

8222

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Uppsala

Östervåls sn

8222

Eriksson, Simon. 1935.

ULMA: s frigt. M. 87 Humlerodling
och bygd.

42 H. 42

X
1050

Humleodling och brygd.

Uppland.

Frågelista (M. 87) besvarad för Östervåla s. n. Östervålas. n.

I. Humleodling.

1. Humle: humba, humban. Ordet är levande i målet, t. ex.: "ka ni pot na bo a me = (mycket)umba?" "humban e dyr i jar."

Känner inga andra beteckningar för humle:

Beteckningar för humle med mera specialiserad betydelse: baska = (urkatt humlelag).

2. Beteckningar för humle-ranka (-reva): humbatåg, humbatögar, för humlestängel, som nyss börjat skjuta

ut (nyuppskjutet skatt): hämab- 2.
täniz, för håustånd: gälhäm
va, för fruktställning (katte):
hämabpepra, pepraan, peprua,
peprane.

3. Humlegård: hämabgät. Sådan
 fanns i regel i varje gård
 (men inte i fåradarna). Den
 brukade vara belägen i en
 backslutning, helst med
 soligt läge. Till omfång bru-
 kade den vara c.a fyra kv.m.
 Vet ej om humlegårdens stor-
 lek stod i någon relation
 till hemmanets förmågen-
 hetsförhållande.

Redogörelse för ortens forna
 humleodling. På vintern högg

man och förlade hem hum-3.
 lestängerna: hümastörarna; de
 skulle vara mycket smäckta
 c. a 4 m. långa. lång o smal
sam an hümastör var
 ett vanligt uttryck om
 långa och gångriga frun-
 timmer. På våren barkades
 och kvistades de mycket no-
 ga, så att det skulle gå
 lätt att ta ner hümbran:
bärka hümastör. När tjälen
 gått ut på våren, brukade
 man riva bort det gamla
 graniset och lägga ut
 nytt: risa hümargän, och
 omedelbart efter sätte man
 ner hümlestängerna ganska

tätt: stora humbergan. Vid skö- 4.
 den använde man skära
 och skar av den eller de hum-
 lerankar som slingrat sig
 kring respektive stöi, sedan
 drog man upp stöien, lade
 den tvärs över gårdesgår-
 den och störk av humbergan
 genant att draga stöien
 till sig och hålla emat
 med handen, så att humlen
 måste släppa. Sedan man
 ställt stöien på lut i ett
 hörn av humlegården, förfar
 man på samma sätt med
 nästa, tills allesamman vore
 upptagna och humlen låg
 i en hög utanför gårdes-

gårdens. Detta arbete kallades: ta 5.
ner kumbran. Därefter bar man
 den på hjulor upp till port-
 tidret eller lagen, där man
 antingen omedelbart plöckade
 av fruktställningarna eller
 dröjde till någon rågne-
 dasdag. Att plöcka av frukt-
 ställningarna kallades: nota
kumbra. Att ta ner kum-
ben var mansgöra, att
nota den var vanligen
 gemensamt göra. Vertag-
 ningen skulle ske ^{till} basmäs-
 (Bartolomeusdagen d. 24. aug.). Sam-
 kumben i allmänhet icke
 odlades annat än till
 husbehov, förkän det var

knappast, att man lejde 6.
folk särskilt till humlesköi-
den. Om man ville öka
ut humlegården eller anlåg-
ga en ny, grävde man upp
matgården och planterade hüm-
ténigar (se s. 2). Detta kallades
lägå hümabgåk.

På den humlen plöckts av,
bedde man ut den på
täckan att tockas ute i sol-
skenet om dagarna och
inombes om nätterna. Där-
efter packade man den
i fjärdingar: hümabfjärdin-
jin. Ingen beteckning är
bekant för samling av
tockade fröställningar. Beteck-

ningar för viss mängd hum- 7.
 u: pfäbirz, käpa, käna, stop,
kvater, jöpan, neve.

Har ej kört att humle an-
 korna brukat användas
 för textila ändamål; man
 brukade vanligen använda
 dem som kofader omedel-
 bart sedan man plöcket
 av fruktställningarna.

