

8151

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Västergötland
Korsbergs sn

8151

Möller, Johan. 1735.

MLHA:s frigel. M. 87. Humleröding
och bygd.

23 H. 4:

P.M. ang. excerpningen se S.Landtmanson acc. 15950.

Exc. OSD

Humleodling och bryggst.

Svar på Landmålsarkivets frågelista M 87.

Korsberga 1935. J. Möller.

1. Humleodling.

1. Humle: hümle best f. hümdon m. är egentligen den vanligaste formen, men ordet har även uttalats hümra f. Andra specialbetydelser: beta, hümlebeta, best, drickabest, örbest när humlen är kokad och släas i drickat; ö-hümle betecknar begagnad humle från bryggerierna, vilken tröjtes och användes till drickabrygg sedan humleodlingen upphört och hembrygg fortfor; hümlelaj-en m. svagare humlevatten eller dekokt. Sedan användes till medicinskt bruk, såsom till att tvätta brons juveler med vid svullnad.

2. Beteckning för humleranka: reva, hümre-re-
va, hümstuj; för hanblomma: gällhümrd, blüm-
hümrd; för fruktställning: köp hüm skyp f.

3. Humlegård: hümstogår eller hümragår-gärn
 m. fanns för omkring 80 år tillbaka vid de flesta
 hemmen. Den var oftast förlegd till en bida el-
 ler gavel vid visthusboden eller något annat
 uthus, men låg ibland i något hörn av gårdst-
 tomten. Den skulle ligga fritt från söder, men
 emot fanns det något vindskydd från norr, så var
 detta fördelaktigt, ty humlen var ömtälig
 för nordavinden. Lipaså för lukten från
 avträdet, vilket ej fick stå förnära. Omfånget
 på de mindre kunde vara tre famnar på längd-
 en och två på bredden. Dock räknades storleken
 efter antalet stänger. Det hette en hümra-

går på björp eller fänti stängor, en förstistäng
 a hümragår. Sth anläggas en hümlegård: lägga
hümragår. Planteringen skedd sedan jorden
 berets, genom att säta hümrorötter, vilket hüm-
 göras antingen på håsten eller vären. Det berätt-
 tas att man icke gödslade hümlegården, men
kastade ut fetta ben på densamma, vilka skulle
 vara bra för växten. Man brukade även kast
vinterens sopor på hümlegården. På håsten in-
 man marken frös till luekrades jorden genom
 att haka den, haka hümrogårn. Derefter la-
 des över halm eller gransis, det senare håkades
 till hortare kvistar. Den sistnämnda sorten an-
 vändes allmänt i dessa orter och arbetet halle-
 des att risa- eller barra hümrogårn. Det var
 vanlig regel att hümlegården skulle läggas.

ULMA 8151. J. Möller. 1935
 VGL. KORSBERGA
 Fgl. M 87

rim varit tolvte eller fjortonde år. Efter denna
 tidrymd hette det att hummorn va förgammul
 gå jöta. Vid omläggningen skaffade man sig
 gerna nyer humra, nya humlerötter, som vuxit
 gå annan jordsmån. Humlestängerna, vilka
 voro ända till 8 alnar långa, lagades till gå vintern.
 Att hugga med dessa: högga humrastängor; att
 putsa den och taga av barken: rånna humra-
stängor. Att sätta med dessa i jorden: stänga
humragårn, säta rype humrastängor.

Att skörda humlen ta ner hummorn tillgick
 så, att revorna med en kniv skuras av ovan
 jorden, varefter stängerna ryktes upp. Bark-
 horna skivas ä skötas med handen till stäng-
 ens ända och lades i hög. Skjölackningen ar
 kottarna gjordes vanligtvis inomhus, i bo-

ningsstyggen, varvid alla, såväl barn som äldre deltog. Det förkom att humlerankorna rötts i likhet med lin och fibrarne hümlestajpra togs tillvara och användes till att säsa repa och snören av. När de ej användes lades de på humlegården. Om prästens tiende av humle är ingenting känt, men det är berättat att prästerna hade egna humlegårdar. Det skulle varit klocharens skyldighet att lägga prästens hümstajpr. Hade körksherran jätpräst skulle denne lägga humlegården.

