

19246
Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Gotland

Yarås sn

Nyström, Alma. 1948.

ALMA:s frågel. M. 87 Humleodling
och brygd.

19 bl. 42

19246

Yrskollet humle

haldlandsken
horda socken

kappland
1/4 lausland =
1/4 tumland.

Handwritten signature

Humleodding. Humle huml'm förr även humblé.
 Humlā-täjägar. "Användes som medicin mot hårda böl-
 der". 2) Humlā-kuppar humlāax. "Humlāpräi".
 De små gula frötkornen i humleaxen. Humlā-rankor
 humlāstänglar. 3) Humlegård 3 de gårdar där det
 fanns lämplig jordmån och skyddat läge fanns det
 ganska stora humlegårdar. En sagosman har uttalat
 att större bondgårdar hade ända till ett halvt lausland
 land^t humle. Vid Flykebols gård i Gardla finns ännu
 en gammal humleodding. Den är belägen i närheten
 av bryggerhuset. Gården är ganska högt upplagd i fyll-
 kant och avdelad. "Dike runt om." Så fort som humle-
 gröddarna visar sig på våren "stakas" de med långa
 barkade humlestänglar och när humlerankorna råmna
 upp ser man efter att de på ordentligt fäste bring stakar-
 na i annat fall bindas de upp. När rankorna är full-
 växta går ägaren ofta ut i humlegården för att se
 efter om "humlän har flaug prä". Uttrycket är gamm-
 makt men fortfarande fortfarande i bygden hos humleodlar-
 na. De vackra kupparna kommer alldeles som om någon
 kallat dit dem. Den ena dagen finns ingen. Ett par dagar
 efteråt fullt. "Humlän har flaug prä". Henna Nystrom.

ULMA 19246. A. Nystrom. 1948

GOTL. GARDA

Frgl. M 87

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Acnrr. 19246, A. Nystrom, Gotl

I senare hälften av september kunde man redan börja Gatland
 med humleproduktionen ty då var gatlands humlen, Garda socken,
 en mycket småaxlig men rikgivande sort, färdig att sköras.
Bayerske humle magnade litet senare och juckades i
 slutet av september. Att skära med humlen och dra upp
 stångarna var Karl Göra. Humlestubbarna skulle vara så långa
 så den kunde vridas i kopa som knutar för att inte skapen
 skulle rinna bort. Den avskurna humlerantorna bars ^{en} antingen
 in i huset eller i en rensapad lada. Fanns det mycket
 humle så gjordes eget folk inte hann med humlen fick
 man "Laija". De avjuckade humleaxen kastades i en
 kopa vilken stoppades och juckades ordentligt tills den
 blev juckfull då den komdes. Fyra kopar blev en tunna.
 Humlen breddes ut i ett rum eller på loftet där den
 ofta röddes om för att få den jämntorr och porös och sedan
 stoppades den i säckar eller tunnor allt efter som det fanns
 plats. På "Ludarmarkonen" i Grötlingbo såldes humle
 hos Kärj männen på hamnarna och i Wisby, och antag-
 ligen även på skattmätarna ute i socknarna ty där
 brukade säljas allt möjligt. Förärrigt fanns det folk
 som körde i kring och sålde humle. Humleran-
 torna brukade man gr. skarna. Alma Nyström.

ULMA 19246. A. Nyström. 1948

GOTL. GARDA

Fogl. M 87

3.

Humlen padrar mycket fet jord och tar tycka om att bli kringpackad någon gång. Gamla humleodlare påstår att det förnyar rötterna. Gotlands-humlen "skudd maras". "Vår kar mar" humlän "må tall-trysor". Humlögården var täckts med tallkvistar. Det finns humle såm int här a endast i humblä-kipya "kipya" "klase" bärä hundlar?. Långa klasar av små florsfina blommor. Då sade de gamla att humlögården hade gått ut på. "Gaisk" Videl man ha taur må humlen skudd man kastat gräspacken i humlögården x hålla skanna jaulöl ättar. Gräspacken sista biten av den vedstock som lades in i spisen i slutet och brann helgen ut.

Maltberedning. "Malt" Den färdiga produkten.

