

9147

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Västergötland
Agglum, Vilske-Alleva

Blomberg, Assar, 1936.

ZILMA:s frågel. 17.87 Humleodling och brygd.

12 bl. 4^o

9147

Västergötland
Ugglum
Vilskä-
Kleva.

Hummelodling och brygd.

Soar i Landsmålsarkivets frågelista
nr. 87 från Assar Blomberg. Sagomän Aug.
Persson, Öggatorp, V. Kleva, född 1879, S. P. Blom-
berg, Rödesten, Ugglum, född 1848, och Hedde
Gustafsson, L:a Ståltorp, Ugglum, född 1877.
Uppskrift 1936.

Ordet hummel (hummel) är levande i
området, ehuru det sällan användes, all den-
stund både odlingar av denna växt och
humbryggingen för längesedan upphört
i orten. Den importerade utländska hum-
len har alldeles utträngt den inhemskan.
Mot slutet sålde bryggerierna den utbaka-
de utländska humlen så billigt, att
det ej lönade sig med hummelodling.

De sista ställen, där man odlade humle
här i orten, voro Öggatorpsgårdarna i V. Kleva,
belägna i närheten av gränsen mellan
Vilske och Gudhems härad. För ett tritiotal
år sedan funnos ännu humlegårdar
där.

Betskning för humlerarke var humm-
harsolja. Själva humlekroppen, d. v. s. det
användbara vid brygget, kallades humm-
bakoppa.

Humlegårdar (hummhögarna) var y
stor, den kunde vara 8 å 10 meter på
varje kant. På det ena stället i Öggatorp
låg humlegårdar på baksidan av sadu-
gårdar, på det andra i trädgårdar,
i båda fallen dock åt solsidan.
Humlegårdar gödslades ibland, och svin-
gödsel ansågs vara bäst här till.

Hand
3

När man om våren skulle sätta upp
hämstängerna, gjorde man först hål
i marken med järnspett, varefter stän-
gerna sattes ned, på ett avstånd av un-
gefär en halv ^{eller en} alm från varandra.

Stängerna, som mestadels voro av
gran eller fur, måste vara väl barkade,
ty eljest blev det svårt att få loss
humbarkarna, som slingrat sig runt om.
Längden var väl 5 å 6 alnar. Länges sän-
na hämstäng var ett stående uttryck
om en lång person.

På hösten skulle man hjäcka häm-
melja, som det hette, d. v. s. verkställa
sköldar. Revorna skuro då av nere vid
roten och stängerna rycktes upp. Stängerna
drogs ur, så att endast revan blev
 kvar. Ett par flyttades ut i humlegården

ULMA 9147. Assar Blomberg. 1936
VGL. UGGLUM, VILSKE-KLEVA
Engl. M 87

4
och kring detta placerade sig plöskarna,
antingen sittande på stolar eller ståen-
de. Såväl män som kvinnor deltog
i arbetet. Rankan lades upp på kanten
av karit, och så böjades man plöskan
av knopparna, vilka fingo falla ned
i karit.

Knopparna skulle sedan ligga i torrk-
en tid, ty eljest kunde det hända att
de möglade. Därför breddes de ut på
logen eller på någon vind. Sedan hum-
len var väl torr, packades den i säckar.
Revorna användes ej för textiltändning.

De som ämnade brygga gingo direkt
till odlaren för att fylla sitt behov av hum-
le. Eljest såluförde odlarna humlen på
Häringermarten eller på marknaderna i
Falköping. Priset var omkr. 1 kr/pr ^{eller mindre} skälpund.

5 Huru ^{för längre tid tillbaka torde priset ha varit 3 skel}
^{ling} ^{marken}
 Under vintertiden, då ^{hunnestänger}
 ma ij användes, voro de ^{i hunnestängers} uppställda i
 en stapel, som liknade en upp- och ned-
 vänd tratt. Uppstapeln minnes mycket
 väl detta från sin barndom.

Om det regnade Martadagen (d. 26 juli),
 så saades det, att Marta ressa i hunnestän
 (kastade sitt vatten i hunnestän), och under
 sådana omständigheter ansågs hunnestän
skörden slå fel.

Måttberedning.

Till måttning drogde endast det bästa
 kornet. Det mätta innobas att bereda
 kornet till matt. Kornet lades i stop,
 d. v. s. i vatten, och fick ligga där till
 det böjades svälla och gro. Sedan torrades
 det i köluan (tjärna) eller i bakug-
nen. Därpå skulle matt fällas, vilket

ULMA 9147. Assar Blomberg. 1936
 VGL. UGGLUM, VILSKE-KLEVA
 Frgl. M 87

6 i äldre tid skedd i hankvarnen och senare i de större kvarnarna.

Ortens av gammalt brukade mätt-
 dryck kallades drecka. Beträffande
 styckan fanns det två slags dricka,
 först det vanliga drickat och så en
 efterbrygd på masket (mäsken), som
 kallades spisöb och användes som
 mättidsdryck i vardagslag.

Vidare fanns det specialbenämningar
 på dricka med hänsyn till den tid
 eller det tillfälle, då drickat bryggats.
 Så fanns det t. ex. juldricka (jul-
 dricka), vårdrecka och slottdricka.
 Drickat vid dessa tillfällen skulle gi-
 vortvis vara litet starkare och bättre
 än vanligt. Då drickat var riktigt
 starkt, sade man, att det smakade som öl.

