

11908

ESTLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Nuckö

(Klottorps by, Sutleps k:n)

14/9 1938

Isberg, Fridolf, 1938

Svar på ULMA:s frågelista M 87 Humle-
odling och brygd.

48 bl.4:o

14 teckn.

Reg.av skisserna 30/7 1963/L.Tg

Svar på Landsmålsarkivets frågelista M 87.

Estland
Sutlepp
(Nuckö's s:u)

HUMMELODLING OCH BRYGD.

Förord:

Materialet till denna samling har undertecknad hopsamlat i Klottorps by, Nuckösocken, Estland under tiden 18 juni 1938- 1 juli 1938. Till sagesmän har jag haft ett tiotal gamla personer i åldern 50 - 80 år. Av dem ha de viktigaste varit: Hans Engman, 64 år, G. grönberg, 60 år, Anders Brandt, 88 år. Samtliga sagesmän ha hela sitt liv varit bosatta i ovannämnda by.

Renskrivningen av materialet har skett på maskin, varför betecknings-sättet avviker något från det av mig tidigare använda beteckningen i mina handskrivna samlingar till Landsmålsarkivet. Så-lunda motsvarar:

a = a , i = i , j = j , u = u , å = å , ä = ä , ö = ö .

De rena landsmålsbeteckningarna, såsom: *d, n, n, o. sv* ~~och~~ äro skrivna med bläck.

Vid uppteckningen i Klottorp den 11 juli 1938.

F. Isberg.

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938

ESTL. NUCKO

Fr. M 87

Innehållsförteckning.

I. Humleodling.	4.
II. Maltberedning.	11
III. Maltdrycker.	25
IV. Beredda drycker vilka ej voro maltdrycker.	58

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938

ESTL. NUCKO

Frgl. M 87

I. Humleodling.

1. Humle.

Ordet humle är levande i målet och heter hōmō *h*. Någon annan beteckning för ordet finns inte i målet.

Andra beteckningar för humle med mera specialiserad betydelse:

Ex. brighōmō *h* (brygghumle). Humle, som användes till att brygga öl av.

örkōka hōmō *h* (urkokt humle). Humle vilken kokats en gång i vatten.

skōhōmō *h* (skogshumle). Vildhumle, humle, som växer i skogen vilt.

2. Beteckningar för humleranka (ereva).

hōmō *h* ^{m/}rajv (hulereva).

Beteckning för nyuppskjutet skott:

Hōmō *h* sprut (hummelsprut).

Hōmō *h* rajvs-sprut (hummelrevssprut).

Beteckning för hanstånd:

Hōmō *h* b *h* om (humleblomma).

Beteckning för fruktställning:

Hōmō *h* kōp (humlekotte).

homo ^rfas (hummelfas).Kottefjäll av humle.

homo ^rkas^o (Hum^oelkaso) " " "

homo ^rknas (Hummelknas).Liten del av humlekotte.

3. Humlegård.

Under äldre tid lär det i varje gård i Klottorpsby ha funnits en humlegård (homo ^rgå ^d). Humlegården var i regel belägen på östra eller södra sidan om badstugan. Var badstugans läge sådant att det int passade för humleodling, så kunde humlegården även placeras på annat ställe i närheten av gården. I detta fall lades humlegården vanligen på sydöstra sidan av något annat hus eller skogsdunge eller på en solig plats i trädgården.

Ett ganska vanligt sätt var att odla humle längs med det stängsel, som omgav trädgården. Så har förhållandet varit på Seffers gård^e artens gård^e och Keras gård^e.

Ytan, som upptogs av humlegården, varierade ganska mycket från 4-5 kvadrat meter till ett 40 kvadrat meter.

Oftast hände det, att det fanns mer än en humle-gård på samma gård.

Humlegården lades ogärna långt från gården, under fruktan för att

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938
ESTL. NUCKO
Fogl. M 87

grannarna skulle stjåla humle, då denna blev mogen på hösten.

A. Humleodlingen.

a. Humlegårdens anläggning.

På den plats ,där humlegården skulle anläggas, brukade man under äldre tid icke så sällan på hösten lägga en rishög eller vedtrave så att grästorven skulle ruttna sönder. På våren eller följande höst då grästorven ruttnat sönder ,tog man sedan rotbitar från humle-rötter och satte dessa i marken där. Därefter övertäcktes hela området med sågspån eller huggspån samt något bränd gödsel. På våren brukade man i regel inhägna området (humlegården) med stängsel av trinnor och störrar, om det låg så till ,att djuren annars skulle komma in i det.

När humle-skotten på våren började visa sig sattes humlestängerna (homo ^hstengr²) upp. Dessa tillverkades av al eller aspträ, hade en längd av 4 - 5 meter och en tjocklek på en till två tum i grovändan. De kördes i regel hem under vintern, och barken skalades av dem på våren. När humleskotten voro omkring en fot långa, brukade man binda dem upp längs stängerna med band, så att de skulle komma upp längs med dessa.

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938
ESTL. NUCKO
Fr. Isberg 1938
Fr. Isberg 1938

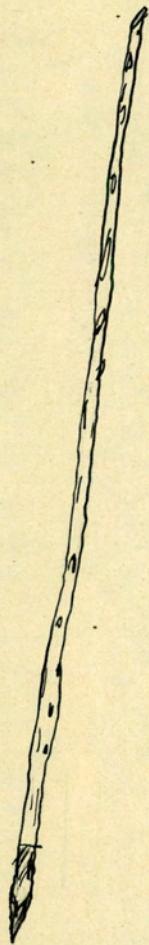


Fig. 1.

hämörstörög (dumle störög). av al eller asp.
Längd 4-5 m.

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938

ESTL. NUCKO

Figl. M 87

Någon skötsel under växttiden behövde humlen inte. Humleskörden skedde i regel vid St. Barthelomeoustiden. (bä ^f misti ₂ n). Skörden utfördes så, att husbonden eller en gammal man på gården gick ut och skar humlerevorna loss från stängerna och bar dem in i rummet, där barnen sedan fingo plocka humlekopparna (homa ⁴ kopa) av revorna. Humlekopparna lades sedan i korgar, som ställades på ugnen att torka. När humlen var torr vägdes den och lades i ett för ändamålet tillverkat kärl, som kallas för humlekärfnan (homa ⁴ kena). Hur detta kärl såg ut framgår av fig 2 på sid. 9.

Humlerankorna lades i regel ut i ladugården som strö under kretauren. Ibland kunde det hända, att barnen flätade tåg av dem, som de använde att leka med.

Någon större försäljning av humle har inte ägt rum under äldre tid. Det kunde en eller annan gång hända, att grannarna sålde humle till varandra till jul eller vid andra helgdagar, då de skulle brygga öl. Någon skatt i form av humle ha bönderna aldrig i Klottorp betalat.

UJMA 11908. Fr. Isberg 1938

ESTL. NUCKO

Figl. M 87

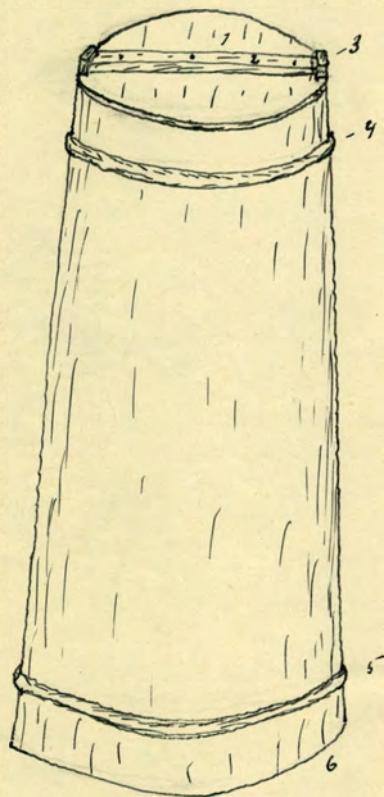


Fig. 2.

hammar ken (dumle-kärna). från 1800-talet.
 Kärlet är tillverkat genom att
 ett trä ushalkats.
 Höjd 75 cm.

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938

ESTL. NUCKÖ

Fogl. M 87

Förteckninga över detaljbenämningarna på fig.2 å sid.9.

