

12318

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Ångermanland

Bjurholms sn

Johansson, Hedin. 1939.

ULMA:s frigel. M. 87 Humberdlin
och bygd.

17. H. 4c

12318

1. Svar på frågelista M. 87

Kungälv

Humleodling och brygd. 1. Humleodling. Land,

1. Ordet humle är levande i målet. Bjurholm.

fast för-gamalt sade man nog hann-
mar (best. form) och hommär (obst. form.)2. En humleranka kallades in rev eller
också in tåg (obst. f. sing.) och tåga eller
också reva i best. f. ". En nyckjetning
kallades ibland in tel och ibland
i skott (skott) obst. f. sing.) samt tela
och skotta i best. form. plur.,st. spåva blom- och fruktställningens
sade de klusar (klusarna) best. f. plur.,3. Vid varje gammalt hem fanns (vid)
min barndom här en s.k. hommärgård
endast för hummets rökning (behov/et. (egen del))
Man anlade humlegården mot en söder-
vägg i fet jord. Storlek omkring 2 x 5 met., - 10 kon.

2 Humlegården anlades bakom en solig
 ladugårdsvägg eller också bakom en
 solig 'bryggstuv'-vägg (även kallad ba-
 garstuga och bokästevän. (best. form. sing.)
 (För) varje vår gödslade och hackade
 man kringom humleplantorna, och
 när de växt ut så pass långa, att
 de behövde stöd, störä eller stölä man
kommäkrevän med några stvars fina
 stänger, hvilka förut blivit barkade.
 Stängerna vässäsa (tillysetsades med ysa)
ned-dell, steppäsa (stampades) fast
 i jorden bredvid plantorna, som ha-
 de ett mellanrum av ungefär err fot (3 dm) ↓
 och lades sedan snett mot hus-
 väggen eller kanske ännu mer emot utsprängä
 i hustaket. Huset var ju ej så högt.
 Under sommaren väcte humleplantorna

3. Längs stängerna och blommade för fullt (rikligt)
 När hösten kom, tog man ner stängerna
 och humlerankorna, vilka avskuroas
 vid jorden, och sedan man lösgjort
 revorna ifrån stora, nappä-n. lös
hammök - klusän, som samlades i
 en korg. Både kar å kvinn kem-
 de arbeta härmed. Vår gamla far-
 far skötte humlegården hemma, så
 länge han orkade. Humle odlades
 ej till avsalu hos oss, utan man
 kunde till och med få köpa humle
 hos bybrandlaren L. G., som tog hem
 den ^{tillsam} med andra varor.

En knäping humle var den humle,
 som greps omkring med ena handen,
 när man fört tryckte handen mot den
 samlade humlen och sedan knäfft åt. (knäp i hop)

4. Humlen förvarades ti häbbrä antingen i en större korg eller också i någon tunn men ej hårt packad.

Av reoriva gjordes ibland leksaks-korgar åt barn, annars kastades de bort. Prästen hade själv humleplantering hos oss, och i prästgården bryggde man själv sin dricka.

II. Maltberedning.

4. Maltä hette i best. f. malt, och när
5. man lade kornet i vattnet över mätta till svällning, lade man det i mätta.
 Thorn, som skulle läggas i mält, kallades mälthorn. Malt kunde också beredas av rögån (råg) och kallades då
- ↓ rögmaltä (best. f.) Även när man lägger korn i prov om vären, för att se grobarheten, säges man lägga det i mätta.

- 5 7. Om kornet lades helt i malt, måste det efter det svällt ut läggas i tork, innan det maldes eller gröpsåsa-gröpades till malt. På lavan i bastän torkades kornet, innan det förmalades eller krossades till malt. På hemkvarnen vid någon bäck nära hemmet gröpsåsa korna dell malt. Man lade här mallet i svällning i något vatten i en ren träbenke el. trä-så (laggad) (*byggbenkän), sedan skulle man slå helt vatten på, så mycket, som man ville bygga av, och nu blev vattnet haskat (oklart), Västa dag, kokte man upp alltammans som hastigast i tjuge-20-kans-gruta, och sen skulle allt på rost. Till rostkäril tog man antingen en träbenke på tre ben eller också en så

6. stående på i set (en liten bänk). På rost-
 kärlet fanns ett sprenn (en liten öppning)
 med trä-tapp. Genom sprenna skulle
 vätskan av rosten rinna, d. s. h. vörta,
 allt eftersom man reglerade med tap-
 pen. Nederst i rostkärlet lades genris-
bammar (stammen av en busken upp-
 vreten till pinnar), och dessa kalla-
 des då rostve oberst form och rostven best.
 Övan på rostven packade man med balm,
 antingen korn- eller råghalm, och nu
 östes eller hölldes medan det var hett.
 all dekokt ur storgryta över rosten.
 Allt eftersom den flytande vätskan
 trängde sig fram genom tapphålet (eg. sprennan),
 och ner i ett nytt rent laggkär,
 fick man vörta i detta. Vörta koktes
 återigen oppoch östes änso över rosten.

