

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

8636

Dalarna

Järna sn.

8636

Thomson, Anna 1935

Svar på U.L.M.k:s frågel. N 87. Huvudsättning
och byggd.

13 bl. 4c

L.L.
Exc. T.P.

1.
Landsmålsarkivets frågelista M. 87, besvarad Dalarne,
från Järna socken av Anna Thomson.

Järna,
Anna Thomson.

I. Humleodling och brygd.

1. Ordet humfa = humle är levande i målet. Ink. 8/735.

Beteckning, med specialiserad betydelse,
för ordet humle: sönhumfa = humle, som ur-
koks och används till en brygd för.

Guden-humle

2. Beteckning för humleranka: ressn = reva;
e. på ordets användning: å ligg e hummål-

resen f.

ressn mitli väjjan = del ligger en humlereva
mittpå vägen; sittå so dom da mokkfa hum-
målpressnar kom unda på stand = se till att

best. pl.

de många humlerevorna komma undan nu efter
all sol. För humlestängel, som nyss börjat
skjuta upp: jök = nyuppskjutet skott; för
fruktställning: leppa = kotte.

jök

3. Tid nästan varje gård i byn har för funnits
en hummalgård = humlegård större eller mindre.

ULMA 8636. Anna Thomson. 1935
DAL. JÄRNA
Frågl. M 87

På ett förmögare hemman kunde den ha ett omfång på ungefär tre meter i fyrkant, ~~den~~ och var belägen vid någon husvägg som vette åt söder. Vid små och mindre välbärgade gårdar voro humlegårdarna mindre, dock inte alltid.

I några enda fall kunde humlegård finnas vid fabodarna.

På värsidan, när häststängerna barkades, hade man att se till om antalet hummasstänger = humlestänger var fulltaligt, annars skulle dessa barkas och hyfsas samtidigt. När sedan "gökarna" kommit upp till två o tre decimeters längd skulle stängarna sättas ned, detta kallades att sätta ned hummasstänger = sätta ned humlestängerna. Av detta har uppkommit ett ordstav: dom slog som en stora hummagg = de stodo, som ~~en~~ när en humlegård är fullt rustad med stänger (en samling stående människor).

ULMA 8636. Anna Thomson. 1935
DAL. JÄRNA
Frgl. M 87

Tid liden för rågskärningen skulle humfan tas
ne = humlen tas ned. Detta arbete liksom
 vanligen kvinnfolken i gården. För uppsamlingen
 av hummaflupper = humlekottarna användes
 vanliga sälar, där skörden kunde lorka. Efter
 lorkningen förvarades den i säck.

Da någon större humleodling ej förekom i orten
 användes den nästan uteslutande till husbehov,
 om man frånräknar att man kunde till be-
 hövande ge bort några nävar då och då.

II. Skallberedning.

4. Beträffning för ordet malt: mält.
 5. Beträffning för korn avsett att mältas: mält-
korn. Skall tillverkades av både korn, råg och
 havre.

6. Ordet mälta = mälta betyder: bereda korn till
 malt; e mälta = att grodd (på korn, potatis m.m.)

mälta f.

4.

havran a mälta = havren har grott.

F.a) Första momentet vid kornets beredning till malt var att blöt ta mälta eller lägg i mälta = i ett träkärl en så, en bryggbunke eller helst en mältränna = en låg, lång träkå (lades kornet, mältränna rågen ^{eller} ~~och~~ havren (helst var för sig, i olika omgångar): med så mycket vatten på att det hela blev ordentligt blött och fukt) ^{stäm} ett dygn. Vattnet tappades då av genom ett hål. (bryggbunken och mältrännan hade sådant). Sedan vattnet avrunnit övertäcktes mältrännan så att värme uppstod så att groningen skulle komma bra i gång. Detta kunde taga en tid av fem, sex eller kanske flera dagar. Då skulle man se till att få det i säckar att förslas till lockslugan. Där plockades de hopgrodda klumparna sönder och breddes ut på ~~lockslugan~~ lockslugulavon = lockslugulaven, där skulle den utbredda massan omröras då och då, och

