

3469:1

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Jämtland

Litsen

Gudmundsson, O. A. 1931.

ULMA:s frigel. 19 Nödbröd.

26 fl. 4<sup>o</sup>

3469:1

Exc. OSD

1  
Svar på Landsmålsarkivets fråge-  
lista 19. "Nödbröd"

Jämtland  
Lits m

Missvärtar kallas klä<sup>e</sup>när, n.  
godar gö<sup>a</sup>ar. Ett värt nödar kunde  
benämnas storkklä<sup>e</sup>när (ex. "de äre  
va e rektut e storkleinär!")

Benämningen på nödbröd i all-  
mänhet var nö<sup>b</sup>brö<sup>d</sup> d. klä<sup>e</sup>nasbrö<sup>d</sup>.

Med gudslänet, grä<sup>s</sup>flä<sup>n</sup>e, menas  
ej blott bröd bakat av riktigt mjöl  
i motsats till barkbrödet utan över-  
huvud allt gott, som jorden gav,  
för vilket man hade Gud att tacka,  
och som stundom såsom en Guds pröv-  
ning kunde beskåras i ringare mått.  
Städse var gudslänet något, som man

Landsmålsarkivet Uppsala 3469:1  
O. A. Gudmundson. 1931. LIT

JTL.

Frgl. 19

2  
2

måste vara rädd och aktsam om  
och ej fick slösa med.

Under klenären, då säden  
slog fel, fick man lov att på vin-  
tern köra ned till Sundsvall (sön-  
svol) i brädskrinna (bräskrin) —  
det var före järnvägens tillkomst —  
för att köpa säd. Dessa resor, som  
togs i anspråk en tid av 14 dagar  
och som man därför kunde företaga  
endast en gång om året, voro myc-  
ket besvärliga. Det fanns ingen väg  
på den tiden utan man fick ofta  
köra genom alusdjup snö. På grund  
av de dåliga vägförhållandena fick  
man nöja sig med att ta tre tunnor  
korn. Detta räckte emellertid inte

till, utan man fick lov att dryga  
ut säden med andra mer eller  
mindre torftiga näringsämnen.

De ämnen, som i Lits socken varit  
kända som utdrygningsmedel för mjöl  
äro: bark av tall och gran, rågax,<sup>\*)</sup> kornax,  
ärter, ris, agnar, potatis och kålrötter.  
Lag användes också, sedan dåvarande  
landshövding Sjplund lärt ut, att man  
kunde baka bröd därav, men det  
blev senare på grund av ett inträff-  
at dödsfall förbjudet.

Även då det var bättre ärsväct  
och man fick såd på åkrarna, så  
användes det bästa till frösåd och  
till bröd endast smält, sämre korn,  
den s. k. brömmännen, ofta utdrygat

4  
4  
med bark. Åtminstone var detta fal-  
let hos de fattigare familjerna.

På 1860-talet var det flera klenår i  
följd, och man fick äta barkbröd  
lite till mans. Men efter 1870 torde  
barkbröd ej ha förekommit. Det  
böjades upphöra i och med järnvägens  
tillkomst och undsättningslänsen  
söderifrån. Man fick stora mängder  
ull att spinna, och den spunna ul-  
len lämnades sedan som ersättning  
för den spannmål, man fick.

Även med höst åt kreaturen  
var det ofta klen beställt. Egentli-  
gen var det ju endast äkerrenarna,  
som gavo riktigt hö. För övrigt

fick man ta, vad som väste på  
myrarna. Men detta räckte ej till,  
utan man fick även använda små-  
tall, granris och tøv av olika slag åt  
kreaturen. Och detta förekom ej blott  
under klenären, utan var regel, och  
fortleade långt efter barkbrödets dagar.  
Det upphörde egentligen ej, förrän man  
med maskinernas hjälp kunde så och  
skörda hö i större utsträckning.

