

10608

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Liljansnäs sn.

Mattsson, Håll Nils, 1908.

Plan a° ULMA:s fgl. 1787: Humledning  
och byggd.

18 bl. 4<sup>o</sup>

L.L.

Exc. T.P.

10608

Humleodling och brygd.

(uppt. i Siljansnäs).

I. Humleodling.

Dalarne.

Siljansnäs.

Håll N. Mattsson.

Ink. 25/737.

1. Humle: umfa n (umfan). Andra be-  
nämningar för "humle" finnas ej.

Benämningar för "humle" med mera  
specialiserad betydelse äro okända.

2. Beteckning för "humleranka (-reva)":  
ränsla f | immälf-ränsla f, -ränslar pl rosna  
~ täga f, immälf-täga f; för "nyuppstige"  
bet skott av humle". obehant; för "frukt-  
ställning": tuppa f, immälf-tuppa.

3. Humlegård: immälf-gälf n (-gälfu).  
En humlegård fanns förutom i varje gård  
såväl hemma; byn som i hemfäbodarna.  
I långfäbodarna däremot, hade man  
ej humlegårdar. Humlegårderna hade

vanligen sin plats "invid ladugården": ut-  
må fjärsä och sträckte sig längs ena lång-  
 väggarna med en bredd av 2 - 5 alnar. Om  
 storleken stod i förhållande till gårdens för-  
 mögenhet eller till familjens storlek är obe-  
 kant.

Att "plantera en humlegård": lägg en ummäf-lägga,  
 gålf/ tillgick så att rotstochar från en hum. bef. "an-  
 legård lades i jorden eller uti låda man lägga"  
 rotstocharna ovanpå marken och fyllde på  
 jord. Skötsel av humlegården bestod i att  
 riva ummäf-gålf (= betäcka humlegårdens  
 med grannis) tidigt på våren för att skyd-  
 da den för att växa igen med gräs, stänga stänge  
~~stänga~~ ummäf-gålf (= försä humlegårdens v.  
 med stänger för reorerna att växa efter).  
 Detta tillgick så att en person stötte upp

ULMA 10608. Håll N. Mattsson. 1937

DAL. SILJANSNÄS

Frgl. M 87

hål; marker med ett spett och en annan  
 stötte ned stängerna. Man brukade "stän-  
 ga humlegården så svart marker tinat upp  
 tillräckligt. Humlestänger = immälj-stäng f  
 (- stännjå) immälj-stängjär pl högg man  
 vanligen på hösten eller vintern i sam-  
 band med vedhuggning. ugg immälj-stäng  
jär (= hugga humlestänger). bäck immälj-  
stängjär (= barka humlestänger). Uttryck för  
 att "ta ned humlen" = tå nöd immälj. Detta  
 skedde ikring öls-mässa (= omkring Öls-  
 mässan). pläcka immälj (= plocka av frukt-plocka  
stälningarna) <sup>(av humlen)</sup> Detta arbete brukade "barnen"  
 = kylbarä få göra eller verka kvinnfolken.  
 Männer befattade sig vanligen ej med det-  
 ta arbete och lejt arbetsfolk härför an-  
 vändes ej. Sedan humlen plockats, tur-

kades den i såll på stänger i taket inne i stugan varefter den stoppades i en garnsäck och förvarades i kårberet.

Beteckningar för viss mängd humle finnas ej.

Humlerankor användes ej för textila eller andra ändamål. Bladen användes som kreatursfoder.

Förväljning av humle har ej förekommit i mannaminne, men enligt de gamlas uttåg har den ingått i prästers tiorde.

## II. Maltberedning.

4. "Malt": mält n (mältä). Andra benämningar för "malt" finnas ej.

Beteckning för "så stor mängd malt, som behöves till en brygd" finns ej.

