

8151

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Västergötland

Korsberga sn

Möller, Johan. 1735.

MLHA:s frigel. M. 87. Humleröding  
och bygd.

23 H. 4:

P.M. ang. excerpningen se S.Landtmanson acc. 15950.

Exc. OSD

8151

## Humleodling och bryggst.

Svar på Landmålsarkivets frågelista M 87.

Korsberga 1935. J. Möller.

### 1. Humleodling.

1. Humle: hümle best f. hümle m. är egentligen den vanligaste formen, men ordet har även uttalats hümle f. Andra specialbetydelser: beta, hümlebeta, best, drikkabest, örbest när humlen är kokad och släas i drikkat; ö-hümle betecknar begagnad humle från bryggerierna, vilken tröjtes och användes till drikkabrygg sedan humleodlingen upphört och hembrygg fortfor; hümlelaj-en m. svagare humlevatten eller dekokt. Sedan användes till medicinskt bruk, såsom till att tvätta bronsjuver med vid svullnad.

2. Beteckning för humleranpa: reva, hümre-re-  
va, hümstuj; för hanblomma: gällhümrd, blüm-  
hümrd; för fruktställning: köp hüm skyp f.

3. Humlegård: hümstogår eller hümragår-gärn  
 m. fanns för omkring 80 år tillbaka vid de flesta  
 hemmen. Den var oftast förlegd till en bida el-  
 ler gavel vid visthusboden eller något annat  
 uthus, men låg ibland i något hörn av gårdst-  
 tomten. Den skulle ligga fritt från söder, men  
 emot  
 fanns det något vindskydd från norr, så var  
 detta fördelaktigt, ty humlen var ömtälig  
 för nordavvinden. Lipaså för lukten från  
 avträdet, vilket ej fick stå förnära. Omfånget  
 på de mindre kunde vara tre famnar på längd-  
 en och två på bredden. Dock räknades storleken  
 efter antalet stänger. Det hette en hümra-

går på björp eller fänti stängor, en förstistäng  
 a hümragår. Ofta anläggas en hümlegård: lägga  
hümragår. Planteringen skedde sedan jorden  
 bereds, genom att säta hümrorötter, vilket hüm-  
 göras antingen på håsten eller våren. Det berätt-  
 tas att man icke gödslade hümlegården, men  
kastade ut fetta ben på densamma, vilka skulle  
 vara bra för växten. Man brukade även kast  
vinterens sopor på hümlegården. På håsten in-  
 man marken frös till luekrades jorden genom  
 att kräpa den, kräpa hümrogårn. Derefter la-  
 des över halm eller gransis, det senare kräpades  
 till hortare kvistar. Den sistnämnda sorten an-  
 vändes allmänt i dessa orter och arbetet halle-  
 des att risa- eller barra hümragårn. Det var  
 vanlig regel att hümlegården skulle läggas

rim varit tolvte eller fjortonde år. Efter denna  
 tidrymd hette det att hummidon va förgammul  
 gå jöta. Vid omläggningen skaffade man sig  
 gerna nyer humids, nya humlerötter, som vuxit  
 gå annan jordsmån. Humlestängerna, vilka  
 voro ända till 8 alnar långa, lagades till gå vintern.  
 Att hugga med dessa: högga humrastängor; att  
 putsa den och taga av barken: rånisa humra-  
stängor. Att sätta med dessa i jorden: stänga  
humragårn, säta rype humrastängor.

Att skörda humlen ta ner hummidon tillgifs  
 så, att revorna med en kniv skuras av ovan  
 jorden, varefter stängerna ryktes upp. Bark-  
 horna skivas ä skötas med handen till stäng-  
 ens ända och lades i hög. Skoplackningen ar  
 kottarna gjordes vanligtvis inomhus, i bo-

ningsstyggen, varvid alla, såväl barn som äldre deltog. Det förkom att humlerankorna rötts i likhet med lin och fibrarne hümlestajpra togs tillvara och användes till att så repa och snören av. När de ej användes lades de på humlegården. Om prästens tiende av humle är ingenting känt, men det är berättat att prästerna hade egna humlegårdar. Det skulle varit klocharens skyldighet att lägga prästens hümstajpr. Hade körksherran jätpräst skulle denne lägga humlegården.

