

9962

Västmanland

Fellingsbro sn

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Norman, Olof. 1936.

ULMA:s fågel. M. 87 Humleodling
och bygd.

8 H. 4^e

9962



Humleodling och brygd.

Landsmålsarkivets frågelista M 87 besvarad för Fellingsbro norra församling. Meddelare: Änkefru Lovisa Jansson, född 1853, Vilan, Sällinge.

I Humleodling.

Vid nästan varje gård fanns en större eller mindre humlegård / humstgård m. /. Humle / humbr, best. hummen m. / var en nödvändighetsvara, eftersom man alltid själv bryggde sitt dricka. Till humlegård tog man en lämplig åkerlapp utanför trädgården. Humle-
revorna / humstrévar, sing. - réva f. / fingo klänga sig fast vid långa humlestänger / humstänger, sing. - stang f. /, vartill användes barkade granstörar. Frukställningen hos humlen kallades peppla / pejpla f. /. Det var pepplorna man skördade, när humlen om hösten var mogen. De plockades då av och torkades. De förvarades sedan i tygpåsar. Allt arbete med humlens skördande och torkning förrättades av gårdens kvinnor.

II Maltberedning.

För brygden behövdes vidare malt / malt m. /. Efter tröskningen

tog man undan en lämplig kvantitet säd för att vid lämpligt tillfälle låta mälta / mälta / den. De sädeslag, som kunde komma ifråga för maltberedning, voro korn och havre. Nästan alltid blandade man dessa. Ju mera korn blandningen innehöll, desto bättre blev maltet och följaktligen även drickat. Säd, som legat och grott, sades ha mältat / mälta /. Ex. rågen har legat och mältat. / rågm ha lega o mälta. /. Mältningen gjorde man ej själv, så långt min meddelare kan minnas tillbaka, varför en fullständig redogörelse för hur denna tillgick ej här kan lämnas. Man körde alltid den för mältning avsedda säden till ett mälteri / mälteri m. / beläget i Norrbyhammar i socknen. Enligt vad meddelaren hört berättas, breddes kornet där ut på en mätlave / mältlave m. /, där det fick ligga för att gro. Det torkades i en särskild byggnad, som kallades kölna / kölna f. /. Den mältade säden kördes så åter hem till gårdarna. Eftersom den svällt högst betydligt, behövde man flera säckar vid körningen från än till mälteriet. Sädeskornen hade nu groddar / groddar, ring gro f. /, långa som lillfingersnaglar.

Före brygden skulle malten krossas. Detta kallades att gröpa malt / gröpa malt /. Därvid använde man en gröpkvarn. / gröpkvarn f. /. Den bestod av ^{två} cirkelrunda, flata stenar, den övre försedd med ett handtag, så att denna sten kunde vridas runt på den undre. Den undre hade en ränna, där den sönderkrossade malten rann ut.

III Maltdrycker.

Den av gammalt på orten brukade maltdrycken benämndes dricka / dricka n., best. dricket /. Med öl / öl m. / menade man bättre och kraftigare brygd, som innehöll betydligt mera malt än vanligt dricka. Sådant bryggs endast till de större högtiderna samt till särskilt festliga tillfällen, såsom bröllop och begravningar. Det kallades oftast julöl / julöl m. /.

Då man skulle brygga / brygga /, höll man till i gårdens brygghus / brygghus m. /, som också tjänade som tvättstuga. Vid brygden använde man ett bryggkar / bryggkar m. /. Det var liksom bykkaret ett stort laggkärl men användes uteslutande för brygd. Det placerades mitt på golvet, och genom att lägga ett vedträ e.d.

under ena sidan fick man det att stå något på lute / på lute /.

Ur malkaret / stet. malkär m. /, förvaringskärlet för maltet, tog man nu malt i lagom mängd och lade det i bryggkaret. Till en brygd dricka åtgick ungefär en åtting malt, till öl ungefär en halvtunna. Maltet täckte ungefär halva botten i bryggkaret. Nu slog man kylslaget vatten över maltet, dock ej mera, än som behövdes för att fukta det. Detta kallades att syfta maltet / syfta mälts /.

Vattnet hälldes över maltet, för att detta skulle sötna / sötna / och det sades då stå i stöpe / stet i stöps /. Det syftade maltet benämndes mäsk / mæsk m. /. Mäskningen gjordes kvällen före den egentliga brygden. Då och då rörde man med händerna om den fuktiga massan.

