

10841

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Västmanland

Fläcketo sn

10841

Pettersson, Matilda 1937.

ELMA:s frigel. d. 87 slumbersdning  
och brygd.

12 H. 4<sup>e</sup>

Genomg. och försedd med fonetisk skrift  
av h. Emil Eriksson, 1938. se även asc. 11072

N:1

M 87: Om humleodling.Västmanland

Humle, humla sägs även här. En annan benämning på humlen när man talar om brygd, är baske. Har du lagt baske i dricka, då menar man humle. "Då är att bra lite baske på."

Fläckebo m

hämka. m.

hämara

baske

"taga f. -or

hämstaga f.

päpka f. -or.

hämstapka

hämstgätran

hüsbehör

iätagna

tagan

Humlans växt kallas taga, en hummettaga. Och frukterna, knopparne kallas päpka, en hummetpäpka. Då är int många päpklar på drickat, då är lite basket. Humlegårdar fanns vid många

gårdar, dock inte alla. Den var förlagd intill någon uthusbyggnad i skydd av denna. Bara en liten fyrkant vid en någon stor bondgård man odlade inte här mera än till husbehör

Kanske någon granne köpte något som inte odlade själv. När tagorna voro antagna togo störrarne upp, och på varen lades ris över till tagen kom upp, då sattes störrarne ned igen.

Störrarne skulle vara mycket långa och raka samt

N:2

barkade, så att man kunde skjuta av Tågan  
lätt från storen när den skördades. Ett  
ordopråk säger att "han är rak i ryggen som en  
hummelstöv". Sombida Tågar väder så länge på  
inga stötar fostrar, men då får de hänga med för  
ruster. När man skörde humlen så satte man  
sig flere personer, hättat kvinnorna och barnen  
runt ett stort bykeskar och kastade ned  
präplorna deri och Tågen kastades bort.

När humlen fick förka av det mesta, så stoppades  
den i glesa påsar eller säckar som hängdes  
upp på en vind där det var luftigt.

Mätt: Mätta om att göra mätt. Jäg har en  
mätta på gång. Dermed menas att man har  
lagt i kom i ett kar eller i en lave till  
mätning. En mätta, dermed menas hela  
partiet man mättar på en gång. Till mättkom  
skulle vara bra såd, så att man fick ut gradslarne.

häm<sup>pl.</sup>st<sup>m</sup>ör, m<sup>an</sup>

bykeskar

Tågen

präplorna

påsar

mätta, -; -

malt n

mätta f. -or

lävs m, -ar

grad, m -ar

A: 3

Något råg blandade man i kornet om man hade  
 något råg att undvara. Det blev sötare mat  
 derav. Då är mälta, då har det grott, då är  
groddar på säden. Groddarne kallades även för  
kanor. När man la i mälta, så hade man säden  
 i ett stort kar, och slog vatten på så att det blev  
 jämt blött, sedan tappades vattnet ut och säden  
 lades upp i en hög på ett golv att ta värme =  
ning och börja gro. När säden blev varm,  
mältan har värmt sej, så drogs säden  
 omkring i ett tunnare lager så att inte  
 mätningen gick för fort och röides om-  
 kring i säden ibland. Kländes säden för  
 torr ovannä så fick man stänka på  
 något vatten för att erhålla jämn fuk-  
 tighet för groningen. När kornen varo  
 lagom utväxta, groddarne omkring en  
 centimeter långa, så fick den ijvära

"invara

mälta, grott

"grodd m-ar.

"kanor?"

"la i mälta

ga i kan = mälta

"ta värmen"

"mältan har"

"värmt sej"

"grönny"

"sej kört av"

"S. Y."

Se mältan ges i kan, då fedur, skäl op i väster.  
 kan. m. - or.  
 ser grova piggen = kan.

N:4

ut längre utan sen skulle säden torkas  
 i en dertill byggd körna eller senare på <sup>zöpa f. 2 or.</sup>  
 bastu lavarne. Säden har nu vuxit ihop <sup>bastu lavarne</sup>  
 som garnhävor, och den breddes nu ut på <sup>lavs, m -ar.</sup>  
 lavarne i tunna lager att torka. Bastun el-  
 dades riktigt varm, sedan fick man krypa  
 på lavarne och röra omkring matlet så att  
 det torka jämt och fint. På en körna  
 som var byggd för ändamålet, var <sup>zop m -ar.</sup> käppar  
 lagda intill varandra, som en lave. När  
 mätlan legat några dagar på de övre käpparne  
 röides och skuldes dessa åt, så att säden rasade  
 ned på de undre käpparne. Detta sätt var  
 ju bättre än att röra i säden. När matlet  
 var riktigt tont så maldes det sönder något  
 men grovt makt, nästan bara krossat skull (<sup>grövmät</sup>)  
 det vara till dricka när man byggde, ehist  
 blev inte drickat klar om det var för fint matlet. (<sup>fönmät</sup>)