1. Homo⁽⁷⁾kens-lök.
2. " -lökramp.
3. " -ajr.
4. " -oagjo *b.*
5. " -lagjo *b.*
6. " -lag.

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938

ESTL. NUCKÖ

Fol. M 87

II. Maltberedning.

4. Mält.

Ordet heter i målet malt.

Andra beteckningar för malt:

brigt kram (bryggkram). Skämtsamt uttryck om malt.

Beteckning för så stor mängd malt, som behöves till en brygd:

Någon riktig allmän benämning på den maltmängd, som på en gång användes till brygd finns det inte i målet, utan det finns i stället ett antal benämningar, som användas av olika personer i mera specialiserad betydelse. Här nedan skall jag återge några av dessa:

ajn ~~er~~ tegu malt (en öltegu malt). Så mycket malt, som man använder på en gång till brygd. Ordet tegu kommer från estniskan och betyder gärning.

krävovsk (krävorsk). Ex. ajn krävovsk malt, så mycket malt, som på en gång brygges till öl. Med detta uttryck menas även en del av den maltmängd, som på engång brygges till öl, när några personer komma överens, att de skola brygga öl tillsammans och att var och en av dem lämnar en del malt. Denna maltmängd kallas då för krävovsk.

revoovk !
kommentar
AT + 20
spontant
JMS

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938
ESTL. NUCKO
Fogl. M 87

ajⁿ bakn^{ing} g malt eller ajn maltbakn^{ing} g (en bakning malt eller en maltbakning). Så mycket malt, som användes till brygd på en gång. Den vanligaste benämningen på den mängd malt som behövs till en brygd är nog följande uttryck : Så mⁱke malt som där tarvas te ajn k^{ör} brig^{ning} (så mycket malt som det behövs till en brygning),, så mⁱkⁱ malt som där tarvas te ajn är t^ägu (så mycket malt, som det tarvas, behövs, till en brygd).

Benämningar för malt av viss kvalitet:

set malt (sött malt), Malt, som är sött och lämnar mycket öl.
 oväxst malt (malt, som innehåller mycket ogrodda sädeskärnor).
 donk^{et} t malt (unket malt). Malt, som blivit unket, förskämt.
 g^o t ä^{rl} malt (g^ott ölmalt). Malt, som lämnar bra öl.

5. Beteckningar för korn, avsett att mältas eller dugligt att mältas:

malk^{orn} (malkorn).

ä^{rl} g^{är}akram (ölgöringskram). Detta uttryck användes mera sällan och oftast i mera skämtsam betydelse, när man talar om kornskörden med någon, som är känd för att oftast brygga öl.

Malt, som tillverkats av annat sädeslag än korn:

roamalt (rågmalt). Under äldre tid lär det oftast ha hänt, att bönderna så fort de fått rågen skördad, tröskat ur några rågkärvar så mycket råg, att de kunde brygga lite öl. Vanligen var det inte bara för ölets skull, som denna brygd företogs, utan det var huvudsakligen för den allmänt använda surdrickans skull. Under senare tid har det då och hänt, att en eller annan bonde berett malt av råg. Detta beror i regel därpå, att rågen tröskas tidig, i augusti månad, och att man vill ha öl innan kornet tröskats, vilket ofta sker sent på hösten.

En eller annan gång händer det även att någon bonde har ont om korn men gott om råg och att han då bereder malt av råg, för att slippa köpa korn.

hojtsmalt (vetemalt). Malt av vete bereddelse ytterst sällan, men en eller annan gång händer det. En del gamla bönder ha dock för sig, att malt, som berettes av vete skall ge det bästa ölet, men att man på grund av ^{det höga} vetepriset inte kan använda det till malt- det blir för dyrt.

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938
ESTL. NUCKO
Fol. M 87

havormalt (havremalt). Malt av havre beredd en eller annan gång, i brist på korn. Bönderna ha allmänt för sig att havren lämnar dåligt ölmalt.

lustmalt (lustmalt). Malt, som beretts av råglost (Bromus secalinus). Någon gång händer det på hösten, att bönderna bereda malt av grova råglostkorn och råg eller höstvetekärnor, som inte gå att skilja från varandra. Några bönder påstå, att lostmaltet ger bra öl, andra igen säga, att det inte duger till något. Båda parterna ha troligen rätt. Detta malts kvalitet bestämmas av huru stor procent losta, som ingår i det. Är lostan övervägande, ger det dåligt öl, dominera däremot sädeslagen i blandningen erhålles gott öl.

Oftast händer det även, att malt beredd av blandsä^d, korn och havre, men på detta malt finns ingen speciell benämning i målet.

6. Mälta.

Ordet heter på Nuckömål mält, och det betyder, att av korn eller något annat sädeslag bereda malt. Det betyder inte bara att kornet gror, utan också hela denna process som säden underkastas, när den beredes till malt.

7. Korn och andra sädeslags beredning till malt:

Så långt mina sagesmän minnas tillbaka i tiden och ha hört berättas av äldre personer i sin barndom, hava bönderna i Klottorp berett malt av korn och råg.

Varje bonden beredde vanligen så mycket malt han själv hade behov av eller så mycket, som ansåg sig ha råd till.

Maltberedningen skedde i regel på hösten, när all säd var tröskad, så att bönderna kunde se huru mycket korn, de kunde använda till malt.

Vanligen brukade de skynda sig, så att de kunde prova det nya maltet (prov ni malte), som det hette, (med att prova det nya maltet menas att brygga öl av det) till St. Mikaelssdagen, ty då brukade drängarna byta husbonde och ha ledigt under denna dag. Även husbönderna samlades och bjödo varandra på öl och söpo sig fulla.

På godset gäremot bereddades malt under största delen av vintern. När korntröskningen, som skedde med slaga och utfördes av bönderna i byn, slutade i november -december, började maltberedningen. Varje godsägare hade under denna tid eget bränneri och egna krogar, en i varje by, i vilka han sedan sålde brännvⁿinet.

Till malkorn(malkön) togs i regel de kornkärnor, som föllo på vindsidan (oavv^sisa) av dråsen (drösan), då kornet kastades, vilket tillgick så, att sädenskakades genom ett såll, som hängde framför en dörr i logen, genom vilken vinden blåste in. Detta korn brukar man även kalla för oavv^sse (ovanvindssäd).

Mängden malt, som bereddes berodde huvudsakligen på hur årsväxten varit och hur förmögen husbonden var, ju bättre kornskörden varit och ju rikare husbonden var desto större mängd malt bereddes det på gården. Någon exakt mängd kunde sagesmännen inte uppge, men de sade, att mindre bönder i regel berett c:a tre tunnor och större c:a sex tunnor korn till malt.

Malkornet fördes mera sällan in i magasinet innan det bereddes till malt. Det fick i regel ligga på logen tills all säd var tröskad då det lades i blöt.

Kornets blötande och grodd.

Att lägga kornet i blöt kallas för :läge kön opa b^rotas (lägga kornet på blöt), Någon gång får man även höra uttrycket: läge malt opa b^rotas (lägga maltet på, i, blöt), vilket betyder samma sak.

Kornet lades till blöt i stora träkärl, som dels voro beredda för detta ändamål och dels användes under vintern och sommaren till annat t. ex. att förvara spannmål eller kött i.

Dessa kärl brukade rymma omkring 1 - 2 tunnor korn och kallades för: mältkar eller maltb^{blöta}rotakar (mältkar eller maltblötningsskar).

Varje sådant kärl skulle vara vatten-tätt och var försett med ett hål i botten, i vilken satt en stake under den tid kornet låg i blöt.

Hur dessa kärl sett ut framgår av figur 3 på följande sida.

Blötningen av kornet tillgick så, att kärlet fylldes till två tredjedelar med korn och sedan slogs vatten på tills det nådde övre kanten. Därefter rördes det med en stav runt i kärlet, så att alla slöa sädeskärnor flöto upp och kunde avlägsnas med handen. När detta var gjort, lades ett lock på kärlet och oftast ovan på detta en stor sten, för att något djur inte skulle gå dit och skuffa locket bort och äta sig sjukt på kornet - Dessa kärl stodo i regel ut på gårdsplanen.