"Vår skall mäta". Maltet skall beredas. Wandigtvis avg man det bästa kornet till mätning men snallt och ej vidare välväxt korn dugde även. Råg samt korn och vete. Rågmaltet skulle ligga två dygn i blöt därför att den gradde fortare än korn. Dricka av rågmalt blev sötare än den av korn. "Malt till brygd". Allt i från några nävar och till en tunna. "Humlen". Lagesman Alma Nystrom född 1885 i Gerda. Teodor Hansson född 1867.

Gotlands
Gerda socken.

9 (humblom-
mor)

ULMA 19246. A. Nystrom. 1948

GOTL. GARDA

Frgl. M 87

hållande
härda socken

4) "Maltberedning." Kornet lades i stöps. En tunn skinn hällades
i en stor träbunn sedan bar man på så mycket vatten så
det stod över kornet. I tre dagar "skudd känn" stå i
staija" sedan tog man tappren ur tunnan och lät vattnet
rinna av. Västa dag bars kornet upp på bryggkhus-
loftet och lades i bunke. "En stor hög som till formen
liknade en upp och nedvänd bunke". Bunken täckte
med en massa kläder. "Var det varmt väder god kinn
fortara". Åtta dagar skulle maltbunken vanligtvis
ligga. Det översta maltet "skudd känn" leit harr-
aktut u leit fall från sig när man to sig de men
längre ner i bunken skudd "alar" var så lång så
malt ladd vax i höj. "brodderna". Maltbunken raios
upp på bröisturen "En bröspade som användes vid
brödbak". u så bröde man malttorvar "det höj-
västa maltet mellan händerna till det fall i från
sig. Sedan skulle maltet bredas ut på loftet i ett
tunt lager och roras omkring varje dag. Åtta dagar
skulle det ligga u stake eller stakna av innan det
lades på kärna". "Kärntösa korn kallades för staiim"
med något kärna slummanä. Sages män
Fru Högda Karlsson Hemmas Gardu. Alma Nystrom Hemmas.

ULMA 19246. A. Nystrom. 1948

GOTL. GARDA

Fogl. M 87

Mattberedning. Kålnu var uppmurad över stora ugnen i bryggkhuset. Ett stycke under "Kålnu" fanns det en stor stenplis som var murad smett upp och kallades Kålnugalten. Den skulle hindra röken från veden att tränga upp i "Kålnu". Veden som skulle eldas med bestod av skatad björksed även granved dugde. När maten stökmat av tillräckligt lades det på "Kålnu" och så lades veden i Kålnuhula. Eldstaden under Kålnu och tändes på.

Gotland
härda örken.

{
vitt
sitt
gitt!

Man fick vara mycket noga med eldningarna "för blåi Kålnu pater för häit fick man Kålnubränt mat." "Bräder puss av bärrade häit" En gång i timmen skulle maten röras om med händerna. På kvällen när elden stökmat lades maten åter på bänke i Kålnu och skyldes gvar med säckar. Nästa morgon revs bänken åter ut men den dagen lade man ingen eld under Kålnu, bara rev i kring maten ett par gånger. Påföljande morgon eldades åter under maten och så röddes det en gång i timmen på kvällen lades maten åter på bänken och skyldes med säckarna för då sötmade maten. En hel vecka brukade det ta en annan maten blev i ordning och varannan dag skulle det eldas och skitas. De två sista dagarna brukade man emellertid elda bejoge dagarna. (Fortsätt

9 Falser =

6)

ö vett

Gatland
handa socken

vindse
det

Maltberedning) för att få det ordentligt starkt men
 rösa om det ordentligt borde man göra ty annars kunde
 det bli "svida." När man tog mallet av "Kölnu" så lld
 man dei för för da fallt all lous alar "groddar" bärt
 en dait vindide u. Sagesman Fru Agda Karlsson
 Hemmor horda född vid Bjerges i Lau. Fru Karlsson
 malt länmar ett förstklassigt öl. För syft man
 matta när dei läggdes i kop på Kölnu um kväldar.
 Stänkte en anig vatten bland mallet när det lades
 i kop. Mallet sötnade däras. Sagesman Fru Teresia
 Hansson före detta bondhustru vi Autsarve i Garda f. 1878

