

8296

Västmanland

Kumla sn

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

8296

Larsson, Axel. 1935.

ALMA:s fröget. 87 Humleodling
och byggnad.

18 H. 42

lysnings. och fröedd med fröet. beteckn.
av S. Holmberg 1935.

87: Humleodling och Bryggd.

Besvarad för Humla socken, Över-Tjurbo Härad,
Västmanland.

No. 8. Larsson, Gustavsberg 8, Västerås.

Efter följande sagesmän: Axel Larsson, född 1877.

Carl Erik Johansson, Vad, Humla, född 1866.

Axel Johansson, född 1867, uppfödd Ransta Hammar, Humla

Frans Veström, Vad, Humla född

Frän Wendela Johansson, Vad, Humla, född 1875

Skräddare S. Eriksson, född i Vad, Humla år 1855.

Humle, (*Humulus lupulus* L.) var ett mycket känt namn i min
 hemsöken, Humla. Man använde ju även beteckningen bygghumle
 men den odlades ju huvudsakligen för till detta ändamål att lägga på
drička. 2/ En reva betecknade en ranka som linda sig om en hummel:
stör ell. hummelstäng, av vilka uttryck jag hört bräja. "Lång som en
hummelstör", sade man om en lång person, ell. om en lång järsgårdsstör.
 Eftersom man hade så många stänger i sin hummelgård. Han-blommiga
 humlen ansågs ej läga till byggd utan de gamla kallade visst den för
gallhumle (ofruktsam) utan det skulle vara hanblommig, och jag hörd
 gammalt folk säga att hans börja på å titta upp en gnutta, när de första
 små skottan kom. 3/ I ett "Oförgräpligt projekt angående en skattelöj-
 ning av Ransta Lästeri i Humla socken", upprättat i Sept. mån. År 1712,
 talas om att vid den gården / Hemman fanns en kup. (kuperad)
 Humlegård om $\frac{1}{2}$ spannlund, d. v. s. $\frac{1}{4}$ tunnland, liksom fanns vid torpet
 Alabo en liten humlegård, och vid torpet Carlsbo en liten humletäppa.
 Eftersom enligt en gammal lag, som upphävdes först 1860 "skulle på varje helt
 hemman i skatte", d. v. s. skattlagt hemman, "finnas tusundra stänger", Ty på
 den tiden gick det ju åt mera humle även till kornens behov m. m.

1 hümbe, m.
 best. hümön

1 reva - ranka

1 deka

1 hümstör

1 - stör

1 hümstgät

1 gälhümbo

gnäta, f

1 jęptor (!)

(en fruktens,
 men osäkert)

hanke
 gemint

Men det var nog inte så strängt med den lagparagrafen, ty långt före 1860 fanns det gårdar som ej odlade humle mer än nätt till eget behov, och i ä må laga sifte, lantmäteri blev det si och så med odling av humle. Och lant-mäteri började till ex. i Ransta by i maj 1834 och ansågs formellt slut i juni 1855. Och det blev stora stridigheter mellan bönderna i byalagen om hummelgärn, som en del ville riva må täj bä stör i stänger samt revor, men den tillträdande, till gamla tomten i byn sade ifrån. Så först församla humlegärn från byalagen, men fanns till långt vid en del små gårdar, framför allt vid Hårsved i Sknula, där det sista av den slags bort några år efter sekelsiftet 1900. Dessa gård som räknades för $\frac{1}{4}$ hemman, var ju bara 25 tunnland på 1860-talet, men hade en stor hummelgäl, dom byggde mycket. Den var nog för en minst 75-100 stånd ell. revor och en reva till varje stäng ell hummelstör. Men vid småstugorna och torpen odla man endast till husbehov, för det egna behovet, och hade på sin häjd 10-12 stör, och så skulle ju mesten för, "nätt kunde hava av humle ell. en penning i stället," och sådana hade folk för, så lite av. Hummelgärn hade man nog inhägnad intill ena gaveln, ell. sidan av manbyggnaden i solligt läge, och väl instängd för höns, ~~svin~~ svin och

"håmätgärn"

}	brygga	-or
	brygda	v.

