

20560
Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Småland

Höreda sn

23/350.

Bååge, Ebba. 1950.

ULMA:s frigel. M. 87 Humlcodling
och bygd.

6 bl. 40

20560

2050

Maltdrycker

Här för arten benämna-
des maltdryck dricka (svag kvassite.)
Öl och bier var av högre kvassite.

Preparation för tunt och dåligt
dricka göll, (skuldriktia birlank)

Här dricka framställdes kallades
att brygga. Bryggdenn förkom i
bryggkhus eller bryggstuga om det fanns
någon sådan. Eller förkom byggningen
i köket. I mitt hem hade vi så stort
kök så byggningen förkom alltid där.

Dricka beredning utan vörtning och
kastning förkom, då hävdes malfet
i en fläse sedan det först skjöt,
och lades i en stor bryggkhusgryta
med vatten att koka, hur länge vet
jag ej. För detta sätt förkom inte
så ofta. Det vanligaste var att

Blå maltet i ett mästkar, hälla litet
 varmt vatten på och så stöta och röra
 om ofta med en köreblad. Jag minns
 att i smitt hem hade vi en stor rotatis-
 stöt, och stötte med, tius mera man
 stötte tius sötere blev vörten. Svades däg.
 Så tog man en byggkärva och stände
 den på en ställning. Byggkärvan var
 förredd med ett hål i botten, så lades en
 kappstav i botten och så lades halms över på,
 kallades koste. Sedan slog maltet där över på
 och så kokades vatten och ploggs över på och
 gick kirna ner i en kittel detta kallades
 vört. Så länge vörten smakade malt, så
 slog man på varmt vatten. Pröven bruk-
 hade tycka om att smaka på vörten.
 Så saten vörten över elden, att koka, och
 häudes sedan i en kar. När det blev lagom
 temperatur så gästades det. I en kär
 med vört blöttes en kaka av mjöl vären jäst

och händer i. När jäst började att flyta
ovanpå drickat hade man att det börjar
föra sig det börjar föra

Det brukade vara vanligt att man hände i
jätten på kvällen och nästa dag om det
var den kalla temp., så fick man hända av
drickat från jätten och så drickat på en
ankare. Var temp. för hög kunde det hända
att drickat blev surt, det hade jäst för fort
så det söta hade gått bort. Var det för låg temp.
så tog det längre tid med jäsmingen.

Jätten som blev kvar i tunnan kallades barra.
Träbit med inskärningar i kanten, avsett
att att stätta upp på locken på drickstunnan
kallades sprunda tunnan. Av lopp på drickstunnan
kallades tursträtt. Turroplagg var med man täpte
in sprundet på tunnan.

Specialberämningar på dricka & öl
såsom: fuldricka. Slätteräl, foal, barrosöt.
Fästöl.

4.
Den fasta älskoden
i byggkaret sedan börjen avsilats
kallades mäsk och var ett utmärkt
foder till svin och nötkreatur.

Varmt svagdricka rådat med
sirens brukade förtäras vid stark
kyla och var ett bra medel mot förkyl-
ningar.

Drycken som ej bestod av
svart vasa Skjöd som bestod av vatten
och honung kiskades länge och skummades
och lades till tunnla på och slogs i en
tunnra. Då det var ljumt lades
fäst i, då kättil över bands till
följande dag, då det hävdes av fästen
och slogs på ankare.

Björklags dricka bryggt på björk-
lag och arkok på par och jäs kat
med surdeg. (Kan ej beskriva
björklagens tillredning).

Embärsdricka

Den väriligaste av alla
drycker var nog embärsdrickat.

På hösten då allt utarbete var
avslutat, då brukade kvinnorna gå
till skogen för att plocka embär.

Dom tog då ett par skinnvantar
på händerna. Så hade dom med sig
en säck av tinnorna embären i, och så
hade dom ett säu som dom ställde
emot embuschen och gnuggade grann
emellan händerna, så embären kom-
lade ner i söcket. Prarren som följde
med föll igenom söcket. Hade det varit
ett par frostvättor så kallade embären lättare
av busken. Så lades dom in i stora bakung-
men för att torka. Så maldes dom på dem-
kvarnen och så var dom färdiga att
brygga dricka av. Man slog
embär i ett kar och så

ULMA 20560. E. Bååge. 1950
SMÅL. HÖREDA
Frgl. M 87

6
träddes kallt vatten för som jukt
stån ett par dagar och röddes då
och då. Sedan slags det på ros-
ten, i stället för kost hälm kunde
man använda enris. Sagen kokades
och trädde i en turra för att
sedan fästas, när det blev lagom
temp. Sedan trädde drickat av
fästet och trädde för ankare
Mycket långt tillbaka i tiden
förekom att dom blandade sådant-
här dricka med arkte för pors och
hunde

ULMA 20560. E. Bååge. 1950

SMÅL. HÖREDA

Frgl. M 87

Edda Bååge