

16140

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Oalstrand

Riggårdsön

16140

Aronsson, Maria. 1943.

WILMA:s frägel. M. 87 Humleodling
och bygd:

26 H. 4=

Exc. OSD

Landsmåts arkivets frågelista M. 87

Humleodling och brygd.

Humleodling.

Humlegård fanns vid nästan varje stuga. Numera är den i allmänhet försvunnen men ännu finnes vid gamla gårdar den gamla humlegården kvar. Dess storlek och skötsel berodde mest på husmoderns intresse. På våren såttes långa smala stölar "humle-stänger" i marken. Kring dessa slingrade sig "humlevisarne", så

ULMA 16140. M. Aronsson. 1943
DLS. RÄGGÅRD
Frågl. M 87

kallades de små nyuppkomna
 skotten, och växte snart upp
 till långa revor. Fruktlösällning-
 arne kallades kopper, "humlekop-
 per". När de voro mogna Lags stän-
 gerna mer och "kopperna" plocka-
 des av och förvarades i tunna på-
 sar som upphängdes på vindens.
 Humlen användes mest i det
 egna hushållet men bönderna
 hade också humle med till sta-
 den och bytte sig till salt eller
 andra förnödenheter. Riset eller
 humle revorna användes inte
 här i trakten utan de bröts sön-
 der och lades över humleötterna

ULMA 16140. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÅGGÅRD
 Frgl. M 87

II Maltberedning

På hösten när man tröskat lag man av det bästa kornet till malt. Det bästa maltet var av korn men hade man ej tillräckligt korn blandades det med havre till s. k. "blandkorn". Ofta sådde man "blandkorn", man blandade kornet med havre när man sådde. När man tröskat och kastat lag man av det som låg längst fram på logen, "väggemannan", till malt eller blanda i malt eller råg var bra men då fick man blanda den i några

ULMA 16140. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÄRD
 Fgl. M 87

daggar senare för den gradade for-
sare är korn och havre.,

Så kom mälningen. Kornet
som skulle bli malt, "slogs i
slåp." Det ländes i ett stort
kar och överöstes med vatten
och fick slå över vatten. Så
lappades vattnet av och mallet
lades i hög i en stor låda som
kallades "maltbänk". Den fick
slå inne i kaket, för det skulle
vara värme, så att det gradde.,
Efter något dygn hade det
"lagit sig med värme," och man
fick röra i det och slänka på
vatten "vattna det," så att det

ULMA 16140. M. Aronsson. 1943

DLS. RÄGGÅRD

Fagl. M 87

Håll sig fuktigt och gradda
 Smart kom små rattrådar
 ut som kallades "groar" (graddar)
 Sedan kom början till sträet
 "ålar" När mallet börjat "åla" fick
 man tänka på att "singa körna"
 "Laga Lorkved och tänka på vem
 som skulle Lorka det."

Torkningen skedde bäst på kö-
 rna. Fattigare folk som hade li-
 tel att Lorka fick ofta Lorka det
 i bakugnen men det blev ej
 så bra. Det fick varken den smak
 eller den färg som det som var
 Lorkat på körna men sådane
 var det endast en eller två i

ULMA 16140. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÅRD
 Fgl. M 87

närheten, men de fingo fritt användas av den övriga befolkningen, men isynnerhet före juv var det många som ville lorka, så att man måste i den stuga som stod närmast kölman "Linga", så att man visste att det var plats.

Så skickades en skjuts med lork ved och mallet samt en person, man eller kvinna som var kunnig i att lorka, lica kölman för att lorka mallet. Mallet voro olika stora beroende på gårdens storlek och de människor den skulle föda. Mallet borde räcka året om och dricka hade man nästan jämt

ULMA 16140. M. Aronsson. 1943

DLS. RÄGGÅRD

Frgl. M 87

Fokningen av mallet var väl
 den viktigaste delen av hela
 mätteberedningen. Det var då
 den som krävde det största ar-
 bete och den största omsorg. Det
 gick inte att skicka vem som
 helst till köllan att fokka mallet.
 Det berodde mycket på foknin-
 gen om mallet blev gott. Det var
 ingen rökång i köllan utan
 röken fick ta sig ut som den
 ville, det var endast en eld-
 stad. Över denna var en fokla-
 ve kallad "mattkista". Över den
 var en gälle av låta spjälor,
 över dessa lades det våta mallet.