Maltdrycker. Dricka. Dricker. Öl Följande
 gamla "rövcina" är lämnad av en sagesman. Herre
öl, "bäst lännu", värre öl "där näst", pingprang u ättas
slang. Trakta öl från den tiden då det hölls "häus-
aktning" Spärröd. Iä ett bygge är så pass fördigt att
 sparrarna rest. Sedan fort lever i bygden. gullöde slätter
öl u ängfräsköl. Ölet som byggs till kalas kallas
 vändigtvis för kalasöl. Man säger om gull öl "de när
 de var da rikbut kenastar till öl dei". 101 Färo öl
 Iä ölet har börjat jäsa. "Soud dricka" näglä nävar
 malt u resten ainlagg hunsälä u jäst. Sagesman Helma Nystöm

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 19246, A. Nystöm, Got

ULMA 19246. A. Nystöm. 1948

GOTL. GARDA
Frgl. M 87

Maltdrycker. Warmt dricka som förtärdes i stark kold gick under benämningen baut även baulå "gammal benämning". Ölet koktes ugn och sockrades ganska mycket. Sedan ilades sänder skuren frukt och när denna blivit kokt småkakor brukna i bitar. "Kringlor kransar och smittor". Baut serverades rykande het i kaffekeppnar. "Vår karar köm från småkostning ållar från avsjonar u skattmötur u hadt någin ga vän mä si". Mycket gott. Flipp koktes ungefär på samma sätt men i flippnen hälldes starkvaras jämte en del kryddor. Vårt färskt öst dricka. Öl serverades i stop av parskim eller "drickekannar" gjorda av trä och vackert smidade. Svaldricka tunn dricka. Samsdricka kallades drickan då man slog både öl och svagdricka tillsammans. "En tar ga samsdricka." Den sämsta drickan var ättarrinnar även kallad ättarsbankä. Den dricka sän byggdes av "näglä nävar malt u ainlag" och gick under benämningen svaldricka eller tunn dricka var även mycket toftig. Såiden, tjänstfolk, greikar u drängar var misstänkta med densamma. 13) Skade drickat stätt näthen över i ett stop även "stauji" eller drickekanna sådes det att dricku var natstandi u att ha hadt skäl nä ar. Hv-skädi. Sagesman Alma Nystrom Helensors Garda fr 1886.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Acnr. 19246, A. Nystrom, Gotl

ULMA 19246. A. Nystrom. 1948
GOTL. GARDA
Frsl. M 87

8)

Maltdrycker. De gamla sade om god kännä att ha
var vit u märke. Att dricka var go u numblår stark.
Att ha var bairke säm fjara när den var för humlestark
Säur dricka sades vara "aitarsäur även säur säm
aitar "Ettersur". Dricka jär säur säm preira, preisäur
dricka. "Säurpreira en väst tillhörande syorna". De gamla sade
om dricka när den blev gammal att den var hård u här-
standi (tagit smake av skålet var den förvarades) Dricka

ty värt
Gothlands käll
härda socker

blai skymle en vit hinna som täckte dricka men vid be-
röring flagade sig och när "dricka gynn blei gästa skymle
av drickkärä u ho var på gästen". Sagesman Adma Hjörten

Praviner om de fyra dricksorterna här ha kommit från
här "här socker Gothland" enligt min sagesmans uppgift.
Frö Teresia Hansson Lutarve f. 1833, vid Lutarve Garda.

Bryggä Bryggj dricka De gamla sade "här vår mä
kan ha näg här mä bryggän idag". Bryggä, bryggj, leva
de ord i målet fortfarande. Dricka bryggdes för det mesta
i "bryggarhåusa". De som inte var ägare till ett sådant
bryggde antingen i skålet eller källaren. ^{18.} Märke ordet
är svenskt. maisk, maiskän, den blandning av vatten
och malt av vilken varten beredes. Den återstod som
finns kvar i bryggosten kallades för märke.

ULMA 19246. A. Nyström. 1948

GOTL. GARDA

Fgl. M 87

9.