"stånd (hol.)"

4/
 andra smäkräk. Den längsta, rätaste och mest kvistfria störn, som
 formos, när man efter Sigfrid dan, 15 februari, gick åt skogen och högg, och
 senast i mars, skulle man enligt en gammal anteckning, "humlestänger bygga,
 spetsa och bränna i rotändan", ett skydd mot förruttnelse. Och humle-
stänger, ell. stör, skulle vara "högre än äpp i tak", d. v. s. gerna 6-8 alnar.
 När någon skulle anlägga en humlegård tog han lämpliga revör av en
 annan humlegård, och lade ner på lagom djup, antingen i maj ell. augusti
 bara "den som rötta rej, innan det frös på hösten". Så en stäng ell. stör
 vid var planta. Och varje köst skulle hummelgärr luckras upp, sen
 man efter plockningen gått ä brampa te' jorden. Men mera än
 12-15 är låna det sig ej att skörda humle från samma rot, utan då
 var bäst att ta äpp gamla röttrén, och som förut nämnts lägga nya
 och så goda ibland tog en hummelgäl barva dynga "lite emellan", sade
 de gamlesta. Om hösten tog man ner humlen, plocka ner den
 mogna dygliga, vilket väl egentligen var kvinfälkesjöra, men nog
 kunde bli karjöra med när det gälde att kliva upp på bockar, och
 gå på höjden och ta ner från toppen. Man talte om att "lästog så
 lätt som en störa hummelgäl", men det måste vara avstånd mellan var

"smäkräk

"revör (även
om utlöpare)"rötta rej
(=bilka rot)"rot, röttrén
"röttrén, röttrén

"dynga, f.

gamlesta

"störa

Fagl. M 87

VSTM. KUMILA

ULMA 8296. Axel Larsson. 1935

stör ell. stäng, annars blev dä dältit på, dätij skörd och ingen plats att
röra sej på, när man plückar ner. Jag brukar liksom vår tids jordgubbs-
 adling, som skall luckras, rensas, sätts nya plantor gödas ä vattnas i
förrät. Och när humlen väl var neoplockad lades den in på en vind
 på vinn, eller på ett golv i, till ex. en gammal sal i stugan. Ty det
 var nog med att humlen skulle bli väl torkad ty om den blev in-
 lyd rå, ell. vät kunde den lätt ruttna. På Sala-marken, höstmark:
en i mitten av sept., eller ännu hellre vintermarken i mitten av februari
 var det kammers, så man köpte ä sålde humle, tjofte ä sälde.

"vinn, lutt. =

"ra, e, vat, a

"rättna, v.

"kammars

"kammarsa

"malt, u.
"mält o

"korn

"mälta en sack
korn

"dryggest

!! 4. Malt, man hadde stå korn ä fecke mälta, något som man förr
 jorde hemma ve, d. v. s. hemma vid gården, men i stots sett var sed-
 en att mälta hemma slut på 1870-talet, från Kumla socken, äkte man
 Te Hollobends ell. Tingvasts, Tingars som de gamleste sede, och fick
mälta en sack korn. I min barndom och ungdom minns jag att brygger-
 ierna i Sala annonsera om att de köpte b:radigt korn vilket ansjgs
 som var dryggest te malt, ä je, brästa dricka. Derfor kallades det också
 för bryggeri korn, och odlades mera allmänt än det o. k. tväradiga.

b Mälta betydde inte bara att man beredde malt av korn, ty om till

1) ' mälta : pres. mälter (nå mälter alt sän) ✓
pres. mälta (sän han mälta han) ✓
sup. → mälta (nå ha alt sän mälta)
ptc. ' mälta (baka brø av mälta sän) ✓

2) ' mälta: pres. mälter (kan)
pres. mälter (sant)
sup. mälta

Kanske sammansatt? stor svårighet tycks

det vara att sätta
på formerna.

