

R 10587 x

VÄRMLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Näs hd

30/6 1937

Sjöberg, Frida Alone, 1937

Humleodling och brygd. (Uppt. med ledning av ULMA:s  
frgl. M 87)

Uppsats för Nord.proseminariet vid Göteborgs Högskola

1+19 bl.A4

ULMA 10587

HUMLEODLING OCH BRYGD

Uppteckningar från Näs härad  
med ledning av Landsmålsarkivets frågelista M 87.

Alone Sjöberg.

1937

prosem.-uppsats  
Söteborgs högskola

De uppgifter som här föreligga, äro resultatet av dialektuppteckningar som gjorts i Näs härad i Värmlands län, med ledning av Lands-målsarkivets frågelista M 87, som behandlar humleodling och brygd. Materialet har hämtats från större delen av Näs härad, dock 5 företrädesvis från Botilsäters, By, s:a Ny och Tveta socknar. Då jag fick i uppdrag att göra dessa uppteckningar, trodde jag mig i en enda socken kunna samla tillräckligt med upplysningar för att åstadkomma en något så när fullständig redogörelse för hur det går till att odla humle och brygga dricka. Men jag fann snart, att det 10 inte var så lätt att träffa på människor, som hade god reda på dessa ting. Humleodling och brygd befunnos vara två sysselsättningar, som voro så gott som helt försvunna från den trakt det här var fråga om. På ett enda ställe har jag sett en humlegård som varit i bruk in i senaste tid. Dess ägare var också nittio år och en egen 15 domlig människa även i andra avseenden. De allra flesta upplysningarna ha lämnats mig av personer i 60- 70-årsåldern. Folk i den åldern ha själva deltagit i sådana göromål. Mera sällan har jag fått direkta uppgifter av femtioårs och ännu yngre personer; de ha möjligen

kunnat berätta minnen om, hur det gick till när deras föräldrar bryggde.

Det ligger alltså en viss svårighet i att komma i kontakt med folk som varit med om humleodling och brygd förr i tiden. Man kan också stöta på ett annat hinder. Ibland måste man ta sig i akt för det riksspråkfärgade tal som man stöter på, t.o.m. hos rätt gamla människor som annars sitta inne med värdefulla upplysningar. Det är tydligt att en del glosor och uttryckssätt omärkligt ha försvunnit ur dialekten i ganska sen tid, och lämnat plats åt mera riksspråksliknande ersättningsord och -uttryck. Detta gäller naturligtvis främst sådana glosor som ha anknytning till göromål och seder som inte mer äro levande; men även gamla termer för exempelvis hushållsföremål som användas dagligen, ha fått maka åt sig för rikssvenska motsvarigheter. Denna dialektens uppblandning med riksspråk torde ha blivit särskilt stark under de sista tjugo åren, och fortgår i ökad takt alltjämt, delvis beroende på den ökade beröring med riksspråk som radio och tidningar medföra.

Trots dessa små besvärligheter har uppteckningsarbetet varit mycket roligt. Det är med tillfredsställelse jag lagt märke till, att det inte är svårt att komma på god fot med sina meddelare. Sällan behöver man gå smygvägar för att få dem att tala om vad de veta. I enstaka fall träffar man naturligtvis människor som man måste använda all sin list på, för att förmå dem att komma med några värdefulla meddelanden.

Vid utarbetandet av uppsatsen har jag noggrant följt frågelistan, då jag funnit dess uppställning överskådlig och praktisk. Eftersom likadana frågelistor användas för alla trakter av Sverige, finns det givetvis en mängd föreslagna ord, som ~~före~~<sup>komma</sup> i andra dialekter men inte i den del av värmländskan som jag undersökt. På grund av den relativt stora påverkan av riksspråk på dialekten, som jag förut talat om, kan uppsatsen natur-

ligtvis inte ge svar på alla upplysningar som frågelistan begär.

Uttryck som jag fått höra av endast en tveksam meddelare, har jag vanligen inte velat godta. Då tillfälle givits, har jag sökt få bekräftelse på sådana upplysningar. Ett "kanske" innebär att uppgiften 5 i fråga <sup>bör</sup> tas med reservation.

Även om jag själv är rätt förtrogen med målet, kan jag på grund av ämnets art inte komma med några egna uppgifter ~~och~~ <sup>eller</sup> bekräftelser. Några försök till härledning i egentlig mening har jag inte ansett ligga inom ramen för uppsatsen. Då det är första gången jag uppträder 10 som landsmålsupptecknare, är det möjligt att jag inte alltid lyckats i min avsikt att använda exakta typer.

