

21289
Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

21289

Värmland

Dalby sn

16/5-57 Bergkvist, Karl L:son. 1951.

ULMA:s frögel. M. 87 Humleodling
och brygd.

13 bl. 40 120 den.

× Etc. för ordreg. maj 1955.
J.F.

21289

Svar till frgl. M 87. (Humleodl. o. brygd).

I. Humleodling.

Dalby.

4
p. 11

1. Humle: hümsh m (best. hümsän). Ordet är det vanligaste i målet såväl för växten som produkten. Bokbok på humle: hümsöfäg m (best - m).

2. Beteckn. för 'humleranka (-reva)': hümsfesk f; rësk f (-ä; -ä; -än); för 'nyrs uppskjuten skott': hümspjüt m; för 'hansexemplar av humleväxten': ?

för 'fruktsällning (kotte)': hümsköp f; töp f (-ä; -ä; -än).

3. Humlegård: hümsgärd m (-ä; -ä; -än). I stället för (l. jämte) humlegård hade en del humle som prydnadsvärd bring förtugan, där man spände upp trådar, som den fick slingra sig bring. Förekommer flerstädes ännu. Humlegården består av barkade, långa, smala granstänger (hümsströg f. pl.), nedstuckna i marken ganska tät på en rund, gödlad plåt, där humleplantor sätts. Någon gång förekom, att man satte dem i en ring l. rektangel, i så en bersä bildades, t. o. m. en stomme i form av ett litet hus (hümsstäng f) har konstruerats. I dylika fall placerades l. anlades humlegården på gårdsplanen, eljest var den mest till-

för att på vägen skyddas de späda skotten för frost.

Heuleu förskades i ett Ficus Lager i såll l. spjällä-
da o. förvarades sedan i Tyggåsen, Fills den skulle an-
vändas. Försäljning av heuleu hos Karl. ej förekom-
mit, om ej möjl. i socknens södra del Fick Westby Berg-
gen (efter detta Fickhorns^x), o. de små kvantiteterna, som
överslätits Fick ^{grannar} ~~den~~ som ej själva odlat heuleu.

3.4.

3.5.

3. Längre dial.-ord.

iiff., sup. och pr. = inf.

[KLB:s muntl. komp.]

29/5 1955. J.

II. Maltberedning.

4. Malt: malt m (best. = m)¹. Beträktn. för 'så stor mängd
malt, som behövs för en brygd': mält f (best. = a)².

5. Beträktn. för 'korn, avsedd att mältas l. dugligt att mäl-
tas': mältkorn n (koll.). Malt framställdes av korn
(bygg n ell. m) eller en blandning av korn o. råg, mera
sällan korn o. havre. Heuleu-partier var alltid korn.

6. Verbet 'mälta' (mält = iiff. o. sup.) betyder såväl 'be-
reda korn till malt' som 'gro' (om korn) och passiv-
formen mältras (= iiff. o. sup.) betyder 'mjukna och gro'
(om korn). Däremot mältras³ upptäras i allmänhet,
falla sönder (mältras öpp³, mältras sön³) ruttna, murkna
(förvandlas till mull).

x) (lä ha byggts omkr. år 1860).

7. Vid beredn. av malt (mältning f; ts jär malt¹)
 blöttes kornet (ts blöt (l. stöp²) fört i en bytta, varvid³
 det som flöt upp (lättkön n, bäs n, koll.) avlägsna-
 des (ts fört tå (= inj o upp), vattuet avhålldes, varvid³
 man höll (hel atfört, ijp.) en gransistkvarn (grätväg⁴
 f) mot kanten av kärlet för att hindra kornet från att
 följa med vattuet.

³ br. och intr.
 [KLB:s mannl. komp. 29/5 1955.]

Det vete kornet utbreddes i ett 3-4 tum tjockt, jämnt
 fördelat lager på en ladv (jäl m | -ä, -u, -än) i Fokstugan
 (mältning f), där den stora muren (mältarmuren m
 best.) uppehållades till lämpl. gröningsvärme (mältning-
 värme m). För att ej bli för varmt under mältningen fuktas
 det kornet då o. då genom påstänkning av vatten.

Recepten för 'grödd' på malt: äh m (-ä, äm, -än). När grödd-
 utveck. (ähysa f best.) framskridit tillräckligt långt, spul-
 le maltet föras (ts tork mältu).

Muren eldades nu kraftigare, så att en nästan tropisk
 värme uppkom (Härav uttrycket: vret, sju r o mältning).
 För att fornen bli genomfuktad användes mältan genom att
 man med händerna blöt loss kakor av de hopplätade

ULMA 21289. K. L:sn Bergkvist. 1951
 VRML. DALBY
 Frgl. M 87

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 21289, Karl L:son, Bergkvist, Vrm

maltgroddarna o. vände (ts v¹æn m¹ællta¹). Tugen ständigt
vakt hölls under mälningen. Man såg till korvet d¹
o. d², eldade o. ordnade, men man vakade inte över det.