Landsm. Upps. 8296
A. Larsson. 1935. KUMLA

VML.

ex. oträsklad säd, inlagd i ett loggälv, kom att ligga hårt genom fuktig
jord ell. takdropp, så att säden i ett band ell. lundan börjat gro, sade
 man att det på mälta, likaså när säden stog i sjl, och det regna några
 dagar, så blev söt sen på, och kar långt, absolut vindstilla, sådes att det
 var fara för att säm (säden) skulle mälta ute på åkern, när små
groddar börja komma ut, vilket visade sig fort noz på våg och havre.
 Man lade korn som skulle mältas, i stöp i en lave i mälthuse, och der
 fick det ligga några dagar, tills kornen vore genomträngda av vatten,
 så happades vattnet av, och kornet lades i hop i bra tjock drässa, och
 fick ligga, ä hå värmning, men under flitig omvöring så det mälte
jemt, d. v. s. alla groddar lika långe. Då när mältarn såg, att det
 var långt utgrott, flytta han upp det på en torklave, der det
breddes ut hunnit för sakta torkning, ty om det var för varmt blev det, för
hastig övergång från vätt till torrt och kornet ell. rättare mälte blev brunt
 och dricka kunde bli best, få en best ell. litter smak, ungefär som bifferman.
del. Mälte skulle vara ljost till färgen. Om korn som flöt upp, och det
visa sig dålig körna i när det lades i stöp, sade man att det var dåligt mata.
 För mälta man ju hemma, och då torka man kornet i tjörnan (kötnan)

" loggötro
 " lundan
gro, v.
 de ha mälta
stog i " sjl
 " söt sen
 " kar långt
groddar
 (la i " stöp i
 en lave
 " drässa, m.
 " mälte
utgrott
 " torklave
 { best
 { best
 " mälta
 " zönan

värme = värme tog värme
l. hets

metoden med kräko ej så gammalt,
kam- och långskyt äldre.

söken dära (= då det var stilla och kallt)
hvalungt

de va dära i ~~de~~ värre
de fars dära i da

mjötkör (på ryg)

~~mälthus~~ mälthus = särskilda hus för mältring
av råg.

Landsm. Upps. 8296
A. Larsson. 1935. KUMLA

VML.

i den övre delen torke rummet innan man tröska, ifall det var ett våter,
 ty konnet var hårtröska sade man. Sedan vid mältning torka man
 malte vanligen uppe på Störn, som låg utlagd från mittgången, som
 man kom in till från tjörnans ovalgång. Dessa stövar låg på bägge sidor
 om denna gång, mot ömsa (bägge) väggar, så att när man elda ugnen ner
 under steg värmen upp, och trängde in mellan stövarna så att malte torka.
 Man vid de förut nämnda Hollstensbo och Fingvartbo i Färna socken, hade
 man lavar uppbyggda i mälthuset, med en färkgält, ell. låg ugn i mitten.
 Att maltiltverkningen så träningsom upphörde hemma i gårdarna berodde nog
 på både bristande tid och så behövde man spara på ven (veden) ty att alla äpp
bastun ell. tjörnan gick det åt ve. Men i gammelsindar, d. v. s. före 1850 beredde
 man mallt ä byggde dricka året om, man vå alldri utani gälarna, varför
 man i min barndom kunde få höra gamla gummor tala om, "att då vå
 te hällas i bastun ell. tjörnan jemt, nästan bå (både) mallt ä då." "Och dit
 fick vi pojkar gå te jäntarna om kvällarna", sade de gamla gubbarna.
 Men om er det slut med denna hemtillverkning, "då ä andra tider nu", får
 jag höra när jag är ute och forskar, "men så kan det heller alldri gå för
 sej, te få nå riktigt gott dricka mera", tillägga de nu gamla, med en suck.

