

8973

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Boda sn

8973

Nord. E. H., 1935

ULM:s frågel. 17.87 Humle-  
odling och byggd

20 bl. 4<sup>o</sup>

4 " "

Tillägg till oransb. 1939

L. L.

Exc. J. P.

Svar på Landsmålsarkivets frågelista nr 87.

Humleodling och brygd.

1. Humleodling.

1 Huml8 / humle/. ordet är levande i målet och andra beteckningar finnas ej.

2. Beteckning för humleranka: -Humb8lrensn, för humlestängel, som nyss börjat skjuta skott: humb8lbr8dd / humlebrodd/, Humb8lbr8ddar hæl å komå nu! / humlebroddarna hålla på och komma nu!/  
Fruktställning: toppa / tuppa/, huml8n e så toppu e år, så  
ä bi mitji ånn / humlen är så ~~tuppig~~, full med frukt, i år, så det blir mycket av den (god skörd). / Man synes inte ha uppmärksammat några hanstånd i denna bemärkelse. Revor, som ej buro frukt kallades vildhuml8 / vildhumle/. I Öre lär man haft hela "gårdar" av dylik.

3. Humlegård: humb8lgål. Det hörde till undantagen att någon gård saknade sådan hemma vid gården, i fäbodarna förekom däremot icke humlegårdar. Humlegården var i regel belägen vid häststallet

Dalarne.

Boda.

E. H. Nord.

Ink. 29/11 35.

Loppa f.  
bet. 1 a  
Stårtill

ULMA 8973. E. H. Nord. 1935

DAL. BODA

Frågl. M 87

och hade ett omfång av omkring 4 á 5 ggr 2 á 3 meter utan avseende på fattiga eller rika gårdar.

När man skulle anlägga en humlegård grävdes platsen för densamma upp och befriades från sten. Sedan fick man i någon granngård humbörotör / humlerötter/, som grävdes ner -vanligaste planteringstiden var under hösten/ Hade man ont om humlerötter, klöv man dem i två delar före planteringen, det växte bra ändå. Påföljande vår skulle humlegården risas med tallris och, när brodden kommit upp, störas / störas/. Ä e ti på tä stör humbögålnu! /det är tid på att <sup>sätta ned i</sup> störa humlegården nu!/. Dessförinnan hade man huggat och barkat stör, smäckra granstänger, som skulle vara jämnt tjocka och raka. Dösö smågranär bi finö tä humböstör, däm! / de här granarna bli fina till humlestör, de!/. På våren skulle som sagt humlegården risas. Man lade ett ganska tjockt lager av tallris direkt på jorden, halm användes icke. Detta ris fällde barren under sommarens lopp, och samma barr lade sig på jordytan och kvävde allt ogräs. Jorden hackades och lucktades ej, barren höll gär-

Nota f.  
"rot"

Stora v.

ULMA 8973. E. H. Nord. 1935

DAL. BODA

Fgl. M 87

den ren och blev samtidigt gödselämne. Man behövde således endast risa humlegården en gång om året och störa den; sedan skötte den sig själv. Störarna evlägsnades <sup>vid skörden</sup> på ~~höst~~, detta dels för att man skulle komma åt att risa nästkommande år och dels för att störarna <sup>ej</sup> så fort skulle ruttna. *Och naturlighvis gör att underlättas skörden.*

På sensommaren skördades humlen, varvid humlestängerna nedtogos och man plockade av toppor /tupporna=frukten/. Vi skunom ta nöd humlön e dag / vi skall taga ner humlen i dag! / Detta arbete gjordes i regel av karlarna i gården. Ingen hade mera av varan än att den kunde plockas utan lejd hjälp. Där dräng fanns på gården, kunde dock denne deltaga i arbetet. I regel var det dock husbonden i gården, vilken skötte och skördade humlegården.

Humlen plockades i såll eller rissel och ställdes in på ladulogen att torka. Under soldagar flyttades den ut för att torka bättre. När den torkat, packades den i tunnor, gamla kasserade, otäta laggekärl voro vanliga, och förvarades på härbres- eller matbodskullen. Humlerankorna användes icke för textila ändamål eller i övrigt.

