

26635

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Dalarna

Sollerö sn

20/3 67

Nilsson, Stina 1967

ULLT4:s frägel. M. 87 Humleodling
och byggd.

7 bl. 4-

26635

1 Humlegårding. (Umbäll) På Sollerön!

I början av 1900-talet, förekom (humel-gårdar) Humlegård, så gott som vid varje gård på Sollerön, och även i hemfjäbodarna, och det var nog ingen skillnad hur stort hemmanet var. Det var sed, det skulle trimmas och skötas för husbehov, det blev att plocka av granriset, och knäppa littet för att se var de föra rankorna hade vuxit, och där börja de nya skotten att gro, Liksom i Hoken, var humlegården på baksidan av stallet åt s.m. solen och åt norr skyddad vandrings-skulet för nordavvind, egentligen är humlen ej så svårskött, den växer gärna, långt uppåt väggarna, och klättrar f.o.m. upp på taket, De gamla husen var ju låga. På (läddin) Vägen skulle stängerna sättas, Barkade, och putsade sedan flera år tillbaka, En stadig pinne i manshögd, slagen i stallväggen där har humelstängerna vilat över vintern, då kom de också under tak, och det är bra för rotan, Den skulle gödslas något på hösten i sep. innan frosten kom och läggas granris oranpå, längden på stänger omk. 1/6 meter.

2 Hummelodling, På Sollerön

I slutet av Augusti, var väl topparna färdiga, och humblen tas ned. Då fick vi hjälpas i båd 3-4 av familjemedlemmarna, revarna hade snärjt i höj sig, så när 2-3 stänger togs upp, måste någon skära av en del revar, om stöarna, skulle falla till marken, så vi kunde nå dem. Vi plocka dem i små stikkorgar, bäst bäckorgar. Humlerevarna var så stråva, och rev våra små händer vi fick allt hjälpa till ändå, sedan vi kom in på gården med skörden, skulle den pensas, och läggas i säck, ständigt tillsyn, och röra i den. Mycket viktigt den blev riktigt torr, sedan blev att flytta den till härbret i någon tunnna, lagga kär, ändå röra i den då o då. Och revarna bars till lagårdsladan för att backas och blandas i "surpan" åt korna de åt dem med stor aptit. Humlen användes endast till husbehov.

Vid bryggd av svagdricka, som var den vanligaste dryck. Och vid något kok av sädeskräp, kasta i ett par nävar som gav både lukt och smak, åt kor, som kraftfoder. Det var inga inköpta varor på den tiden.

ULMA

26635. Stina Nilsson. 1967

DAL. SOLLERÖN


Frgl. M 87

3 Humbleadling På Sollerön,

Vid läggning av en ny humlegård, vald plats vid en södervägg, skatta med en spade, önskad storlek och gräv med en vanlig potatisharka. På till stallet lag ett fullt "språngat" med gödsel och gräv ner sedan gräv upp och riv ur den gamla, rättvis olika längder och lägg dem i två eller tre fåror så täck med ett jordlager över, och så gransis. På våren syns nog var stävarna ska sättas. Någon försäljning av humle förekom nog inte, men det kunde hända att någon grannkvinna kom med en skål och ville låna, ej köpa, det fick hon så gärna. Var det någon minderårig som fått ösprång, då var humle som läkemedel, en "umbeltuppa" doppad i mjölk, som fanns i en flaska längst upp i skåpet, klart o såg ut som vatten, men en viss bitter lukt. De små lilla tuppa stoppad i örat o en mossa kemten under bakkan, om ett par dagar var örat bättre, och barnet kunde sova om natten. Om humle, vid kok av soagdricka, förekom i gullfirandel i gamal tib, skivkad i jan. / Stina Nilsson 444 Sollerön.

1 Maltberedning, På Sollerön, 1906

Maltberedningen förkom för det mesta i våra äkerfäbodan, om lädun (våren). Där fanns en så kallad Törstuga mellan de båda sista gårdarna i Mångbergs Holen, Närmast granskogen Amus Lars Olsson o Sol Olov Nilsson död 1909. En mycket vacker Asp, växte 2 m framför Törstugan, i stilla värvvällar, fladdra o rasslade dess blad för vinden, den som blev kvar där efter sädden som fäbodkulla kunde sitta i tröskeln till stugan o lyssna till denna tjura musik efter dagens arbete och vattentukt.

