

8188

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Västernorrland

Vännäs, Umeå

Pettersson, Ingvid 1934.

ULMA:s frigel. M. 87 flumbeodling  
och bygd.

8 bl. 4<sup>e</sup>

8188



Bryggda dricka. Lista M. 87.

Humleodling och brygd.

Västerbotten.

Vännäs, U-

meå sn.

I gamla tider hade de nästan en liten humleodling vid var gård i byn. Denna lilla odling vid någon vägg, ofta vid ladugården, benämndes för hömalgöl obest. s. Denna humlegård fick egentligen skäta sig själv. Det enda var att se till att jorden blev frodig nog. På hösten när den var "mata ut" dvs mogen - klippte man ned fruktställningarna. Det var väl någon som bredde över halm över marken men någon regel var det ej. Ju frodigare, bättre, fetare, jorden var ju längre störrar fick man stora humlegården med. Den soptorkade humla



fick sedan ligga och torka på någon hylla i köket. Då den var torr lades den i något luktfritt skrin eller i någon låda med så tättslutande lock som möjligt, och där fick den ligga till förvaring.

Malten till drickan breddes på följande sätt: Man mätte till den säd, som skulle användas till mältningen, ett visst antal skäl, allt efter det byggningen skulle bli stor eller liten. Denna säden breddes ut i ett ganska tjockt lager på luggotvot, varefter den bestänktes med vatten och breddes över med rena säckar eller så. Då det legat något tag grävde man om i



högen och stänkte vatten ånyo var -  
 efter den breddes över igen. Då gräv-  
 de man ut den och skottade ihop  
 den till allt hade brustit i skalen,  
 börjat mälta. Därefter lades mält-  
 ningen på bastun. Ju hetare man  
 kunde ha, och ju fortare kornet tor-  
 kade dess bättre var det. En av  
 mina sagesmän minnes, att det var  
 så het, att de kunde inte gå in  
 på bastun med örhängarna bara,  
 utan de måste binda in dem i  
 halsduken, då de skulle gå in där.

Efter torkningen fördes maltet  
 till kvarnen. Där grynt man det d. v. s.  
 man malade det mycket grovt genom  
 att jett på kvarna' öka avståndet  
 mellan kvarnstenarna.



Det grypta mältet "mältninga" togs sedan hem och förvarades i någon tät tunna försedd med lock. Förvarades det så, fortsatte kornet att "mälta" och "sötna" även efter mätningen.

Man bryggde dricka ganska ofta.

De, vilka hade lite kreatur, men oro mycket folk, många personer i husvällat, bryggde så att de hade dricka alljämnt.

Da man bryggde om vintern tog man gärna med lite potatis i bryggningen. Innan potatisen användes, ställdes den ut ett tag, så att den "blev klämd", frös något litet. Sedan stampades potatisen sönder och blandades med malken i koret. I koret hade man lagt av korn-



maltet varöver man slagit varmt  
 vatten. Detta fick stå och sättna  
 och man rörde om däri då och  
 då med en käpp. Sedan kokades  
 alltsammans. Det påstas att en  
 del kokade det aldrig, men hur  
 det förhåller sig med detta har  
 jag inte fått klarhet om. De, som  
 kokade mältningen silade den  
 sedan genom rosten i den för  
 det ändamålet särskilt avsedda  
 bryggbunken med tre ben och  
 med ett kors i botten. Bryggbun-  
 ken var försedd med tapp varigenom  
 "drickan" fick rinna ut. Korset i bott-  
 nen bestod av träpinne och över  
 det lades halm helst fjolärs halm.  
 Man slog vantigen mäskan fyra

ULMA 8188: Ingrid Pettersson. 1934  
 VB. VÄNNÄS UMEA  
 Frgl. M 87



gänger genom rosten. Ofta var "drickan" klar redan efter den rummit genom rosten. Dricka bryggdes både med och utan humle. Humlen ansågs göra drickan friskare och bättre i smaken.

Humlen sjönk genast till botten, men vid jäsvingen flöt den upp. Ibland lades "pärkålu" potatisblast bland halmen i rosten. En hink av 'mältringen' togs av och i denna röddes jästen ut först. Detta benämndes bäskan. Sedan jäsvingen tagit fart i hinken slogs innehållt tillbaka i den genom rosten ramma "drickan". På humlen kunde man se huru pass fart det var på jäsvingen. När



man slog drickan på tunnor eller  
kaggar använde man träsil.

Det var vanligt att bära färsk-  
dricka till närmaste grannarna,  
så att dem skulle få smaka.  
Åt fattigfolk i byn brukade  
de mera välbärgade bysbor-  
na även giva något dricka.

Byggningen av dricka var  
vanligen fruntimmersarbete. Kar-  
larna skulle bära in vattnet för-  
stås, och det var nog dem som  
hjälpte till något också, om de  
inte hade något särskilt ar-  
bete för sig. —

Dricka av björksav har  
aldrig tillretts i dessa trakter.  
Getarne, vallynmen, och någon



som gått ut i skogeni något ären-  
de och hade god tid på sig kunn-  
de göra en "näverryv" en liten  
låda av näver, och fylla den  
med björksav, så att hemfolket  
skulle få smaka. Getarne och  
de, vilka tillfälligt hade sina  
vägar i skogen under löptiden  
ät väl sav. Men det var uk-  
så allt.

Meddelare: Sofia Brodin Ytter Rödå.  
i 70 års åldern  
Lotta Dahlgren Vänfors, född 1849.

Västerbiska dec. 1934.  
Ingrid Pettersson.