

2919:4

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Småland

Jätsen

Strömberg, Aug. 1930.

Svar på ULMA:s fråga. 19

Nödbröd.

20 H. 4:

2919:4

Något om nödbröd och annan mat. Småland.

Här i Jät, med omkringliggande socknar, har Jät su.
 varit, och är fortfarande, benämningen på miss-
 vättor: messvättor^o (s. som i en), torkor^o,
 dä svara avät (1868). Torkåret 1868 var en gan-
 ska svårt år i Kronobergs län, kanske värre
 än i Jönköpings- och Kalmar län, det sedes så.
 Som benämningen på det året angives, var det
 torran som gjorde att det, för befolkningen
 i dessa trakter blev ett verkligt "nödår"
 (nödår). Att köld och frost skulle givet anledning
 till benämningen nödår i någon form, har, så
 vidt jag vet, icke inträffat i denna trakt, på
 denna sidan 1860, deremot har vid flera till-
 fällen, under denna tid, regnet åstadkommit
 stora skador på säd stående ornejad, eller ar-
 nejad men inte bärgad. Nödåret 1868 har varit
 det värsta i min tid. Nästan allt torkade bort
 bort.

2
 och ingenting fanns att ge kreaturen, de måste ned-
 slaktas, och det slaktades också i massvis av få-
 kreatur. Följden blev den att köttet var billigt,
 men mjölken blev en sällsynt vara. Vatten var
 det heller inte godkom, då de flesta brunnar voro ut-
 torrade. Det funnos de som fingo köra milvis till nå-
 gon sjö eller större å, för att i tunnor och säck
 hämta hem vatten. För vår del, i mitt hem, behöfde
 vi inte lida brist på vatten. Boende invid sjö och å,
 hade vi vad behöfde av den varan, som oftast fick
 utgöra suppenmaten, till det havrebröd vi fingo
 köpa av en bonde i vår närhet, för åtta skilling
 pr kaka, vägnade omkr. 2 lb. Vår suppenmat bestod
 ibland av endast vatten, men till ombyte hade vi en
 sorts dricka som bereddtes på följande sätt: Man
 "kokte" upp vatten, vispade något rågmjöl deri,
 vattnet ständes sedan att svalna i en "tina", (ett
 högt luggkärl med lock), och då det svalnat
 bort.

3
 tillsattes surdeg, och drickat fick stå någon dag att "göras", sedan lades porsgrenar i tinan. Dessa gävo drickat den rätta, ärsyftade smaken. Kämnår (kän^änaoⁱ), så benämndes de är då grödan blev bra. Fattigmansöl, kallades ovan omtallda dricka. Nödbröd, kan man kalla många slag av bröd som bakades av de fattiga förr, utan att det var något särskilt nödär. T. ex. Plåtbröd, (plautabrö'), detta bereddes, eller tillagades på följande sätt: Då i ett fattigt hem, man blivit brödlös, deg tillagad till bakning av bröd, men det kunde inte väntas så länge, tills bröd blev bakt barnen skrek: bö, bö. Då togs lite av den tillagade degen och lades på en panna, stekpanna (plaut), och bakades der, så godt sig göra lät, detta var nödbröd för tillfället, eller plautabrö'. Godbrö' (godbröv) kallades en slags finare bröd än det vanliga vardagsbrödet, detta förekom hos

4
 bönder och s. k. välhavande folk, detta var bakat
 av siktat rågmjöl och kom endast vid vissa
 tillfällen fram på bordet. De fattiga hämnde ju
 efter så långt det var möjligt och siktade lite mjöl
 och bakade ett par kakor på samma gång som det
 vanliga vardagsbrödet skulle bakas. Av detta finare
 bröd delades, vid vissa och särskilda tillfällen, ut
 en liten tunn skiva till var och en. Detta bröd ut-
 gjorde då både rovel och bröd, ty någon slags
 rovel, av vad slag det vara månne, till detta bröd,
 hade ansetts som en stor och nästan syndig
 lyxartikel, som icke fick förekomma. Sitt
 detta under vanliga år. Nödår som 1868 fanns
 ej sådant bröd, så vidt jag vet, ens hos bonden.
 I vanliga år, alltså icke nödår, anrättades bland
 den fattigare befolkningen en slags välling, som
 kallades Snappavälling eller fattigmans välling.
 Denna, för de fattiga, rätt vanliga vällingen
 forts

