

17684

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Västergötland

Broddetorps sn

✓

17684

Torstensson, Herman. 1945.

ALMA:s frägel. M. 87 Humleodling,
måltning och byggd.

35 bl. 4^e

4 teckn.

Excerptat för Dialektordboken

Exc. OSD

Humleodling, mältning och bryggd.

Broddetorp, Gudhems härad.

Västergötland.

Meddelare: Lantbrukaren
Karl Nyden, född i Botorp,
Broddetorp år 1875.

I.

Humleodling

Vid Botorps gård har sedan

2.

urminnes tid odlats hemle,
och när gården var delad på
två ägare, hade båda två var
sin humlegård. I allmänhet
odlade man dock här (liksom
på andra ställen i Broddetorp,
där man hade humlegård)
endast så mycket man själv
behövde för bryggningen av
det dricka, som förbrukades
på gården.

Till humleodlingen (kallad
hämpegård, best. f. Hämpegård) ✓
togs den allra bästa jordbiten,
gärna intill något uthus
eller emellan ett par tådana
för att det hela skulle bli
mera stormskyddat. På hösten

3.

lade man ris av al (med ännu
 fasttrittande löv, som redan fölla
 av och täckte oli godde jorden)
 över humlegården, när humlen
 var skördad, och detta ris fick
 också ligga kvar över sommaren
 året därpå. - Den växande
 humlen kallades hümör.
 Det kallade man också själva
 platsen, där den växte, under
 den tid av året, då där fanns
 växande humle. När den var
 skördad och både humlereven
 och stänger vara borttagna,
 kallade man alltid platsen
hümörsgårn, vilket man aldrig
 (eller åtminstone mycket sällan)
 kallade den under sommaren.

JLMA 17684. H. Torstensson. 1945

VGL. BRÖDDETORP

Frgl. M 87

På församlingen, när humlen
väft upp så pass högt, att
det började bildas revor
(hüm̄f̄arēva, plus hüm̄f̄arēvar),
sade ägaren: nu bj̄fnar hüm̄n̄
a rēva (sæk) så nu bj̄fnar
te a sata stänger, nu börjar
humlen få revor, så nu måste
man sätta stänger. Eller: ja får
pöta hüm̄f̄agårn för nu
bj̄fnar hüm̄n̄arēva. pöta
betyder att med ett järnspekt
göra hål i jorden i humlegården
för att rätta ned de stänger
(4 à 5 meter långa), kring vilka
de långa humlereborna fjnga
slingra sig upp - ofta så högt
att långa toppar av revorna

3.

högt ovanför stängerna vajade
 fritt i vinden. Humlestörden
 kunde bli ganska olika. För-
 hägar för Dalig skörd uttrycktes
 dräpiskt i ordet: im jakup
 pesar 2 hümön da bpr. hæ
 2 nön hüm 2 ar-dæ æ et
 gä mött mark d. v. s. om det
 regnar den 25 juli (Jakobsdagen),
 då blir det ingen humle (att
 skörda) i år - det är ett gamm-
 valt "märke". - Och eftersom
 "Jakob" kommer omedelbart
 efter "fruntimmersvechan", då
 det ju oftast är regnig eller
 ånvinstone ostadig väderlek,
 var ju risken rätt stor för
 humlestörden! - Men i

allmänhet fick man nog de flesta år så god humleskörd (åtminstone i Botary, där hümön hade synnerligen god jord), att den räckte för bygden över både ett och två år extra.

Ett skörda humlen kallades att präka hümön. Det skedd i slutet av september och början av oktober (ofta under olika år) Man tog ner stängerna, hümstängerna, och tog bort revarna, och så satte man sig med var sitt fång revor, utan set fång på revor, och plochade kspåra (sing. kspå) (= de kotteliknande bildningar på humlen, som användes för

7.

brygd) i korgar. Högen av dessa
 (køpør, betraktad som ett
 kollektiv, en massa eller ett ämne,
 var det som kallades hümjö.
 Sedan skörden var färdig, buras
 korgarna med køpør upp på
 ett loft (ett loft, en vind), där
 køpørta breddes ut i ett tunt
 lager för att torlra, hümön
 läås på tork. När de vara
 fullkomligt torra samlades
 de upp och förvarades antingen
 i kar eller i säckar. När man
 skulle brygga, tog man sedan
 av förvärdt ett visst antal
 jöpnäva (en jöpnävå betyder
 i dial. så mycket man kan ta
 på en gång mellan båda händerna)

8.

