

18872  
Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Dalsland

Raggårds sn

Aronsson, Maria 1947.  
ULMA:s frigel. 19 Nödbrod.

12 H. 40

18872

## Svar till Frågeista 19

Nödebröd

Torkår och frostår voro hårda år då både folk och få saknade föda. Det har nog här någon gång be-  
tratts barkbröd men jag har aldrig  
träffat någon <sup>som</sup> gang ätit barkbröd.  
Mina föräldrar hade aldrig sett det.  
Barken skall ha varit den innersta  
vita barken av furan. Slackad hamm  
och agnar har också blandats i ham-  
men och sådan blandning kallades  
mäller. När det var sådane år ha-  
de man inte heller något foder  
Under min levnad har det varit  
nästan värre för föda åt djuren  
under hårda år. Att man "brutit lör"

av asp och björk om hösten och han  
 händla rakat samman något av fal-  
 let lov för att ha sin hjälp under  
 vintern åt får och hästar har man  
 gjort även under normala tider  
 och det har inte varit ovanligt  
 att hästgödsel använts åt korna  
 Den blandades med agnar och  
 hackelse och därpå östes varmt  
 vatten som man kanske kokat  
 någon potatisrål eller grö uti.  
 Något mjöl eller kraftfoder fick  
 de inte i de hårda åren. Havren  
 som här var det allmänna så-  
 deslaget gick då åt sin föda  
 åt människorna. I goda år kun-  
 de någon "lättsä" malas åt dju-  
 ren och så kunde de få kli och  
 småpotatis. Lädare är då fodret

Landsmålsarkivet Uppsala 18872  
 M. Aronsson. 1947. RÄGGÅRD

DLS.

Fgl. 19

var litet var det inte ovanligt att  
se taklösa Ladugårdar. Takhalv  
och Hästgödsel var det nödfoder  
som först tillgreps. Man skär och  
så ljung och fint björkris. Mossa  
och lav var sämre. Omkring 1868  
och några år senare hörde jag  
omtala att folk plökat lav  
och mossa åt kor men de  
kunde blivit sjuka och måste  
slaktas för den kunde inte  
smältas utan lade sig kvar i  
bladmagen. Min farfar "mistade"  
två kor en vinter och de  
braddo sedan att det berodde  
på att de fått leva på lav  
och mossa för det fanns så  
mycket firnar och jord i  
"filten" i bladmagen.

Landsmålsarkivet Uppsala 18872  
M. Aronsson. 1947. RÄGGÅRD

DLS.

Frgl. 19

Barken som användes till bröd  
 Logs av flera och gick till så  
 att en flera fjädes och sågades  
 i kubbar. Så skavdes den grova  
 barken av och kastades bort  
 och det vita som ligger när-  
 mast träet Logs tillvara. Den  
 hackades i mindre bitar och de  
 lades i vatten några dagar  
 Det var bra att låta den få ett  
 uppkok och så krana ur den  
 och lägga den på nytt i kallt  
 vatten och sedan åter få ett  
 uppkok. Det skulle göra att  
 tjäran skulle gå ur så att det  
 inte smakade så. Sedan  
 sortades barken så att den blev  
 "smus Torr" Så barkades den med  
 ett "barksträ" och så mals den

Landsmålsarkivet Uppsala 18872  
M. Aronsson. 1947. RÅGGÄRD

DLS.

Frgl. 19

uppsala  
 (K) 1947

från handkvävarn. Sedan bakades  
 tjocka runda kakor med en  
 del riktigt mjöl om det fanns  
 det ville annars inte gärna hål-  
 la samman. Det gräddades och  
 forskades sedan i ugnen. Det  
 var ojäst och det gick dåligt  
 att skära med kniv för det  
 smulades sönder. Det smakade  
 bestt och var segt och hårdtug-  
 gat.

Till tarbröd eller mjöl lags bå-  
 de renlar och grantar. Den ren-  
 sades från jord och ris och så  
 lutades den i två eller tre dygn  
 i vanlig asklut. Man rörde om  
 i loven varje dag. Sedan kra-  
 mades den ur lutens och la-  
 des i rent vatten och fick

stå och draga så länge Lius  
 vattnet inte hade någon  
 best smak. Laven krämades  
 väl ur och vattnen byttes var-  
 je dag. Denna massa kunde se-  
 dan användas till soppa till  
 säll med rötter och potatis el-  
 ler till gröt eller välling med  
 säll och mjöl. Om laven forka-  
 des och gnuggades fint och sik-  
 tades samman med litet säll  
 mjöl och kryddades med säll  
 och kummin blev det rätt gott  
 bröd så att laven skulle vara  
 mycket bättre att blanda bröd  
 med än bark sade min far  
 men det var ett omständligt  
 arbete med både bark och  
 lav innan den kunde ätas

Landsmålsarkivet Uppsala 18872  
 M. Aronsson. 1947. RÅGGÅRD

DLS.

