

7713

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Uppland

Lunda

Lundin, Signe. 1934.

ULMA:s frigt. M. 87 Humle-
odling och bygd.

19 bl. 4 =

Etc. OSD

7713

Skulle aldrig kan jag inte
vidare redogöra för, emedan såsom
inte någon nämnvärd grad förekom
mit i Lunda, Skumle eller Skumla
år något ord i levande målet. Skumle
är ju en slingsväkt. Jag har sett
den på endast ett ställe här i Lunda
De var en liten gård av höga stavar
eller stänger, dess slingsrade sig kunn
len uppifrån. Skumlen togs av då
den var magin samt förvaras
des i pävar eller lådar på ett
tamt och fuktigt ställe.

Upptecknat av
Signe Lundin

Nybygge Tingstunda

2

2

Kunne kunde nag påpas på
Uppsala Disting, en marknad
som hålls i Uppsala på vintern
då handel förekom med kamfa
lin, ull, samt även verktyg på
hemsstäjd säson spinsrockar
kardor m. m. Om bytshand-
el med dessa varer före-
kom vet jag inte, men de
är mycket trötigt att så var.
Om prästen fick tiande
av handeln vet jag inte
 heller, men de skulle han väl
ha såväl som utav allt annat.
Uptökmat av

Sigge Lundin. Kyrkans Tingstunda

Maltberedning

Bereda malt, eller mälta
samt det också kallades gick
så till. Man sågade, eller gjorde
lagen noga ren, sedan brödde
man ut såden samt skulle
mälta. Såden kunde bestå av
två sarter. både råg och korn
samt samtidigt bröddes ut,
en sakt på vardera sidan
av lagen, och kornet blev
det starkaste maltet, då
rågmaltet blev svagare
men ansågs godare
i smaken

Mälta betyder ju att såden
 grar. Då man nu bröt ut
 såden på lagen slog man vatt
 en på den, samt rörde om, då
 och då, så att fuktigheten skulle
 bli jämt fördelad. Om de blev
 för torrt syfta ^{man} mera det vill
 säga man slog på mera vatten
 Tiden för mältningen var olika
 beroende på sådeslaget, På
 Rind mälta på en tre dagar
 då däremot kornet tog längre
 tid. Då såden var fukt
mältad eldades pastur upp

DIMA 7713. S. Lundin. 1934
 UPL. LUNDA
 Frgl. M 87

Bastun eller pasta som
 man också kallade den
 var ett litet ryggshus. I
 vilket var ritad en lång
 ugn. Vidare fanns här en så
 kallad lave, den bestod av
 en träbotten byggd av bräder
 och pantsittande i ena väggen
 så högt som möjligt, detta
 av den anledning att den
 mesta värmen är högt
 upp. Något råkfång eller
 skorsten fanns ej. Det var öppet
 under kottnen på två sidor
 där så var ju inte väggarna
 absolut tätta heller, varpå
 råken förklarar sig ut varsamhetst

Då nu säden var fullt
 mättad, eldades bastun upp
 så där var väldigt hett. Nu
 bredde den mättade säden
 ut på laven för att torra
 Däruppe, var så hett att de
 var nästan omöjligt att gå
 upp där, men man måste
 dock gå upp ibland för att
 kvara om i säden för att den
 skulle torra igenom.
 Att någon vakade i bastun
 eller att någon särskild
 traktering bestods under
 arbetet vet man
 ingenting om här.

Angående mältring, så
 kunde man på mindre
 krygga, eller på mindre bugga
 ställen mälta i kåket. Då
 kunde mältringen färriggå på
 vintern, då man inte kunde
 mälta på logen annat än på
 sommaren då det var varmt.
 För denna mältring använ-
 des så kallade tårkällor, ett
 slags lådor av trä vari man
 lade såden på att mälta.
 Då den var färdigmälta
 eldade man upp bakugnen som
 pån i tiden fanns i alla köts
 Där satte man sedan in lådorna
 med såden på att torka

Öngående gradden på mältad
 säd, så föll den inte
 av. De var gradden som
 gjorde att maltet blev
 sått och kraftigt, den
 satt kvar hela tiden
 och maldes tillsammans
 med säden. Malning
 av någon maltgradd
 pårekan inte. När nu
mälning och torkning
 av säden var färdigt mal-
 des den till malt.

Ett mindre parti ~~som~~ man
 mättat i köket eller i stugans
 maldes hemma på en så
 kallad handkvarn. Denna
 bestod av två neppiga stenar
 med ett handtag tvärs igen
 om, som man drog dem med
 Under stenarna var en låda
 partatt i vilken maltet eller
 mjölet siktet de som
 var gammal var uti
 Ståne partier malt mal-
 des vid ståne kvarnar.
 till exempel en vädertvörn
 eller vattkvarn
 som man sade

Maltdrycker

Öl bryggdes nog, men så
 snart dricka förekom inte i
 vardagslag. Några skämtsam
 ma eller bildliga användning
 av ordet öl har inte förekommit
 här. Leder och brukt har varit
 så olika. De kan vara olika
 i olika söderor. Specialbe
 nämningar på dricka förs inte
 så många annat än att man
 till jul, kusfårhår, eller
 andra tillfällen då man
 skulle ha frännande
 bryggde lite starkare
 än i vardagslag.