JLMA 10841. M. Pettersson. 1937

VSTM. FLÄCKEBO

Fvgl. M 87

N:5

## Malt drycker

Öl och svagdricka var det vanligaste, man ok n.

bryggde på gästgivarvärdarum och bondgårdarne svagdricka n.

Ölet bryggdes först med mycket malt till.

Man tog ur det mesta ur mallet till Ölet.

När det var färdigkokt så bryggde man färdigkoka

svagdricka på mallet igen, och tog då ur all malt m.

must ur ölmallet. Namn på öl här i orten (ok) mälta, n.

var, Starköl, färsköl, gälöl, slätteröl, bröllops stark ok n.

dricka, gravölsdricka. Is kallardricka hade de färsk ok

på gästgivargården i Henningsbo. jukt ok

Det sämsta drickat som man skjöljde av mallet slöt ok

blev ätterlank. bröllopsdricka n.

Drickat kunde vara för bäskt eller för lite bärke ätterlank m.

på. Smaka ståndi vara gammalt. Ha slage av sy bäskt ~ bäskt

när kumman eller kärlet inte har varit lufttätt stån

Böja surna. Böjats ta slut kommit ned på järten slage av sy

Ölen jäsnings på dricka. Smakar ojäset. luftät

sjura, - ,  
jast n, jäsnug

ULMA 10841. M. Pettersson. 1937

VSTM. FLÄCKEBO

Frgl. M 87

ojäset

A=6

1  
bäcks  
älyudet  
västar  
ät o.  
bäcks

Wört eller Buska kallades drickat innan det blev hopkokat och inge bäcke ja.

ja häller ja brygger i da, sa man om brygga dricka. Man bryggde i särskilda hus som kal-  
las brygghus, med en eller två stora inbyggda  
(eller inmurade rättare, ) prammerar.

Kvällen före innan man skulle brygga, skulle man slyfta mattet i ett kar, man lade mat-  
tet i en hög i karet och derpå slog litet vatten  
så att det bara blev fuktigt litet i taget, sedan  
rördes mattet duktigt med ett roder en träspade  
som såg ut som en ära. När mattet var väl ge-  
nomsyftat ströddes fört matt ovann på högen  
och breddes ett lakan över karet. Det skulle  
då stå och söttna tills nästa dags otta, då man  
värmdde en skypa vatten i taget först och slog på  
mattet och rörde om duktigt, dess mer man rörde  
dess sötare skulle drickat bli. Efter några

vot, m  
bäcka f.  
bäcks n.  
brygga, -da, -l

brygghus, n. pl.  
pän mur, m. -ar.

slyfta, -, -

rör n. - pl.

ära f. -or

genomslyfta

kära

sötta

öta f. -or

skypa f. -or

1 När lade i allmänhet 2 rör.  
2 personer. stodo milt enor varandra och röde.  
1 rörs uto "bräars" och en ära.

skopor fick man öka på vattmängden, det skulle stå och sättna en stund mellan varje rörning. När man fått den erforderliga mängden vört man ville ha så fick det stå en bra stund och sjunka, så att man kunde ösa det klara av vörten i pannan för kokning. En röst-tina, eller ett mindre röstkar gjordes i ordning, man lade i rösten. Det tillgick så, man lade först enpinnar på botten av tinan, så snoddas halmband och lades i rund omkring kanten noga och i hela botten, så på detta en halmtapp och runt kanten igen oöpa halmen ett halmband för att inte mäskan skulle flyta ner kring kanten. Halmen skjölades över med kokhett vatten. Så kunde man ösa på mäskan på halmen som då stanna kvar på rösthalm och silades på så sätt, sen slog man varma vörten över rösten några gånger. Sen var

sötta, - , -

hösa, -ta, -e,

röstina

hade ofta 3 ber.

röstn

öven

enkögar

hämbänd n.

mäskn, best.

mäsk, m.

