

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

20764

Öland
Ventlinge

20764

20/7

Sjöman, Gotth. 1950.

ULMA:s fågel. N 87

Humleodling och brygd.

12 bl. 4:0

5 bl. 4:0

22/7

Tillägg till ovanst.

2017

Landsmålsarkivets frågelista. M. 87.

Humle = Öbheska Öljäsning,
 Humlen odlades i gamla tider här rätt allmänt,
 enligt gamla folks utsaga, men då ölbrugg-
 den i hemmet så gott som hörde upp så blev
 odlingen av humle helt avslutad här på orten,
 att odla humlen till avsak blev ej lönande.
 Nu sedan Bierfabrikationen blev så stor så
 skulle nog humleodling gott bra, men i de död-
 läge brugget kom uti, så blev humlen nästan
 värdelös, eljest hörde man talas om ^{att de bars} humlegårdar
 vid nästan alla Bondgårdar så gott som, nästan
 alla gamla Bönder som solde, eller överlemnade sina
 gårdar till någon av sina barn, förbehöllt sig att-
 tid ^{titen} enflatts till humleodling i trädgården vid
 boningshuset, de hade detta lilla arbete som en liten
 förtjänst, mest som tidsfördriv på gamla dagar.

Landsmålsarkivets frågelista. M. 87.

Om ~~en~~ odligen av humle samt skjötelsen därav är jag ej alls inne uti, så de får jag bedja om ^{mig} permisjon ifrån, dät förhåll för så länge sen så ^{att} alla håller därom nu sinat ut, jag tror att jag ej sett ^{humle} mer än på ett ställe i hela min levnad å de är på vår ventlinge kyrkogård, jag tror att ännu någon enstaka reva finnes i behåll där, samt väter med litet liv ännu. En gräst för sirka 120 år sedan här i sochnen vassnamn var Isbjärj planterade humle å insidan av murerna kring kyrkogården här, för att kyrkan skulle få en välbehörlig inkomst av humlet, som han beräknade skulle klängra sig fast på murerna å växa bra, men de ville ej lyckas alls bra, utän de fick förfalla så småningom, nu är de helt gonzet idken var nog ej så borthomnen, fast de var en opasslig växtplats - att växa på, Om matlberedning tror jag att jag gint usngift likaså öbryggd av dricka för rätt länge sen Likaså en Brännvinsbränning

m. 3. Landsmålsarkivets frigelista. M. 87.Maltdrycker.

Bier = Färter brygges vid speciella fabriker
även svagdricka å alla andra drycker liksom,
i gamla tiden då svänshölet brygges, nästan i varje
bondgård åtminstone till just en tunna Öl, även i en
stor förmögen bondgård brygges en tunna till Fost
mycket malt gick åt, man så blev de gott Öl också
med ordet Öl menades Toygen av bryggd utom Nyööl
dät skulle vara de högsta av Maltdrycker
de brygges ej annat än vid konungars häv å
mycket rika mäns hem, var endast ritligt gott
om dän varan ^{var} endast i Malhall, Öl kunde vara
både bättre å sämre acclifter vad dät var avsett för
Fex, julöl, bröllopsöl, Täcköl, slätteröl, jaöl, slätteröl,
med flera ölsorter, bryggden av dricka å öl
tillkom fruntimren, män Bränna bränvin till-
kom kararna, underligt nog var förjshillt åt.

n. 4.

Landsmätarkivets frågelista. M. 87.

