

9522

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Moran

(Oxberg)

9522

Rombo, Filip 1936.

Ullstads frigel. M. 87 Humleodling
och byggd.

34 H. 40

LL

Exc. J. P.

1 Landsmålsarkivets prägelista nr: 87 Dalarne.

Humleodling och brygd.

Mora.

Gällande förhållanden i Osberg, Mora socken. F. Rombo.

Upptecknad av Filip Rombo, adr. Högforsbruk. Ink. 20/5-1936.

I Humleodling.

1. Beteckning för "humle": ummbäl,
humle. J ska bärst ä på litä umm-
bäl, jag skall gå (till granngården)
och på litet humle. Ä du se minn
ummbälän du ä? har du rört (eller
flyttat eller gömt) humlen du? Ä du
red ä war ummbälän e du ä? har
du reda på var humlen är? Änn
a täid ummbälän fö mi, han har
tagit humlen för mig.

2. Beteckning för "humleranka":
ummbälren, humleranka, i plural-p. resen f.
ummbälresnä, humlerankor.

2. Beteckning för hela humlebeståndet, rankor, blad och alltsammans: ummbälträisa, humleris.

Humlens rötter kallades ummbältä-gä, humletägor.

Beteckning för "humlestängel som nyss börjat skjuta ut": ummbäl-strätt, humleskott, nyss uppskjutet.

Ed e fullt i ummbälsträttum dar nu, det är fullt rosed nyuppskjut-na skott i humlegården.

Beteckning för fruktställning (kotte) ummbältappa, humletappa.

3. Beteckning för "humlegård", ummbäl-gård, humlegård. Ä ligg äit-i umm-bälgardin, det ligger ute i humle-gården. Det var inte alla gårdar som hade humlegård, det var många

3 som inte hade någon passande plats
att ha humlen på, och många var
det som inte brydde sig om att
ha besvär med humleodling, man
kunde alltid på ienun ummbälnevä
är dem så add, på en näve hum-
le av dem som hade humle. ~
näve

Dem brukad a ummbälgardu um-
bringg skäläisa, man brukade ha
humlegården omkring avträdet, na-
turligtvis om detta låg mot söder
eller öster. Där verkade humlen ä-
ven skylande för det många gånger
mycket primitivt byggda avträdet.
Humlegårdens storlek var inte bero-
ende av om det var en förmö-
gen eller fattig gård, utan på hur
stor plats man hade att låta hum-

4
 len sprida sig på. Flumlegården
 utvidgades på så sätt att man
 på ett litet större område bredde
 på spånsumbarä, upfall som
 bildades av vedhugningen inne
 i vedboden eller utanför. Där
 man gödslade med detta strö-
 medel bildades det ike gräsmat-
 ta och då spreds sig humlen
 kvickt dit. Sufallet från ved-
 boden användes också som strö-
 medel i ladugården, det blev
 inte så litet vedupfall på den
 tiden då alla vedträn skulle ha-
 pas med nya. Man satte också
 stort värde på detta strömedel,
 man ansåg det vara kraftigt, men
 det var i stället skadligt på grund av

5 sin höga terpentinhalt. När man började använda stocksågar var det en gammal gubbe i Öberg som yttrade följande: Der wi skum byrå minn widåsågum så fåmm wi legg-att allt två stürwejin, när vi ska börja använda vedsågarna så få vi lägga igen all egendom swanfår stowägen. Gubben hyste parkägor för att när man inte längre kapade veden med yxa så skulle man inte heller ha något riktigt strömedel, då blev man ju så gott som utan gödsel, och det var då inte lönt att kasta bort utsädet på jorden, man "lade igen", lät det bli gräsvall av egendomen, den tarvade icke då varken gödsel eller

6 utsäde.

När man skuld | sätts ummblan,
^{planterare} ~~sätta humlen~~ skulle man först grä-
 va upp jorden litet, fö ann skulld
lägg- vid rotur i muldi, för att
 man skulle lägga humlerötterna i
 mulden. Någon gödsel behövdes inte,
 men på våren skulle man breda
 på vedavfall och granris, detta kal-
 lades att räis ummbälgardu, att
 risa humlegården.