## L. Humleodling.

1. Humle heter i Näs härad *hämto* eller *hämst*. Med denna benämning avses icke blott själva humleplantan utan även humle, avsedd till bryggning, 'brygghumle'. Några andra ord för humle i mer specialiserad be-  
5 märkelse har man inte haft.
2. Humlerankan kallas *reva*, pl.-r, men det vanligaste namnet på humlerankorna tycks ha varit *hämstvisar*. Detta ord förekom endast i plur. De nyuppskjutna skotten eller de fullvuxna revorna hade man ingen särskild benämning för. Inte heller skilde man mellan han- och honstånd.
- 10 Frukstställningen, kotten, kallades *hämstkyra*, pl. -r.
3. Humlegården. För några tiotal år sedan hade varje gård i en by sin egen humlegård. Numera kan man endast i undantagsfall träffa på humlegårdar. Humlegården var belägen invid en husvägg, där det fanns tillräckligt djup jord, eller i en *håga*, där man odlade potatis. Man säger att jor-  
15 denbordensvara *gä*, d.v.s. mullrik, men icke dess mindre tycks platsen för humlegården ofta ha varit både torr och stenig. Säterier och herrgårdar hade stora humlegårdar, som sköttes med stor omsorg. Humlegårdarna på de medelstora bondgårdarna / 1/4 mantal/ voro däremot tämligen små, åtminstone för ett par generationer sedan, enligt uppgift endast c:a 5m x 6m.
- 20 T.o.m. vid torpstugorna brukade lite humle finnas planterad.
- I Rud i Botilsäters sn har man visat mig en 'Charta öfver Rödh upprättad år 1647, copierad år 1864'. Denna har i Notarum Explicatio bl.a. följande upplysning: Till förb<sup>te</sup> fins skogh och mulebete ganska liltet, Humlegård till 600 str. Det är tydligt att man brukade ange storleken av en humle-  
25 gård genom att uppge det antal *stör* <sup>plur. till stör. neutr.</sup> som behövdes där.  
1/ Beträffande *stör* gentemot *störar* se anm. nästa sida!

Humlegårdens anläggning.

När man anlade en humlegård, gick man tillväga på följande sätt: Omkring  $\frac{1}{2}$  m långa, fingertjocka humlerötter lades ner i jorden på lämpligt djup, sedan man grävt gropar för dem. Närmast rötterna lade man ett cirka 3 dm tjockt lager jord eller *stök mörk*, varpå jord lades över och packades till. Sedan humleplantorna kommit upp, sattes som stöd för dem långa *störar*. Detta kallades att *sata hümlestänger*. Om humlegårdarna sköttes särskilt väl, skulle man *härka* dessa humlestänger, men ofta användes även obarkade störar. Kring dessa störar som satts ner bredvid plantorna slingrade sig sedan humlens långa och veka *stäm*. I september månad, då humlekottarna blivit brunaktiga, brukade humlen tas ner. Detta kallades att *ta ner* eller *kara ner hümstäm*. I Rud, Botilsäter, tog man ner humlen redan Bartolomei dag, d.v.s. den 24 augusti. Vid humlens nedtagning hjälptes män och kvinnor åt. Man äger inte något särskilt uttryck för avplockningen av fruktställningarna i dialekten. Då man i regel odlade humle blott för husbehov, hade man ej behov av lejt folk vid humleskörden. Sedan humlen skördats på hösten, brukade man täcka marken i humlegården med granris eller annat lämpligt täckmedel, för att skydda rötterna mot vinterkölden. Man sade att man måste *bre över*.

På en del ställen brydde man sig dock inte om täckning, på grund av att man ansåg att humlerötterna voro härdiga mot hård köld.

Någon beteckning för samling av torkade fröställningar hade man inte, och likaledes tycks man ha saknat benämning för en viss kvantitet humle. Enligt uppgift från By sn talade man dock om så och så många *gröpnävar* humle. Den torkade humlen packades ner i rena sillfjärdingar eller kvartstunnor, och ovanpå lades en tyngd, för att luften inte skulle få tillträde *o för inte måste skula gå ut hümstäm*.

*störar* eller *stänger* är den vanliga plur-formen, medan *stör* användes kollektivt /se föreg. sida 25/

Man varken tog vara på humlerankorna eller använde deras fibrer.