5
 tillreddes så: "Pottan" (pannan) smordes, gned
 med en talgbit. ... Obs. Denna bild som jag här
 framställer är hämtad från ett s. k. vanligt år på
 1870 och 80 talen. Men vi tänka oss ett fattigt
 hem, mannen är borta på arbetsförtjänst: 2.5 öre
 pr dag, vid tröskning, från kl. 2 otlau till kvällen
 mor är hemma med 6-7 st. barn, trariga,
 hungliga och skrika efter mat, mor står
 vid spisen och smörjer sin enda potta (panna)
 med en talgbit, eller kanske, i alla bästa fall,
 med en smula ister, slår sedan lite vatten
 i pottan, lägger i något salt, en liten "nyppä"
 mjöl av råg eller korn, röres i, detta får koka
 och så ha vi Snappa vällingen färdig. Var
 sin liten brödbit delas ut, finns det någon
 storsill hemma delas den ut, eljest får det vara
 nog för den gången, med brödbiten och vällingen.
 På kvällen kommer far hem, han har fått överbetalt,
 borts

6 bonden var vid särskilt godt lynne, han ville slå rekordet i arbetstid för tröskdagverke, och betalade sina "tröskegöbba" 16 skilling för dagen utom maten. Detta blev sedan det gängse priset en tid, tills det ytterligare ökades, på vägen framåt och uppåt.

Korn utörygningsmedel, användes, i stället för mjöl, stärkelse. I bakning av bröd, kom stärkelse ofta till användning, i bakning av pannkaka: mjölk, stärkelse och salt. Gröt av stärkelse och vatten och salt. Välling av stärkelse och rågkli, samt salt.

Kaffe, var på den tiden sällsynt. På några ställen förekom det icke under hela året, utom vid jul. Då köptes hem en "fjärndel" kaffe, det var en $\frac{1}{4}$ lb (skålpund), ungefär en hektol. Derav kokades kaffe många gånger under julen. På andra ställen, der de hade "bätt² om att" kokades

7
 Kaffe varje söndag. I vardagslag förekom
 inte kaffe utan då de hade "ambetsmän^{ne}"
 hos sig, (handtverkare). Det vanliga fattig-
 manskaffet bestod av kokta och krossade,
 stötta potatis, vari blandades rågkli. Detta slops
 ut i kakor och sattes i ugnen och bakades, tills
 de blevo bruna. Av dessa kakor bröts sedan bitar,
 som lades i kaffekitteln i st. f. kaffeböner. Kaffe
 av rostet korn eller råg var ganska vanligt då,
 men det kokades kaffe även av ärtor. Dessa
 "brändes", rostades som kaffeböner i en kaffe-
 brännare, men de som inte hade någon sådan,
 rostade dem i en potta, under flitig omröring, tills
 de blevo bruna, sedan stöttes de i en "mortare";
 mortel. Ett slags gröt tillreddes så: Antingen
 råg eller korn torkades i en järnpanna, under
 ständig omröring, tills kornen blevo sköra, maldes
 sedan ("inols") på en hembvann. Derav blev gröt.

8 Jag påminner mig ännu ett slags kaffe, från den gamla, ontatte tiden: Knallkaffe. Av kokade potator med skalen på, samt rikligt tillredes en deg, varav utformades långa smala strimlor vilka avskars i småbitar, lades på ett bleck, som sattes in i ugnen och bakades der, samtidigt som bröd bakades, dessa småbitar kallades "knallar" eller kaffeknallar, derav namnet Knallkaffe. Dessa knallar blevo efter bakningen "brända", rostade och sönderstötta i mortel.