2

Följande dag kokade man i pannmuren upp så mycket vatten, som man ville ha dricka. Vedträet under bryggkaret togs bort, så att karet kom att stå jämnt på golvet. Det kokande vattnet östes sedan över bryggkaret, och innehållet rördes om med ett årliknande redskap av trä, som kallades rol / rol m. /. Brygden fick nu stå orörd

ett par timmar. Sedan mäsken sjunkit till botten, östes den tunnflytande vätskan tillbaka i pannmuren och kokades ånyo upp.

Under tiden iordningställdes man i en rosttina / rosttina f. / en roste / rostm. /. Till rosten användes råghalm, som man först slagit kokhett vatten över för att den skulle svälla och göra rosten tät. Halmen kallades rosthalm / rosthalm m. /. I botten på rosttinan lades först några friska enriskvistar och ovanpå dessa rosthalm. Ovanpå halmen breddes mäsken ut i ^{ett} jämnt lager. Sedan östes det kokande innehållet i pannmuren skopa för skopa över rosten. Efter att ha passerat denna rann vätskan genom hålet vid rosttinans botten ned i en stor kopparkittel. Det första var ej riktigt klart och östes därför tillbaka i pannmuren för att än en gång koka upp. Slutligen innehöll kopparkitteln allt drickat. Nu skulle det ännu en gång ösas tillbaka i pannmuren och koka upp. Drickat kallades nu vört / vört m. /. Under kokningen tillsattes nu ungefär en handfull humle.

Mäsken, som låg kvar på rosthalm, gavs åt grisarna, och

halmen åto korna synnerligen gärna.

Sedan drickat kokat en stund, östes det över i bryggkaret, och sedan det svalnat, så att det endast var ljumt, tillsattes omkring ett kvarter bryggerijäst / bryggerijäst m. /. Under jäsningen övertäcktes karet med ett lakan eller annat lämpligt tygstycke. Det kallades bryggglakan / bryggglakan m. /. Vid jäsningen flöt humlen upp till ytan.

Efter jäsningen östes drickat genom en fin sikt / sikt m. / och uppsamlades i en så / sa f. /. Vid en ordinär brygd erhöll man två å två och en halv så dricka.

Drickat var nu färdigt, och det återstod endast att lägga det i förvar i källaren. Där låg i en ställning en drickestunna / drickestunna f. /, som rymde omkring 40 kannor. Nedtill hade tunnan ett cirkelrunt hål, svickhål / svickhål m. /. I detta var en svicka / svicka f. / inpassad. Denna var en rund, svarvad tapp, genomborrad av ett hål av ungefär en centimeters diameter. I detta satt en pinne. Upptill på drickestunnan fanns ett fyrkantigt hål, ett

sprund / sprund m. /, i vilket en träplugg, en stopp / stop m. / var inpassad. För att stoppen skulle täta ordentligt, smetade man deg omkring den. Någon decimeter från sprundet fanns ett mindre, runt hål, en ångsvicka / ångsvicka f. /, tillstängt med en pinne. Denna *andsvicka?* måste man ta ur, då man tappade dricka, ty annars rann det ej genom svickan. Vid påfyllning av dricka tog man ur stoppen och satte ett påfyllningskärl, ett tunnkar / tunnkar m. / i sprundet. Tunnkaret var ett litet laggkärl, försett med en trattformig pip av trä. Drickat östes ur sån med en skopa i tunnkaret.

Drickat var omedelbart färdigt för användning. Då man tappade upp dricka i en kanna, tog man bort pinnen i svickan och öppnade ångsvickan. När drickat i tunnan var slut, tog man ur hela svickan, och jästen uppsamlades i en kopparflaska, i vilken den förvarades till nästa brygd. Ur denna flaska tog man också jäst vid bak, eftersom bryggerijäst var det enda man hade att tillgå. Mellan varje brygd gjordes drickestunnan noga ren med enelag.

Vid julbrygden tog man undan något av vörten. Den fick koka

i en mindre gryta så länge, att den blev mindre tunnflytande.

Vörten användes i deg, och av denna deg bakades vörtbullar /vot-

bullar, sing. - bullar^{m.}.

IV Beredda drycker, vilka ej voro maldrycker.

Honungsdricka.

Vid honungsskörden passade man också på att göra honungsdricka

/ *hönnsdricka f.* /, vilket ansågs vara en mycket god dryck, som endast bestods vid högtidliga tillfällen. Sedan honungen runnit ur vaxkakorna, slog man kallt vatten över dem. Vattnet fick stå och dra ett par dagar. Vätskan kokades upp i en kittel, och under kokningen tillsattes humle. Sedan innehållet i kitteln svalnat, tillsattes jäst, och drickat fick jäsa upp. Sedan jästen sjunkit till botten, tappades det färdiga honungsdrickat på buteljer.

Uppteckningen gjord i augusti 1936.

Olof Norman.