Platsen för bryggden
 var bryggkåset, utom att
 det mindre parti malt som
 förkats och mältats i kåset
 Om det maltet bryggdes också
 i kåset, av den anledningen
 man på mindre ställen inte
 hade något bryggkåset. Men
måsk avses det urkåset
 maltet som panns kvar
 efter bryggden. Måsk ^{gavs} är
 ännu, påträffades vis kar
 Man bryggde inte
 på måsk.

ULMA 7713. S. Lundin. 1934

UPL. LUNDA

Frgl. M 87

3
 I en potbunke bruddes kalin på
 botten. Över den slags kokkett
 vatten för att göra den ren. Detta
 vatten slags sedan bort. Nu hade
 man en tina, det vill säga ett stov
kar som stod bredvid potbunken
 I detta färl lades maltet. Sen hade
 man tillreds kokkett vatten
 Detta slag man på maltet. När
 detta pick stå och dka en stund
slag man vattenett tillbaka
 i grytan för att åter koka upp
 det och slå på maltet detta
färparingssätt uppreades tre
gånger

ULMA 7713. S. Lundin. 1934

UPL. LUNDA

Frgl. M 87

Sedan öste man tillbaka
 i grytan allt det turms som
 fanns i tinan. Sedan öste
 man upp all mäst ur
tinan samt slog den i
hunken. Tinan gjordes nu
 riktigt ren. Det man hade
 öst upp i grytan kallades
 vört. ~~den~~ den kokades nu upp
 samt slogs i hunken. Vår fann
 en tapp den fick inte vara hårt
 isatt därför att vörten skulle
 sakta rinna eller sila genom
 märken och halmen, samt ut
 genom tappens ner i tinan

När all värtur runnit igen
 om ner i tinan, ästes den äter
 i grytan får att ånyo kokas
 upp samt slås i bunken.

Detta kallade man att laka
på eller laka ur. Man kokade
 värtur samt lät den sila ge
 man bunken så länge man
 såg att de fanns någon kraft
 kvar i mäsken. Då allt var
utlakat slag man värtur
 i grytan, samt lade i kummar
 le och lät det koka en liten
 stund. Men man måste vara
 försiktig med kummen så
 de inte blev för mycket
 ty, därigenom blev drickat beskt

Sedan det var färdigkört
 hölles alltsammans i tinan
 När drickat tillräckligt säll
 nat, lades jästen i, sedan
 fick det stå och jäsa över
 natten. Dagen därpå vilades drickat
 upp i ett annat körl. Silningen
 kunde färriggå genom ett
durslag eller durkslag, ja till
 och med genom en fin sil
 Sedan tappade man drickat
 på turna eller arkare
 Öppringar som man tappar
 de drickat i turnan kallades
öppring och var tillfirmande
 på ena sidan av körlat

4

Var sprundet runt, sätter
 det igen med en rund trä-
 prapp. Det kunde också före-
 komma pyggsantiga sprund,
 då hade man en pyggsantig
 träbit med kanter på undersidan
 som gjordes att den tryddes
 ned hårt i sprundet eller
 öppningen som man så vill
 kalla de, så de blev riktigt tätt.
Bredvid sprundet var ett
 litet hål vari satt en kork
 eller träpirne som kallades
svicka. Därika eller dyriska
 kallas en prapp eller kork
 som sättes i potten på en
 kaddbåt, eller en liten begelbåt.

ULMA 7713. S. Lundin. 1934

UPL. LUNDA

Frgl. M 87

Lott på Middeltunnsen erit
 jag inte an. den hade ann man
 så på kalla de två bottnar
 I den ena botten var hål
 för en tapp eller brann
 reorigemannar tappade dricka
 tappu lindades med blåns
 så att den tog riktigt tätt
Blåns eller blån spinnes anten
 Den jäst som stannade på i kärleu
 där dricka förvarades, togs naga
 till vara. Lidan jäst användes
 både att jära såväl bröd
 som dricka, innan pressjästen
 kammis i brukt

Anm. (Den så kallade ^{hollande} dricka måste tas in vid tappning, för att få luft i tunnan)

Mjöd har jag ingen aning om hur den bryggdes
 jag vet blott att de gamla vikingarna
 drack mjöd. Embärsdricka bryggdes väl nå-
 gan enstaka gång, Man samlade mogna bär
 krossade och korsade dem, sedan kokade
 man bären i en gryta, Silade upp värtan
 då den malnat tillsattes jäst. Då dric-
 kat var färdigjönt tappades ^{det} på bär så
 som till exempel en kagge ja tillbaka med på ku-
 telju, emedan detta dricka inte brygg-
 des i så stor kvantitet

Embärsdricka ansågs såsom
 mycket hälsosamt men
 det hade en brännig smak
 Enlag kokade man att ladda träkärn
 med i vilka man saltade när köt i flänk
 Denna lag kokades på emsig bär

Bjärkdricka har inte bryggts
 här. Bjärklake, eller bjärklack
 som samtliga vater, samlades på så vis, att
 man borrhade ett hål i bjärken samt satte ett
 kät under varen laken rann. Denna saft
 dracks som den kom ur bjärken. Den
 var söt och präglig, fast något best.
 Några flera sätt att brygga, känner
 man inte till här. Se vår ju platt fråga
 om Lunda. Skrock, leb eller traktering
 i samband med brygggen vet någon
 ting om här.

Meddelat av Gustava Lundin född 1846

boende i Lunda

Uppptecknat av

Signe Lundin

Wynham Tingstunda