

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

—
Landsmålsarkivet
—

Västmanland
Järnboås sn

Lindblad, Martin, 1936.

ULMA:s fågel. 1887 Lumsodding
och bygd.

15 bl. 4^o

8026
9208

Svar till landsmålsarkivets frågelista nr
M 87 angående Humleodling och brygd
inom Järnboås socken, Örebro län.

I. Humleodling.

På humlen (hü m t ə, m.) var det
resner (r ə s n ə, f.), d. v. s. humlerankor.
Fruktställningen kallas för humleknopp
(hü m t ə k n ə p p, m.). Det var dessa
knoppar (k n ə p p, m.), man plockade
av.

Humlegärd (hü m t ə g ä r d, m.)
hade man gördesgärd omkring. "Det
suras som i den värsta humlegärd"
(d ə s i ə r ə s ə m i d ə n v ä r s t ə
hü m t ə g ä r d) sade man, då det var
stoj.

Hummelstänger (hū m̄ t̄ stōz, f.)

var 3 m. höga stänger som sattes fast som i ett ärlund. Om det var något som stod lätt, sade man: "Det står så lätt som i en storad humlegård" (dæ stæ sō tæ! som i en stōra hū m̄ t̄ gārd).

Man skördade humlet på häcken.

Hummelstörarna (hū m̄ t̄ stōr, m.) var visst barkade. Man var inte så noga med humlet. Det växte nog bra ändå.

Humlekroppen kallades vanligast kopp (kōp, m. pl. kōp̄ra).

Humle odlades vid alla större gårdar. De fattigare fick lite humle av de rikare, om de ej själva odlade lite humle.

II. Maltberedning.

Till en bygga hade man $\frac{1}{2}$ pund malt (malt, n.). Man gjorde malt av korn. Det kallas att mälta (mälta, inf. pret. sup.) då man låter kornet gro. Man lade i mälta (läga i mälta), så att grodden (grodd, m.) kom i ena ändan.

Man torrade malten i basten.

Man gröpade malt (gröpa malt, inf. pret. sup.), så att man fick maltgröpe (mältgröpa, n.).

Då man mältade, fuktade man kornet och rörde om, men det fick ej bli så mycket vatten att det stod gladvatten (gråvattn, n.). Sedan det grott torrades det.

III. Maltdrycker.

Dricka (drēka, f.) byggde man.
Svensköl (svänskōr, n.) har man
 också haft. Men svensköl var från byggeier

Juldricka (jūdrēka, f.) hade
 man mera malt i.

Vört (vört, f.) kallas drickan
 innan den blir jäst.

Skuldricka (skūdrēka, f.) kalla-
 des dålig dricka. Den smakar som
skulor (skūör, spl.). Det blev skul-
 dricka, om man hade dålig malt.

Om man hällde på varmt
 vatten på märken blev det lant (lant, m.).

Den dricka som ej hade någon
 smak var skäll (fæll, a.).

Den dricka som står uppkälad
någon tid bli avslagen (äsläjän,
a.).

Dricka kan sumna (sūma,
inf. pret. sup.)

Man bygger (brýga, brýgd,
brygt) dricka.

Man gör i drickan (jöra i
drēka av jōra, jōd, jōt vjōri)
då man har i jäst i drickan. Först
gör man upp (jōra ēr) jästen i lik
drickan, innan man gör i drickan.

Man gör ett bygg (jōra brygg).
På storsällena hade man bygghus.
På småsällena gjorde man drickan
i köket.

Det är malt, potatis och rågnjöl,
som bli kvar i röstina, sedan munden

dragits ur, kallas märsk (mæsk, m.).

Man syftade (söfta, inf. pret. sup.)
i karet (kär, n.). Sedan man haft
i malt, potatis och rågrjöl i karet,
som ställdes på uren, hällde man på
varmt vatten. Man gjorde iordning detta
på kvällen. Efter 3, 4 timmar var det
syftat och då märsk man stiga upp
och fortsätta. Man lade över ett lakon,
så att det skulle bli tätt. Man rörde
med karol (käröt, n.). Det var detta
man lade över karet på maten, så
att det höll upp lakonet.

"Slå på, så det söthar" (sötta, inf.
pret. sup.), sade man, då man slog vatten
på maten.

Sedan togs det pö om pö (pö
om pö), ^{2 v. 2.} så smöringom gick det framåt

med dickestillverkningen. Man kokade vattengrytor med lite enris i. Dessa slogs i karet. Det var nog så att lakaret låg över karet. Man hade nu ett träkors, som låg över karet och höll upp lakaret, som var hoprytt av 2 lakar. Man lyfte av kaset och lakaret medan man hällde i vattnet. Under tiden röde man med kaset. Hade man råd till det, så hade man ej på så mycket vatten, ty då blev drickan starkare. Man smakade med en sked, så att drickan ej blev för svag.

I rösthinan (röstima, f.) lade man först 2 tian, men så att sprunnhål (sprunnhål, n.) blev fullt. Över dessa 2 tian lades på tvären 3 andra. Det var kluven erved, som användes.

Örnypå (ö_på) veden hade man
halm. Det var fin råghalm man hade
till rösthalm (röst_hå_l_m, m.). Denna
halm fick ej vara för fin, ty då packade
den sig och ej för grov, ty då rann det
igenom för snabbt.