Som förut nämnts, odlades <sup>oftast</sup> endast små mängder humle, och därför blev det vanligen ingenting över till avsalu. Från några byar i S:a Ny sn såldes, i motsats till vad som var sed och bruk, humle, men inte på marknader, utan till apoteket och affärerna i Säffle. En meddelare ansåg sig få bra betalt för humlen, när han fick 24 *säluz* för skålpundet<sup>7</sup>

På herrgårdarna var det vanligt att man gav bort humle åt torpare och underlydande, som själva hade *småttan*<sup>x</sup>.

Man använde inte humle som bytesvara. Inte heller fick prästen, så långt tillbaka man minns, tionde av humle.

## II. Maltberedning.

4. Subst. malt kallades *malt*. Den mängd malt som behövdes till en brygd kallade man *mälts* (m.). Några adj. som ange viss kvalitet hos maltet har jag inte påträffat.

5. Korn avsett för mältning, kallades *mältsköy*. För att kornet skulle få begagnas till mältning måste det vara stritt, d.v.s. av god kvalitet. Det bästa maltet tillverkades av *bygg*, det vanliga namnet på korn för 50 à 60 år sedan. Men ofta framställde man malt av korn med rågtillsats, för att maltet skulle bli sötare. I nödfall blandades korn med havre vid maltberedningen.

6. Verbet mälta, *mälts*, betyder 'bereda korn till malt'. Ordet maltas, *mälts*, påstås kunna betyda gro.

7. Kornets beredning till malt. Att bereda säden till malt var en mycket omständlig procedur. Den kan indelas i a/ kornets blötande och grodd b/ kornets torkning och c/ kornets sönderkrossande.

-----  
1/ omkring 50 öre för 4 hg



Först skulle kornet *brötas*, så att det började gro. Man lade den erforderliga mängden säd / vid julmältningen i skäppa<sup>1/</sup>, vid sommarmältningen något mindre/ i ett stort *mällskär*, och slog på ljust vatten som skulle nå upp över säden. Använde man två sädessorter lades var och en

5 i blöt i *et käl*. Att fukta mäلتan kallades att *slö i stöp*, *säts i stöp* eller *stöps*. Man sade också rätt och slätt att man *la i blöt mäلتa*. En meddelare kallade samma förfaringssätt *stöps to mäلتa*. Kornet fick ligga i en hög i karet, tills det *tog värme* och började gro så smått. Man rörde om ett par

10 tre gånger om dagen, för att groningen skulle försiggå jämnt. Då säden efter 3 à 4 dagar blev *gräns*, hade den legat tillräckligt länge i vattnet, som med hjälp av en *vesp* eller *kost*, som sattes för tapphållet, silades från. *mäلتa hösts syp* på ett renskurat golv, inne eller i en bod, och plattades till, så att den fick lämp-

15 lig tjocklek. Vattnet skulle *häss ä*, d.v.s. avdunsta, medan säden låg på golvet. I S:a Ny sn gick man även tillväga på ett annat sätt vid avsilningen. Man knöt ett *ryft* d.v.s. ett skynke, t.ex. ett *itranyslakan*, ett lakan där väven är träd med en tråd i tand / tand = rör, vävterm / över karet. Ett sådant lakan kan även kallas

20 *itranyslakan*. Detta är väl närmast en folketyologisk omtydning av det förra ordet, vars innebörd inte längre är så klar. Sedan vände man på karet, så att vattnet rann av. Mäلتan fick ligga kvar i detta kar efteråt.

Groningen brukade ta en tid av ungefär 10 dygn. Medan säden grodde rörde

25 den om, och vändes flera gånger om dagen. Groningen gick nämligen hastigare i kornet som låg längst in, än i det på ytan. Säden sades *äts* eller *äts<sup>2/</sup>* då *mjörka iköps*, d.v.s. frövitans tittade ut. Det var mycket viktigt att inte allt kornet fick *äts*, ty därav skulle

1/ 1 skäppa är i Näs hd = tunna

2/ *äts* sade man i de norra delarna av Näs hd, t.ex. i Tula sn, *äts* längre söderut.

drickan bli för söt. Groddarna kallades *nökör*, och då säden hade *nag löng nökör*, var den färdig för torkning. Man sade också att kornet var *utätat*, då det var färdiggrott.

Några andra ord för gro och groddar har jag inte träffat på, om man undantar en uppgift att gro kanheta *mälts* / s. 6<sup>23</sup> / Uppgiften är kanske något tvivelaktig. De kärnlösa korn som vid mältningen flöto ovanpå vattnet, kallades helt enkelt *slökör*<sup>2)</sup>. Dessa korn voro inte så kraftiga som de andra, och odugliga för mältning.

