

19758

19758

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

NORRBOTTEN

Nederkalix

10/12 1948

Rönquist, Anna, 1948

Svar på ULMA:s frågelista 19 Nödbröd

33 bl.4:o

19758

XOJD

Nådbröd.

Medd: O. Kellin, Brilla Johansson, J. Enberg.

För att beteckna missväcklar har i orkens
mål använts uttrycket oår. Ännu ^{endast} om de-
lar av skörden misslyckades använde man
ordet, d. et. om potatis, men i så fall, om
den blev felslagen mera allmänt. Mera
allmänt var dock uttrycket "ett dåligt
potatisår" eller "ett dåligt kornår" eller
"ett dåligt höår", när det inte var ett e-
gentligt missväcklar.

Fyll mokrats mot odet oår var godår,
d. v. s. då skörden var riklig öns lag. "J
år ha vi då ett riktigt godår," var allmän-
na salssättet. Eller det var det årtalst och
sa (gö^{högst}öre (godåret). Likaledes räknade
man ofta tiden från det eller det
ö^{högst}öre (oåret). "Jår blir kakan vit," var också
ett uttryck, som betecknade både god skörd,

sa^{att} (man slapp blanda bark eller säden i
brödet, och gott försvädes, sa^{att} kornet blev
vitt.

Vid godår sparades säden delvis till vår
skulle komma. Inäslan varje gård fanns
stolpbodar. I de stora kamrarna där fyll-
des kornet, och hos en ardentlig bonde togs
aldrig slut på sista årets skörd. Det berättas
om en bondgård, där i generationer alltid
tre års skörd av alla slag skulle finnas i
förrådet. Utom potatis, ^{förstas}. Ull från
gården och ved från skogen ^{4. tre är framför} lihåsa. Man
använde alltid tre år gammal säd. Men
den bonden var gynnild mot de fattiga
och kunde sälja till folk, som fick miss-
växt och tog alltid mindre betalt än
andra. Man sade, att det "räntade" för
honom.

För hela socknen fanns ett gemensamt
magasin i Kalie, där säden förvarades.

Det var ett stort magasin, som skulle räcka för både Kalix och Färc, som då var en socken. Det var byggt i två våningar, och säden förvarades på golvet, försligen för att den inte skulle förstöras i läror. Vid nödar, då man fick brist på säd, fick bönderna låna säd där. Avn andra, som så ville, men råden skulle återbetalas med råna, och den tyckte man i allmänhet var för hög. -

Något särskilt namn för att utlycka brist på spannmål fanns inte. Man kunde säga att det "var kornfattigt" el. dyl. Det rödbrot som bakades gick under benämningen, barbröd, då denna mest användes som ersättning för mjöl. Man använde även till en del andra ämnen t. ex. missve, sädor och enligt ^{ett. vad} en del berättat "kaglor" från granar. Polaris var ofta använd. Bar anv. och vä.

Det var inte endast vid nödar, som man måste tillgripa ersättningsmedel för mjöl. Ofta blev skörden liten, och det var svårt och dyrt att köpa mjöl söderifrån. Då har det t. ex. varit vanligt att blanda kokt och mald smäpotalis i lunnbröd i långa tider för att dryga ut mjölet. På senare år dock inte priss av mjölbukt, utan kanske mera av, att sedan bibehållits. Men även någon liten tillsats av bark sattes ibland, särskilt då kanske av inhysingar, som hade större kämning av flöslagna skördar på sina små ökerlappar. De voro också för fattiga att kunna köpa säd, som under sådana år alltid blev dyrt. Men som regel användes bark i brödet endast allmänt under missvärdar. De två största missvärdar, som man ännu i bygden minns och berättar om, var åren 1856 och 1867.

Vid nödar blev även biisk på foder till kealuren. Någon särskild beteckning annat än nödfoder för alla de olika slag av sådant som förekom, fanns inte.

Kor som var magra och utsvultna benämndes för skörre. Samma uttryck användes även i vanliga fall för magra eller inte riktigt (bra) väl väkta kor. Ett ha en mager och skörre ko anses inte vidare bra, fröslas. Men i nödarstid fick alla ha sina kor. Ofta var korna ^{da} så svaga av biisk på foder, att de måste lyftas upp på benen vid mjölkningen.