Bryggd. Innan ^{man} tar ikäll med bryggd skall baljar, drickrost, drickstunnor, legrar, maiskroder, drickstratt, hannickar och drickstappor vara i ordning. Flera dagar i förväg skall hela krabbet urvattnas i kallt vatten och sedan skall det set enlag i det samma och till sist skäljas med hett vatten. Innan före bryggden kan man lägga drickrosten. Först ser man efter att drickshannicken sitter säkert i rosten. Hannick röret genom vilken drickan rinner ned i baljan. Sedan läggs man rosten med ett lag legrar dessa äro gjorda av en stor. De som ligger mitt i botten skall vara grova och raka och läggas så att tapphållet är fritt, de på sidorna kan vara något smutare och något krokiga och lägges med något mellantum från varandra. Övanpå detta lag lägges man ett lag av legrar till. Korta och krokiga och något urgräpta vid tapphållet längre och något grövre i den övriga delen av botten. Detta lag skall ligga på tvären över det andra. Så går man ut på ladugårdsloftet och smor i kofe, resider, en lång skalmviska den lägges övanpå legrar na runt hela rosten som en stor tät krans och däröfver på lägges skalm. I de gårdar där det bryggdes på en tunna eller tre dopar malt använde man två rostar. Sagesman H. Nystrom

Gothlands
Gårda och

ULMA 19246. A. Nystrom. 1948

GOTL. GARDA

Fagl. M 87

10: Brygga: När julkälet bryggdes steg husmodern upp klockan
två på morgonen, väckte sina flickor, fannsej sådana fina keran
na hjälpa till. "Bryggas greiter" hölls full med vatten
och sedan lade man ved under den och tuktade på.

Gratland
Garda socken
Bryggus
grytan

I en del bryggerhus fanns två inmurade grytor och vid
sådana tillfällen användes bäggis käll. Maltet bars
ner från loftet och hölls i stora vida baljar. När
vattnet kokat upp "haisst man de fra maltu u rörd
i kring i balju må maiskrodra var maisten för
tjockstamper höll man en kar vatten till u så
rörd man i än allt va man kunde förmå." För att
pröva om maisten var lagom ställdes maiskrodra
"kallades även maiskdundra" mitt i maiskän och
sakta, sakta skulle det sjunka mot baljans kant då
var maisten som den skulle vara. En och en halv tim-
me skulle den, med rena säckar överhöljda maisten
stå och sättna och dra, men för att den inte skulle sjän-
surna skulle man röra och arbeta i den då och då.
Medan maisten sto i stojn kokades husornen och
skållades rosthatnen. "Man höllde hett vatten i den
färdiglagda rosten" och när det stått och deakt en stund
fick det rinna av. Sägsmän Adma Nystrom Garda.

4 Sugurst
Skamtsoat!

ULMA 19246. A. Nystrom. 1948

GOTL. GARDA

Frgl. M 87

11. Bryggd: Bryggorna fylldes ängö med vatten och så pyrades
under för fullt. En del lade äinstiktvarg i det kokande
vattnet som skulle stäs på maisken i rosten. Man de
gamla sägde att de dricker smäröd'ei mannen, "en samu
mandragande kända" u där skall bryggas gult öl. Heru
öl "sådant som det bryggdes i min farmars och mormors
gårdar" så var lagggar int på milt öräm a äingult'ä
ei vattnä en gang. "När maisken stat prakt'm ("chit på
maisken") längr nuck, drar var maiskbaljan närmare
rosten." u häisar på ett lag må malt u så häisar var
litt vatten på dei u lägger en lutt skälla rosthadm
därpå u så häisar var malt u vattin i går u leit på
uppa." Så fort färes till bryggrosten nästan är full
då håller vi på ett spann kokande vatten och två i full
det har rum, "u så far de sta u simke u dra." När de har
got um a stund har var ör drickstappren försiktut på
ti se um länne rinnat bra. "Guis killä" ("Gudske lov")
dänne sta äut säm arm; "gamla uttryck"; malt hadd
vart lagum grävmedä u rosten bra laggd, och så tappas
vi av den första tjäcka lännan och håller den äter på rosten.
När lännan är been och klar låter vi den rinna av rosten.
i spann eller baljon. Sagesman Alma Nystrom Glemme Garde.