3
2.3.

4.6.9

3.6

Efter Ferkningen maldes maltet (ts gr¹öp m¹alt) på
en väl rengjort handkvarn av vanlig typ med stenar
(samma kvarn som man grovmalde annan spanne-
mål på i äldre Tid).

Torkstuga fanns endast på en del av de större går-
darna. Den kunde vid behov få "länas" av dem som
saknade sådan (de fick b¹ä d¹it / l. h¹ä d¹it). Där Ferk-
des också linet o. där befriade man skinnfällar o. p¹ä-
sar från loppas o. löss. Torkstuga hade en öppen svale
(m¹ästusvåh¹m).

III. Maltdrycker.

8. Den vanliga benämning för hembrygd maltdryck är
dr¹ek² n² (uttal som för m, bet. -m³ finns också); m¹alt-
dr¹ek² n². Äl (t¹h¹ n) är benämning på bryggeritillverkad m¹alt-
dryck av högre kvalitet (o. med högre alkoholhalt).

9. Drycker som bryggdes till julen, kallades j¹ud¹dr¹ek²,
till bröllop j¹es¹p¹ud¹dr¹ek² o. till slätten s¹öt¹and¹dr¹ek²
(i de fall man bryggde drycker d¹; på bondgårdarna var

slättfolket's "läshedryck" sur mjölk utspädd med vatten
= bhän f / best.-a / ell. u.).

3 p. 5.

10. Några specialbenämnu. på hembryggt dricka med av-
seende på tillverkn.-sättet tycks ej finnas. Färdig, ojäst
dricka kallas v³st³ f (= väst), för nytt dr¹ek brukstills-
räckligt lagrad dricka benämnas.

2 p. 5

3 p. 8

11. Beträkna. för 'svagt dricka': vekt dr¹ek, d¹als dr¹ek.

12. " " 'starkt " : st¹at, dr¹ek, h¹äftigt dr¹ek
(st¹at so ra f¹ersa i n¹ersa, "st¹at som fyl¹a"). Benämnu.
för dricka med stark humlesmak: h¹ömsdr¹ek, h¹öms-
st¹at dr¹ek.

13. best (best), om dricka (ö. öl; grösl u, skvömsdr¹ek
(jättblandad, gummigt dricka); äd¹öms (adj) =
domnat (om dricka), verb: d¹ömsä (= i y. o. up.), passivum
d¹ömsas ä; st¹at (adj) = för länge lagrad; vr¹sa (ble
vr¹es) = sura (om dricka). ble khent (bli mindre god).
dr¹ek i jäss (dr¹ek m¹ i jässu) = dricka är jäst.

14. Brygga: brygg (brygd, brykt). Berman beteckna. för
'brygga dricka': jädr¹ek, lag t¹s dr¹ek. Verbalsubst.:
brygg f (best.-a), dr¹ekj¹äring f. Beträkna. för 'des som

ULMA 21289. K. L:en Bergkvist. 1951
VRML. DALBY
Frgl. M 87

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 21289, Karl L:son, Bergkvist, Vrm

framställt's que brygging': bryg m (best. -m).

15. Brygd: brygd l. bryg m (best. -n, resp. -m).

16. Där särskildt hus (bryggstuga f) fanns (som på en o. annan större gård), hölls man där med brygden, eljest i stovtugan (köket). De för brygden erforderliga kärleu förvarades under mellantiderna i hänkäm^äm m best. (en försädsbod). 17. Alekaut.

18. Mäsk: mäsk m (best. -m). Ordet avser den blandu. av vatten o. malt, ur vilken västen framgår. Kvarstoden efter silningen benämndes endast "den gök".

19. Brygging. Vid beredning av dricka fuktades först det krossade (malda) maltet med vatten (ts söft : iiff. o. resp.) i mäsckares l. mäsckbyttan (mäsck^äm m, mäsck^äb^ät f) och rördes om (ts mäsck / : iiff. o. resp.; mäsck^äh^äöp) med en träspade (mäsckst^äk f, ofta en vaul. brödspade), varefter maltet fick stå o. söt^äna (söt^ä / : iiff. o. resp) några timmar. Det fick inte stå så länge att det surnade.

Den söt^änade mäscken kokades därefter under utspädning med vatten i en kittel (brygg^äl m) l. järugryta (brygg^äp^ä f), vareunder den rördes om med trä-

1/2 l. och in^ä.

[MLB:s muntl. sampl. 29/5 1955] ts söft malt.

spaden l. med en stor ösa.