ULMA 8973. E. H. Nord. 1935

DAL. BODA  
Frgl. M 87

Där man hade humle utöver det egna behovet såldes eller bort-  
byttes den i Falun, närmaste staden. Även prästen skulle ha sitt  
tionde av den. Priset på humlen var, såvitt Fräs Erik minns rätt,  
24 skilligt pr mark /mark=skålpund/. En vanlig kuggfråga har va-  
rit: "Vad är tyngre, ett pund humle eller ett pund bly?" Svaret  
blev ofta: Släpp 8 på fotar få du känn! / ~~släpp~~ det på fötterna  
får du känna!"

## II. Maltberedning.

### 4. Malt: møllt.

Beteckning för så stor mängd malt, som behövdes till en brygd:

møllt tå <sup>ett</sup> drikkø / malt till en brygd / Vi ånom innt mer møllt  
kvør nu <sup>så</sup> ån / vi fånom tå ett drikkø / vi har inte mera malt kvar nu  
ån / <sup>så</sup> vi får till ett dricka /

dricka  
n., bet. 3  
"så mycket  
dricka, som  
brygges i  
en omgjø"

5. Beteckningar för korn, avsett att mältas eller dugligt därtill:  
møltkør eller mølltkør / malkørn/, båda benämningarna ha använts.  
Korn var vanligt till malt men till större festligheter, bröllop  
etc. ville man gärna ha också litet rågmalt i drickat. Detta gav

bättre färg.

6. Mälta, mälta, vilket betyder att att bereda korn eller råg till malt. Passivformen mältas /mältas/ kan användas. Korð a mältas nu! /kornet har mältats nu/. Korð a mältat /kornet har mätat/, säger man, då efter sådd brodden börjar sticka fram. Korð mältör på häsjån / kornet mältar på hässjan/, säger man t.ex. då vid långvarigt regn <sup>or</sup>korðet på översta stånden börjat gro. Korð mältör på på trej röda! / kornet gror på tredje hässjestånden uppifrån och ned/ säges vid långvarigt regn. Det är när kornet är färdigmältat som uttrycket Korð a mältas / kornet har mältats/ förekommer. Vanligast är dock: ä e fälut mältat nu! / det är färdigmältat nu!

7. Vid mältning slogs kornet i en mältränna /mältränna/, en urholkad trädstam, och därpå slogs kallt vatten, stöp korð /stöpa kornet/, hette detta. Ofta stöpte man dock kornet i en så och slog sedan stöpð /stöpet/ i mältrännan, varförinnan man silade av vattnet med en kvart, som fick tjänstgöra som sil. Detta ifall man ej hade en tapp i mältrännan, genom vilken vattnet avtappades. Denna

mälta v.

mälta v.

mältränna  
f.

tapp var belägen parallellt med botten och i mältrännans kortsida.  
 Mestadels saknade dock mältrännorna dylik tapp och voro alltså he-  
 la. Jag har själv en mycket gammal mältränna - skall den tecknas?  
 och denna saknar hål och tapp.

Gro, ~~mät~~ mält, kor hål å mält ör nu / kornet håller på och  
 mälter nu!/. Kor a mält nästa får län ö, od allar hål å kom å /kor-  
 net har ~~mältat~~ nästan för länge, ~~odallarna~~ <sup>gröddarna</sup> håller på ~~att~~ komma!