7. för att riktigt jemsomsoff (passera genom) och dra åt sig
 maltet och halmen. Man höll så på med
 tappningen av vörta, upphettningen och
 om-örningen av densamma över rostin
 till dess, att all must dragits ur rostens
 innehåll och allt eftersom drickan skul-
 le bli stark. Man tillsatte humle medan
vörta var varm och genvast som den
 var kommen. Rista varvet genom rostin
 Till vörta från 20 kænns-gryta tog
 man en eller två knäpinger humle,
 och den fick sedan vara kvar i sän,
 till dess drickan tunnäsä (tunnades).
 När vörta kallvat till handvarms
lag, tillsattes en halv kanna flyttande
 jäst, som jäste riktigt. Drekes-sän
 övertäcktes med rent tyg och fick nu
 stå och jäsa ett par dagar. Innan

Landsmålsarkivet Uppsala 12318
 Hedvig Johansson. 1939. BJURHOLM
 ÅNG.

Frgl. M 87

8. Jäst tillrättes hade man dock passerat lagen först genom en fir-resl och sedan genom ett grov-lakar, så att den blivit klar och fri ifrån gromsu (gremmel). När drickan var färdig jäst, och jätten satt sig på botten av sän, ^{stämades} drickan. Lade man för mycket humle i drickan, räknades den bli från eller bäsk. Maltet köptes ^{dock} för det mesta hos by-handlaren, och humle kunde den, som ville, få köpa.

Den nu beskrivna drickan kallas svag-dricka. Efter årstiden och högtider fick den namn t. ex. jul-dricka och slättäs - eller slättens-dricka.

Beskrivning av denna sorts dricka är fått av änkefru Maria Thunberg.

Bjurholm, född d. 4/10 1854.

9.

III Maltdrycker.

8. Den vanligaste maltdrycken sv gammalt var svagdricka. Bryggdes den stark kallades drickan öl, och när ölet bryggdes, skulle man vara mycket noga med rostning. Man bryggde dricka till jul och fick så juldricka, ibland även julöl, och innan slättern kom, skulle man ha slättäsdreckska svän om hem ti hessa (husbonden) skaffade sig slättäsbrauvvina

11. Svag dricka var som i kälärvatten - diskvatten och bara i tom - skvats, och om [12.] stark dricka kunde det sägas: "Länä hä var bra slag".

14. Istället för brygg sade en del brögg, och med bryggdu och bröggdu menade man det som man framställt genom

10 bryggningen. Ofla sads det också, att man joh drecka, och man joh stä

16. Somartin (om sommaren) håll man till ute vid storgryta, vilken i sin tur fanns inmurad strax intill källa, (gårdens brunn, om sådan fanns) — och vintertid byggde man dricka ti bröggsten

17. För omkring 25 år sedan började man här göra dricka som kallades brygalatti. På dricka fick man genom att koka ett visst kvantum vatten och sedan blanda essensen brygalatti i vattnet, låta det sjuda, sedan kalla o fylla drickan i buteljer, som korkades. Själva kraftiga ämnet d. s. k. essensen köptes i affären, och sen blev det slut på att göra dricka som förgammalt.

11. 18. En blandning av malt, vatten och jäst (kanske även socker), som aldrig passerat rosten utan står i ett kärl och jäser, kallas mask.

Vad, som är grumligt i botten av drekäs-sån och som ej hålles i drickkestunnan, tas, eller rättare, togs vara på och kallades jäst.

Jästen, som då var flytande, sparades i buteljer eller vkrå i gamla brännvins-krus, vilka korkades och förvarades i källaren under köksgolvet. En del bredde ut jästen

kring bohä-träga (bak-träget = stöp-träget) och lät den torka kring trä-brädda.

En sådan jäst freskäs opp genom ^{+ tvades upp} att låta vatten och mjöl blandas om i träget, så fort man satte en stöpa för bakning. →

12. Man kunde även spara jäst på ett tredje sätt: Man rörde ihop jäst och rågmjöl till en hård boll, stor som i kaka-ämn jämnat till en brödkaka, ibland något större, och lade denna däg-boll i matboden på någon hylla, i ett träg eller i en vri, (större träskål) till dess den skulle användas som jäst.