[Jöppnävar heter även ena jöppnin]
 Humleskörden var ej större,
 än att gårdens folk själva
 kunde sköta den. Man odlade
 nämligen, som förut sagt,
 humle endast till husbehov,
 ej till avsalu.

II.

Maltberedning
mältin

Maltberedningen, mältin, ✓
 skedd i ett särskilt för
 detta ändamål byggt hus, som
 kallades ena gürna, best. f. gürna;

(se tekn. 1.) ena sörka innehåller
 de två oundgängliga anord-
 ningar, som behövas vid
 mältberedning: en lave, där
 själva mältrifugen förriggids,
 d. v. s. där säden låg och grodde,
 en mättelåva (se tekn. 1 a
 och tekn. 2 a) och en i och för
 torkning av den grodda säden
 särskilt konstruerad eldstad
 med torkanordning ovanpå,
 en sörsgått (se tekn. 1 b och
 tekn. 2 b). Den var oftast upp-
 byggd i mitten av huset, sörka,
 och ganska långsträckt. Rängst
 ned var den utrad med kraftiga
 murar av ohuggen sten omkring
 och över en långsträckt ugn

10.

(se techn. 1 c). Den var försedd med en skorsten, där röken gick ut (se techn. 1 d och techn. 2 c).

Ovanpå ugnen var byggt ett värmerum (se techn. 1 e), liknande ett litet hus med ugnens tak som golv, murade väggar (se techn. 1 f) och överst en takås (se techn. 1 g) och i stället för tak låga å bänse sidor om takåsen (från denna till vardera väggen) först lösa, tätt lagda bräcker (se techn. 2 d) och ovanpå dem lösa, runda slauer, stånör (se techn. 2 e), som höllas kvar genom att ligga emot inslagna träpluggar. Från ugnen ledde rakt upp till detta rum

en murad värmetrappa (se teckn.
 1 h) som överst var täckt med
 en håll, ena håll (se teckn. 1 i).
 Allen värmetrappan var nedan-
 för hållen på alla sidor försedd
 med hål, där värmen ström-
 made ut jämnt åt alla håll
 (se teckn. 1 j). Hängst ned, d. v. s.
 ovanför själva kuglen, kunde
 värmetrappan helt av-
 stängas med en utdragbar
 järnplatta (ett slags spjäll,
 skulle man kunna säga)
 (se teckn. 1 k). Någon rökl från
 elden fick nämligen aldrig
 gå ut genom denna värme-
 trappa (ty det skulle ha för-
 därvat det torbrände materialet)

12.

Röken gick ut på vanligt sätt genom skorstenen vid ena änden av rugen. Plattan, som utgjorde ett slags spjäll till värmerummet, var helt inskjuten och stängde därmed värmerummet helt, när elden brann i eldstaden inunder. Men plattan drags ut och värmerummet öppnades, när elden brunnit ner så pass, att endast en väldigt glöd hög återstod. Då släpptes värmen rakt upp genom värmerummet och strömmade ut genom hålen i dess väggar - ut i det lilla värmerummet omkring och ovanför. Eldningen under

13.

förhållningen av mältet gide
alltså till på så sätt, att man
öusevis eldade (med stängd
platta till värmetrumman)
och öusevis lät den vedbrunnas
eldens glödliåg genom öppen
platta/avge sin och ugns-
murarnas värme genom värme-
trumman.

Maltberedningen, mäلتina,
gide till på följande sätt:
Först valde man ut den säd,
man skulle ha till mältningen,
vanligen en kvantitet (på/
stor man önskade) av det
bästa korvet, kön, best. f. könt,
som redan vid träskningen
ofta tagits undan för detta

17.

ändamål. Det kallades för
 mältakör. En utmärkt
 definition på mälta gavs
 som svar på frågan: Vad är
 först te a mälta? då ä
 te a ha-t te a grō, "vad bety-
 der det för något: att mälta?"
 "Det betyder, att få det (kornet)
 att gro." - Ty alla åtgärder
 vid maltberedningen gå ut
 på detta: att få tiden att gro
 jämnt och vackert och lagom
mycket. - Det malt, som mältades
 av endast korn (= KÖRN mält),
 blev bättre malt, än det som
 mältades av både havre
 och korn (blandat). Detta blev
 råare malt, bjän korn mält.

