så.

genom svlopsriöret ned i en sä.
Bryggden skall därefter koka i stora grytor
och får efter kokningen kallna. När
vorten svalnat, lägger man dricksjært och
humla uti den och låter den jära. Sedan
vorten väl järt, silar man upp humlan
och öser jært på den. Jærten fastnar på
humlan och så har man jært till följande
bryggd. Humlan torkas ut i luften t. d. på
en gles korgbotten. Man kan också torka
jært i blånor.

Ölet tappas på tunnor, sprundlen läggs på och görs lufttät med deg.

Man kan också bygga vanligt hemöl så.
Man kokar först enriskvistar i grytan. Sedan
tager man bort dessa och kokar maltet i
enrislagen. Därpå får byggen rinna genom
kalm och enriskvistar i en bunke. Vorten
kokas som förut och får kallna. Järten
ilägges, och då ölet är gäst, tappas det
på tunnor.

"Päräspisöl."

58 S. 9.

Hästanfjörd, Stavelar, uppt. eft. Erika Johansson f. 1861.

"Päräspisöl" bygges i vardagslag. Då det är bräd
arbetstid (och ej under hö eller skördetid, ty då
skall det vara gott, starkt öl) bygger man isyn-
nerhet "päräspisöl", emedan det ej fordras
så lång tid att bygga detta.

En stor gryta fyller av vatten, och här-
kopas mättet. Man måste röra i grytan, så
att ej mättet bränns i botten. Sedan det
kokta kallnat, öser man allt i drickestunnan
både det tjocka, dranken, och det tunna, vöten.
Drickesjäst lägges därefter i tunnan, och så
får spisölet jära. Det får vantigen jära
en eller två dagar. Sedan kan man
redan få börja lappa öl åt sig ur tunnan.
"Päräspisöl" är ej så gott som vanligt öl
och dessutom så kommer det snart
"pärä" med i drickeslopet, när ej det
tjocka silats bort.



Enbärdricka.

Similo, Engelsby, uppt. eft. Sofia Kemström f. 1832.

För byggde man enbärdricka. Detta har av en nyare tid nästan bortglömts. Det är numera endast någon gammal, som försöker sig därpå (Marta-föreningen torde väl dock försöka införa det igen). Lagesmannens mor hade ofta byggt enbärdricka, som användes i stället för vanligt hemöl.

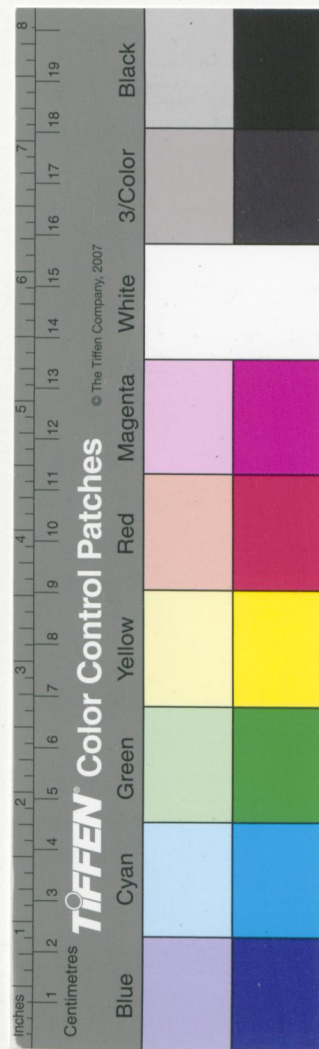
Enbären flockades, när de voro blå och kokades i vatten, tills det kom gul saft ur dem. Därpå ställes de sönder. Under samma tid hade man kokat malt i enbärslag och detta jämte de sönderstötta bären lades nu i en likadan bunke som vid ölbyggden och fick rinna genom halm och träspjälkar ned i en kå. För att det skulle rinna långsamt, så att ej tjäkan skulle följa med, måste man ha ett horn i avloppshålet till bunken.



60 5.11.
Julöl, "bröddricka"
Limbo, Ekenäs, uppt. efter Maria Gjöblom f. 1836.

För då man byggde julöl, byggde
man först en 40 liters tunna med gott
öl. Sedan byggde man spisöl att ha
i vardagslag. Bryggden som i det
föregående är beskrivet.