Kornet skulle ej mältas längre än att väl rotsystemet börjat ut-  
 vecklas. Började brodden komma, då kallades denna för odallar  
 /odallar/ och då var kornet övermältat. Odall i målet betyder an-  
 nars något hemskt. T.ex. kan det heta om en full, snusig och otrev-  
 lig karl: Ä va en riktig odallin tä kar! /det var en riktig odal-  
 ling till karl!/. Kärnlös korn, som vid mältning flyter ovanpå  
 vattnet kallades slökorn /slökorn/ eller slumsäd.

b. Kornet torkades ti tås stugun /I torkstugan=bastun/ efter  
 att stått i mältning 4 - 5 dagar, tiden beroende på temperaturen.  
 Platsen för elden i torkhuset var unnön /ugnen, jällstadsn /eld-

odal  
m.

slö-korn

ULMA 8973, E. H. Nord. 1935

DAL. BODA

Frgl. M 87

staden/. Laven i bastun, använd till att mälta på hette mältlä-  
vin/ Maltlaven/. Man skulle tärrk mältt<sup>8</sup> två ell<sup>8</sup> tre dygn, (om int  
nån låg ätt<sup>8</sup>r, | så ä va brätt om / torka maltet två eller tre dygn,  
 (om inte någon låg efter, så det var brätt om/ d.v.s. om ingen vän- liga efter  
 tade på bastun för malttork. | Det var vanligt att flera gårdar ha-  
 de en bastu gemensamt, varför det under mältningsstider var flera,  
 som skulle använda densamma. Efter ett dygn ungefär hade kornet  
rot<sup>8</sup>r som skägg / rötter som skägg/ och var då sötmält / sötmalt/,  
 som skulle avsmakas av familjemedlemmarna och även av besökande.  
 Sötmaltet var nämligen mycket uppskattat och var och en skulle ha  
 en hand full.

c/ Kornet krossades på håndkvar / handkvarn/. | Vi skunom grip  
mält<sup>8</sup>! / vi skall krossa maltet/, | nu a vi då mältt<sup>8</sup> gripi / nu har  
 vi då maltet gripet!/. Genom särskilda anordningar kunde man höja  
 översta kvarnstenen, skilja kvarnstenarna åt alltså, så k~~a~~ man kun-  
 de gröpa maltet så fint eller groft som helst, allt efter som man  
 ville ha det.



## III. Maltdrycker.

8. Maltdryck benämndes av gammalt för drikkø /dricka/ och sämre sort av detta spisøl, Vi skunom jär drikkø / vi skall göra dricka/, drikkø jäs klent a vās / drickat jäser dåligt åt oss/, du må då fōl sku a en gån drikkø inna du går! / du måtte då väl skall ha en gång dricka innan du går! / kunde man säga åt en besökande, som ej fått annan förplägnad. Jä jøl två drikkøn<sup>ti</sup> k sam viku! / jag gjorde ~~två dricka~~ bryggde två gånger i samma vecka! / Hengjort dricka har ej fått namnet öl. Men om ett bra och starkt dricka har det hetat: Ä e stærkt som öl / det är starkt som öl! / Och begravingkalas ~~har fordomtina kallats rinøl~~ / ringøl/. En kom ättør som Arboga ölø / han kommer efter som Arboga öl! / Detta bevingade ord har även hittat till Boda. En to öl får ärndø / han tog öl för ärendet! / Detta säges om skall uträtta någonting och kommit på slarvøn /slarven/, i dåligt sällskap och glömt vad han skulle uträtta.

dricka  
n.

ringøl

9. Förut nämnt ringøl avsåg ej endast drycken vid begravnings-

ning utan hela kalaset, som gjordes efter sedan den döde jordats.

Juldrick~~a~~, jäspösdrick~~a~~, påskdrick~~a~~, trolövningsdrick~~a~~, basölsdrick~~a~~

/juldricka, bröllopsdricka, påskdricka, trolövningsdricka, basöls-

dricka etc. vara benämningar, som sade vilka tider eller festlig-

heter drickat kunde användas till.

10. Sötdrick~~a~~ /~~sötdricka~~/, färskt ojäst dricka av den bästa

sorten, första produkten i mältningen. Sista produkten, då man

slog vatten på mäsken och lät det stå och draga blev spisöl, å hä

vannt h bätör än om en a tvätt st~~ä~~bbön /och det var ej bättre än

om man tvättat stabben, / säger Fräs mor. O.b.s. Norra Boda säger

bätör, södra bätör för bättre! /

Svagdricka är ett ord, som först under senare tid kommit in i målet. Förr hette det alltid endast drick~~a~~ /dricka/. I barndomen hade jag en grannamma med stort hushåll. Hon gjorde det tänkbarast svga dricka, som vi kallade spisöl. Hon var dock gästvänlig och bjöd alltid av detta dricka, som var så svagt, att det ej ens jäste ordentligt utan blev surt nästan genast. Hon bjöd en gång en

→ dricka  
n.