2
salta

Ummbälstänggå, humlestängerna
 höggos på våren då det gick bra
 att riva av barken. Vanligen högg
 man granstänger. När man bar-
 kat dem restes de mot en vägg
 på sölsidan och pingo torpa.

Att sedan sätta ned humlestängerna

7 i humlegården kallades te stängg
ummbilan, att "stänga" humlen.

Humlestängen fick inte vara för
lång, ty då matade inte humlen
i tid, ummbälu mätä der ann

hum up end an å st und ji, hum. } mata
len matar när den väst upp till } v.
stängens topp!

Dj et ä wenn ed e så gor så
l ä ngt w e i j e r e k k, g i s s a w a d d e t
är som går så långt vägen räc-
ker. Svar: ummbälu, humlen. Med
"vägen" avses här humlestängen, hum-
len går så högt som humlestängen
räcker.

Beteckning för "att både ta ner och
placka av fruktställningarna på
humle": fl e k k u m b i l a n, placka

8 humlen. Detta var vanligen kvinnorna
 göra, men de större barnen pingo
 också hjälpa till. Lejt arbetsfolk an-
 vändes aldrig för detta ändamål.
 Man tog ned humlen der ann wa
mätadu, när den var mogen,
 vanligen fram i augusti månad.
 När man skulle ta ner humlen
 måste man först skära av alla
 rankorna nere vid marken, man
 måste nämligen ta ner all hum-
 len samtidigt, då den var kopvävt
 i enda härva. Sedan drog man
 upp en stång i sänder tills hela
 härvan höll ankull. Därefter dro-
 gos stångerna ut en och en och
 restes upp på något tjänligt ställe
 där de förvarades tills västa är.

ULMA 9522. Filip Rombo. 1936

DAL. MORA

Ftbl. M 87

9 Man plockade humlen i korgar
 och säll. I dessa fick humlen även
 ligga medan den torkade. Man
 torkade humlen ute på gården om
 dagarna, men icke i solen, fö
då gylnad ann, för då gylnade
 den. Över natten sattes den in
 i ett hus, t. ex. i kadan för att
 inte laggen skulle fukta den.
 Humlen förvarades även i korgar
 förvarades den i säckar så smu-
 lades den sänder.

Beteckning för "viss mängd humle":
ieun ummbälnevå, en nåve humle.

O e långg å smäl sömä ummbäl-
stängg, hon är lång och smal som
 en humlestäng.

Djēti wenn sä råväs i kattfärden

10 men int i ukrobäsi, gissa vad som
ryms i kattöjaret men inte i oebä-
ret. Svar: humlestängen.

Ed e så titt i skog på en umm-
bälgård, det är så tät skog som
en humlegård.

Ummhäbrisä akkad dem a tjym,
humleriset hackade man åt korna.
När man hackat det stoppade man
det i lyttur å bräcläd å å, i
lyttur och slog på hett vatten var-
efter det gick stå och "dra" några
timmar, äts begärligt av kor.

Dem a bruka sku livå umm-
blau pär, | man brukade "lova"
humle pörr. Om t. ex. en ko el-
ler kalv kom bort i skogen så
brukade man vara kvick med att

I lova v.
folklöre

11 Luvå ummblan a kappäli, lova
 humle till Öbergs kapell; då fick
 man tillbaka sina kreatur, men
 då var man i regel också lika
 kvick med att lämna humlen till
 kapellet. Utom i ett fall kan
 man säga. Sagesmannen berättar:
Umm Jugon-Pun fick Tundje-
borg-gerrk te kall så luvåd
Gäpfskallä ummblan a Ukkobjäs-
kappäli, om Jugon-Puna fick
 Tungeborgs-örnk till man (det an-
 sågs nämligen fullständigt utslutet
 att hon skulle på honom) så lova-
 de Gornshusbarna humle till Öbergs
 kapell. Men trots alla spådomar
 så fingo de varann, varför
 Gornshusbarna ansågo sig nödsaka-

19 de infria sitt löfte, vilket de också gjorde på sitt sätt. De skänkte visserligen humle men först efter sedan de själva kokat ur den.

