

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

31615

JÄMTLAND

Ragunda

31615

5/10,1/11 1979

Lindberg, Erik Jonas, 1979

Svar på ULMA:s frågelista M 87 Humleodling
och brygd

28 bl.4:o

29/11 1979

Tillägg

10 " "

Frågelista M 87.

Humleodling och brygd.

1. Ordet " h8mmälä " var ofta nyttjat av åldringarna och fanns kvar långt in i 1930 - talet, troligt är dock att humle numera börjar försvinna här i målet - åtminstone hos de yngre generationerna." H8mmälä ä mustlös " = urlakad - urkokt humle.

2. " Tågä - revä - reva - revan " = humleranka - kunde även benämnas för " humälschälk " humlestjälke." Ha ä piln på h8mälä " det är brodd på humlen = den börjar skjuta.Någon skillnad i benämning för " hanstånd " har jag inte hört omnämnas - fruktställningen = " h8mälkä8mmrä " / jmf.alens hängen ex.de benämnas ju för " ärdärkä8mmran " björkens för " bjärkk8mmran ".

3.Hulmegård - enligt åldriga sagesmän så var humleodling rätt vanligt förekommande en bit in i 1800 - talets början - förekom väl dock inte i någon större omfattning - liten husbehovsodling torde vara det riktigaste benämningen för denna odling. I regel så brukade dylik odling oftast förekomma intill någon för långvarigt solsken utsatt vägg / vet att det ända in i 1930

talet förekom prydnadssoaling - dock flyttades den från broar och verandor men måste dessa plantor flyttas p.g.av att de drogo med sig massor av flygfän /.Minnen från tidigare säkert ~~XXX~~ större odlingar levde kvar långt in i detta sekel ty då sades rätt ofta då man påträffade rak,smäcker,långväxt skog som s.a.s. stod hart när i rader - " skojjän stå s8m h8mä, störar " skogen = träden står som humlestörar - d.v.s.i rader och på lagom inbördes avstånd.Ävenså ett vanligt vedernamn på ovanligt lång, mycket smal och rakryggad indevid sades " likknä n h8mä, stö " liknar ett humlestör.Åldringar berättade att det var barnen i första hand / kvinnor med men inte alltid /som plockade av " k8mmran nå ~~h8~~ d8m va färde å ta " d.v.s. när det var färdigt för skörd." Störa för bå hagan å h8mmäl, n " = sätta upp störar för både ~~XXXX~~ gärdesgård och humlen.Den blygsamma skörd som erhölls " i nyare tid " brukade förvaras - torkas med - i stora siktar som hängdes upp i taket.Denna skörd nyttjades för extra smaksättning av det maltdricka man brygde avsett ~~att~~ nyttjas

ULMA 31615. Erik Jonas Lindberg. 1979
 JTL RAGUNDA
 Frgl. M 87

vid speciella tillfällen bl.a.ex.vid jul - bröllop etc.Bruk för liknande ändamål av pors har också förekommit - kanske mera än vad humlen beträffar - men efter vad " drickesdrickare " så de så " kryddat " maltdricka omtalat så var nog detta föga lyckat det brukade resultera i huvudvärk / " kopparslagare " ??? /. Har inte hört något särskilt mått eller liknande för humlens vidkommande - troligen har nog sådant förekommit tidigare.Har sett ett par "h8mälgänstömmär " = tömmar förfärdigade av humlegarn, huruvida dessa hade tillverkats här i nejden är mig heit obekant. Föga troligt är väl att humleodling förekommit i sådan utsträckning att försäljning kunnat ske.För min personliga del håller jag det föga troligt att man gav prästen tionde härav,om så hade varit fallet borde jag åtminstone ha varsnat sådant " mycket avvikande från det vanliga i tiondeväg " när jag tittat igenom en del tiondelängder.

II Maltberedning.

4. " Mältä "dialektala benämningen på malt.Som regel hade man en särskilt förfärdigad tygpåse vilken nyttjades som mått

ULMA 31615. Erik Jonas Lindberg. 1979
JTL RAGUNDA
Frgl. M 87

4

när vanligt dricka skulle bryggas - för extra mustigt dricka tog man tvenne sådana påsar. Här i byn fanns det en äldre mycket manhaftig kvinna som i regel gick gårdarna emellan och brygde ~~drickat~~ drickat. Hon hade sin egen maltmätningpåse som ingen utomstående " fick taga sin hand vid " tydligen var hon rädd för att om så fick ske kunde någon taga mått på påsen och därefter bli i stånd att brygga det allmänt erkänt ovanligt goda dricka hon förfärdigade. Efter hennes frånfälle förekom väl sporadisk bryggning - tyvärr voro resultaten av detta föga uppmuntrande. Vanligaste benämningen på fullgott malt var den " ha ä dygda te de hänn mäلتä " det är dygd - tungt - i det här maltet, dylikt malt hade mäلتats på spannmål med stora sädeskorn. Man nyttjade såväl korn som råg vid maltframställning - i regel dominerade nog kornet - men gällde det att få fram ett utsökt dricka så tog man rågmalt. " Mäلتä säa " mäلتa säden , " gro r3jjan " låta rågen få utveckla groddar sistnämnda kallades dialektalt " piln " .

Man lade maltsäden i blöt i för ändamålet särskilt

mältlavar - dessa voro välgjorda tunga don förfärdigade av bre-
 da plankor och så väl ihopfogade att de efter en stunds vatten-
 ösning blevo lika täta som dåtida vanliga laggekärl " Mältlavan "
 obs kort uttal av ordet - dialektala benämningen.En tapp fanns
 som regel i lavens ena härn där till äventyrs vattenöverskottet
 leddes bort - en hoprullad björkrisnystan tjänstgjorde som sil
 vid dylik avtappning benämnd " mältäsmusa " mältmusen." Slysåa "
 slösåd kallades kärnlösa korn som flöto ovanpå - dessa " flöt-
 täs tå " skummades bort med en mindre sikt.