Sötdricka  
n.  
spisöl

man från Ore på sin brygd. Hon sade: Du ska få litet dricka, män  
ä a jäsi klint a mä! / du skall få litet dricka, men det har jäst  
dåligt åt mig! / Mannen drack, gjorde några grimaser och svarade:  
Ja, när fan såg du nå vatn ås! / ja, när fan såg du något vatten  
jäste! /

11. Beteckning för svagt, tunnt, dåligt dricka: spisöl /spisöl/,  
skulur /skulor/. Vi anom innt ana än litet stånkslank tä bjuda på!  
/ vi har ej annat än litet stånkslank att bjuda på! / Stånkan stod  
på bordet under hela dagarna och vem som ville av familjemedlemmar-  
na fick när som helst dricka ur denna. Och alla besökande bjödos  
också dricka ur detta kärl.

12. Beteckningar för starkt dricka: stärkdrikk /starkdricka/.  
Vi skunom jär vås litet stärkdrikk tä jul / vi skall göra oss li-  
tet starkdricka till jul! / Däm add så stärkt drikk, så jä vart  
hurom! /De hade så starkt dricka, så jag blev yr i huvudet/. Drik  
ka va så stärkt stärkt, så ä kröp änd nöd-i tånär / drickat var så  
starkt, så det kröp ända ner i tårna! /

ULMA 8973. E. H. Nord. 1935

DAL. BODA

Frgl. M 87

13. Adjektiv och verb, som beteckna vissa egenskaper hos dricka.

Drikka a vorti surrt / drickat har blivit surt/, drikka a surna  
/drickat har surnat/, drikka småör källöräm / drickat smakar  
källare/, ä småör jästäm, dösa drikka /det smakar jäst, det här  
drickat!/, drikka e fränjäsi / ~~drickat är fränjäst~~ / säges, då det  
jäst alltför häftigt och fått en frän smak därav. Därför aktade  
man sig också för att jästa drickat alltför varmt. Ä e barö vätu-  
blanda / det är bara vattenblanda! / sades det om svagt dricka.

Drikka a vorti duvi ti stänkån! /drickat har blivit duvet i stänk-  
kan/, ä a fått träsmjöön /det smakar trä/. Ä a släjis å di / det  
är avslaget /

14. Brygga, brugga. / Vi skunom brugga ar viku / vi skall bryg-  
ga nästa vecka! / Mor hal å bruggör / mor håller på och brygger/,  
jä bruggö viku som va! / jag bryggde veckan som var-förra veckan.  
Vi skunom tä å jär drikka / vi skall till och göra dricka/. Vi an  
int jort nå drikka på länö nu! / vi har ej gjort något dricka på  
länge nu.

*Jäsa  
Härtill:*

*slä pass.*

*brygga  
v-*

15. Brygd, bruggd är levande i målet. Jä e tvunin stjöt bruggda  
 /jag är tvungen att sköta bryggden! / Om någon person ställt till  
 trassel år sig, kan det heta. Ja un a just ställt tä m<sup>u</sup> en bruggd  
a sä dännda å så! /ja <sup>han</sup> har just ställt till med en brygd åt sig  
 den där också så! / Mor h<sup>u</sup>l å m<sup>u</sup> drikksjärnin! / mor håller på med  
driccksgörning! / drikksjärninä räkk tä alltjämt! / driccksgörningen  
 räcker till alltjämt/, kan den säga, som skall göra dricka ofta.

16. Brygden ägde rum i brygg<sup>g</sup>huset, bagarstugan, båkästugun eller  
ti fjusi / i fähuset/, där man hade eldstad fordondags.