Eftersom humleodling här endast förekom i ytterst liten omfattning, så förekom heller ingen försäljning av humle.

II Maltberedning.

4 Målt, malt. 7 ädd sku ta å målt litå, jag skulle ta och göra litet malt. Ja djår ed så i på djåra ienn söldeg. ja gör det, såde pojken, så får jag göra en "söldeg". Denna deg, som var mycket omljukt, särskilt av barren bestod av siktat malt, rågmjöl och vatten, tillreddes på följande sätt: När maltet var lagom torrt

Söldeg
(m. hämn.)

13 mäläd dem å å närkun, mala.
 de man det på handkvarnen. Då
 uppstod dels grövre malt, dels finare
 mjöl. Man siktade då ur det fi-
 nare mjölet i en träskål, trä-
 skål samt blandade upp det med
 rågmjöl (i löst tillstånd). Sedan
 lag man på kokande vatten på
 mjölet medan man samtidigt
 rörde med en sked i skålen.
 Man skulle stå på så mycket
 vatten att degen blev så tjock
 som en vanlig gröt var på den
 tiden. När man slagit på vatt-
 net lade man över en trasa över
 skålen och denna fick stå och
 svalna å cöttn, och bliva röt
 till nästa dag, fick den stå i

14 två dygn så var det bara så mycket bättre, ty då blev degen ännu sötare. It's sedan till bröd på som smår.

5. Beteckning för "korn avsett att mältas eller dugligt att mältas": alltsädi, maltisädi, eller mältkuännä, malthorn. Nu gammalt användes i regel endast korn till malt, man hade vanligen så litet råg att man inte hade råd att ta den till malt, undantagades till juldrička, då ville man ha litet kraftigare dricka, och det fick man av råg. Endast det bästa och kraftigaste kornet togs till malt, det som vid hästringen av säden plög

15 längst in i ladan.

6 Beteckning för "mälta": mälta, mälta, betyder "bereda korn till malt." J ska björa mälta, jag skall börja göra malt. Men ordet betyder även "gro" om korn som skall bli malt. Ed

björa å mälta nu, det börjar gro nu, eller: nu ar å björt å mältas, nu har det börjat gro.

malta v.
"gro"

7. Kornets beredning till malt.

Legg-i-blåt a mältti, lägga i blåt säd till malt. Säden lades i blöt i en stor bunk som var laggad och försedd med tre ben som bestod av längre laggar. Bunken kallades potbunntjün, potbunken, man kunde också kalla den för mältbungh, mältbunk, men så

16 kallades den endast vid det tillfälle när man hade såd i den, bunken användes för flera olika ändamål och därför kallades den vanligen potbunk.

När man slagit i ungefär en fjärding såd i bunken, man brukade inte göra malt av mera såd på en gång, så slog man på kallt vatten på såden och rörde om. De horn som då flöt upp kallades slösädi, slösäden och plockades bort. När man gjort det tappades vattnet bort genom ett hål i ^{malt} bunken sida, nere vid botten. Detta hål kallades swikka, swicka. Någon sil e. d. i hålet hade man icke

swicka
f.

17 säden rann inte ut ändå när den
 var våt och liksom plikbig.
 Brunken med säden skulle stå in-
 ne i stugan om det var kallt
 ute, i lillbänkrån skulle
bruntjen stå, där var å warr-
mäst rån i stugan, i lillbänks-
rån skulle brunken stå, där var
den varmaste rån i stugan. Dem
breddåd i wju is wju, man
 bredde över en pilt över brunken
 och på fick den stå i tre dygn,
 med omröring då och då, sedan
 var säden mältad, mältad.
Springa, gro. Groddarna kallades
bruddår, bruddår.
 När konet gått flyttade man det
 från brunken till en av en trädstam

ULMA 9522. Filip Rombo. 1936

DAL. MORA
Frgl. M 87

18 urholkad råna^{*}, i den ena änden försedd med gavel, den andra öppen. I denna torkades maltet först innan man bar det till torkstugan, maltet fick nämligen icke vara färdigt när man bar det till torkstugan, elan leredde ut maltet så gott man kunde och rörde sönder klumpar som bildats. Rännan skulle luta mot den ända som icke var försedd med gavel för att det eventuella vatten som fanns kvar i maltet skulle få rinna av. Råd-i-mältti, röra i maltet. En gärssäck eller emwewisäck henvärd säck sattes under rännan och maltet sopades ned, Mälträmma.*
Förr i tiden behövde man icke vara rädd om veden, men man