Till gott dricka är åt moste tillräckligt med malt användas eljest blir bryggden ^{tunn} dålig, inuus kaffet kom så i allmänt bruk så var braligt att gott dricka koktes cygn å drabs liksom kaffe, fans lite Brännvin att hålla så blev de så mycket bättre. i annat fick de gå utan, d.v.s. de var den halva årstiden som detta användes. att dricka }
 på somrarna användes spisöl } skvare } stället }
 för vatten den varmaste årstiden, Gott dricka var att brygga -
 en tunna samt en tunna skvare - eller utan den tunnan
som hon bortade på tappren. En del fruntimmer
 voro mästare att brygga gott dricka, män åter
 andra, kunde ej få någon riktig blän med sitt
 dricka, hur länge de än höllt på därmed
 smakade ungefär som ett slag för ärat, Friskt dricka,
 vidrikt, bromlande, jästsur, som bränd Uggelartman.
 Gott dricka bör ha hög å klar samt fyllig stark smak.

ULMA 20764. G. Sjöman. 1950
ÖL. VENTLINGE
Engl. M 87

5.

Landsmålsarkivets frågelista. M. 87.

Brygga-drieka = Lastbrygga hembryggt = Hembakst
d.v.s. sammansatt av tillfälliga resurser, ^{och} att klara
sig på ett helt enkelt sätt, att brygga en tillagad brygd,
Bryggshus, för bryggd å slakt samt tvätt skulle
alltid vara vid en vanlig bondgård å Öland till å med
så pass dugligt att gårdens folk intog sina måltider där
å även lägo om nätterna där under hela sommaren.
de var ^{byggt} juvrett som ett bryggshus fast de var byggt av sten.
Svagedrieksbryggden mins jag gott — hade jag de ingre-
dienser å kärt därtill, så skulle jag kunna brygga
ett förstklassigt drieka som jag fick lära av min mor,
som var svagedrieksbryggmästare på sin tid, från jag var
omkring 8-9 år tills fyllda 13 å 14 år gammal så fick jag hjälpa
hänne i Bryggshuset med skilda arbeten som hörde bryggden
till, då jag var 45 år eller så, mättede jag 10 å 12 liter horn
samt bryggde därem minst 60 liter gott drieka, detta kom sig
att jag disputerade en gång med min hustru, om att jag
skulle kunna brygga drieka å de gott ^å detta ville hustrun ^å tro.

6.
Landsmålsarkivets frågelista. M. 87.

Disade jag att till jul skulle jag hava dät färdigt
å även matts därtill, vilket jag också hade samt beröm
därtill för dät, till jul fick vi avsmaka bryggden
så vi fingo använda eget gjort dricka på julkalaset
som vi hade med våra släktingar. De värsta var att
få jäst, fans ej annat att tillgå än Präsjäst ty bryggandets
tid var ~~ej~~ nu gonget, så någon bryggjäst stod ej att få,
man de gick alldeles översig bra. Så än har jag
ej glömt konsten tror jag.

med ordet Mäsk menes, då mallet tömmes i ett
samt blandas till i kokkett vatten till lagom ^{ett} ^{större} ^{här}
tjocklek att stå å draga vissa timmar för att
sedan koka. frågan 18 alldeles rätt, lika som här har brukets.
Då drickebryggd skulle försigga, så var att mada ett
vist mott av mallet till önskade kannor dricka, samt
att röra ihop mallet å eyrkokt vatten till lagom tjocklek
i en särskild belja för att stå å draga vissa timmar -
så var att hava ett runt ker å ben-fötter med lapp $1\frac{1}{2}$ tunn.

ULMA 20764. G. Sjöman. 1950
ÖL. VENTLINGE
Frågl. M 87

Landsmålsarkivets frägelista. M. 87.

I frän botten så lägges hela botten ihäret med ett
 lager av runda bitar av väl rengjorda vedträn
 samt halmviskor av ren råghalm avanprä, så avan-
 prä ett annat lager av något större trästycken jämte ett
 packat lager av ihopvidna halmviskor så avanprä
 ett tjockt lager av vanlig råghalm väl packat i häret
 härpå placeras nu mättet avanprä halmen som bildar
 en sorts sit för vörten eller Mäsken, nu finnes ett par tre eller
 fyra större kittlar med oyrkocht vatten färdiga att
 hålla över mäsken som sedan får rinna av till
 botten i häret, varigenom dät får genom tappren
 avvinna i en stor kittel som äter kokas upp å hålles
 över mäsken igän, dätta upprepas tre gonger, hålts fyra
 gonger för att få gott å lent dricka i smoken
 sedan 4 ^{vatten} gonger kokats upp å hålts över mäsken
 så tömmes allt vörten i ett jäskar samt övertäckes
 med ett par stichtäcken så att de ej får stå å halna
 allt nu urlakade mättet mäsken tages nu vara prä.