Lönnsirap. Lönnar, såväl som stora björkar "bärades", borrades på våren, då saven ("lagen") i träden rann och kunde tagas vara på. Lönnlagen var (och är) den bästa, den var sötast och kokades till sirap. Ett ex.: 5 kannor lönnlag, kokade i en gryta så länge, att av dessa fem kannor återstod endast 1 och 1/2 kvarter, men detta var tjock, söt och god sirap, som tappades

9

på flaskka, kunde förvaras hurr länge som
 hälsst, och varar togs lite, som slops i kaffet.
 Det behövedes icke mera än två droppars mängd
 för att göra kaffet lagom sött och smaktligt.
 Jag skall här tala om ett exempel, från ett av de allra
 fattigaste ställen här i Kinnevalds härad 1868, var-
 ar det fauns många då: Då dessa, som voro och varit,
 mycket förtäknssamma av sig, äto potater, togo
 de vara på skolorna, torkade dem i ugnen och
 förvarade dessa på lämpligt ställe, för kommande
 behov. 1868 och 1869 hade dessa folk rätt stora lager
 av potatisshal, som var torkad, och uppblandades
 med torkad hasselknopp. Detta maldes på hembrann
 tillsattes med något litet mjöl, om det fauns, eljest fick
 det gå ändå. Dessa omtalta folk, hade intet mjöl då
 vid det tillfället jag här talar om.

Barkbröd, Tallbark var bäst. Olika slag av furu-
 bark, hörde jag icke omtalas, ej heller de olika
 torls

10

Ställen, der tallarna trivdes bäst, voro kraftigare
 eller jordmånen lämpligast för barkens godhet
 och lämplighet till bröd. Granbark användes inte
 här i trakten, den var kådig och bestk. Furubark
 var bäst, den torkades och maldes på hemkvarn,
 tillsattes något lite mjöl, efter råd och lägenhet,
 samt surdeg. Barken togs vid vilken tid som
 helst, och detta arbete kallades skava bark
 gnava *av* (av) bark. Endast ytterbarken togs,
 d. v. s. barken ända in till "kingan," hinnan
 på innersidan, den fränskiljdes. Tallen kallas
 här, i fint tal tall eller fur, furu, men i folkoral
 fersträ, en fer, egentl. en fl^ä (fer, fur). Då man
 tog bark av gran och björk, kallades flao (flå)
 "flao båk" (flå bark). Granbark och björkbark
 togs till garvning och bekrivor. I april och maj
 var lämpligaste tiden för barkflåning av tall, gran
 och björk, sk. ända fram i juni. (till garvning)

11 Här i trakten fälldes inga träd för barktagning till föda, endast dessa vers bark såldes till garvare, såvitt inte, den dåvarande landgarverien inköpt det helt område av ekar, granar eller björkar eller, sä eller så många av dem eller den växande ekar, granar eller björkar. Nävern fläddes av och användes till olika saker, endast barken togs till garvning, dock användes mest ekbark till garvning på landet, garvning av sulläder.

Bark till bröd togs på de största och grövsta "fjersorna", den pilades från trädet. Man öppnade med mejsel och hammare, dock så att innerbarken, kinnan blev kvar på trädet, eljest kunde trädet dö. Stora stycken bark pilades ut, lades till tork i sol eller på andra lämpliga ställen der både sol och vind hjälpte åt att torka barken. Barken togs, icke endast på solsidan utan runt omkring, så långt man nådde

1/2 I fjordna tider och på somliga platser i landet, insamlades antagligen en mängd bark, som lagrades och förvarades för kommande behov. I vissa tid, utläs på de senaste 70 åren har icke sådant förekommit i dessa trakter. Här insamlades bark 1868-69 så fort man behövde den, dock så att den hann torka i sol eller ugn, innan den maldes. J unga stora lager förekom. Barken användes som den var då innerbarken fräntagits, d. v. s. barken torkades som ovan nämnts, krossades sedan med klubba eller hammare så att den sedan kunde malas.