"våter

"svätgögg
l. 'loft }

ymsa

"törkgält

en 'itgen

"ve
'ven

- 14) Man höll på ä bryggde juldricka, man bryggde te jul, bryggde jutöl, man
 va' i bryggkuse' ä bryggde'. Så brygd är ett mycket gammalt ord, och när brygg-
 gerierna börja komma i gång, mera allmänt, så tillade man hembryggt
 om det gamla sättet, som man sen långt tillbaka i tiden tillämpat, vid
 16 brygd. På varje gård hade man det s.k. bryggkuse, med sin inmurade bryggkuis
pannuser, der man höll te' ä bryggde, men fattigfolk torpare, soldater och
backstuoittare fick hålla till i tjoke inne i stugan. Så var det fallet
 med "soldat Wallmans gunna", hon fick hållas inne som man sade, när
 hon bryggde te jul, och så var det för "Hammar Velle", Johanssons kära
 hälft, det var att få in sin egna 3 fotas lyksgröta om 12-14 kamrar, och
 så låna en lika stor, vilken bägge grytor ställdes upp i bredd i den stora
 öppna spisen. Ty någon brist på ve' va' dä, gufe läv, inte i stugorna.
 18 Mäsk, mäskan, var malte, sänderhukat lite med en gammal malthacka, mäsk, - en
 en slö yxel, som inte fick vare vass, och efter hackning lades mäskan mal- en slö ykse
 te i det s.k. märkare' ä blöttes äpp. Men den urolakade massan som blev "malthacka
 kvar, tjock och grötig, nästan slummig, kallades även mäsk. gröt
 19) Om man skulle brygga, dän derpå, som man sade, d.v.s. under mergondag:
 om så hackade man sänder malte', kvällen före, så gott sej göra lät, så sleniä

att de flesta maltkornen blevo avskedade på vatten, så tog man ett litet
 träkar i vilket man lade det ungefärliga kvantum malt, man brödde sig
 behöva. Enligt en uppgift skall det till ett helfat dricka, om 60 kammer,
 behövas nära en tunna malt, om 32 kapper, och det ansågs väcka bra till,
 "då blev inte dälit dricka". Så koka man äpp nära en half grammur vatt
 natten, som efter uppkok, hülles över malte' i kare', varefter man tog ett
roder, av gran ell. önnu lättre en trä, vilket roder nästan likna en
 liten kort ära, och med detta rörde man omsorgsfullt upp, och kring
 det kokheta vattne' ä malte', så detta blöttna äpp, vart genomsvart
 av vatten totalt, men ej så att malte' sjönk sjunk till botten, ä vatten
 vart stående helt över, utan när man slutat röra med roder', skulle mal-
 te' nästan ha drage (dragit) i sig allt vattne'. Så var det färdigt för den
 dän och man täckte mäskekare, med ett ell. två tjocka stikade täcken
 eller annat täckämne, rena säckar ell. nån tjock vepa, och det fick stå
 ä gona sej te andra dän. Andra mörren gick man äppi gå ti', gick ut i
 lozen efter ren, absolut ogräs på råghalm, som man tog in så mycket av,
 som man ansåg sig behöva, och vilken halv man gjorde väl ren i varmt
 vatten, och vré ut den så att halmen var bara riktigt sur. Så tog man

malt

pännumär

et rör }
ta röra }

blöttna

senk

vepa

göna sej
(= bli gott)

sur

JLMA 8296. Axel Larsson. 1935

VSTM. KUMILA

Frgl. M 87

~~na~~ na. ja baya bosa ; dr. koka upp

vaf 'genomsyfta' (om mat.)
= genomblöt

ULMA 8296. Axel Larsson. 1935

VSTM. KUMLA

Frgl. M 87

Landsm. Upps. 8296
A. Larsson. 1935. KUMLA

VML.

från käret d. v. s. en bäckställning i kersform, med ett ben inborrat i var-
 arne, på vilken ställning man ställde upp det större bryggkaret, vilket var
 försedt med tapphål. Så placerade man en s. k. träsa med iron (handtag)
 mitt under tapphålet, varefter man lät veda på de s. k. erbjäflingarna
 runda en-pinnar som man lade i botten av bryggkaret, och uppe på dessa
 placera man sedan den sara halmen, men emot själva pipen ell. Tapp-
hål, placerar man inuti karet en hopvriden halmdocka, så att innet
 av mäsken skulle kunna flyta med ut genom hålet vid avtappning.
 Nu öste ell. som man sade häste man mäsken ur sitt kar, och bredde ut
 den jämt uppe på halmlagret i bryggkaret och sedan var man i ordning
 att mäska på. Nu hade det absolut vara vattnet kokat i pannumon,
 ell. i grytorna så länge att det koka äpp vilken minut som helst
 varefter man med en stor sköpa häste det kokheta vattnet över räste
 som man kalla denna inrättning med expinnar, halme och mäsk. Skulle
 man nu ha gulöt, så lät man det första påhållningen stå i dra näge
 lite innan man tappa ur det i sän, och så tog man ett nytt kät, d. v. s.
 en annan sä för de andra påhållningarna, som blev vanligt svagdricka.
 På så vis koka man upp vatten och hælde över räste så länge som det