Adjektiva som ange viss kvalitet hos  
maltet: drygt (= som ger mycket dricka),  
ösmaklit (som har svag maltsmak)

5. Beträffning för "korn, avsett att mäl-  
tas": malt-kor n. råg-malt n (= malt av  
råg) tillverkades även och ansågs i allmän-  
het förmär än kor-malt n (= malt av korn).  
malt-råg m (= råg, avsett att mältas).

Andra rådeslag användes ej till malt.

6. "Mälta": mälta. Ordet betyder endast  
"tillreda malt". Passivformen "mältas" eller  
liknande förekommer ej (enl. sagesmanne).

7. Detaljer för kornets beredning till  
malt:

a) Uttryck för kornets blötande: blöta  
körä ~ lägg i blöt körä. Därvid använ-  
des en s. k. mält-ränna f av samma

Typ som beskrivits från Sall. Kornet  
tömdes i rännan och vatten påhålldes  
och fick rinna av genom håll i "rännans"  
era gavel, åt vilket håll botten lutade ex-  
aning. Med bestämda mellantider hålldes  
nytt vatten på och samtidigt rörde man  
om kornet med händerna för att det ej  
skulle "värmas" för starkt. Beteckning för  
 "gro (om matkorn)": grö ~ vita; för "grodd":  
grödd ~ brödd; för "kärnlösa korn,  
som vid mälning flyta ovanpå vattnet,  
 obekant.

b) Efter mälningen, som bedömdes ef-  
 ter groddarnas storlek, torkades det mälta-  
de kornet; "barku" = tösstuga f. | bär-på bäva på  
mälta (= lägga det mältrade kornet i en  
säck och bäva det till barkun för torkning)

rätt ut mälta på lavan (= breda ut <sup>det</sup> smältade kornet på laven). jäll törstugu (= elda i bartun). rätta ut, bet. 4  
 Bartun var av samma typ som är beskri-  
 ven från Lull. med en ugn s. k. törstua - unjan  
 mitt på golvet, (längs vardera långväg-  
 gen en lavä s. k. läng - lavä m (= läng-  
 lave) samt vid inre gavelväggen en nå-  
 got högre upp belägen s. k. ög - lavä m) } lave  
 (= höglave). Bartun användes vid torkning (itokstuga)  
 av såväl mälta, som annat spannmål,  
 avsett att malas samt lin. När mältran  
 blivit upphettad skulle den "läggas i hög"  
 (kär-iöp mältra: "kär <sup>det smältade kornet</sup> ihop mältran") för att kär ihop  
 "ligga och sötnä": ligg i sötnä, varefter  
 den breddes ut över laven. Sedan fick man  
 göra ett visst antal "eldningar" = jällor med elda f.  
 bestämda mellantider samt då och då "röra

ULMA 10608. Håll N. Mattsson. 1937

DAL. SILJANSNÄS

Frgl. M 87



om i mälthan" = välf öpp mälta tills den var  
turr.

c/ gröpa mält (= krossa maltkornen)  
skeddde i skvattkvarn (behandlas i samband  
med "Kvarnar och malning"). Den krossa-  
de produkten kallas mält n. Benämning  
på den avfallna grodden på mältad råd  
eller stoftet av malen maltgrodd, obekant.

### III. Maltdrycker.

8. Benämning för ortens av gammalt  
brukade maltdryck: drikka n (drikka).

Benämningen "öl" användes ej om hem-  
bryggd dryck.

9. Specialbenämningar på dricka, vilka  
avse det tillfälle eller den tid då det  
brygges: julf-drikka n (= dricka, som  
brygges till jul), jässbös-drikka n (gär-

tabuendsdricka), slätthär-dricka n (= dricka, som var avsett att användas under slätthär-tiderna). dricka n.

10. Specialbenämningar på dricka, vilka avse tillverkningssättet äro i stort sett okända för sagomän, då dricka ej tillverkats på olika sätt. vört n (vörtä) (= färskt, ojäst dricka). jäsi dricka (= jäst dricka).

vört f. ~  
m. ~ m.