11. Maltberedning.

4. Malt-öt m. Säcl, som användes till malt: mälts; komnt bre därit bär, (bärjat) man lä drjor te mälts, te ä mälts. Så mycket säcl

som mäلتes på en gång: ena mälta; så mycket som som behöves till en bryggd: e bryggd mälta, ett brygg malt.

5. Beteckningar för korn avsett att mäلتas: mältd-t, mältdsä-a f, maltkorn. Andra sädes-
slag än korn, såsom råg, vete och havre användes även till maltverk.

6. Mälta-or-d-t; verbet betecknar att bereda säd till malt. När kornen börja svälla och gro säges att de mäلتas, mäلتar säk, mälton säk.

7. a) Kornets blötande för grodd kallades sök i stöje, lägga i stöje, lägga i ena mälta; kärn, wari kornet mäلتes: mältnar, mältdnar; för mindre mäلتning: mältdbärj. Postaris, postaraja torra granriskvistar hopbundna, lades som pil framför tapphållet inuti mältkarnt.

för att hornen g; skulle följa med när vattnet
 tappas å. Om hornens olika processer under
 mältningen bette det att de först börna, börj-
na; sedan grodden stöck fram: sprema, fitta;
horna börjar fitra; när maltet är färdigt:
kruellar rumpu. Groddlar: grod-du-a m. När-
 lösa horn som fyra ovanpå: spärs, shar.

b) Hornets torkning, att torpa malt försig-
gick i gjärna, basta f. Runt väggarna grä
 denna voro uppsatta två å 3 alnar breda bräd-
 bord med små hål igenom. Dessa kallades tor-
illa-dr-a f eller maltälla och grädesamma
 tömdes det fuktiga maltet för att torpas. På
galkon, bastomman eldstaden fanns även tor-
ällor, men dessa voro av glät grätällor med
 små stampade hål uti. På små ställen, eller

ULMA 8151. J. Möller. 1935
 VGL. KORSBERGA
 Fagl. M 87

vid mindre mältningar var det mycket vanligt att det mältrade kornet torkades i bakugnen, vilken dertill särskilt eldades. Malt blev även under sommartiden torkat i solen utlagt i starkt solen. Det hette efter de olika torkningsätten grönrotorkat, ornstorkat, soltorkat malt.

c) Kornets sönderkrossande kallades fälla malt, gröna malt; grönt och fördigt benämndes det fäld, bröggfäld, dreehofäld, maltgröns; stoftet av malen maltgrodd: loft, drüfft, dust, maltdrüfft - a. f. För att ta ifrå drüfta lät man maltet rinna sakta från ett högt hållt kär i ett annat, som stod under, samt lät den fallande strålen utsättas för vinden. Detta kallades drüfta eller drüfta malt. Till på 1870-talet då handkvarnar funnos kvar på

flera gårdar, var det brukligt att de manliga ungdomarna i god tid före jul samlades någon kväll på ett sådant ställe, för att fälla julemaltöt på en säckan.

III. Maltdrycker.

8. Artens av gammalt brukade maltdrycker voro dreeka-t m., öl ört m. Det sistnämnda var var av högre kvalitet, maltstivare och viel bryggen mera kokat än det vanliga drickat. Kollektivbeteckning för lagade drycker: dreeksed m., dreekavört m.; dar va ingon bräcken på dreeksed; han hade ingot gont dreekavört än vatton; dä dreekavörerna dä va skret. På ämnet samma uttryck om dricka och öl: dä jekt i dreekat säges det när något misslyckas.

Marschöl kunde den grocka grä, som fieta grä
förgäves för annan gräns skull.