I en stamkål (stängöl³ n), laggs kål med tre
 längre stavar som ben o. nere vid botten (j⁵sent
 äva låga⁶) försedd med en sprund (spr⁵ n m, best. $\frac{y}{5}$) för
 avtappn., lades några passade köttar (röst⁵ kött
 m pl.⁷) och Fichtes örs med en Fäls Lager av kalu (röst-
 hälm m⁷). ^(i stället) Sombiga lade flera var uppkorade eukvintar
 (med borkhacks bark) o. ovanpå dessa en säck. Genom
 denna anordn. östes märken ut kitteln (där den all
 efter behov spädde med vatten). När vösten spunkis ut
 o. klarast (provades gen avtappn. av en liten skväd),
 tappades vösten (v⁵str f / best. v⁵str/a¹) i en Trätina.
 Därefter kokades vösten i bryggkitteln o. tillättes en
 avkok på humle (h⁵urslåg m), varefter den östes l.
 stjälpes i en laggad kolk (j⁵esh⁵h⁵ m, j⁵ah⁵h⁵ m⁴)
 något smutare upptill o. till vilken även en passande
 lock höjdes.

(1 uppvärmd)

I en kvassparad varm (skväd av den första vösten
 blandades jäst (ts j⁵er öp j⁵estu; låg ts jäha⁸), som
 redan den jäst upp (ha g⁵ät öp, sup.) tillättes den

1/6.6

8/6.9

3 [teckn. s. 14]

4 [teckn. s. 14]

5 [teckn. s. 14]

6/6.10 [teckn. s. 6.]

147

³ Det anble ordet
 röst okant i
 hit hörande använd-
 ning.

[ALB:s muntl. komp.
 29/5 1955. 7.]

vört som hållts i jäskare. Vid jästens Tillrättande
 (ts söt gah på drök) prövades vörten's Temperatur
 med fingret ^{1/} för att man ej skulle riskera att jäsamnes
 förstördes genom hög värme. Med en skopa (öskö m)
 ätste man om i dricket (ös öp drök) för att det skulle
 bli väl blandat. Jäskärl² fick stå med pålagt lock i
 vardig rumstemperatur under c:a en dygn. För hög
 Temperatur gjorde dricket surt.

3.6.8.

96.5

3 [tekn. s. 14]

4 [tekn. s. 14]

5 [tekn. s. 14]

⁶ När jäst erhöles
 första gången är
 oöskant.

[HAB:s muntl. sampl.
 2015-1955.]

Den ovanpå den järande vörten flytande jästen be-
 nämndes fröjäst m. I denna brukade läggas en obar-
 kad l. refflad lövträds-kubbe (jöstköl m, jähköl m).
 Den i refflorna magasinerade jästen kunde användas
 vid nästa brygd genom att avblötas i varm vört. Fråga
 på järande dricka: frö f (best. -a), jöstfrö f. Uttryck
 för att dricket börjar jäsa: drök (l. drökm) tar gah;
 det öh(t) gah på drök (l. drökm). (Andet drick kan näml-
 igen vara både n och m).

Vid tappning på tunna (drök¹ön³ f) beagnades
 ett slags träs (sprönböt⁴ f), en oval träbytta med en
 lång genomgående tapp, i botten, som stackes ner
 *) ts gän⁵ cēt. (sprönpip⁵ m)

genom Fenmans sprundhål, när byttan ställdes över detta. Genom denna östes drickat ner i Fenman (ts³ tsu ne drék). Sprundet tillslöts med en vid Trätapp (spröutöpp m) som brukade lindas med trass! Fästas med deg. Se Tillägg å blad 12!

3/4.8

9 [teckn. s. 14]

3 [se tidigare!]

För avtappning av drickat var i Fenmans ena gavel (invid kanten, "Cåga") en genomboad Trätapp invid med en uttagbar mindre Fapp (svék m / best. -su)², som Fogs ut vid tappningen. För att luft skulle sugas in vid avtappn. o hindras ^{vakuüm} i Fenman, var ett litet hål (vöörhåh m) på Fenmans ena sida (sprundsidan), vilket fögptes till med en smal Träpinne (vöörsvék m).

Eventuellt kvarbliven jäst på botten av jäsholken kallades drékjäst m och tillvaratogs för att användas vid bakning.

Uttryck för att 'klarna' (om dricka): klän (= iff omg.), bli bhaykt. Benämnn. för 'färskt dricka': nýdrék, nýjät drék. Beteckn. för att 'drickat skall lagras för att bli starkt' (stöt³): stä (drék la a stä; stä te sa). Beteckn. för 'fradga på starkt dricka': drékfröf (best. -a)

20-21. Obekant. 22. Ordet 'humsstäng' brukas som skämts. jämförelseord för lång, gånglig person "lek i humsstäng", "i tåka humsstäng", "äkta humsstäng".

32.1

1"

2) inlämnat ord

från respn.