Till att utdryga foder användes olika ämnen. Det var löv, mossa, bark, gjung, gammal sävghalm, grarris och i enstaka fall människokräk.

Bark.

Till människoföda användes endast lallbark, ell, som man på orten mest sa - uttrycket släk, användes också.

de om barken, furu. Till kreaturen togs gran-
 och sälgbark (och lubbark). Sälgbarkens togs
 mest till färrn. Dessa kunde släppas ut,
 sin höst och tidig vår, och själva gna-
 ga barken från sälgarna och sparade.
 Därmed en del arbete för insamlingen av
 barken. Man släppte dem sådana miss-
 värlar på sjöholmar, där det fanns sälg,
 medan snön ännu låg kvar på mar-
 ken på våren.

Man tog även bark till garvning. Den
 barken togs från gran och sälg. Sådan
 bark las ännu och säljes till garvare,
 mest av småpojkar, som vill ha en
 extra förtjänst. Man kallar det att "riva
 barken". Barken las sommardid. Man
 börjar på våren under sarningstiden
 och fortsätter in på sommaren. Ibland
 las bark från träd, som huggas ned för
 annat ändamål. När träden sava, sager

man, att de sava, söva. Något annat uttryck
finns inte. Kikarå kallas savn, sövar.
När barken började släppa, visste man, att
träden savade. De savar inte lika bra
alla år. De är marken "ljätas" mera, sa-
var träden bra. Vid dåliga "ljätas", d. v. s.
varma höstar med tidig snö, så att fjä-
len inte hunnit gå djupt i jorden, har
träden savat så dåligt på vintern, att
björkbarken knappast släpp.

Ytterbarken kallar man i regel näver,
(om björk mest.) Innerbarken kallas bark.
Arbetet att skilja barken från stammen
kallades, som fönt sagts, närkan alltid
att "riva bark", undantagsvis att skava
bark. Man prövade om den släppte genom
att riva näver. Uttryck som "delgär riva
näver nu", he gja räv. nëvre nē, användes
om inbrytande sarkid.

Barkens insamling och behandling.

Turubarken benämndes endast bark eller furu, oavsett hurudan barken var. För barken skrovlig, kunde man kanske säga, att den var skrov^lka, eller röfka (rofflig) men inte (men inte) benämna den med något särskilt namn. Ordet furu användes f.ö. endast om en på rot gjä²vlorkad tall. Triska trä²d kallades tallar. Att ta bark benämndes endast "ta furu" ell. "ta barken". Att blanda bark i brödet benämndes uträ "blanda furu", brät² furu, eller "äta furu" men brödet kallades bara barkbröd.

Vid insamling av barken gick man var för sig från de olika hushållen. Att någonting hela byalag följ²s åt, ut man ej. Inte heller några särskilda skogsområden att ta bark på fanns, utan var och en fick säga var han ville. Det var

gott om skrog, och den hade fr² brändema
 inget annat värde än som ved och bygg-
 kadsvirke. Barken togs, som fr² nämnts,
 mest på våren. Varje hushåll tog den bark,
 man ansåg sig behöva, beroende på vad man
 fått från åkern.

När man tog bark, högg man fr² det mesta
 ved träden och körde hem dem. De användes
 till ved, sedan de avskalats. Den grova ytan
 togs fr² bort med en barkskara, bärkstövva.
 Sedan togs innerbarken: Det skedd oftast
 med barkskaran, men ibland med arslag-
 na liar eller liknande vasst. Barkskaran
 var av stål i form av en halvirkelformig,
 vass kniv, försedd med två handtag av
 trä. Tallbarken ursgj i långa längder, utan
 togs i mindre bitar, alltefter hur det pas-
 sade sig.

