

8736

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Årdsalen

Frost, Joh. 1935.

ULMÅ: s frägel. M. 87 Humleodling
och bygd.

11 M. 4 c

L. L.

Exc. T. P.

8736

Svar på frågelista M. 87. Humleodling och brygd.

1. Humle kallas Umbel. Annan beteckning är ej här känd.
2. Humlerankan kallas umbelstanded. Sedan stjälken befriats från blommor och blad kallas stjälken umbelbast.

Det nyutskjutna humleskottet kallas umbelplemta. Brukställningen kallas umbelbliommer.

3. Umbelgard humlegård fanns alltid å varje gård hemma i byn. I fäbodarna torde ej humle ha planterats.

Umbelgardn humlegården var oftast placerad vid ladugårdens vägg. Straxt utanför drupe takdroppet och helst så att humlen skuggade för ladugårdens fönster.

Humlegårdarna varierade från ett trettital stänger ända upp till sextio och på någon storgård ännu fler stänger.

Humlestänger höggos på våren under savtiden, barkades och kvistades noga, grovändarna spetsades och umbelstanger humlestängerna restes mot en vägg för torkning.

Um beganne på hösten sedan humlen skördats hackades mellan plantorna på humlegården varefter man ^a rajsee risade d.v.s.

→ Stånd, bet. 1
Dalarna.
²
Alvdalen.
J. Frost.
Ink. 26/8/1935.
bast, bet. 3

Humleodling och brygd. 2.

övertäckte med granris som fick ligga kvar till nästa vår. På våren sedan humlestånden blivit tre a fyra tum långa skulle man ^{4/} stäng umblan stänga humlen. Stängerna stukos då ner mellan plantorna med cirka tio tums mellanrum.

stänga
v., bet. 2

På hösten sedan blommorna gulnat men före höstfrosten skördades humlen, detta tillgick så: Humlestjälkarna skuros av nere vid marken och stängen lyftes upp och drogs ut ur de påvirade humlerankorna. Sedan nupped ~~plockade~~ man av blommställningarna och bladen. Stjälkarna, från varje stäng för sig, härvades upp mellan tumgreppet och armbågen, med toppändarna knöts sedan härvan samman på mitten så att härvan ofta fick formen av en ätta.

noppa
bet. om att

Humleblommorna lades i säll som sedan ställdes upp på takstängerna i stugan för torkning.

Lövet tillvaratogs och användes till foder för getter detta arbete utfördes i regel av kvinnorna. Dook kunde man någon gång få se en gammal gubbe sitta på ett mjöksäte mjölkpall och nupp

Humleodling och brygd. 3.

umbeln plocka humlen.

När humlegården skulle anläggas odlade man upp en lämplig bit tillförde matjord och gödsel och planterade några umbelruotar humlerötter. Detta skedde helst på hösten.

*rota f.,
bet. "rot"*

Så länge marken var bar och ej allt för frusen gödslades humlegården med pissbyttun. En bytta vari man hade spenumbåred spånor och hackat granris. Denna bytta hade man placerad inne i stugan vid dörrposten mellan de två dörrar varav den ena ledde ut till förstugan och den andra till kammaren. Byttan tjänade som uppsamlingskärl för urin.

Humlen förvarades i glesa säckar som hängdes opp på stänger i baure härbrä.

Det säges att förr , humle använts för garn eller trådberedning, men ingen minnes nu tillvägagångssättet.

Här torde ej hava förekommit någon humleodling för avsalu.

Men prästens tionde utgjök även i humle.

Överskottet av såväl humle som andra naturprodukter försåldes

ULMA 8736. J. Frost. 1935
DAL. ÄLVDALEN
Frgl. M 87

Humleodling och brygd. 4.

av prästen huvudsakligast i Falun.

2. Maltberedning.

4. Malt kallas molt eller molted.

5. Det korn som skulle användas till malt skulle vara straidkuonned d. v. s. det tyngsta kornet. Här har icke använts annat sädesslag än korn för maltberedning.

