

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Mora an

(Bonäs)

8962

Rombo, Filip 1935.

ULMA:s frigel. M. 87 Humleodling
och byggd.

26 H. 40

L.L.

Exc. T.P.

Landsmålsarkivets frågelista nr 87Dalarna.Humleodling och brygd.Mora.Ulyptecknat av Filip Rombo, adr. Högfors bruk. F. Rombo.Gällande förhållanden i Bonäs, Mora. Ink. 28/11/1935.I. Humleodling.1. Ummbäl, humle. Ummbäl, humlen.Ä bli starkt av ummbäl, det blir starkt av humle. Ä i fe mjötkj ummbälblå äti isän dricka, det är för myg-ket humle i det här drickat. Dricka i fe ummbälstarkt, drickat är för hum-lestarkt. Ummbälwattnä, humlevatten-humle-
användes av gammalt för att kamma vatten

i svettning vid förkylningsjukdomar.

Ä wa te ta nöga ummbältupperäti kväkiett vatten, det var att laga några humlekottar i kokkett vatten, skulle drickas nä fastande mage.

2. Beteckning för "urlakad humle": umsm-bälflase, humleskal.

2. Beteckning för "humleranka": umsm-bältägär, humletägar = ordet tägar, tägar användes annars i betydelsen "rätter", men inte ifråga om humle, där kallas rätterna för ruatur, rätter.

Beteckningar för "humlestängel som nyss börjat skjuta ut" (nyuppskjutet skott) strättär, strättar = skott. Ummbälsträttär, humleskott. Beteckning för "fruktställning": ummbältyppar, humlekottar.

3. Ummbälgård, humlegård. Större delen av byns gårdar hade en liten humlegård, någa ievnda stauungg atto no äus, någon evda humlestäng bakom något hus. ÿtta för du wind äti ummbälgårdu, det här får du kasta

3 ut på humlegården, dit hastades allt
 skräp, som man inte visste var man
 skulle göra av. Humlegården hade sin
 plats, dar int ann kunn d ä int ellä,
 där man inte kunde ha något annat,
 vanligen i närheten av ladugården el-
 ler gödselstaden eller omkring dyrundjo,
 austrädet, vilket ju av gammalt var
 så bristfälligt byggt, om man nu
 kan kalla det för "bygggrad." Humlen
 skyldde över det hela, åtminstone på som-
 maren. Ä wa-nt allä så wuandäd
alld o minn umblaw, ä wa bettä
go böti ienn gard ä fö litä der ann
skuld ä ann, det var inte alla som
 brydde sig om att hålla på med hum-
 len, det var bättre (bevärrare) att gå
 till en gård och på litet när man skulle

ULMA 8962. Filip Rombo. 1935

DAL. MORA

Frgl. M 87

4 ha den. Humlegårdens storlek varierade mycket, även formen, en del hade ummbälstaunggär, humlestängerna i en rad efter en uthusvägg, andra hade flera rader. Stängerna höggas på hösten, demu skull ma östeggvär, de skulle vara hösthuggna, av tall, för att bättre stå emot röta. Stängerna bar-
 mades omedelbart, härvid använde man skävån, skaven. Sedan restes stängerna upp mot taket till det hus som stod närmast humlegården.

Räis ummbelan, risa humlen, man lade på tallris på humlegården på hösten efter sedan man tagit ner årets skörd. Man breddde aldrig ut kalven. Stauungg ummbelan, stänga humlen, = sätta ner stänger för humlen. Detta

5 skulle göras så snart skotten började visa sig.

Ta - vid ummblan, ta ner humlen.

Detta arbete utfördes av en karl, och bestod i att först skära av humlerankorna nere vid marken, därefter med en lil skära isär stängerna upp till där dessa voro sammankbundna med humlerankorna.

Man tog sedan ner en stång i sänder, lade den över två backar för att man skulle få stå bekvämt vid plockningen. Sedan tog man nästa stång, o. s. v.