ULMA 8636. Anna Thomson. 1935
 DAL. JÄRNA
 Frgl. M 87

delta skulle kvinnfolk och barn göra. I lork-
 slugan eldades i den mitt i rummet placerade
 muren. När kornen och groddarna rikligt smälde
 om man bet ite dem, var det lagom korrt och kunde
 gröpas, vilket frsiggite på hemmakvorn = hand-
 kvorn. maf malt = mala malt. För att få mallet mala
 grovt och gles tillsattes brygggröpa = brygg-gröpe
 omålat gröpat korn, son tillsattes vid malning
 av malt

mala
v.
brygg-
gröpe

III. Skaldrycker.

8. Ordens av gammalt brukade maldryck
 benämnes: dräkka = dricka.

9. Specialbenämningar på dricka, vilka avse det
 tillfälle eller den tid då det bryggdes: jässpöss-
 dräkka = som bryggdes till bröllop; gravöfs-
 dräkka = dricka som bryggdes till begravning
 (gravöl); julfdräkka = till julen; mässmos-
 dräkka = till midsommar.

→ dricka
n.

ULMA 8636. Anna Thomson. 1935
 DAL. JÄRNA
 Frgl. M 87

6.

10. Benämningar för dricka, vilka avse liell-
 verkningssättet: spyssuf = svagt, surt dricka; spisöl
jänköf = extra kraftigt och sött, att drickas skänköl
 när man skulle "skänka" vid bröllop. När skänkningen försiggick skulle bruden råka skänke ^{bet. 2}
 fram sälvarcosa = silverskålen ~~peda~~ åt ~~den~~ skänke
 var och en, som gav henne en brudskänk, skålen Bestry
 fylldes av hennes närmaste brudpiga, med dricka, skänke
 var det en karl, som skulle ge brudskänk fylldes skänke
 den andra skålen med brännvin, detta av hennes skänke
 närmaste på den manliga sidan. De båda skålarna skänke
 hölls stående på en liten bricka. Tälvarorna skänke
 östes ur klicklar eller kannor. Terveringen sked-
 de längst framme i brölloppsalen och under mu-
 sik.

11. Beteckning för svagt, lunt dricka: skoaf;
 för ojäst dricka: voel = vört; för surt gammalt
 dricka: dränk.

ULMA 8636. Anna Thomson. 1935

DAL. JÄRNA

Frgl. M 87

12. Beträkning för starkt dricka: starkt som öl = starkt som öl.

13. Beträkningar för vissa egenskaper hos dricka: bässl = beskt; stäkt = svagt; vrena = surmal; plak a. äslie = avslaget, smaken har gått bort.

14. Beträkningar för brygga: bryddja = brygga; jär dräkka = göra dricka.

Beträkning för det, som framställs genom bryggning: bryggning = en bryggning.

15. Ordet brygd är ej levande i målet.

Annars beträkning för brygd: dräkksjarning = drickgörning.

16. Bryggning av dricka har vanligen ägt rum i bronnsluga = bryggstugan där sådan funnits, eljest i ladugården.

18. Ordet mäsk avser den fasta återstod, som är kvar i bryggbunkjan = bryggbunken, ett laggat träkål stående på tre fötter eller ben, sedan vorken avrunnit.

bryggning

mäsk

19. a) Tid beredning av dricka skulle, koallen för,
 mallen nedläggas i stauufatå = stort burkliknande
 laggat kår, där det skulle fuktas med kallt vatten,
 detta kallades att blöt dräkka = blöta dricka. blöta v.

Så skulle det stå över natten att sölna = sölna.

Nästa dag skulle man koka på = koka upp den koka på
 mängd vatten, som avsågs och stå detta över det
 sölnade mallen, så skulle allsammans omröras
 riktigt med bryggåra = årlitknande redskap. brygg-är

b) Allsammans skulle sedan ösas i grytan att

koka omkring en timme. c) Under tiden drickal

kokade skulle bryggbunken ställas i ordning med
 ett lager enris på ~~botten~~ botten, därpå ett tunt

lager halm och så till slut ovanpå halmen ett stycke

grovt lög (säckvår). Nu fick man börja ös opp kōlja = kok

osa opp det kokande ^(drickal) i grytan, och i bryggbunken.