Gran- och sälgbark, som togs till garvning, rev
 man i så långa stycken som möj²ligt. Den

10
 bogs aftast på träden i skogen, utan att man
 brögg ned dem. Förnså när man avverkade
 skog för något ändamål, och träden hur som
 helst skulle barkas. Med en viss kniv skars
 en skära längs efter trädet genom barken.
 Med en slags träkil kallad träspä^{or} (trä-
 spade) bände man från barken från trädet
 med början i den uppskade skäran.
 Granbarken, som man tog på detta sätt,
 kunde sålunda lösgöras runt hela trädet
 på en gång i en enda lång längd. Dessa
 längder kallas granlöp, gränlöp. Dessa
 vecklades ut och brukades på "hogar" (gärdegår-
 dar) mot husväggar o. dyl. Sälgbarken revs i
 långa, smala remsor, någon gång från stora
 sälgar. Den böjdes ihop, medan den var fäst
 och bands till kårvar, som inte fick vara
 alltför stora, och brukades på soliga ställen
 mot husväggar eller ulla^gda brädslätt-
 ringar.

När man slog lastbark, liksom gran o sälgbark, fröckorn det ofta, att man slog den, då träden stod kvar i skogen. Dessa leåd fröstrides ju så smärningom, men skog hade man inte trüb på.

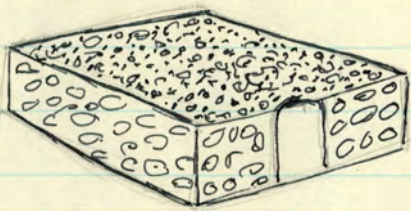
När man slog barken i skogen, frödis den genast kom till gärdarna, bars eller hämlades med häst. Något särskilt transportmedel frö bark fanns inte. Man använde de kördon som passade frö årstiden och fröhiållandet på hämtningsplatsen. Medan barken satt på leäden, hade det yttre lagret skavts bort, så att det var endast y innerbarken, som frödis hem. Även när man kögg ned leäden frö att ta barken hemma, skavdes ytterbarken ibland bort med barkskaran, medan leäden stod på rot.

Barken torkades orredelbart efter hemkomsten. Detta skedde i torkbastu, d. v. s. kombastu, som fanns i varje bondgård. Det var en

särskild byggnad, som i regel byggdes en bit från gården, men så pass nära, att övervakningen av baskningen inte skulle bli för besvärlig. (Kornet måste vara mycket torrt, när det skulle malas i skvallervarnar, och det fick därför genomgå en ytterligare baskning i basku, sedan det bräskats.) Basku brukades också alltid i basku, om den skulle användas till människoföda. Baskun gick att elda upp, så att hetlan blev mycket hög. Den var byggd med "vattenlak" (lyfterlak) och korsbalkar, undulak. Dessa var fyllda med myrslack. 7-8 dm. från laket gick lavar runt väggarna med "balkar" kanter, på sidorna. Lavarna var mycket tjocka, så att kornet inte skulle falla genom. Kornet eller basken hälldes på lavarna.

Eldsladen eller spismuren bestod av en liten, välvd ugn, murad av tegel. Runt om ugnen fanns en s. k. kista, murad av mur-

13
 bark och kullersten. Denna hissa var i bott-
 nen fylld med stor kullersten, ovanpå denna
 fanns mindre stenar och alla först smärta.



Eldstad i bastu.

Inlet rökfång fanns, utan rök, som hängde
 ut när ugnen eldades, fick gå ut i bas-
 tun. Plaket och i väggarna fanns gluggar,
 som hölls öppna, medan eldringen pågick.
 Rökken pyrde ut genom dessa, men bastun
 blev friskis ändå full av rök. Många la-
 besätt i bygden är förknippade med detta
 "Pyker in som i bastun, luktar rök som i bastun,
 svart som i bastun, soligt som i bastun, mörkt
 som i bastun m. fl. - När stenugnen blivit ar-
 denligt varm, stängdes gluggarna och inne i
 bastun blev det mycket het.

Efter förberedningen kackades barken med yxor till små bitar. Den frödes därefter till malning. Den sattes därvid i baskmattor s.k. mjölmattor, värda av sjögräs. Dessa tynde en och en till ett säck mjöl och liknade till formen en stor knude. Efter malningen kallades barken barkmjöl. Någon sammalning med råg- eller kornat föckom ej. Kornet sammalades på den tiden hur som helst med sädor och skal. Enligt berättelse av gamla personer, var det i basku förkade och med sädor sammalade kornmjölet så gott, att brödet blev "mycket godare" då (den tiden.)