ULMA 16140. M. Aronsson. 1943

DLS. RÄGGÄRD

Fagl. M 87

Så började eldningen och höll på
 ett par timmar. Röknan blev nu
 full av rök, så att den som passa-
 de matket, fick hålla sig nere vid
 marken. När man eldat en stund,
 fick elden svalna och den som
 passade, skulle "upp och spjåla".
 Han gick på en stige upp till gälten
 och rörde på spjåarna, och då
 föll det mat som låg underst
 och var torrast över i matkistan.
 Så var det att börja elda igen
 och efter en stund åter spjåa;
 Så höll man på tills att matket
 fallit ner i matkistan. Då so-
 pades det ihop och fördes upp på

ULMA 16140. M. Aronsson. 1943

DLS. RÄGGÄRD

Fogl. M 87

Lam-en igen och man började på samma sätt att elda och själarna till mattet var så stort man ville ha det. Den stock som själarna stödde sig mot kallades "kölnegallen". Det var svårt att ligga i kölnan för rökens skull och sova fick man ej heller för det kunde lätt hända att en del av mattet blev bränt om ej själningen blev passad. Det hände också att både matt och kölna fattade eld och brann upp.

ULMA 16140. M. Aronsson. 1943

DLS. RÄGGÅRD

Fagl. M 87

När mallet var torrt och skulle
 byggas var det först att krossa
 "fälla mallet". Detta skedde på en
 "handkvarn". En sådan fanns i väs-
 tan varje stuga. Så var det att (att)
 laga i ordning alla kärle som
 skulle vara till bryggen: ett
 stort kar att låta dricka i rin-
 na i, ett mäskekar med tapp
 och svicka samt dricketurma,
 också med tapp och svicka för
 att förvara dricka i, när det blev
 färdigt. Alla dessa kärle hade
 blivit väl urbakade med en lag,
 kokad på färsta emiskvislar
 och slagen kokhet i kärle

ULMA 16140. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÅRD
 Frgl. M 87

Det fällda smältet slogs sedan
 i mäskestår och på detta slogs
 så mycket vatten att det jämt
 blev genomvätt. Det kallades
 att "kallsäfte", smältet. På sättet
 bryggrytan på, och när vattnet
 i den kokade slogs det över mal-
 let och röddes om med en "dricke-
 tvåra" eller grötträff. Man koka-
 de så många grytor som man ville
 ha. Detta kallades att mästa. Se-
 dan kokades mäsken i grytan en
 bra stund och under tiden redde
 man till rostet. Den lades i
 en mindre så. Vid botnen av
 den var ett lapphår. Där sattes

ULMA 16140. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÅRD
 Frgl. M 87

Lapp och swicka. Så vreds av "lång-
 halm" (den längsta råghalmen)
 en viska lagom stor att täcka
 hela botten av rostån. Så la-
 des i botten färskt enriskvistlar
 och så sattes någonting på lut
 framför Lapphället för att hin-
 dra att något lade sig för och
 läppte så att votten ej kunde
 rinna. Så lades halmviskan o-
 vran på detta och ett par spjälor
 lades i kors däröver så att den
 hölls nere vid botten. Så sattes
 rostån upp på en bänk eller
 stol och under ständes en stor
 kopparkittel om man hade

ULMA 16140. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÅRD
 Fgl. M 87

någon sådan annars fick man
 ha en väl urbakad Träbalja. Så
 slogs det kokade mäsket i sän
 och grytan fylldes på nytt. Pric-
 ken togs ur lappen och vörten
 rann ut väl silad, brun, tjock
 och söt. 'Vill man ha något
 starkare öl så tog man av vör-
 ter nu när den var stark och
 söt så och liss bakning av vört
 bröd. Så spädde man i vatten
 liss man lyckte dricka var
 lagom starkt. När all vörten
 var avsilad slog man rent
 kallt vatten på "rosken", och
 lät det stå och dra tjuv dagen

Beträffande
 ordet 'vört'...
 sade man aldrig
 i dagligt tal
 varken 'vört'
 eller 'vörten'
 utan man sade
 det i flertal
 'vörter' och 'vör-
 terna.'
 Ur brev fr. H. A.
 2/6-43.
 R. B.