ULMA 9522. Filip Rombo. 1936

DAL. MORA

Fogl. M 87

19 brukade ändå passa på när någon
 var i Tårkstugan å add on varren,
 i tårkstugan och hade den varm,
 t. g. om någon var där och torka-
 de säd eller malt. Men man kunn-
 de också själv elda upp tårkstugan
 enbart för mättets skull. Umm int
å wa så kallt så brukad å go
min tvär jällur om det inte
 var så kallt så brukade det gå
 att på stugan varm med två eld-
 ningar. Man gjorde då först en
 riktig brasa på margonen, full ugen,
fulla ugen med ved, så laggd dem
ettå i en gång, sedan lade man
 på en påfyllning ^{av ved} (en gång). När
 denna brunnit ner, å mysad
dem att all ölur så fanns, dem wa-

obs.

elda f.lätta
etterI
mysja
äter

20 nt reddä för os upo o tidi, så
 (stoppade) man till alla hål i torrk-
 stugan som funnas, man var in-
 te rädd för os på den tiden.
 Men skulle man torka malt på
 vintern när det var kallt, då
 brukade man vanligen elda en
 ordentlig brasa i kaminen före in-
 nan man bar dit maltet. När
 både lavar och väggar blivit var-
 ma bar dem dåit mältkuppen
 i bredad-ait mältä, bar man
 dit mältsäcken och bredde ut mal-
 tet. Man måste sedan ofta dit och
 röra i maltet, härvid användes
 endast händerna.
 När maltet var torrt bar man
 hem det för att mala det, mälä mala u.

ULMA 9522. Filip Rombo. 1936

DAL. MORA
Frgl. M 87

91 mältä, mala mältet. Mältet för-
malades antingen ema i närrken,
äld å för ann föll bärt-i skvall-
tu minn ä, hemma på hand-
kuarnen, eller okrä för man
till skvalthuarnen med det.

III. Maltdrycker.

7. Den dryck man beredde av malt
kallades drikka, dricka.

11. Beteckningar för "svagt (tunt, dåligt)
dricka": Swägärt drikka, svagt dricka.
Itta wa då bära no skwäl,
det här var mycket svagt dricka. Þ
wa bara no skwälar, mycket då-
ligt dricka.

12. Beteckning för "starkt dricka": starkt
ä dukkti drikka, starkt och duktigt
dricka.

skvalor
Sv. bildl.:

29. 13. Beteckningar för vissa egenskaper hos dricka: Umbälstarrkt dricka, humlestarrkt dricka, man har lagt i för mycket humle i mättet när man kokade det. När dricka har fått stå i öppet kärll och slagit av sig och blivit duvet säger man: dricka a dungna, dricka har blivit duvet. Å dungnä, det blir duvet. Dungnadricka, duvet dricka. Säirt dricka, surt dricka, eller säir dricka, surdricka (Å a dungna-äv dö a säirna, det har slagit av sig) blivit duvet och surt.

domna av
bet. c = slå
av sig

(om dricka) 14. Brygga.

Brygga, brygga. J ska ta a brygg
litä i dag i, jag skall brygga li-
tet i dag jag.

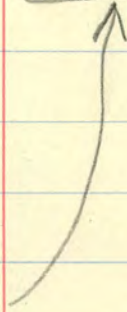
93 15. Beteckning för "brygd": brugg, brygd
 & wa iett stürt brugg äda, det var br
 en stor brygd det där.

16. Nu gammalt håll man vid bryg-
 den alltid till inne i stugan, såväl
vinter som sommar.

17. Nu gammalt kokade man alltid
 dricka, kok dricka, koka dricka,
 något annat sätt kände man
 inte till, och större delen känner
 inte till något annat sätt än i
 dag.