Man sade att man röstade (röst_a,
rif. pret. sup.) på råghalmen.

Rösthinan stod på en bock.

Man kokade om allt innan man
hållde det i rösthinan.

Da man rört upp allt i karet
med karelet kallades det för märsk
(m_a_s_k, m.). Man kallar alltid det
som är uppslammat och tjockt för
märsk.

Da man först hållde i av
den uppskokta märken, tog man ur

tintoppen (tintåp, m.) och lät drickan
 spunta fram, ty halmen hindrade
 ännu inte drickan. Detta fick man
 koka om och åter hålla i rösthinnan.
 Men sedan det runnit en stund,
 bara vilade drickan fram och då satte
 man ett kowhorn, som passade, i
 hålet.

Det var vörten man då fick,
 och märken blev kvar i rösthinnan.

Man måste sedan koka vörten.

Man brukade gå bort med lite
 vört att smaka på.

Vörten fick stå i botten och
svälva (svälva, inf. pret. sup.). Man
 provade om den var sval.

Man tog lite dricka i en
stända (stända, f.) och gjorde upp

(j^öra s^{pr} av j^öra, j^äla, j^öt
 ~ j^örc) i.

Ville det ej jäsa, sode man det
 var dålig järing (d^älc j^äs-
 n^uz, f.)

När man hade jästen i drickan,
 och det böijade jäsa i den, sode man,
 att drickan gjorde sig (j^öra s^{ej}).

Man tunnade (t^öna, inf. pret.
 sup.) drickan och sedan hällde man
 i den uppgjorda drickan

Man hade ett tunnkar (t^ön-
 k^är, n.) då man skulle tunna drickan.
 Tunnkaret var en rund bytta. I bottnen
 på den satt en fyrkantig klots, som
 det var hål i. Det gick 5,6 liter i
 tunnkaret.

Klotsen passade in i ett fyrkantigt

hål upå tunnans.

Sedan man tunnmat drickan satte man på spundet (sprunn, n.). Spund-hål (sprunn hök, n.) kallades hålet på tunnans, där drickan hölldes ner.

Spundet var en fyrkantig lagg med sneda kanter, så att det ej skulle falla ner i tunnans. Man smetade askdeg (äskdäg, n.) kring laggen eller också kitt, så att det blev tätt.

På tunnans fanns också ett hål, som kallades svickhål (svëk hök, n.) I detta satte man en pinne, som kallades svicka (svëka, f.).

Tunnans låg på en bock i källaren. När ^{man} svalade drickan i boken hade man i karet.

Man sade att det var en dricks-
tunna (drékst^una, f.)

På senare år ersattes tunnatoppen
(t^um t^up, m.) av en kran. Det gick
bra att ha topp, ty om man ej
lyfte på svickan kom ingen dricka. Och
medan det var mycket dricka i tunnan
kunde man regulera med svickan
hur mycket dricka som skulle rinna.

Det var med ordet man
täppte kille (tæpa tē av tæpa,
tæpt^u v tæft^u, tæpt v tæpe v
tæft).

Den dricka, som står upphållt en
tid, slår av sig (slø ó-søj av slø,
sløj, släje).

Humlet hade man i lite het vört,
Sedan humlekoppen silats bort, hölltes detta i all vört.

IV. Beredda drycker, vilka ej
 voro maldrycker.

Da man byggde embärsdricka
 (ēn bæ s drēka, f.) stack man kvistar
 med mogna embär i kokande vatten.
 Av detta fick man enlag (ēn lāg,
 m.). Sedan denna lag svalnat hade
 man i sött och jäst. Den tappades
 på kagge.

Mannadricka (māna drēka, f.)
 byggde Lappa (lāpa, personnamn).
 Man skulle skänka varandra man-
 nadricka, ty det var någon slags
 välsignelse med det.

Man brukade ha mannaförä
 (māna frō, m.) i en av de för
 använda brukiga (brūki, a.) halv-

stopbuteljerna (hälstopmetäl, m.)

Man behövde ej ha så mycket socker, ty mannafjörna var söta i sig.

Man hade vatten och lite socker i buteljen med mannafjörna. Det skulle stå en viss tid. Man brukade ha lik risap i och ej socker. Det fick stå i förskott i solskenet och jäsa. Man fick dessa från från apotek, men de fick ej ta betalt, ty drottning Viktoria hade skänkt dem under rådanrik vilken. Drickan kallades också viktoriadricka (viktöria dréka, f.).

Det fanns för ett ordspråk om malt. Det lydde: "Tvårott malt är aldrig lakaduggt" (tvårott malt är aldrig lakaduggt). Ty om malten blev söt snabbt, då man syftade den, gick det söta snabbt ur, då man

obs!

kokade på (k_oka på) den och sedan liksom lakade ur som då man lakade kläder. Ordnyraket har överflyttats på människor. Om några hastigt blevo vänner eller blevo förälskade i varandra snabbt, så menade man att detta ej länge skulle bestå, lika lite som tvärsött malt.

Sagesmän: Brita Stina Ersson, född 1846
vid Tallbacken, Torparånka.

Axel Lindblad, född 1866
vid Yrsjön, f.d. hemmansägare, nu
mera bosatt vid Haggurvan.

Runt Lindblad, född 1879
vid Yrsjön.

Upptecknare: Martin Lindblad, Jämsboås