9. Specialbenämningar på öl eller drieka, vilka
avse tiden när det bryggdes: julöl, juladrieka
för julen; högtisdrieka för andra högtider, pa-
lassöl palassdrieka för palas; slottadrieka
för slotterna; guldadrieka för sädeshörderna.

Swagt drieka, bryggt på litet malt kallade
man öronmässdrieka.

10. Specialbenämningar på drieka, vilka avse
tillvärdningssättet: nygrökodrieka drieka,
som vid ~~hokningen~~ bryggningen undergått en-
dast en hokning; nutönns när driekat tillsammans
med vört blivit toppt i tunnan, innan det
hunnit jära sår i tönna, blivit tönnojort;
grödrieka drieka uppvämt på glöden; grell

starkt surmat drieka. Dyfikat bruktade man
surdru, sursig, brögga äm taga bort syran ifrån
genom att lägga malen kruta i det samma. Der-
vid uppstår en häftig jäsningsprocess, vilken
övergår på några minuter och tager bort sy-
ran, så driekat blir som färskt. Kvidreka var
drieka bryggt på bli; skärodreka bryggt på slösad;
säddreka bryggt på kornsädon, som spaldes av när
kommet skulle grynas; jästadreka det sista i tun-
nan ovan jästsatsen. Spisät var en vanlig be-
nämning på svag drieka; ä dse spisörstörstör
sä dreck var ett gammalt vanligt tal när man
bjöd på svag drieka. Gjäst drieka: vürt-a f.

11. Beteckningar för tunnt och dåligt drieka:
bräcks, bräckrör, skvargu, drekaskargu, skanku,
skankodreka, skärodreka eller gjörodreka.

12. Beteckning för starkt driema: sötöl; mycket starkt driema kallades näsbröka; drekat va stark så då bröktas näsa; stark så näsa bröka äro gamla uttryck.

13. Adjektiv, som beteckna vissa egenskaper hos driema: sässvänt, maltvänt sådes maltstarkt driema eller öl vara. Om sådant sådes även att det var god sässväna, maltväna gå betänna; drekat va farstt å sässvänt å ja drækt så ja ke svajer i bena; ho har allti sänn peelit sässväna gå drekat, ho bröggar. För svagt driema: brækt, brækt, skælt; för mjöligt, ej fullt klart: græmmat, græmsat, grätit; duvet: dsvat, isjot; nattståndet: ässastätt, ännastännt. Ve-mat, vredt om driema som skämt sig och fått duven smaka under jäsmingen. Om dylikt

såges: drekat vrena, vre sakh i jara jäsningen.

Verb i övrigt: dorna, äljna, ännastår, står å-sakh.

14. Bryggga: brögga - r - t; annan beteckning: jära dreka, koka dreka. Det som framställles genom en bryggning: brögg - dt - a m; ett fjortondasbrögg som räcker 14 dagar; högtisbrögg avsett för någon högtid.

15. Bryggd: brögg - dt m, brögging - a f, bröggaund - ant m, drekajäring - a f, drekakok - dt m; Kajsa hollde må brögg; di hollde ett askärit bröggaund å fär luvanna kajarst druka jämt.

16. Bryggden försiggier i brögghus - t m, brögghstuga f, men der sådan saknades användes köket.

17. Driksberedning utan rostning försiggier på så sätt, att maltet brodades i en gryta.

Derefter löftas grutna å och kokot pek stanna.
 Sedanmera hålls då tönna å och lä tjostra
 fick bli kvar i grytan. Vörtten, som utry-
 mom, fick undergå vanlig jäsnings.