8.

Landsmålsarkivets frågelista. M 87.

Å tömmas i en stor, eller två stora kiltfar å en del vatten å giver så mäskan ytterligare ett uppkok för att taga vara på allt i dricksväg från mäskan samt tömma dät i jäskelet ^{vit} Bryggjäst, en kanna vört eller två, samt en kanna rågmjöl eller 1½ kanna, allt beroende på hur många kannor dricka. Då vörten är lagom avsuvalnad så tar man jäsnungen färdig jäst, vört, rågmjöl att hålla i i vörten i jäskelet, samt därefter med en byksskopa väl ösa om hela karetts innehåll — en rätt lång stund, så man är säker att jäsnungen är väl inblandad. så sedan väl övertäcka karet att de ej blir avsuvalat Man akte signoga att man ej ger drickat blander in jäsnungen i för varm vört, ty då vill drickat gärna släpa i näsan då man dricker dät ~~de~~ bildas för stark hälsyra då sedan jästen är ihäld i vörten så lemnas jäsnungen i fred å ro i omkring 10 timmar då hela jäsnungen är överstonden. Då lyckad jäsnung skett så simer bragga å drickats yta helt överallt i ka-
ret.

ULMA 20764. G. Sjöman. 1950
ÖL. VENTLINGE
Frågl. M 87

9.
Landsmålsarkivets frågelista. M. 87.

Kort efter han drikat tunnas, ~~Taga~~ på tunnan
samt inläggs i källaren därvid för sprändetnaga
tättes med ^{en}deg av Bismjöl, / att de kunde bli
brongel med jäsuingen, hände emellanåt att ej drikat
ville ta sig, var vörtenlagom varm så var inget hinder.
Ej så många år min mor bruggt, så hade hon ej behövt att få
motorstopp en enda gång, tatte hon om.

Om ej drikat ville ta sig, jäsa inom behörig tid så var
att till en storbruggd taga en fin tegelsten jämte senaps
lodet å lägga i Bruggkasspisens å elda upp dessa två
saker fullkomligt varma, samt lägga däns i jäskeret
å täcka över igen så blev nog jäsuingen igång.

Ledan jag minnes så hade mor allrig kunde
vid bruggandet män för länge sen brukade hon
att höra lite till julbruggden, när i ventlinge
var tvänne bönder som kunde brugga i min barndom,
även baka vanliga kakor å bröd som användes
däs tiden, deras mödrar hade lärt däm dät i barndomsmoro,
sade de.

10.
Landsmålsarkivets prägelista. M. 87.

Ordet sviska - döviska, var ett litet hål borrat i en drikestunna utmed sprundet å i en kuttling eller ankare vid tätt till tagghålet, idåtte hål var en passande liten trästikka isatt tills man skulle hålla upp ur, antingen ur tunnans eller ankaret eller kuttlingen, då tog man ur sviskan = döviskan, så fick luften fritt lojpa in i kärlet då pluggen öppnades till tagghålet så rann vätskan fortare å bättre, kunde ej luft inkomma i ett fullt kärle så ville ej vätskan rinna oavsett var de var män obekinnrat om döviskan togs ur, de äro mycke gamla ord. att brygga gemensamt gjordes icke, män väl bränna Brännvin.