På grund av att fodret var under-  
haltigt, kunde djuren stundom bli  
sjuka, skröveljuck. (Sjukdomens när-  
mare beskaffenhet ej bekant.)

*Ja rävat  
nästa tiden!*

## Bröd av granbark.

### Insamling och beredning av barken.

Om våren, när det löpte (det löper =  
de löpp, imp. de löft), ansågs det vara  
lämpligaste tiden att insamla barken.  
Man hade inga särskilda gemensamma  
ställen för barktäkt, utan varje hus-  
håll tog barken på gårdens egna skif-  
ten. Helst valde man ut de s. k. 'frösta-  
gränan (pl.)'. Man fällde granen och  
kvistade den. Sedan ramlade (r<sup>ä</sup>vla) (imp. r<sup>ä</sup>v) )  
man av ytterbarken, ravellet (r<sup>ä</sup>vla, m).  
Det redskap ~~har~~, som därvid användes,  
var ett slags barkkniv, bestående av  
ett knivblad med skaft i bägge änd-  
arna. Detta arbete med ytterbarken  
var det tungsammarste. När det var

gjort, skar man med en kniv skårer runt trädstammen på ett avstånd från varandra av ånda till 2 à 3 meter; dessa skårer förbundos sedan genom en skåra i trädets längdriktning. Därefter fläkte man upp barken med hjälp av ett redskap, tykkel, tyffzel ä. m., som vanligen var förfärdigat av trä och därför även kallades trè tyffzel. Den liknade en trèspade, alltrå bestående av ett skaft som nedtill var utbrett till en skiva, något böjd för att passa efter trädets rundning. Om det löpte lätt, använde man ofta endast händerna, åtminstone hade barnen, då de fingo följa med, inget annat redskap.



På det viset fick man barkstycken,  
som voro av en bredd lika med trädets  
omkrets och ända till 2 à 3 meter  
långa. Dessa stycken hemförslades.  
Efter hemkomsten upphängdes de  
i hässjor. Man bredde ut barkstyc-  
kena - detta för att de skulle torka  
bättre - vek dem på mitten och  
hängde upp dem, de kortare på de  
nedre roorna (röan, n.), de längre  
högre upp på hässjan. Detta arbete  
kallades 'te häsa-öp bäsken' (= att  
hässa upp barken). När den hängt en  
tid, fraktades den till bastugan  
(hete bástugga), där den lades på bas-  
tulaven (bästelåvan), och torkningen  
fortsatte med hjälp av eldning.

"inj. 70<sup>1</sup>. f.

När den var tillräckligt torr, fraktade man den till logen (lög, f.), där den tröskades med slaga (slöggt, f.), så att den krossades i små bitar, tömdes i säckar och hördes till kvarnen, och så fick man barkmjöl.

### Brödbakningen.

När man skulle till att baka av barkmjölet, måste man först 'vassdra' det för att få bort den beska kådsmaken. Särskilt var det g<sup>ö</sup>r k<sup>ö</sup>a, som smakade illa. Man hällde därför vatten i ett kar och slog mjölet i. Där fick det ligga ett par dagar. Under tiden sjönk det ner till botten (de fäkner, imp.). Så tappade man av vattnet. Det fuktiga

barkmjölet hälldes i bakträget  
 (Höke, n. bet. f.), man satte till korn-  
 mjöl, och därav knådades en deg.  
 Blev det för torrt, satte man till me-  
 ra vatten. Som krydda användes salt.  
 Därefter bakades bröd, ungefär så  
 tjockt som vanligt pickebröd, i  
 stora kakor, som vekos i sex. Detta  
 var barkbröd, bä<sup>u</sup>brö<sup>u</sup>, bä<sup>u</sup>brö<sup>u</sup>, n.  
 Det förvarades liksom annat bröd på  
 andra våningen (hjällen, jä<sup>u</sup>n, m.) i  
 matboden (ämbü<sup>u</sup>re, n.). På nedre vå-  
 ningen i umburet hade man mjöllä<sup>u</sup>arna,  
 på tredje 'kornkättarna'.