ULMA 16140. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÅRD
 Frgl. M 87

därpå då det silades av och det-
ta jästes för sig själv och kallades
svagdricka.

Nu slogs vattnen i grytan och
i detta lades några nävar
humle kaffor. Det fick koka
länge och var mycket bestt och
fräkt när det avsmakades. Då
lites ätes vörten med detta späd
sedan kafforna först fränsilats.
Till den sötaste vörten som skul-
le bli det egentliga ölet lites
sattes också mest humlespad
Den vört som skulle användas
till bakning lites ätes icke med
humle utan den kokades mer

ULMA 16140. M. Aronsson. 1943

DLS. RÅGGÅRD

Frgl. M 87

ihop så att den blev ännu ljoc-
kare och sötare. Wörtbrödet el-
ler "wörterslampfen" var en
motsvarighet till våra dagars
sirapslimpor

Sedan kom jäsringen och det
var ett viktigt moment. När wör-
ten för varm började jäsringen
fort och gick bra, men det var
fara för att det blev surt, var
den för kall visse det inte
bli fast på jäsringen. Det
var dock bättre att det var för
kallt för då kunde det värmas
Först "gjorder jästen upp" = Man öste
på litet ljum wört och hade i lite

ULMA 16140. M. Aronsson. 1943
DLS. RÄGGÄRD
Fgl. M 87

mjöl så att det började jäsa. När
 så jästen "gätt upp" och vörten
 var avkyld "lade man vid dricka",
 Man slog i jästen och rörde has-
 ligt om och öste kraftigt med
 en slev för att få riktig fart
 på det. Sedan läcktes väl över
 med en schal eller läcke. När
 det började bli små vita fläckar
 ovanpå, var en lecken att "dricka"
 började gå" = (jäsa; Efter ett par
 dygn hade det jäst så mycket
 att det skulle "lämnas". Ett lun-
 netkar sättes i sprundet på dric-
 kelumman. Den flötjäst som bi-
 dats ovan dricka skummades

ULMA 16140. M. Aronsson. 1943

DLS. RÄGGÅRD

Frgl. M 87

av och så östes drickat genom Tun-
 netaret ner i Lunnan. Om nu dric-
 kat var lagom "gätt" fradgade
 det sig mycket. När Lunnan var
 full sättes sprundet i och Läta-
 des väl omkring så att det skulle
 hålla sig friskt och ej "durna". Ty
 om dricka fick stå öppet och utan
 lock sades det "durna". När dric-
 kat "Lades vid" skulle man "huj-
 ja" (hojta) = sade Gustafsson i Lar-
 landa och "fästelse", glödande kol,
 släpptes i drickat, både när jä-
 sen släpptes i och när drickat
 Lunnades för att skydda det så
 det inte blev förgjort,

ULMA 16140. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÄRD
 Frgl. M 87

En värdefull del av bygden var
 jästen. Det har ej funnits jäst
 att köpa. Det var först 1887 jag i
 Amäl såg målat på en glasdörr
 till en diverschandel "Här försäl-
 ges pressjäst" och det dröjde flera
 år innan det blev jäst att få
 köpa i affärerne på Landsbygden.
 Förut hade husnödrarne fått
 söja för jäst till sig själva för
 sitt brödbak. Jästen logs därför
 väl tillvara och slogs i jästbytten.
 Så länge jästen var färsk gick
 det väl an men den surnade
 snart. För att den ej skulle
 bli så sur, knådades stundom

Pl: Dricksjästen

ULMA 16140. M. Aronsson. 1943

DLS. RÄGGÅRD

Frgl. M 87

havremjöl i den liew en hård deg
 som sedan klappades ut liew
 små kakor som forkades. De
 kalcades jästkakor, och när det
 så skulle bakas, var det först
 att blöta upp en sådan i kallt
 vatten och sedan tillsätta litet
 tjum mjölk eller vatten och
 mjöl. Det kalcades att göra upp
 jästen. När den jäst upp var
 det tid att sätta degen. Brö-
 det hade nog en sur smak
 som våra dagars människors
 inte skulle tycka om, men
 då var man van vid det
 Man wiste ej något bättre.