Försäljning av humle från
 orten förekom knappast.
 Antagligen fick prästen ti-
 ande även av humle.

II. Maltberedning.

4. Malt: malt, mälte. Fuga
 andra beteckningar finnas
 för 'malt.'

Beteckning för 'så' stor mängd 8.
malt, som behöves till
en brygd: brygga på fyra
käpar malt; brygga på tolv
käpar etc.

Adjektiv, som ange viss kvali-
tet hos mallet: söt, brunt
o fint, sura, rökt o. s. v.

5. Beteckningar för korn, avsett
att mättas eller dugligt
att mättas: mältkorn. Malt
tillverkades även av råg:
rögmält, vilket ansågs för
bättre än kornmält.

6. Mätta: mälta. Detta ord be-
tyder dels den mängd korn,
som på en gång bereddes
till malt; dels 'gradd', i dessa

betydelseer höjes ordet: mälta, mäl-9
tan, mältar, mältans. Verbet
mälta, mältar, mälta, betyder
dels bereda korn till malt;
dels 'gro' (om säd eller annat
frö). Passivformen förkom-
mer ej.

Även ett adjektiv 'mälta' finns,
t. ex.: "rägnar a på förmidan
på jussörens (d. 27 juli), bir a mäl-
ta rog, rägnar a på ätar-
midan, bir a mälta kon".

7. Kornets beredning till malt,
a.) kornets blötande och grodd:
slö ibhqt mältan = (läggs i
korn för att mältas); mälthär,
mält-tina = (här, var kornet
mältas), viska = (hvast av gran-

kvistar, som vid avhållningen 10.
 av det våta tjänstgjorde
 som sil), den lades i kär-
 let framför tappen, innan
 man tomde det hornet, ga
i muna = (de första tecknen
 på att hornet börjar gro),
mätta, ga ut = (då groddar-
 na börja växa fram), spi-
kar, mättr = (groddar). När
 kornen blivit genomblöta
 och hunnit svälla ut, tappa-
 de man av vattnet: tap-
av mältan, när mältan
 gått i munne, lände man
 den ur kärlet på ett golv:
slo op mältan, mättnin-
gens fortskridande kalla-

des: mältan går (föt, smöt, ll.
 boä etc). I kötseln bestod i att
 röra mältan med händerna,
 läg, iköp den tjockare, om
 den varit för kall, (man
 brukade även täcka över
 den), syfta den = (bestänka den
 med vatten), om den varit
 för torr, köla den genom
 att breda ut den tunt och
 röra den flitigt, om man
 önskade, att den skulle gå
 saktare.

b) kornets torkning i bästan:
törka mätte, törka an
mätta, sls på mältan =
 (tämna den på bästila
van); en basta bestod av för-

rum: båsterråbå, vid ena ändan med där mitt på gaveln in i bastun, i bastun fanns en låve längs vardera långsidan något timmervägg nedanför takfoten, framför låven låg en planka upplagd på bochar att gå på, när man våte in lin eller röda mältan, mitt på golvet var båsterrågan, byggd i form av ett tunnvalv, endast några fot högre än bastun, den saknade skoesten; röken fick gå ut genom ett par gluggar på bortre gaveln: båsterråg ar, när det efter eldningen

slutat röka, stoppade man 13.
igen gluggarna med gamla
klädteasar: bästast^öpar, "b^ä-
dane sag ut som en bästa-
st^öp" = (vanligt talesätt för
att beteckna kläder, riktigt
genompyrda av smuts); g^a
i bästan dels för att jäla
bästan, dels för att röra
mälte och syfta det vid
behov. Det var i regel nå-
got kallare utmed väggen
än inåt bästan, därför måste
man vända mältan = (maka
fram det som legat länge
bort och maka bort det som
legat längst fram) emellan-
åt för att torkningen skulle

bli jämn; syftningen i bastun 14.
 avsåg att göra mattet sötare.
 Om det var möjligt, be-
 hade två följas åt till
 bastun ifall något olycks-
 tillbud skulle inträffa till
 följd av os eller kätta,
 man drog igen dörren
 efter sig för att inte gå
ut bastun och satte en
 lätt stäva emot den för
 att hastigt kunna stäta
 upp den och komma ut,
 om det skulle behövas; det
 var strängt förbjudet
 att lägga på haken in-
 från och stänga in sig i
 bastun. Vanligen satte sig

