

3062

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 3062, A. Axelson, Nb

3062

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Norbotten

Piteå

Axelsson, Alfhild. 1931.

Svar på ULMA:s fråga. 19 Nödbröd.

9 H. 4 =

3062

Landsmålsarkivets fågelister 19.  
Nödröd.

Här i orten användes endast uttrycket schwägäre om nödrödet 1867. Man här aldrig uttrycket svagären. Goda ää kallas gåddära.

De ämnen, som använts att utdryga mjölet äro bark av björk och tall, samt korn- + råghalm. Björkens och tallens bark voro ur närings- sådes- synpunkt likvärdiga, men ur smaksynpunkt var tallbark i brödet att föredraga. Surt bröd med bark uti var, rätt bakat, ett vackert bröd men beskt och starkt i smaken. Dock var tallbark, då björkbarken i smaken var "wassare".

Nämnast översatt med stickande. Barken togs vitken ärotid som helst, i savningstiden då träden löpte (trona läjpt eller rättare, då här läjpre (infinitivformen och presensformen lika = läjpre)) och om vin-

tern då björkkubbar togas in i stugan för att  
 upptinas. I dessa skogrika trakter, där skogen än  
 står nylsvid kring stugorna, ordnades ej på något  
 sätt med barktagningen. Man gick ju bara  
 någon meter från stugknuten, där fanns all  
 bark man behövde. Den togs både av träd  
 på rot och av dem man fällde; avbarkade  
 stammar användes sedan till kustimer och ved,  
 men fingo nog oftast ligga och ruttna ned, då  
 de ej representerade några värden den tiden.  
 Då barken avlägsnades från stammarna användes  
 vilka tillbyggen man fennit vara lämpliga.  
 Tillgång på "remedjen" var ringa. Utan  
 annat redskap, man fröträdesvis använde,  
 för öfrigt tog man något "jån", som tycktes  
 lämpligt. Man fladdade av barken runtom trädet.  
 Sedan man avskilt ytterbarken från innerbar-  
 ken, ledes denna senare i vatten, vilket byttes

Landsmålsarkivet Uppsala 3062  
 Alfhild Axelsson 1931. PITEÅ  
 NB.

Frgl. 19

†/jörn

då och då, för att få urdragen den beska kåd-  
 smaken. Barken torkades sedan. Lomliga torkade  
 den i badstun "bästan" på lave, andra i lång-  
 panna av plåt, som insattes i de då för tiden i varje  
 kök vanliga murade bakugnarna. Nästa moment  
 var sänderkrossandet av barken. "Jag minns att  
 jag stötte sönder barkbitar med en trästöt, som  
 var fullsatt med spikar, vilka endast voro till  
 hälften inslagna i stöten. Barken var i en så  
 eller tunna (L.O.) Dessa barkbitar maldes i en  
 strömkvarn en s. k. sammanmaljekvarn, som stod  
 i en bäck, med strömmande vatten. Barkmjölet  
 var nu färdigt att användas; det vällendogs ej efter  
 malden. Bindeämne måste ofta tillgripas då det  
 bakades av barkmjöl, i synnerhet när det var knäppt  
 om riktigt mjöl. Ett utmärkt bindeämne var  
 "islanschmösan", som kokades och vars lag använ-  
 des till degspad. Salt tillsattes degen. Jäst brukades

ej i bakkbröd. Man ansåg ej att barken hade något näringsvärde, utan endast tjänade till utdygning, och till bukfogla. Det berättas, att en del eröndde stor skicklighet i att behandla ingredienserna så, att brödet blev vackert, medan andra åter ej ägde denna förmåga. "Jag gick till bagarstugan, där de just lade in den ungefär 1 cm höga degkakan i ugnen att gräddas. Under gräddningen sprack den sönder kors och tvärs, som då sågsparn ligger och torkar, så jag måste ta omkring kakan med händerna, för att den skulle hålla ihop medan jag bar in den. Jag smågrot, då jag så långtåt efter denna bakudag." (A. N.)

