

11386

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Orsa

Maggäs

11386

Rombo, Filip 1938.

ULTA:s frigel. M. 87 Humleodling
och bygd.

33 H. 4^e

L.L. Exc. J.P.

Landsmålsarkivets prägelista del 87

Dalarna.

Humleodling och brygd.

Orsa.

Gällande förhållanden i Laggås, Orsa.

F. Rombo.

Upptecknat av Filip Rombo, Högforsbruk

Ink. 2/4 1938.

1. Humleodling.

1. Ummböln, humlen. Ummböl-
ringg, humlering, ring av koprul-
lade humlerankor, såmre slag av
humle, se nedan.

Flukkad-ummböln, plöckad hum-
le, de fina bottarna som väte
långt upp på stängen, och som
plöckades av, se nedan.

2. Beteckning för "humleranka": Ummböl-
resn, humleranka. Ummböln a birt
o hum upp, humlen har börjat kom-
ma upp.

Betekning för fruktställning (kotte):

ULMA 11386. Filip Rombo. 1938

DAL. ORSA
Fogl. M 87

2. Ummbölturpa, humleturpa = (-krotte).

3. Ummbölgård, humlegård.

Alla gårdar i byn hade en humlegård, i en del gårdar kunde man ha två humlegårdar om man hade trängst om utrymmet så att man inte kunde rätta tillräckligt med humle på ett ställe. Endast gårdar hade en humlegård även i hemfåbodarna.

Humlegården hade sin plats var som helst vid något uthus, vanligen mot söder, där man inte just kunde ha något annat. Storleken på humlegården varierade efter detta områdes storlek. Det var inte säkert att en förmögen gård hade den största humlegården, eller

3 att den fattigare gården hade den mindre humlegården. Man behövde inte sätta humlen där marken var uppodlad, vanligen sattes humlen på odlad mark. Skk upp turven & ev vid-i rötur, & ev upō tällkwissta, & dem a bärläpi de sole a skin- & dem, hacha upp grästarven och lägga ner humlerötterna (som man fått i någon gård där man hade humlegård) och lägga över tällkwistar på vilka barret sedan lossnade och föll av när solen sken på dem. Barret utgjorde så att säga gödseln, och så förhindrade barret att det bildades ny gräsmatta igen.

barlöpa
(sup.)

4 Stöngg ummblan, sätta humlestänger. | stänga v.
 När humleskotten voro cirka 6 tum
 höga sattes humlestängerna ner. Där
 marken var stenbunden måste
 man härvid använda järnspettet
 för att göra hål för stängerna.

Stängerna höggas av smd, lång
 och jämn gran. Om de skulle bli
 motståndskraftiga mot röta skul-
 le de huggas vid rudersmäss-
tväränd, rudersmäss-nedan.

Varje vår skulle man räis umm- risa
bölgården, risa humlegården på
 nytt, annars började gräset växa.
Ta ummblan, ta cner) humlen.
Spun bir-ö wa tagend nu, den
 börjar bli pordig för nertag-
 ning nu, mogen.

5 Vänligen fick man ta ner hum-
len i början av skärningstiden,
såvida sommaren var normal.
När man tog ner humlen add
änn i äna ummbölstjärn, hade skära f.
man en humleskåra med vil-
ken man skar av tågarna nere
vid roten. Skåran var tillverkad
av en gammal lie, och liknade
en rågskåra, men användes en-
bart när man tog ner humlen.
När man skurit av humlerankor-
na nere vid marken tog man
upp stängen, humlen fick sit-
ta kvar på stängen medan den
plockades av. Man lade stängen
i horisontalläge på ett par la-
gom höga bockar där man be-

ULMA 11386. Filip Rombo. 1938

DAL. ORSA

Fzgl. M 87

6 kvämt kunde plocka av humlen.
Den finaste humlen plockades av
först. Man började därpå plock-
ningen i toppen på stängan.

Den humle som man plockade
av kallades flukhummbötte
plockhumlen. Denna plocka-

flocka v.
slåttill

de man i is stilltaita, i en
still-(pröder)-karg. När denna
blev full tömdes den på ett på
marken i rolen utbredd weddel
eller filt där den fick ligga och
torka. När rolen började gå
ner, bar man in filten med
humlen på på trösklogen för
att den inte skulle bli utsatt för
dagg eller regn under natten,
nästa dag bars den ut igen.

7 De, som inte hade så mycket humle brukad torka den i såll. Om dagarna rörde man om i säcken ibland, på kvällen bar man in dem i ladan.