Strid-korn

6. Mälta korn betyder att låta kornet gro och tillgick på följande sätt: Det parti korn som skulle grjuopas ^(korn) malas till malt lades i ett stamfat och fuktades med vatten. Partiet omrördes sedan med en tykkel flera gånger dagligen, när man tog en nypa korn och såg tre broddar på de korn man kunde fatta med tummen och pekfingerets spetsar var mältningen färdig. Sedan bar man kornet till torkstugan och bredde ut det på laudra torkstugans lavar och eldade för kornets torkning. Elden underhölls till dess kornet blivit grundligt torrt, då det fraktades till kvarnen och krossades.

nypa

Härvid fick den mäldsökande vara med och flekks-äv säder blåsa bort sådorna.

flaxa av

ULMA 8736. J. Frost. 1935
DAL. ÄLVDALEN
Frgl. M 87

/ Humleodling och brygd. 5.

3. Maltdrycker.

8 Maltdrycker benämndes drikkad och öled. Till större högtider bryggdes ett starkare dricka som kallades öl eller öled. t ex. juol-öled.

öl

13. När drickat stått uppe och förlorat sin goda smak sades drikkad ar dungnad om surnat dricka sade man saurt sos bieta.

14. Brygga kallas brugga

15. Brygd eller brygde. Ordet avser det vid brygden utvunna drickat .

16. Med mäsk avses det ^uutlakade maltet d.v. s. återstoden eller det som är kvar på meskslarvun sedan drickat avtappats.

mäsk

Fordom användes mäsk i degen för brödbakning.

19. Brugga brygga tillgick sålunda maltet slogs i ett stamfat kvällen för en brygden skulle ske, några byttor varmt vatten påhälldes. Detta kallades syft molted. Stamfattet övertäcktes och fick stå över natten. På morgonen påfylldes uppkokt vatten till stamfatts brädd. Sedan det dragit någon timma östes det ur stamfattet

syfta

ULMA 8736. J. Frost. 1935
DAL. ÄLVDALEN
Frgl. M 87

Humleodling och brygd. 6.

brygg-bunke

S. 2

mäskslarva

Söta f.

och maltet togs upp. Nu i ordning ställdes bruggbunke^{ke}, en trefotad stor träbunke med trumma och knapp. I bunkens botten lades ett skift av de förut omtalade humlebastdookorna eller härvorna, häröver lades meskslarva, ett stort skynke som nådde ett stycke utöver bunkens kanter. Hit slogs nu mesken. Vörten koktes upp i bruggketilem bryggkitteln. Vid kokningen östes vörten upp på maltet i bunken och fick stå en stund och draga. Kitteln påfylldes ånyo. Då det började koka i kitteln öppnades bunkens trumma och drickat ran ner i en under stående så. Kitteln tömdes åter över maltet och fylldes ånyo. Drickat kallades nu syöta. Kokningen företogs vanligtvis tre gånger och fick för varje gång passera maltet. Vid sista kokningen tillsattes från en annan kittel, vari humle kokats, det vatten som humlen kokats uti. Syöta östes nu upp i ett stamfat vari det fick stå och svalna. När den svalnat tillsattes något jäst. Sedan fick det stå ett par dagar och jäsningsen påbörjade.

Jästen tillvaratogs alltid och förvarades i en kruka eller

ULMA 8736. J. Frost. 1935
DAL. ÄLVDALLEN
Frgl. M 87

Humleodling och brygd.7.

bytta i källaren. När den blev allt för gammal och sur uppnyades den med någon nypa rågmjöl.

När drickat jäst tillräckligt avskummades skummet och drickat slogs i drickstunnan. En tunna av räta stavar med stort fyrkantigt hål för fyllningen, trumma och svikkted svicke.

Som tratt vid påfyllningen användes d.s.k. tunnslid, en bytta vars ena bottenstav var gjord av ett trädstycke med en fastsittande sex tum lång grov kvist som genomborrats och tjänstgjorde som trattpip. Sedan tunnan fyllets nedtrycktes den fyrkantiga luckan kring vilken ytterligare tätades med en deg av rågmjöl.

tunn-sil

Drickstunnan hade alltid trumma med taop för avtappningen samt svicke för insläppande av luft vid urtappningen.

20. Det var vanligt att giva barnen syöta. Som barn fingo vi även någon kanna härav detta plägade vi kuokiop koka ihop tills det blev tjockt som sirap. Det blev mycket sött och brukade vi äta det till bröd.