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938
ESTL. NUCKO
Frgl. M 87

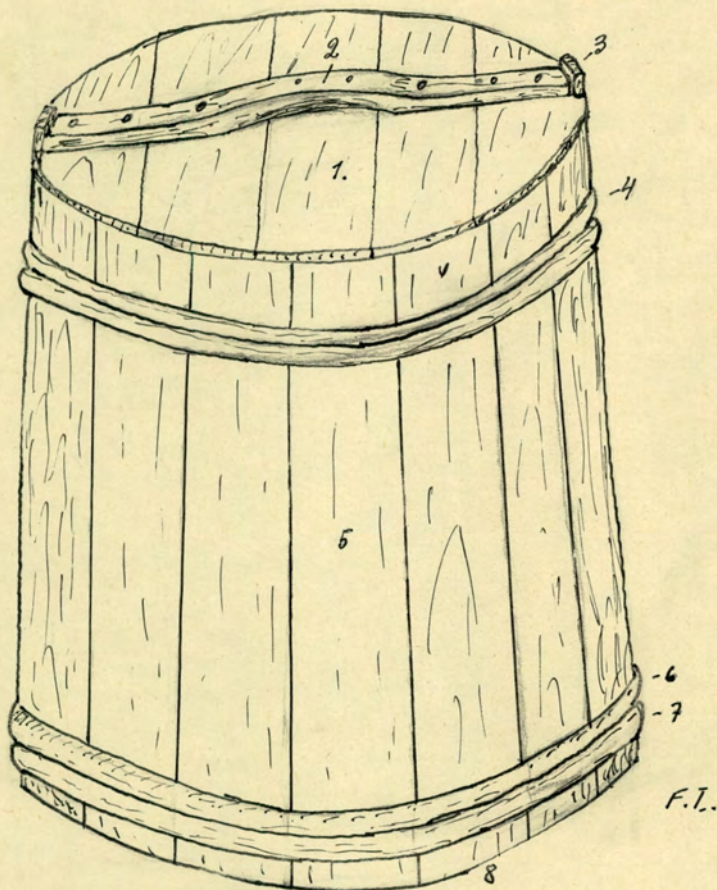


Fig. 3
Maltbratåkar. Från mitten av
1800-talet, Klottorp. Rymd = 200 = stop.

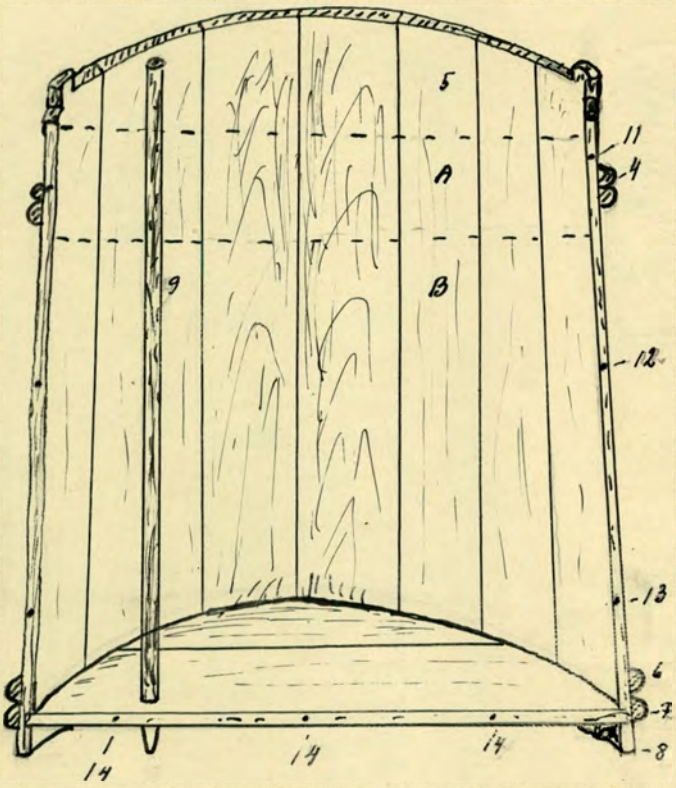


Fig. 4

Gömskärning av maltdräktar utan lock. (se. fig.).

A. Vatten.

B. Korn.

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938
ESTL. NUCKO
Fogl. M 87

Förteckning över detaljbenämningarna på fig. å sid 18 och 19.

- 1. maltbrotakaš -lok.
- 2. " -lok-kramp.
- 3. " -ajr.
- 4. " -oagjo d.
- 5. " -kimb.
- 6. " -oalagjo d.
- 7. " -nealagjo d.
- 8. " -lag.
- 9. " -stoka.
- 10. " -stokaend.
- 11. " -oafästpin.
- 12. " -mitopafästpin.
- 13. " -neafästpin.
- 14. " -bwtinfästpin. (non)

unillect "os"
hoad!

Samtilga ord äro angivna i obestämd singularis form.

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938
ESTL. NUCKO
Figl. M 87

Kornet fick i regel ligga i blöt tredagar och under tiden brukade husbonden varje kväll gå och se efter ,att vattnet nådde över kornet i kärlet.Hade vattnet sjunkit under kornet ,spädde han på ,så att det nådde över kornet igen.

Som tecken på,att kornet legat länge nog i blöt,brukade man tugga de blötta kornkärnorna,voro de mjuka utan någon hård kärna i mitten, antogs kornet vara blött.

När man ansåg,att kornet legat länge nog i blöt ,drogs den i fig. tecknade staven inne i kärlet upp och vattnet fick rinna ut genom hålet i kärlets botten.Vanligtvis brukade man dra ut staven på kvällen så att vattnet fick rinna ut under natten,men någon gång,när det var bråttom,kunde det inte gå mer än ett par timmar sedan staven dragits ur och då man började med att lägga kornet att gro.

Det blöta kornet lades sedan att gro på loggolvet eller inne i rian.Innan kornet lades ut att gro,placerades längs väggarna vid syllen kålblad(ko v b a e r).Hade man gott om kålblad lades sådana även under kornet på golvet.Kornet lades sedan till ett handsbrett tjockt lager på golvet .Runt detta lades stockar eller bräder,så att kornet

inte skulle flyta ut, och ovan på kornet lades kålblad och bräder samt diverse trä, för att det skulle tryckas ihop och börja gro fort. När ett dygn förflutit brukade husbonden gå ut och känna efter med handen, om maltet var ljunt, varpå han tog bort tyngden från det.

I regel räknade man med att kornet skulle gro i tre dagar, men oftast tog det längre tid. Kornet räknades som färdig grott, när kornen höllo i hop som en torvbit, då det togs opp från grobädden. En sådan hopgrodd korntorva kallas på Nuckömål för malt-torv (malt-torva) på grund av sin stora likhet med en torvbit.

Sagesmännen berättade, att det färdig grodda kornet bearbetats med händerna, så att de sammanväxta kornkärnorna kommo från varandra. Detta arbete kallas för maltbro (mätbro) och lär under äldre tid alltid ha utförts under natten, varvid man börjat sent på kvällen och arbetat tills det blev färdigt eller hade man börjat kl. 1-2 tiden på natten och arbetat till morgonen.

Arbetet utfördes så, att husbonden eller den äldste karlen på gården bände loss de sammanväxta kornkärnorna och delade upp dem stora stycken med en kvadratfots yta. Varje arbetare fick en sådan

*Heller sett
det måls?!*

bit som han gnuggade sönder mellan händerna, så att de sammanvuxna kärnorna lossade från varandra och om möjligt även groddarna från dessa.

Det sålunda behandlade kornet lades sedan till en hög på golvet i rian. Husbonden radade sedan ut stängerna (pašana) i rian på en fots avstånd från varandra och placerade ovan på dem ett tunt lager långhalm. Husbonden eller den mest kunnige karlen på gården klättrade sedan upp på pašana, varpå de övriga gävo upp till honom kornet med sädesvackan (kilm t). Kornet ströddes ut på halmen till ett mycket tunt lager. Det korn, som inte första dagen fick plats på ristängerna, lades upp nästa dag. När kornet var upp på ristängerna, eldades ugnen i rian med björk- eller alris. Eftersom riugnen saknade skorsten, kom röken in i rummet, och detta hade till följd, att man inte vågade elda rian med enris, före att maltet skulle bli beskt av den beska enrisröken. När ett lager malt var torrt på ristängerna lades ett nytt ovan på detta tills allt malt var torrt.