Något minne av att gryn bereddtes av bark finns inte. Enligt meddelaren tros detta dock ha föckommit. Barken märkte ju nödbrunget användas på alla sätt man kunde. Krongryn, som var det gryn som huvudsakligen användes, kunde ju inte gräs om skörden blev fridårad av frost eller på

annat sätt felslagen.

Barkbröd²

Brödet, som bakats av bark eller blandats med bark, kallades endast för barkbröd.

Huruvida det förekom bröd av enbart bark är inte känt. Barken blandades alltid upp på ett eller annat sätt. Det var vanligast att blanda med korn- eller rågmjöl, om sådant fanns. Man bakade brödet som vanligt lunnbröd. Detta gjordes ju på en deg av vatten och mjöl eller ibland mjölk och mjöl, och beavladis lunn, naggades och gräddades i bakugnen i den stora baka-
stugumuren. På samma sätt bakades barkbrödet, men gjordes något tjukare än ~~lunn~~^{brödet} på stil med det hemkakta vanliga knäckebrödet, som på dialekten kallades wäga, köken (naggade kakorna). Vid buggning av dricka tog man och gjorde jäst av bollensatsen. Den användes även

vid bakning av barkbröd. Man satte sällan salt i brödet. Det var så mycket om detta, så "det räckte knappast till det nödvändigaste." Barkbrödet förvarades på samma sätt som tunnbröd eller någonting liknande. Dessa senare förvarades första tiden hängande på runda slänger i bagarstugan som trätts genom ett hål i kakan. Sedan sattes de i låror i stolpboden. På samma sätt förvarades barkbrödet.

Barkbrödet ansågs näringsfattigt. Det var bara nödfallsbröd och betraktades som sådant. Man sa, att det "rev ut magen". Man använder det uttrycket om mat, som man får äta mycket av men inte ändå "stoppas" ordentligt på, eller blir stark av. Om keesen användes samma uttryck, när man har haft dåligt föder ^{litt dant} under en tid. Om barn, som i hemmet haft mycket fattigt, "ändligt en nitkioårig meddelare."

Landsmålsarkivet Uppsala 19758
A. Rönquist 1948. NEDERKALIX

Frgl. 19

NB.

och längre fram åt mycket, sade man: "de
 rev ut magen, när de var små". Allmänna
 sakisättet om barkbrödet med hänsyn till
 näringsvärdet var, att det rev ut magen.
 Hade man länge varit i avsaknad av gott
 bröd eller annan god mat, sade man, att det
 kommer att ta lång tid, tills man fick äta
 av sig grönen, eller, "nu behöver man snart
 få äta av sig grönen".

Bröd av andra nödvödsämnen än bark.

Potatisbröd

Potatisbröd kunde bakas vid vilken tid på
 året som helst, men det var mycket ovan-
 ligt att det skedde annat än på hösten.
 Uttrahetst skulle det ske strax efter potatisupp-
 lagringen. Man har ofta småpotatis, som plukas
 ut på potatislandet, där man sorterar potatisen,
 innan den bäres i kättare. Att brödet bakas
 omedelbart efter skörden, beror väl på, att
 potatisen är lättare att rengöra då.

Re polatis-skörden god, ger man småpotatis till korna och tar stor potatis till brödet. Det tar mycket längre tid att rengöra den förra.

Potatisen rengörs först mycket noggrann. Oftast sker detta vid kummen. Potatisen sätts i härb, säar, fjärdingar o. dyb, Vattnen slås på i flera omgångar under det potatisen piskas med en krast, som måste vara styv. Den hålls sedan upp i spånkorgar, sfjy²jo, och överspolas med vatten, som då rinner ut genom hålen i spånkorgen. Potatisen galkas därefter, och allt det förstördade i den skäres bort, t. ex svarta fläckar på skallet, bark, som gjorts vid upplagningen, potatis som blivit grön av att ligga ovan jorden o. s. v. Den stöts därefter med brästök eller males genom köttkvarn. Det snare sättet att morsa den frökom ej längre lillbaka. Man hade då efter skäljningen kokas potatisen m. skallet på.