På stora gårdar där minsten Ölbryggd å tvänne svagdricks bryggor samtliga med avslutning av en spisölsbryggd förskom var ej omöjligt med dans på togen, ifall ej tröttheten var för stor, män att vaka 3 dagar å ³ ~~4~~ nätter var nog ej så vidare lätt, så jag tror att sömnen var härare än dansen, om de ej gick för sig att flytta danskvällen längre fram.

11.
Landsmålsarkivets frågelista. M. 87.

Att avsmaka varandra, både Brygg & Bränn var alltid vanligt i gamle tiden här på Öland.

I humbeadlingen troddes olika sorter av troll hava sitt tillhåll, så de var att vara på sin vakt då man var i närheten där, isynnerhet var mycket otryggt där för unge flickor, pojkar tälde mera att komma i vägen för snorkyvalar & snornäbbar av tvistiga slag. Flickorna gjorde bäst i att holde sig inne, sedan solen gått ned att bära ett par 3-stycken humletuggar & några frön av Löckfrö insyda i kläderna var ett gott medel emot bra mycket isynnerhet att bli antyget särskild starkt, var mycket vanligt här på Öland. Ett kors måste vara utbitet rätt synligt över dörren till bryggstället & även å spislandet i bryggstusspisens även över källardörren där öl & djuke förverades då hade inga troll någon makt därmed att skjuta ett kvätskott med ett flintlåsgewär var mycket bra att sätta fart i jäsnningen liksom så.

n. 12

Landsmålsarkivets frågelista. M. 87.

Käga skojjimmnen från humletiden finns ej här.

Något dunkelt av mjödtillverkning hade jag hört av mina föräldrar, därför att min far var skollärare & klackare här i socknen, så lång tid som 30 år, så var han i tillfälle att finna samma socknen ja bra mycke som han talade om för sin familj i hemmet, därför har jag med mitt goda minne kommit ihåg, en otalighet av vad jag hörde honom berätta sedan jag, jag tror ^{var} 3-4 års ålder de står lika livslevande för mig ännu, inte bara ett & annat, utan allt som jag hörde & såg som jag fästade mig vid.

Embärsdricka var nästan samma som ^{av} mjödtillverkning. Björksav kunde även bli dricka utav, genom kokning på ask av sockertörnen men de blev äckligt för de var för ensött. Vatten med lite ättika & bekonung var vanlig dryck här innan bier kom så allmänt.

Upplysning i juli 1950. av Göthe: Sjöman född i Ventlinge 1869.

Landsmålsarkivets frågelista.

I gammal tid brukade fattigt folk flugge
 broka dricka, något enebär å lite masst blan-
 dades tillsammans samt lite grovt rågmjöl,
 detta tillsammans ästes i en mindre säck,
 som droptes i vatten, i en större bruggkittel,
 omkring en timmes tid, så var att taga upp
 säcken, samt sätta ^{av} ~~att~~ koket på elden sedan
 kittelen fylldes med vatten, å broka detta i
 en timma eller så, ^{igen} varäfter de var att svala av
 desamma å tillsätta jäsning däri, detta
 blev ett rätt så gott dricka, man var snart
 att kunna förvara någon vidare tid, brukades
^{till} att koka soppa eller välling uppå.
 De var många bönder som om vintern brukade att
 ha så sådant att koka välling uppå i brist på
 mjölk på små ~~små~~ gårdar var de ont om
 mjölken på vintertiden åtminstone januari
 å februari månader, då var drickat gott att ha.

N^o 2^a Landsmåtsarkivets frågelista.

