

18990  
Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Värmland  
Järnsjögs sn

Wikland, Ingn. 1947.

ALMA:s frägel. M. 87 Humleodling  
och bygd.

2 H. 47

18990



Hummelodling och brygd.  
Svar på landsvälsarkivets fråg. M 87.

Värmland  
Järnskög

Kornet (bygg, m.) lades ut på  
golvet för att tvättas ("som man  
tvättar potatis"). Sedan fick det ligga  
en dag. Samma procedur upprepades  
3-4 gånger, och sen fick det ligga och  
gro så det hängde ihop. Nu var  
det säll (mätta) och då tog man  
isär det. Därefter skulle det torkas  
och prutas på kölla. Sen skulle  
det till kvamen (kvam, f.) för att  
krossas, och då det var gjort var det  
tit att lägga det i en kettel med en  
allring väten. Där skulle det ligga en  
halv dag för att sedan kokas i en  
gryta. När det hade vilats quom

ULMA 18990. Inga Wikland. 1947

VRML. JÄRNSKÖG

Frågl. M 87



posten, skulle det smekas med humla  
(hämha). Posten: 1 ut kan med beer  
på labes en grov råghalvring och  
på denna en mindre ring. Däruppi  
läg ut kors av halu. Sedan följer  
omigen en större, en mindre  
halvring.

Nedan ölet (oh, n.) står och svalna-  
de hade man en björkekubbe i  
(jästeköbn). Slutligen skulle det  
skummas och tummas upp (hållas upp  
i tummor. Det tjocka i botten använ-  
des som jäst vid bakning.

Ölet kunde användas redan dagen  
efter.

Meddelare: Fru Karolina Söderberg, Skärteg.  
f. i Remjing 1855

Inga Wikland.