B. Sedan brodden på spannmålen kommit fram vidtogs
 torkandet i bastun - där lades så säden på bastuns väggfasta
 lavar - bastun hade i förväg eldats upp ordentligt,man fick
 sedan röra om rätt ofta för att bl.a.förhindra att hela " stö-
 pet " möglade och fördärvades även så utfördes flera eldningar
 för att få torkningen utförd så snabbt som möjligt.Man brukade
 även nattetid gå och se till mältan - vid samtliga besåk så
 " r8lä man omm " rörde man om.

ULMA 31615. Erik Jonas Lindberg. 1979

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 87

När så denna procedur var klar så sades det " mälta ä mäلتä " mältan är mäلتad d.v.s. färdig. I bastun där bl.a. mältan torkades fanns det på jordgolvet mitt en bastand ugn - takad - helt och hållet murad av natursten - en förhållandevis stor stenmassa som höll värmen rätt länge efter slutad eldning. Röken fick söka sig ut genom trenne gluggar - den ena ovanför den från svalen in till bastun ledande därren två andra på motsatta gaveln dessa sistnämnda voro ca 15 - 20 cm i fyrkant, När det endast återstod glöd - röken hade upphört så stängdes gluggarna igen med trasor, naturligtvis uppstod kolos därinne - man kände till detta och tog därför inga risker - en snabb utvädring företogs i samband med att en ny brasa skulle tändas.

C. Vanligast var att man sedan tog " mälta " med sig till bykvarnen där den maldes till malt. Några stora mängder var det inte alls fråga om - genomsnittet torde ha legat omkring ca 50 - 60 kg - vilket väl även ansågs täcka årsbehovet, dessutom kom ju också spannmålsknappheten med här i bilden - säkerligen

hade väl samtliga önskat sig åtskilligt mera malt - men men man " fick ju rätta mun efter matsäcken ". Mejä mäلتä " malit maltet var nog den vanligaste benämningen här i orten. Givetvis så medfördes samtidigt annan spannmål för " mäld " vid dessa färder till bykvarnen. Den avbrutna " piln " grodden benämndes vanligast som " mältpiln " - dess finfördelade stoft - i samband maltmalandet - luktade rätt så angenämt - benämndes oftast för " mältdammä " maltdammet - = damm uppkommet från maltets krossande - väl kanske rättare benämnt " gryngrypning ".

III maldrycker.

8. Drekka - dricka var den vanligaste benämningen på den-
na maldryck - men ^{fick} ~~stök~~ tillägget framför ex. slåttandricka, jul-
dricka o.s.v. i " klartext " ange för vilket ändamål drickat var
avsett med ledning - kännedom med härav så visste man säkert av
vilken kvalitet drickat var.

Benämningen Öl förekom ytterst sällsynta gånger och endast
när rätt mycket humle - även pors - hade ingått som råvara - då var
benämningen " h8mmälöl - resp påschöl " sistnämnda var nog inte så

vare sig så smakligt som det humletillsatta ja, hörde även berättas att man kunde få huvudvärk av för flitigt läskande med detta dricka. När man brygde dricka - i regel endast när rågmalt nyttjats kunde det förekomma - givetvis inte så allmänt - att man tillsatte honung i något slags specialöl - detta slogs över på en träkagge om kanske 15 - 20 liters rymd - denna dryck benämndes för " mjö " ganska säkert en dialektal sak för drycken mjöd. I stort sett så var ~~nog~~ det nog här fråga om en slags medicinsk dryck - vid förkylning hos både gamla, unga - barn med för den delen tappades nödigt kvantum upp ur kaggen / förvarades i källaren / efter hart när upphettning till kokpunkten så gavs den förkylde drycken som fick dricka när den svalnat så pass att man kunde dricka den - kan intyga att den smakade gott - åtskil- ligt bättre än det dåtida hemmabrygda maltdrickat som ju i och för sig var ett mycket gott dricka - nutida bryggkonst kan nog tyvärr inte åstadkomma dylikt. Dricka " knutöl " brukade man skämtsamt benämna då några " smögo sig bakom knuten för att där

i lönndom " läska sig " med en blandning av maltdricka och brännvin - " ha fått för mytjä knutöl " har fått för mycket knutöl brukade sägas när någon - några efter flera besök bakom knuten - började bli " i glada tagen ". Man kunde också genom extra tillsats av socker och jäst då med maltdrickat överslaget i något kärl av passande storlek - oftast då en mjölkflaska - lockförsedd sådan - om 8 - 10 liters rymd - efter jäsning i rumstemperatur slogs drycken över i flaskor - man aktade sig därvid noga från att få med uppkommen bottensats - kom dylik med så gav drycken samma verkan som recinolja - " bultöl - även kokahava " var den vanliga benämningen på denna rätt så rusande men föga smakliga dryck - rätt ofta gjorde man detta dricka när det ex.fattades pengar för brännvinsanskaffning - även då man i sådan hast inte medhan inköpa eldvatten men behövde något starkare dryckjom.