ULMA 16140. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÅRD
 Frgl. M 87

III Malt drycker

Till de stora högtiderna skulle
 alla ha bryggat dricka. Vid de
 stora kalaserna var det första ar-
 betet bakerskan hade att göra
 bryggen. Hembrygt öl var en
 starkare sort av dricka något
 annat öl kände man ej till
 Drickat kallades och skundom
 "öl". Man talade om julöl som
 det bästa och spisöl som det
 sämsta eller svagaste drickat
 så om surt öl och best öl. Om
 någon börjat ett företag som
 såg ut att gå bra kunde man
 säga. Ja vi får väl se då ä

ULMA 16140. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÅRD
 Fgl. M 87

nytt öl å lite avdrucket". Wärm
 dricka var gott i stark köld
 Förkylning motades genom
 att koka upp dricka och blan-
 da med honung och brännvin
 Man skulle bjuda alla som
 kom på dricka. Den som inte
 bjuder på en öldrick när han
 bunnar drickat den bjuv ald-
 rig. Drickesbolle på bordet
 hade man alltid till helger-
 na. Senare användes stora
 förblinsruggar som kalla-
 des drickesstop och alla drucko
 ur samma käll.

ULMA 16140. M. Aronsson. 1943

DLS. RÄGGÅRD

Fgl. M 87

IV Drycker som ej voro malt drycker
 Myöd liereddes av honung som
 utdragits ur vaxkakorna när
 man "slaklat" bin. När bina
 ihjälrökats och man kramat ur
 honungen ur "skotten" (så kalla-
 des vaxkakorna), lades dessa
 i vatten som fick stå och
 "dra" något dygn. Så silades
 det och kokades och skumma-
 des det väl när det svalnat
 lages det vid aned gjast. Något
 malt har inte förekommit i
 detta myöd här och inte heller
 humle vad jag vet

ULMA 16140. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÄRD
 Fagl. M 87

jag läste i en gåta. Vilka äro
 fattigmans ölbärare? och svaret
 var: Embärsbustarne. Embären
 har varit högt uppskattade av
 de fattigare de hästar det var
 många magna. Först var det
 då att repa dem. Så skulle de
 krossas men ibland fick de
 lorkas innan det kunde ske
 De "fälldes" inte på handkvarn
 utan de slöttes sönder med
 en trästöt. Så slogs katten vat-
 len över dem och de fick stå
 och draga några dygn sedan
 silades vattnet från bären och
 kokades och stummades väl

ULMA 16140. M. Aronsson. 1943

DLS. RÄGGÅRD

Frgl. M 87

så att ej drickat skulle smaka
 kåda. Bären kokades inte
 för då smakade drickat kåda.
 När det svalnat "lades det vid"
 (liks attes med jäst) Detta dricka
 var mycket godt men enbär
 gick ej till alla år. Många ha-
 de för sig att enbärsdricka var
 mycket hälsosamt och blodre-
 mande så att de använde det
 som läkemedel. När det var
 sådane år då inga enbär mog-
 nade bröts färskt enkvistar som
 kokades till en stark lag vari
 blandades litet sirap och så
 jäst.

ULMA 16140. M. Aronsson. 1943

DLS. RÄGGÅRD

Frgl. M 87

Fru Maria Lund född 1867 omta-
 lar att för omkr. 45 år sedan
 användes här en sorts små gryn
 som kallades "evighetsgryn", till
 dricka. Det var små vita gryn
 som förvarades i en flaska och
 till en matsked sådane fyll-
 des en literbutelj med vatten
 och så något socker och så sattes
 det i solen i fönstret att gäsa.
 De små kornen började då röra
 frå sig och efter ett dygn smaka-
 detta dricka rätt gott. Det borde
 då tappas av och nytt vatten
 och socker påfyllas. Grynerna väx-
 te också fort så att snart mås-
 te

ULMA 16140. M. Aronsson. 1943
 DLS. RÄGGÅRD
 Frgl. M 87

grynen delas på två buteljer. Det skulle vara någon hög dam jag tror dröttningen som skänkte dem för att bereda fattiga tillfälle till en billig dryck. Efter som grynen förökade sig så fort och grannarne delade med sig blev det snart allmänt med sådana flaskor i fönstren. Fru Lund hade även försökt sig på att borra björkar och Lappa björklake och därav koka sirap. Men det har jag ej hört någon mer gjort

Råggård den 18 Maj 1943.

Maria Aronsson