Landsmålsarkivet Uppsala 3469:1  
 O. A. Gudmundson. 1931. LIT

JTL.

Frgl. 19

## Bröd av tallbark

Barken togs under löptiden, våren, och även sommaren. Saven kallas sävbn, de löpp = det löper, barken släpper, de löpp-tä väpny = att löpa, skala av barken. Ytterbarken kallas rävby, n., innerbarken troligen för, enär detta ord förekommer i sammansättningar, som ha med barktäkt att göra. Ordet användes däremot ej om trädet, som kallas tol, m.

[Jfr i det följ. beträff. termer o. dyl. beskrivningen av granbarksbrödet i det föreg.]

Liksom i fråga om granbarken hämtade vi vårt hushåll barken på gårdens egna skiften. Den tall, som ansågs bäst, var malmtallen, flåga töl, m.

(Detta ord brukade även användas vid skämtsamma jämförelser, t. ex. 'han e lång som en flägatöl'). Först fjällades trädet. Sedan vidtog avskalandet av barken. Härvid begagnade man sig av trètjuffgal (jfr föj). Man avskalade både ytter- och innerbarken på en gång utan att skilja dem åt. De avskalade barkstyckena, förrestutan, som voro så breda som trädets omkrets och intill 1,5 meter långa, hördes därefter hem för att 'ravlas'. Därvid begagnade man sig liksom i fråga om granbarken av en kniv med skaft i bägge ändar, men under det granbarken ravlats, medan den ännu satt kvar på trädstammen,

Landsmålsarkivet Uppsala 3469:1  
O. A. Gudmundson. 1931. LIT

JTL.

Frgl. 19

ravlades furustutarna först efter hem-  
 komsten. Därefter utbreddes bark-  
 styckena, vekos på mitten och upp-  
 hängdes i hässjor (vanliga höhässjor).  
 Läggas i vatten 'vassdragas', behöfde  
 ej tallbarken, ty i den fanns ej som  
 i granbarken görköa.

Med den bark, som skulle bli till  
 mjöl, måste man fortsätta torkningen  
 i bastugan. Därefter tröskades den med  
 slaga och hördes till koarnen.

Den bark, som var avsedd till gryn,  
 behöfde däremot ej torka så länge,  
 utan man tog den ur hässjan för  
 att 'strucka' den (strök, imp. ströke).  
 Härvid begagnade man sig av en stor  
 hyvel (strökhövel), som fastsattes

Landsmålsarkivet Uppsala 3469:1  
 O. A. Gudmundson. 1931. LIT

JTL.

Frgl. 19

upp- och nedvänd i hyvelbänken. Därefter tog man flera barkstycken på en gång och 'struckade' deras nederkant mot hyveln, så att små hyvelspån bildades, liknande gryn.

Av mjölet bakade man bröd (förrbrö, n.), men ej alldeles på samma sätt som granbarkbröd (gränbarkbrö, n.). Det behövde sålunda ej 'vassdragas' före bakningen. Man blandade i kornmjöl, den som hade råd kunde använda rågmjöl. Däri slögs kokhett vatten, och en deg knådades.

Brödet bakades så tjockt som knäckebröd men i något större format och gräddades i bakugn. Gräddningen var ett svårt arbete, emedan kakorna

Landsmålsarkivet Uppsala 3469:1  
O. A. Gudmundson. 1931. LIT

JTL.

Frgl. 19

så lätt kunde brinna upp eller bli  
svedda i kanten. De vekos på mitten  
och förvarades hängande över stänger,  
som lågo på åsarne inne i stugan.

Beträffande användningen av fu-  
rubröd och granbarkbröd, torde det ha  
varit så, att en del hushåll speci-  
aliserat sig på det förra, en del på  
det senare.

Bröd av andra nödbrödsämnen än bark.