15.

sedan man nu valt ut det slags säd, man skulle ta till mältberedningen och i önskad kvantitet, lade man säden i ett stort kar, mäلتkär, och slog vatten över säden. Detta moment av mältrna kallades att slå r stöp.

På låg säden (t. ex. korvet) i vatten för upplötning i tre dagar, r bpsit r tre dagar.

Därefter lades det upp på lauren, mäلتslårön, i skåra.

På lauren, som var lagd ett gott stycke ovan det egentliga golvet, ena ärr ifra ræ / vandra gulfvatt (se techn. 1 a och techn. 2 a), breddes det våta

16.

hornet ut i ett lager av 4
 till 6 tumers tjocklek. Där fick
 det sedan ligga och rörfes
 ej, förän det började bli
 varmt, vänt, nere i hornet.
 För att utrona, om det börjat
 bli varmt, stack man ned
 handen i hornet och kände
 efter, gænda st. Var det varmt
 skulle man slå på vatten,
 stå på väten, och så skulle
 det skryflas om, så att alla
 hornen blev våta, könt sula
 skryflas in. Hela detta mo-
 ment kallades teatvätta
 malt.

Sedan breddes det åter ut
 på mäلتslåron i ett lager

17.

av samma höchleli som förut,
 och så fide! Det ligger, till det
 blev lagom grott. a nör mått
 björna a grö da säögürba
 at ta tita, när maltet böjades
 gro, då sade gubbarna, att
 det "tittade". Redan när man
 först tog kornet och så i stöp,
 hade man tagit bort lätta
 och odugliga korn. De flöta
 nämligen upp till ytan
 i mätkätk. Hopen (eller massan)
 av odugliga, lätta korn
 kallas gätk.

Da nu maltet var lagom
 grott, måste grovingen,
 grörya, avbrytas så hastigt
 som möjligt. Det skeddde genom

18.

att torha det på ugnens
 speciella torhansprung,
 sörögälton, i sörna
 Maltet flyttades då från
 mältelåven upp på bräderna,
 som täckte det förut beskrivna
 varmrummet ovanpå själva
 ugnen. Det breddes ut i ett
 tunt lager på alla dessa
 "takbräder" (som vara lösa men
 med ytterst smala springor
 emellan), där värmen sakta
 steg upp genom maltet. Detta
 (=maltet) hindrades av de
 runda stånorna att glida
 ned av bräderna under
 torningen. Där ett lager
 malt var torhat, lyfte man

LIMA 17684. H. Torstensson. 1945

VGL. BRODDETORP

Fagl. M 87

försiktigt bräderna och vände
 dem på hant, ett efter ett,
 så att maltet föll ned i
 varurummet under dem,
 där det alltså blev liggande
 på själva ugnsuren. Där
 fick det ligga och torka
 ytterligare, ty för torrt
 kunde det aldrig bli. På
 lades bräderna och slatorna
 tillräcka och ett nytt lager
 vått malt, ena nikt torka,
 lades på och torkades o.s.v.,
 tills allt maltet var full-
 ständigt torrt. Då var tor-
 ringen färdig, då va torkina
 färdig. En del av de torra
 grodderna, gröna, föllo då av.

ULMA 17684. H. Torstensson. 1945

VGL. BRÖDDETORP

Fagl. M 87

20.

De kallades mältgröa.
 Nu kom den procedur, som
 av förf. omtalats i uppsatsen
 om "hushvarnen" (1945). Maltet
 skulle krossas sönder. Det
 skedde genom att mala det
 på hushvarnen. Detta kallades
 att fäla mält.

III.

Brygd.

bröggin

Det "fälda" d. v. s. krossade,
 maltet hälldes i en balja,
 ena bäcken, och man slog

21.

på det så pass mycket vatten,
att det hela blev som en
gröt eller, som medelaren
uttryckt det, stäm sök söt
(söt är eljest den kornröra
av havremjöl och vatten,
vilken man ger svin och
smådjur). Detta kallades
(liksom det tidigare ommärkta
blötandet av säden) att sök
2 stöp. Sedan fick detta stå
över natten och bli genom-
dränt av vattnet och svälla,
då fick dräsök.

Följande dags morgon,
när den egentliga bryggen
skulle börja i bryggeriet,
när bröggarna sätts bjöna

22.