18. kläsk, mäsk, best. p. mässtjen,
 mäsken = den fasta återstod som är
 kvar i potburken sedan värten
 avsilats. Kläsken gavs till kreaturen,
 tillsammans med det i hett vatten
 iblötlagda hackade fodret.

29 19. Beredning av dricka. Först skulle
 man förstås skär sturketteln, skura
storketteln, den största kopparketteln
man hade, den skurades med aska
och vatten eller sur mjölk. Denna
 kettel rymde fyra anndbyttor^a, hand-
byttor; en handbytta var den
 bytta av trä i vilken man bar handbytta
 vatten från bäcken eller brunnen.
 Ketteln kallades därför också för
fyraanndbyttkettel, kettel rymman-
 de fyra handbyttor, en handbytta
rymde vanligen 5 kannor, ketteln
rymde alltså 20 kannor = 60 liter!
 En mindre kopparkettel, rym-
 mande en "handbytta" kallades
anndbyttkettel, handbyttkettel.
Till 20 kannor vatten skulle man

kettel


25 ta $4\frac{1}{2}$ - 5 markä, skälpend matt
av horn. Detta lade man i blöt
kvällen före brygden, man slog
mattet i en sä och slog på kallt
vatten.

Nästa morgon började brygden.
Man slog det iblöttagda mattet
och vattnet i den blanka kitteln,
samt fyllde sedan på med mera
kallt vatten till kitteln blev så
full att det bara blev lagom kok-
rum. Det hela fick koka i 15-20
minuter, humle tillsattes, ungefär
två nävar i en sådan kittel,
nästän först det började koka
och sedan det kokade i kitteln tog
man in potlucken. I denna
lade man på bottnen isem rüg-

26 ämsjärst, litet råghalm sam bred.
 des ut noga. I hålet i bunken,
 varigenom värten skulle rinna
 ut så fort den blev avsilad från
 mäsken, stoppade man också in
 en liten kalmtuss, men denna
 fick inte vara så hårt hopvi-
 rad, ty då rann inte värten ut
 så fort. Så ved dem att hå-
llin, sedan vred man tillba-
 ka kitteln från elden och ved
 en skopa äste man söta, värten
 från kitteln i bunken, under bun-
 ken stod drikksäm, driksson, denna så m.
 var försedd med adder, öron så hätte
 att man kunde bära den. Man fort- fanns po
 satte med äsningen tills kitteln var tom dt.
 från både mäske och alltsammans.

ULMA 9522. Filip Rombo. 1936

DAL. MORA

Frgl. M 87

97

Någon "mäskning" förekom alltså
 inte i Öberg, jfr. Bonäs där man
 kokade mäsken igen för att ta re-
 da på all kraft i maltet. På min
 fråga svarar min sageskvinna att
 man inte ville koka ur mäsken
 så noga för att korna skulle
 vilja äta den, och tillägger: Dem
sputt- int- äit dem elld umm
dem på nod så e gått. De
 spottar inte ut de heller om de
 på något som är gott.

När all vört runnit ner i sår bar
 man ut den för att värten skulle sval-
 na, vintertid fisk den svalna inne.
 När den svalnat till krappstempe-
 ratur, så dro dem å i drickstunnan,
 så slog man det i drickstunnan.

ULMA 9522. Filip Rombo. 1936

DAL. MORA

Frgl. M 87

28

Denna var av gammalt liggande, re-
nare stående tunna. Om den liggan-
de tunnan finns också en gåta:
Djätä wenn å e så ligg sämen
stukk å pissä somen luhk, gis.
sa vad det är som ligger som
en stock och pissar som en bock.
Dem djärd si iett mål av dö.
Så sätur på, mes o wa varren,
man gjorde sig ett mål (vanligen
kallat lillmiddag, lillmiddag)
av den där värten sedan medan
den var varm. clan doppade en
braka tunnbröd (i en fjordungg)
i den varma värten, men blott en
ögonblicklig doppning så att inte brö-
det gick sönder. Sedan stekte man
strämning och rullade in den i