11. Beteckning för "svagt, dåligt dricka"; obekant (jfr under punkt 13).

12. Beteckning för "starkt dricka", obekant (jfr under p. 13).

13. Egenskaper hos dricka: starkt (= kraftigt jäst), tönt (= tunnt, svagt), gätt (som har god smak), kynt (som har dålig smak), sürt (= surt), jästst

(= järstblandat), slå är så (= slå av sig, bli durt).

14. Bryggga: bryggga ~ | jör dricka |  
Särskild benämning för "det, som fram-  
ställtts genom bryggnig", finns ej.

grå  
"förfärdigi"

15. Ordet "brygd" eller andra beteck-  
ningar härfor är okänt. Ordets mål tycks  
f. ö. vara anmärkningsvärt fattigt på sub-  
stantiv av tillhörande art.

16. Särskilt hus eller särskilt rum att  
användas vid brygd, fanns ej utan det.  
ta skedde in i stugge (= i vardagsrum-  
met i stugan).

17. Dricksberedning utan vörtning och  
rostning finns ej mindre av.

18. Mäsk = | mäsk m avset den fasta  
ätarehod som är kvar sedan vörten av-

mäsk

silats. |

19. Beredning av dricka: a) ryfta  
mält (= bra malt i ett kärle s. k. stannfat n  
och fukta det med jmnt vatten). Detta  
gjordes på kvällen och fick stå till föl-  
jande dag då kokande vatten slogs på.  
Vattnet kokades i en liten kittel eller  
gryta och endast litet vatten slogs på  
i sänder och rördes om med mältet  
undan för undan tills stannfatet var  
fullt. Vid omröringen begagnades en  
årliknande s. k. berjgg-spizje f. kök brugg-spel  
på vättan (= koka vatten på mältet) (= -spizje)

b) Ibland fündde man stannfatets innehåll  
i en stor kittel och kokade det en stund  
innan det silades, vilket kallades att kök  
äpp dricka (= koka upp dricka) men i-

bland gick man förbi denna procedur.  
 c) Vid silning användes en s. k. räst-  
bunsk (= laggbkärl med tre ben och ett rost-bunsk  
 hål; bottnen, av samma typ som är be-  
 skriven från Soll.). I hålet sattes en  
täpp av halm, varjämte man hade ett  
 lager av halm eller enris i bottnen av  
 "bunken", vilket fick tjäna som sil. I-  
 bland hade man en särskild duk s. k.  
räst-duk som över bunken att sila ge-post-duk  
 nom. sila dricka (= sila drickat). Vid  
 silningen ställdes ett kärl under bunken,  
 vari vörten rann och halmhappen, som  
 satt i hålet på bunken's bottnen, var av-  
 sedd till att leda vörten ned i det und-  
 re kärlet. Den fasta massan som blev kvar  
 i bunken kallas mäsk m. d) köka

ULMA 10608. Håll N. Mattsson. 1937  
 DAL. SILJANSNÄS  
 Frgl. M 87

vört (= koka vört) skeddde i en stor kit-  
 tel varefter vörten åter kändes i stannfa-  
 tet, eller orkiv hålldes det upp i flera mind-  
 re kärn för att svalna innan det håll-  
 des i stannfatet. immäb-lag (= avkok  
 på humle) koktes för sig i en kittel på  
 så sätt att humlen lades i en tygpåse  
 som sänktes ned i det kokande vatt-  
 net. Sedan "humlelager" svalnat tillsattes  
 den vörten. jä immäb (= tillsätta humle-  
 lag). immäb-starkt (= som har stark  
 humlesmak). litä immäb (= har svag  
 humlesmak); e) jäst: jäst (= jäst) togs  
 i botter av drickstunnan eller stannfatet  
 när drickat var utdrucket och förvarades  
 i ett kärn, butelj e.d., med vatten. Jästen  
 sjönk där till botten och vattnet skydda-

lag m.  
"bätshi"