Bröd av syrefrö förekom. dock icke enbart, utan sammansblandadt med mjöl, och förekom således endast som utdrygningsmedel för mjöl. Knöpple ell. linfröknoppar användes också till bröd. Man tröskade linfröknopparna och avskiljde fröet, stötte sedan knöpplet, i något passligt kär, med en potatisstöt av trä, blandade det med

13

nyjöl och bakade det på vanligt sätt. och utgjorde även detta ett uttrykningsmedel för nyjöl. Av nässlor och "mäll", mälla koktes kål, vilket förekommer ännu. Hasselknopp och hasselkänge användes här som uttrykningsmedel för nyjöl, i nödtider, ävensom malda nötskal. Blödbrod, "glövsbro" äts ofta. Dertill kunde användas vilken av ovannämnda degblandningar som helst, det var bara att ta en degklump, forma till den lite, platta till den, lägga den på glöden så var den snart färdig att ätas, det blev "bradbro", brädbrod. Det gick på detta sättet fort att få en bit bröd, då det blev för länge att vänta tills det blev bakat på vanligt sätt, i ugnen. Gröt av syror (syrgröt) har jag icke hört omtalas här från trakten, dock har jag ätit ett slags mat av syreblad, detta var på 1870 talet, men det var visst ingen nödmät, vi kallade det "stuvada"

14

syra (syror), alltså stuvade syror, som före-
 kommer ännu ibland. Bark och ris av unga
 "gera", tallar, gavs åt getterna, de äto det gärna.
 Ljung insamlades på våren, som hjälpfoder
 då fodret började tryta. Detta gavs åt getterna
 och fåren, och även fäkreaturen äto det gärna.
 Ljungen skars med skära, på våren, vid den tid
 då ljungen var grön, bars hem och gavs åt
 kreaturen, som den var, utan några tillsatser.
 Hästgödsel användes endast till svinen, krossades
 och uppblandades med potatis och mjöl, havre-
 mjöl var bäst. Kogödsel användes också till
 svinen, men vad det beträffar, med häst- och
 kogödsel, förekommer detta, delvis, ännu, då det
 icke anses precis som något nödfoder, endast
 som ett särdeles godt utdrygningsmedel i mat-
 väg för svinen. År 1868 togs halm från
 taken på många ställen, skars och gavs åt

Landsmålsarkivet Uppsala 2919:4
 Aug. Strömberg 1930. JÄT
 SMÅL.

Frgl. 19

15

bröturen uppblandat med något mjöl, kli och potatis, allt efter som gården förmådde.

Fadern till nuvarande bröderna Lollberg i Särnamo (köpmän, med butik), talade om för mig 1914, att han tjänte på en herregård i Skaraborgs län 1868. Han var med att lasta der 20 tunnor råg som skulle till Kalmar län, och 40 tunnor råg som skulle till Kronobergs län, detta som gåva för att i någon mån lindra nöden i några eller något fattigt hem, och kanske även för att föregå med godt exempel. - Heder åt givaren! - Men hur gick det då med utdelningen? Hur det gick till i Kalmar län, har jag mig inte bekvämt, men hur det tillgick här i Kronobergs län, och särskilt i mitt hemhärad, Kinnevalds, det vet jag, ty det minnes jag ganska väl. Jag var där endast, visserligen,

16 men utan självberöm kan jag säga, att, vad det än berodde på, fanns ingen i den folkskola jag gick, som hade de vakna tankar för allt möjligt, som jag hade.