Det torra maltet släpptes sedan ner på rigolvet från ristängerna och tröskades med slagor, för att eventuellt fastsittande groddar

skulle lossa från maltkornen. Detta arbete kallas: te trisk! fotn
å malte (att tröska foten av maltet).

Det färdigt tröskade maltet samlades sedan ihop och kastades ute
på logen i svag blåst, så att alla torra groddar (maltfotn) blåste
bort jämte agnar och halmstrån. Efter kastningen mättes maltet och
fördes till magasinet, där det förvarades i ett för detta ändamål stå-
stående kärl.

När man beredde malt under andra tider än hösten gick man till-
på ungefär samma sätt, som ovan beskrivit, men då skedde torkningen av
maltet i regel i kakelugnen eller i badstugan.

I solen fick man däremot inte torka malt, ty då blev det inte sött.

På herrgården fanns det under äldre tid en stor ria, som kallades
för mältrian. I denna ria bereddtes uteslutande malt- någon tröskning
av säd förekom inte.

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938
ESTL. NUCKO
Fol. M 87

III. Maltdrycker.

8. Namn på i orten sedan gammalt brukade maltdrycker.

e (öl). Dryck, som innehåller alkohol i större eller mindre mängd.

drik (dricka). Surdricka, som bereddes av malt, genom att vatten slås på malt och får stå och surna.

Skämtsamma och bildlika användningar av ordet öl:

märapis (märrpiss), säges om öl, som smakar dåligt och inte berusar.

gäitpis (getpiss), samma betydelse som ovan.

småkavet (smakvätska). Skämtsam benämning på öl. Ordet användes ofta

då en granne bjuder en annan till ^{sig} säger han: kom köjld skoä om me,

ja har lite smokavet trajm (kom i kväll och se om mig, titta in ett tag

till mig i kväll, jag har lite smakvätska, öl, där hemma).

bäkstvatn (besktvatten), Mycket beskt öl, som inte berusar.

sp 2 set (spisöl). Öl, som tappas sist vid brygd och för denskull inte

är så starkt som det öl, som i början tappats.

Specialbenämningar på öl vilka avse det tillfälle eller den tid då ölet brygdes"

brölase (bröllopsöl), öl, som användes till bröllop.

ringbetse ³ (fingbytesöl). Förlovningsöl, öl, som användes vid förlovningskalas.

fri^{er} (frieriöl). Öl, som drickes då friare anländer till gården. Ölet medfördes alltid under äldre tid av friaren.

gräfte ³ (gravöl). Öl, som dryckes efter begravning.

bänj^ase ³ (Öl, som dryckes , när barn blir kristnat) .

ta ³ ke ³ (talkööl). Öl, som dryckes på arbetskalas.

Jö ³ e ³ (julöl)

ne ^a ä ³ se ³ (nyårsöl).

trättande ³ (trettodagsöl).

påske ³ (påsköl).

hä ^d o ^e ³ (pingstöl).

mitsoma ³ se ³ (midsommaröl).

mikjalse ³ (mikaelsöl).

ma ^f m ³ se ³ (mårtensöl)

kat ² e ³ (katrinaöl).

De nio sistnämnda uttrycken äro namn på öl, som användes under de inparentes angivna helgdagarna.

Har man
något?
Vid bänthas
teofällen
Bryggde man
vackeligen?

dingeta rkse h (Öl, som användes under gödselköringskalas.).

hugta rkse h (Öl, som dryckes under vedhuggningskalas).

Aläta rkse h (Öl, som dryckes under slätterkalas).

kärk e h (kyrköl). Under äldre tid lär det ha varit vanligt, att bönderna som skatt till kyrkan skulle utföra vissa dagsverk under slättertiden. När ett sådant dagsverke var slut, fick varje arbetare ett stop (c:a 1,25 l) ~~xxxx~~ öl hem med sig. Detta öl kallas för kyrköl eller prästöl (präste h).

statse h (stadsöl). Öl, som säljes på resturanger i staden, ej hem-brygdöl.

snuge h (snuggöl). Öl, som vid bröllop gavs åt de objudna gästerna (snugare), som alltid infunno sig på den gård, där bröllop firades. Detta öl var vanligen av sämre kvalitet än det, som serverades till bröllopsgästerna.

Svingta rkse h (Öl, som dryckes under linskäktningskalas, svingta rk,).

10. Specialbenämningar på öl ,vilka avse tillverkningsättet:

spise ^h (spisöl). Öl, som tappas sist vid brygning.

ästla (jästlage). Öl, som är uppblandat med jäst. Vanligen sådant öl, som står sist i jäskaret eller sit^s på ölankaret.

homa ^h vatn (humlevatten). Namn på öl, som är mycket beskt, men inte berusar.

roae ^h (rågöl). Öl, som beretts av rågmalt.

hoitse ^h (veteöl). Öl, som beretts av vetemalt.

havöre ^h (havreöl). Öl, som beretts av havremalt.

löste ^h (lostöl). Öl, som beretts av malt, vilket till största delen utgöres av råglosta, *Bromus secalinus*.

toföle ^h (potatisöl). Under världskriget , när det var ont om spannmål brukade bönderna sätta kokt potatis till mäsken. Det öl, som då erhöles kallades för toföle ^h .

11. Beteckning för svagt öl.

äinla (enlage). Vid öl brygningen brukade man under äldre tid använda vatten, som kokats på enris. Detta vatten kallas för äinla.

Om sedah någons öl var dåligt , brukade man säga att det var äinla.

plask (plask). Öl, som är svag, berusar inte.

bärkevatt_n (björkvatten). Björksave, som tappas på våren. Säges om svagt öl.

12. Beteckning för starkt öl.

starkt e_r (starkt öl).

äit br_utanst e_r (ett brytande öl).

skarft e_r (skarpt öl).

opa-hökakram (på hakningskram). - vara som tar på, när den dryckes.

13. Adjektiv och verb som beteckna vissa egenskaper hos öl och dricka!

fäskt e_r (färskt öl). Öl, som nyss bryggs.

set e_r (sött öl).

söf e_r (surt öl).

okolkota e_r (öl, som stått en längre tid och blivit mer eller mindre förskämt, alkoholen har dunstat bort, det berusar inte längre.

drike ä vri_est (drickan är vriden). Säges om surdrycka, som inte är tillräckligt sur. Samma sak säges även om öl, som har en svag sur bismak.

14. Brygga.

Ordet heter i målet brig² och betyder göra drycka(öl).

Annan beteckning för brygga:

gära e ^h (göra öl).

sj^u opa t^u na (sjuda på tunnan).

läge grita opa sva ^h mas (lägga grytan att ångas). Låta grytan börja ånga.

gära mila t^u botn² (göra mellan två bottnar). Uttrycket bottnar i att ölet förvaras i ankaren med två bottnar, i motsats till andra kärl, som bara ha ett botten.

gära dri^{ke} (göra drycka).

Beteckning för det som framställts genom brygning:

ärtägu (öltegu).

15. Brygd.

2.

Andra beteckningar för brygd^u.

dricksgärning (dricksgörning).

brygning (bryggning).

16. Platsen där brygden äger rum:

Så vitt mina sagesmän minnas har det aldrig funnits något bestämt hus på gården, i vilket bryggning ägt rum. Under vintern har brygden under äldre tid alltid ägt rum inne i rian-boningshuset, under sommaren i rian eller i något magasin. Vattnet värmdes i båda fallen i köket, som under denna tid bestod av en eldstad över vilken grytan hängde på en krok.

Någon bryggstuga kände mina sagesmän inte till.

17. Dricksberedning utan vörtning och rostning:

Surdricka, som här nedan närmare skall behandlas i samband med ölbryggningen, har under äldre tid beretts någon gång på det viset, malt eller rågax lagts i drickstunnan och fått surna till surdricka.

Denna metod att göra surdricka lär ha förekommit ytterst sällan och lär ha betraktats som en nödfallsåtgärd.

18. Mäsk. (mäsk).

Med mäsk menas i målet den blandning av vatten och malt, ur vilken vörten framgår.

19. Hur öl och surdricka framställdes under äldre tid i Klottorp.A. Mäskning.

Så långt tillbaka i tiden, som mina sagesmän minnas, har man i Klottorp bryggt öl och surdricka till husbehov. Någon försäljning av öl har inte förekommit.