2 bröggäst, tog man en
 bryggkittel, bröggästet,
 (se Techn. 41) - den var av
 koppar med äran, prä, av järn
 - och fyllde den med vatten
 till sjuuma mängd, som man
 önskade för det blivande
 drickat, ætæ süm en veldæ
 drækatæ, och däri slog man
 det "stöpta" maltet, dæ stöpta
 målt. Sedan kokades detta
 i kitteln, tills det "skar sig", tes
 dæ skæ sæk, d. v. s. tills man
 såg, att maltet skilde sig
 ifrån och vattnet i kitteln
 blev klart, nor en så at
 vätönt a målt sēdæ sæk
 a vätönt 2 sätöl bpe klät

23.

När man sedan ansåg, att det hela var färdigkört, såna
 ner en t_oh_ot_o at_ot_o va
 på r_ok_ok_ot, gjorde man i ordning
 bryggkaret, gjorde en r_orry /
 bott_og_ok_ot (se teckn. 3).

Först lade man då två
 halmstrån i kors i brygg-
 karets botten. Någon förklaring
 på varför man gjorde detta,
 ville meddelaren ej gå in på.
 Men det säger sig självt, att
 det gjordes enligt gammal
 sed, vars ursprungliga mening
 varit att hålla alla oönskat
 inflytelser borta från brygden.
 I bryggkaret lades vidare
 på botten tomma buteljer,

24.

botälvar, omkring sväka-
 detta naturligtvis för att det
 skulle bildas ett visst tornum
 omkring sväka, så att tricha
 senare lättare och mera obemängt
 med halvm skulle kunna
 rinna ut, när täpon i sväka
 togs ur. Sedan lades det
 råghalm, råghäp, som
 både vara särskilt ren. Den
 vreds ihop i hårda, avlånga
 band, där vred råp te
 häp vräa (sing. - vrëa). Dessa
 vrëa lades nu mycket tätt
 på botten av bruggkaret i
 två eller tre varv ovanpå
 varandra, i två tréjéft
 i kät. På slag man i

23.

bröggakät den i bröggasätel
 kokade massan. Därvid silades
 den genom lagren av hårt
 hampuridna halmband, så
 att vörten skildes från mäsken,
 då gjeds vörta o mäska.

Vört heter vört, best. f. vörta;
 mäska heter mäska, best. f. mäska ✓
 (obs. djuret mask = mäska, best. f. mäsken,
 heter i plur. mäska, best. f. mäska.
 Ordet mäska vid sticning - heter
 också mäska, plur. mäskar, men
 kan också i plur. heter mäskar).

Redan vörten på detta sätt
 silats ifrån mäsken, kokades
 den åter upp, och sedan slags
 den i ett särskilt kar eller
 en så för att kallna, kätna.

Detta käril kallades bröggaså
 eller drökaså (se techn. 4 II). ✓
 Tilluaden på ett käril och
 en så var den, att ett käril
 ej hade några öron, förå, men
 det hade en så (se techn. 4 II a).
 en bröggaså var också mindre
 än ett bröggakäril. - På satte
 man ned handen i vörten,
 och när det blev en vit ring
 kring handen, en vrtor ring
 rikt i kvryn häna, och när
 vidare denna ring blev så
 hög (eller bred), man önskade,
 när man vito ringen bfe
 så sökte man såls väva,
 då stös jästen i, då slöps
 jästen i. Det var bryggjäst (ej

27.

grässjöst), som slags i a sa
 lås hümön i, och så lades
 humlen i. Den var förut kokad
 särskilt, hümön den va
 kökator fr. siäk. Sedan järten
 lagts i, var jästön va
 pålagdör, så fick det hela
 jäsa i en bröggasä ett dygn,
 let dögn. Då var det färdigt
 att slå på tunna, da va va
 fäp_{rt} te a s_{ts} pa t_öna
 att slå dricka på tunna
 kallades och så och vanligast
 att t_öna dricka (da va va te
 a t_öna dricka).

Mäskan användes till krea-
 tursfoder, mäskön ad_{er} r_{te}
 kreatiura (äldre dial.: te s_öna)

28.

När man kommit så långt
med bryggen, att man kunde
töna dricka, hörde det till
god sed att bjuda vännen
eller grannar att smaka på
drickat. Det kallades tea bju
(eller je...) tönäkana.