" k_o_g

" träsä

" gävtning

" pip

" täphöt

" hästo

" mäska på

ett " röstro, best =

" dra

sän

en sä }^v

drogk (vid brännvinsbränning)

ULMA 8296. Axel Larsson. 1935

VSTM. KUMLA

Frgl. M 87

Landsm. Upps. 8296
A. Larsson. 1935. KUMLA

VML.

visa sig vara färg på det utlakade som kallades vört. Men när det blev
 färglost bara skval, efter några påkok, så var det inte mer å ta.
 Sedan blev det att koka den erhållna vörten, i brygghusets pannor, ell.
 inne i grytorna, "alltvi så länge", som en gammal sade, det blev riktigt
långkok, ty när man börja koka satte man te humble, och ju längre ju-
öl ell. vagdricka koka ju hållbarare och bättre blev det, då först blev
 det riktigt mustigt, "maltstarkt, så då smaka i mun". Dälit kokt dricka
 vart bara lanken, sade man. Medan nu dricka koka, tog man in bara
 den stora drickstunnan, som var gjord i samma stil som en i. k. tjär-
 tunna, d. v. s. med oaka tjimbär ell. laggar grova å kraftiga med kraftiga
 gavelar och i den ena gaveln en tunnstapp för uttappning. Mitt uppe på
 tunnan var sprundet ^{l. sprundhålet} genom vilket man tappa i dricka, och i den andra på
 tunnans överkant, som var mitt över tapphålet, alldeles intill gavelns
 insida, det s. k. svickhåle, ell. ansvicka som de gamla sade, upphörat.
 Det var ett litet hål lagom för en 4 tumspik att gå ner i, så för var gång
 man sedan tappa äpp dricka, tappa åt sig ur tunnan fick man lov att
 även ta ur den lilla svicktappen. Sprundhåle uppe på tunnan var i fyr-
 kant, $3\frac{1}{2}$ till 4 tum, ty så pass grov var noy tappen på siltstävän, som

vot

skvåtro

(1. lagk; quinit?)

ste på loykok

mältstaf

bara lanken

drickstunnan

tjimbär

gavel

tunnstap

el sprund

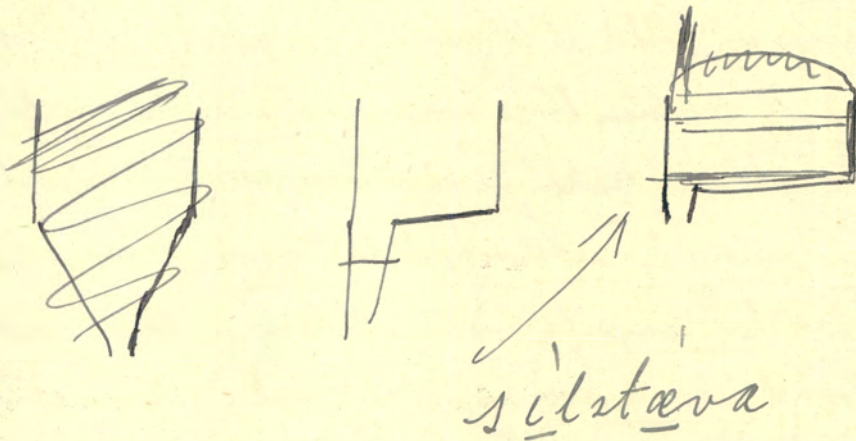
ansvicka (satt)

svickhåle

sprundhåle

siltstäv

6



ULMA 8296. Axel Larsson. 1935
VSTM. KUMLA
Frgl. M 87

Landsm. Upps. 8296
A. Larsson. 1935. KUMLA
VML.