Gottlands
här
härda socker

δ (enestjälkt)

(ett enbarr)

+) tapp

ULMA 19246. A. Nystrom. 1948

GOTL. GARDA

Frgl. M 87

Bryggd Will man ha Perret tar man ett eller två sprann av den sötaste lännan och ställer på sida så länge, den andra hålles i grypan och kokas ti ha gasar ^{ti} da är ha lagom kokt u da hålles ha tillbaka på rosten igen. "Passar si öskummet skall liksom sönderlösa traser". När man håller den söta kokketa lännan tillbaka på rosten "kan dei hånde att länne int vill rinna så bra män da far man ta a haisä eller maiskrodra u Lus uppe maiskän mä så järlpar de. Lus uppe "luckra uppe". Medan den förut kokta och äter på rosten påhållda lännan står och drar och rinner av har man gyltorna fyllda med kokande vatten När lännan slutat att rinna sättes dricktaggen i rosten och kokande vatten hålles på maisken. Den avrunna vörten hålles äter i grypan och får ett uppkok. Den skall hösas i och passas mycket noga så att den inte kokar över eller vidbränns. När den kokat uppe höses den uppe sprann och hålles i baljorna vilka ställts ut på gården för att vörten skall svalna. Man skall inte ta mera öl än man haft maiske i baljorna, då får man gullt öl. När vörten svalnat nägot håller man den kokta hummelagen. Även en del ^{humle} ~~öl~~ i baljorna men man smakar försiktigt vis glä och då på vörten att den inte blir för besk. Sagesman Fru Alma Nystrom Hemmas Gardar

Gotland
Garda socken
Trasar
sig

Byggsöd. Så gör vi in, ser efter drickrakten har drick. —
 kaggen ur och låter svadricka rinna av. Sedan påhålls
 åter kokande vatten. "Svadricka skakas intä. Herrölet
 kan vi låta bli att skaka om vi inte vill, ty det blir alko-
 holsstarkare om vi inte kokar det. Den söta lämnan
 hålls i en rengjord kubbing, Kagge, okokat humle itåg-
 ges och om "lännen skälmar" (kyllor) skering armen när
 sticker ner handen "gir vör nä" (lägger i jöst) "mä leit
 go haingjäst" vilken några dagar i förväg urvattnats"
 men för å stund sän gitts upp mä vör länn i en aning
 vaitesmjöl. Sedan rör vi om drickat i kaggen med
 en långskäftig träsked. sätter sprundet i sprund-
 hålet men smetar inget i kerling för in dricku
 gynnar lugn si" för ha daunar int av mänska jär
 i vörst räusmianji mä jär". Ynt hållar svickar vör
 kaggen för in dricku gynnar lugn si. "jäst kallades
 fär för gärd men ^{oreut} har ej i under de senaste sextio
 åren varit levande i bygdemålet." Nu gör vi ut på
 gården och ser efter drickbaljarna. "Lännen är kaggen
 ti' byru" till hålla i drickkunnan" Drickrakt'in sätts
 på skära så kan sitar stadut se så kunnar vör ölkunne
 upp imat full män lännar jäseäum. Sagesman Alma Nystrom.

Grötlandsbän
 brada socken

ULMA 19246. A. Nystrom. 1948

GOTL. GARDA

Fogl. M 87

14.

Bryggda. Så lägges jästen i ödet och röres ordentligt i krig.
 Funnan sjärundar köst ^{hanick} och drickstapp ses efter och
 sveicken "en rund träpine" lägges vi så den är anbräpbar
 när den behövs. Svavdricken hålles skumtälag vi ^{vi} byn
 nes ^{na} på kär vi tycker var att ättarrinnor, ättar slankä,
 när var släpna de av rosten int smakar så dåligt håller
 var vi ett spann ai svavdricken till. "Släpna av gammal
 uttryck". Sedan lägges man jäst i de bägge dricksorterna.
 och sprundar kär. Så häisar var masken vi rosten of a sän-
 mar bälja vi den far neut vi bys daitas om vi rosthalmen
 bäar var änt till konar mä de-samma. Sen skrylls bad bal-
 jar vi rost mä kallt vatten vi leggar mä, vi till seist mä
 kallt vi vi så far di sta på kall vi rinnas änt på gorden.
 Dagen efter går man ned i källaren och granskar drickat
 mycket nog för de vankas se ättar um dricken har kum
 bi jäsa. Ser man något humtälpräi äller blank präta uppa
 har ha merck gynt, män finus olei ett vitt skärm äller
drog da är ha i jästtagi". Jäser drickan allt för häpigt
 lägges man i est rent västat kön sägg da uqnar drickan
 sig. Driicka som jäser långsamt blir bästa ödet. Vill den
 inte jäsa, bappnar man av est halvt spann, värmer den i en
 gräta och slår den till vatten sanst ger den med mera jäst. H. V.