När man plockat av den finaste humlen, ungefär en tredjedel av stängens längd, skar man av rankorna där, dessa fingo sedan sitta ihop så långt ner som det väte någon humlekotte, där skar man av rankarna igen. Man fick alltså en sammanhängande ranka på stängens mitt på vilken det fanns ett såmre slags humle, men som inte plockades av, utan fick torka på rankarna. Man rullade ihop rankarna till en ring som knöts

8 till med en ranka. Ringarna träd-
des upp på en stång som sedan
sattes upp på en vägg under tak,
t. ex. vid ladan eller härbrut. Stång-
en sattes fast genom att man sat-
te in dess ena ända mellan två
kruntar. Denna stång fick vara
ute både natt och dag. Ringarna
kallades ummbölinggö, humle-
ringar.

Den finaste humlen såldes till
en handelsbod. Den sämre, ring-
torkade humlen, användes i hus-
hållet vid bryggd. Man bröka-
de en hel sådan ring som den
befanns, med blad, rankor och
allt.

De avtorkade humlerankarna gav

humlering
"ring av
rankor av
sämre humle"

9 man till korna, man brukade
 då harka sönder dem fint och
 blanda dem i foderhackelset och
 överhålla det med hett vatten,
bräddes. Även den urkokta
 humlen och rankorna gav man
 åt korna på samma sätt. Hum-
 le ansågs vara nyttigt för kor-
 na, särskilt före kalvingen.
 Att ta ner och plöka av humlen
 var kvinnornas och barnens
 arbete.

Den vappade torkade humlen för-
 varades i ett kär, en tunna eller an-
 nat lämpligt kär. Den i ringar
 torkade humlen förvarades på sam-
 ma stäng varpå den torkats, också
 i kärret.

10 Den humle som man inte själv anvä-
vände såldes i Mora, eller användes
som bytesvara.

II. Maltberedning.

4. Möllt malt. Te brygga, det malt
som beräknades gå åt för en brygd
Te mälta, allt malt som bereddades
på en gång, en halv eller en hel
tumma säd, beroende på gårdens
storlek och råd att göra malt av
säd.

brygga f.

mälta f.

Kraftut möllt, kraftigt malt,
berett av fin säd. Dile möllt,
berett av sämre slags säd.

5. Mölltsäd, maltsäd, (säd, avsedd
att göra malt av, (under normala
förhållanden den bästa säden)|
Malt tillverkades endast av korn.

säd

- 11 6. ^a clälta, beredda horn till malt. ^a mälta
 Ed a lirt o mälta, det har bör-
 jat ^a gro om horn som håller på
 att mallas. Färdutmältad, färdigt-
 maltat, färdigt att torkas.
7. Beredningen av mallet: Leddj-i-
blät säde, lägga i blät säden.
 Först blöttes säden i en eller två
 kittlar, rymmande 3 hinkar var.
 Kittlarna slogas så gott som pul-
 la med säd, sedan slog man
 på vatten (med rumstemperatur)
 så att det stod över säden och
 rörde om. Så får säden stå i
 ett dygn. De o i blät, så clär-n-
na uppi mältranno mi bä watten
o alltiöp, när säden är blät står
 man den i mältranno med bä-

12 de vatten och alt.

elltrännen var tillverkad av en
 grav trädstam, pura, på samma
 vis som ett baktråg, men sakna-
 de gavlar. Rännan låg på två sä-
 ten, det ena högre än det andra
 för att på litet lutning på rän-
 nan. Vattnet i räden rann då ur
 rännan och ner i en träbytta som
 stod under. Man fick icke ber-
 da ut mottet över hela rännan,
 utan man skulle försöka få det
 så ihoppakrat som möjligt, det
 skulle nämligen wänna, bli
 varmt. I nedre delen av rännan
 lade man ett tygstycke av något
 slag för att inte räden skulle
 falla ner i vattenbyttan.

orna
 Om...

13 alltrännan hade hela tiden sin plats inne i stugan. När det började bli varmt i så. deshögen rödde man om i den och fuktade säden ånyo, härvid användes skopar.

Edall# fram fram, grodden fram odall fram, när grodden ^(när den) var liten, rak och uddig. När grodden blev större och började anta formen av en karkstruv såde man: såde e sprängd, säden är sprängd. A a birt-ö springga, det (maltet) har börjat gro.

Den slösäd, som flöt ovanpå vattnet först man lade i blät säden i kuttlar kallades skäpnad, skäpnaden = det påminde med sin

Springga
v., prof.
part., bet. b

Springga
st. v.

