

8212

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Djura

Haag, Anna. 1935.

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

10 H. 4:

L. L. Exc. J. P.

8212

1
Humleodling och brygd.

11
Dalarne.

Djura.

Anna Haag,

Ink. $\frac{13}{2}$ 35.

1. Humleodling.

1. Ordet humle, humla, förekommer ännu i Djuramålet. (Urskott humle) benämnes (sön humla).

Sjunden-
humle

2. Bezeichnungar för humleranka, hum-
målressna och för fruktställningen (hummaluppår).

3. Humlegård. En humlegård, (hummalgård), fanns förr i varenda gård och för det mesta belägen på södra sidan om ladugården. Humlerötter (hum-
(målrottår eller råltra) togos från någon hum-
legård, och lades i den förtgjorda för-
djupningen, fylld med gödsel och maljord.

ULMA 8212. Anna Haag. 1935

DAL. DJURA

Fgl. M 87

Det skulle vara rikligt bra jord,
om humlen skulle trivas. Då humlen
växt upp, skulle den störas, (störas)
medelst humlestänger, hummalstäng-
er, som voro barkade. I augusti månad
på Bartolomeus dagen skulle humlen
plockas. Efter sen den avskurits invid
marken, drogos humlestängerna upp,
rankorna ^(som humle) (ressna) skötas av, och hum-
len plockades. Stängerna (stänga) hopsam-
lades och förvarades till nästa vår. När
hösten kom, lades tallris över humle-
rötterna.

Humlen (hummalstoppo) skulle
först torkas, Därför förvarades den först i
säll, vilka ställdes ut i solen och sedan i
en påse. Var det någonstädes, där hum-

3 len slagit, ^{ofel)} så köpte de av någon annan. men någon större försäljning förekom ej, ty de odlade ej annat än för husbehov.

II. Maltberedning.

4. Malt, (malt).

6. Mälta, (mälta) var benämning på allt det korn, som skulle mältas (mältas). De sädeslag, som användes vid beredning av malt, voro havre, råg och korn, och därför talades om havremalt, råg- och kornmalt, (hagär - råg - kornmalt).

Till en mälta (ena mälta) togs förr havre jämte en fjärding råg. Havren, 1 tunna eller 7 fjärdingar blöttes i en så ett halvt dygn. Detta kallades alt blöta

malt
mälta f.

4

i mältan (blöt ti mälta). Därefter östes den blöta uti
 med en skopa i mältrännan (mältränna) mältränna
 Mitt på rännan lades säden i en hög, (kure) II kure
 Då fick den ligga, tills den blev varm, då (ifj II kure)
 (kara dom) östes säden kring rännan, utmed
 dess bräddar, så att en fördjupning bildades
 längs efter bottnen.

Rågen fick ej blötas förrän
 sädens rotträdar syntes (säda vitna ti en
ä. m.), därför att rågen grodde så fort. Då den
 legat i blöt ett halvt dygn, blandades
 den med säden i rännan. Var det kallt
 ute, lades den ihop, annars fick den ligga
 utbredd (lureda). När kornen började
 torka, föjdes de samman till en hög i
 mitten, och vatten stärktes på (däva mälta).
 Men då måste man vara riktigt noga

Handwritten signature or initials

döva,
bet. 4

ULMA 8212. Anna Haag. 1935

DAL. DJURA

Fogl. M 87

5

med, att ej mältan blev för torr. Det var ingen tid utsatt hur många dagar, mältan skulle ligga i rännan, det berodde alldeles på väderleken. Kännetecknet att den verkligen var färdig var, att kornens fastnade till sammans, (dom flisa-ihop.) (under mältning) Då först skulle mältan på bassu, (fosstuggu). Där breddes kornen ut på lavarna, men så tjockt lager skulle det vara, att när handen med krökta fingrar sattes ned, så skulle fingrarna vara gömda av korn. Till ^{de torpstugan för bröding av mjöl} uppeldningen åtgick 30 vedbrän i två omgångar efter varandra (2 elor), och då röken gått ut, stängdes dörrer, alla hål täpptes till, och så skulle det vara i 6 timmar. (hét opp mältä). Därefter drogs med ett bräde, (fråkaru) mallet från

II
flisa v.
ihop

eld m.