Det är redan i det föregående om-  
nämnt, hurusom även under godår  
till bröd användes blott smält, sämre  
korn, den s.k. brömmän, en. Ja, det  
gick så långt, att man, då det blev  
ett riktigt godår, och axen hängde

Landsmålsarkivet Uppsala 3469:1  
O. A. Gudmundson. 1931. LIT  
JTL.  
Frgl. 19



X  
16

tunga, kunde fölla uttryck sådana som: 'da väl no råkt eyen brödön & är'. Man menade därmed, att det inte blev något smätt, sämre korn att baka bröd av. (brödön, m. ung. = brömä-nan) Under sådana år kunde det hända, att man malde axen, utan att tröska, till mjöl, som var avsett för bröd. [Mjöl till gröt och helgdagsbröd (biggbrög, m., användes till jul och bröllop) maldes däremot av riktigt korn]. Var detta fallet under godår - man ville ej heller vara övermodig och baka endast fint bröd, ingen kunde ~~had~~ veta, om ej Gud då straffade med att sända svagar - så var det så mycket naturligare, att man under klenåren

ej malde mjöl av kornet enbart, utan man tog hela axen. Och det var ofta sådant kornmjöl, som blandades med barken. - I Norra Lit har man även hackat av rågax och malt.

Agnbröd (ägnbröd, n) lär också ha förekommit, skuru ej i någon större utsträckning. Däremot är det ej känt i Lit, att man bakat bröd av halv.

Bröd av potatis ansågs vara fint bröd, och det användes även under godår.

Först kokades potatisen i murpannan, och medan den ännu var varm, malde man den på handkvarn direkt ned i bakträget (flöke, n), varefter man rörde i rågmjöl i potatismosen (pe-stämpa, f). Detta var om aftonen.

Landsmålsarkivet Uppsala 3469:1  
O. A. Gudmundson. 1931. LIT  
JTL.  
Frgl. 19

X  
18

Sedan fick degen stå och 'sötna' över natten (söt<sub>o</sub>, imp. söt<sub>na</sub>; det finns även ett motsvarande transitivt verb söt-på, ex. ja ske söt-på degen i äfta, varmed menas att röra i mjöl, men ej allt som erfordras för bakningen, det sker följande morgon). På följande morgon röjde man i kornmjöl och jäst, varefter man bakade ut bröd som vanligt pickebröd men något tjockare. - Beskrivningen på detta bröd, som bakades länge efter det barkbrödet försvunnit, torde mera hänföra sig till bättre tider. Under verkliga nödar blev det troligen något enklare och torftigare.

Bröd av lavar lär ej ha använts

i Lit, förrän landshövding Asplund lärde ut, att man kunde baka bröd därav. Det var granhaven (läven, koll.n.) som kom till användning. Emellertid var det en gumma, som tog fel lav att baka bröd av. Hon dog av förgiftning, och sedan blev det förbjudet att använda lav.

Ätt annat utdrysningssmedel och det sämsta, enligt vad man ansåg, var ärtteriset. Hur brödet därav bakades, känner man nu ej till, men att det förekommit är visst, bl. a. i byn Hölje. Det blev alldeles svart och föll lätt sönder. Det berättas även om 'e kåring från Hammerdal, som had baka ta ärtterise. Hu komme o skull häls

på o häd e knytt mæ se, som hu  
knytt opp, o skull te eta ta brön sett,  
man då rödd e alldeles soum. De va  
en halvтом tjucht o alldeles wort.

Andra nödtidsanrättningar än bröd.

Av de i det föregående omnämnda  
da grynen av tallbark, kokade man gröt.  
Den kokades på vatten, och man vis-  
pade i något kornmjöl, för att den ej  
skulle bli vasslig.

Välling kokade man av kårötter,  
horngrön och mjölk, om man hade  
någon. Denna välling, som var mycket  
god, användes ej blott under nödar  
utan även annars.