Arbetet, att (plocka av bottarna) kalla-
des ~~de~~ nopp ummblan, att noppa hum-
len, och utfördes av kvinnor som även kunde ha hjälp av de större barnen. Man tog ner humlen när man såg

6 att kottarna började spärra ut bladen
 och antaga en gulaktig färg. Humlen
 plökades i sälde ä räicde, i säll och
 rissel i vilka den även torkades. Man
 lutade sällen snett mot en vägg, men
 man fick icke vid första torkningen
 ställa humlen i för stark sol, då tog
 salen bort den fina smaken, och hum-
 len blev för gul. Se skuld ann ritath
i ummlam myllmad mes ann torr- Frata v.
käs, sedan skulle man röra i hum-
 len ibland medan den torkade: torrk
ummlam, torra humlen. När hum-
 len var torr lades den i spann ä
lukkrordjen, i spann och lockargen.
 Humlen fick icke packas fe do smü-
läs ann, för i så fall smulades
 den sönder.

ULMA 8962. Filip Rombo. 1935

DAL. MORA

Frgl. M 87

7 Gäla: ihka i tyngst, iett umbräljund
äld iett iernpund, vilket är tyngst,
 ett humlepund eller ett järnpund?

Gäla: weun ir ä så sömäs i iennu
kattstig men int iipi ukksbos₂, vad
 är det som ryms i ett kattspår men
 inte i ockäset = humlestängen.

Humlerankorna användes te kväit- yöp
läipitts₂ minn, att knyta ihop linkär-
 varva med. Det finns också exempel på
 att man, när man inte hade taltägar
 till hands, använde rankorna till att
 fläta ihop tehningsmjärdarna med.

Tog man vara på rankorna förvara-
 des de hoprullade i rullar, före använ-
 dandet lades de i blöt i varmt vatten
 för att bliva mjuka, någon annan
 behandling av rankorna förekom icke.

8. J minnas mes spögubben kam å
willd a umsublan, å int fick ann
inggan, å do ward ann arg, jag
 minns vår spögubben kom och ville
 ha humle, och han fick ingen, och då
 blev han arg, = detta var så sent, att
 dessa hade sin lön av staten, men
 de försökte i alla fall på någonting,
 på en del ställen lyckades det, på
 andra inte.

Någon försäljning av humle förekom
 icke.

II. Maltberedning.

Mallt, malt; best. f. maltä, maltet.

Den mängd malt som tillverkades
 på en gång, och som beräknades räcka
 hela året kallades ie malta, en mäl-
 ta.

9 5. Beteckning för den säd som skulle användas till malt, den finaste säden som vid kastningen flög längst in i ladan: maltträde, maltträd. Man brukade även blanda upp kornet med litet råg, även ett par, tre nåvar gräarter kastade man i tillsammans med säden, det ansågs bli finare malt då.

6. Maltta, mälta = bereda säd till malt, även "gro" om säd som skall användas till malt. Nu malttäs ä, nu groar det. Ä a byrt-ö ä malttas nu, det har bärjat gro nu, om korn till malt.

7. Beredning av malt: Legg- i blät a mälte, lägga i blät säd, (till malt) åt prop, Säden slags i maltträng, maltträn - bet. 2c

10 nan, vilken bestod av en cirka två
fot grav, urholkad trädstam, försedd
 med gavlar. Den ena gaveln var i
 nedre kanten försedd med en svick-
ka, svicka med en propp av trä i.
 Proppen var omlindad med trasor
 så att vattnet sakta kunde rinna
 ut utan att man behövde ta ur
 proppen så att säden rann ut. Först
 slog man på så mycket vatten
 att det stod över säden. De korn
 som pläto efter ett par timmar i
 vattnet, dem plätad dem är, per
ed wa bara skräpkuannä, dem tog
 man av, för det var bara skräp-
 korn. Sedan lossade man på prop-
 pen så att vattnet sakta fick rinna
 ut över natten. Vattnet fick nämligen

svicka f,
 bet. 2
 (i malt-
 rännan)

ULMA 8962. Filip Rombo. 1935

DAL. MORA

Frgl. M 87

11 gen inte stå kvar för länge på säden, pe do drékht ann kuonnä, för då dränkete man koriet. Följande morgon fyllde man på vatten igen, efter tre dygn hyrd ä ä synnas no sprundtid, började det synas någon grodd = äli, grodd.