ULMA 8212. Anna Haag. 1935

DAL. DJURA

Frgl. M 87

botten kanten till den motsatta, och så
 skulle det sen ligga i 6-7 timmar, då
 man medelst vantar på händerna bredde
 ut det igen. Var det ej helt nog, så
 skulle det eldas en gång till. Under det
 första dygnet skulle maltet röras om
 varannan timme, och för att värmen
 skulle behållas, eldades på några stic-
 kor på morgonen. Då maltet blev näs-
 tan torrt, måste man akta sig riktigt
 noga med, att det ej blev för varmt, då
 blev maltet (blåbränt). Risken för det-
 ta var värst mot slutet av torningen.

blåbränt
 a. I n.

Då maltet var torrt, (knoppa
 smäll-år) sopades det av lavarna, förva-
 rades i säckar, och maldes på fullkvarn,
 samt förvarades sedan i en tunna eller

smälla av

ULMA 8212. Anna Haag. 1935
 DAL. DJURA
 Frgl. M 87

7 (stannfat) i källaren.
Maltdrycker.

Benämning på maltdrycker, dricka,
(drecka) Detta byggdes (bygg drecka).

Kärlen, som användes här till benämndes
(byggkuppår) Dessa var byggbunke,
(byggbunk; bunnstjärn), byggkar, (bygg-
kar) samt sil, (fornsil)

byggbunk

fornsil

|| Först skulle maltet blö-
sas uti handvarmt vatten i byggkaret.
kvällen förut. Detta kallades alt(sift)
maltet. Dagen därpå slogs kokande vat-
ten på, och det fick sen stå, tills maltet
sjunkit ungefär i 2-3 timmar. Då östes
det tunna av och kokades i byggkit-
teln. Benämningen på det blotta mal-

tet var mäsk (mäskjån). Ren, fin råghalm
 veks i byggbunken, och i hålet på bunken
 botten stacks en halmkulta, som fasthölls
 medelst en pinne. Mäsken östes på halmen,
 den kokande vätskan, vörten, (votta), östes på
 och fick vort rinna ut genom det lilla hålet i botten.
 Sist sköljdes mäsken med kokande, rent vatten,
 denna vätska var nästan smaklös och kallades (sikka).

sicka f.

Tillsammans med (sikka) kokades humle,
 (hummäl starkna), och den skulle slås kall i drinkat.
 På senare tiden användes mäskduk ovanpå halmen.
 Då vörten (votta) blev lagom kall,
 skulle jästen i, och när det blev vita prickar
 på drinkat, då skulle det

i drickstunnan, (konndrekte). Sprundet tunna v.
i tunnan täpptes till och med en dag
av mjöl och vatten täcktes kring sprun-
det alla öppningar, (täpp konna.)

Brijade drickat ej jäsa, värmdes li-
ket av det upp och blandades med det
övriga, och var det ej riktigt klart, sades
det om drickat, att (ä hant tunni sätt sä²).

Spisöl.

Ett annat slags dricka var spissöl, spis-öl
som tillreddes i fäbodarna och ule på
stogen. I en tygpåse medtog likt malt,
och i litet av detta hade jäst i blan-
dats. Allt maltet hålldes i ett tätt trä-
kärl, och kokande vatten slogs på, varpå
locket påsattes. När vätskan var arsval-

10

nod och böjlat jäsa var (spissöla²) spis-
ölet färdigt. På fort man tog av detta,
påhålldes nytt vatten, ända tills det
blev (langkätt) svagt.

ULMA 8212. Anna Haag. 1935
DAL. DJURA
Frgl. M 87