

Den gamla malttorkan.  
För Kollersta Skåne av Nils Andersson, Bessinge.

Det gamla försvinner alltmer. De gamla gårdarnas saga är all och nu har turen kommit till byns gamla malttorka, som nu skall rivas.

Hur gammal den är vet ingen, kanske är den lika gammal som själva byhemmet, i så fall många hundra år. För hundra år sedan stod den där med sina bolaväggar, gammal och grå, men hur bastant gamla tiders kärneke än var, kunde det dock ej hur länge som helst trotsa tidens frätande tand. Vid laga skiftet 1838 togs platsen undan, som hela byns samfällighet. För 50 år sedan ersattes bolaväggarna med gråstensväggar som utan och innan smetades med kalkbruk eller lora mellan stenarna.

Konsten att brygga öl är mycket gammal, men utan malt har detta troligen ej kunnat ske. Men kanske man kunde ofter groningen få det torkat på annat sätt, t.ex. på en varm sten eller ugn. För maltberedningen har under alla tider huvudsakligen använts korn, men även tillsats med humle och andra saker har förekommit. Det väl mogna och lagrade kornet stöptes först i ett kar med vatten för att blötas. Därefter lades det på ett golv och övertäcktes med filter för att genom värmen, komma i groning, vilket tog en tid av ungefär en vecka. Vid groningens början fick det omröras några gånger. Sedan var det färdigt att läggas på "kölnan" i malttorkan, för att genom passande värme tor-

Den översta delen av "kölnan" var av bräder, som lågo något slutande mot sidorna liksom ett tak och i dessa voro borrhålor tät med mindre hål. Eftersom maltet torkade skulle det omröras och då föll det torra ned i ett murat rum i "kölnan". Detta skulle en och annan gång fejas upp och läggas på denna, vilket var ett göromå som ej vem vågade sig på. Ty där var varmt och rökigt så det förslog och "arjt" till på köpet, så att ingen kunde stanna där långa stunder.

I "galten" eldades med nyhuggen al eller björkved, först sakta och sedan med bättre fyr. Knäppte det i malten var fyren för skarp och då var det tid att röra om detta. Efter ett och ett halft dygns torkning var det färdigt. Därefter hemkördes detta och lades i en "örk" eller "bing" på loftet. Efter hand som det behövdes till brygd maldes det på handkvarnen, ty en sådan fanns i varje gård.

Malttorkningen började i så god tid i nov. eller dec. så att alla kunde hinna med densamma innan jul. I byn var ett 20-tal gårdar och de flesta behövde vanligtvis torra malt. Var det brött togos bägge "kölorna" i bruk, helst som en och annan "utanbyare" även använde torkan.

På kvällarna brukade byns ungdom komma dit för att roa sig. Då blev det pantlekar, musik och sång. På den tiden kunde både unga och

gamla sjunga och det med kläm. Den ena efter den andra av de gamla och vackra folkvisorerna sjöngs. Ibland bjöd den som torkade malt kaffe eller något annat över lag.

Då julen nalkades skulle ölet bryggas. Detta försiggick hemma i köket eller i brygghuste där sådant fanns. Själva bryggkaret var en balja, som ställdes på en trebenad stock. I detta var ett större hål borrat i botten till vilket en längre tapp passade. En del grönt enris lades på botten och ovanpå detta virades råghalmsviskor, samt om tappens en dylik viska. För att hålla allt detta nere lades ett korsträd därovanpå. Så slogs det groft malda maltet i karet. Tappen sattes i bryggkaret och kokande vatten slogs i. Så skulle brygden stå och "dra" en viss tid varefter tappens lossades något och drickat började så smått rinna i en kittel som stod under. Det bästa kom först, sedan mera vatten slagits i bryggkaret blev det tunnare.

Sedan brygden var slut skulle ölet eller drickat stå och jäsa en tid. Från föregående brygd hade man "bärma" torkad på en liten enrisgren som blötats upp i drickat en så kallad "järgren" som sattes till detta för jäsningsens skull. Sedan jäsningsen försiggått skummades "fran" av och höllades på en ny gren, som förvarades till nästa brygd.

Ölet tappades sedan på en ektunna med "sveck" och tapp och efter hand som det behövdes lossades på tappens och "pottokruset" fylldes snart med skummande öl. Det nu urlakade maltet kallades för "röste" och gavs till kreaturen.

Den gamla kulturen försvinner alltmera, men om allt detta nya som kommer istället är bättre, därom är man kanske ej fullt enig.

Emellertid kommer den gamla, månghundraåriga malttorkan i Bessinge, en av de få som ännu står kvar, att rivas och försvinna, såvida den ej på enskild persons bekostnad kan i sin gamla stil uppföras på annan plats i byn.