Fgl. 19

Min mor född 1843 talade om  
 att hon vid 10 a 11 års ålder kom  
 till en familj som var fattiga. Det  
 var en ryggigt korpare och hans  
 hustru. De hade en liten fjäse mjölk  
 stäende i bänken som skulle rä-  
 ka till sommarföda. Hustrun bör-  
 jade plöcka grönsaker av alla slag  
 och koka kål av nästa, listel, syra,  
 mjölka och allt möjligt så blev  
 det potatiskål, rovkål och grönkål  
 så fort den blivit färdig. En sådan  
 stor kålgryta äts första gången. Till  
 nästa måltid spädde kålen och av-  
 reddes med mjölk till gröt som äts  
 till sur mjölk. Tredje måltiden knä-  
 dades mjölk i grötlevan och bakades  
 kakor som stektes på glöden och  
 äts till sur mjölk. Sådan var koken

Landsmålsarkivet Uppsala 18872  
 M. Aronsson. 1947. RÄGGÄRD

DLS.

Fgl. 19



hela sommaren och när så flickan  
kom ut i skogen åt hon där de  
spåda skotten av fur och gran  
= (furevorter och granvorter), samt  
gökesyra, mellersock och ärteknipp  
(syra, mjälla och gökört) samt bär-  
kast lius bären blev mogna. Lä-  
dan föda blev hård att smälta för  
barnmagen. Hon ontalade att  
hon hade sådana magplågor att  
hon kröp ut efter turorna och  
bräkte.

Själv kommer jag inte ihåg att  
det varit så svårt för föda  
att de behövt blanda brödet  
med varken bark eller agnar  
men det har nog ändå varit  
rätt svårt ibland isynnerhet  
när frosten kommit tidigt

Det bröd som förr utgjorde den  
 huvudsakliga delen av födan här  
 bestod av havremjöl. Av detta  
 bakades stora tunna kakor av  
 70 a 80 cm. diameter och tunna  
 som lör som stektes hårt. Den nu  
 havren frusit så här degen inte  
 itrog så att den kunde bakas ut.  
 Då fick man hitta på något för  
 att få degen segare och jag min-  
 nes att de bakade linfrö och silade  
 av det sega spadet och blanda-  
 de i degen för att den skulle  
 bli segare. Potatis mosades också  
 sönder och blandades i degen  
 och därutav blev brödet myc-  
 ket gott. Man rev råa potatis  
 och blandade i det mjuka  
 brödet för att det skulle jäsa

Det var svårt med samfärds-  
medlen här. Vid nödåret 1868  
var det rågt att få i stån sådes  
det. Det var visst någon som  
samlats för att delas ut bland  
behövande men den fick hem-  
tas där. Här hade vi set mie-  
lits staden och för dem som  
inte hade häst själva var det  
svårt att få något därifrån.  
Mina föräldrar fick inget. Jag  
tror inte heller att de fick nå-  
got till skänks någon utan de  
måste köpa det dyrt och så prak-  
ta det den långa vägen. Jag hö-  
rde talas om att det samlades  
lar av träsk som dels kokades  
som kål och dels blandades  
i bröd. Detta var på vintern

Landsmålsarkivet Uppsala 18872  
M. Aronsson. 1947. RÅGGÄRD

DLS.

Fogl. 19

om sommaren kokades kål av nästan all grönt. Låden blev så kort och tunn så den kunde inte skäras varken med tje eller "skära" utan den plockades upp från många ställen omtaras en kvinna född 1858. När de så plockat ihop en verk hackades axen av och hela "blommet" mals till bröd och "rotten" fick bli till kreatursföda och det förlag inte mycket. Kål, rovkål och rötkål användes allmänt till föda även i normala år. Så fort bladen blivit så stora att de kunde nyppas av börjades härmed och bladen kokades hela i saltat vatten eller köttspad. När de blev något större "korvades" {hackades}

Landsmålsarkivet Uppsala 18872  
M. Aronsson. 1947. RÅGGÅRD

DLS.

Fgl. 19

de och kokades och kallades  
då "blåkal". När rotkalen sedan  
tog upp om hösten skars kalen  
av och hängdes upp och torka-  
des för att sedan framföres vin-  
tern lieredas och kallades då  
"torckkal".

Råggårda den 7 juli 1944

Maria Aronsson