## 11. Maltberedning.

4. Malt-öt m. Säel, som användes till malt:  
mälts; komnt bre därit bär, (bärjat) man lä  
drjor te mälts, te ä mälts. Så mycket säel

som mäلتes på en gång: ena mälta; så mycket som som behöves till en bryggd: e bryggd mälta, ett brygg malt.

5. Beteckningar för korn avsett att mäلتas: mältd-t, mältdsä-a f, maltkorn. Andra sädes-  
slag än korn, såsom råg, vete och havre användes även till maltverk.

6. Mälta-or-d-t; verbet betecknar att bereda säd till malt. När kornen börja svälla och gro säges att de mältas, mältar säd, mältor säd.

7. a) Kornets blötande för grodd kallades st  
i stöje, lägga i stöje, lägga i ena mälta; kärn,  
vari kornet mäلتes: maltkar, mältdkar; för  
mindre mäلتning: mältdbärj. Postaris, posta-  
traja torra granriskvistar hög bundna, lades  
som pil framför topphålet inuti maltkar.

för att hornen i skulle följa med när vattnet  
 tappas å. Om hornens olika processer under  
 mältningen bette det att de först börna, börj-  
na; sedan grodden stöck fram: sprema, fitta;  
horna börjar fitra; när maltet är färdigt:  
krullar rumpa. Groddlar: grod-dm-a m. När-  
 lösa horn som fyra ovans: spärs, shar.

b) Hornets torkning, att torpa malt försig-  
gick i gjärna, basta f. Runt väggarna grä  
 denna voro uppsatta två å 3 alnar breda bräd-  
 bord med små hål igenom. Dessa kallades tor-  
illa-dr-a f eller malttälla och grädesamma  
 tömdes det fuktiga maltet för att torpas. På  
galkon, bastomman eldstaden fanns även tor-  
ällor, men dessa voro av glät grätällor med  
 små stampade hål uti. På små ställen, eller

ULMA 8151. J. Möller. 1935  
 VGL. KORSBERGA  
 Fagl. M 87

vid mindre mältningar var det mycket vanligt att det mältrade kornet torkades i bakugnen, vilken dertill särskilt eldades. Malt blev även under sommartiden torkat i solen utlagt i starkt solen. Det hette efter de olika torkningsätten grönrotorkat, ornstorkat, soltorkat malt.

c) Kornets sönderkrossande kallades fälla malt, gröna malt; grönt och fördigt benämndes det fälld, bröggfälld, dreehofälld, maltgröns; stoftet av malen maltgrodd: loft, drüfft, dust, maltdrüfft - a. f. För att ta ifrå drüfta lät man maltet rinna sakta från ett högt hållt kär i ett annat, som stod under, samt lät den fallande strålen utsättas för vinden. Detta kallades lofta- eller drüfta malt. Till grä 1870-talet då handkvornar funnos kvar på

flera gårdar, var det brukligt att de manliga ungdomarna i god tid före jul samlades någon kväll på ett sådant ställe, för att fälla julemaltöt på en säckan.

### III. Maltdrycker.

8. Artens av gammalt brukade maltdrycker voro dricka-t m., öl ört m. Det sistnämnda var var av högre kvalitet, maltstivare och viel bryggen mera kokat än det vanliga drickat. Kollektivbeteckning för lagade drycker: drickolsö m., drickavört m.; dar va ingon bräcken på drickolsö; han hade ingot gont drickavört än vatton; dä drickavörerna dä va skret. På ämnet samma uttryck om dricka och öl: dä jekt i drickat säges det när något misslyckas.

Marschöl kunde den grocka grä, som fieta grä  
förgäves för annan gräns skull.

9. Specialbenämningar på öl eller drieka, vilka  
avse tiden när det bryggdes: julöl, juladrieka  
för julen; högtisdrieka för andra högtider, pa-  
lassöl palassdrieka för palas; stöttdrieka  
för slotterna; guldadrieka för sädeshördern.