Ø. Åtskilliga specialbenämningar funnos på drickat varav framgick för vilket tillfälle eller ändamål drycken var avsedd - av dessa namn kunde man också " läsa sig till " om det

speciellt " försiggjort " eller ej, I regel var ju allt dricka avsett för särskilda tillfällen bättre än det vanliga " vardags- eller matdrickat " för all del detta dricka var i regel utmärkt kan ej " nämnas på samma dag som nytida svagdricka etc." Givetvis så var allt dricka med högtidsnamnen framför ex. då jul, drekkä etc." grävöschdrökkä " skulle väl vara det dricka som blev mest " välbryggt " - det gällde ju helt enkelt både gårdens och den avlidnes anseende - vad sistnämnda sak beträffade så kunde det ju långt efter begravningen sägas bland åldringarna " ja nog var det hedrande för NN/ den avlidne / och familjen att det var ett så lyckat dricka - det är allt långt emellan man bjuss på liknande " . Slåttan- och schlännsdrökkä " skulle givetvis också vara välbryggt, bröllops- och storkalasdri~~cka~~ med för den delen. Det dricka som framsattes till tomten på julnatten togs - oftast från ett " specialdricka " benämnt " godrekkä " dylikt kunde emellanåt framställas - givetvis inte i så stora kvantiteter - man tog ren råg, tillsatte ljummet vatten, socker och jäst, " soppan " fick sedan stå och jäsa under lock / ej för tätslutande sådant - var locket ab-

ULMA 31615. Erik Jonas Lindberg. 1979
JTL. RAGUNDA
Frgl. M 87

solut tätslutande då kunde det " smälla " d.v.s. uppkomna gaser förorsakade övertryck med därav följande olycka - hela brygden gick till spillo . När det efter någon veckas jäsning inne i rumstemperatur var färdigt - det slutade att bubbla - så vidtogs en varsam avtappning ur jäsningskärlet med nyttjandet av hävert - man var ytterst försiktig med denna procedur inget av bottensatsen fick komma med. Genom att ex. tillsätta bärsoft av olika sorter fick man varierande smaker på " goddrickat " som därvid också " hedrades " med vinnamn - vanligaste benämningen härvidlag var rågvin. Förmodligen så höll nog dylik välbryggd dryck något omkring 20% alkohol. Auktionsölet / var " byggt " på vanligt maltdricka - som ~~XX~~ fått en ordentlig " förstärkning " genom tillsatts av brännvin - det brukade finnas tvenne " smaker " på auktionsdrickat - i ena fallet spetsades drycken med okryddat brännvin - i andra fallet med kryddat brännvin. Det ansågs till ^{bör} ~~höga~~ " god ton " att dylikt specialdricka fanns att få på någon plats " litet vid sidan om " själva utrotningsplatsen,

ULMA 31615. Erik Jonas Lindberg. 1979

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 87

men tro nu för all del inte, att det var fråga om någon " all-
 män törstsläckning " endast vissa personer bleve med antingen en
 obemärkt puff i sidan eller blinkning av dem som hade till upp-
 gift att sköta om detta./ Inne i något av rummen bjöds hugade o-
 och köpstarka - välbekanta personer på kaffegökar / allt detta
 skedde för att få fram auktionsstämmning - Vanligt hemmabryggt
 maltdricka brukade serveras där kaffeförsäljningen skedde - något
 direkt svagdricka var detta inte alls - hörde berättas om, att man
 till fyra kannor maltdricka brukade tillsätta en spetsning av ca
 1 liter 95% sprit - barndricka vart det nog inte direkt..

10. " Flistärdrekkä " mjälldricka benämndes maltdricka som
 inte var helt färdigjäst - flagor av jäst flöt omkring både i och
 ovanpå drickat - dessa små flagor liknade mjäll / flistär / där-
 av benämningen." Sötdrekkä " sötdricka kallades ej färdigt dric-
 ka av rent rågmalt - drickat fick en förhållandevis söt och sam-
 tidigt fin rågarom." Beskdrekkä " bäskdricka kallades maltdricka
 som fått jäsa alltför länge - det fick en svag smak av ättika -
 föga välsedd dryck. " Värmä-opp-drekkä " värma - opp /sig med /

dricka benämning på hyggligt maltdricka som värmdes upp och dracks så hett man tålde när stark kyla rådde och man då kom in småfrysande - för all del en " bäsk " kunde även serveras samtidigt såsom " ett bra tilltug^g " som man sade vid dylika tillfällen detta tilltugg satte " farta på blon " fart på blodet --- . Bju-pådrekkä " bjuda på dricka var sådant malt-dricka som kanske blivit misslyckat på något sätt - benämningen hänsyftade på att det var så dåligt att man gott kunde bjuda bort skräpet." Tjällardrekkä " källardricka = dricka som togs upp ur drickestunnan i källaren och så serverades omedelbart en god och svalkande dryck." D8mmnädrekkä " = dricka som fått stå och slå av sig - föga uppskattad dryck den var ju dessutom kvamlmigt varm.

11. " Pinkäljokk " mycket svagt - smaklöst dricka / benämningen hänsyftar på pink / " Bettnä " en bäsk långt ifrån angenäm smak. # läggskvättn "- det sista som fanns kvar i drickestunnan - oftast en blandning av jäst och trögflytande maltdricke-rester - benämndes även " fisa-lätt-drekkä " = man

brukade bli ansatt av maggaser därav detta namn." Vreen dräk-
 kä " vridet dricka = dylikt hade surnat - ansågs vara mycket
 fräckt bjuda på sådant. # bryggäschka ha tjuvt ma mältpåsan fale
 långt från bryggkarä " bryggerskan / det var kvinnor som skötte
 maldrickesbrygden - ev. tillsatser etc. brukade däremot männen
 " taga på sitt ansvar " d.v.s. = spetsningar blevo så att de pas-
 sade för avsett ändamål / har sprungit med maltpåsen förfärligt
 långt ifrån bryggkaret " här var det " fin omskrivning av " att
 drickat var uruselt - så svagt att det nättop smakade malt härav,
 vissa utomordentligt snåla husbönder - husmoror med för den delen
 brukade noga se till att " det inte fick slösas med Guds gåvor "
 då dricka brygdes för deras del - " länbonndrekkä " arrendator-
 dricka kunde även sådan brygd benämnas." Dynjävattnä ma litä jäst
 te " lortvatten / färgat av en aning malt m.m. / med litet jäst #
 torde nog vara bottenrekord för dricka.

12. " Rektet ä läggä-på-lynjä-drekkä " riktigt lägg på
 bärriset dricka - här undermenigen den att drickat var så överhö-
 van starkt att de som därmed undfägnades - väl då något i övermått

helt enkelt blevo " smällfulla " och oförmögna att " gå för egen maskin " d.v.s.de blevo liggande på marken - golvet etc. i drickesbenämningen åsyftas ju detta förhållande.

