

6. BRÄNNVINSBRÄNNING



SÄRTRYCK UR SVENSKA LANDSMÅL

Brännvinsbränning.

Vilka uttryck funnos för att bränna brännvin (bränna v., bränning, brännvinsgård f.)? Omskrivande uttryck (pjanka)? Under vilken tid på året (brännan-tiden) brukade man företrädesvis bränna brännvin? Minns man, under hur lång tid av året bränningen var förbjuden? Överlämnades brännvinsbehören under den förbjudna tiden till offentlig förvaring, t. ex. i sockenmagasinet? Förekom brännvinsbränning på så gott som varje gård? endast på de större gårdarna? endast på ett fåtal gårdar? Minns man, att viss taxering utgjorde villkor för rätten att bedriva husbehovsbränning? Brukade flera hushåll gemensamt äga ett behör ock bränna i lag? Betalade man skatt efter brännvinspannans storlek? Tillvärkades någonstädes inom socknen brännvin i större skala i ock för försäljning? Till vilka orter försåldes företrädesvis detta i större skala tillvärkade brännvin?

Fanns något uttryck för 'omgång av på en gång bränt brännvin' (ett bränn)? Hur många kannor brännvin brukade ett »bränn» omfatta?

Vilka olika slag av råmaterial användes vid brännvinsbränningen (potatis, malt, råg, korn, slösäd, lavar, sågspån, skogsbär, enbär, myrstack)?

Malt? Hur tillgick det att mälta kornet (stöpa, stöpkar, bunk, knapp, gro, grönmalt, torkas, gröpas, handkvarn)? Tecken till att kornet var lagom mälat?

Mäsk? Varav (utom av kokande vatten) utgjordes mäskan (brännvinsämnet, sättningen, syftet, blandet, blanden)? av enbart mälad säd? av krossad potatis (pär-kåsa) ock malt? av malt, slösäd ock råg? Skulle man stöta även maltet?

Fanns något uttryck för tillredningen av brännvinsämnet (hetta i)? Vad menades med mäs-kar? Hur skedde omröringen i mäs-karet (träspade)?

Vilka fordringar ställdes på den potatis, som användes för brännvinsbränningen (bränn-päror)? Maldas potatisen på potatiskvarn (pär-kvarn), eller krossades den med pärstöt? Beskriv potatiskvarnen ock dess delar (ram, skalmar, tvär-träd, rullar, vev, vev-axel, rulltappar, låda)! Var potatisen skalad eller oskalad? Föll den i kvarn krossade potatisen ned i mäskkaret eller i en särskild så?

Jäst? Hur åstadkom man ny jäst (färska upp jästen)? Erhölls den vid brygd? eller genom blandning av humle, malt ock kokt vatten med rågmjöl ock gammal jäst? Jäsa? Hur benämndes det kärl, i vilket jäsningsen ägde rum (jäs-tunna, mäs-kar)? Var detta kärl dubbel-bottnat? Vad hade det i så fall för öppning (ös-hål)? Hur stor mängd jäst tillsattes? Hur benämndes den jäsande massan (jäst-mäs-k)? Tillsattes samtidigt med jästen något kokad humle? Hur överhöljdes jäskaret? I huru många dygn pågick jäsningsen? Hur kallades den klara vätska, som efter fullbordad jäsnings fanns överst i jäskaret (lagen)?

Finns minne av, att vissa gårdar hade ett särskilt hus eller särskilt rum för brännvinsbränningen (bränn-hus, bränneri, brännvins-kök)?

Brännvinstyget (tomt-karlen, bränneri, redskapen)? Av vilka delar bestod det (brännvinspannan; hatten; tunnan, kyltunnan, kylaren, is-tunnan, brännvins-stampen eller kylkaret)? Varav var brännvinspannan gjord? Varifrån fingos dylika pannor? Funnos pannor av olika slag (murpanna, lyftpanna, nödjälpspanna)? Vari bestod skillnaden? Finns minne av några benämningar på olika delar av brännvinspannan (munnen, falsen, sidan, bottnen)? Förekom, att i brist på panna en stor gryta användes? Hur täcktes den (trä-lock, lera)? Hur benämndes hattens olika delar (bottnen, sidorna, mynningen, piporna)? Hur tätades springorna mellan brännvinspannan ock den påsatta hatten (panndeg) samt omkring rören (brännvins-skovor)?

Hur benämndes kylkarets olika delar (mynningen, banden, stavarna eller kimmarna; botten; tunnpiporna eller brännvins-piporna)? Varav voro banden ock botten gjorda (tall eller gran)? Hur tappades vattnet ur kylkaret?

Hur hölls pannan på sin plats över eldstaden (inmurad, ställd på pannring, upphängd på träkråka)? Hur högt upp fylldes pannan med mäske? Varmed var kylkaret fyllt (vatten, snö, is)?

Hur uppsamlades det ur piporna uttrinnande brännvinet (kollös-kittel, överbunden med lakan)? Fanns något värb med betydelse »destillera brännvin» (t. ex. koka)? Fanns någon benämning för detta genom endast en destillering producerade brännvin (finkel, förbränna, först-dropparna)? Hur många pannor mäske brukade brännas av åt gången? Skulle man därefter klara brännvinet, d. v. s. destillera det ännu en gång? Fanns ordet klarar-dag el. likn., ock vad avsågs härmed? Rengjordes pannan, innan den andra destilleringen började? Blandades det en gång destillerade brännvinet med den återstående mäskan? Fanns någon benämning för det nu uttrinnande brännvinet? Fanns uttrycket det klarar, ock vad avsågs härmed? Vari uppsamlades det två gånger destillerade brännvinet (kittel, enbytta, klarpanna)? Hur benämndes det svagare brännvin, som erhöles sist (att-lackor, efterlak, efterläke, efterlank)? Hur provade man brännvinets styrka (medelst förande av en i vätskan doppad pinne intill elden)? Blandade man brännvin av olika styrkegrader, eller användes det svagaste brännvinet på särskilt sätt, t. ex. åt tjänstefolk ock tiggare? Färgade man brännvinet på ett eller annat sätt, t. ex. med saffran eller bär? Nämn några andra tillsatser, t. ex. malört (malörtabrännvin)!

Hur förvarades brännvinet (tunna, vit-glasflaska, halvstopbutelj, brännvins-pol)?

Hur benämndes den urkokade mäskan (drank)? Det kärl, vari den östes upp (drank-tina)? Gavs dranken åt kreaturen (dranka v.; drank-nöt, drank-oxe)? Eller användes den till maträtt (drank-suppa) eller till bröd (mäsk-bröd, drank-bröd)?