De säde wa färdutmattadn, när säden var färdigmattat bar man det nida tarrstugan, ner till tarrstugan, denna hade vanligen sin plats nere på åkern, det är därför man säger nida, den ligger lägre än gårdarna. En del personer voro så noga, att de sköljde av den skem sam under blötläggnigen bildades på mattet. Sedan fylldes mattet i korgar och även säckar, men korgarna voro

hale,
bet. 2

1/2 mera praktiska.

Dem a jällda iëna jälldu kvelldu
 fir^u så lävir a sku bli varma, man elka f.
 har eldat en brasa kvällen före så att
 lärarna skulle bli varma. Sedan soya.
 Des lärarna noga, därefter breddes mal-
 tet ut i lärarna, dem jälldäd dukkti
 ä rödäd molttä bringt, man eldade
 duktigt och röde maltet afta. Vid
 omröringen användes kära, karan, en
 bräda, som annars användes till att
 stänga till den öppning i laven sida
 där man efter torningen tog ner mal-
 tet. Särken fästes därvid under laven
 i två där inslagna sömmar, den främ-
 re sidan av säcken hölls upp med han-
 den.

När maltet var ganska torrt förde man

13 ihop det till högar, i en stack i ver-
rom lår, en stack i varje lår. So
skuld mottä ligg-å-sättn ett dyngen,
 så skulle mottet ligga och sättna ett
 dygn. Högarna klappades ihop noga
 med handen. Der ed' add sättna wa
mottvindje färdan, när det hade bli-
 vit tillräckligt sättn var "mattningen"
 färdig. Sedan började själva torkningen.
 Man bredde då ut mottet igen, el-
 dade lagom, icke för het, omrördes
 två till tre gånger dagligen. Vid eld-
 ningen måste man vara noga med
lyöräm, rököppningarna, så int rätjen
iluo nido mottad, så att inte röken
 slog ner på mottet. Torkstugulyörn,
 den tapp, med vilken man stängde
 till rököppningarna bestod av gamla

ULMA 8962. Filip Rombo. 1935

DAL. MORA

Fagl. M 87

14 trasor, hopbindade till en ball. Dessa
 trasor ansågs ha medicinskt värde.
 Man ansåg sig kunna bota wätu-
suote, vattensot med dessa brända
 och räkinyrda trasor. Man binda-
 de upp en sådan ball och bindade
 trasorna omkring benen, sedan
 blev man frisk.

Tarkstugöningen, Tarkstugögnen-
 eldstaden i Tarkstugan.

Säslävir, sädeslavarna i Tarkstugan.
Gryöp maltäd, brassa (gröna) säden
 till malt. Plir fikk fi-minn malte,
 graddarna fånga följa med maltet.

III. Maltdrycker.

8. Den av gammalt brukade malt-
 drycken kallades endast drikka, dric-
 ka. | Drikka i allva fuöla, drikka

dricke n.

15 är halva födan | sade man av gammalt. eller det var nog olika med den saken. Det var endast till större hägtider eller hägtidligheter som man bryggde kraftut dricka, kraftigt dricka, t. ex. till jul: jyälldrikka, juldricka och till brällor: djässhuasdricka, gästahudsdricka. Suas brukad dem djära så däli mytjy-är, så dem dugd-nt fo ä te jäsa, så man kunde inte på det att jäsa.

9. Djässhuasdricka, se ovan. Grävöl, hägtidlighet vid begravning. Det dricka man då använde kallades dock inte öl utan dricka som vanligt.

10. Beteckningar för "dricka, som avse olika stadier vid eller efter tillverkningen: | Söta, nykakat, ojäst dric.

söta f.

16 ka. | Will du ä litä sötu ä? will du ha litet söta. Feskdrikka, färskdrikka = nyjäst. Saurdrikka, surdrikka.

11. Beteckning för "svagt" (tunnt, dåligt) dricka: skvattär, no slaiht skvattär, sådant dåligt dricka.

12. Beteckningar för starkt dricka: dukkti drikka, starkt dricka. Dubbäl-drikka, dubbeldrikka = särskilt starkt dricka till helger o. d. med dubbelt stärke maltsats än vanligt.