Torkningen av säden skedde vanligen i kölnan, *gäna*. En mycket liten mälta brukade dock torkas i *bäkön*. I varje by fanns det en kölna, men den var inte alla gårdarnas gemensamma egendom, utan hörde till den största och rikaste gården. Varje herrgård hade sin egen kölna. Kölnorna voro så eldfängda att man inte fick brandförsäkra dem. De flesta brunno så småningom ner, och man fick då torka även större mängder säd i bakugnen.

Kölnan var ett avsides beläget, grovtimrat hus som bestod av två rum, ett yttre, ett slags förstuga, och ett inre, det egentliga torkrummet. De båda rummen stodo i förbindelse med varandra endast genom en glugg nere vid golvet. Mitt på golvet i den egentliga kölnan, var det en av gråsten murad eldstad, *inorhus*, men det fanns ingen rökgång eller öppning, utan röken fick söka sig väg ut bäst den kunde. Från gavel till gavel, parallellt med ryggåsen, satt en grovkluvan stock, *gältan*, med den runda sidan nedåt.<sup>1/</sup> Den bildade stommen till en avsats eller ett slags plattform som bestod av stockar, och satt rakt över eldstaden. Vid de båda långsidorna av denna plattform var fäst ett

1/ Lägg märke till att det i frågelistan föreslagna galt har en helt annan betydelse!

2/ 1-typen här borde kanske vara kakuminalt *?*, eftersom föregående ljud är *sr*. Emellertid har jag trott mig kunna iaktta att "tunt" l ibland förekommer även efter *sr*. *fr. är. s 75!*

galler av snedställda bräder, som sluttade ned mot långväggarna. Här vilade ribborna lösa på stockarna. Gallret kallades *mältslävön*<sup>1/</sup>. När man skulle lägga upp mältan, som bars i säckar, användes *estråp* eller *en stēgo*, för att man skulle räcka upp. Som bränsle användes ofta granved, eftersom den var torr och inte sprakade och dessutom värmdes bra. Man var mycket noga med att veden inte fick vara huggen *u nēans*, d.v.s. då månen befann sig i nedan. Det var nämligen *et gāmōf mārks* att ved som höggs då, sprakade.

Det behövdes ungefär ett dygn, för att säden i den starka hettan skulle bli 10 bli torr, förutsatt att det var lugnt väder. Om det stormade drev värmen ner i hörnen, och torkningen tog längre tid. Då eldningen hållit på en stund, gick man upp och rörde om säden. Det hette att man skulle *vēns mälta* <sup>(best. form)</sup>. Under torkningen måste någon oavlåtligt passa elden, och kornet skulle röras om gång efter annan. Sädens torkning ombesörjdes 15 vanligen av karlarna, men det var alltid *kvēnfōyka* som vakade i kölnan om natten. När säden var torr skulle man *spjats äp* eller *spjats nēr mälta*. Detta gick så till, att man lossade lite på spjälorna och *kara nēr mälta* den vägen. Säden lades i säckar. När det var *stōrmälta* brukade man göra kalas.

20 Kornet krossades genom att *dr mōt mälts pa hānkrāya*. Genom denna malning blev kornet grovmalet. Att *grōps mälts* innebar endast att klyva malkornen. Ä-ven de avfallna groddarna lät man följa med vid malningen, Man ägde inget särskilt namn på den avfallna grodden på mälad säd.

1/ Jag har skildrat kölnan såpass i detalj, för att om möjligt ge en klarare föreställning om dess utseende än en uppräknig av lösa och fasta inventarier skulle ge.

## III. M a l t d r y c k e r .

8. Den maldryck som av gammalt användes i bygden kallades øt, neutr. eller drèkə, mask. / best. form drèkan / . øt var benämningen på den först framställda, starkare drickan, medan den dricksvara  
 5 av lägre kvalitet, som erhöles vid slutet av brygden, kallades svågdrèkə. Brydde man sig inte om att dela upp drickan i öl och svagdricka, fick man som produkt av brygden vånli drèkə. Svagdricka skulle sålunda i kvalitet inta en ställning mellan öl och dricka. Att den gamla skillnaden mellan dricka och öl ännu bibehålles kan man se därav, att  
 10 den dricka som bryggerierna numera leverera året om kallas dricka eller svagdricka, medan den dricka av något bättre kvalitet som säljes till jul, heter julöl.

spýsøt påstås liksom öl ha varit ett slags stark dricka, i motsats till vad som är föreslaget i frågelistan.<sup>1/</sup>