Skäpnad,
bet. 3

14 skapnad om säd, men det var
 det inte, det var bara ett skal.
 Ifla dessa skal togas bort eme-
 dan de ikke ägde förmågan att
 gro.

b. Förstuga, torkstuga. Törk mältt.
 torka malt. När groddarna på
 säden antagit korskrusform
 var den färdig för torkning. Den
 våta säden fylldes i säckar och
 bars eller kördes ut till torkstu-
 gan. Denna hade man i förväg
 eldat upp för att lavarna skul-
 le vara varma. Man torkade
 malt i samma torkstuga som
 man torkade säd, men man
 måste elda dubbelt så mycket
 för torkning av malt som för

ULMA 11386. Filip Rombo. 1938

DAL. ORSA

Fogl. M 87

15 Torkning av råd.

Först bredde man ut hela maltmängden på den övre av de två lavarna, det var nämligen varmast uppe vid taket, och maltet var så blött att det tälde vid all värme det kunde få. Man eldade vid torkningen två kraftiga brasor varje dag, och vid varje eldning skulle maltet röras om ni töstukärön, med torkstugukaran. Denna bestod kara f.v av en stör i vars ena ända en bräda var fastsatt på tvären, med ett hål i brädans mitt i vilket stören var inslagen. Med denna drog man fram och tillbaka tvären över

16 maltlaven så att maltet blev
 omblandat. När torbningen på
 så sätt fartgätt några dagar
 med daglig eldning och omsör-
 ning, flyttade man ner halva
~~malt~~mängden till laven mitt
 under, eller inte fullt halva mäng-
 den, lagret i den övre laven fick
 vara något tjockare då där var
 varmare. Flytningen skedd ef-
 ter sedan maltet add stjern- skinnlockers
törkas, hade skinnlockat, det
 kändes som om sädeskornen
 varo torra utanpå. Sen efter
 uppdelningen av maltet skuld
ann red-i möllte skullo man röra i
redra om i maltet.
 Urstapning av säden från den

ULMA 11386. Filip Rombo. 1938

DAL. ORSA

Fagl. M 87

17 Övre laven till den undre sked.
 de genom en lucka som fanns
 mitt på den övre laven botten.
 Luckan var stängd med ett
 bräde med en inbarrad pinne
 vilken man drog i, när man
 ville öppna luckan, ta bort
 brädan. När man öppnat luckan
 drog man dit säden med karan.
 Med tummen märkte man hur
 mycket man fick släppa ner.
 För att prova om maltet var
 tillräckligt torrt tog man ett
 korn i munnen och bet av det.
 Gick det av med en smäll, så
 var det torrt, men krändes det
 något segt fick det torkas yf-
 terligare ett dygn.

18 c. ellåä mältt, mala krossat mältt ^(på) mala
 Härvid användes handkvarnen
 som här kallades nurrka, nor-
kan. Under malningen hade
 denna sin plats i bårslådan
 som man vid detta tillfälle
 ställt ner på golvet. Man kros-
 sade aldrig mera malt åt gän-
 gen än som gick åt för en
 brygd.

III. Maltdrycker.

8. Den dryck man tillredde av
 maltet kallades här endast för
drikka, dricka, oavsett kvaliteten.
11. Det färska ojästa drickat kallades,
 före tillsättandet av jästen, för ärde.
Swäkt, dåle drikka, svagt, dåligt
dricka.

- 19 13. Ummbölstarrkt dricka, för hum.
lestarrkt dricka. Dummad dricka,
druet, avslaget dricka, som ställt
i öppet kärl över natten.
Säirdricka, surt dricka. Å a birt sut a.
o säirn, det har börjat surna. surna
14. Brygga, brygga. Djära lit dricka,
göra litet dricka, brygga.
15. Te brygga, en brygd. Te na
stūra bryggö, en stor brygd.
16. Vid såväl beredning av malt
som vid brygd höll man hela
tiden till inne i stugan.
17. Man kokade alltid mallet vid
beredning av dricka. Mallet skul-
le koka minst en timme, där-
efter avsilades värtan, se vida-
re under punkt 19.

80

~~eller sk~~ mäske. I vanliga fall gav man denna till kreaturen, men när det var dåliga är a dem bä- kad messtjön, har man bakat (av) mäsken, ett slags tjockare tunnbröd. Med "mäske" avses här den fasta återstod som är kvar i bryggkaret, sedan vörten avsilats.

mäskeOm bakning

19. Dricksberedning av gammalt.

Et ö möllt, "heta" på malt, man hade det torra mallet i en kittel och med en skopa slog man hett, kokande vatten över det och rör. de om, fick stå och pötn, bli pött över natten.

heta a

Kak möllt, koka malt. Bar slog då det iblötlagda mallet tillsammans med det vatten det legat

21 i blöt i, i bryggkärddan, bryggkitteln. Man slog sedan i så mycket vatten som man ansåg behövdes efter maltmängden. När mallet kokat en dryg timme över svag eld, smakade man av det. Trändes vörten då får söt hade man en kittel med kokande vatten stående bredvid, av vilken man då tog och spädde på i bryggkitteln tills man tyckte det blev lagom.