den ena på tröskökan, där 15.
 det var svalast och minst
 risk, medan den andra
 blev upp på plankan fram-
 för laven för att röa mat-
 tet, visade han något
 tecken till varnakt, skulle
 den andra stöta upp dör-
 ren och stäl än o fa ut
na i friska luft; i bör-
 jan av torkningen skulle
 kattan vara så hög som
 det någonsin var möjligt,
 ty ju högre värme, ju söta-
 re malt; ta av mattan-
 (ta den ifrån basten,
 när den var färdigtar-
 kad);

c) hornets sänderkrassande: māha 16.
mält; krassat malt: māhi
mält (i matsats till ōmāhi
mält). Iuga andra uttryck
finnas, som ha sam-
band med hornets sän-
derkrassande. Maltet mal-
des hemma på handkvarn,
långt efter sedan man
upphört att använda sådan
för annan mald.

III. Mattdrycker.

8. Orterna av gammalt be-
håde mattdryck benämn-
des: drīka, swāgdrīka, φv.
Med ordet öl avsågs mat-
dryck av särskilt hög
kvalitet; spīsφ kallades

det dåliga dricka, som varit 17.
 efteråt sedan den bästa
 musten tagits ur mäsken
 vid ålbrygd.

Ynga skäntramma eller bild-
 liga användningar av or-
 det öl är bekanta.

9. Specialbenämningar på öl
 (dricka), vilka avse det till-
 fälle eller den tid, då
 ölet bryggdes, t. ex. kålas-
öl = (som bryggdes till bröllop
 och begravningar), jüdrika
 (även jüdröl), sömeröl = (som
 bryggdes på församman och
 användes under statantim
 och skörden); vid andra till-
 fallen bryggde man vanligt dricka.

10. Specialbenämningar för öl (deic - 18. ka), vilka avse tillverkningsättet, t. ex: vot = (färskt, ojäst dricka), fäsköls = (nybyggd öl, som nyss har börjat jäsa), öls = (maltstarkt dricka (se s. 16), spis-öls (se s. 16-17), svägdriks, driks = (maltsvagt dricka = (två- tre ämbar på käpan dvs. man fick så många ämbar dricka av en kappe malt; ölets maltstycka brukade vara at ämbar på käpan), öpfäskadriks = (med socker och jäst tillsatt gammalt, svalt och utjäst dricka), jägskvist = det som blir kvar i dryckeskärlet, sedan någon druckit ur det mesta.

11. Beteckning för 'svagt' (tunnt, dåligt), 19.
 dricka: vätthänder, skubvätta,
mäskläpi.

12. Beteckningar för 'starkt dricka
 (öl)': riktigt öh, da esa stat,
sa da stor i häva (i benen) =
 (man blir yr i huvudet-matt
 i benen).

13. Adjektiv och verb, som be-
 teckna vissa egenskaper hos
 dricka (öl), t. ex.: värmjési = (om
 man lade i jästen för fort,
 innan vörten hunnit svalna
 tillräckligt, så att jäsmingen var
 för häftig), vidi = (om mäskan
 surnade, medan bryggen på-
 gick, så att även vörten sma-
 hade syrlig, för att undvika

ULMA 8222. S. Eriksson. 1935

UPL. ÖSTERVÅLA

Frgl. M 87

detta, brukade man lägga 20.
 litet humle i mäshtinan, bekst.
 (beskt), da bir på jästn = (ducket
 börjar ta slut i kärlet, så
 att det blir jästblandat), av-
släji = (duvet, avslaget); slä av sa-
 (förlora smaken, slå av sig), vrida
sa, suna = (surna).

14. Brygga: brygga, bryggar, brygga,
brygt, brygd.

Annan beteckning för brygga
 (deicha): jödriska.

Ingen särskild beteckning
 finns för det, som fram-
 ställts genom brygging.

15. Brygd: brygd. Detta ord är le-
 vande i målet, t. ex.: at brygg-
hús er vikt te ha o vara

"i me byggd o bak", "gar an, 91.
at vi har byggdu unanstö-
ha nu da."