Man började ölbrygget med att mala malt. Maltet förvarades under vintern i magasinet i ett för ändamålet tillverkat kärl, som på Nuckö-mål kallas för maltkæld (maltkärlet). När ölet skulle bryggas, togs det ur detta kärl en så stor mängd malt, som på en gång skulle bryggas, lades i en säck och fördes till kvarnen. Maltet maldes antingen på väderkvarnen eller på handkvarnen (håndakøjn²) hemma på gården. Malningen skedde vanligen på morgonen av samma dag, som brygget skedde eller på daen³ före detta.

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938

ESTL. NUCKÖ

Fagl. M 87

Handkvarnen hade i regel sin plats i något magasin (spikar) på gården. Under äldre tid, i slutet av 1800-talet, lär det ha funnits sådana handkvarnar på varje gård i byn. Den bestod av två stycken kvarnstenar, som tillverkat av någon yrkeskunnig man i byn, och en kista (koinkista). Kvarnens form och detaljbemärkningar framgå av figur // på sid. 45

Maltet maldes på så sätt, att det lades i en sädesvacka (kilmit), som ställdes på ett kärl i närheten av handkvarnen. Ur detta kärl tog man sedan med handen malt och lade i kvarnögat en hanfull åtgången. För detta arbete fordrades det två personer, som drogo kvarnen runt. De höllo båda med ena handen i stängen (Håndastänge) och med den ena handen lade den ena personen malt på kvarnen.

Maltet skulle malas så fint att de flesta kärnor voro sönder och att det bildades en smal ring ^{av mjöl} kring kvarnstenen i kvarnkistan. För fint malt ville man inte ha, ty då kunde det hända, att det blev svårt, få vörten att rinna från mäsken i tunnan.

Det malda maltet lades sedan i ett kärl, soakare, i vilket mäsken bereddes.

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938
ESTL. NUCKÖ
Fogl. M 87

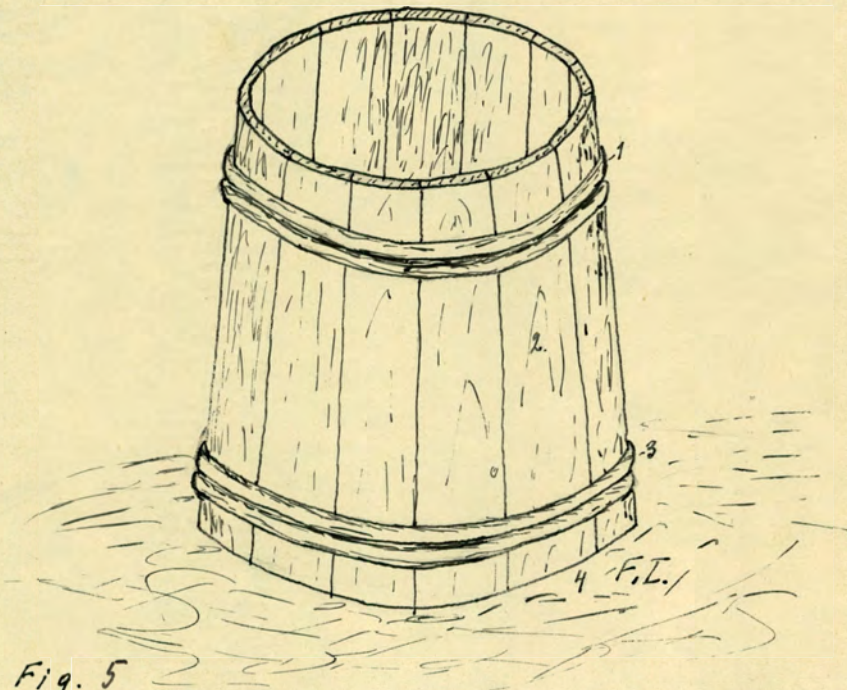


Fig. 5

Typiskt ~~b~~ sōakar utan lock,
från slutet av 1800-talet, Klottorps
by, Nuckö socken, Estland.
Rymd = 200 step.

Beteckningar på specialbenämningarna på teckningen på fig. 27

på föregående sida:

- 1. soaka^εy-oagjo d.
- 2. " -kimb.
- 3. " -lagjo d.
- 4. " -lagi.

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938
 ESTL. NUCKO
 Figl. M 87

Mäsken bereddades på följande sätt: Det fin malda maltet lades i soakare och på detta slogs kokhett vatten, tills det blev en tunn flytande massa i vilken bryggsleven med knapp nöd stod upprätt, om den ställdes att stå i denna. Man trodde allmänt, att det skulle bli sämre öl, om mäsken blev tjockare eller tunnare än vad här angivits. Vid brygningen användes alltid en slev, med vilken man rörde i mäsken. Denna slev kallas på Nuckösmål för brig^z Alajv^z (bryggsleven). Slevens form och detaljbenämningar framgå av figure 6 på sid. 37

Mäsken fick stå i soakare tre - fyra timmar. Under tiden lades en eller två stycken glödheta stenar i den, för att vörten skulle bli sötare.

När mäsken var tillräckligt söt, lades den i en tunna, som på Nuckösmål kallas för drickst^una (drickstunnan). Hur denna tunna ser ut framgår av fig. 7 på sid. 29 och av fig. 8 på sid 41.

Den i fig 8 avtecknade drickstunnan är av äldre typ, från mitten av 1800-talet och den i fig. 7 av en senare typ från 1880-talet.

Den förra typen kallas för tårasdrickst^un och den senare för drickst^un eller tajas drickst^un.

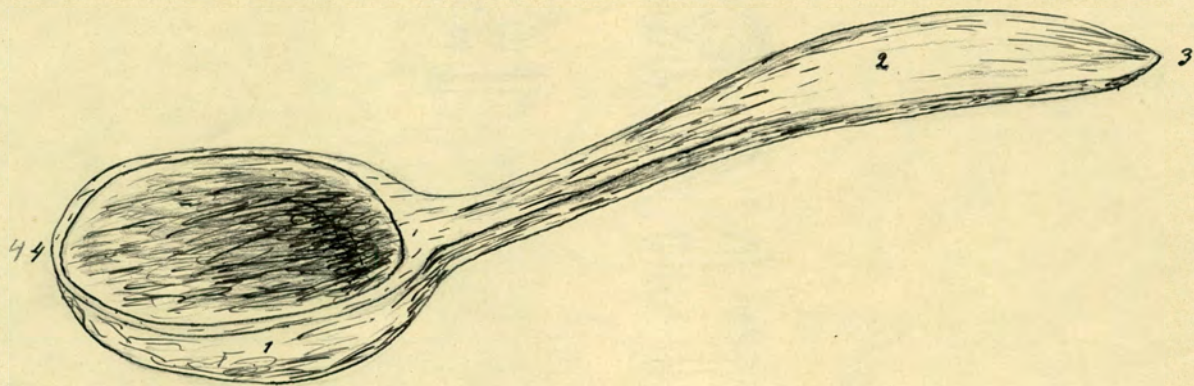


Fig. 6

bryggslazv (Bryggsslev). från
slutet av 1800-talet, Klottorp.
Längd c:a 60 cm.

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938

ESTL. NUCKO

Fogl. M 87

Förteckning över detaljbenämningarna på fig. 6 å sid . 37

1. Briga klajvs-hw.
2. " -skaft.
3. " -skaftend.
4. " -end.

Samtliga ord äro skrivna i obest. singularis.

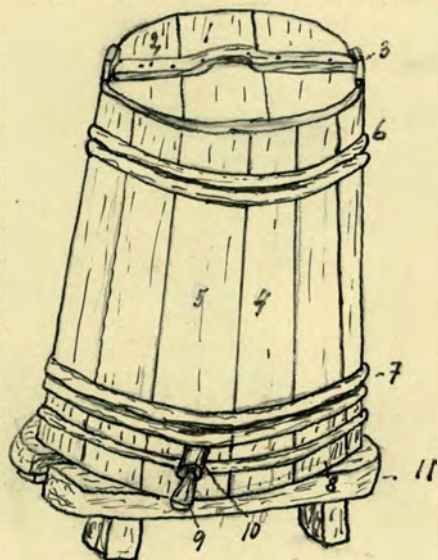


Fig. 7

dröksturn eller tågastdröksturn
från slutet av 1800-talet, Klottorp.
höjd 1,4 m.