17. - - - -

18. Mäsk, därmed avsågs såväl den blandning av vatten och malt,  
 ur vilken vörten framgår, som den fasta återstod, som är kvar i  
 bryggkaret, sedan vörten avsilats.

19. x Kvällen före brygden slog man vatten på det mald<sup>a</sup> maltet  
 och lät det stå på ett varmt ställe över natten för att sötna.  
 Sedan rörde man om denna blandning, mästjön / mäsken/, med ett år-  
 liknande redskap, och så skulle man stöpa maltet, sjud-åta, koka  
kak

brygd

göra,  
 bet. "koll-  
 verkan"  
Starkill!

Sjuda  
åta

~~bakpa~~, som det ~~hette~~ slå kokande vatten på maltet, som ~~är~~ <sup>ly</sup> hålts  
 i en bruggbunk /bryggbunk/, ett laggekärl på tre fötter, på vars  
 botten man lagt halm, hålst ärthalm, som gav brygden färg. Öven  
 denna halm lades ett bruggkläd8 /bryggkläde/, som gick upp till bryggkläde  
 bunkens kanter. Detta kläde eller silduk var av groft lärvst, och  
 i denna slogs först maltet. Sedan östes kokande vatten på maltet,  
 som fick stå och draga en stund, varefter vattnet, som nu blivit  
dricka eller vört, avtappades genom en bunktapp /tapp/ nere vid tapp, bet.  
 bunkens botten. Denna först avtappade vätska var det uppskattade 6  
söt- eller vörtdrickat, som familjemedlemmarna skulle smaka på in-  
 nan det blandades med sämre och jäst ilades. Ty proceduren med att  
 slå kokande vatten på maltet upprepades. Snåla husmödrar fortsatte  
 denna stöpning så länge som den avtappade vätskan ~~var~~ hade färg  
 av maltet, men i så fall blev brygden svag. Det som blev kvar i  
 bryggbunken, sedan vörten silats av kallades vört. mäske

Sedan vörten var fråsilad blandades den tillsammans och kokades,  
 och sedan den blivit ljum, blandades humb8llaj8n /humlelagen/, som

kokats särskilt, i densamma, varpå drickat jästades. En del hus-  
 mödrar togo av en del av den första vörten i en byttade och jästa-  
 de denna del,. Sedan så vätskan kommit i stark jäsning, blandades  
 den i den övriga vörten och alltsammans fick jäsa. Drikka skå  
jässta! / drickat skall jästas/. Nu a drikka svalna, så ä e lagomt  
varmt tä jässta / nu har (drickat) svalnat, så det är lagomt varmt  
 att jässta/. Om temperaturen var kylig och man befarade att dric-  
 kat skulle bli kallt alltför fort, varigenom ~~jässta~~ jäsningen kunde  
 bli svag eller också misslyckad, värmdes en tegelsten eller något  
 järnstycke och lades i brygden för att hålla denna vid nog varm  
 temperatur. I stället för humle kunde också pors användas. Denna  
 plockades på hösten eller sensommaren i myrkanter, torkades och  
 behandlades på samma sätt som humle. Dricka i vilket blandats pors  
 kallades påssdrikka /porsdricka/. Ä binnt nån fart på jäsningä, jä  
mätt a att får svagan jäst! / det blir ingen fart på jäsningen, jag  
 måtte haft för svag jäst! / kunde det heta. Drikka a jäsi fälut nu!  
 / drickat har jäst färdigt nu!/. Efter jästens och också efter

*jästa v.*

*pors-dricks*

ULMA 8973. E. H. Nord. 1935

DAL. BODA  
Frgl. M 87

humlens tillsättande blandade man dessa ingredienser medels omröring med en stor slev eller skopa. Frädga på det jäsande drickat kallades fröda /frädga/ eller sköm /skum/. Största orenligheterna skummades bort genom att sparsamt ösa av detta skum. Du lär föl skum drikkå litö, män ös innt å får mitji innt! / du lär väl skumma drickat litet, men ös inte av för mycket inte! / kunde det heta.