Andra beteckningar för byggd:
brugga, dricksjörä, t.ex.: "vi har
brugga äjöt an o; "di her dricks-
jörä, som o esa myggy
besmi = (besvär) me."

16. Byggden av dricka ägde
rum i bruggkåse (bruggstän), där
sådant fanns, eller i stugan.

17. Känner inga minnen av dricks-
beredning utan vörtning och
rostning.

18. Måsk: mask. Med detta
ord avses dels den bland-
ning av vatten och malt,
ur vilken vörten framgår;

dels den fasta återstad, som 29.
 är kvar i bryggkaret, sedan
 vörten avsilats; ordet använ-
 des även i överförd bemärket-
 se om något, som är rik-
 tigt genomdränkt av lång-
 varig väta, t.ex.: säd, som stått
 ute under regn: "da er härre
mask in i bänden."

19. Huru ortens forna beredning
 av dricka och öl tillgick; det
 var nämligen inte endast
 maltstyrkan utan även be-
 redningsättet, som var olika
 för svagdricka och öl. Till
 båda beredningsätten hörde
 som förberedelse att koka
inlägg-(urkok på fäskt en-

ris) och tvätta bröghäpana 23.
 med den heta lägen för
 att ta ut smägin vid dom = (så
 att icke drickat skulle på
 någon bismak) samt för
 att tåta eventuella springor.
 Att syfta mätta = (slå på
 vatten och röa om mättet
 med händerna samt packa
 ihop det och låt di stå o
sötna någon timme) höjde
 också till all beydd.

Vid brygd av svagdricka,
 som bruka gå på dän,
 bryggde man vanligen på
två-tre häpar och beäkna-
 de att få en så dricka. Då
 tänkte man mättet direkt

i påbestinan, sedan man ^{24.}
 fått läga rösta; påbestinan
 var uppstald på säten eller
 stolar med en så placerad
 under tapphålet. Man öste
 nu kokande vatten över
 smältet och lät det stå och
 draga en stund, innan
 man öppnade tappen och
täpa av vötn. Ju flera så-
 dana påfyllningar man
 gjorde, ju hvinare blev
 vörten. När allt, som man
 ämnade brygga, hunnit rin-
 na av mäskebaljan, kokade
 man vörten ännu en gång.
kök in vötn. Innan man
 började bryggen, lade man

titet humle svamp^o matet 95.
 i påbäskaret, om inte vörten
 blivit tillräckligt besk av det,
 kokade man titet humle
 och lade bäskan = (humlelagen)
 i den färdigkokta vörten:
bäskadriika. När det blivit
 lagom svalt, blandade
 man i jästen: lät i jäst;
 den brukade man först
fäskör = (blanda den i
 varm vört och låta den
 stå i spisen och jäsa en
 stund). När drickat var lagom
 jäst, tände man ner det i
drickstuvan; på vintern för-
 varade man det vanligen
 i en så^o eller kittel.

Vid julbyggen brukade man 26.
 koka enlag och tvätta kär-
 len första dagen. I källnin-
 gen bar man in mättet och
 och mätte upp tolv till fjortan
 kappar, som man tände
 i bröghäns och syftade (se
 s. 23). Efter ett par timmar
 höjade man koka upp
 vatten och tända över
 mättet; man kokade lika män-
 ga ämbar vatten som kop-
 par malt. Var gång, man
 tände i en geyta, röide
 man massan flitigt med
 en mäskör = (ärliknande red-
 skap). därefter täcktes karet
 väl över med täcken för

att håla värman. Detta på 94.
 gick 3-4 timmar; sedan öste
 man ur vörten och ghöta
op op så mycket därav,
 som det gick genom att
 med skapan göra fördjup-
 ningar i maskmassan. Med
 vörten fyllde man grytan
 och resten östes upp i säar
 och ämbar. Under tiden
 hade man ställt i ordning
påbäctinan på följt beskri-
 vet sätt (se s. 94) och lakt röste.
 Rästet bestod av röstpinar-
 (blivna pinnar av al, som
 lades i botten på härlet
 under halmen i sådan rikt-
 ning, att de inte dånade för.