man använde, när man lappa dricka på drickstunnan. En riktigt typisk gammal drickstunna dt. jästunna, som en del sade, fick jag år 1923 av skomak. Färgren på Ransta Hammarna, och vilken tunna nu fins på ansect vid Lealby. Den är åtskilligt över hundra år gammal, och försedd med grova enband. En del fattigfolk hemma i socknen söta dricka med potatis, till jul. Man räskala potatisen, tog skalen av på potatis, varefter man skar potatisen, utom att koka den, i små färingar, som man satte ut över en matt i en öppen bunke, så att potatisbitarna frös, vilket gjorde att de blev sötaktiga, varefter man lå må dem i mäsken på råste, även till detta behövdes ej så många potatisar. Och en del av mina sagesmän erinra sig att en del gummor för att få riktigt mättsamt dricka, även blanda lite vagnmjöl med äppi mäsken. Det blev juldricka, som "riktigt lodde ve" si: lina (revbenen) på folk. Man skulle alla kurt nogor göras rent när man bryggde, både grytor, pannur, säar å drickstunna så då inte skulle bli smak på dricka, d. v. s. bismak. Och när drickat var nog länge kokt, och hunnle tillsatt, efter behag. Ty i den saken var det nog så olika bland folk, ty en del ville ha dricka riktigt hunnlestarkt, men en del var rädda för att få för mycket hunnlesmak på dricka, så skulle det hällas upp i ett rent kar, varefter

"söta, v.

"bryggs
"sötma (obs!)
= bli söt

"mättsamt

"smak, m.

"hunnlestarkt

det, väl övertäckt, fick stå å svalna, stå ock kallna, innan man jästa det, sättte svänga
te jäst. Det var mycket noja med att bäska väl över drickat medan det stog på sväng
 å kallna, så inte dricka stog av sej, slog av sig, dunsta bort något av det jästa v.
 goda. Så när drickat var tillsett med jäst sätte man siltstävän tappkörtlet "sättte te jäst"
 över sprundkålet på dricksturman ell. jästturman ock hällde ner dricka. Nu var "kallna, v.
 ju sprundkålet lite sneskurva kantar, alltså lite vidare uppåt, ty man hade
 en tunn brälapp, lagom stor, som man lå i kålet, sedan man tappat ner
 dricka, ock den skulle ligga utan att falla genom. Sen lade man en ren
 linnelapp över sprunde' ock så dit med en bra nog tjock askdeg som täckte { askdegen
 hela käle. När man höll på å brögge, var man inte alls angetagen att } na låga
 släpp in vinn som helst ock framför allt inte den dan man "sätte te jäst"
 å bar nere, å hällde på "jäsning", ty en del människor, meni får, kunde, med "jäsning
 sina elaka ögon, ställa te så inte dricka jäst. Så det hände, mer än en gång,
 att en grannas mor fick veta att hon vä inte vidare välkommen just den
 dan, ock det fast kanske grannan var ute i de mest ärliga avsikter.
 "Ja' ur wickan ur wickhälle", "om du ska få då te rinna", sade man, ock "svikan
 de gamla talte om ansvika, ett ord som kom av an (till) d. v. s. luften uti = ansvika
 från strömma till genom det kålet ock gjorde att drickat rann genom bappen.