15 Några skämtsamma eller bildliga användningar av ordet öl har jag inte kunnat påträffa i målet.

9. Till julen och till vårplöjningen bryggdes särskild dricka. Den dricka som tillverkades före jul kallades jultøt eller jultdrèkə. Under julhelgen skulle det alltid stå dricka i ett krus på bordet, så att  
 20 man kunde bjuda folk, som kom på besök. Den 30 april eller 1 maj bryggdes kråganddrèkə, som man skulle dricka vid vårplöjningen. När folk började antimon, hade man en liten högtidlighet. Dagen innan vårbruket sattes i gång, dukade man ute långa bord med mat, brännvin och dricka, o so søp o dråk o dansa di. De som  
 25 voro med om denna ceremoni drak mæry i bëna, något som ansågs

1/ En enda av mina meddelare sade sig t r o , att spýsøt var namnet på ett slags sämre dricka.

nödvändigt, innan det tunga vårarbetet började. Vid plöjningen var det sed, att man gav hästarna bröd att äta som var doppat i dricka.

10. Det tycks som om variationer av dricka och öl varit ovanliga, eftersom benämningar som syfta på tillverknings sättet så gott som helt och 5 hållet saknas. *våtor*, vörter, var namnet på färsk, ojäst dricka. / Se s. 14<sup>5</sup>! / Fastän den inte smakade särskilt gott, hörde det till, att man skulle dricka lite av den, när man kommit så långt vid drickstillver- ningen. Då det var stark köld brukade man dricka *örost*. Den be- stod av varm dricka, blandad med mjölk. Sitt namn har denna dryck fått där- 10 av att mjölken ystade sig, *skåsa*, då den hälldes i den varma drickan. Fortfarande lagar man till ölost om vintern, fast nu naturligtvis av köpt dricka. — Några andra av de specialbenämningar för öl / dricka som äro föreslagna i frågelistan, finnas inte i målet.

11. Beteckning för dricka som var svag / tunn, dålig /, av särskilt dålig 15 kvalitet, hade man inte, utan talade helt enkelt om *dåre dricka*.

12. Motsatsen, stark dricka, hade heller inte något annat namn än *staf* 20 *ö*. *lank* kunde dock kanske användas om svag, dålig dricka. / jfr s. 14<sup>3</sup>! / Oftast förefaller emellertid *lank* ha brukats om kaffe.

20 13. Adjek-tiv och particip som beteckna vissa egenskaper hos maldrycker, tyckas ha förekommit mycket sparsamt. Då drickan stått upptappad, utan att vara övertäckt och fått fadd smak, sade man att den var *döven*. Motsvarande verb var *döuna*, bli duven. Man kunde väl säga om mjölk att den var *vren* eller *drögn*, men knappast om dricka.

25 14. Att tillverka dricka kallades att *brygga* eller *järs dricka*. Det finns ingen beteckning för det som framställts genom brygging.

15. Ordet brygd, *bryggn*, är levande i målet. Drickstillverkningen kallades även *bryggn* / fem. /.

16. Bryggningen försiggick i *brygghäus*, ett särskilt uthus där man bryggde och tvättade. Längre tillbaka i tiden bryggde man på *brunspisen* 5 i det stora köket.

17. Någon dricksberedning utan vörtning och rostning känner man inte till i bygden.

18. Med mäsk, *mäsk*, mask., förstå några av mina meddelare 'den blandning av vatten och malt ur vilken vörten framgår' och andra 'den fasta 10 återstod som är kvar i bryggkaret sedan vörten avsilats'. För många har emellertid mäsk båda betydelserna. / jfr nedan s. 13 f !/

#### Öl- och dricksberedningen

Beredningen av öl och dricka indelas i 1/ mäskeningen 2/ mäskekokningen 3/ silningen 4/ vörtkokningen 5/ jästningen och 6/ lagringen.

15 Mäskeningen. Man lade maltet i ett kar, *mäskestår*, som rymde 400 à 500 l och hällde lite varmt men inte hett vatten på. Att fukta maltet med vatten kallades att *spjå mälta*. Denna blandning av malt och vatten arbetades med en stake som kallades *mäskrä*, / fem. /.

Den var ett 1,5- 2 m långt redskap med runt grovt skaft, och med blad som 20 en åra. Årbladet var c:a 2 dm brett upptill, smalnade av nedåt och hade en lång, smal *springa*. Sedan mäskan i karet bearbetats med *mäskrä* täckte man över karet med stora trälock, och *sönt de lag lök ör*, band man över ett täcke. Det var mycket viktigt att inte ångan fick gå ut och vattnet svalna, och därför bredde man över karet, så fort man rört i 25 det. Emellanåt *slog en på lite vatten på mälta*, för att det skulle hålla sig varmt och fortare svälla. Detta kallades att *spjå mälta*.