dricks-
tunn

ULMA 9522. Filip Rombo. 1936

DAL. MORA

Fagl. M 87

89 det varma, söta brödet. En sådan smörgås kallades bitäpp, beten. När man tappade vörten från pån och i tunnan användes tunn-silu, tunnsilen. Denna bestod av en lytta, stor som en "handbyttä" denna var försedd med en pip av en ihålig träbit som var cirka 3 tum lång. Denna sattes ner i ett fyrkantigt hål på tunnan som kallades sprundä, sprundet. När man tappat i vörten i tunnan, så jästade den dricka, så jästade man dricka. Men först skuld ann (ny-upp jäst) men först skulle man färska upp jästen. Jästen bestod av dricksjäst, dricksjäst som man sparade efter

beten

nya upp

30 varje brygd. Den var flytande och
 förvarades i en butelj. Man rörde
 då upp den med litet rågmjöl
 och lät den stå på ett varmt stäl-
le en stund på å ward bar frö-
da, så att det blev bara bradga.
 Sedan slog man ner jästen i tun-
 nan samt lade på locket, man
 tätade sedan för säkerhets skull
 omkring locket kanter med en
 deg av rågmjöl och vatten, kalla-
 des för rådeijin, råg (mjöls) degen.
 Strax bredvid locket var det ett
 litet hål i vilket satt en pinne,
 denna anordning tjänstgjorde som
 en ventil, man lossade på den
 ibland när man trodde att det
 blev för hårt tryck i tunnan så

31 man riskerade att locket kunde
flyga av. Denna ventil kallades
svikku, svickan.

Att tappa dricka i tunnan kal-
lades te tunn drikka, att tunna
dricka

~~Hålet~~ ^{dricks} i tunnast där man tappa-
de ur dricka kallades Tapphål.

tapp-hål

tapphålet, och den tapp av trä
som redan slogs in kallades för
tunn-tapper, tunn-tapper. Vid ur-

tappning måste man då först
lossa på svickan för att på luft
i tunnan.

Dricks-tunna vilade
på två träklassar som lägo på
golvet. Dessa vara urtagna på
mitten så att tunnans & runda
sida passade ner i den.

32

Däg-att sprundå, tåta sprundet på tun-
nan med deg. Detta gjordes de e a byrt
å jäsa i tunnen, när det hade börjat
jäsa. Man skulle så gäinun sprun-
då urun e add byrt å fröd nod,
 man skulle se genom sprundet om
 det hade börjat fradga något.

I dega
 äter

Dem snålas å ädd wila få litä sö-
ta, barnen som komma in i stu-
gan när man håll på med brygd
"liggde med ögonen" och ville ha litet
av vörten, vilket de vanligen okri-
pinga.

IV. Beredda drycker vilka ej voro mattdrycker.

24. Beteckning för "enbärsdricka": iennbes-
dricka, enbärsdricka. Man tog enbären
mår dem wa blää, medan de voro
blåa till färgen. Man brukade då inte

33

plocka bara bären, utan man bröt av
 de inte allt för grova kvistar som
 vara rika på bär. När man kom
 hem med dem akkräd ann dem no-
ga, hakade man dem noga och
 stoppade ned dem i en påse av
 tyg som användes för detta ändamål.
 Denna påse lades i kittleu
 och fick baka i ungefär en halv
 timme. Men man kunde också ko-
 ka euriset och bären utan påse,
 men då måste man förstås sila
 av vörten eller lagen, det behövde
 man ju inte om man använde
 påse. Lagen kallades söta eller jenn-
les söta, euhärslag. En del är var söta f.
 det out om euhär, men man kun-
 de ändå göra euhärsdricka lika bra.

ULMA 9522. Filip Rombo. 1936

DAL. MORA

Frgl. M 87

34 ellan bröt då euris och kokade det
med något enda bär eller alldeles
utan. Ummultan kokad den för
si, humlen kokade man för sig,
och slog den tillsammans med en
härslagen när denna svalnat.

Detta dricka jästades och tappades
på tunnan på vanligt sätt. En-
bärsdricka har icke av gammalt
förekommit i så stor utsträck-
ning som maldrinka.

95. ellan tillverkade aldrig dricka
av björklake.

Beteckning för "björklake": lyörk-
säta, björklake. Småpojkarne bru-
made på våren insamla björkla-
ke och även dricka den, utspädd med
vatten, dock endast för nöjes skull.