Vad bröggästern
beträffar, så vidareodlades
den på så sätt, att man tog
den sista lilla kvantiteten
dricka, som innehöll mesta
jästen, dæ n sista skåten
dricka - dæ va søko jästen,
och vid följande brödbak
tog man två käkämne
(= två degstycken, så stora, att
de vardera räckte till en kaka bröd)

29.

och lade dem i denna starkt
 jästblandade dricksvantitet.
 Av denna sålunda beredda jäst
 togs sedan både vid bål och
 brygd. Om man t. ex. till en
 häftid skulle både bala
 och brygga, så gjorde man
 brygghal, bröggrna, först för
 att få av den myd bryggjärten,
 bröggesten, till brödbal-
 ningen. Brygg-huset kallades
 bröggrus, best. f. bröggrust, eller
 bröggestuva, best. f. bröggestuva,
 och det användes både till
 bål och brygd, både till
 bröggrin. — Till julen brygg-
 des ibland särskilt starkt
 dricka. Till det tog man en

släppa (korn-)malt och lika
 mycket vetecli, detta allt
 till så pass mycket vatten,
 att drichat fyllde en siraps-
 tunna, te julk tok en ena
 gæpa målt a lika mō
 vētākfi te et sirapstōnā ✓
 skrōmā dæ bfe slāt, sāræ
 jek st hūvāt, eljest gjordes
 för det mesta det dricha,
 som skulle användas vid
 slätteru, stōtadrēka, stakar ✓
 än drichat till jul, julkadrēka.
 Dricha heter antingen drēka,
 best. f. drēkāt eller ochrā
 drēk, best. f. drēkōn.

Dåligt, d. v. s. maltsvagt, dricha
 eller dricha av malt, blandat

31.

av horn och havre (Dricka av
 bänkon smält alltså)
 kallades gätt dricka (eller
 gätsdricka). Det kallades
 också som önnu länka
 biv eller länka bi och ibland
 även ränka bi. ✓

Ibland tog man råg
 utan att mälta den och
 krossade den på hunkvarnen
 och kokade den sedan, oftast
 tillammans med vetekli,
 till vört, och jäste sedan
 denna på vanligt sätt till
 dricka. Men det blev
 naturligtvis ett dricka
 av väsputligt annan
 både smak och kvalitet,

32.

än det som bryggdes av malt
på vanligt sätt.

Uppskrift i Botorp, Bröd-
detorp, under slutet av
juli och början av augusti
1945
av

Herman Torstensson
Fil. hand.

Förklaring till teckning Nr 1.

a. mältolävs

b. sörögält (murarna)

c. Ugnen

d. Phorstenen.

e. Värmerum.

f. De murade väggarna kring värme-

g. "Ryggås" i värmerummet.

h. Värmetrumman från ugnen
upp till värmerummet.

i. Hål täckande värmetrumman.

j. Hålen genom vilka värmen
går ut i värmerummet.k. Platta (av järn) medelst vilken
man kan öppna eller av-
stänga värmetrumman.

34.

Teckning nr 2.

- a. mä^lt^lslä^vø
- b. sⁱr^øg^ält (sidomuren)
- c. Phorskenen.
- d. De lösa bräder, som täcka värmerummet (ena sidan).
- e. Sⁱl^än^ør, som av träpluggar hindras att glida ned från "taket".

Teckning nr 3.

brøgg^øk^åv.