18. Måsk-on m. är den fasta återstod, som
 är kvar i bryggparet sedan vörtten avsilats.

19. Örtens forna beredning av drieka.

a) Driekaberedningen väntskälles alltid av
 gårdens kvinnor, av husmodern ensam, eller
 med hånne i spretten. Ett par dagar före bryg-
 gen sattes trämärken i vatten, vilket kallades
tätta kädla, bröggkåla. I det första vatt-
 net som sattes över elden lades enriskvistar,
 vilka koktes ut till endlag-on m. Med den-
 na sköljes och ängades trämärken, särskilt
 driektunnan. Vad som sedan blev över av

enslagjan togs till bryggden. Mäskningen, vilken kallades söfta, mäska, lägga i söft skedde i en kittel eller balja söftobärj, mäskobärj, vari maltet tömdes och fuktades med vatten. Det omrördes med en större träskopa bröggsropa eller ärliknande redskap ena ro, rörro-a f.

b) När kokmärlet bröggsruta, bröggsätst kokro röpa östes det mäskaade maltet söfta i densamma och fick undergå en grundlig kokning, under omrörning. Koksammades omrörningen bränds maltst ve och så blev det ve-bränt dretta.

c) Silningen skedde genom en så bröggså, rostaså, vari man lä rosta, d. v. s. först på såns botten lade qinnar i kors över varandra, rosta-grenna, bröggsrenna, ovanpå halm rosta-

halm, till vilken även lades enriskvistar. Till
rostahalm användes vanligtvis havrehalm, men
 hade man ärthalm, så skulle den vara bäst,
 bland annat för att den gå druckit väcker färj.
 Den kokande massan östes sedan på rosten
 och fick römma å genom såns tappskär. Detta
 öjynades och tillslöt med en trätapp rosta-
tapp-~~en~~ m. Därefter lagades en ny sats till
 i bryggkitteln och förfors med på samma sätt.
 Vörthen som härvid uppkom kallades rävurth,
förörömma f. Sedan sista kitteln blivit avöst,
 östes rävurtha tillbaka och kokades för andra
 gången, samt silades genom rosten, varefter
 vörthen var färdig. Sist slags vatten över på
 mäsken, vilket kallades gärja rosten och den
 derav tillkomna vörthen kallades ättdörömma.

d) Efter vörstens kokning var det att koka beta. Man tog dervid av vörsten och slog i en granna, samt la de i kumle. Denna kokades grundligt, varefter beta tömdes till vörsten innan denna var alltför sval. I brist på humle brukades milifonium kämpningstrumtor.

e) fästning. Att tillreda jästen kallades jära äpp jäst, jära äpp drekajära. Jäst fanns alltid kvar i drickstunnan seden drekat tapprunnet, och bryggden företogs i regel så ofta, att jästen ej fick gå ur sko. Jästens tillsättning till vörsten när denna var lagom sval jästa svat kallades lägga i jäst, lägga i jära, lägga jär i drukat. När drukat jäser: jär-sät, drukat jär sät, kar jort sät när det är färdigjäst; när det icke vill jäsa: drukat velt

entso jära säk, lä vell inga jär bli gå dretat.
 Kärlet i vilket järsten järs äpp: jästabötta,
järbötta. Denna var i vanliga fall en träbytta
 med lock. Kradga gå jäsande dretta: jär,
järprad - ^m m. Om vörthen råkat vara för-
 starkt äsvatattor när jäsningen sättes till, värm-
 des den upp genom att lägga i upphetade stenar.
 Man kallade dessa järsten-a m.

f) Hagring. Att tugga dretat gå tunna: tön-
na dretta. Tunnan benämndes drettatönn,
spisörstönn, öltönn; öppningen var dretat
 höndes: sprunn-t m.; kär av trä vilket bjäst-
 gjorde som trätt: tönnskar-t m. Avloppet gå
 tunnan: tönnstopp-on m. Till denne hörd
svecka f., vilken även kallades döveka. Att
 lossa och sluta till denna: vri ut svecka, vri st
svecka.

ULMA 8151. J. Möller. 1935
 VGL. KORSBERGA

ULMA 8151. J. Möller. 1935
 VGL. KORSBERGA
 Fgl. M 87

20. Om sommartid när drieket lätt surrade, till följd av värme, anvelk man att göra större bryggd. Det förekom så att två hushåll slogo sig tillramman och gjorde högabrygg. Att bjura på bryggdricka, gå till grannarna med färskt drieka i en kruka, var ganska vanligt.