rösthätmn

vört, röstn

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30  
31  
32  
33  
34  
35  
36  
37  
38  
39  
40  
41  
42  
43  
44  
45  
46  
47  
48  
49  
50  
51  
52  
53  
54  
55  
56  
57  
58  
59  
60  
61  
62  
63  
64  
65  
66  
67  
68  
69  
70  
71  
72  
73  
74  
75  
76  
77  
78  
79  
80  
81  
82  
83  
84  
85  
86  
87  
88  
89  
90  
91  
92  
93  
94  
95  
96  
97  
98  
99  
100  
101  
102  
103  
104  
105  
106  
107  
108  
109  
110  
111  
112  
113  
114  
115  
116  
117  
118  
119  
120  
121  
122  
123  
124  
125  
126  
127  
128  
129  
130  
131  
132  
133  
134  
135  
136  
137  
138  
139  
140  
141  
142  
143  
144  
145  
146  
147  
148  
149  
150  
151  
152  
153  
154  
155  
156  
157  
158  
159  
160  
161  
162  
163  
164  
165  
166  
167  
168  
169  
170  
171  
172  
173  
174  
175  
176  
177  
178  
179  
180  
181  
182  
183  
184  
185  
186  
187  
188  
189  
190  
191  
192  
193  
194  
195  
196  
197  
198  
199  
200  
201  
202  
203  
204  
205  
206  
207  
208  
209  
210  
211  
212  
213  
214  
215  
216  
217  
218  
219  
220  
221  
222  
223  
224  
225  
226  
227  
228  
229  
230  
231  
232  
233  
234  
235  
236  
237  
238  
239  
240  
241  
242  
243  
244  
245  
246  
247  
248  
249  
250  
251  
252  
253  
254  
255  
256  
257  
258  
259  
260  
261  
262  
263  
264  
265  
266  
267  
268  
269  
270  
271  
272  
273  
274  
275  
276  
277  
278  
279  
280  
281  
282  
283  
284  
285  
286  
287  
288  
289  
290  
291  
292  
293  
294  
295  
296  
297  
298  
299  
300  
301  
302  
303  
304  
305  
306  
307  
308  
309  
310  
311  
312  
313  
314  
315  
316  
317  
318  
319  
320  
321  
322  
323  
324  
325  
326  
327  
328  
329  
330  
331  
332  
333  
334  
335  
336  
337  
338  
339  
340  
341  
342  
343  
344  
345  
346  
347  
348  
349  
350  
351  
352  
353  
354  
355  
356  
357  
358  
359  
360  
361  
362  
363  
364  
365  
366  
367  
368  
369  
370  
371  
372  
373  
374  
375  
376  
377  
378  
379  
380  
381  
382  
383  
384  
385  
386  
387  
388  
389  
390  
391  
392  
393  
394  
395  
396  
397  
398  
399  
400  
401  
402  
403  
404  
405  
406  
407  
408  
409  
410  
411  
412  
413  
414  
415  
416  
417  
418  
419  
420  
421  
422  
423  
424  
425  
426  
427  
428  
429  
430  
431  
432  
433  
434  
435  
436  
437  
438  
439  
440  
441  
442  
443  
444  
445  
446  
447  
448  
449  
450  
451  
452  
453  
454  
455  
456  
457  
458  
459  
460  
461  
462  
463  
464  
465  
466  
467  
468  
469  
470  
471  
472  
473  
474  
475  
476  
477  
478  
479  
480  
481  
482  
483  
484  
485  
486  
487  
488  
489  
490  
491  
492  
493  
494  
495  
496  
497  
498  
499  
500  
501  
502  
503  
504  
505  
506  
507  
508  
509  
510  
511  
512  
513  
514  
515  
516  
517  
518  
519  
520  
521  
522  
523  
524  
525  
526  
527  
528  
529  
530  
531  
532  
533  
534  
535  
536  
537  
538  
539  
540  
541  
542  
543  
544  
545  
546  
547  
548  
549  
550  
551  
552  
553  
554  
555  
556  
557  
558  
559  
560  
561  
562  
563  
564  
565  
566  
567  
568  
569  
570  
571  
572  
573  
574  
575  
576  
577  
578  
579  
580  
581  
582  
583  
584  
585  
586  
587  
588  
589  
590  
591  
592  
593  
594  
595  
596  
597  
598  
599  
600  
601  
602  
603  
604  
605  
606  
607  
608  
609  
610  
611  
612  
613  
614  
615  
616  
617  
618  
619  
620  
621  
622  
623  
624  
625  
626  
627  
628  
629  
630  
631  
632  
633  
634  
635  
636  
637  
638  
639  
640  
641  
642  
643  
644  
645  
646  
647  
648  
649  
650  
651  
652  
653  
654  
655  
656  
657  
658  
659  
660  
661  
662  
663  
664  
665  
666  
667  
668  
669  
670  
671  
672  
673  
674  
675  
676  
677  
678  
679  
680  
681  
682  
683  
684  
685  
686  
687  
688  
689  
690  
691  
692  
693  
694  
695  
696  
697  
698  
699  
700  
701  
702  
703  
704  
705  
706  
707  
708  
709  
710  
711  
712  
713  
714  
715  
716  
717  
718  
719  
720  
721  
722  
723  
724  
725  
726  
727  
728  
729  
730  
731  
732  
733  
734  
735  
736  
737  
738  
739  
740  
741  
742  
743  
744  
745  
746  
747  
748  
749  
750  
751  
752  
753  
754  
755  
756  
757  
758  
759  
760  
761  
762  
763  
764  
765  
766  
767  
768  
769  
770  
771  
772  
773  
774  
775  
776  
777  
778  
779  
780  
781  
782  
783  
784  
785  
786  
787  
788  
789  
790  
791  
792  
793  
794  
795  
796  
797  
798  
799  
800  
801  
802  
803  
804  
805  
806  
807  
808  
809  
810  
811  
812  
813  
814  
815  
816  
817  
818  
819  
820  
821  
822  
823  
824  
825  
826  
827  
828  
829  
830  
831  
832  
833  
834  
835  
836  
837  
838  
839  
840  
841  
842  
843  
844  
845  
846  
847  
848  
849  
850  
851  
852  
853  
854  
855  
856  
857  
858  
859  
860  
861  
862  
863  
864  
865  
866  
867  
868  
869  
870  
871  
872  
873  
874  
875  
876  
877  
878  
879  
880  
881  
882  
883  
884  
885  
886  
887  
888  
889  
890  
891  
892  
893  
894  
895  
896  
897  
898  
899  
900  
901  
902  
903  
904  
905  
906  
907  
908  
909  
910  
911  
912  
913  
914  
915  
916  
917  
918  
919  
920  
921  
922  
923  
924  
925  
926  
927  
928  
929  
930  
931  
932  
933  
934  
935  
936  
937  
938  
939  
940  
941  
942  
943  
944  
945  
946  
947  
948  
949  
950  
951  
952  
953  
954  
955  
956  
957  
958  
959  
960  
961  
962  
963  
964  
965  
966  
967  
968  
969  
970  
971  
972  
973  
974  
975  
976  
977  
978  
979  
980  
981  
982  
983  
984  
985  
986  
987  
988  
989  
990  
991  
992  
993  
994  
995  
996  
997  
998  
999  
1000