tapphållet) och rösthälm = 28.
 (Undeest beddes ett tunt la-
 ger råghalm, därefter veed
 man ihop halmband - även
 dessa vore av råghalm - och la-
 de i spiral, så att de täck-
 te kärlets botten; under detta
 halmlager hade man lagt
 två halmband i kors på
 botten och låtit dem
 nå upp i jämnhöjd med
 kärlets kanter, de kallades
däkare; om mäsken slam-
 made igen, så att det
 inte ville rinna, hjälpte
 det, om man drog i dessa
däkar, "ja luga bäjjan, så
ou spyda", så friskan. Sedan

våten ästs upp, tändes
 mäskan i påbestinan. Och
 därmed var första delen
 av byggen, att koka övan-
vötn, fullbordad, och man
 fick börja ber. på. Det
 brukade då vara ett gott
 stycke över midnatt, och om
 två skulle bytt so i milan
 med byggen, skedd ombytet
 nu. Våten kokades nu åter,
 var gryta skulle koka två
kvät, innan innehålllet
 ästes i påbestinan för
 att rinna igenom mäskan
 ännu en gång. När all
 denna vöit var kokt och
 genomrunnen, den hade nu

minskat betydligt genom den 30.
 myckna kokningen: koka ihop,
 fortsatte man att koka
 upp vatten och slå över
 mäskan; denna vört blev av
 betydligt sämre kvalitet,
 och när man spätt ut
 det blivande ölet så mycket
 som detta minskat genom kok-
 ningen, fick resten bli spisö.
 För att hålla räkning på
 hur mycket vört, som tån-
 des i doikshäre = (samma härl,
 som man hade mattet i,
 när man beedde ovanvört),
 bröt man en känpipa.
 (två-tre tum långt halmstäv)
 och lade i vörten för

varje ämbar, man tände 31.
 dit. Man hade även nu,
 som vid svagdricksbrygd,
 lagt titet humle överst i
 mäskan, innan ^(man) börjat bära
 på; sedan smakade man
 av vörten och tillsatte så
 mycket humlespad, som man
 ansåg behövdes.

När vörten svalnat lagom,
 lade man i den med
 varm vört blandade jäs-
 ten: lät i jäst (se s. 95.). Man
 brukade prova temperatu-
 ren genom att sticka ned
 den blottade armen i
 vörten: "var a pändas n
håll riq ihriq arman, var

a lögom to lät i jöstu.
 Detta var ett av byggdens
 mest krävande arbdames-
 pröv: lade man i jästern
 för snart, vat a värn-
jési, (jüste av sa) och vat mer
 eller mindre misslyckat, lät
 man det svalna för mycket,
sa do inte vila ta jös-
nigg, måste man kät, ör
sténar och lägga i. Ju kallare
 man kunde ha värtén
 under jäsning, ju bättre
 dricks vat det, ty då jös-
te a to sista drojpan och
 håll sig försigt och sätt.
 Sedan jästern blivit till-
 satt, brukade man be arbe-

ta drickat genom söning: 33.
hösa dricka. På fort man
 såg, att det börjat ta jäs-
ning, rödde man det inte
 mer. Fradga på det jäsande
 drickat kallades: våde, jast,
skråga.

Efter något dygns jäs-
 ning var det färdigt att
 laga: tünna (tän, när) dricka
 (tappo det på tunna). drick-
tünnan hade man liggande
 på tünhängin i källar-
 en. På dess övre sida
 var en jämförelsevis stor
 öppning: spründe, där sattes
 en tüntvät, genom vilken
 påfyllningen skedd, sedan

ölet silats genom ett hål 54.
 för att avlägsna humle-
 blad, 'kalmpipor' och even-
 tuella mattpartiklar. Om
 drickat visade tendens att
 jäsna för häftigt, lade
 man isbitar i tunnan. Se-
 dan påfyllningen var gjord,
 lade man ett tygstycke
 över hålet och tryckte
 ned spårnda = (teastycke,
 som passade till spårnd-
 hålet) över detta samt
 tätade med en deg
 av aska: spårnda tunnan.
 Ordet svika (sviktär) finns
 i målet och betyder li-
 ten tapp på tunnans övre

sida, som man lassade 35.
 litet på, för att decket skul-
 le rinna bättre, när man
 öppnade den stora trun-
tapan för att tap. fram
dricka; även om decket
 började jäsa för våld-
 samt så att risk före-
 låg, att tunnan skulle
 sprängas, öppnade man
 på svicktappen.