stora, runda kåstötas speciellt (till potatis-
stötas, lika långa o ibland längre än en
klädstöt, men gröre än dessa. Potatisen
stöttes litet i sänder i stora, särskilda
sår. Man skalade den inte. Medan potatisen
var varm, knådade man ned något litet
mjöl i den, helst av råg. Potatisen skulle
därigenom stå och "lossna" (bli lös) till nästa
dag. Den bakades aldrig samma dag,
som den bereddtes. Inte heller jästade man
någonsin potatisbröd för. - Dagen efter blan-
dades den majsade potatisen med vatten
eller mjölk, kornmjöl och rågmjöl tillsattes
och allsammans knådades till en mycket
hård deg. Även om degen gjordes hård "loss-
nade" den så småningom och blev frö lös att
baka. - Potatisbrödet bakas som vanligt lunn-
bröd. Man kan inte gärna ha bara korn-
mjöl i degen, ty den är "ostadigare" att
baka ut på grund av potatisen

28
 Bakugnen i bakuglugan, som brödet gräddas
 i, måste eldas varmare än för gräddning
 av vanligt sunnbröd. Totalisbrödet gräddas
 saklare och måste skötas noga. Kantuna
 bräms, sw^enas, mera, (lättare) än på an-
 nat sunnbröd. Man lägger därför rda klappar
 framför elden längst in i ugnen för att
 kylla ugnshållan där.

Sv blomknoppen i missne, mⁱ s^o f^g e^g-
 ten, var det (mycket) vanligt att under
 nödar bereda mjöb lill. bröd. Blomknoppen
 sockades och maldes och blandades med annat
 mjöb. Det var inte gott, ten. meddelaren, som
 själv ätit det, var det "vidrigt, beskt". —
 Läder från korn, agurna, maldes okrå. —
 Blodbröd har bakats i nästan alla hem för
 beständigt, inte bara under nödar. Vid
 slakt, då man fick större mängder blod,
 bakade man tjocka kakor, som sockades som

annat knäckebröd. Det användes till kē-
sēta (blodbrödet kokades i vatten eller
mjölk, ibland med tillsatts av salt. Rits
med smör lill.)

Andra nödsittsanrättningar är bröd.

Palt.

Palt är en flitigt använd rätt i Kulit,
isymmett för. Numera förkommer den
ej så ofta. Den vanligaste patten är po-
tatispalt, som görs av råiven potatis
med olika slags mjöl efter vars och ens
lycke. Vanlig är också mjölpattur. Den
görs på en smet av mjölk och vitt mjöl,
vet- eller skrädat kornmjöl. — Under
svåra tider var palt en kraftig mat-
rätt att lita till, men då kunde man
inte göra den av fint mjöl, utan fick
blanda ut mjölet på olika sätt. Då
var det rätt vanligt med kompalt.
Det var mest rom från abborre, som an-

22
vandes. Pömmen vispades kraftigt, smältes, och blandades med mjöl och mjölk, saltades, formades till palt och kokades i saltat vatten. På särskilt god var den inte.

Blodpalt gjordes på samma sätt som mjölpalt. Idén kunde man ha så groft mjöl som helst och var därför bra att littpa, då skörden blev dålig. Med en liten salgbib i mitten blev den en god rätt.

Tid ljusberedning tog man littrara lämningsarna av den smälta salgen. På dem kokade man gröt. Man kokade upp lämningsarna i litet vatten och vispade mjöl i. En sådan rätt kallades gräven.

- Många gånger kokades slömmingshund ensamt till potatis. De togs reda på och saltades, särskilt av de fattigare. I hufvudstugorna kunde de också få sopa ner

det mjöl, som lagt sig i springorna mellan
stråkarna på väggarna. Det fanns de, som
inte hade annat mjöl, än de på det sätt-
et kunde få sig i bondgårdarna.

Bärkakor.

Bär användes i stor utskräckning un-
der nödåren, mest lingon och blåbär, som
det fanns oerhörda mängder av. En vanlig
rätt var bärkakor. - Man gjorde en rund
förmål, (kaka) av deg med kanter på
sidorna. Degen var av samma slag, som
gjordes till sunnbröd. Kakan fylldes
med bär och gräddades i bakugn. Socker
förekom inte. Möjligen kunde man
riva "vågra korn" från en bit sockertopps-
socker med rivjärn överst på kakan.
Bärkakan äts till mjölk eller välling.
Bärgjök kokades också. Ibland kunde
man få klara sig med enbart bär till
ett helt mål, särskilt de som hade ont

214
om mjölk.