 Gotland
 gamla vatten

*) på lut.

ULMA 19246. A. Nystrom. 1948

GOTL. GARDA

Frgl. M 87

Bryggd. När drickan börjar sätta sig smetes det antingen
 deq kring sprundet eller också lades det mängd dubbla vita
 linnetappor över sprundhålet varefter sprundet bankades
 i. "Smeta kring deq är bortkast. Seden var gammal." Sedan ^{och} svick
 man kunnan "Satte swicken i". När man skulle tappa upp
 öl var man tvungen att katta på swicken ty ölkunnan var
 så lufttät så drickan inte rann. Man sade att kär var den
swickå. "Swick" "Swickå" u "swickhul" är inget utdöda ord.

Den ogivna kunnan "ingen humle eller jäst pålagd" avsmakades
 mest av husets folk men vem som kom in i huset skulle
 smaka juleket antingen det var jäst eller inte. Både hus-
 folk och främmanden drucko ur samma kanna eller stöps.
 Sista droppen som fanns kvar i stöpsen lär ha kallats för
skäggsdrupan. Seden att ge en och annan god vän sän-
 ning-öl fortlevde ännu före kristiden. Det finns ett gam-
 malt skämtsamt tal som säger "att det har gått stänning-
 kanna mellan Stux i Bungö u Västergard i Sundra.
 Så finns det ett bevingat ^{uttryck} från Gangvid bonden på
 när "Vår mästar brygger u jultakar". Det är visserligen
 inte äldre än sen förra kristiden men ätka bryggd
 märkta språk. Bryggas kunde göras på flera sätt.
 Sagens man Alma Nystrom hörde Thomasen. Herrens herde.

[Sundra]

Bryggd. En del lade stenar i bottenen på rosten istället för kegrar och aintrynar uppe istället för kalm. Sedan dessa skällats med hett vatten håstes maistken på och hett vatten allt eftersom man ville ha drickan stark eller svag. Trattdricka. Blev man drickläms hitad man på fest malt i ett spann rörd om de så fick de stå några. Så to man drickstratt'n "den liknar ett vanligt träspann men bottenen finns ett stort hål i vilket en urhålkad träbucka är inpassad." satte en kaproviden halmstutt i botten och några "halmstråd" i tratten lade i maistken och lät lannan rinna av. Tratten kunde placeras direkt på drickstunnan men även ställas över ett spann. Det senare väst av malmen ville gärna följa med. På detta sätt fick man ett par spann gott dricka utan några större bestyr. Man fick i alla fall hälla maistken till bucka i det skål den stöts i stöyr i ett par gånger, hitä på den med vatten till att sötna gitte ur den och så äter hålla den till bucka på tratten. Det påstods att ölet rusade mindre om lannan lännu blev välkokt vilket nog är alldeles riktigt enligt den moderna läran om vitaminerna. "Färre kokades sirap av lännu". "Lännugutt". Nu för tiden kokas kokas drickan bara en gång och hålls i baljor att svalna. H. Nyström

(slog)
(varmt vatten på)

