

17229

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalsland

Värvihs tn

17229

Skog, Asgerd. 1945.

Svar på ULMA:s fråga. 4.87. Humle-
odling och brygd.

7 H. 42

φ Lex. 05D

M. 87. Humleodling och brygd.

1
Dalaland
Värvik

Vid varje ställe, även de mindre, fanns det en hämtrögår. Skörden av hämtra brukade vara omkring 1 kg, det var till husbehov. De, som sålde humle, hade naturligtvis stora humlegårdar.

I humlegården sättes en öp stänger, som hämtrövisarna vänta upp efter ända som åtrörelser. I september tåk en vär på skörden, det var hämtrököpar en präka tå. De förvarades i en trébörk.

Det förkom också, att man sålde humle till affärerna. Man kunde få 50 öre skilpundet.

Korn användes för längre tillbake till malt, senare odlades mindre korn,

då blandades havre och råg. mälta korn,
(korn, avsett att mältas) kunde även be-
tyda mälta hävra. Kommet var fräka_{st}ta
(bäst) att brygga av.

Att bereda malt av kornet kallades
mälta. Först måste man slå i stöp. Man
hade kornet (eller blandningen av råg och
havre) i ett träkar och slog på vatten,
som fick stå ett dygn. Sedan söndes
det i mälta bägkan, den var lång som
en soffa med en kant runt, så att
det inte fätra (äkte av). Man skvätte
på vatten ibland och röde om med
brötre (en tunn, smal spade med ungh $\frac{1}{2}$ m.
långt skaft). Där fick det ligga tills
det blev ætr, d. v. s. det kom
ætrå pinar i råta, det var stora
gråar. I toppen kom gråen, liksom

ULMA 17229. A. Skoog. 1945
DLS. VÄRVIK
Fgl. M 87

ett knippe av mindre grödder.

Kornet torkades i götra, som var gemensam för hela gårdens. Det ledes på spåkror som vilade på pålar. Man röjde om de och de.

Kallet togs sin kvärra, där de gröpat, det fick inte vara finmått.

Kaltdrycken kallades drēka (best. form drēka). Man brukade brygga sin jul, prägāna och slötāna, men hade inte särskilda benämningar som t. ex. juldricka. spisör var sårre och svagare, det var det sista man fick. Tunnare och svagare dricka var lent.

Det, som framställdes genom bryggning, kallades bryg, t. ex. estör bryg. Brygga ägde rum inne i lökst,

någon särskild byggnad för brygden
fanns inte.

Det, som nu kallas, när vatten avsilats,
kallades mesk. xyne (korna) fick mésken.

Maltet lades i ett stort kare och
rördes med kallt vatten på källan.

Dagen därpå hade man på varmt vatten,
och rörde igen. Så kokades det med
mesk, man mäska (även méska).

Sedan skulle man rösta (sila).

botten på karat lades enabär (ris av en
buske) ovanpå det lilla halva och överst
mésken. Silanordningen kallades röstan.

vötra köka en chöp så att det
blev tjockt. Man prövade hur tjockt
det var med en pinne. När tredje delen
var kom var det färdigt.

Brygden stod i stora xétlar, som

rymde 15-16 kamor. Jäst, gjord av
 malt hirsattes. När drēka hade
 gāt öp flöt jäst ovampi, skām jäst,
 som man skāma tā. Den jäst
 som sak till botten, jādēs öp med
 mjöl till en kaka. Den användes sedan
 till bakning.

När man tōna dricket, öste man
 med tōnekär i stora tōner och
 dāykar (drēkatōna och drēkadāykan)
 svēkan var en tapp, som man
 tog ur varje gång man tappade ur i
 drēka pōt! (butelj)

För att human skulle bli lätt,
 så att dricket inte dōmna bāt,
 stängde man med tōnēsprōn.

För att dricket skulle jäsa bättre

ULMA 17229. A. Skoog. 1945
 DLS. VÄRVIK
 Frgl. M 87

brukade man skicka och turra, när
jåsten lades i.

kåka håmva = vara fyllsjuk.

6

mjo tillreddes när man tagit
ur hånay ur kakorna. Skonungen klämmer
ur skåta. Dessa lägges i kallt vatten,
man rör om så att de sötta går ur.

Sedan silas det, kokas och skummas.

Jåsten röres ut i litet av mjödet och
håsättes. Sist tånar en de på pötlar
(buteljer)

enarbædréka bygges antingen
av enarber eller av enarbår / kristen
med bår på. I det föra fallet sökas
båren i åmän eller i solen. enarbåra

läggs direkt i grytan.

En bären samlas man genom att hålla ett säll under en^{er}åra, som man skakar och påyker (slår) med en käpp på.

Efter torkningen maldes bären på handkvarn, som bestod av två kvarnstenar. De läggs i kalet vatten, som sedan silas. Drickat kokas och skummas. Jäst tillsätts. Man tönar det i tönar och kagar.

Meddelare:

Lisa-Maria Andersson, född 1866

Erland Bryngelsson, född 1871