Kornet, som skulle användas till Malt, var nog dåligt rensat, det hade legat i Hårbrät i låvar som fanns efter tre av väggarna, det var uthugget några små trekantiga i trä av stockarna vid tak-åsen, som ventiler, luftdrag. Så först stod Mor i Hårbrät, och solta kornet. Det var en konst att hantera sallet. De tog med en (kastriku)  av trä, 5 ggr, sedan lyfte upp och rörde på sallet så att sädden kom i rörelse rundt, rundt. det som var smält och mindervärdigt, kom genom sallet o ner på golvet.

2Maltberedning.

Och det som kom i en ring oranpå var nå skräp som ar åkersenap och någon agn, det togs bort med händerna och kastas i en fjåling, och det bästa tömdes i en säck, hemvärt lime, den skulle rymma 4 fjålingar, om 6 fjåling korn gjordes iordning för mältningen, Detta arbete tog en dag.

Nästa dag då kom de in i stugan med "Mältråman" som legat under härbrut sen förra varen, den var ar bräder, 2 m lång, 80 cm bred, i botten bräderna var 4-5 skåror, med en smal hyvel, dessa skåror, gick ut vid ena gaveln ar rännan, som skulle vändas så att när kornet skulle fuktas vattnet skulle rinna av, rännan fick sin plats vid fönstret in på gården, när sen solen kom så hjälpte den till att värma, Kornet blöttes ej förr än i rännan, Varje morgon, 1 hink jämt vatten östes över med en skopa och röddes om med en (åsa) av trä, under rännan stod en stor kopparskittel det vatten som spelade och rann i den, blev gumligt så de bar det till "fjuset", kanske något näringsvärde-

ULMA 26635. Scina Nilsson. 1967

DAL. SOLLERÖN

Frgl. M 87

3

Matlberedning.

Efter 5-6 dagar, efter vattenösvingen, blev röra om med händerna och kämma efter i hörnen så att allt var lika jämt och kanske en del börjat gro, det drojde ännu någon dag ty groddarna skulle ibarlätt 2 cm långa, då fick det vara med vattenösvingen, Då fick Mor gå till den 3dje gården som hette Olans; Mor där skulle också malta, De skulle se om det var lika gott, de skulle vara 2 om att elda upp "Lövstugan", och göra lag med det arbetet, då fick vi hjälpa till låga lång kluren granved på "vargen eller råven" det blev stora bräror i den ugnen, som stod mitt på golvet, ett rundt rökhål i vardera gaveln som skulle stoppas till mycket noga, där skulle vara genom-varmt innan kornet skulle bäras på, som de säger, Där blev att breda ut kornet på torkklavarna på var sida 6! i gaveln bakom ugnen Eldas och röras om 2 dagar, när det ängat av det mästa, då skulle det läggas ihop för sätning.

ULMA 26635. Stina Nilsson. 1967

DAL. SOLLERÖN

Frgl. M 87

4

Maltberedning.

Denna hopläggning till sötning var en
 mycket viktig procedur för själva malt-
 ningen. Först på morgonen skulle det
 eldas en kraftig brasa rökas ut, och tä-
 pyras till rökvälen, och när morgonsyft-
 lorna undanstökade, då gick de båda
 kunnarna dit, drog av sig tröjan utanför
 och i bara överdelvärmarna uppvikta, gick de
 in i värmen, flytta ihop kornet på en torrkäve.
 De hade var sin sida, de förde i hop det till
 en lång sträng, och klappa till, så skulle
 det ligga 2 dygn, då börja den söta doften spridas
 vitt omkring, sedan skulle det bredas ut igen.
 Det var så varmt därinne, så det forka av
 sig självt, fick ligga och svalna 3 dygn, sedan
 kopas av och i säckar bäras hem. Det fick ligga
 i Hårbrut tills det blev nån tur till koarnen.
 Där maldes malt på en gråpkvarn, lite groft-
 Sedan färdigt för bryggd. Stod sig fint hela året.

ULMA 26635. Sina Nilsson. 1967

DAL. SOLLERÖN

Frgl. M 87