21. Högspöreställningar i samband med bryggd. Förstå dremajära d. v. s. att genom trolldom förstöra drieket så detta ej jäste, menode man att trollnatter kunde göra. Men om man hade två ärvakörkåkåpna (av ulvon) och la de dessa i kors över kitcheln under töckningen, sedan jästen lopts i, hade trolldomen ingen makt med sig. - Att sedan den järlajda driekakitcheln eller bajjan blivit jäbröddor (överlagd med töcke) gick. Det ej an att lyfta

på täckningen förrän lager inträtt. Att
 göra detta kallades att grötta för trölla.
 Dessa skulle derigenom få makt att stjä-
ka mosta. - Att vid jästens iläggning
 föra hög å väsou skulle vara till att säta
part på jala med.

22. Gåtor i samband med malt och brygd.
 Hundrotars å bussontars dreeka är ett par.
 å mosti får drochod? såh mätta läggs-ki
 såh å kullar rämp. Tv: kornen i maltharet.
 Bakt imot bakt å en arnalängor innd.
 Svar: när någon ligger och kvättar drick-
 tunnau invändigt.

Så näm ena föma ifrå inlann å ject. Te
 utlann, må två slags dreeka, män varson
 tapp åld sveema. Svar: äggst.

Vitt i toppen, brunt i botten spelar ännu
täckst å jär gott i Kroppen. Ivar: driktat
när det jäser.

IV. Beredda drycker, vilka ej voro maldrycker.

23. Om hur mjölbereidningen tillgick, har ej
några minnen kunnat utletas bland allmo-
gefolket i bygden. Men jag minnes min far
berätta om håjdsriard Grew på Karlås, vil-
ken levde under första delen av 1800-talet. Han
var den tidens största bikung, och hånungs-
skörden på hästen brukade vara så stor, att
han fyllde ett skemar, som rymde tre tunnor.
Han bryggade mjöd, vilket var hans dagliga
dryck, och i övrigt var hånung hans mästa föda.

24. Änobarndreka är en sedan gammalt bränd

dryck. Att samla in enbären kallades knäbba
enbär, knä enbär; att brösa dem: stöta e-
nbär. Detta gjordes med en trästöt, men man
fick ej stöta dem för hårt, så fröknarna spräcktes,
ty så blev druckat beskt. Det förekom att man
satte till stöta enbär viel vanlig maltbrygd.
Annars var det brukligt att bären kokades
och vörten silades genom lutr eller tagelsikt.
Lattis seelan till med humleblota och jäsnings-
erradruka, erröt voro benämningar på en-
bärsdricka, härledande sig ifrån att erren
äter enbär. Det fanns en gåta som lydde: va ä dä
för ett djur sum lever oc trearsgummel frokt?
Svar: erron för han äter enbär.

25. Driema berättar av björkblåve börksav har bru-
kats. Att insamla björkblåven: säva, ta börksav.

Derrid borrade man i savringa, savstia ett hål i björk-
 stammen och satte in en tröjpa, genom vilken
såva f. rann i något hårl, som ställdes under. best. f. 2
 Dricksbereidningen tillgjick så, att man toggade
 saven grå buteljer och varje hållstopp sattes till
 med 5 stycken russin, en matsked socker och litet
 jäst. Buteljerna korkades och skulle stå i
sät veckor. Drycken kallades börpödricka,
savdricka.

26. Övriga sedan gammalt kända drycker
 voro honingdricka, kokat av vatten och hä-
 nung och tillsatt med järing. Äro skogsbär,
 såsom lingon och blåbär beredes krösdricke
stivndricke. Lockerdricke beredde man i
 äldre tid mycket i hemmen. Ingredienserne
 voro vatten, socker och en mindre tillsatt
 med öl.