Hand
7

När man bryggade tog man under
av vürta (vört) för att ha till s.k.
vürtabro (limpor och lever).

Så drickat jäte stå länge i öppet
kär hade det stätt å så och blivit
drott. Täck det stå ännu längre, blev
det suert.

Stu bryggna kallades brögga. Un-
der äldre tider funnos ej några fristä-
ande brögghus, såsom senare, utan
man bryggade i bakbygget på stugan,
d. v. s. det rum som om sommaren tjänstgjor-
de som kök. Där verkställdes också brän-
vinsbränningar. Num i dag kallas man
tvärestugan brögghus, skun numera
aldrig någon brygd förkommer där.

Såsom ersättning för mat använ-
des ibland s.k. äterstij, d. v. s. den

UEMA 9147. Assar Blomberg. 1936
VGL. UGGLUM, VILSKE-KLEVA
Fogl. M 87

Armed
8

underkattiga säg, som skilde sig från
den prima, när man kastade. Det an-
nat ersättningsmedel för mat var säg-
kli, men det var mycket svårt att bryg-
ga av dylikt, ty det ville gärna stoppa
sig i rostet, så att man fick söra
i med en knipp. Enbärsdricka brygga-
des också någon enstaka gång.

Skönlun före bryggningen slops kallt
vatten över matet i karot, vilket kalla-
des söfta. För att skydda drickat mot
onda makter lade man också gärna
en järnbit i karot. Påföljande morgon
kockade man upp en gryta vatten och
så ännu ^{för att locka i karot!} en gryta, vilket kallades leka
te ena gryta. Därefter söde man i
karot med maskerott, en stor vass
nedre ändan var avplattad som ^{riis} ett röblad.

ULMA 9147. Assar Blomberg. 1936
VGL. UGGLUM, VILSKE-KLEVA
Frgl. M 87

Husval
9

sedan tömdes massan i 28 stadsin,
i vars botten man först lagt pinnar
eller brakar och däröver sammanfördes
kalken. Denna anordning kallades
reste och skulle tjäntgöra som sil.
Svecken togs ur tappan och vörten
gick nu rinna ut, för att hämtas
upp i kistlar eller baljor, som ställts
under.

Vörten kokades därpå ännu en
gång, nu i ca tre kvarts timme.
I sista grytan, som kokades, lade
man humlen. All vört tömdes i ett
kar. När den kallnat, så det den endast
kändes ljum, lade man i jälpa, d. v. s.
jästen. Därpå breddes ett sticketäcke
över karet och vörten gick stå för
att jäsa över natt.

ULMA 9147. Assar Blomberg. 1936
VGL. UGGLUM, VILSKÉ-KLEVA
Frgl. M 87

Hand
10

Påföljande dag var drickat färdigt
 ut tappas på tunnan (drickatunnan).
 På ena sidan av denna fanns en
 större öppning (sprünna), över vilken
 man satte en större tratt, som kalla-
 des tönckas. Det sistnämnda liknade
 en trästoppe, fast att det var lägre,
 och så var det försedt med ett ^{kort} träros,
 som gick ned i tunnan. Ville man y-
 ka kunnat med i drickat, så lade
 man litet kaffe i tönckaret för
 ytterligare sötning.

Intill kanten på drickatunnans
 ena botten var borsat ett hål, och i
 detta satt en genomborad tapp (tönne-
 tappen). I hålet satt en pinne, som
 vidgade sig utåt, det var den s. k.
 svecka. När man skulle tappa upp

ULMA 9147. Assar Blomberg. 1936
 VGL. UGGLUM, VILSK-EKLEVA
 Frgl. M 87

Hemmet

11 x dricka i dreckastopet (av porstien) eller
 x i dreckakanna (av trä) tog man ur
 svecka, varvid drickat rann ut genom
 tappan i kärlet. Drickatemanorna
 voro i allmänhet ej försedda med
 x dövecka. Sådana finnos däremot
 på träflaskor samt ^{på} brännvinskuttin-
 gar. Dövecka var egentligen blott ett
 litet hål i resp. kärle, vare samt en
 pinne, som togs ur för att släppa
 in luft, för att det skulle rinna
 bättre, då man tappade ur.

Man brukade ge barn och grannar
 litet att smaka på av det färskt
 x drickat. Detta kallades törnska.

Törnska gavs det ej någon annan
 jäst än den man erhöle vid brygg-
 ning. Därför måste man gömma jäst

ULMA 9147. Assar Blomberg. 1936
 VGL. UGGLUM, VILSK-EKLEVA
 Fygl. M 87

Heim
12

12

från den ena byggningen till den
andra. Dylik jäst användes också till
bakning. De som sjöt ~~en~~ hade
jäst, fick gå till grannarna för att
läsa sidan. Den som lärade bort
jäst, brukade lägga en kol i det
parti, som ^{till lanttagaren} lärades, vilket troligen
hade sin grund i någon vidskeplig
föreställning.

ULMA 9147. Assar Blomberg. 1936
VGL. UGGLUM, VILSKE-KLEVA
Frgl. M 87.