Under de ~~tre~~ dygn som mäsken höll på, skulle maltet röras om gång efter annan.

Mäskkokningen. Mäsken koktes i *bryggryta* som rymde 18- 20 kannor<sup>1</sup> eller mer. Den fick bara ett uppkok och skummades och rördes om 5 om under tiden, för att den inte skulle *bräna vé*. Om den trots  ~~dessa~~ dessa ansträngningar skulle göra detta, blev hela brygden förstörd. Dricka som var tillverkad på vidbränd mäska, smakade lika illa som *wébrant brännin*, påstås det.

Silningen. Vid silningen användes *e röstsa* eller *et röstkar*.  
10 Man kunde också begagna *e röstlina*, en tunna utan handtag. På botten lade man kluvna träribbor korävis, ett stycke från varandra. Dessa voro inte av furu, som skulle ha givit smak, utan av gran. Ribborna kallades *röstvirke*. Ovanpå lades tätt hårt tvinnade halmband av råg, som hade formen av ringar med samma genomskärning som karet, ända upp 15 till kanterna. Detta var *rösthålmön*. I halmringarna fanns det öglor, vari man ryckte om inte silningen gick som den skulle. Halmringarna och träribborna utgjorde tillsammans en *rösta* /m./ Vid nedre kanten i karet fanns ett *lapphått*.

Detta silningskar ställdes på en lång tvättstol eller på en *mältopål*.  
20 Sedan man, på sätt som nyss nämnts, ställt i ordning karet, *hösto dr* i *mäsken* och slog varmt vatten över. Mäsken rann genom rosten, ut genom tapphållet och ned i ett *kar*. Man hällde vatten i silningskaret, till dess att *al mäska va ür*.

I S:a Ny använde man en tunna med ben under, *brygtlina*, som 25 rosta. I stället för rostvirke lade man där en stor bit av en koskalle, som lades intill tapphållet, för att hindra halmen att fastna där. Mäsk

-----  
1/ Jfr vörtkokningen s. 14''

var här ofta namnet på det som blev kvar i bryggkaret, sedan vörten silats av. / jfr s. 12<sup>8</sup> ovan! / Så berättas exempelvis att man gav mäsken åt korna.

*lanzk* kunde vara benämningen på det man fick allra sist vid silningen. / jfr s. 11<sup>17</sup>! /

5 Produkten vid silningen var *vört* mask. / Se s. 11<sup>5</sup> / Även ordet *vört* förekommer, sannolikt en senare förkortning under riksspråkspåverkan. Det drank som här nämnes i frågelistan, påstås vara namn, inte på det som återstod efter vörtens avsilning, utan på avfallet vid brännvinstillverkningen.

10 Vörtkokningen. Att koka vörten kallades att *koka vörta*. Kokningen skedde i stora grytor med ben, s.k. *kasenberggrötor*, / från Kasenberg utanför Åmål / . Dessa rymde 18- 25 kannor.<sup>1/</sup> Under kokningen stodo de på spisen. Vörten brukade kokas åtminstone två gånger, sista gången rätt länge. Medan kokningen höll på skulle allfradga, *fräga*,  
15 mask., skummas bort. Då vörten var färdigkokt, hällde man den ur grytan i ett *kar* som täcktes över.

Humlen koktes upp i lite vört. Detta avkok på humle kallade somliga *håmaltlag*.<sup>2/</sup> Medan vörten ännu var ganska varm, *sats de téjsten* /pret./

20 Jästningen. På kvällen brukade vörten vara alltför varm, för att jäst skulle kunna tillsättas, och därför måste man *träks te näta*, innan jästningen kunde ta sin början. Ibland kunde det hända att man väntade för länge, så att vörten tvärtom hann svalna för mycket, och då var det ingen annan råd än att värma upp lite vört och hälla i . På några ställen i byg-  
25 den värmdo de i stället en stor sten som *de håds fura á*, d.v.s. gjort ren, eller *jäylös* i ett strykjärn, och lade i karet med vörten. Då man inte hade någon *prövars*, termometer, på den tiden,

1/ ung. 50-65 l . Detta var väl den vanliga storleken på grytorna. Se s.13  
2/ Uttalet av detta ord är varierande. Oftast tror jag dock att *te* följes av *l*.



gjorde man som det föll sig naturligast, stack ner handen och kände efter om vörten var lagom varm. Stenen eller lodet som man lagt i för att värma upp, fingo ligga kvar i karet medan jästningen höll på.