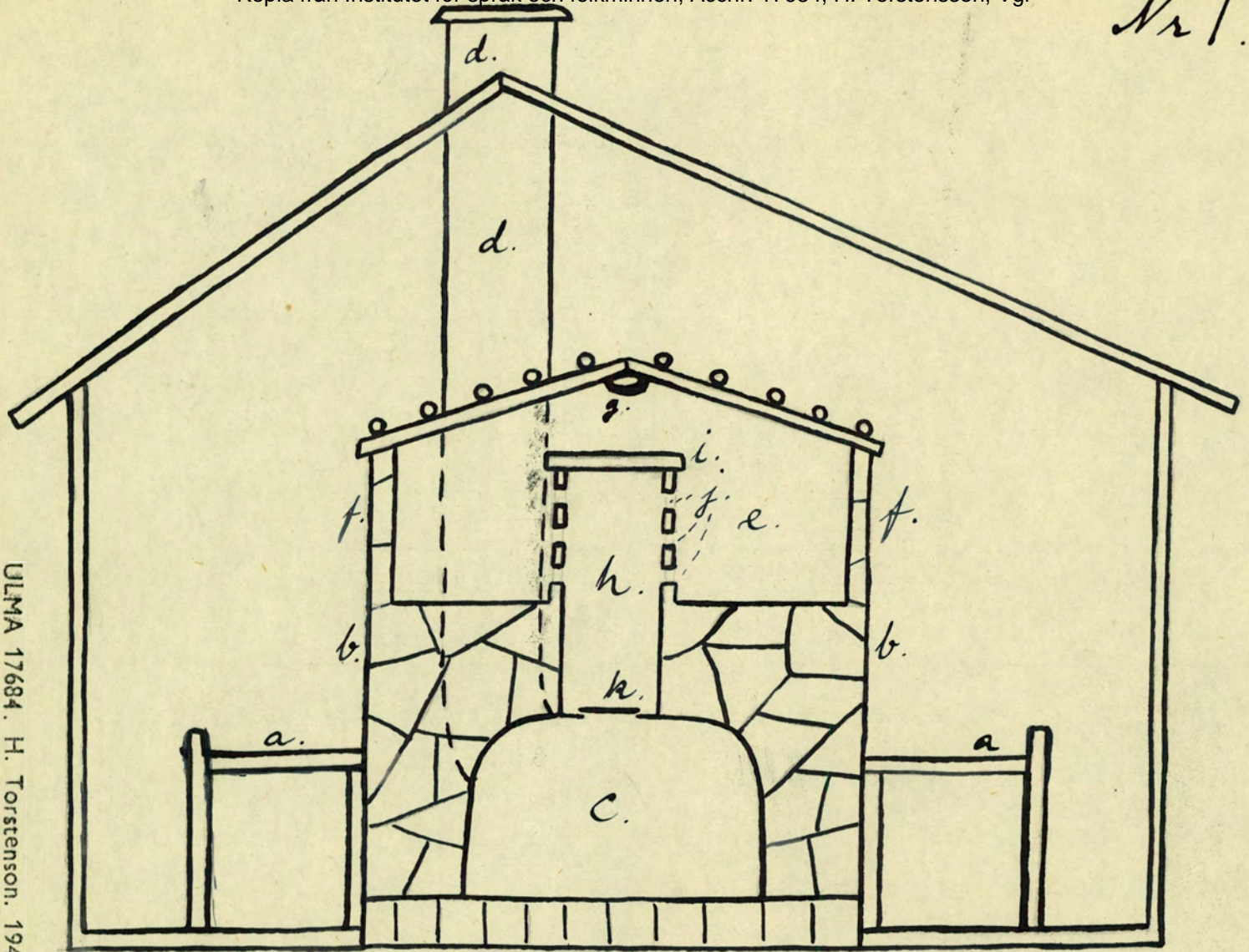
Teckning nr 4.

- I. brøgg^øs^ät^åll av koppar
- II. brøgg^øs^ä eller drøkk^la^sä
- a. φ^ra. b. sv^øka. c. t^äp^øn i sv^øka.

Thisserna till teckningarna
Nr 1 och Nr 2 äro gjorda av
meddelaren, lantbrukaren
Karl Nydén, som själv ägt
och använt både sjuka,
mältelävs och sjukgäلت
i många år och väl vet, hur
de se ut och fungera.