I det, i bryggbunken befintliga hålet, anlingen i botten
 eller på sidan nära botten, hädde en hålmstokka =

kalmdocka, om hålet var i botten, men om hålet
 däremot var placerat på ena sidan sattes där en
lapp = brätapp, som fylde hålet, men för att det
 skulle rinna sakta var lappen genomborrad
 med en ganska fin borr och genom den lilla öpp-
 ningen rauu vörta = vörten ned i en lena, som
 ställdes dit för ändamålet. d) Den avrunna vörten,
 häddes nu i den väl rengjorda grytan, där hem-
 len ilades och det hela braktes i kokning för en
 liten stund. Ur grytan östes vörten och silades ned
 i stannfat = högt, smalt brätkärl, för att svalna: svalps.
 e) När vörten kändes handvarm = lagom ^{varm} för att kunna hand-
 hålla fingret i utan att brännas, tillsattes josten varm
 under ösning. Den fradga, som därvid uppstår
 kallas: skömm. = skum. f.) Är josten bra kan man
 om ett dygn lämn dräkka = lappa på tunna.
 En drückstunna = drickstunna hade samma
 facon, som ett stannfat men den hade botten

i båda ändarna. I ena änden eller rättare ena botten var ett hål där kran = kranen hade sin plats. I mitten på långsidan var en fyrkantig lapp uttagen ur en stav, i det hål, som uppstod då lappen urlogs: sprönda = det fyrkantiga hålet, lappades drickat ned. Lappen insattes och smetades igen med mjölröra, för att bli riktigt tät: smed ett kringom sprönda = spackla kring öppningen. ~~Ett~~ lilen bit från sprundet var soikk-hösa = öppningen för soikka = en liten trästika, som drogs ut från sin plats om man skulle tappa av dricka från lunnan genom kranen. Veraktligt man att laga ur soikkan rann ej drickat fastän man öppnade kranen. Man fick ej skvalpa mycket med lunnan vid urtappning för att ej rör-spy dräkka = röra ihop jästen med drickat, var detta en gång hänt måste man droja en stund för att det skulle sättnas = jästen skulle sjunka, så att sättnas = sättnas

ULMA 8636. Anna Thomson. 1935
DAL. JÄRNA
Frgl. M 87

röra
upp
sättnas
sättnas

minsta möjliga av jästen kom med i drickat
ur lunnan.

20. Barnen och grannarna skulle vanligen smaka
det nybryggda drickat, barnen fingo dricka på
stället, men grannarna kunde få en mugg
eller en kanna, till sig i hemmen (del. lilor); smak
dräkka = smaka drickat.

22. Gammal gåta att nämnas i samband med
humleodling: kon e å som romms li en har-
fåf men int pi ett uebås = vad är det som ryms
i spåret efter en harfot, men inte i ett uebås? (Svar:
hummafstånjan = humlestängen).

IV. Beredda drycker, vilka ej voro maldrycker.

23. Ordet mjöd är ej bekant i målet.

24. Beträffning från enbärdricka: enbärdräkka.

Vid tillverkning av enbärdricka skäres enris-
kvistar med bär på. Enriset kokas med humle

enbärs-
dricka

och vatten omkring en timme. Enriskt lages
genast upp efter kokningen, drickat silas ned
i ett träkärl för att svalna. Vid lagom värme
(ljumt) tillsättes socker och jäst och får jäsa i
solv - tjugo timmar för att sedan tappas på
bubeljer, som helst får stå orörda i tre eller fyra
dygn, (väl korkade).

25. Beteckningar för björklake: Björksöta Skälbyn;
Björka Ulsälje, Skamhed.

Björklaken, har vanligen uppsamlats av barnen, *Björka f.*
under varen då halvatten gått upp i björken. *obs.*
En öppning har då gjorts i björksdammen eller
en rätt stor gren avhuggits, vid öppningarna
placeras ett kärl, som sedan efterses och tom-
mes i ett större. På en del ställen har drycken
används att dricka genast, på andra platser
har jäst tillsatts och sedan druckits, ~~den sista~~
och ersatt enbärdricka. Men mest har björklaken

13.

samlats, åtminstone av flitkorna, att användas
som skönhetsmedel. Man har allmänt trott att
om man kvattade sig flitigt där skulle fräknar
och andra oönligheter i hyn gå bort.

Lagesmän: Lisa Thomson f. 1864.

Långnills Brita Larsson f. 1860.

Hed Lisa Andersson f. 1860.

ULMA 8636. Anna Thomson. 1935

DAL. JÄRNA

Frgl. M 87