Bark som foder åt kreatur.

Till korna gavs "barkskav". Most bestod detta av ^{den} yttre barken som avskavats med barkskaran på de ballar, som körts hem och inte barkats i skogen. Dessa höggos i mindre stycken, tinnades i solen och avskavades i uthus o. dyl. Av skavet kökades en del i ladugårdsgrytan och gavs till korna.

Man gav även kalvar bark. Till dem kökades man vätting av malld "furu". Kalvarna väckte bra och blev härlåla och fina.

Andra nödfoderämnen.

Löv doggs mycket till kor och får. Det förekommer ännu, fast i mera sällsynna fall. Först fanns de som födde en kor helt och hållet med löv. Det var de kommanslösa, som ingenting hade att

bärga. Det var björklöv, rönn, sålg och
 al, som användes. Bl ansågs sämst.
 Man strök ^{av} löven av kvistarna, bar hem
 dem och forskade dem i dyschor på mar-
 ken. Mest skär man det drk i små
 kvistar, som bands till kärvar och frö-
 hades i solen. Det var mera ändamålsen-
 ligt. Det fordrades stora mängder löv,
 om det skulle utgöra någon större er-
 sättnings för hö. Höet förvarades efter
 förskningen i höladan i ladugården,
 eller någon lada i närheten av går-
 den. Man ansåg löv som ett bra föder.
 Man kokade t. ex. rönnkärvar i ladu-
 gårdsgrytan och gav dem till korna så.
 Ibland blandades litet gräs i. Det
 ansågs mycket kraftig mat som korna
 mjölkade bra av, mera än av vanligt
 föder. Rönnkärvar gavs hela vintern
 om det man lagat ^{på sommaren} varken till. De äts

begärligt av korna, med kistar och
 allt, för gavs f. öv. ofta i ämbar med
 kokt vatten på. Man gjorde på samma sätt
 med en del mindervärdigt hö. Korna
 åt det bäst då. En sådan behandling
 av hö eller hö kallades att d^o. Man
 d^og åt korna ett lag fr^o den egentliga
 utfördingen. Det hade då svalnat och bli-
 vit smakigare av att stå en stund. Var
 det inte nödär, så man kunde sätta li-
 tet sädos eller kli i, blev smältningen
 högst begärlig för kreaturen.

Till färren gavs lövkärrarna di^o i
 hästen. De åt lördi^o från kärrarna, ofta
 de späda hästarna också.

Som grannis och annat ris samt ljung lögs,
 och kokades till korna. Mossa lögs också.
 Tydligt sällsynta fall förek^o att man
 gav kreaturen människobräk. Det an-
 sägs så skamligt och oöwligt, att man

pratade om dem, som gjorde det.
 Gammal säughalm var däremot mycket
 vanligt att ge. Man använde endast
 halm i sägarna i vardagslag, och som
 denna måste bytas ofta mot färsk, blev
 det mycket gammal halm. Var det gott
 är och gott om halm, brändes den gamla,
 eljest gavs den till korna. Man dög
 den ofta, för att göra den smakligare.
 Halm ansågs näringfattig. Bara bukfull-
 nad, tranis, dörje, däremot, som
 man kokat, var bra. Korna blev "hår-
 släda och fina."

Man tog massa till renarna också. Det
 fanns en och annan renägare, som köp-
 te massa. Den togs upp med händerna.
 Massan togs sen på hösten. Man gjorde små
 kistor av korsvirke att packa den i.
 Kistorna voro ungefär 10x6 dm. stora.
 Massan packades i dem, länktes med

granis och fick tjupa. Det var mest små-
pojkar, som fick syssla med det arbe-
tet, allra helst om det var nassa till
ansalu, som togs.

Det förekom nog, att man försökte ge
mälla till korna, men man gjorde
det med stor försiktighet. Fick de för
mycket, blev det smak i mjölken av
mellan.

Skinner från nödår.