13. Beteckningar, som avse vissa egenskaper hos dricka: drikka a dumma-na, drickat har slagit av sig, kallas då dummnaddrikka, dricka som slagit av sig. Rvinnad drikka, något syrligt dricka, som bara bör-

17. Jat surna. Å dummanå umm å fo-
stā uppā, det (dricka) blir duvet om
det får stå uppe

14. Brygga, brygga. Brygg litā dricka,
brygga litet dricka, även djāra litā dricka,
göra litet dricka. | Dribrygga, tāmna in-
nehållet i burkarna på avträdet, därvid
blanda ut innehållet med vatten samt
ösa detta på på gödselhögen eller en
kämpast som man bryggt i gödsel-
staden av tarvströ.

dret-
brygga

15. Jā brygga, en brygd. Jā iēna nya
brygga iēna dan i ska iēm å jāssta,
jag har en ny brygd där hemma som
jag skall hem och jässta.

brygga f.

16. Brygden av dricka ägde rum i stu-
gan, man hade inget särskilt brygg-
hus, men i de familjer där man hade

18 många småbarn var man rädd för att något av dem kunde komma i närheten av det heta drickat, man höll lås på till i påhuset.

18. Messk, mäsk, best. p. messtjen, mäsken = den pasta återstod som är kvar i bryggkaret sedan värtan avsilats. Mäsken gavs åt korna.

19. Beredning av dricka: Man lade malt i drikksstampatä, så stor mängd malt att man beräknade på fullt stampat med dricka der ä wa färdut, när det var färdigt. Detta gjordes kvällen före bryggdagen. Var det sommar slog man på kallt vatten (rumstemperatur) men var det vinter brukade man värma vattnet något, kallades te legg-i-blät molltä, lägga i blät

19 mallet. Man slog på så mycket vat-
 ten att hela maltmängden blev fuktig
 vid omröring. Sedan löpad den o
hütad å lät å stå so yvyr nöte, la-
 de man på locket och lät det stå så
 över natten. Nästa morgon skurade
 man sturkitteln, sturkitteln så att den
 blev riktigt glimmar, blank. Vid skur-
 ningen användes aska och vatten.
 Sedan fyllde man kitteln, över elden,
 och lät vattnet koka upp. Två eller
 tre stora skopar vatten slogs på mal-
 let, rödad-ummin bruggmal-
lan, rärde om med bruggmallan,
ärformat trä; lade på locket, pick
stå å sättn i en flekk, pick stå och
sättna en stund, ny påfyllning av
 vatten, stå en stund, ök-o iessn, öka

ULMA 8962. Filip Rombo. 1935

DAL. MORA

Frgl. M 87

20 på vatten igen. När kärlet efter stän-
 dig påfyllning med korta mellanrum
 började bli fullt till hälften, do add
ann ietäd-ö mältäd, då hade man
 "hetat på" mältet. Man tog sedan
 fram drikkssån, drikkssån, tvär brö-
sticker, brödsticker (som annars an-
 vändes till att hänga upp tunnbröd
 på) lade dessa tvärs över kärlet, samt
 ställde messkälldä, mäskället på des-
 sa sticker. I sället lades först ienn
litu rügornstapp, råghalmstapp, över
 denna lades meskellarrva, mäsklar-
 va = trasa som man rivit ur en gam-
 mal toskjorta, samma trasa använ-
 des alltid, men inte samma halm,
 denna togs ny för var gång, den
 en gång använda gav åt hon. Hst-

ULMA 8962. Filip Rombo. 1935

DAL. MORA

Frgl. M 87

2/ men måste före användandet nogga sköljas ren från damm.

Med skopan öste man nu söta, värten från stampatet i sället där värten blev silad och rann ner i sän. Så fortsatte man att ösa tills stampatet var tomt från värt. Därefter fyllde man på helt vatten, rörde om och öste ur igen, samma manöver upprepades ännu en gång, därefter återstod bara att även koka mäsken en liten stund för att vara säker på att det inte fanns någon kraft kvar i mäsken. Sedan slog man även denna värt och mäske i sället, detta fick sedan stå så, så länge man ärd att ä dröp vöd, hörde att det droppade något.