Därefter vidtog siberningen. Innehållet i kitteln slogs i bryggbun-
työn, bryggbunken (denna stod på tre ben, tre långa laggar, den var alltså så hög att man kunde ställa under en stor lyfta) Men först hade man lagt några

²²
bryggbunke

88 Torra kvistar i ^{bunkens} karets botten, och
 ovanpå dessa ett lager råghalm
bryggallmän, bryggghalmen. Ovan ^u bryggghalm
 på halmen bredde man ut ett
 sackvävsliknande tygstycke, kallat
bryggtrasa, bryggtrasa, det var ^u bryggtrasa
 denna som silade av värten och
 hindrade mäsken att följa med.
 Kvistarnas och halmens uppgift
 var endast den, att dessa kvistar
 och halmen skulle förhindra
 att silduken lade sig på brygg-
 karets botten, ty i så fall ha-
 de duken blivit tät och icke
 släppt igenom värten. Genom
 ett hål i bryggkaret rann värten
 ner i en bytta. I detta wöl, hål
 satte man in en kopviken halm-

93 tuss, denna kallades brygg-tippa, ^ubryggkoppa
 och dess uppgift var att sila ifrån
 den märke som eventuellt följt med
 trots duken.

Från byttan som stod under
 bryggkaret slogs så vörten över
 till stannfat, stannfatet, högt
 tunnliknande laggbär. Medan
 vörten fick stå och svalna i detta
 'fat' ställde man i ordning umm-
böllaån, humlelagen. I en min-
 dre kittel kokade man en hum-
 lering (se ovan om denna) eller okrä-
 lade man ner en liten påse i
 vattnet, påsen var fylld med fin,
 'plockad' humle. I kokades en stund
 varefter man ställde ut kitteln
 för att lagen fort skulle bli sval.

24 När lagen var lagom sval, och
 vörten i stannfatet hade vanlig
 rumstemperatur, slog man humle-
 lagen i vörten, men man slog
 inte i alltihop på en gång, då
 kunde det bli för 'humlestarkt'
 dricka, utan man smakade av
 vörten och slog i litet i sänder
 tills det blev lägömt ummblad, humla v.
 lagom humlestarkt. Blandades
 om i stannfatet genom att ösa
 med en stor skopa av koppar
bruggskopa, bryggskopa.
 När vörten blivit något kallare
 igen, tillrättes jästen, jäst drick-
ka, jästa dricka. Jästen påwa.
 rades tar i en liten tygpåse. Den
 na tarra jäst kunde man dock
 jästa
 v.

ULMA 11386. Filip Rombo. 1938

DAL. ORSA

Fngl. M 87

25 färska upp genom att röra upp
den kraftigt med varmt vatten
och mjöl, varefter den pick stå
en stund i spisen. Man tog
sedan en full skopa värt i
stannpatet och slog i den i
drikkskanno, drickskannen,
denna blev nästan full. I kan-
nan tillsattes jästen. När det
bildats prögga skum i kannan
tändes den i stannpatet, var-
efter man rörde om det hela
genom att dra med den stora
skopan.

Tunn dricka, slå dricka i den tun-
na, drikkstunna, vari det skulle
förvaras tills det var utdrucket.
När drickat börjat jäsa kraftigt i

96 stannpatet slags det ner i tunnan.
 Det var dock inte alltid som man
 tunnade drickat. Vid en mindre
 brygd fick drickat stå kvar i
 stannpatet tills det var neddrucket.
 För att inte drickat då skulle
 slå av sig lade man en trasa
 över fatets öppning, ett lock la-
 des över denna, och locket tryck-
 tes ner, genom att lägga på en
 sten.

Utlut på tunnan fanns ett fyrkan-
 tigt hål, kallades wuöl, hål. Ge-
 nom detta tappades drickat ner
 i tunnan med tillhjälp av tunn-
silk, tunnslon. Denna bestod tunnslon
 av ett mindre lagghård i vars
 botten var inborrad en ihålig rör.