Tillsats av skvattram eller pors förekom inte.

5 Från en brygd till en annan förvarades vanligen flytande jäst i en *postäl*.

När vörten var lagom varm blandades lite flytande jäst och vört i *e fräske* eller *et jät*. Något särskilt namn hade man inte på denna vört. Blandningen av vört och jäst sattes till vörten, och så

*höstes de rektit* för att ordentligt blanda jästen med drickan.

10 Att tillsätta jästen kallades att *jäts drëkon*. Då drickan

*taggs jät*, jäste den bra. *jät* var namnet på jästen som flöt ovanpå i karet. Den kallades också *frägs*, mask. Jäsmedlet *jäst hette*

*jäst*.<sup>1/</sup> Karet där drickan jäste, kallades man *jästskärs*.

Om man arbetade ihop sådan jäst som flöt på ytan i jästkaret, och mjöl,

15 fick man *e jästskäks*. Jästkakorna gräddades inte utan torkades, och när man sedan skulle baka, *bröts en lita kröts*,

en liten bit, i humlevatten, och fick jäsmedel därav. En av mina meddelare har berättat att hans mor tyckte att ~~ett~~ baket inte blev lyckat, om hon använde jästkaka. Därför begagnade hon i stället flytande jäst.

20 På några ställen kokade man in jäst i en obarkad al- eller björkkubb. Då denna *jästskubb* var inmängd med jäst, gjorde man ett hål i den o och hängde den i skafferiet, där den förvarades till nästa brygd, då den kom till användning.

*d'a gö jät pa drëkon* är detsamma som 'drickan jäser bra'.

1/ De båda orden *jäst* och *jät* ha olika stam. Det förra går tillbaka på fsv. *iast*, mask. det senare motsvaras av det isl. *gerð*, fem. *och hör samman med jäsa*

Jfr s. 15 " : *drickan tog jäv* "drickan jäste bra:

Det är snart slut på drickan hette i dialekten, egendomligt nog:

*dä lör på jästön.*

Lagringen. Att tappa drickan på tunna kallades att *tänna drickan.*

5 Tunnan som drickan tappades i, hette *e drickstänna*. Den

öppning på tunnan där drickan tappades i, var ett fyrkantigt *sprän* /n/

med fasade, sneddade kanter. När man skulle *spränna tanna* eller,

som man också sade *taps té spränna*, satte man i tunntappen,

*tänstapen*, och för att den skulle *täts rektit brä*

10 sattes tyg eller *blår* (= blånor / emellan. Man kunde också

*taps té me deg. tänstakar* n. var namnet på en fyrkantig

träbit som var byggd kring sprunnet.

Tunntappen var fyrkantig. I tunntappen satt ett runt rör, *svickan*, mask.

Svickan utgjorde alltså en del av tappan. \_\_\_ Ordet dövika finns inte i

15 målet.

Tunnorna voro gjorda av furu, och rymde vanligen 30 kannor<sup>1/</sup>

Man ville helst att tunnorna skulle bli alldeles fulla med dricka.

Drickstunnan måste vara övertäckt, ty drickan kunde jäsa så att tappan

*kväta ur*.

20 Då dricka stod och blev dålig, sade man att den *stog å sa*.

Detta hände när det blev rum mellan drickan och tunnväggen. Något annat

uttryck *ur klarna* / om dricka / än *klänna* finns inte i målet.

Varje gård bryggde för sig. Man brukade brygga två gånger om året, på vissa

ställen före jul och före *våxor*. *våxor* uppges ha varit

25 *e stór hökti* förr i tiden. Det tycks emellertid ha varit van-

ligare att brygga före vårbruket än före Marie Bebadelsedag. Kanske bruka-

de juldrickan räcka till fram i april. /jfr s.10 17 !/

Det var sed att ge barnen att smaka av den nybryggda drickan. Likaså bjöd man grannarna på dricka, så snart de kommo innanför dörren, ty förr i tid den *va folk fägnosåma*. Detta gällde väl fr. a. under julhelgen. /Se s. 10<sup>19</sup>! /

- 5 Några kalas när brygden var slut förekommo inte, om man ej vill räkna förplägnaden vid vårplöjningen hit. Det skulle inte ha passat att ställa till med kalas mitt i den värsta julbrådskan, säger man. / Jfr kalas vid mäلتning s. 9<sup>19</sup>! /

21. Folktrosföreställningar i samband med humleodling och brygd.<sup>1/</sup>

- 10 Om folk hade maghosta skulle de dricka humlevatten, d.v.s. avkok på humlekottar. Det ansågs nämligen ha en helande inverkan på dålig mage. *māghōsta* är ~~emellertid~~ i trakten detsamma, som den tuberkulösa hosta som läkare ibland kalla gubghosta,

Medan man höll på med brygd ville man inte ha främmande folk in i huset,  
15 utan tog emot den ute, som händelsevis kom. Man var övertygad om, att en del människor hade onda ögon, och förstörde brygden för en.