Bryggä - bryggdä - bryggt X drekkä ." Bryggda - bryggninga ä una " är undan = avklarad. " Vre te litä drekkä " vred till / gjorde det i hast - resultatet blev inte det bästa - således en ursäkt / litet dricka.Brygd är i viss mån nyttjad även i nutid - väl mycket sällan av de yngre generationerna - oftast så är det gängse benämning på när man " jär" gör = benämning på brygd - drekkä." D8m jolä drekkä ystat " de gjorde dricka / brygde / i östra granngården." Ä e brygginga " är i = sysslar med bryggandet.

Drickat förfärdigades - när särskild tvättstuga därstädes - saknades sådan så skedde bryggandet i ladugården - huvudförutsättningen var ju den att man hade tillgång till eldstad oftast då sådan där " murpanna " fanns - direkt speciellt hus fanns sålunda inte här i orten - " bryggstuga = bryst8gå " fanns

ULMA 31615. Erik Jonas Lindberg. 1979
JTL RAGUNDA
Frgl. M 87

i regel vid de flesta gårdar - benämningen " brygg " i detta sammanhang har inget med bryggandet att skaffa - i detta varmbonade hus företogs ex.brödbaket m.fl.vid gården förekommande sysslor av sådan art att man ogärna ville hålla till i gårdens riktiga kök.

Man kunde emellanåt göra " kvikk- ,hast- eller snabbdrekka " härvid fick maltet en snabb uppkokning - efter svalning silades koket - av det förhållandevis tjocka spadet gjordes sedan drickat - viss utspädning företogs givetvis - därefter slogs drickat över på förvaringskärl - vilka stodo i källaren - där fick drickat " stå och mogna " viss til. Obs. mogningsproceduren företogs alltid i samtliga fall vid maltdrickesbryggandet.

Mäsk " meskä - meskän " avsåg den blandning av ljummet vatten och malt som fick en grundlig omröring - flera gånger - varefter det fick " stå g. meskäs - meskä sä " stå och mäskas - mäskasig - efter avsilning av vörten så återstod " meskä " = den fasta grötliknande återstoden.

Meskrost - laggkärl med trenne ben och avtoppningshål

nedtill i nivå med botten - kärlet hade upptil infällt lock i likhet med ex.en silltunna - på locket fanns det ett fyrkantigt sprund - försett med tätslutande trälock. Rätt ofta - givetvis inte alla gånger - så nyttjades detta kärl vanligast när mäsken skulle söttna - d.v.s. rågmaltet fick stå där omkring trenne dygn sedan det - inne i rosten - begjutits med varmt vatten - obs ej kokhett - en daglig ordentlig omskakning utfördes under sötnings-tiden. Efter denna mognadstid skedde avtappning och passande utblandning med varmt rent ej för hett vatten - soppan tillsattes jäst och fick sedan stå och " gotta sig " i ett bryggkar som var övertäckt, sedan var det klart att slå över drickat i härför avsedd " drekkästennä " drickestunna som hade sin givna plats i gårdens källare. Man kunde också koka mäsken varvid ihållande omrörning utfördes med ett årliknande av granvirke utfört omröringsredskap " sp88 " benämnd / spade enl. riksspråk. / Den äldre kvinnan som i regel lejdes att utföra drickesbryggandet - K " kunde staggä jäsinga " stoppa jäsandet - troligt är väl att hon kanske

ULMA 31615. Erik Jonas Lindberg. 1979

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 87

hade ex.salmiak eller annat medel som stoppade jäsandet. När man ex.slog hett vatten på malt för att det skulle sötna sades det även att man "såa " mäلتä " / såa i detta sammanhang helt enkelt omöjligt översätta till riksspråk - när man ex.basade trä i hett vatten etc.för att göra virket böjligt sades man även såa - kort uttal i båda fallen /.

Silning utfördes oftast i förenämnda " mesk- eller bryggrost " kunde även ske i bryggkar - däremot aldrig direkt i drek-käs-t8nna - man tog inga risker härvidlag den medföljande mäsken kunde ju förvålla jäsning m.fl.ej önskvärda saker - risk att få hela bryggden fördärvad ville man ju undvika. I förenämnda fall så lades alltid en välsköljd råghalmsbädd i kärlets botten - denna " satte stopp för mäsken rörelsemöjligheter " . Den härvid uppkomna bottenstatsen av halm och mäske benämndes för " stupp " väl enklast översatt till stopp - egentligen skulle det vara tapp. Man brukade giva mjölkorna en blygsam giva dagligen av denna för deras vidkommande en verklig godsak.

Fäschkdrekkä - skulle stå dels för att jäsa en del första

etappen efter bryggden - givetvis så företogs det en provsmakning härav - givetvis så avkyldes drickat dessförinnan. Nu således innan de viktigaste procedurerna avklarats och bryggden forslades till källaren och där slogs över i drickestunnan brukade diverse smaksättningar utföras - här var det ju " brygg-tanten " som sades " ha hann om f8schtännä " hava hand om förståndet som fick utöva sitt kunnande - en vanlig smaksättning brukade ske genom tillsatts av lag kokad på färskt eneris och då sådant som hade massor av bär - härvidlag som vid andra förekommande smaksättningar så skulle dessa - vanligast utföras så att ingen direkt kunde avgöra vilket - vilka smakämnen som hade blivit tillsatta - oftast benämndes dylik smaksättning för att man " spessä drekkä " spetsade drickat. På lika sätt förfors när man ex. nyttjade, hummle, pors kummin m.fl. smaksättare. I ett helt annat läge blev det då spetsandet ex. utfördes med bl.a. brännvin - sprit etc. i regel var det då husfar som själv utförde detta och vanligast då ej i större kvantitet än vad som ansågs behövt för tillfället ifråga. Har både sett och även

ULMA 31615. Erik Jonas Lindberg. 1979
JTL. RAGUNDA
Frgl. M 87

fått smaka på olika smaker i samband med att bryggandet utfördes - givetvis ej " spritspetsat " - jag var ju för ung till att få smaka på sådant.