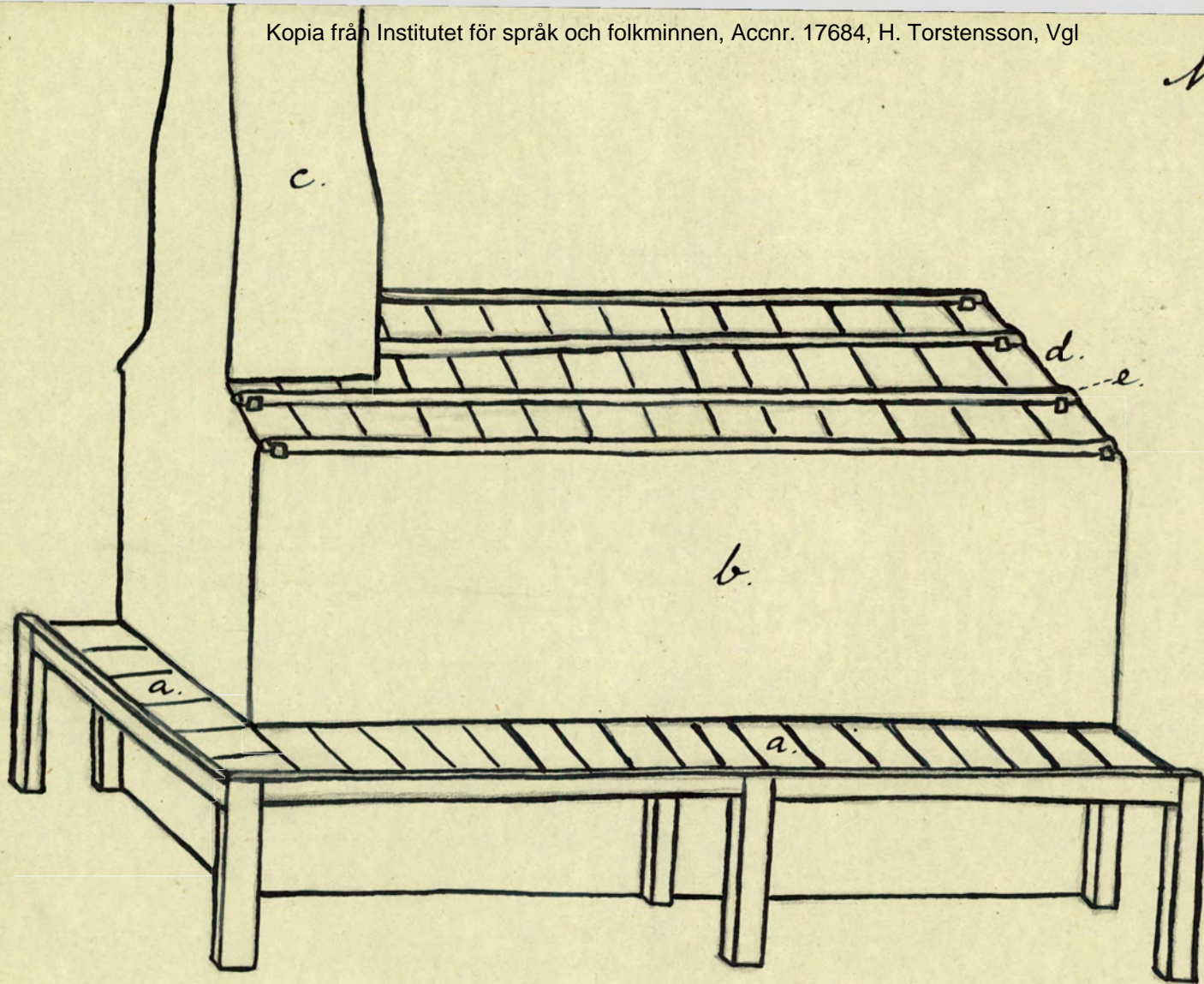
Thisserna till teckningarna
Nr 3 och Nr 4 äro gjorda av
upptecknaren direkt efter
föremålen.

Nr 1.



ULMA 17684. H. Torstenson. 1945
VGL. BRÖDDETORP
Frgl. M 87

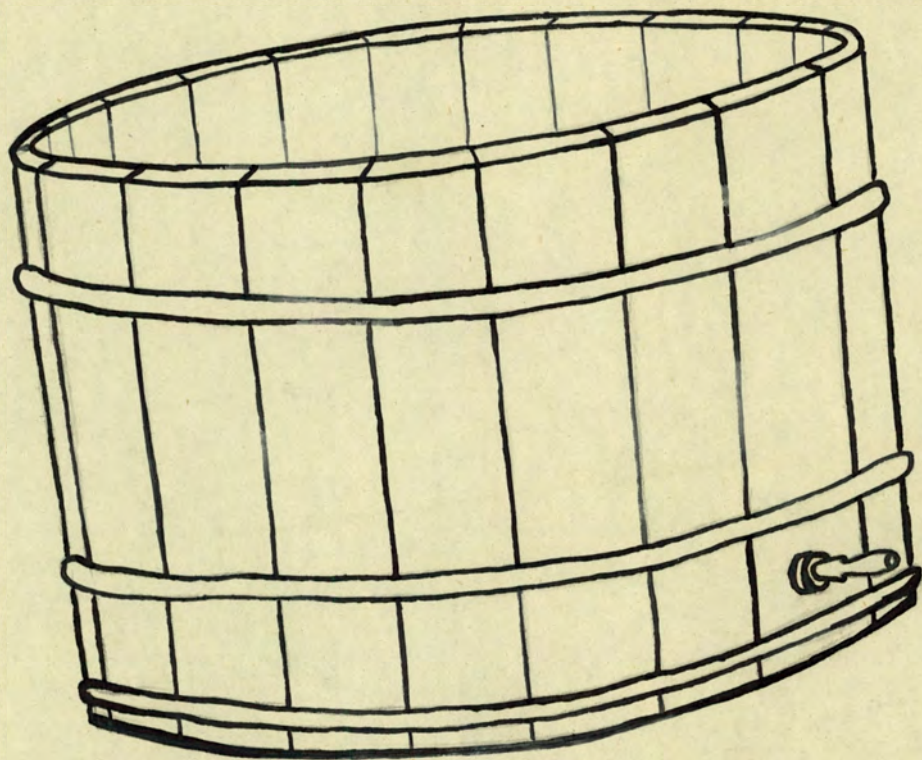
Teckn. av Carl-Herman Torstenson.



