

10608

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Liljansnäs sn.

Mattsson, Håll Nils, 1908.

Plan a° ULMA:s fgl. 1787: Humledning
och byggd.

18 bl. 4^o

L.L.

Exc. T.P.

10608

Humleodling och brygd.

(uppt. i Siljansnäs).

I. Humleodling.

Dalarne.

Siljansnäs.

Håll N. Mattsson.

Ink. 25/737.

1. Humle: umfa n (umfan). Andra be-
nämningar för "humle" finnas ej.

Benämningar för "humle" med mera
specialiserad betydelse äro okända.

2. Beteckning för "humleranka (-reva)":
ränsla f | immälf-ränsla f, -ränslar pl rosna
~ täga f, immälf-täga f; för "nyuppstige"
bet skott av humle". obehant; för "frukt-
ställning": tuppa f, immälf-tuppa.

3. Humlegård: immälf-gälf n (-gälfu).
En humlegård fanns förutom i varje gård
särval hemma; byn som i hemfäbodarna.
I långfäbodarna däremot, hade man
ej humlegårdar. Humlegårderna hade

vanligen sin plats "invid ladugården": ut-
må fjärsä och sträckte sig längs ena lång-
 väggen med en bredd av 2 - 5 alnar. Om
 storleken stod i förhållande till gårdens för-
 mögenhet eller till familjens storlek är obe-
 kant.

Att "plantera en humlegård": lägg en ummäf-lägga,
 gålf/ tillgick så att rotstochar från en hum. bef. "an-
 legård lades i jorden eller uti låde man lägga"
 rotstocharna ovanpå marken och fyllde på
 jord. Skötsel av humlegården bestod i att
 riva ummäf-gålf (= betäcka humlegårdens
 med grannis) tidigt på våren för att skyd-
 da den för att växa igen med gräs, stänga stänge
~~stänga~~ ummäf-gålf (= försä humlegårdens v.
 med stänger för reorerna att växa efter).
 Detta tillgick så att en person stötte upp

ULMA 10608. Håll N. Mattsson. 1937

DAL. SILJANSNÄS

Frgl. M 87

hål; marker med ett spett och en annan
 stötte ned stängerna. Man brukade "stän-
 ga humlegården så svart marker tinat upp
 tillräckligt. Humlestänger = immälj-stäng f
 (- stännjå) immälj-stängjär pl högg man
 vanligen på hösten eller vintern i sam-
 band med vedhuggning. ugg immälj-stäng
jär (= hugga humlestänger). bäck immälj-
stängjär (= barka humlestänger). Uttryck för
 att "ta ned humlen" = tå nüd immälj. Detta
 skedde ikring öls-mässa (= omkring Öls-
 mässan). pläcka immälj (= plocka av frukt-
 plocka ^(av humlen) ställningarna). Detta arbete brukade "barnen"
 = kylbarä få göra eller verka kvinnfolken.
 Männer befattade sig vanligen ej med det-
 ta arbete och lejt arbetsfolk härför an-
 vändes ej. Sedan humlen plockats, tur-

kades den i såll på stänger i taket inne i stugan varefter den stoppades i en garnsäck och förvarades i härberet.

Beteckningar för viss mängd humle finnas ej.

Humlerankor användes ej för textila eller andra ändamål. Bladen användes som kreatursfoder.

Förväljning av humle har ej förekommit i mannaminne, men enligt de gamlas uttåg har den ingått i prästers tiorde.

II. Maltberedning.

4. "Malt": mält n (mältä). Andra benämningar för "malt" finnas ej.

Beteckning för "så stor mängd malt, som behöves till en brygd" finns ej.

Adjektiva som ange viss kvalitet hos
maltet: drygt (= som ger mycket dricka),
ösmaklit (som har svag maltsmak)

5. Beträffning för "korn, avsett att mäl-
tas": malt-kor n. råg-malt n (= malt av
råg) tillverkades även och ansågs i allmän-
het förmär än kor-malt n (= malt av korn).
malt-råg m (= råg, avsett att mältas).

Andra rådeslag användes ej till malt.

6. "Mälta": mälta. Ordet betyder endast
"tillreda malt". Passivformen "mältas" eller
liknande förekommer ej (enl. sagesmannen).

7. Detaljer för kornets beredning till
malt:

a) Uttryck för kornets blötande: blöta
körä ~ lägg i blöt körä. Därvid använ-
des en s. k. mält-ränna f av samma

Typ som beskrivits från Sall. Kornet
tömdes i rännan och vatten påhålldes
och fick rinna av genom håll i "rännans"
era gavel, åt vilket håll bothnen lutade ex-
aning. Med bestämda mellantider hålldes
nytt vatten på och samtidigt rörde man
om kornet med händerna för att det ej
skulle "värmas" för starkt. Beteckning för
 "gro (om matkorn)": grö ~ vita; för "grodd":
grödd ~ brödd; för "kärnlösa korn,
som vid mälning flyta ovanpå vattnet,
 obekant.