En del kunde också koka ~~sista~~ återstoden av maltet, sedan man a sjudi atå /slagit kokande vatten på maltet/ och sedan sila alltsammans genom silduken i bryggkaret. Men om man ansåg sig aldrig ha fått maltet nog urlakat, då blev också drikkat alltför svagt, och, om någon sedan bjöds på detta, kunde han eller hon säga: du mått föl a tvätt stabbön nu! / du måtte allt ha tvättat stabben nu! /

När drickat svalnat och börjat jäsa med fart, tappades det på tunna. Vi skunom tapp drikkå, hål i töntrattn du! /vi skall tappa drickat, håll i tunntratten du!/. Drikkstönna står ti källå <sup>2</sup> Å sen sku vi sätt ti sprönndö <sup>2</sup> å svikka å degå kringg, så ä bi riktit tätt, drikkå surnör fort

fröda f.

Stabbe



nog ändå /och sedan skall vi dega omkring sprundet och och svickan  
och dega omkring, så det blir riktigt tätt, drickat surnar fort  
nog ändå!/. O.b.s. Siltratten benämndes av ålder för siltappön  
/ siltappen/. Sprundet var placerat mitt på drickstunnans "långsi-  
da" och svikkh818 /svickhålet/ med svicka mitt mellan spröndi å  
tönnlåggon a framsidan, dar tönnappön såt /sprundet och tunnlagg-  
na åt framsidan, där tunntappen satt/. Något lock hade man ej på  
drickstunnan, ~~endast~~ tre hål i olika storlekar, spröndh818, tönn-  
tapph818 å svikkh818 /sprundhålet, tunntapphålet och svickhålet!/  
 hål  
Man gjorde en deg av aska och vatten och tätade därmed omkring  
såväl sprundet som tappen och svickan så att kärlet blev fullstän-  
digt tätt. När man sedan tappade dricka skulle endast något litet  
av vätskan komma, då man öppnat tunntappen. Öppnade man så på svic-  
kan rann drickat obehindrat och liksom det var tryck inifrån. Då  
var tunnan tätt och allt var gott och väl. Ordet dövika finnes ej  
i målet, har åtminstone ej funnits.

20. Någon gemensamhetsbrygd för flera grannar har ej förekommit.

ULMA 8973. E. H. Nord. 1935

DAL. BODA

Frgl. M 87

Alla hushållsmedlemmarna brukade smaka på det nybryggda drickat och även grannarna, som kommo på besök så ock övriga besökande.  
 a  
 Kals efter brygd förekom dock ej.

I samband med jästen kan meddelas, att de gamla inte känna till huru man ursprungligen fick denna. Men } gammal jäst, i botten på }  
 drickstunnan t.ex. kunde nids opp / ~~nyas upp~~ /, medelst rågmjöl och } nya upp }  
 ljumt vatten. Denna blandning ställdes sedan på varm plats, varvid }  
 jäsningsbasillerna kommo i rörelse och jästen var oppnia / uppnyad. / }

Under punkt 19 må ytterligare framhållas. Bruggbunken stod som redan nämnts på tre fötter, vilka voro fortsättning av stavar-  
 na i detta laggkär. <sup>I</sup> På bunkens botten var det borrat ett hål, som  
 täpptes med halm, vilken halm även fick gå så långt ned genom hå-  
 let att den framträdde flera tum under botten. Brygden tog sig  
 nu genom halmen i hålet och rann ner efter halmstråna så långt ner  
 dessa räckte. Och under bunken uppsamlades drycken i ett kär. Bunk-  
 benen voro nämligen så höga, att ett vanligt vattenämbar fick plats  
 under. Hade man en mindre bryggbunk, så att ej kärlet, som mottog

ULMA 8973. E. H. Nord. 1935  
 DAL. BODA  
 Frgl. M 87

vätskan ej fick plats under, borrhades hålet på sidan av bunken, i en stav och parallellt med botten och mellan två av bunkens ben. En del av "uppsamlingskärlet" kunde då skjutas under bunken och den andra delen var utanför. På så sätt spilldes ingenting. Husmödrar, som saknade bruggbunk med sin filtreringsanordning kokade hel enkelt maltet tillsammans med vatten och silade sedan alltsammans i ett sikte. I detta fall förekom varken bruggkläde eller halm.