ULMA 19246. A. Nyström. 1948

GOTL. GARDA

Frgl. M 87

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 19246, A. Nyström, Gotl

Bryggd en stor del kokar den inte alls. De ^{sades} gamla
att drickan surnade fortare oökort men uppkänd på
Centeljer håller den sig åtminstone ett halvår "äntan
att bli sour såm peira". Förr fick man rånn i kring i
gordar u be um jäst ifall man int skedd späll (sjäta),
män nä gis dricku mä prässjäst. De gamla gav dric-
ku i bunnar "rostbunn allar drickbunn" allar baljar
u lätt na jäst i daim u så hyllt man rein laken" yvar
u däundöinar uppa ("dumbolstar"). När öl var jäst tynd
man dei på drickbunne sprund u sviakt na u så var
öl färdut. "Gisik u folktra. Man skudd dog svi dricka
skäm ti jäst till vintarsal ständä, fär när soli sto skill
sto att andra krafter äi natåren u skill. Skäm na int
ti jäst ti dess "till detsamma" fanns det inte mycket hopp
om jämnigen. Det vände ibland att ölet frös till is.
Dä värmdes en järnstår tillu han blev glöddhet "glorand
glakait" och sattes ner i stunnan fär att värma ölet men
drickan smakade svedd av densamma. Gätar. En
gammal gäta från den tiden ölet jäste i kar. Pusslar
under daimu går quett i kruppen. Vår jär dei? Svar. Ölä
som jäsar under daimu äi balju" när den drickas de går
de kruppen quett. Sages man Hlma Nystöm f. 1885. i Garda.

h. o. t. land
byrda rocku

1) rens
laken.

ULMA 19246. A. Nystöm. 1948

GOTL. GARDA

Frgl. M 87

Bryggst. Humble. Gätkor. Va jär de säm rännar längar
än vägen räcker? "Svar" Humberanku. Lang skranglu fan Gotland
Gårda socken

Ringe-ki-rängel till mor u huyre-ki-knuppst ki sen.
Va jär de? "Svar" Far. Humblestaken. Mor. Ringelirängel Humble
rankan u huyre-ki-knuppst Humbleaxet. Pagesman H. Nystöm

Bryggst. När matet var mycket finmatet lär man "va breid"
(vridi) Hikop skalmviskor, vilka stucks ner i rosthalmen i
uppriktstående ställning. Päitå. Ordet är bekant men
smart bortglömt i folkmålet. Päitå sades om litet av varje
om vete mjöl som var mörkt "sot i vete" sades att de var svart
som päitå. Umgäit som ej blivit vidare lyktad sades "va jär
de när för päitå o. s. v. I botten på en bryggkast som ryinner

en lopp malt jämte rosthalmen lades fjorton lejar, ^(de övriga upp) 6 i botten
Mjöd. Ordet är levande i folkmålet. Den allra äldsta mjöd-
beredningen antagligen bortglömd. De som är ägare till
större krigårdar brygger fortfarande mjöd, honungs kakor
som gått sönder samt rester av honung som blivit över vid
slungning. Ligger i kallt vatten ^{och} får stå och dra. Silas, kakas
och skummes, sedan ilägges humlen i det skakande honungs-
vattnet. När det kallnat iläggs jäst sedan får det stå och jäsa.
Färdigjäst skälles det på flaskor och lagras. Pagesman Fräcken
Holmby Abelqvist Gårda. Mjödberedningen har hon lärts av en laubo:

14.

^{25.} Bjäskvallda "björklake" På varen då saven börjat gå i björken
na varade man på i en björkstam med en navare, satte
en drickkanick "ett svart utbräror" i botten hållet och häng-
de ett spann på kanicken. Lär ej ha drojt så väst länge
innan man fick å skänna bjäskvalda." Sagesman Aron
Gahrén Kulleter Gardas p. 1883 vid Kulleter. Sagesmannen hade
som barn druckit mycket bjäskvalda. Dracko färskt.

^{26.} Brädstorpar av rågröd "den hårda ytterstorpan" lär ha lagts
i vatten vilket sedan "använts som dricka." Skäda "u prir"
gras "vildlin" lägges på drickan för att ha skudd ränsa.
Kryddmjölen m^{ist}ört för kumla. Bullarjan "kransborre" (Marrubium
u puss "pors" för att ha skudd på kryddsmak. Även ätskellig
mjöntarter användes. Sagesman Alma Nystrom Gardas p. 1945.

a) Lolium
temulentum
b) (Limon cathar-
ticum).
(Marrubium
vulgare)

ULMA 19246. A. Nystrom. 1948

GOTL. GARDA

Fogl. M 87