Det var inte alls så ovanligt att man också ~~smak~~ igångsatte brödbak när dricket skulle bryggas - något storbak var det ju inte alls fråga om - det var nog mest för att " få drekkäs- & mältsmak " på brödet. man blandade in både dricka, malt och vört i såväl tunnbröd som limpor och bullar - det blev verkligen mycket smakligt bröd - sak samma med den till bryggdax hart när obligatoriska tjockpannkakan - vilken också smaksattes på samma sätt - att nybryggt dricka - givetvis lagom avsvalnad fanns i överflöd på matbordet denna dag var ju helt naturligt - däremot så fanns inget sovel - mycket ovanligt för den delen - naturligtvis så fanns det " spackel " förr rätt vanlig skämtsam benämning på smöret.

Jästflagor som flöto omkring på karet benämndes vanligast för " flistär " = mjäll men också för " h8mmäl- , ~~fl~~ fl8gä- hummle - fl^w8gvingar - mycket av detta ansågs varsla om att dric-

kat kunde komma att behålla en smak av jäst som var så gott som omöjlig att taga bort." Drekka jäsch te " drickat görs till d.v. s.förefaller arta sig och bli fullgott - " jäsch itt te " = raka motsatsen - undermening hur man än betar sig förefaller det så gott som omöjligt uppnå önskat resultat. " Nu ä ä schuss på drekka ha fraggäs så ha stå härliga tell " nu är det fart på drickat det fradgas / skummar / så det står härliga till = innebärd det jäser ordentligt.

Drickat lagrades alltid - väl mest i tunnor = drekkästännä dessa tofde ha haft en rymd om ca 120 liter - men även i Ankare - halvankare = mindre trätunnor - ankare rymde omkring 60 liter - halvankaret ca 30 litet, vad de båda sistnämnda förvaringskärlen var det här fråga om sådana ekkärl vari brännvin hade inköpts - sak samma förhållande gällde också för driskes-tunnan - förvaringsplats för drickat var gårdens källare. Ett of-ta fyrkantigt påfyllningshål " spr8nnä " sprundet fanns på tunnan, på de mindre kärnen voro " ~~sk~~ " spr8nnä r8nn " sprunden runda och mest om ca 5 - 6 cms diameter. I rak linje räknat fram mot kärlets

ände där avtappningskranen hade sin plats från sprundet räknat långt fram strax under fatlocket satt ett " svikkh81 - i detta satt en väl inpassad pinne " svikkän " man tog ur svikken när man tappade drickat ur faten på så sätt strömmade luften in och det blev inget besvärande vacuum i tunnan. Avtappningskranen - gjord av mässing - tenn med kunde förekomma - satt längs ner på tunnans framände - den var ingängad - även avtappningeskruven hade gängor, på träställning av passande avtappningsdistans vilade tunnan.

Att det förekommit gemensamhetsbrygging är väl tänkbart dock har jag ej hört sådant omnämnas - fränsett de fåtal gånger man hade ordnat med " mindre-mängd-drucklesbrygande " i fäboden, då var det gemensamt för alla " bust8går " fäbodstugor. Men det förekom att " bryggäschska " kunde på samma dag utföra bryggande i ett par gårdar - givetvis då granngårdar.

Det kunde för all del förekomma att gårdens manfolk inbjöd några granngubbar för att som det " avsiktsdöljande " kallades " provä bryggda " provsmaka brygden - ja, nog provsmakades det men - men man hade härvid god tillgång till " mustsättande " bränn-

vin - en sak som alltid lände till att " drickat prisades i högan sky " - ja, ja det vore nog sanningsbrott påstå att de då provsmakande och berömmande gubbarna kunde tillvitas beskyllningen att vara " så nyktra att det ^{väckte} ~~verkade~~ uppseende " - någon av husets kvinnor brukade få på sin lott att se till att ingen i stundens stämning skulle råka slå ~~skul~~ omkull något av drickes-kärlen - när " drickesfest " försiggick / väl ofta kombinerad med att man fått " stasshälsningar " stadshälsningar = fin omskrivning av att beställt brännvin hade anlant då brukade alltid-någon kvinna eller " ^{orörd} orörlig " = nykter person göra sällskap till källaren när " drekkästerna årläts " drickestunnan åderläts = man tappade upp dricka för att därvid se till att kranen blev or-dentligt stängd med givna följder - sådant hade förekommit enligt vad man berättade.

För att skrämna diverse " makter " från att stjäla mus-ten ur - eller på annat sätt fördärva drickat så brukade man vid varje brygd lägga in en ny välputsad stälbit i tunnan - den gamla rostiga biten togs bort i samband med att tunnan rengjordes

luftades och fick sig en väldoftande fyllning av enerislag, denna slogs på kokhet - gav givetvis en frisk enesmak i tunnan - lagen tömdes givetvis ur - i samband med påfyllningen var man mycket noga tillse att inget " jennägglä " enebarr kom med in i tunnan. Ingen underlät att på så sätt " freska opp t8nna " friska upp tunnan. Att sätta ett ljus under ex. ett vanligt dricksglas ovanpå tunnans sprund ansågs också vara mycket avskräckande för makterna - troll etc. dessa avskydde ju allt vad ljussken hette / de voro tydligen dumma som läto sig skrämmas at ett otänt ljus /.

IV. beredda drycker som inte voro maldrycker.

Vad benämningen mjöd beträffar så hänvisas till vad här i föregående omnämnts.