ULMA 17684. H. Torstensson. 1945
VGL. BRÖDDETORP
Frgl. M 87

Teckn. av C.-H.T.

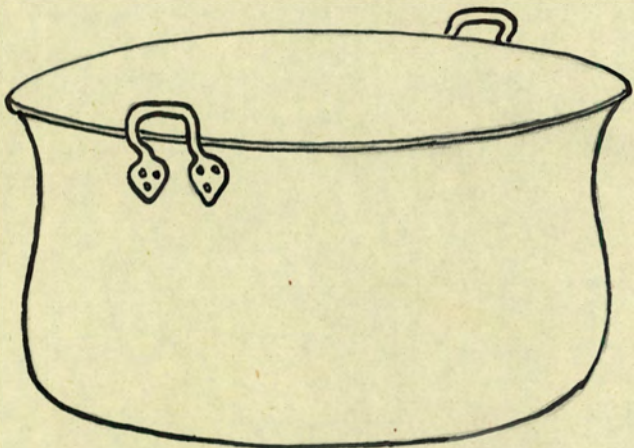
Nr 3.



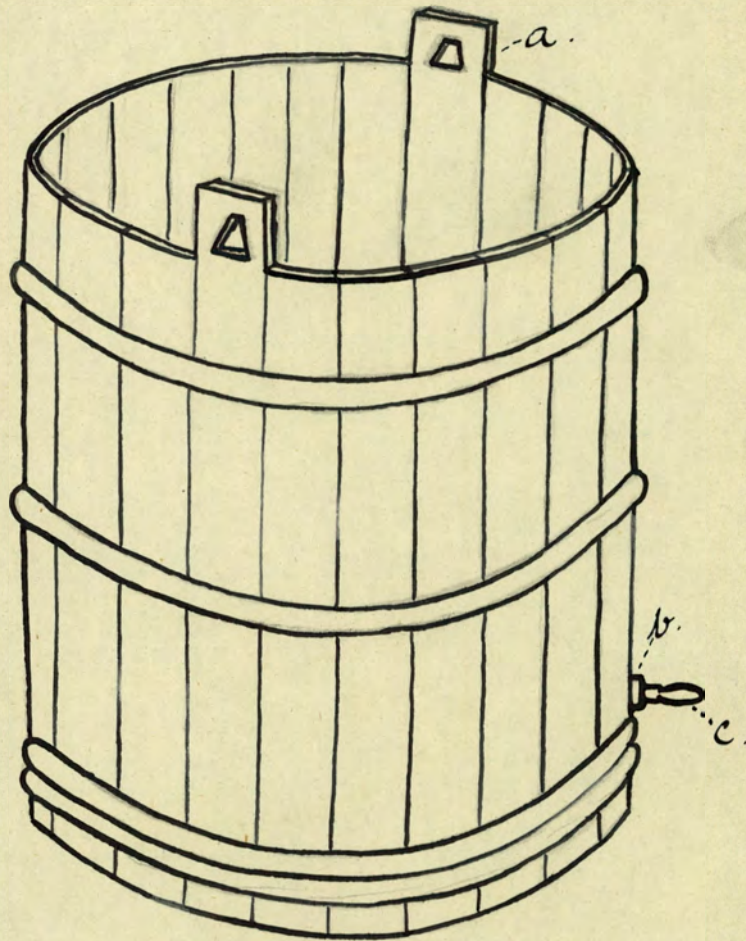
ULMA 17684. H. Torstensson. 1945
VGL. BRODDETORP
Frgl. M 87

Teckn. av C.-H.T.

ULMA 17684. H. Torstensson. 1945
VGL. BRODDETORP
Frgl. M 87



I.



II.

Tekn. av C.-H.T.