Detta är (1867) svårt en man på bruket (Återsbruk) ihjäl, det enda fallet av hungerdöd. I allmänhet led ingen så stor nöd; det fanns i denna by alltid något att stoppa i munnen, som stillade värsta hungern. Men kände man, var väl ej så

"för sig"; han hade hustru och barn och de skulle ha de flesta matbitarna. Ingen ko hade de, hade man en ko, hade man alltid en tai mjölk, och var aldrig riktigt utan mat. Mannen och hustrun beklagade sig ickes och när det omsider förspordes, att det var så illa med honom, gjordes det snart när omöjliga, man försökte ge av det lilla man väl behödde själu. Det var dock för sent, han hade blivit för svag. Någon ville uppmuntla honom med kaffe, och sökte i björkarna efter de där fräfnitliga svarta tjukorna, på vilka koktes. Jag minns hans glädje och tacksambhet över detta än. (A.N.)

"Frosten kom tidigt dessa år, så att potatisblasten frös, potatisen utvecklades ej normalt, utan blev liten och odryg. Jag kommer ihåg, att det oftast blev vackra skördar av kålrot, de år vi fick lite av potatis. Kålröten ko-

kades och åt som sovel med bröd till antingen som den var eller söndermosad. Ett annat sovel var soppa på kålrot med litet gryn i. (X.O.)

Angående mjölkutdrygning med halv av korn och råg, var detta sämre än bark, och användes därför ej så allmänt.

Något swagår med avseende på kreaturens föda hade ej något minne av här. <sup>Chungse</sup> uttryck är att "schwagår fö fö fäcke jär gawår fö kräka". När kornet ej matade, blev halmen kraftigare och grönnare. Utökning eller utdrygning av foder har dock alltid använts, fast det nu mer och mer upphört. Man tog lav från gran, som jämte <sup>fäsket</sup> löv och reumassa, var det vanliga, som gavs även när man hade hä.

"Vä" var ut å struk löve å näppe rejn mäsan för koren skull häva e ombajt. (X.O.) Hästgödsel har använts i stor utsträckning till köfoder.

Den kokades och blandades med lav och  
håjsönn<sup>1</sup>. Detta gavs gjumt åt korna och kallas  
döjda.

Vad som väcker förvåning är, att även  
människoträck använts till döjda, på samma  
sätt som hästgödsel. "I mitt hem berättade en  
gång en kvinna att då träcken skulle kokas var  
man tvungen att ej fylla grytan så full som  
då man kokade gödsel. Träcken hade det sät-  
tet, att den gräste över alla bräddar; den liksom  
jäste. Jag vet att det ej förekom i våra trakter  
men oppe markä, uppåt lappmarkerna." (K.O.)

Aspbark hackades fint och gavs färsk  
åt korna. Tisset lov gavs ej, det är i folktron  
giftigt. Tullet av alla dessa utdrygningsmedel  
är icke riktigt mjölkdrivande. Utan idén är den  
även korna behöva omväxling i födan. Sköt bli-  
va även tryggare att ge av. Korna släpades

1) Ordet svart

Definition: När-  
mastöransaa med  
"höfir" men ej  
riktigt raa. Det  
samlas i höladan  
på botten är fin-  
fridelat, och består  
av torrade blom-  
knippen, höfir och  
finkeossat hö.



ju aldrig ut vintertid.

Från på vägen har det hänt att aut föds va-  
rit slut, så att säughalmen måst givas krea-  
turen.

✓

Landsmålsarkivet Uppsala 3062  
Alfhild Axelsson 1931. PITEA

NB.

Frgl. 19

Om nödhjäl har upplysningar lämnats av:  
Loken Kristina Ohlund, född den 16 maj 1853 i  
Ljusmark, Piteå socken, Norrbottens län. (beteckn. K.O.)  
Hemmansägaren  Axel Nordlund, född den 7 aug. 1857 i  
Altersbruk, Nybyn, Piteå socken, Norrbottens län (beteck. A.N.)