För 15 a 100 år sedan vid denna tiden, så var det vanligt att böndernas fjuar Ostlade, veckan före å under Damveckan om ej höbergselu hade hinder i vägen här för, var det så då var att vänta till 7-sävardagen varit. Bästa å feteste ostem blev i början av September månad, i slutet av Augusti avslöts sädesbergselu å korna fick då gå å beta i hela sädesgården, mjölken blev då mycket fet å ostrik av de sädesax som de togs vara på av korna när de fingo gå å beta allt över. Det var ett fastligt bestyr för alla att få löpe att taga i hop mjölken med, där som hade fått själva dem som ej hade något löpe själva. Ett äkta kalv löpe var en rätt vidlyftig sak att styra till. En 8 dagars kalv som föddes bare med söt mjölk skulle ha omtrösk en kanna söt mjölk

att dricka Tex. bl: 7 på morgon så efter en timma, skulle kalven slaktas samt kalvens ~~mage~~ mage uttagas samt den ostlade materian tagas vara på, å ^{väl} sjölaspress samt blandas upp med 1/2 kanna söt

3. Landsmålsarkivets frågelista.

Löt mjölk 2 glas konjak, en k. kross fint vetemjöl
2 eller 3 matskedar kumming en matsked salt
alltsammans skulle vispas väl i en kruka samt
lämnas dät tillbaka i kalumagen igen, för att
torakas i solen så småningom, dätta tog väl
14 dagar i ansynak, ett väl gjort å torkat löge stod i
4 kronor någon särskild gong i 5. kronor män då
runrades dät frå hvetet för där de gälde.

Min mor som hade att taga emot Ostmjölks utav
hela ventlinge socken, i egenhet av Klocker å Skol-
lärarefru, dät hörde till där tidens löneförmåner för far.
hon måste vara beredd att hava löge så de räckte till.
där blev ost i långa banor vart år. så länge far tjänst-
gjorde i socknen man fick äta ost å bröd ^{från barnen.} så man
var nära att bli portorhad, — män man blev
nog kraftig därav kan man förstå, ty inge jämnaringar
suade nejor ting att säga till om dä man väste upp.

Landsmålsarkivets frågelista

Att tillverka ett i alla delar gott Löre = drögt, å givande
osten god å amper smak, var en stor god konst,
var de ett deligt löre, så blev också osten mindre -
värdig, men var löret gott så blev osten fin å god.

Detta sätt att göra till gott löre var från ^{hona} minnorna,
som lärt dit ifrån sin mor, så i flera generationer.
Lika dant med att baka grovtt sundagsbröd —
en mycket gammal konst som nära nog ^{är} färdigt
att glömmas bort, bröd han nog bakes ännu,
men ej på långa vägar desamma som det gamla sorten.
att försöka att på nutida bröd att holla sig färskt
å gott å cirka 1 1/2 dagar, är nog ej lövande, 3 å 4 dagar
är nog allt, å inte dät. många gamla konster
har gott all världens väg, igenom dät att de de trots
vare odugligt att använda. Nya seder å bruk
är ovanligt fortgående nu för tiden.

nr. 5.

Landsmålsarkivets fragelista.

Resäsyftet till min mors gamla goda surdegbröd följer härmed, något över 2 $\frac{1}{2}$ skäppa hand-siktat å väderkvannen malet Rågnjöl tömdes i ett Råg jänte $\frac{1}{2}$ skäppa råriven potatis jänte dät vatten som dän riuna potatisen lunnade, jänte uppskott å till en del avsvävat vatten, dänna massa skulle knådas med armarna vilket tillkom gigan, dät skulle ske i minst tre kvarts timma, sedan hade surdeg å lite bryggjäst satts tillsammans i ett fat eller en bunke, med lite diicha eller uppsvävat vatten, dänna jäsnig, tömdes nu över degen i träget, samt ytterligare av gigan eller mor själv knådades med armarne i en halvtimma, så var att släta av degen till en jämn yta, samt strö ett lager rågnjöl ovanpå nu skulle träget täckas över väl

å så fick de stå å jäsa en timma, varefter brödkakor gjordes som åter fick ligga å jäsa en halv timma innan de baktes i dän färdiguppladade ugnen i $\frac{1}{2}$ timma då de voro bakta, samt med en borste eller gäsvinge smordes över å översidan, med uppskott vatten så di blevo blanka å fina. så voro de färdiga, tolv ett utmärkt bröd.