Förteckning över detaljbenämningarna på fig. 7 å sid 39.

- 1. drikstuns-lök.
- 2. " -lök-kramp.
- 3. " -ajr.
- 4. " -kimb.
- 5. " -spruundkimb.
- 6. " -oagjod.
- 7. " -lagjod.
- 8. " -lag.
- 9. " -han z k.
- 10. " -spruund. eller -sv z k z.
- 11. " -kränk z.

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938
 ESTL. NUCKO
 Frgl. M 87

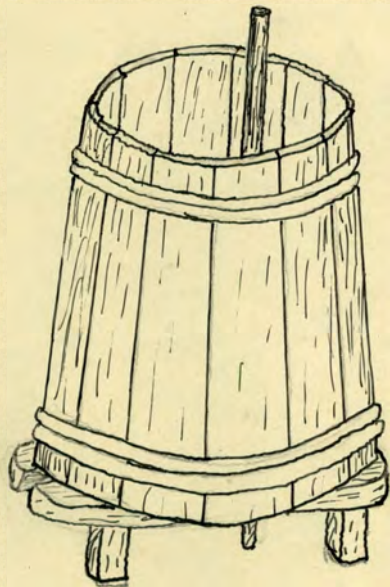


Fig. 8

torasdrökestun från mitten
 av 1800-talet, Klottorpsby, Nuckö, Estland.
 Höjd 1.40 m.

Samma detaljbenämningar, som i fig.

ULMIA 11908. Fr. Isberg 1938
 ESTL. NUCKÖ
 Fagl. M 87

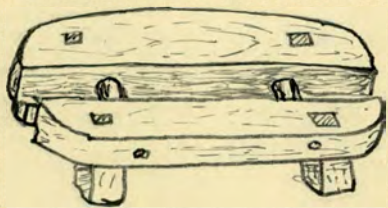


Fig. 9.

drikstunnskräyke.
(Underlag till drikstunna).

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938

ESTL. NUCKO

Fagl. M 87



Fig. 10

brödkärl. från början av 1900-talet,
Klötterorp.

Rymd 5-6 l.

Förteckning över detaljbenämningarna på fig. 70 å sid. 43.

1. Brig z kaps-gr z pa.
2. " -oagjo *g*
3. " -kimb.
4. " -lagjo *g*.
5. " -lag.
6. " -bräd.

Samtliga ord öro i best. sing.

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938
 ESTL. NUCKO
 Fngl. M 87

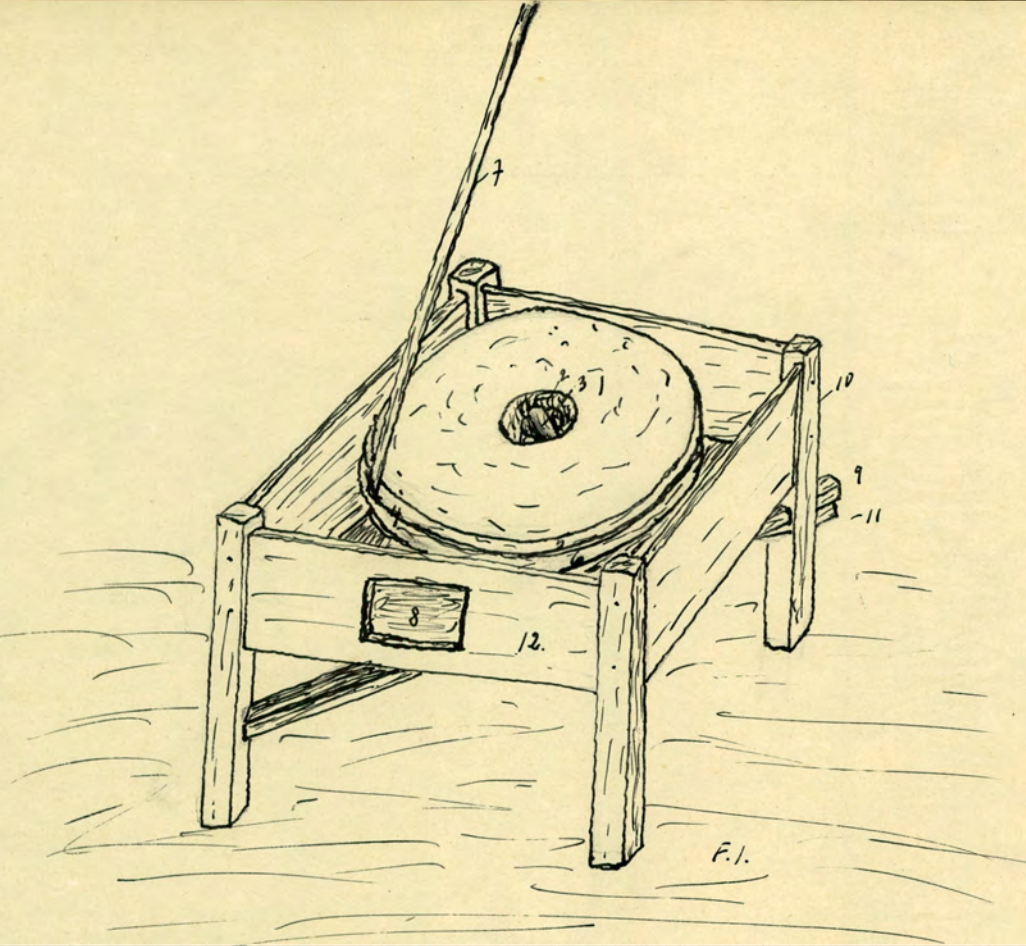


Fig. 11.

honda kør 1/2 m. från 1800-talet, Klattarp.

Förteckning över detaljbenämningarna på fig. 11 å sid. 45.

- 1. hondakøjns-stajn.
- 2. " -au.
- 3. " -segø 4.
- 4. " -gjø 6.
- 5. " -opastajn.
- 6. " -w ndastajn.
- 7. " -støgg.
- 8. " -lukk.
- 9. " -stälträ.
- 1110. " -Vig.
- 1011. " -kist.

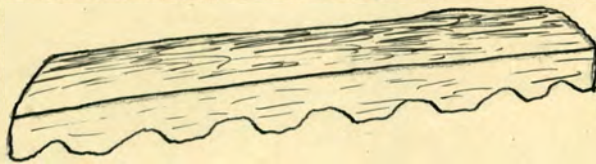
ULMA 11908. Fr. Isberg 1938
 ESTL. NUCKO
 Figl. M 87

Innan vörten lades i drickstunnan, placerades det på tunnans botten ett lager trä~~n~~, vilkas undre sida var full med små skåror (skörör). Dessa trä~~n~~ kallas för krunträer eller undelasträer. Ovan på dem lades ett lager långhalm, som skulle tjänstgöra som sil, när vörten eller drickan skulle tappas från tunnan. Denna halm kallades för undelasten. krunträernas form framgår av fig. 12 på sid. 48.

När mäsken var på drickstunnan slogs det vatten på, så att vattnet nådde en handsbredd över mäsken i tunnan. Därefter fick mäsken stå och laka ur under en timmes tid, tills vörten tappades från tunnan. På en del gårdar lär det ha varit brukligt, att humlen kokades och lades ovan på underlaget (undelaen) i drickstunnan, på andra igen silades humlen genom ett såll, så att humlekopparna kommo bort, varpå humlevattnet (homlevattnet) blandades i vörten, när denna lades i soakare.

Den vörte, som först tappades, ansågs som den bästa och av denna bereddes i regel det bästa ölet, som bjöds, när de bästa vännerna och bekanta kommo på besök, mindre bekanta fingo oftast nöja sig med det ölet, som beretts av vörte, som senare tappats från tunnan.

ULMA 11908. F. Isberg 1938
ESTL. NUCKO
Fagl. M 87



undersidan, som ligger
mot botten i dricks-
turman.

Fig. 12. kron trå eller unders trå.

Längden lika turmans botten budd.

Första eller andra ämbaret vörte, som tappades från tunnan, sattes i regal att jäsa ^{i en hink} genast, resten av vörten fick stå och svalna i soakaret tills den var lika varm, som nymjölkad mjölk, innan den sattes att jäsa.