" Jendrekä " enedricka - någon namngivning till detta dricka hänsyftande på, att man alltid nyttjade krossade enbär när detta dricka framställdes - " spadet " = jenlajjän enelagen benämnd tillreddes på färskt väl sköljt eneris som fick koka en stund - viss extra " aromkryddning " utfördes med till-

sats av malt, detta dricka hade förhållandevis lång jästid innan det ansågs vara lagringsfärdigt - förvarades alltid på flaskor eller ~~vidare~~ mindre täta träkaggar - " kuttingar " kallade torde ha haft en rymd om ca 15 liter. Dylikt dricka var mycket smakligt - ansågs också vara hälsosamt.

Man tappade björksav på våren - i regel då genom att skära av en gren och hänga kärlet på densamma - man fick då vara noga med att tillse att kärlet var överbundet så att inte flugor, småkryp - väl myror mest sökte sig till kärlet - myrorna hade ju en speciell förkärlek till den söta saven - ja, de kunde vandra rätt långa vägar för att komma åt delikatessen. Saven dracks ofta naturell - i förhållandevis stora mängder - ansågs vara mycket hälsosam - ävenså motverkande canseruppkomst. Drickat brukade vanligast tillredas genom tillsättning av en blygsam mängd socker - i detta rördes vanligast ingående jäst upp. För att ytterligare öka drickats hälsosamma verkningar kunde man - då för specialändamål - tillsätta rönnbärssaft framställd föregående höst, även enbär kunde nyttjas för ändamålet - det var bligsamma mäng-

~~der~~ der det rörde sig om - en eller annan liter blev så specialbehandlad - tillhörde husets medikamenter.

Man gjorde " läskedrycker " om nu så kan sägas genom att mosa färska bär - tillsätta moset lite socker, jäst och behörlig mängd vatten - efter jäsningen silades drycken upp på väl rengjorda flaskor som därefter korkades och " hartzades " smält kåda - färvarades på särskild plats i källaren, det blev ett för all del hyggligt läsk som bäst avnjöts sommartid när värmen - mest på söndagar - blev för tryckande. Man kunde också då få åskväder - av denna orsak torde nog benämningen " åskdrekka " åskdrickat härleda sig. X

I handeln kom när detta sekel var ungt " lemonadpulver " fabrikerat Tomtens - det såldes i små plåtaskar under benämningen " hallonbrus " / fanns i andra smaker med förenämnda vanligast / en dylik ask kostade i regel 15 - 20 öre - doseringen en struken tesked i ett glas vatten resulterade i en " kolsyrehoppende dryck " i regel alla barns stora förtjusning - även stora brukade njuta av drycken - minskade man pulvermängden så erhöles drycken " lemonad "

" Drekkäsd8mta " .

Drickesgnutta - liten skvätt. När man började varska att drickat i källarens tunna började tryta så hörde det till ett oblogatorium att husmor då tappade upp - vanligast - ca en liter av det kvarvarande drickat - i en flaska som korkades och sattes undan på " riskfri " plats - d.v.s. man var ytterst mån om att se till att inget skulle hända flaskan med innehåll. När så bryggning i gångsattes - drickat var klart hälla på fat då togs " drekkäsd8mta " fram och slogs över i det nya drickat. Här mötes en säkerligen mycket gammal sedvänja - tro med för den delen - att mangeln detta tillvägagångssätt dels fick drickat drygare - dels även erhöll en slags förbindelse med förgångna tidens bryggande - ett samband emellan fäderna och nutiden. Särskilt då det gällde livsmedel - födermedel med etc. tillämpades " d8mttagandet " - nyttjandet med - väl kan man nog förmoda att innerst inne var det nog här fråga om kvarleva med från någon i stort sett bortglömd magisk ritual avsedd att både skydda och dryga ut med " d8mtf8rföringa " .

Att " förfära " förfara - göra sig av med en gammal
 gårdsdrickestunna - naturligtvis så lydde ju dylika också " under
 förgängelsens lag " och blevo på grund härav omöjliga att repare-
 ra och nyttja - utan att åtminstone därvid tillvarataga någon del
 för insättning i " tunnans efterföljare " den nya tunnan - ansågs
 alltid leda till diverse tråkigheter just i den gård där så hade
 skett. " Smågubbarna " antingen tullade den nya tunnan eller vre-
 do upp avtappningakranen så att drickat rann ut - otur följde ä-
 ven drickat som i regel blev uruselt. De husdjur som ex.fingo nju-
 ta av halm, maltrester etc. från vid gården företagen maltdricksbe-
 redning ådrogo sig mångahanda krämpor - givetvis inverkade detta
 menligt på djurens avkastning. Naturligtvis så fingo de personer
 som " hade avlivat " / förstört den åldriga tunnan / sin beskärda
 del av straffdomen - först efter sju år så kunde de ostraffade få
 njuta av dricka eller öl - dessförinnan så drabbades de av en för-
 färlig maginfluensa så snart en " droppe " av förenämnd drycker ha-
 de kommit innanför " syndarens läppar " - ja, att överträda urgam-
 la regler hade ju sina risker.

30.

Man hade rätt långt tillbaka i tiden - troligen någon gång under tidigt 1800 tal bryggt ett slags extra kraftigt dricka, som i färdigt skick hade benämnts för " kvässä eller också kväsä - drekkä ". För berättarnas vidkommande var själva bryggandet av " grunddricket " obekant - men skulle det ha smakat utomordentligt gott och tillika varit mycket mustigt - det hade bryggts i blygsamma kvantiteter orsaken härtill sades ha varit att man inte under några som helst omständigheter fått nyttja detta dricka till annat än härför avsett ändamål - den som ej aktade på detta riskerade att drabbas av " svåra förbannelser " / på vad sätt dessa nu drabbade överträdaren har ej gått få vetskap om /.