[HLB:s monit. sampl.]

29/5 1955. 7.

IV. Beredda drycker vilka ej vore matdrycker.

23. Njöd (nyf m). Beredd. av njöd hämmes man ej. Fier annat än av fabriks tillverkade preparat med detsamma.

24. Riteckn. för 'eubärsdricka': eubärsdrick m. Dricka har framställts av eubär, men jag har tyvärr inte lyckats på någon redogörelse för dess beredning.

25. Björklake (säv m / best. - m), björksäv m, björklag m) har också i någon mån beagrats som dryck i äldre tid, men här man förför med den, inman den förtädes, har jag ej fått reda på. Vid utvinningen av saften slog man in en smal lic i en björk o. hängde ut här på licfäcket (fäxm m best.). Liden lätades något med is, så att saften kunde rinna efter den.

26. Möjligen kunna en del andra drycker ha förekommit "laxt ätst"; numera är det dock nästan omöjligt

x) Den förtädes sannolikt i oförädlas "stiek".

ULMA 21289. K. Lison Bergkvist. 1951

VRML. DALBY

Frgt. M 87

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 21289, Karl Lison, Bergkvist, Vrml

ligt är för sedda på något sätt, de benämn. på mate-
riell c. framställningsstadi, som kan ha företr. Sedan
lång tid tillbakå beredas de drycker, som överhuvud-
taget framställas i hemmen, på i handeln inköpta,
färdigställda preparat.

Undan en del punkter i denna uppskrift. (Liksom
i många föregående) har jag skrivit "obekant", därför att
tillfrågade personer ej kunnat lämna några upplys-
ningar. Det är dock för den skull inte helt uteslutet
än, att något av det oufrågade kan ha förekommit i
gammal tid även i denna trakt.

Tillägg till blad 10. På många drickstunnor sak-
nades särskilt itappningssprund och dricka's Tap-
podes ner genom samma sprund (sprönu m/best $\frac{1}{2}$)
som användes för urtappn. Tunnan ställdes på än-
da, den grövre borrade Tappens fogs ut och "sprund-
byttan" placerades över hålet.

Som serveringskärl för dricka har före använt
en laggad stäuka (Wälkäuf) med lock. I övrigt

sidan har en stav insattts där en kvarsparad upp-
 åttstående kvist genomborrats o. fäst tjäustgöra som
 pip. På motsatta sidan har en stav skurit ut
 en tjockare träticka, så att man kunnat forma hand-
 tag o. även en slags "gångjärn" för locket. Detta hade
 på toppen en snidad figur (j^uh^lb^on^um), ofta i form
 av en krökt tumme.

En annan laggat kärle, som dock mest användes för
 brännvin, hade formen av en liten oval blytta med
 botten i båda ändar o. i den övre en vid sina kanter
 insatt metallpip (mest av tenn), som tillslöts med
 en trätapp. Kärlet kallades br^onn^uns^usk^uff^u eller br^onn^u-
 v^uns^ust^um (uttalades av somliga br^onn^um^us -) och
 medfördes i färdkottan eller matskrinet. Små r^und^u
 da flata fickflestor för brännvin gjorda av en utgrövd
 "kota" o. med insatta benskivar i öppningarna på sidi-
 na samt en h^ul med tapp i ena kanten, för ochsd fannits.

På en bif. tecken-bild har (efter beskrivn.) en del av de
 vid hembruggd använda kärleu ritats med blyerts.

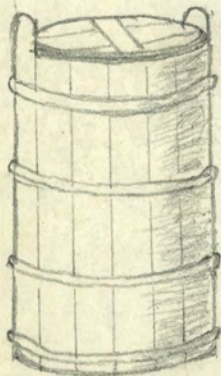
Brattmon, Lysleböck den 13/5 1951.

Karl L^uson Bergkvist.

jäsholk (m.), gärdholk (m.) Till svar på frgl. M 87.

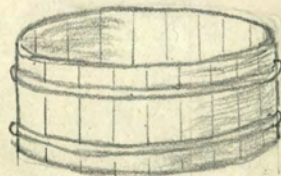


stånkärle m.
stånkal m.
x



jäshölk m.
x

lina f.



lina f. pl.
x

sprundhytta f. →

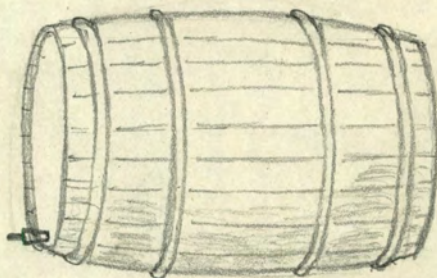


sprundpip m. →

sprundböt f.
x



svick (hållapp m.)
svck m.
x



driektinna f.
driektön f.
x

lina f.
m. fl.