Swagt drieka, bryggt på litet malt kallade  
man öronmässdrieka.

10. Specialbenämningar på drieka, vilka avse  
tillvärdningssättet: nygröskodrieka drieka,  
som vid ~~hötningen~~ bryggningen undergått en-  
dast en ~~hötning~~; nutönn när driekat tillsammans  
med vört blivit toppt i tunnan, innan det  
hunnit jära sår i tönn, blivit tönnjort;  
grödrieka drieka uppvämt på glöden; grell

starkt surmat drieka. Dyfikat bruktade man  
surdru, sursig, brögga äm taga bort syran ifrån  
genom att lägga malen kruta i det samma. Der-  
vid uppstår en häftig jäsningsprocess, vilken  
övergår på några minuter och tager bort sy-  
ran, så driekat blir som färskt. Widreka var  
drieka bryggt på bli; skärodreka bryggt på slösad;  
säddreka bryggt på kornsädor, som spalades av när  
kornet skulle grynna; jästadreka det sista i tun-  
nan ovan jästsatsen. Spisät var en vanlig be-  
nämning på svag drieka; ä dse spisörstörstör  
sä dreck var ett gammalt vanligt tal när man  
bjöd på svag drieka. Gjäst drieka: vürt-a f.

11. Beteckningar för tunnt och dåligt drieka:  
bräcks, bräckrör, skvargu, drekaskargu, skanku,  
skankodreka, skärodreka eller gjörodreka.

12. Beteckning för starkt driema: sötöl; mycket starkt driema kallades näsbröka; drekat va stark så då bröktas näsa; stark så näsa bröka äro gamla uttryck.

13. Adjektiv, som beteckna vissa egenskaper hos driema: sässvänt, maltvänt sådes maltstarkt driema eller öl vara. Om sådant sådes även att det var god sässväna, maltväna gå beteckna; drekat va farstt å sässvänt å ja dracht så ja ke svajer i bena; ho har allti sänn reder sässväna gå drekat, ho brögar. För svagt driema: bracht, bracht, skällt; för mjöligt, ej fullt klart: grämmat, grämsat, grötit; duvet: dsvat, isjöt; nattståndet: ässastätt, ännastännt. Ve-  
mat, vredt om driema som skämt sig och fått duven smaka under jäsmingen. Om dylikt

såges: drekat vrena, vre sak i järn jämsingen.

Verb i övrigt: dorna, älyna, ännastår, står å-såk.

14. Bryggga: brögga - r - t; annan betydning: järn dreka, koka dreka. Det som framställs genom en bryggning: brögg - dt - a m; ett fjortondasbrögg som räcker 14 dagar; högtisbrögg avsett för någon högtid.

15. Bryggd: brögg - dt m, brögging - a f, bröggaund - ant m, drekajäring - a f, drekakok - dt m; Kajsa hollde må brögg; di hollde ett askärit bröggaund å järn lodanna kajaforst dreka jämt.

16. Bryggden försiggier i brögghus - t m, brögghstuga f, men det sådana saknades användes köket.

17. Driksberedning utan rostning försiggier på så sätt, att maltet brodades i en gryta.

Derefter löftas grutna å och kokot pek stanna.  
 Sedanmera hålls då tönna å och lä tjostra  
 fick bli kvar i grytan. Vörtten, som utry-  
 mom, fick undergå vanlig jäsnings.