21. - - -

22. - - - -

## IV. Beredda drycker, som ej voro maldrycker.

23. - - - - -

24. Enbäsdrikk /enbärsdricka/. Beteckningen är felaktigenbärsdricka

så tillvida, att det spelade mindre roll om enbärfunnos med eller inte, i varje fall rensades och krossades enbären ej. I regel tog man enbuskkvistar med mesta bären på och kokade samt beredde dricka. Enris med bär kokades i vatten omkring en timme, sedan silades man från vätskan i ett sikte, sötade denna och kokade den nu sock-

ULMA 8973. E. H. Nord. 1935

DAL. BODA

Fogl. M 87

rade vätskan en stund tills sockret smält ordentligt. Sedan fick drickat svalna i en vattså, varefter jäst tillsattes och man förfor i övrigt som efter svagdricksberedning.

Nu vet dock Fräs Erik ett sätt att få smakligare "enbärdricka". Man skall ej alls söka efter enbär utan i stället taga de grövsta stammarna utan ris. Ä bi som tä kok pinnar, män gått drikkö bir 8 / det blir som att koka pinnar, men gott dricka blir det/säger han. Arsskotten och mindre grenar äro nämligen mera kådiga än de gamla stammarna, och enbärssmaken lär finnas i dessa efter koking. Denna uppgift är märkelig i så måtto, att det varit vanligt bland det yngre släktet att kvista av det spädaste riset och använda till dricksberedning, medan det grövre och stammarna vrakats. Men så har man också i allmänhet ganska starkt kådsmak på det nu för tiden tillverkade enbärdrickat.

25. Björklake: björksötö / björksöta/. Denna har ej spelat någon roll annat än för det yngre släktet. Så fort björken började sava på våren voro pojkarne ute med liar, som slogos snett in i

ULMA 8973. E. H. Nord. 1935

DAL. BODA  
Fgl. M 87

björkstammen med spetsen neråt. Lien bildade då en ränna ner till kärlet i vilket laken uppsamlades. Ovanför lien högg man sedan skåror i likhet med ett ~~XXXXXX~~ Y men med flera "grenar" i solfjädersform. Man kunde på detta sätt samla flera kannor av den söta vätskan, som dracks "obehandlad". Förståndiga män förbjödo dock denna "savtäkt". Efter en sådan avtappning kunde det sedan dröja flera år innan björken återfick sin växtkraft, om den nu fick det någonsin. Och någon roll som dryck har björklaken icke spelat.

26. - - - -

Uppteckningar från Boda av E.H.Nord.

ULMA 8973. E. H. Nord. 1935

DAL. BODA

Frgl. M 87

## Humleodling och svagdricksbryggd.

Dalarne.Boda.

E. H. Nord,

Ink. 25/9 39.

Huml8, humle. Odlingen av humle går så långt tillbaka i bygden som kan utrönas. Så snart ett nybyggarhem blivit färdigt, odlades humle. Humlegården förlades i regel på stallets baksida, här rötter grävdes ned. Humlen ansågs ej trivas riktigt om ej marken täcktes till några tumms djup av hackat granris eller annat bråte, mörk, mork, avfall från vedhuggningen, bark och spånor.

Man tiggde humlerötter av någon granne. Man synes dock ha varit ganska rädd om sina humlegårdar, ville helst ha den i orört skick, varför anläggaren av humlegård ofta nödgades kljva de erhållna rötterna för att få tillräckligt stor humlegård.

Humlen skördades i början eller mitten av september månad. Den torkades i säll ute på marken, blev det regn flyttade man in dessa på loggolvet. Då den torkat, stoppades den i säckar eller lades i stanfat och förvarades på bod- eller härbresskullen. En del såldes till Falun till ett pris av 24 skilling marken, tjugufir stjilling mårtjä.