UJMA 8296. Axel Larsson. 1935

VSTM. KUMLA

Fogl. M 87

I min hemsöcken fanns det gummor som kunde brygga dricka som välgår
 om jäst i lagom humle bark, men en del bryggde leare skvale, liana
lauk, och därnå för snåla på malt, som kosta pengar, och för överflödiga
 på vattne, som därnå hadde otjöpan (otjöpanes). Och en del bryggde
 för mycke på en gång, så det slog i vart surt, innan man hann må å
fåt sej, d. v. s. få det i sig. Då va vi surt dricka i tjällarn, "så klöv-
 arna lässna på jettren (getterna), när därnå jekk över tjällarkulln,
 sade de gamla. Om dricka som stod uppe i ett öppet kär, sade man att då
stog å slog åv sej, d. v. s. blev svagt. Bästa dricka, gæsta (godaste) brygg-
 de man tē jul, och sen skulle man brygga gätt dricka tē slättern, sant
 (sådant) som man kunde bjuda fränmande på, utan att behöva fänmas
före (för det). Om färskt dricka, sade man att "då inte kunne må å satt
sej åv, å klarna. Och när det börja bli på jästen, som det hetta, var
 det då sista som gick, tō nere på botten i drickstunnan låg jästen ner-
funken. Och talet om att det "blev på jästen", använde man om val som
 helst när det börja på och bli brist på något, mat åt folk, ell. poder åt kre-
 ativren o. s. v. Och bland fattigfolk, tē jul, använde man sig förr av hop-
brygd, till ex. mor, å dotter som var gift och bosatt intill, då bryggde gärna mor.

'skvåts
 'suåta
 'otjöpan
 'jälån
 'get
 'jett
 'jett
 'jett
 'slöt
 sat
 'bi på jätt

ULMA 8296. Axel Larsson. 1935

VSTM. KUMILA

Fogl. M 87

Man talte om, att först när man mera allmänt odla humle så tog flick-
 orna, jäntarna och stoppa humle i barmen, Fy det skulle dra, så att den
 pojke som den ville ha te fästman skulle närma sig den så meningom.
 Om inte annat hjälpte så peka jäntan på sina bröst, sen hon stoppat
 in humleknoppar innanför särken (linnet), "ja' har vänting här," och narra
 honom att känna efter. Hände han då efter och fick tag i hennes snuttar,
 som det hette, och hon stod still, visste han vad hon ville, och sen kunde han
 snart få ihope näsna, som det hette, Fy hummeln, humlen drog den.
 "Då luktar humle av däj, då ä viktigt så ja' blir prestä," (prestad) sade pojke-
 arna, när jäntorna höll på mä humle. Vid ett litet fattigt boop Ryttar-
 boopet i Romfarbarna, men betyget intill Kårsved i Hundasacken, fans
 det också långt in på 1890 talet en stor hummelgård kvar, om minst
 30-40 stänger, ell. stör. Mjöd, tillverka gummorna, på något enda
 ställe i min "gröna ungdom," Fy jag minns att år 1887, talte en game-
 mal flicka från Vad, kallad Hulla-Lina, om för min mor, att hon,
 Lina, varit till mjöltnass i Vad, och blivit byuden på Mjöd, eller
bidricka, som det även kallades. Nu hade gummorna sina gamla
resept, och kokböcker till denna beredning, och i en sådan gammal

bi'dricka
 (mjöd torde ej
 vara gemist)

"resept"

Lidriken för tillfällig bildning.

Landsm. Upps. 8296
A. Larsson. 1935. KUMLA

VML.

ULMA 8296. Axel Larsson. 1935
VSTM. KUMLA
Frgl. M 87

16/

Gustava Björklunds kokbok utgiven 1847, står ett recept på tillag-
ning av nijöd, men der ingår endast en "nåve humle", till en sats, som ^{nåve}
"en kanna honung", och 9 kannor vatten", och fru Väström, från Västerås ^{kanna}
inflyttad till Humla, hade nog lärt sig konsten. Men i gammelsin där, ^{honung}
som en gammal gumma sade, var nijödtillverkning mera allmän,
när det fanns till i varenda gård och torpkoja i hela socknen.

24 En bärsdricka bryggdes like här, och der, i gårdarna, säger skrädd S.
Eriksson, när han var ung, och ännu i min barndom fanns det
gammalt folk som beklagade att denna gamla tillverkning, all-
deles upphörde. Ty förekom den nästan allmänt för, så upphörde den
så småningom, och i slutet av 1880-talet var det endast fattigfolk, ^{fattigfolk}
som gjorde sig "besvär, att gå ut skogen å pläcka enbär", "ta hem
å torka" o. s. v. Men på Vads allmänning i Humla fanns en "mor
Bedlund", som var hela socknens kokmor, när det gällde att laga
te "kalas", d. v. s. laga mat å brygga dricka, enligt uppgift, även
hemjord puns, och man visste att gumman hade gamla recept, å
t. o. m. kokbok, men som hon aldrig visa för folk, ty inte lärde
hon ut konsten åt någon annan än sin dotter "Bedlunds Sofi", som än