b) Efter mälningen, som bedömdes ef-
 ter groddarnas storlek, torkades det mälta-
de kornet; "barku" = tösstuga f. | bär-på bäva på
mälta (= lägga det mältrade kornet i en
säck och bäva det till barkun för torkning)

rätt ut ^{det} mälta på lavan (= breda ut) / mälade kornet på lavan). jäll törstugu (= elda i bastun). rätta ut, bet. 4
 Bastun var av samma typ som är beskri-
 ven från Luth. med en ugn s. k. törstugun - ugn
 mitt på golvet, (längs vardera långväg-
 gen en lav s. k. lång-lav m (= lång-
 lave) samt vid inre gavelväggen en nå-
 got högre upp belägen s. k. ög-lav m) } lave
 (= hög-lave). Bastun användes vid torkning (itokstuga)
 av såväl mälta, som annat spannmål,
 avsett att malas samt lin. När mälta
 blivit upphettad skulle den "läggas i hög"
 (kär-iop mälta: "kär ihop ^{det mälade kornet} mälta") för att kär ihop
 "ligga och sötna" = ligg i sötna, varefter
 den breddes ut över lavan. Sedan fick man
 göra ett visst antal "eldningar" = jällor med elda f.
 bestämda mellantider samt då och då "röra

ULMA 10608. Håll N. Mattsson. 1937

DAL. SILJANSNÄS

Frgl. M 87

om i mälthan" = öf öpp mälta tills den var
turr.

c/ gröpa mält (= krossa maltkornen)
skedd i skvattkvarn (behandlas i samband
med "Kvarnar och malning"). Den krossa-
de produkten kallas mält n. Benämning
på den avfallna grodden på mältad råd
eller stoftet av malen maltgrodd, obekant.

III. Maltdrycker.

8. Benämning för ortens av gammalt
brukade maltdryck: drikka n (drikka).

Benämningen "öl" användes ej om hem-
bryggd dryck.

9. Specialbenämningar på drikka, vilka
avse det tillfälle eller den tid då det
brygges: jul-drikka n (= drikka, som
brygges till jul), jässbös-drikka n (gär-

tabuendsdricka), slätthär-dricka n (= dricka, som var avsett att användas under slätthär-tiderna). dricka n.

10. Specialbenämningar på dricka, vilka avse tillverkningssättet äro i stort sett okända för sagomän, då dricka ej tillverkas på olika sätt. vört n (vörtä) (= färskt, ojäst dricka). jäsi dricka (= jäst dricka).

vört f. ~
m. ~ m.

11. Beteckning för "svagt, dåligt dricka"; obekant (jfr under punkt 13).

12. Beteckning för "starkt dricka", obekant (jfr under p. 13).

13. Egenskaper hos dricka: starkt (= kraftigt jäst), tönt (= tunnt, svagt), gätt (som har god smak), khent (som har dålig smak), sürt (= surt), jästst

(= järstblandat), slå är så (= slå av sig, bli durt).

14. Bryggga: bryggga ~ | jör dricka |
Särskild benämning för "det, som fram-
ställtts genom bryggning", finns ej.

grå
"förfärdigi"

15. Ordet "brygd" eller andra beteck-
ningar härfor är okänt. Ordets mål tycks
f. ö. vara anmärkningsvärt fattigt på sub-
stantiv av tillhörande art.

16. Särskilt hus eller särskilt rum att
användas vid brygd, fanns ej utan det.
En skedde in i stugge (= i vardagsrum-
met i stugan).

17. Dricksberedning utan vörtning och
rostning finns ej mindre av.

18. Mäsk = | mäsk m avset den fasta
ätarehod som är kvar sedan vörten av-
mäsk

silats. |

19. Beredning av dricka: a) ryfta
mält (= bra malt i ett kärl s. k. stannfat n
 och fukta det med jmnt vatten). Detta
 gjordes på kvällen och fick stå till föl-
 jande dag då kokande vatten slogs på.
Vattnet kokades i en liten kittel eller
gryta och endast litet vatten slogs på
i sänder och rördes om med mältet
undan för undan tills stannfatet var
fullt. Vid omröringen begagnades en
årliknande s. k. berjgg-spitze f. kök
på vättan (= koka vatten på mältet)

brugg-spela
 (= -spitja)

b) Ibland fündde man stannfatets innehåll
 i en stor kittel och kokade det en stund
 innan det silades, vilket kallades att kök
äpp dricka (= koka upp dricka) men i-

bland gick man förbi denna procedur.
 c) Vid silning användes en s. k. räst-
bunsk (= laggkär) med tre ben och ett rost-bunsk
 hål; botten, av samma typ som är be-
 skriven från Soll.). I hålet sattes en
täpp av halm, varjämte man hade ett
 lager av halm eller enris; botten av
 "bunken", vilket fick tjäna som sil. I-
 bland hade man en särskild duk s. k.
räst-duk m över bunken att sila ge-post-duk
 nom. sila dricka (= sila drickat). Vid
 silningen ställdes ett kärl under bunken,
 vari vörten rann och halmhappen, som
 satt i hålet på bunkens botten, var av-
 sedd till att leda vörten ned i det und-
 re kärlet. Den fasta massan som blev kvar
 i bunken kallas mäsk m. d) köka