För Högren (kyrkoherde) brukade komma ut med ett glas och se om  
 man kunde se genom detta, sedan det fyller med vört. Man skulle kunna  
 läsa genom glaset.

vörten färdig att kokas ihop till dricka.  
 Detta tag en två timmar. I drickat hade man  
 i kumben när det kokade, omkring en fyra  
gräbnävar till en pannur. Inrimarne kallas gräbnävar  
röstpinar. När drickat var färdigkokat skulle  
 det silas upp genom ett tagelsikt eller en  
hummelsib, gjord av tagor, liksom en korg, vari  
 lades halm, som kumben skulle stanna i.  
 När drickat svalnat så att det bara var  
 gjumt ilades jästen, och drickat östes om  
 i kitteln eller karet och övertäcktes för att  
 jäsa till nästa dag, då det kunnades, det  
 vill säga stappades på tunnor till förvaring.  
 Tunnan hade ett sprund på övre sidan,  
 ty tunnans lag på en fräställning. Detta  
sprund skulle tätas med en bräda passande  
 hålet, sedan lades askdeg omkring brädan och  
 sprundet så att det blev lufttätt. Detta kallas

hümkräg m.  
 hümör  
 gräbnävar  
 röstpinar  
 (tagelsikt) n.  
 hümelsib  
 hümör tagor  
 svärta sup.  
 gjum  
 gjum, karet  
 kunnades  
 stapas  
 förvaring m.  
 sprund n.  
 askdeg  
 lufttät

N: 9

ULMA 10841. M. Pettersson. 1937  
VSTM. FLÄCKEBO  
Frgl. M 87

... mältnings- och brygg- ...