27 formig pinne, kärlet sattes på tunn-
 nar med "röret" ner genom tun-
 nans hål, "silen" verkade alltså
 som en tratt. Efter ifyllningen
 lades över ett fyrkantigt lock
 som till halva sin tjocklek gick
 ner genom hålet och slöt lätt
 omkring kanterna. Var tunnans
 gammal och hålet och locket
 började bli slitet brukade man
 lägga emellan ett tygstycke, var-
 efter man med ett hårt före-
 mål kraftigt slog ner locket
 som kallades tunn tapp, tunn-
 tappen.

I den ena av tunnans bottnar
 fanns också ett hål, där man
 tappade ur drickat. I detta hål,

89 som var runt, satt en grov pinne som var ihålig längsrefter, alltså rörformig. I denna pinnes hål eller mynning satt också en pinne med vilken "kraven" stängdes genom att slå in denna mindre pinne, hela anordningen kallades tunntappön, tunntappen.

Drikksjäst, dricksjäst. Hade man ingen sådan själva fick man alltid litet av grannen.

Nu ska dricka svalas, nu skall värten svalna.

Nu ska dricka jässtas, nu skall drickat jästas.

Å jäs, det jäser. Å a hirt o jäsä, det har börjat jäsa. Blaund-i jässtn, blanda i jästen i stannfa-

89 tet genom åsning med skopa.
 89 fräggör, det fradgar av jäs-
 ningen. Drikkskräipa, dricks.
 skopan, den stora kopparskopan.

skopa f.

90. Det var alltid vanligt att när
 man höll på med bryggning
 bjuda barn som kommo in
 på varm vört. Du fo drikk
ärde umm du vill, du får
 dricka vört om du vill

vört f.

92. Gåta: Wenn is ä sö renns i
katts pöre men int i ukks base?
 vad är det som ryms i kattpä-
 ret men inte i ölbäret?

Svar: Ummbölreda, humlestängen.

humle-röde
f. (med
gåta)

Gåta: Wenn ringgölkränggöl fädär,
2 ie kringgölkränggöl modär, (och)

2 ienn litu fratt te sün, Svar:

20 1 en skranglig fader: ummböbreda,
 humlestängen; 2: en runtstående,
 "kränglig" moder: ummböbresne,
 humlerankan; 3: en fratt (ohetyd-
 lig) till son: ummböltuppa, hum-
 lekotte.

IV. Beredda drycker, vilka ej äro malt-
drycker.

24. På sommaren var det alltid
 vanligt att man gjorde jenn- enbärsdricka
besdricka, enbärsdricka. När
 bären voro mogna så att de
 hade lätt för att lossna insam-
 lades dessa. Man gick till stro-
 gen och hade med sig ett horn,
 såll (som var så tät att inte
 bären föllo igenom) samt en
 träpinne som var cirka en fot

31 lång. Man ställde rållat på mar-
 ken under de enhvistar som ha-
 de mest med bär, man tog
 kvistarna i den ena handen
 och med pinnen slog man
 på kvistarna så att bären
 föll ned i rållat. En del bär
 följde också med, men dessa
 föll ut om man skakade
 rållat fram och tillbaka. På
 så sätt fortsatte man och tog
 bären av de mest givande
 buskarna. Ibland tänkte
 man rållat i en liten säck
 man hade med sig.
 Bären kokades i vatten i den
 vanliga bryggkitteln. När de hade
 kokat i ett par timmar slogs

32 alltihop i bryggkaret, men nu användes icke varken kvistar, kalm eller silduk på karets botten, endast kalmtussen i karets botten silade av lagen. De kokta bären mosades sänder i bunken minn ie äro, med en stor träsliv, ösa. Den först avsilade lagen slags därefter på nytt i bryggkaret och blandades och rördes om med de mosade bären, varpå jennbesärd ärd f. enbärsvörtan änyo silades ned i byttan som stod under bunken, varefter den östes över i stannpatet för att på svalna som vanligt innan humlelagen tillsättes. Sedan jästades drickat på vanligt

ULMA 11386. Filip Rombo. 1938

DAL. ORSA
Figl. M 87

33 sätt.

25. Beteckning för "björklake": burrja,
 björklake. Krippår setts burrtjo
 & drikka, barnen bruka 'sätta'
 (insamla) björklake och dricka
 den som den befunns vid in-
 samlandet.

Sätta

Om man skulle insamla björk-
 lake skar man av en så grov
 kvist att den lagom gick ner i
 halsen på en literbutelj. Kvisten
 borde vara snett nedåt för
 att björklaken skulle kunna
 droppa ned i buteljen, denna
 knöts fast vid björken, fick
 hänga där tills den var full,
 vilket icke tog lång tid om det
 var en stor björk.