Man brukade säga, att ju varmare vörten var, när den började jäsa, desto beskare och starkare blev ölet. Vår vörten kall, när jästen sattes i den, blev ölet sött och gott, men berusade inte.

Ölet fick i regel stå och jäsa ett dygn. Under tiden brukade husbonden då och då gå ut och se efter att jäsningsen försigick normalt.

Om ölet började jäsa så fort, att jästen försvann från ytan och att det samtidigt hördes en susning, brukade man säga, att ölet kokade.

Detta ville man undvika i högsta grad. Man brukade säga, att ölet blev beskt och osmakligt. Började ölet "koka", brukade man lägga i det kalla järnstänger eller plåthinkar med kallt vatten i, för att temperaturen skulle gå ner och jäsningsen skulle försigå långsammare.

Ölet antogs vara färdigt jäst, när ovanjästen (oästn), den jäst, som under jäsningsen bildas ovan på ölet i jäskaret, började gå ner.

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938

ESTL. NUCKO

Fgl. M 87

Det färdig jästa ölet tappades sedan i ankaren, som hade olika storlek. De rymde vanligen omkring 50 liter, men sådana, som rymde 15 -20 liter voro ej heller sällsynta. Även större funnos i vilka ända till 100 liter öl rymdes.

Ölankarets (ä^y ankare) form och detaljbenämningar framgå av fig. 13 på sid . 51.

Under äldre tid lär det ha varit vanligt att man hade ett ankare med öl till varje helg under vintern. Det ankare, som tömdes under julen kallades för julankare (jö^y ankare), det som användes under nyår, kallades för n^s ankare och det som tömdes under trettondagen för trättandankare.

Det ankare, som tömdes under julen, var i regel störst. Efter detta kom nyå kom nyårsankaret i storlek och minst av alla var trettonankaret.

Ölet ansågs vara bäst att dricka, då det varit tre, fyra dagar gammalt. Den jäst, som bildades ovan på ölet i jäskare, dugde inte att använda vid brödbakning. Det skulle var sådan jäst, som satte sig på botten, när ölet jäste.

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938

ESTL. NUCKO

Frgl. M 87

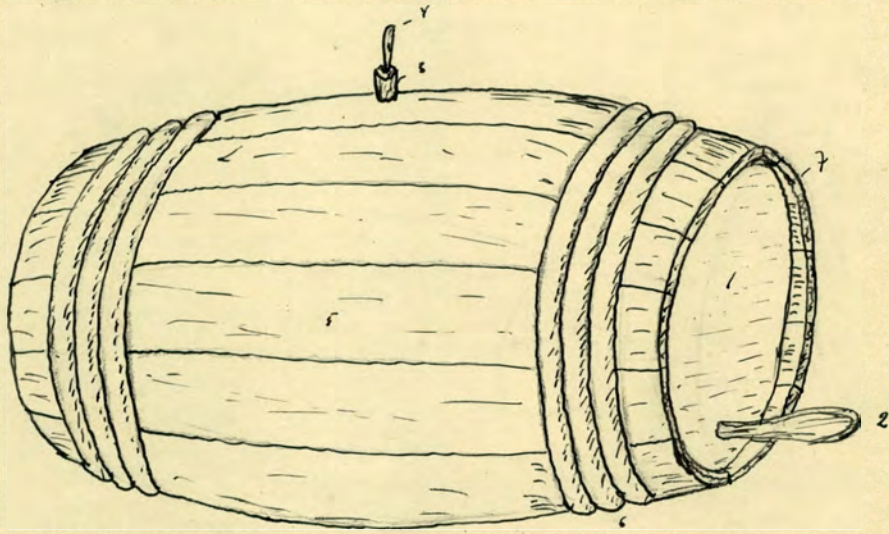


Fig. 13.

2 4 aykar. (öbarkare)

Längd c:a 75 cm.

Rymd = 50-60 l.

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938
 ESTL. NUCKO
 Frgl. M 87

Förteckning över detaljbenämningarna på fig. 13 å sid. 51.

1. ä⁴ ankars-b^utn.
2. " -tap.
3. " -spr^und eller -svik.
4. " -tap.
5. " -kimb.
6. " -gjo^o.
7. " -lag.

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938

ESTL. NUCKO

Fig. M 87

Beredningen av surdricka.

Så långt sagesmännen minnas tillbaka i tiden har man i Klottorp anväⁿt surdricka året om. Drickan beredd på följande sätt:

När så mycket vör^e tappats från tunna^s, som behövdes till öl, slogs det en eller två hinkar kallt vatten på mäsken i drickstunnan och så fick blandningen stå och surna. Andra eller tredje dagen, efter brygningen anså^sg drickan vara tillräckligt sur och då började den användas. Drycken heter på målet dri^{ke} eller sö^fdri^{ke}. Den finns alltid i en kappe (drikskapan) på bordet i stugan. Var och en, som är törstig, brukar dricka ^{ur} den. Vatten lär ha ansetts som ohälsosamt att drieka under äldre tid.

Varje dag slås så stor mæng^d vatten på drickstunnan, att det motsvarar den mængd^d dricka, som dagligen tappas från tunnan.

När drycken blir mindre sur, brukar man sätta några liter finmald malt i drickstunnan och blanda det upp med draven i denna, för att drycken skall bli sur igen. Detta arbete kallas för att sj^u dri^{ke} (sjuda dricka).

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938

ESTL. NUCKO

Fngl. M 87

Benämningar på öl, jäst och dricka i samband med bryggeringen.

Vä t (vörte). Vätska, som bildas, när kokhett vatten slås på malt.
homo rla (humellage). Vatten, i vilket humle kokats.

mäsk (mäsk). Samma betydelse som i riksspråket. (2)

(2) H
↓

ogjost e (ojäst öl). Vörte i vilken ingen jäst lagts.

fäst e (färskt öl).

oäst (ovanjäst). Jäst, som kommer ovan på ytan av ölet i jäskaret,
då detta jäser.

uäst (underjäst). Jäst, som sätter sig på botten av jäskaret,
då ölet jäser.

äst (jäst). Allmän benämning på jäst.

bärm (bärm). Benämning på jäst i Rickholtz kommun.

fäst drike (färsk dricka). Nyberedd surdricka.

↑
(9) H

dräv (drav). Maltresten i drickstunnan
när ölet tappats bort.

20. Gemensam brygd för flera gårdar.

Under slutet av 1800-talet lär det ha varit vanligt, att ett par, tre pojkar eller äldre karlar slagits sig samman och bryggt öl till en helg eller söndag. Var och en av dem lämnade då en viss mängd malt, som han antingen köpte eller om han var bonde, tog ur sitt eget maltförråd.

Ölet bryggdes då i regel hos den av medlemmarna i laget, som hade bästa utrymmet och de bästa möjligheterna där de senare kunde dricka ölet. Det var inte i alla gårdar, som man under denna tid kunde ställa till med dryckeslag, ty de religiösa väckelserna under denna tid gjorde så mycket, att äldre personer inte tilläto varsom helst att dricka öl.

Detta öl, som på detta sätt bereddades, ~~skax~~ kallades för hopsel och dracks av medlemmarna i laget gemensamt. Om alla medlemmar kommo överens, så brukade de även bjuda in en eller annan bekant, som fick en kanna öl.

Karlar, som på detta sätt brygde och drucko öl, ansågos av äldre personer i byn som sämre människor.

Fördenskull brukade de i regel brygga ölet i hemlighet och låtsas som om det var den persons öl enbart, som ägde gården, där ölet bryggs.

Ännu i dag som är händelser det en eller annan gång att unga pojkar brygga öl på detta sätt.

Så långt sagesmännen minnas, lär det ha varit brukligt i Klottorp, att bönderna brukat bjuda varandra på öl, då någon kom på besök under den tid de hade öl på gården. Det lär till och med ha ansetts som oartigt att inte ge öl åt en granne, när man hade sådant på gården och grannen kom på besök.

Mer än en gång lär det under äldre tid ha hänt, att geannarna blivit osams över, att den ena inte bjudit den andra på öl, när han kom på besök, då den andre hade öl.

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938
ESTL. NUCKÖ
Fngl. M 87

21. I bygden fordom gängse folktros föreställningar i samband med humleodling och brygd.

Det kärl i vilket ölet skall jäsa får inte komma i beröring med fett. Man trodde under äldre tid, att fett verkade hämnade på jästen i ölet.