18. Måsk-on m. är den fasta återstod, som  
 är kvar i bryggparet sedan vörtten avsilats.

19. Örtens forna beredning av drieka.

a) Driekaberedningen väntskälles alltid av  
 gårdens kvinnor, av husmodern ensam, eller  
 med hånne i spretten. Ett par dagar före bryg-  
 gen sattes trämärken i vatten, vilket kallades  
tätta kädla, bröggkåla. I det första vatt-  
 net som sattes över elden lades enriskvistar,  
 vilka koktes ut till endlag-on m. Med den-  
 na sköljes och ängades trämärken, särskilt  
 driektunnan. Vad som sedan blev över av

enslagsm togs till bryggen. Mäskningen, vilken kallades söfta, mäska, lägga i söft skedde i en kittel eller balja söftobärj, mäskobärj, vari maltet tömdes och fuktades med vatten. Det omrördes med en större träskopa bröggskopa eller ärliknande redskap ena ps, rörda-a f.

b) När kokmärket bröggsgruta, bröggsjätst kokto rögn östes det mäsade maltet söfta i densamma och fick undergå en grundlig kokning, under omrörning. Körsunnades omrörningen bränds maltst v<sub>2</sub> och så blev det v<sub>2</sub> bränt dretta.

c) Silningen skedde genom en så bröggså, psstaså, vari man la psst, d. v. s. först på såns botten la de qinnar i kors över varandra, pssta grenna, bröggsgrenna, ovanpå halm pssta.

halm, till vilken även lades enriskvistar. Till  
rostahalm användes vanligtvis havrehalm, men  
 hade man ärthalm, så skulle den vara bäst,  
 bland annat för att den gå druckit väcker färj.  
 Den kokande massan östes sedan på rosten  
 och fick römma å genom såns tappskär. Detta  
 öjynades och tillslöt med en trätapp rosta-  
tapp-~~en~~ m. Därefter lagades en ny sats till  
 i bryggkitteln och förfors med på samma sätt.  
 Vörthen som härvid uppkom kallades rävurth,  
förörömma f. Sedan sista kitteln blivit avöst,  
 östes rävurtha tillbaka och kokades för andra  
 gången, samt silades genom rosten, varefter  
 vörthen var färdig. Sist slags vatten över på  
 mäsken, vilket kallades gärja rosten och den  
 derav tillkomna vörthen kallades ättdrömma.

d) Efter vörstens kokning var det att koka beta. Man tog dervid av vörsten och slog i en granna, samt la de i kumle. Denna kokades grundligt, varefter beta tömdes till vörsten innan denna var alltför sval. I brist på humle brukades milifonium kämpningstrumtor.

e) fästning. Att tillreda jästen kallades jära äpp jäston, jära äpp drekajära. Jäst fanns alltid kvar i drikstunnan seden drikat tapp-  
runnit, och bryggen företogs i regel så ofta, att jästen ej fick gå ur sk. Jästens tillsättning till vörsten när denna var lagom sval jästa svat kallades lägga i jäston, lägga i jära, lägga jär i drekat. När drikat jäser: jär-sät, drekat jär sät, kar jort sät när det är fär-  
ligjäst; när det icke vill jäsa: drekat vell

entso jära säk, lä vell inga jär bli grä dretkat.  
 Kärlet i vilket järsten järs äpp: jästabötta,  
järbötta. Denna var i vanliga fall en träbytta  
 med lock. Kradga grä järande dretka: jär,  
järprad - ~~är~~ m. Om vörthen råkat vara för-  
 starkt äsvakattor när jäsmingen sattes till, värm-  
 des den upp genom att lägga i upphetade stenar.  
 Man kallade dessa järsten - a m.

f) Hagring. Att tugga dretkat grä tunna: tön  
na dretka. Tunnan benämndes dretkatönna,  
spisörstönna, öhtönna; öppningen var i dretkat  
 höndes: sprunn - t m; kärle av trä vilket bjäst-  
 gjorde som trätt: tönstkar - t m. Skoloppet på  
 tunnan: tönstopp - on m. Till denne hörde  
svecka f., vilken även kallades döveka. Att  
 lossa och sluta till denna: vri ut svecka, vri ut  
svecka.

ULMA 8151. J. Möller. 1935  
 VGL. KORSBERGA

ULMA 8151. J. Möller. 1935  
 VGL. KORSBERGA  
 Fagl. M 87

20. Om sommartid när drieket lätt surrade, till följd av värme, anvelk man att göra större bryggd. Det förekom så att två hushåll slopp sig tillramman och gjorde högabrygg. Att bjura på bryggdricka, gå till grannarna med färskt drieka i en kruka, var ganska vanligt.