Besökare som kommo till en gård där man höll på med brygd

ULMA 8736. J. Frost. 1935
DAL. ÄLVDALEN
Frågl. M 87

Humleodling och brygd.8.

blevo alltid bjudna att dricka. För övrigt var det ju vanligt att bjuda besökande på dricka så länge det fanns något kvar. På bordet stod drickskannan en laggad grant målad träkanna med pip. När man drack sattes munnen till pipen och man sög och sväljde. Jag minnes hur vi som småpojkar brukade suga in munnen full och sedan blåsa ner det genom pipen så det bubblade i drickskannan. Särskilt ofta utfördes sådana experiment då vi hälsade på hos Tolv famun som icke var så nogräknad med vad vi förehade.

21. För att befodra jäsningen ansågs det mycket bra, att kasta något glödande kol i drickstamfatet. Och för att förhöja drickats must och kraft plögade man röra om i detsamma med en glödgad festtykkla

3. Beredda drycker.

24. Enbärsdricka kallas ienbersdrickad.

*enbärs-
dricka*

De år då det var särskilt gott om enbär plögade man samla sådana och därav koka dricka. Samlingen av bär tillgiok så: Man bredd ut en eller två padrur under enbusken och slog med en käpp

ULMA 8736. J. Frost. 1935
DAL. ÄLVDALEN
Fgl. M 87

Humleodling och brygd. 9.

på busken så att bären ramlade av. De är då enbären icke gingo
till tog man enriskvistar och kokade i vatten som sedan efter s
svalningen jästades.

25. Bertsas björksaven tog man reda på om våren. När man tog bj
björksaven skar man ett snitt i björkens näver i form av en
vinkel med spetsen uppåt. Näverlappen veks sedan neråt och form-
ades till en ränna varunder man satte kärlet för uppsamling av
saven. Sedan borrades ett hål in igenom barken och in i ytveden.
Saven rann nu ganska fort och på en kort stund fiok man rätt
mycket sav. Man fiok dook icke taga hur mycket som helst eller
lämna hålet öppet utan skulle det tilltäppas med en tjärad
träplugg, tjära ströks även utanpå barken och näverlappen veks
åter uppåt.

Björksaven behandlades icke på annat sätt än kokades upp
och tappades på träflaskor eller tunna.

Sedan sirap blev tillgängligt i marknaden plögade en del
folk blanda något skedblad sirap i en kruka vatten och använda

Humleodling och brygd 10.

som måltids eller läskedryck. Med sirap uppblandat vatten användes ofta som grötsauvel istället för mjölk till gröt.

Gammalt lär även tranubere tranbär hava samlats och dess saft använts för uppblandning med vatten, och använts till dricka.

Jag minnes de gamla gubbarna plögade taga något stop dricka, särskilt det starka julölet, vilket de kokade upp och drucko varmast de kunde förtära det. De brukade då säga auauau ukad guo guo drikka, mennistja beller do int åtä werd guoguoyörum. Auauau vilket god god dricka, människan kan då icke utan bliva god god drucken.

Um dylikt tillstånd sade dock gamle Frost Per: Ed ir int nod guott war yörum. Men fanneli lyölit.

Det är inte något gott att vara drucken. Men fan så roligt.

} fan

Älvdalen i augusti 1935.

J. Frost.

ULMA 8736. J. Frost. 1935
DAL. ÄLVDALLEN
Fagl. M 87

Tillägg till svar om Humleodling och brygd.

Säl Anna Svensson, 76 år, berättar:

Då Grubb Lars och Gös Anna skulle hava bröllop, hade de tingat Nilä Mor att hjälpa dem med brygden av bröllopsdrickat. Hon var nämligen känd som en mycket duktig bryggerska, med något knep för att få drickat sött, starkt och gott, knepet var hennes och hon ville ej lära ut det. Men min sagesmansom var barn så, ansågs ofarlig och fick därför närvara vid brygden. Då Nils Mor kokade drickat tredje gången, lade hon en rulle svensktobak i koket. Svensktuobak var mycket sött till smaken och icke så starkt som Norsktobak.

tobak

Drickat blev emellertid både starkt och gott och bidrog i icke ringa mån att jämte brännvinet, höja stämningen under bröllopet.

Älvdalen i aug. 1935.

J. Frost.

ULMA 8736. J. Frost. 1935
 DAL. ÄLVDALLEN
 Frgl. M 87