giva, bet.  
6 "tillsätti"

de den för att mögla. När järsten skulle användas, brukade man färka upp järsten (= färka upp järsten) genom att slå jäst i en mindre mängd vört som fick jäsa upp jäs upp, innan den tillättes drickat. | jé giva, bet. 6  
jäst (= tillåtta jäst) | flöt-jäst m (= jäst som flyter ovanpå) | svälna (= svalna). jäsa (= jäsa). dricka jäs (= drickat jäser). skum m  
 ~ skrogg (= fradga på det jäsende drickat). Andra hithörande uttryck äro okända.  
 f) Större kvantiteter dricka lagrades i tunna s.k. dricks-tonna f. tönn dricka (= tappa dricka på tunna). Därtill användes en "tratt av näver" s.d. Trickstunnan förvarades liggande och hade på den uppåtrända sidan en öppning s.k. sprund n varigenom drickat tappades. sprund

ULMA 10608. Håll N. Mattsson. 1937

DAL. SILJANSNÄS

Frgl. M 87

varefter öppningen tillslöts med ett lock och  
 över smitades med en deg av aska för  
 att göras lufttät. täpp tunnna (= tilltappa  
 sprundet i tunnna). | tönn - tapp m (= av-  
lopp på drickstunnna). | svicka f (= luft-  
 hål på tunnans översida) | måste öppnas för  
 att drickat skulle kunna tappas ur den  
 eljest lufttäta tunnna. | Luft hålet tillslöts  
 med en träpinne som även den kallades  
svicka f. | ta öpp svicka (= öppna luft-  
 hålet). | dricka slår å sä (= drickat slår av  
 sig). | slått sä (= klarar). | dricka  
rinn bra (= drickat avrinner bra när  
 märken fransilas).

luntapp  
 svicka f.

20. Vid brygd var det vanligt att den  
 som kom på besök bjöds att smaka vört  
 (= smaka vört). Bemärksam brygd för fle.



ra gårdar förekom ej.

Kallas i samband med brygd är okänt.

21. Folktröföreställningar i samband med humleodlingar och brygd ha, enligt sagomännen helt fallit i glömska.

22. Samma är förhållandet med gåtor. Eller också vill man ej fram med vad man vet om dylikt. däm sät int nå gåtor nu (= de bry sig ej om några gåtor numera) förklarar Anas-mor och därmed punkt.

IV. Beredda drycker, vilka ej  
voro maltdrycker.

23. Ordet mjöd användes endast i betydelsen "konung, som tas ur "humle-bon"; mjölumb-bo. I betydelsen "dryck" är ej ordet känt. mjöd m. ~ n.

24. Embärsdricka: embärs-dricka n  
tillverkades på så sätt att embär kokades  
i vatten som sedan silades genom en  
duk och tillattes med humlelag och jäst  
som vanligt.

25. Björklake: björk-söta f användes  
ibland i vanlig brygd i avsikt att ut-  
dryga maltet med, ibland drack man  
också björklake enbart och ibland ko-  
kade man välling av den. Björklake in-  
samlades på så sätt att man gjorde ett  
sår i björkbarken och stack in en pin-  
ne f. d. i lutande ställning i såret, var-  
vid "laka" = söta ranns efter pinnen och söta  
i ett kär som placerades under ändan <sup>björklake</sup>  
på pinner. Elden också stack man en <sup>offe björk-</sup>  
avbruten lic genom barken på en

björk, varvid lakea rann efter lier, ned  
i kärlet. Ett annat sätt att samla björk-  
lake var att skära av toppen på en  
kvist; björken, sticka kvisten ned i en  
butelj som man sedan band fast och  
lät den hänga tills den var fylld med  
björk-söta.

26. Andra hembragda läskedrycker.  
äro okända.

Sagesman ha varit fru Inäs Anna  
Karlsson, Olsnäs, född 1867 m.fl.

Samlad den 2/7 1937  
Håll Nils Mattsson