Karta-föreningen bygger "bröddricka",
men detta räknas av allmoget bli dyrt,
då det till det samma behöves så
mycket socker.



Kaffe. (se sid. 15.)

7 Kimito, Kåbbåle, uppt. eft. Sofia Ahlfors f. 1840.

Sagesmannen smakade kaffe första gången på Kåbbåle gård. Kaffe kokades då ej ännu i loyptugor och vanliga bondgårdar utom vid någon stor högtid. Sagesmannen var 7 år, då han smakade kaffe första gången.

Kaffe.

8 Kimito, Skenås, uppt. eft. Maria Sjööblom f. 1836.

För hade inte alla kaffehvarnar, utan de ställte kaffe i mortel. Många brödde ochrä ut ett sockertoppspapper på gryllbänken, lade det brända kaffet därpå och krossade det med en tom ölbulle, som rullades fram och tillbaka över det.

Kaffe blandades med eikurierötter, vilka köptes av rycka trädgårdsmästare färdigt skurna och torrvade. Några blandade kaffet med råg, andra med ärtor eller kongryn.

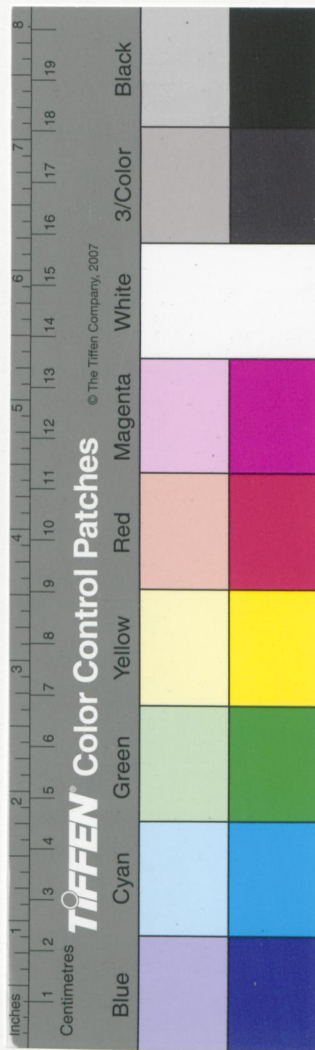


Källning.

62 5.13.
9 Kimito, Engelby, uppt. efl. Sofia Kemström 1832.

Rägen skall först ligga i kallt vatten ett dygn, men man måste dock se till att ej vattnet är alltför kallt. Sedan lages rägen upp ur vattnet och lägges i en sträng på en lave eller i stora träg för att "väsa ut". I sagermannens hem hade de stora träg av trä, i vilka såden fick gro. Rägen tvättas varje dag, tills den är utsäat, så att grodden åtminstone är lika lång som rågkornet.

Så bredas rägen på badstulavens, men den bredas ej för mycket ut. Sedan eldar man bastun duktigt och kastar bad. Under denna tid skall rägen ligga i "slack" eller sträng. Under ett dygn eldas och kastas bad omväxlande, och sedan detta är gjort, breder man rägen ut att torka. Man får ej under torkningen



Källning.

63 S. 17.
elda så starkt, men bön se till att
det är rök i bastun hela tiden, så
blir matet bra.



Kaffe.

6 1/2 2/15.

¹⁰Limbo, Lutta, uppl. efl. Edla Törngren f. 1871.

För bestade man kornkaffe i vardags-lag. Man var så "noga" (sparsam) den tiden, ej som nu.

Kaffe lade man alltid något eller några saltkorn. - Man skippade av lutfiskskinnets bilar till kaffeklaring.



Kaffe.

65
S. 16.
Simito; stovlångvite, uppt. efl. Amanda Longvick 1844.

Sällan kokade man rent kaffe
för. Man blandade kaffe med lika
delar råg och korn samt litet cipu-
ria. Om man ville ha gott bland-
kaffe, kokade man upp rågen i vatten
och torkade den på plättar i spisen,
varefter den brändes i brännare.

Da man bakade bredde man
ofta ut råg och korn på skilda plättar,
vilka lades i ugnen. Såden liksom
även kaffe brändes stundom på detta
sätt.