Vid åskväder surnar vörten fort. För den skull skall man alltid då man brygger vid åskväder, sätta jästen till vörten, då denna är varm ännu, för att den inte skall hinna surna.

När humlen kokas, skååå man röra flitigt om den i grytan, ty annars blir inte humlelagen tillräckligt besk.

Om ölet inte börjar jäsa skall man vispa med vispen i jäskaret.

22.

Några gåtor i samband med humleodling och brygd kände mina sagesmän ej till

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938
ESTL. NUCKO
Frgl. M 87

IV. Beredda drycker vilka ej voro maldrycker.

23. Mjöd.

Ordet heter "mödu" i målet och kommer troligen från estniskans mödu. Någon motsvarande dryck har inte beretts av bönderna. Drycken försäljes i staden och därifrån känna sagesmännen till namnet.

24. Enbärdricka.

Under äldre tid lär det på en del gårdar ha beretts dricka av enbär. Denna dricka kallas för äinbäjdrike (enbärdricka). Sagesmännen kommo inte ihåg hur denna dryck beretts, men de sade sig ha hört, att enbären lagts i drickstunnan och att varmt vatten slagits på dem, varpå de fått stå och surna.

Enbärdrickan har kommit ur bruk under slutet av 1880-talet. Några särskilda bruk lära inte ha varit förknippade med beredningen av denna dricka.

25. Beteckningar för dricka berett av björklake.

Någon beredning av björklake har inte förekommit i Klottorp. Under våren lär denna varit vanligt, att barn och yngre personer

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938
ESTL. NUCKO
Frgl. M 87

samlade in björklake^a (bärkevatn). Insamlingen skedde så att man borrhade ett hål i en björk och lät björklaken rinna i en flaska eller ett annat kärl.

Sagesmännen berättade, att insamlingen av björklake skett på följande sätt:

När snön började smälta på våren gingo pojkarna ner i skogen och sökte upp sådana björkar, som hade hängande kvistar (hängbjörk^x) och borrhade med en fingertjock borre ett tre-fyra tumms djupt hål i björkstammen ett par fot från marken. På nedre kanten om hålet skar de ut en trekant i barken på nävern och veko denna utåt, så att björklaken skulle rinna längs denna ut och droppa ner i kärlet - och int längs med stammen, som den annars skulle ha gjort. Se fig. 14. på sid. 60.

x. Dessa an-
sågos ha
sittare bark
vatn än
björkar med
uppsväende
kvistar.

På en del ställen brukade man även nedan för hålet sätta en liten ränna av trä, längs vilken björklaken droppade ner i kärlet.

Se figl 15 på sid. 60. Kärlet tömdes ~~h~~ regel varje morgon och kväll. På en del gårdar lär det bara varit barnen, som druckit bärkevatne på andr igen ha även äldre personer druckit det.

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938
ESTL. NUCKO
Frgl. M 87

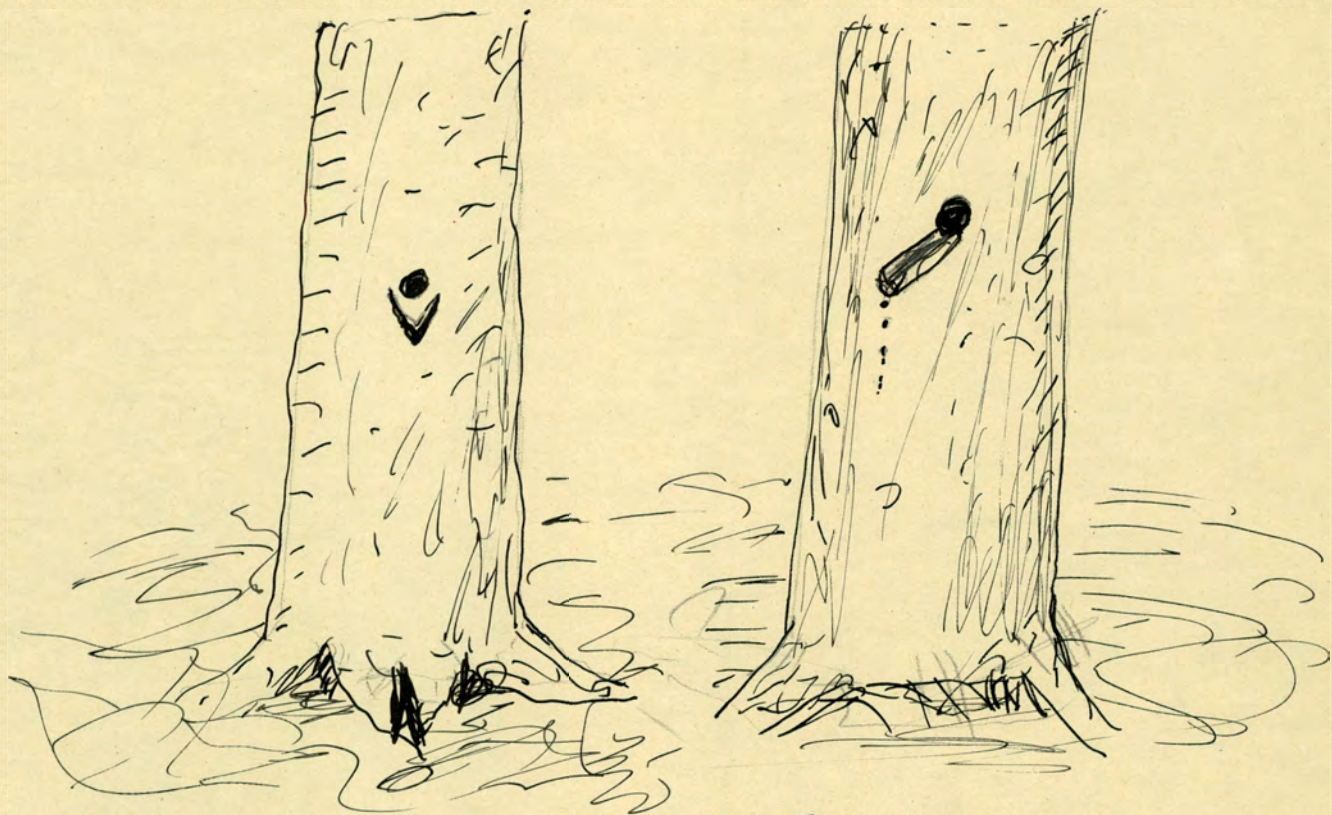


Fig. 14

Fig. 15

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938
ESTL. NUCKO
Fred. M 87

Under äldre tid lär man ha ansett, att lönlake (länevatne) var den bästa och sötaste, och ansett den som en läckerhet. Med under denna tid fanns det bara lönnar på herrgården, varför det många gånger lär ha hänt, att pojkar gingo i herrgårdsparken och tappade lönnlake, vilket icke så sällan hade tillföljt, att de fingo ris för detta, när de blevo upptäckta.

Björk- och lönnlake tappades så länge tills säven blev tjock på våren. Man brukade säga att björkarna började spy (bärkjana bärspi).

Ett annat sätt att ta björklake var, att man högg en djup grop i en stor björkstubbe, från vilken trädet fällts under vintern. I denna grop, som på målet kallas för bärkevatoho, samlades sedan björklake, som dracks med ett halmstrå ur denna grop. Metoden användes i regel av vallpojkar tidigt på våren.

Sagesmännen berättade, att det varit vanligt, att varje vallpojke under slutet av 1880-talet haft en eller två sådana bärkevatohoar, ur vilka han drack bärevatn. Icke så sällan lär det ha hänt under denna tid, att vallpojkar varit osams, och att de, för att hämnas på varandra pissat i varandras bärkevatoho, så att den, som ägde hoan, skulle

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938
ESTL. NUCKO
Frgl. M 87

gå dit och dricka ur den, utan att han visste av ofoget. Lyckades de med det, hade de något att skryta med senare.

Vallpojarna hade även tappat [✓] björklake genom att skära av en kvist på en hängbjörk och binda flaskan under den.

26. Några andra drycker lära inte ha förekommit.

några andra drycker lära inte ha förekommit under äldre tid i bygden.

ULMA 11908. Fr. Isberg 1938

ESTL. NUCKO

Fagl. M 87