→ Man slog då vatten på dägbollen, lät den mjuka upp, stötte sönder den och rörde in mera mjöl så att en större kvantitet jäst ^{däg} uppstod. Detta kallas att fresh upp jäst in. Sedan jästen var uppfreshad, var den färdig för användning. Om en stöpa eller också dricka börjades jäsa, sade man, att stöpa hadd fått fart och om dricka, att hon hadd fått fart.

13.

IV Dricka av potatis, rågmj. o' kornmjöl.
 26. Man kokte ett halvt skel (omkr. 10 liter)
 fint sjölda potatisar, öste dem upp i
 en tre-benk (laggad trä-benke) eller
 en så och stötte dem till mos. Medan ^{och blandade in i kanna} ~~vatten.~~
 potatismoset ännu var varmt, knådade
 man in rågmjöl och kornmjöl, tills
 massan blev hård deg, varefter den
 fick stå i tre (3) timmar för att söttn-sötna.
 Under dessa timmar gjorde man i ord-
 ning rostn. Man läde enris-pinnar
 nederst på botten samt därövanpå
 grön och god men torr havärhakm.
 vilken riktigt tättasä ät (packades)
storgresta sjudd man vattnet kok-
 helt och öste det ett varv över hal-
 men i rosten. Isalmlagen tappades
 ur rosten och östes i grestan, degen la-

14.

efter ~~stäm~~
 des även i och något mera vatten
späddas på (påfylldes), om man så ville,
 alltrammans koktes opp i host, och se-
 dan vötes hela massan över rosten.
 Sedan vörte passerat halmen för
 andra gången, således genom tappren
 och ner i ett annat rent kär, vötes
 den över harrhalmen i rosten och fick
 återigen rinna genom tappren (egentli-
 gen genom spärrvä och ut efter tappren)
 ned i det andra kärlet. Man fick
 ösa om halmlagen så många gånger
 man villes och om man tyckte att det
 syntes bli litet dricka, hettade man
 något mera vatten och öka (ökade)
 ut lagen, som skulle bliva dricka,
 till dess man blev beläten. Man
 hade väl något hov eller hovsä fall nass mer

Landsmålsarkivet Uppsala 12318
 Hedvig Johansson. 1939. BJURHOLM
 ÅNG.

Frgl. M 87

15. Allt skulle vara riktigt genomsöjt.
 Skummen tillsattes efteråt i sän och fick
 vara där, tills man tennade drickan.
 Jäst tillsattes när drekäs-logen kall-
 nat till handvarm. Det hände, att man
 fick stiga upp mitt i kalla och mörka
 natten för att ge jäst i drickan.
 Man skulle sänka ner handen i
 drickäs-sän, och när det kändes som
 en sval ring omkring handleden
 tillsattes jästen. Sän överlades och
 fick stå till dess att innehållet jäste
 riktigt. Var det trögjäst, öste man om
 lite i massan i sän. Färdigt östes sedan
 det klara innehållet över till drickäs-
tenna, sedan man borttagit skummen.
 Denna beskrivning är uppptecknad
 efter fru Sofia Vestermark f. 5 Juni 1856 i Storarsjö

Landsmålsarkivet Uppsala 12318
 Hedvig Johansson, 1939. BJURHOLM
 ÅNG.

Frgl. M 87

16. Vilde ej stöpan jäsa, var hon let,
drickan likarå. Med fradga på
dricka menas skum ovanpå.

Att tappa på dricka i drekästunnan
kallas att tunn drecka.

Genom ett större sprunga (sprunn) på ^{en fyrkant} öppning
ovansidan av tunnan östes drickan in
efter att en slags tunntratt (fyrkant)
först lagts över och ned genom sprun-
net. Ett lock d. s. k. sviggen sköts igen
in i en form över sprunnet liksom
ett litet spjäll.

På drekästunnans framsida, ned
mot laggen hade man öppningen
för urtappningen. Denna hette
dövika och i dövika satte man in
en trätapp, som skulle öppnas och sluta
tas, när man tappä drecka. På senare

17 tid har man i st. f. trätapp använt
mässingskran, vilken endast skruvats
opp och igen allt efter behov.

På tunnans framsida vid övre kanten
och vid laggen fanns en liten tapp,
som skulle öppnas, när man ville
släppa in luft i tunnan så att drin-
kan bättre skulle rinna ut genom
kranen eller tappen nedtill. Tappen
för reglering av luft hette svecken.

Om tunnan var full, rann ingen
dricka, om man ej tog bort eller
åtminstone lösa (lossade) svecken.

När drickan såges stå av sig, var den
jäst för länge, är utjäst. Man måste tun-
na den, medan någon jäsnig är kvar.
Kranarna brukade få smaka nybruggd dricka.
Bjurholm i Januari 1939 Hedvig Johansson.