Men vi återgå till bygg-
 den. När man fått fem-
 sex ämbar vät av den
 sort, som skulle bli spis-
ph., slutade man ber på.
 Sista omgången vatten
 hade varit kallt, ty det

drög ur mästa bätte, och kokade vörten liksom vid svagdricksberedning. När man hunnit så långt, brukade det vara ett gott stycke fram på f.m. alltså närmare ett dygn efter, sedan man börjat koka enlag. I spisålet brukade man låta stå kvar i en så eller kittel, det mesta förbrukades före jul; ålet skulle man icke röra, sedan det blivit tunnat, förän på julafton.

Det som blev kvar i bygghuset, sedan vörten silats av: möskan o rösthäkman.

gav man åt karna. Som 37.
 avslutning på bygden. Trätta-
 de man byggkårens ännu
 en gång och ställde undan
 dem.

20. Känner inga minnen av
 för flera gårdar gemensam
 bygd.

Allt husfolk brukade få små-
ka fäsköt, så fort det böi-
 jade jäsa, ty man var
 nyfiken på, hur bygden
 utfallit; om den var väl-
 lyckad, vore alla, men i
 synnerhet husmodern, mycket
 belåtna. Till grannarna bru-
 kade man skicka en kröka
fäsköt: je småka.

Har ej hört att kalas brukat 38.
 förekomma efter slutad byggd.
 21. I bygden fördom gång-
 se folkteoföreställningar i
 samband med byggd - (kän-
 ner inga sådana i sam-
 band med humleodling).
 Det var mycket som kun-
 de gå förärghi vid byggd
 och som troddes bero på,
 att någon hade jöt kän-
stär, att det var pojtröla,
pojöt, och man viste
 åtskilliga medel för att
 förebygga eller bota sådant.
 Ex.: vörten kunde sjuna eller
ijsta i påbärstinan, do skat,
an rot, ner tänfät i mäsken;

våiten kunde sluta sinna, 39.
 hur man än 'uggade' kalm-
 dockarna, även då använ-
 des templat på beskrivet sätt
 eller böskrivningar som vätas
ner i kös. De faror, som
 hotade den färdigbyggda
 våiten hade samband med
 jäsvingen oftast så att de inte
tag jäsving; som skydd la-
 des ett håm kös i våithuset,
 hjälpte detta ej, hade man
 i jälk kös.

22. Exempel på gåtor i sam-
 band med humleadling
 och byggd: "va er a pälä,
sam har rum i n. kätjöh
man into i at köbäs?"

(svar: "hümestön"); "an lözstän- 40.
dande far = (hümestön) o n hüz-
lindande mor = (hümatögän)
 o n läpug sön = (hümatbä) o n
pepug dötter = (hümatpephan); "da
kom an tünna från äna
lan me izä lägar o izä
han me tu slägs ob i"
 (svar: "äji").

V. Beredda drycker, vilka
 ej vore matdrycker.

23. Mjöd. Detta ord är icke
 levande i målet, och inga
 minnen av den forna mjöd-
 beredningen finnas.

24. Beteckningar för 'enbäis-
 dricka': inbesdricka. Tillverk-
 ning av sådant var ej vi-

dare vanlig, och inga upp- 41.
gifter ha kunnat erhållas
om tillverkningsättet.

25. Det har berättats, att man
beredde dricka av björklake,
men vad det kallades, är
icke bekant liksom icke heller
tillverkningsättet.

Beteckningar för Björklake:
björklåga.

Insamlingen av björklaken
gick så till, att man
borrade hål genom barken
och satte i en pipa av
vass samt hängde ett
uppsamlingskärl under; så-
dana anordningar gjordes
man i flera björkar sam-

tidigt. Insamlingen gjordes 49.
på vären, när bjärken hade
börjat säva, löpa.

96. Såsom läskedrycker användes
även bärsafter, t. ex.: kålensaft, krus-
bessaft.

Den 19 febr. 1935.
Sivan Eriksson