Innan mäskningen började, skulle man föra *māskräa* tre gånger över elden för att skydda sig mot missunnsamhet.

- Den som hällde i jästen, skulle springa ut ur stugan och göra *et rēktit*  
20 *hōjanō o vēftō me āmōra*, för att jästningen skulle bli riktigt god.

Ordstäv rörande brygd.

- de stēm gar i āt, komar ālri i skāt.*  
*āt* kan i dialekten inte betyda 'grodd på mälad säd'. Däremot användes det  
25 alltid om 'grodd på potatis'. Att *āts* eller *āts* är = 'gro' / om säd /, och *ūtātāt* = 'färdiggrott', tycks tala för att *āt* en gång funnits

1/ Den på s. 9<sup>6</sup> nämnda uppgiften att veden som användes vid kornets torkning måste vara huggen vid en viss tidpunkt, gäller naturligtvis även för andra skeden av brygden. Men denna föreställning är inte speciellt förknippad just med brygd.

också i betydelsen sädesgrodd. / Jfr s. 7<sup>23</sup> !/. *skär* är oftast = matfat. Här är det väl närmast fråga om 'drickskrus'. Ordspråket skulle alltså betyda; Då kornet blir för mycket grott, kan det inte användas, blir det ingen dricka av det.

- 5 *du får de k<sup>ä</sup>ta la i m<sup>ä</sup>lts* brukade man säga då någon gjorde något i onödan, för vilket han inte kunde få någon belöning. Någon närmare förklaring av detta talesätt har jag inte fått. Jag har tänkt mig att det möjligen kan tydas på detta sätt: Mältan lades som bekant upp på ett rent golv, inomhus eller i en bod. / Se s. 7<sup>13</sup> ! /
- 10 Att golvet just var renskurat, liksomnatt man var mycket angelägen om att allt skulle vara rent och snyggt vid brygden, har man ivrigt påpekat för mig överallt. Trots detta eller kanske just därför, tro~~s~~ jag, att det inte alltid var så väl beställt med renligheten, som man vill låta påskina. Sannolikt brydde man sig exempelvis inte alltid om, att hålla kattorna ute-
- 15 stängda från det rum där mältan låg. Därför kunde det nog också hända en sådan olycka, som att katten "smutsade ner" i maltet.— Uttrycket skulle således ungefär innebära: Du får något alldeles värdelöst, 'strunt', ja, kanske t.o.m. obehagligheter i lön. Jämför uttryck som Det skall då ingen tacka dig för det med negativ form testället för den positiva härovan,
- 20 men med samma innebörd.

IV. Beredda drycker som inte voro malt-drycker.

23. Ordet mjöd är inte levande i målet. Inte heller minns man något om mjödberedning.
- 25 24. Enbärsdricka hade ~~na~~ alltid förr i tiden. Då man skulle tillverka *énbärsdréka* /mask./, *rèpa* /pret./ man énbär om

hösten och rensade bort *bära* (pl.) . Sedan torkades bärem i bak-  
ugnen och maldes på handkvarnen. De malda bären lades därpå i kallt vatten,  
*enlåg* , där de fingo ligga ett dygn. Enbärsmassan silades från  
vattnet och koktes upp och skummades i nytt vatten. När blandningen sval-  
5 nat, lades jästen i. Därpå fick drickan jäsa, och under tiden skummade  
man bort all fradga. Enbärdrickan tappades, då den var färdigjäst, på  
tunnor och kaggar. An i dag tillverkar man enbärdricka på sina ställen.

25. Björkdricka i egentlig mening framställde man inte. Om våren borrhade  
man emellertid hål i björkar, och satte rör eller buteljer däröver. Dessa  
10 blevo fyllda med *björksaft* . Pojkarna brukade gå och dricka  
björksaft för nöjes skull. Det berättas dock att björksaft hade menlig  
inverkan på förståndet. Kanske var det ett påhitt av skogsägaren, som ville  
ha sina få björkar ifred.

26. Inga av de i frågelistan föreslagna läskedryckerna ha förekommit i  
15 bygden, ej heller något annat slag av läskedrycker.

---