När så detta grunddricka fått stå behövlig tid för att " mogna " vidtogs behövlig " förstärkningstillsättning ": man slog då upp för tillfället behövlig mängd - varken mer eller mindre - till detta kvantum sattes först några droppar kummingolja event. några stänk av mälörtsdroppar - därefter slogs dubbla drickesvolymen sprit i / 95% / efter ordentlig omskakning ocg avsval-

ULMA 31615. Erik Jonas Lindberg. 1979

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 87

ning i källaren var detta något egendomliga dricka färdigt att
 nyttja för avsett ändamål - sistnämnda hade nog snudd av " bäl-
 tesspännare " över sig. Det var nu så, att det då tidigare hade
 inträffat att " kväsätillredaren " på något sätt blivit offent-
 ligt skymfad av någon annan person - helt givet då i detta sam-
 band under rusets inflytande på de två inblandade - den därvid
 då skymfades hade inbjudit sin vederdeloman till besök viss be-
 stämd dag för att " reda upp saken " och då se vilken som var
 den svagaste i " drickandets ädla utövning " / obs. bör förenäm-
 da off. skymf skulle ovillkorligen ha bestått att den som lidit
 skymfen hade beskylts för att inte tåla mera dryckjom " än en
 gammal utlevad käring förrän han blev oredig och inte ens kunde
 stå på egna ben ". Tvenne ojäviga män skulle närvara och samtidigt
 tjänstgöra som dommare. Antagonisterna satte sig vid samma bord
 en på vardera sidan av bordet därefter började " supningsduellen "
 med lika bågare som oavbrutet fylldes drickat - tömdes i ett
 enda drag - att " bita av innehållet " tolkades lika med att den
 som så gjorde hade förlorat och dessutom därvid blivit skyldig

ULMA 31615. Erik Jonas Lindberg. 1979

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 87

32.

att därpå följande söndag efter högmässans slut - på kyrkbac-
ken när menigheten strömmade ut ur kyrkan bedja sin " överman "
om tillgift för sina " i fyllan och villan utslungade okvädings-
ord " - detta ålåg den av " dryckeskämparna " som först föll av
stolen och blev liggande på golvet. Nåväl enligt berättarna så
brukade i regel dessa antogonister efteråt bli goda dryckesbrö-
der och vänner med för den delen - benämningen på detta " dyna-
mitdricka " kväsä torde förmodligen härleda sig från att någon
i dessa tvåmanna dryckeslag blev kväst - benämningen " kvässä "
kan vara en slags förvrängning av föregående benämning - men kan-
ske kunna ha betydelsen av undermeningen i ett talesätt " ha f8l
dr8kkä kvässä ättäs8m han ä e spåartaga " har väl druckit dylikt
eftersom har är i spåaretagen - ansågs tydligen giva " avnjuta-
ren " en slags synsk förmåga - vem vet kanske någon slags uråld-
rig bryggd med avsikt att skänka drickaren härav siandets förmå-
ga - helt otroligt är nog inte detta.

ULMA 31615. Erik Jonas Lindberg. 1979

JTL. RAGUNDA

Figl. M 87

Bryggning.

33.

Det bör väl även i detta sammanhang inte förbigås en kanske för oss sentida egendomlig - helt enkelt ofrånkomlig sed i dåtid nämligen den - när nu drickat var klart och även förshats på plats d.v.s.drickestunnan och " drickat fått lugna sig ordentligt " d.v.s. slutat skvalpa och event.utfällning hade lagt " sig till ro " och drickat hade svalnat till källarens temperatur så skulle både far och mor i huset jämte " bryggerskan " tappau dricka i trenne ordentligt stora bägare - innan de då fingo smaka på bryggden så skulle de skvalpa " trenne små stänk " ur varje bägare ned på källargolvet - i regel jordgolvet och samtidigt " vi bjudom gott dryckjom " - med denna ritual ansåg man ha givit " de under jorden boende " deras tribut och kunde nu vara säkra på att " någon åverkan av vad slag det vara mån-ⁱ de "nte skulle ske genom dessa jordbebyggare, dessutom komme drickat att bli betydligt drygare och smaka " gott intill sista munnen " d.v.s. den som fyllde munnen med slutet av drickat. Förmodligen var det här kvarleva från något tidigare nyttjat dryckesoffer.

ULMA 31615. Erik Jonas Lindberg. 1979

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 87

" Hälvetäsbryggda " .

Helvetesbryggden hörde jag berättas om flera gånger någon gång under åren strax före 1920 - talet. Då det här föreligger en hel del av ålderdomliga kvarlevor - tro på dem med för den delen och då just bryggning här berättats om och just detta har med denna syssla att skaffa så kanske den bör bevaras för framtiden.

Det hade kommit en herreman till nejden, varifrån denna främmling hade kommit var och förblev en hemlighet - han blev totalt stum när den saken fördes på tal - ett var dock säkert utan tvekan var han nog förmägen det syntes på hans förnämliga klädsel för jämnan hade han mycket gott om pengar - dessa snålade han inte med - han både lånade ut pengar och bjöd understundom på riklig traktering av både " vått och tort ". Att han aldrig - som bygdens folk - gick till kyrkan hade väl ingen tunderat över - något som dock förbryllade många var att han aldrig syntes till på helgerna när kyrkklockorna kallade till gudstjänst. Att han hade på något sätt fördärvat sin ena fot och av denna orsak alltid gick med

ULMA 31615. Erik Jonas Lindberg. 1979

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 87

en egendomlig stövel var ju välbekant - ingen visste säkert vad han råkat ut för - de flesta trodde dock att det kunde vara fråga om någon skada från de då så vanliga krigen.

Främlingen hyrde storbyggnaden i en ödesgård - dit hade han inköpt åtskilligt i möbel och husgerådsväg - verkligt fina och dyrbara saker - vittnande om både god smak och späckad börs. Det var vanligt med " tjo och tjim " i gården - ja rätt ofta förekom det väl i överkant vad dryckjomet beträffade - men som alla blevo trakterade med både mat och dryck var det ingen som ansåg sig ha orsak klaga på att det kunde " bullra litet " emellanåt framöver småtimmarna.