De sista nödåren som man minns, 1856 o 1867,
var mycket svåra. 1856 förs allt bort på
marken. Far till med, som det äreb
Ljånto dräng på Näsbyn, ^{2 hade berättat} att den 10 juli
hade åkern just "skjutits" (böjats gå i ak.)
Då kom ett fuktansvärt åskväder med
följd av en hård hagelstur. Sker
slogs ned alldeles. På morgonen dagen
efter när han gick ut på åkern, var

allting fuses. När han tog i såden,
 följde stora klumpar med jord med.
 Rätt var sammanfuset.

Det äret gick folk och liggde överallt i
 gårdarna och bad att få arbeta för ba-
 ra maten.

Det berättas om en, som hade ett krono-
 löp i sydöstra delen av byn, Rinas-Kjäll,
 att han på vintern inte hade någonting
 att baka bröd av. Han hade många barn
 och bröd var ju den mat, alla mest
 lidade till. Inga pengar hade han att
 köpa frö. Om rågm hade mjöl att säl-
 ja, var det också dyrt. För en broder
 som bodde på Karlsborg fick han
 borgen, så ^{att} han fick köpa en rågmjöl-
 matta där. Den kostade 70 kr., och det
 var mycket pengar då. För att hämta
 rågmjölsmattan, fick han rö den c:a
 tre mil långa järvägen till platsen.

Ingensting hade han att ha med sig till matsäcke. Hos brodern fick han ett mål mat, och så rodde han tillbaka igen. Men på återvägen gick han i land på ett ställe och kokade sig en gröt av vatten och det grova mjölet. I många år efteråt kunde han berättat om, hur god denna gröt var.

Middelaren ~~()~~ berättade, hur hans far, vars föräldrar levde på undantag, hade måst gå in till dem en dag, då han såg, att han inte kunde hålla dem med de bestända ^{undantags-} förmånerna, och säga: "Nu måste ni välfä. Vill ni vara utan smör, så skall jag försöka ge er mjälbröd, men vill ni ha smör, måste brödet spädas med gurr." Föräldrarna valde att få smör. Då gick de alla ut och tog gurr. Arkade den på en dörr och blandade i brödet. När en av

småna klättrade upp i en stor sall,
fick han se, att där fanns ett ~~st~~
storskrakebo högt i träkroon, fullt
med ägg. När han tänkte på äggen, ro-
pade hans far: "Rör inte äggen!" - Ingen
rörde någonsin fågelägg. Det ansågs
mycket ohederligt, även om man svält.

De flesta gäddor det bästa de kunde
frö att klara upp nöden, och fann sig
i det som inte strid till att tälta. Det
var inte vanligt att klaga eller visa, hur
man kände det. Betecknande därför
är, hur man berättade frö varandra
följande lilla händelse: "När Vallmo-
san från Jörn skulle göra en deg av
frossen mjöl en dag, och mjölet sjönk till
botten i degkågen, bröjade hon gråla".
Alla förströ, att hon kommit mycket
långt i förtviltan, när hon släppte ef-
fer, så, att hon bröjade gråla.

1867 var en kall vår. Bottenhavet låg fuset
 till efter midsommar och någon mat
 söderifrån gick ju inte alls på, för när
 havet blev öppet. Det var enda transport-
 vägen. Jättra midsommarveckan gick
 säljägarna på isen från Malörens fyr-
 plats in till Tälänge. Det gick heller
 knappast på att svälta ihjäl. Man ledde ut
 dem på våren mellan snödrivorna, för att
 de skulle försöka äta på de bara fläck-
 arna; ~~torngårn~~, som fanns här och var.
 En enda bonde i byn hann så sin åker
 för midsommar. Man hade haft fo-
 der till hästen, så att denne skilde
 arbeta. För dem som sådde efter mid-
 sommar, hann säden inte mogna, innan
 frosten kom på hästen.
 Det gick inte heller att få hjälp från Ame-
 rika i form av pengar. För att få dessa,
 måste de göra något arbete till kommu-

nen. En del var nye i Kalix och bygg-
de staketet kring den nya kyrkogår-
den. På ett ställe bröjades de byta en
landsväg till Kalix. Vägen var icke ut-
slutad ens och fullt ordades aldrig. Rikt
var också för dyrt. Gussbögar och diken
finns ännu kvar och minna om det sista
nödåret i bygden.