Humb8lrens8r, humlerevor. Klasar av humle tjippår. Plokk å

ULMA 8973. E. H. Nord. 1935

DAL. BODA

Frå. M 87

Å tjippor å läg däm ti sållø! Plocka av tjipporna och lägg dem i sållet! Det var karlarna, som tego ned humlen men kvinnor och barn, som plockade av den.

Vi skunom ställ vās en humbølgål, vi skall ställa oss en humlegård, plantera humle.

ställa v.

Vid bryggd av svagdricka slogs maltet torrt i mältrännen och kallt vatten slogs på. Det genomblötta maltet kallades støpi, stöp. Det fick stå och mäla tills odällar, grodden började visa sig. Då avtappades eventuellt vatten medelst en tapp i rännan.

støpe  
m.

Härförinnan mältades maltet ti tās-stugun, i torkstugan 4 å 5 dagar, beroende på temperaturen. Härefter skulle maltet torka i 2 å 3 dygn i torkstugan, om ingøn lågg ättør, om ingen låg efter, det vill säga om ingen granne väntade på att tās-stugu skulle bli va ledig. Man kunde vare tre å fyra grannar om en torkstuga. Efter att maltet mälat ett dygn blev det sött och kallades också för søtmalt och av detta skulle hushållsmedlemmarna smaka. När det mälat färdigt sågo rötterna ut som skægg. Kornet krossades på hemkvarn.

## Maldrycker.

Drikkâ, dricka. Svagare och simplare sådant kallades spisöl.

En grannkvinna, som var mycket hushållsaktig men tillika gästvänlig bjöd en gång en främmande på nybryggt dricka. Män ä a jäsi <sup>de</sup> klent, men det har jäst dåligt, sade hon. Den bjudna smaka på, varpå han sade: När fan såg du nå vätn ås, när fan såg du något vatten jäste! Ä vant båtör än om du a tyättå ståbbön, det var ej bättre än om du hade tvättat huggkubben, kunde en säga, som bjöds på dåligt svagdricka. Till bröllop, dop och begravningar bryggde man starkare svagdrick med  $\frac{2}{3}$  korn och  $\frac{1}{4}$  råg och även till de större högtiderna, jåspösdrikkâ, begravningsdrikkâ, basölsdrikkâ o.s.v. Bruggâ, brygga. Vi skunom brügga e mårgo, vi skall brygga i morgon.

Man bryggde i bryggstugan eller i pannmuren i fjuset.

Humlen koktes särskilt och haldes i efter det drickat jäst. En del ville taga ut så mycket som möjligt av musten och slog på den kokande vatten, sjöd attå, sjöd bakpå, varefter den fick stå och draga några timmar. Sedan kokades den och silades i ett tagölsiktö tagelsikt, inköpt från Våmhus, och haldes i drickat. Det, som blev

*Sjudå  
återå  
sikte n.  
(Chånv.)*



kvar i siktet behandlades ytterligare av ekonomiska husmödrar., som h<sup>l</sup>älde på det kokande vatten, lät det stå och draga en stund och kokade ytterligare för att slutligen hälla det i drickat.

I stället för humle användes påss, getpors, som plockades i skogen och behandlades lika som humlen. Härav blev det påssdrickâ, porsdricka.

En bruggbunk hade tre fötter. Drickat silades genom en bruggduk, bryggduk av groft dräll till botten. På denna botten kunde man lägga ärthalm för att få bättre färg på bryggden. Om det, drickat jästades för varmt, då jäste det för hastigt, blev fränjäsi, fränjäst och det samlades frodâ, skum på ytan som östes av. På botten av drickstunnan från föregående bryggd fanns jäst, som man tillv<sup>o</sup>tög. Denna kunde vara dålig men det gick att ni opp jästn, nya upp jästen med rågmjöl och ljunt vatten, varefter den sattes på varm plats för att jästa fortare.

brygg-  
bunk  
bryggduk  
jäsa v.

nya upp

Jag fick fatt på några anteckningar om humle och bryggd från i fjol hos Fräs Erik, och jag sänder härmed dessa få blad.

E.H.Nord, Boda Kyrkby.