Dessa pampar som hade till uppgift att fördela - icke allenast de 20 tjemorna sig från Skaraborgs län, utan samma slag av gåvor från andra, bättre lottade orter än vår. Dessa gåvor skulle ärligt delas ut, på lämpligaste sätt åt bygdens fattigaste, särskilt barnen som gick i skolan. Der delades ut, vid middagen, en $\frac{1}{4}$ dels liten kaka bröd, till dessa barn som ansågos för att vara de fattigaste. Folkskolläraren vi då hade, i jät alltså, han hette M. J. Trolle. Han stod vid bokskåpet, i ett hörn av skolsalen och delade ut dessa brödbitar, efter eget behag, åt vilka han ville. Kontrollör var han själv. De barn, vilkas föräldrar, far eller mor, på en eller

17

annat sätt råkat i ogunst hos - Trolle - ,
 Dessa fingo icke något bröd, även om de stodo
 och grät, då de sågo brödbitarna delas ut till de
 andra. - Min far var skomakare, och hade nu
 vid tillfället i fråga, ett par av hans skor liggande
 olagade i verkstaden, der de efterfrågats ett par
 gånger, men voro icke medhunnna i dag heller.
 Följden blev, att fastän jag var en av de allra
 fattigaste, fick jag intet bröd. Jag hade nära
 hem och sprang hem vid middagarna, jag fick
 bröd då jag kom hem, det var visserligen havre
 bröd, som vi köpt av en bonde, men det var ändå
 bröd, fast det gjorde mig ont att jag inte skulle
 få en likadana rågbrödsbit som de andra, som
 inte voro fattigare än jag. Men det var också
 andra utdelare av gods gåvorna. Till skolbarnen
 delades ut bröd, men till andra fattiga skulle såd
 utdelas, dessa fattiga fingo åt utdelaren göra
 fets

18

vissa slugs arbeten, för att få någon sädnypa.
 Han som fått uppdraget att så rättvist som
 möjligt fördela och utdela gåvan av råg,
 skodde sig på arbetarens, på den fattiges be-
 trostnad, i det att han lagade så att han fick
 vissa arbeten utförda, för erhållandet av säd.
Skam åt dessa distributörer!

Trots nödår, gick dock Brännvinsbränneriet
 i Jät, för fullt. Minns inte var de fingo sina
 potater ifrån, men potater fingo de, de
 kommo från andra trakter med potater i stora
 potatis kistor, så överläsade att de tappade en
 del potater ut till vägranterna, och vi fattiga
 barn, voro inte sanna att springa ut till vägarna
 och tillvarataga dessa tappade, både för oss och
 far och mor och systron, välkomna guds gåvor.
 Bränneriet, som även brännvinstillverkningen,

19

innehades och ägdes av bönderna i Jäts by. Och hade åtminstone för tillfället den välsig- nelsen med sig, att vi fattiga barn fingo äta ängkrokta potatiser, då vi kommo dit, ibland om dagarna. Vi togo också några i fickorna med oss hem, då vi ätit så många vi ville. Bräningen var sig inte, det blev stor förlust. Det blev för bönderna att skyndsammast taga sin Matts ut skolan, sälja hus och hem och bege sig till Amerika, och så slut med den affären. Detta på 1880 talet.

Triggare kommo nästan var dag (1868-69) de voro glada om de i en bondgård fingo en bit bröd, den äts med smak och tacksamhet, mera än vad en smörgås med rökad kal gör nu. Jag minnes ganska väl de gånger då mina två systrar och en bröder, sutto på golvet och hade en bit havrebröd, som gick rundt emellan

20

oss, och vi fingo bita var sin gång efter varandra och så hade vi ett halvstoppmått av bleck, med vatten i, som cirkulerade omkring bland oss. Nor satt och spanade skäpfall åt bondgummorna sjöng psalmsversar i moll och grät, och då vi sågo detta gråto vi med.

Doct. voro icke vi bland de allra sämst lottade. Jingen av oss varken såg eller kommes ut för smaka en barkbrödsbit. Vi hade havrebröd och dricka som var bryggt på pors. Och som väl var blev 1869 ett fruktbart år i våra trakter. Sedan har intet verkligt nöd: är inträffat här.

Jät i Nov. 1930.

Aug. Strömberg