ULMA 10608. Håll N. Mattsson. 1937
 DAL. SILJANSNÄS
 Frgl. M 87

vört (= koka vört) skeddde i en stor kit-
 tel varefter vörten åter kändes i stannfa-
 tet, eller orkiv hålldes det upp i flera mind-
 re kärn för att svalna innan det håll-
 des i stannfatet. immälf-lag (= avkok
 på humle) koktes för sig i en kittel på
 så sätt att humlen lades i en tygpåse
 som sänktes ned i det kokande vatt-
 net. Sedan "humlelager" svalnat tillsattes
 den vörten. je immälf (= tillsätta humle-
 lag). immälf-starkt (= som har stark
 humlesmak). litä immälf (= har svag
 humlesmak); e) jäst: jäst (= jäst) togs
 i botter av drickstunnan eller stannfatet
 när drickat var utdruckat och förvarades
 i ett kärn, butelj e.d., med vatten. Jästen
 sjönk där till botten och vattnet skyddas.

lag m.
"bätshi"

giva, bet.
6 "tillsätta"

de den för att mögla. När järsten skulle användas, brukade man färka upp järsten (= färka upp järsten) genom att slå jäst i en mindre mängd vört som fick jäsa upp jäs upp, innan den tillättes drickat. jäst (= tillätta jäst) | flöt-jäst m (= jäst som flyter ovanpå) | svälna (= svalna). jäsa (= jäsa). dricka jäs (= drickat jäser). skum = skrogg (= fradga på det jäsende drickat). Andra hithörande uttryck är opända. f) Större kvantiteter dricka lagrades i tunna s.k. dricks-tonna f. tönn dricka (= tappa dricka på tunna). Därtill användes en "tratt av näver" s.d. Trickstunnan förvarades liggande och hade på den uppåtrända sidan en öppning s.k. sprund n varigenom drickat tappades. sprund

ULMA 10608. Håll N. Mattsson. 1937

DAL. SILJANSNÄS

Frgl. M 87

varefter öppningen tillslöts med ett lock och
 över smitades med en deg av aska för
 att göras lufttät. täpp tunnna (= tilltappa
 sprundet i tunnna). | tönn - tapp m (= av-
lopp på drickstunnna). | svicka f (= luft-
 hål på tunnans översida) | måste öppnas för
 att drickat skulle kunna tappas ur den
 eljest lufttäta tunnna. | Luft hålet tillslöts
 med en träpinne som även den kallades
svicka f. | ta öpp svicka (= öppna luft-
 hålet). | dricka slår å sä (= drickat slår av
 sig). | slått sä (= klarar). | dricka
rinn bra (= drickat avrinner bra när
 märken fransilas).

luntapp
 svicka f.

20. Vid brygd var det vanligt att den
 som kom på besök bjöds att smaka vört
 (= smaka vört). Bemärksam brygd för fle.

ra gårdar förekom ej.

Kallas i samband med brygd är okänt.

21. Folktröföreställningar i samband med humleodlingar och brygd ha, enligt sagomännen helt fallit i glömska.

22. Samma är förhållandet med gåtor. Eller också vill man ej fram med vad man vet om dylikt. däm sät int nå gåtor nu (= de bry sig ej om några gåtor numera) förklarar Anas-mor och därmed punkt.

IV. Beredda drycker, vilka ej
voro maltdrycker.

23. Ordet mjöd användes endast i betydelsen "konung, som tas ur "humle-bon"; mjölumb-bo. I betydelsen "dryck" ^{m.~n.} är ej ordet känt.

24. Embärsdricka: embärs-dricka n
tillverkades på så sätt att embär kokades
i vatten som sedan silades genom en
duk och tillattes med humlelag och jäst
som vanligt.

25. Björklake: björk-söta f användes
ibland i vanlig brygd i avsikt att ut-
dryga maltet med, ibland drack man
också björklake enbart och ibland ko-
kade man välling av den. Björklake in-
samlades på så sätt att man gjorde ett
sår i björkbarken och stack in en pin-
ne f. d. i lutande ställning i såret, var-
vid "laka" = söta ranns efter pinnen och söta
i ett kär som placerades under ändan ^{björklake}
på pinnen. Elden också stack man en ^{offe björk-}
avbruten lic genom barken på en

björk, varvid lakea rann efter lier, ned
i kärlet. Ett annat sätt att samla björk-
lake var att skära av toppen på en
kvist; björken, sticka kvisten ned i en
butelj som man sedan band fast och
lät den hänga tills den var fylld med
björk-söta.

26. Andra hembragda läskedrycker.
äro okända.

Sagesman ha varit fru Inäs Anna
Karlsson, Olsnäs, född 1867 m.fl.

Samlad den 2/7 1937
Håll Nils Mattsson