att äska tunnan. Mallet som nu är urkokat "äska, - , - ,  
 kallas mäsk och gavs åt djuren. Svän röst, mäsk  
 halmen åt korna. Ett svickhål måste flimras gas at jirn?  
 på en drickstunna annars rinner ej drickat ur  
 Ett litet hål borras på öfre sidan intill sprundet "hofs n." pl.  
 med en liten pinne uti att ta ur när man  
 tappade drickat. Svickpinne kallas pinnen svickpinne  
Tunnstapen var genomborrad och satt i tunnan "fäntäpne"  
 jämt med en mindre tapp att ta ur denna  
 vid tappning, tapparne voro hindade med lin lin n.  
 för att bli tät. Före bryggden skulle berkas "brygda?"  
 enlag att ha i kar och drickstunna för "enlag m."  
 att få god smak och lukt i kärnen.  
 Tunnan skulle nog kvättas inuti med enris "enris n."  
 eller gränviska i alla fogar, sedan hålles uti "gränviska"  
 enlagen och fick stå något dygn, varm enlag. fog m-ar.  
 Var drickat för varmt när man hade i jästen  
 blev det varmjäset och då fortare surt. "varmjäse"

№ 10

Vid lunnningen av drickat hade man en lunnhatt <sup>lunnhatt</sup>  
 vanligast av trä, i fyrkant, hopfogad av bräder <sup>lunnbrät m.-ar</sup>  
jästen som fanns på botten i lunnan, förvarades <sup>jästen</sup>  
 i en träbytta, som slops friskt vatten på. <sup>dräbytta f. -or.</sup>

Denna jäst användes vid bakning och till mista  
 brygd. Den jäst som flyter ut ur drickskaret <sup>drickskärr</sup>  
 vid stark jäsnning, kallas överjäst och ansågs <sup>översjäst</sup>  
 starkast och dugligast. Man gick och lånade  
 eller köpte jäst av varandra. Man fick  
 ofta byta vatten på jästbyttan för att jästen  
 skulle hålla sig frisk. <sup>jästbyttan</sup>  
<sup>frisk</sup>

Ordet svicka användes här, om lufthål på  
 lunnan, svickhål och svickquime. <sup>svicka f.</sup>  
<sup>svickpötr. n.</sup>

Varje hushåll bryggde för sig själva. Om <sup>svickpina. m.</sup>  
 man ej gav varandra smaka, såsom vört  
 till bröd, vörtbröd. Choppa kokad av dricka <sup>vörtbröd n.</sup>  
 och mjölk gick man till barnsängskvinnor <sup>stoppa f. -or.</sup>  
 med. Det skulle då vara lite gammalt dricka

№ 11

Färdigt dricka var ej så gott till oss.

Om humnan ej var till riktigt så slog dricka slög dricka  
 av sej. Blev det gammalt så smaka det av sej  
ständi. Om dricka stod länge otunnat och stönde  
 fäste i kärlet, så jäste då av sej. jäst de av.

Om något skrock vid brygging och jäsnings sej.  
 har jag ej hört. Men om gätan om humle- skrok n.

störin som ryms i ett oxfjät har jag hört  
 här också, Den ryms inte i ett oxbas men öksbas, n. <sup>pl.</sup>  
~~ett~~ väl i ett oxfjät. Om en person är lång öksfjät, n. <sup>pl.</sup>  
 och smal samt rak, sägs att han är rak som  
 en humlestörin.

Några andra drycker som beretts här utom  
 mattdrycker är just inga. Någon gång en erbæzdricka  
 bärs dricka, men det har jag aldrig gjort. Hört  
 att det krossas erbær och kokas av, men om  
 der till användes matt vet jag ej.

Björksöta tog pojkar och hade till dricka. björksöta f.

ULMA 10841. M. Pettersson. 1937

VSTM. FLÄCKEBO

Frgl. M 87

Man borrar hål i en björkstam och sätter  
en pipa i hålet som saften fick rinna  
genom ned i ett kär, som fästes under  
pipan. Men det får ej förekomma nu  
ty björkarna torkar efter den kuren.

Dricka kunde man göra av honungsvatten, man  
skjöljde av honungskakorna det söta sedan mätta  
honungen rummit ur och hade på humle och koka  
samt jätte detta till dricka. Man rökte ifjäl bina  
för när man skulle ha honung och den fick sybo-  
riina ur kakorna.

böra<sup>-</sup>,<sup>-</sup>,  
[björkstam m.  
"pipa f. - or  
"gäl n. -<sup>el</sup>.

"kur, m - ar

"hönungsvät<sup>o</sup>

"hönungskakorna

"hönung m

"bi n. - n. pl.

Holmbo Fläckebo i Oktober 1937

Matilda Pettersson