Det började lite smått med diverse julförberedelser ja, ja det var väl ca 2 månader än kvar till storhelgen men, men det var ju så mycket att ordna med så man ville börja i god tid. Även främlingen hade startat både med mat och dryck - vad sistnämnda beträffade så blev förvåningen stor i byn när han själv satte igång med att brygga det egna juldrickat - ja, byns expert på detta muttrade åtskilligt förargat någon om att hon väl ansågs vara

ULMA 31615. Erik Jonas Lindberg. 1979

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 87

för simpel att utföra denna syssla åt en så förnäm herreman -
 men - men - aldrig mera skulle hon sätta sin fot inom denne så
 " fisförnämes dörrar " det var dock säkert. Ja, tiden svann has-
 tigt " lössedan " lusiadagen stod för dörren och då till allas
 oförställda häpnad blevo de inbjudna till ett kalas hos den o-
 bekante herremannen.

Den " stora kvällen var inne " så gott som alla bybor
 hade infunnit sig - den ratade bryggerskan - ett par sängliggan-
 de åldringar och en familj " läsare " = frireligiösa hade dock
 inte alls hörsammat inbjudan. Det vankades mat och dryckjom i ö-
 verflöd - ja, stämningen började bli rätt så hög - dansen skulle
 börja så smått - fyra obekanta musikanter skulle traktera sina
 felor säkerligen kunde de sin sak - det hördes åtminstone så när
 de lite smått " började värma upp sig ". Något som ingen tidigare
 hade skådat mötte de danslystnas ögon då de trädde in i storstu-
 gan där dansen skulle gå av stapeln - i ett hörn uppe på ett ba-
 stant bord " tronade " en drickestunna av ej tidigare skådad stor-
 lek - värden förklarade saken att " så var det alltid i hans hem-

ULMA

31615. Erik Jonas Lindberg. 1979

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 87

-37

visste när det hölls riktiga kalas ", framför den med flera av-
 tappningskranar försedda " jättetunnan " stod den massor av utsökt
 vackra silversejdlar - med rymd utöver det normala. Ja - innan det
 fick startas med dansandet bjödos alla bybor att gå fram till det
 " dukade tunnbordet " och där ur värdens hand få mottaga en brädd-
 full sejdel - som enligt värdens föredöme skulle " tömmas på ståen-
 de fot och då tillika snarast möjligt " när så denna välkomstcer-
 moni till dansen var avklarad så klämdde spelemännen i med en
 " sprittande och oemotståndlig polska " ja, åldriga och giktbrutna
 kunde inte stå emot utan rycktes med i den virvlande dansen. När så
 musiken tillfälligt tystnat blev det en ny dryckesuppställning vid
 tunnan - så paus - dryckjom i en aldrig sinande rotering - att det
 började bli ganska så " hög stämning " inne i lokalen var väl ej
 något att undra över " värdens egenhändigt gjorda dricka besatt en
 aldrig tillförne känn mustighet - men också en slags frän efter-
 smak gjorde sig allt märbarare hos gästerna - ja - nog föreföll
 det vara något svårbegripligt med drickat - åtskilliga började

ULMA 31615. Erik Jonas Lindberg. 1979

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 87

~~38~~

känna sig både beklämda och ångerfulla med av orsaken att de inte sagt nej till detta kalas. En till åren kommen äldre man hade oförmärkt och i trängseln vid drickesbordet slagat ut det mesta ur sin sejdel genom ett i golvet befintligt mycket stort hål efter en urfallen kvist i golvplanken.- Han tittade litet oförmodat ner mot golvet och håren reste sig på hans huvud - han varnade då till sin förfäran att värden ståtade med bockfot - här var förklaring till hans konstigt formade stövlar - ingen tvekan kunde nu råda om att det var " hin håle i egen hög person" som under så lång tid kunnat duperas folket - ja, vad nu drickat än kunde innehålla så inte var det några " goda ting " - den tanken flög nu snabbt genom bockfotsupptäckarens huvud. Nu voro goda råd dyra - ut ur danslokalen måste han ju snarast för att skaffa hjälp det var ju en given sak - kruxet var ju att ^msnyga sig ut oförmärkt. slumpen kom honom dock till hjälp - tydligt så gav drickat upphov till " dåligt ölsinne " några av gästerna hade - ivrigt påhejjade av värd och musikanter råkat i ett våldsamt slagsmål - just då passade " bockfotsupptäckaren " att smita ut och så snabbt

ULMA 31615. Erik Jonas Lindberg. 1979

JTL. RAGUNDA

Fgl. M 87

han förmådde ^{Rita} till den hemmavarande läsarefamiljen där far i huset fortast möjligt sprang till prästgården och där andfådd berättade om vilket fruktansvärt elände byn drabbats av. Prästen klädde sig på rekordtid - purrade ringaren och gav honom order att då han varnade att präst med sällskap kommit fram till danslokalen omedelbart ingångsätta den våldsammaste klockringning han kunde åstadkomma - Då prästen med sitt blygsamma sällskap stod i danslokalens dörr - klockorna ingångsatte en våldsam ringning så upphörde dansen i en handvändning - de dansande föllo medvetslösa ner på golvet - spelemän och värd försvunno ned genom golvets så stora kvisthål att det möjliggjort " alarmeraren " slå ut sitt dricka därigenom - ur hålet slogo eldflammar upp - en frän svavelrök fyllde danslokalen - prästen läste ur sin medhavda bok över de på golvet liggande medvetslösa - dessa började så sakteliga resa sig upp - solen började rinna i öster. Den enorma tunnan rullades ut och bort till skogsbrynet där den slogs sönder och samman drickat som var kvar - där denna helvetesbryggd runnit på marken växte det inget grönt förrän efter många år - djur vägrade att beta därav - förbannelse sades vidlåda platsen.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 31615, E.J. Lindberg, Jtl

ULMA 31615. Erik Jonas Lindberg. 1979

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 87