21. Högspöreställningar i samband med bryggd. Förstå dremajära d. v. s. att genom trolldom förstöra drieket så detta ej jäste, menode man att trollnackor kunde göra. Men om man hade två ärvakörkåkåpna (av ulvon) och la de dessa i kors över kitheln under töckningen, sedan jästen lopts i, hade trolldomen ingen makt med sig. - Att sedan den järlajda driekakitheln eller bajjan blivit jäbröddor (överlagd med töcke) gick. Det ej an att lyfta

på täckningen förrän lager inträtt. Att  
göra detta kallades att grötta för trölla.  
Dessa skulle derigenom få makt att stjä-  
ka mosta. - Att vid jästens iläggning  
föra hög å våren skulle vara till att säta  
part på jara med.

22. Gåtor i samband med malt och brygd.  
Hundrotars å bussontars dreeha ar ett par.  
å no-ki får drochod? såh mättha lägg-ki  
såh å kullar rämp. Tv: kornen i maltharet.  
Bakr imot bakr å en arnalängor innd.  
Svar: när någon ligger och kvättar drick-  
tunnan invändligt.

De nämna ena fömma ifrå inlann å jectr te  
utlann, må två slags dreeha, män varken  
tappr äld sveema. Svar: äggst.

Vitt i toppen, brunt i botten spelar ännu  
täckst å jär gott i Kroppen. Ivar: driktat  
när det jäser.

IV. Beredda drycker, vilka ej voro maldrycker.

23. Om hur mjölbereidningen tillgick, har ej  
några minnen kunnat utletas bland allmo-  
gefolket i bygden. Men jag minnes min far  
berätta om håjdsriard Grew på Karlås, vil-  
ken levde under första delen av 1800-talet. Han  
var den tidens största bikung, och hånungs-  
skörden på hästen brukade vara så stor, att  
han fyllde ett skemar, som rymde tre tunnor.  
Han bryggade mjöd, vilket var hans dagliga  
dryck, och i övrigt var hånung hans mästa föda.

24. Änobarndreka är en sedan gammalt bränd

dryck. Att samla in enbären kallades knäbba  
enbär, knä enbär; att brösa dem: stöta e-  
nbär. Detta gjordes med en trästöt, men man  
 fick ej stöta dem för hårt, så fröknarna spräcktes,  
 ty så blev druckat beskt. Det förekom att man  
 satte till stötta enbär viel vanlig maltbrygd.  
 Annars var det brukligt att bären kokades  
 och vörten silades genom lutr eller tagelsikt.  
 Lattis seelan till med humleblota och jäsnings-  
erradruka, erröt voro benämningar på en-  
 bärsdricka, härledande sig ifrån att erren  
 äter enbär. Det fanns en gäta som lydde: va ä sä  
för ett djur sum lever ve trearsgummel frokt?  
 Svar: erron för han äter enbär.

25. Driema berättar av björkblaxe börksar har bru-  
 kats. Att insamla björkblaxen: säva, ta börksar.

ULMA 8151. J. Möller. 1935  
 VGL. KORSBERGA  
 Frgl. M 87

Derrid borrade man i savringa, savstia ett hål i björk-  
 stammen och satte in en tröjpa, genom vilken  
såva f. rann i något hårl, som ställdes under. best. f. 2  
 Dricksbereidningen tillgjort så, att man toggade  
 saven grå buteljer och varje hållstopp sattes till  
<sup>med</sup> 5 stycken russin, en matsked socker och litet  
 jäst. Buteljerna korkades och skulle stå i  
sät veckor. Drycken kallades börpödricka,  
savdricka.

26. Övriga sedan gammalt kända drycker  
 voro honingdricka, kokat av vatten och hä-  
 nung och tillsatt med järing. Äro skogsbär,  
 såsom lingon och blåbär beredes krösdricke  
stivndricke. Lockerdricke beredde man i  
 äldre tid mycket i hemmen. Ingredienserne  
 voro vatten, socker och en mindre tillsatt  
 med öl.