ULMA 8296. Axel Larsson. 1935

VSTM. KUMLA

Frgl. M 87

"kokmor
(= kokenska)
{ en som lagar
mat på kalas
"puns (gen²)

inte "långvärs" - inte lovligt,
fikkädet enligt lag

Landsm. Upps. 8296
A. Larsson. 1935. KUMLA
VML.

ULMA 8296. Axel Larsson. 1935
VSTM. KUMLA
Frgl. M 87

17/

i år, 1935, lever ä arbetar i sin mors gamla stuga. I den nyss nämnda kokboken finnes ett reseft, på tillverkning av Eubärsdricka, enligt vilket till en brygd om 30 kannor färdigt dricka, toges 2 kannor kornmalt, och 2 kannor väl mogna, och väl renjorda Eubär, vilka bär stötas, med en stöt, av björk, i en stor stenmortel, ell. en järngryta som är lite flat i botten, sedan blandas detta samman, bär och malt, i en stor trä-sä, kallt friskt vatten slogs över, varefter det fick stå övertäckt en natt, och dra ur, och andra dagen gjorde man, i ett annat större träkar i ordning ett väste, en pinnar i botten av karet, så ren, fin, riktigt väl ur följd väghalm, uppe på dessa pinnar, och genom detta väste silades Eubär, och lagen 3-4 gånger, tills lagen såg klar ut. Ja, vären blev ju vid första påhållning liggande på väste, och grundligt urlaka vid förygad påhållning. Sen skulle man, ett halft skälpmund kumle, varefter man av denna kumle, gjorde ett uppkote, i en flat kastroll över elden, och detta slogs i eubärsvärtan, och röddes om att denna blev lite jummen (jumm), varefter tillräckligt med god öljäst (bryggjäst) tillsattes, varefter det hela täcktes med rent linne och täcken ell. filtar, fick stå i jäsa, innan det spruordas i tunna.

stötas
(= krossas)
flat

träkar

lag
lagen
klar

sköla, v.
(= lade i vott
vatten)

et flat fat
mon pt. frata fat
en flat kastroll
jūmon
stjæst

¹ lag = det som var urlakat
= klar och ljus

¹ läks = grundligt (ent. A.-L.)

man läka ur bar, mask, byk osv.
alltså även när man fick
lag

¹ sprunda ¹ dräka = hålla i tullen
efter det jätten var
färdig

Ock jag minns att gamla gummor talte om, att te brygga enbärsdricka,
 var som te brygga annat dricka fast det var noga med valet av enbär
 ock rensning m. m. men gott var det, ock helsosamt ansågs det ock
 så varas. Konsten att tappa staven av björk kände man nog ock så till
 i min hemsocken, sedan gammalt, men som, bl. andra, "gulben Eriksson
 på Vads åsen", sade, "man jord' så illa åt björken, med det, så fans det
 så lite av björk ock var ock en akta sina träd. Men för gick folk ut
 med en boor, ock en kopp att ta björklake i, så booras det ett hål i stam-
 men, ock man tappa en skvätt, så sloz man en träplugg i håle igen.
 ja, det är nu gott å väl, "35 år sedan en bryggare börja med svagdrickstill-
 verkning på Humula he' på Västerby egor i Humula ock sedan slutade man
 så stänningom att brygga hemma. Längst höll man på med denna
 hemindustri i Botby, Bäckeby ock Hårsvel i nersocknen, samt så
 i en del små gårdar i äppsocknen, till ex. i Bonusta ock Hagla samt
 Hagby. Längst i norr ligger Hummelbacken en gouvfrätselägenhet, till-
 delad Sala gouva å Bärslag.

} sav
 } såron

} läks
 } björkläks
 } skvæt

} brygga
 } bryggor
 } brygdo

Gustavsberg 8, Västerås, 18 mars 1935

Axel Larsson.