ULMA 8962. Filip Rombo. 1935

DAL. MORA
Frågl. M 87

22

Glumfen tillsattes vid kokningen av mäs-
ken. Ummhäl drikka, tillsätta ^{skild dröget} humle-
en eller två nävar till ett fullt stam-
fat drikka.

Sedan fick värten stå och svalna. På
somnaren brukade man dela upp det
på flera mindre kär, detta för att in-
te värten skulle surna innan den blev
kall. På vintern däremot fick värten
svalna i sår.

Se var ä te böt^u non gard ä syö
umm ann fikk i non drikksjäst
umm int ann add inggan syöu,
sedan var det att bege sig ut i gårdar-
na och försöka få tag i någon dricks-
jäst om man inte hade någon själv.
Alltid var det någon som hade jäst,
men man vet inte var man ursprung.

ULMA 8962. Filip Rombo. 1935

DAL. MORA

Frgl. M 87

93
 ligen fick tag på jästen. Jästen nej-
äs - upp fossat, "förnyades" först. Man
 blandade litet rågnjäl i jästen, slog
 på litet kumt dricka, samt lät denna
 deg stå en stund på ett varmt ställe.
 Sedan slags jästen först i ett mindre
 kärl med dricka, därefter slags detta
 i stampatet där man hade allt dricka.
 Drikka ä grötu fikhorn i jätta mes
 i addam tjyrär upi laungghudom,
 dricka och grät-(en) pingo vi äta me-
 dan vi hade korna i långfäbodar-
 na.

Der dricka add jäsid skuld ä tunnas,
 när drickat hade jäst skulle det tun-
 nas. Detta skulle ske i tid, inno ä
jäst-prö vi, innan det jäste i präu
 sig, pe do jäst quädad barrt, för då

24

jäste det goda bart.

Vid tunnningen användes skuōng å tunnsilu, skopan och tunnsilen, vilken senare, trots namnet, icke var försedd med sil, utan bestod av ett litet träkärål med ära på ena sidan och hål vid motsatta sidan i bått-
nen. I hålet satt en trätt eller rör av trä som gick ner i hålet i tunnan. Tappningshålet i tunnan kallades sprundäd, sprundet. Swikka, swicka, lufthål på tunnan.

[Nu a drikka settas, nu har drickat patta klarnat.] Frogga, skum på jäsan-
de dricka. Å froggä, det skummar. När man hade frässan, frässan, skulle man koka upp vatten och mjölk tillsammans, samt slå dricka i denna

ULMA 8962. Filip Rombo: 1935

DAL. MORA

Frgl. M 87

25 blandning, drack man detta djikk
prüsin ivyr, gick prossan över.

Välling, kokt på dricka kallades
drikksvällindjen, drikksvällingen.

IV. Beredda drycker vilka ej varo
maltdrycker.

23. Myöd, mjöd, förekom endast
som ett uttryck för något som var
mycket sött och gott: å smäkä lésä
myödn, det smakar som mjöd.

24. Beteckning för "enbärs-dricka":
ienbärsdricka, enbärs-dricka. Man
försökte så mycket som möjligt att
på tag på kvistar med bär på,
men man brakade kvistar direkt
så som de befunnos när man
bröt av dem från busken. Efter
cirka en timmes brakning sålades

26 alltsammans genom samma sätt
som man använde vid bryggning.

28. Man beredde inget dricka av
ljörklake. Men småpojkar brukade
samla lyjærksöta, ljörklake
och dricka för nöjes skull, för att
det smakade bra. ~~Ynsamling~~

av ljörklake (kallades setts lyjærk-
söta) sätta (för) ljörklake. Man
skar ett djupt snitt i ljörkens
bark, ända in mot själva träet,
i skaran klände man fast en li-
ten ränna av en näverbit. Under
rännan satte man en butelj.

Sedan drack man laken utspädd.

Ljörklake ansågs av gammalt va-
ra ett bra medel mot präkmar och
aren hy i allmänhet.

Sätta v,
bet. 4
'Samlä'