Det berättas även, att man hackat

torrfisk och kokat välling därav.

### Hjälpfoder (ät fång).

Som i det föregående omnämnts, räckte höet i regel ej till åt kreaturen (krēka, pl. n.), utan man fick använda hjälpfoder, ät föy, n.

Det är ej känt, att man i Lit använt barkmjöl som hjälpfoder. Där emot har man använt ett slags mjöl, som kallas mâlū, m. Det var malet av ogräsfrön, som man fick som avfall, då man tröskade. Det gavs åt såväl kor som får och getter; antingen strödde man det i fodret, eller fingo de det i sörpan (sōpa, f.). Grisarna tyckte ej om detta mjöl. Det har använts i sen tid.

Ett annat mycket använt hjälpfoder var asp bark. Fjorton dagar efter midsommar, alltså i slutet av hinväln (f.),<sup>x)</sup> högg man ned aspar och skalade av barken. Bitarna, som kallades aspstutar (äspstut, m.), kördes hem och upphängdes i hässjor, varvid stutarna först utbreddes och vekos på mitten. När de torkat och skulle användas, lades de, hela som de voro, i ett kar med vatten, där de fingo ligga en vecka. Under tiden gav man kreaturen vattnet att dricka, och det var mycket begärligt för dem. Allt eftersom vattnet minskades i karet, fyllde man på nytt. När barkstyckena ej längre i nämnvärd grad

<sup>x)</sup> nom. hinväln  
 Jämtland  
 Lit  
 U Lell A  
 acc. 3469:1

1931

Landmålsarkivet Uppsala 3469:1  
 O. A. Gudmundson. 1931. LIT  
 JTL.  
 Frgl. 19

gävo någon smak åt vattnet, lades de i murpannan och kokades, varefter de revos sönder och gavs åt korna i sörpan. Kven vattnet, var de kokats, gavs åt kreaturen.

Ett annat hjälpfoder var den s. k. bettallen (*bættoln*, m.). Det var småtallar, som höggos ned och lades hela åt getterna 'i éta' (foderbordet). De åto upp barren och barken.

Enris (*ænrisa*, n., *æn*, m.) kokade man i murpannan, och med lagen vattnade man såväl kor som får och getter.

Lövrís (*lœtve*, koll. n.) användes även som hjälpfoder och har använts ända in i våra dagar. Såväl björk- som

Står det  
a eller æ?



24  
äsplöv (brösklöva, äsplöva, koll. n) insamlades, det senare vanligen i samband med att man tog äspbark. Då tog man nämligen vara på kvisten, band den i kärvar, ungefär som man binder horn, och torkade och förvarade kärvarna uppe på 'fjöshjällen' (fjöshjela, m.) på ett brädgolv, upplagt på starna.

Öven färskt lövis användes. Det hakades (kallas 'ta köyl löva') och gavs åt kreaturen i sörpan.

Av alen (ödel, f.) använde man lövet enbart. Det 'rapades' av ute i skogen, togs i säckar och kördes hem. Där lade man det i ett kar och slog hetvatten på. När det svalnat, satte man gröpe (gröp, m.) till, och detta

gavs åt grisarna.

Av rönnen (rögn, m.) användes barken. Den gavs åt kreaturen, som den var (i stycken). Den ansågs mycket kraftig, ett riktigt kraftfoder.

Renlaven (vitmössen, m.), som också användes som hjälpfoder, insamlades på så sätt, att man rev den med händerna och lade den att torka i en sorts 'kätte' som man ställde i ordning ute på myren. Man stack ned stölar i en fyrkant så tätt intill varandra, att endast smala springor uppstodo, lade ett brädgolv inuti och kastade dit mossan. Sedan höjdes den hem senare och gavs tillsammans med agnarva i sörpan åt korna.

De hittills nämnda hjälpfoder slaget användes, som nämnt, även under god-år. Utelutande nödårsfoder var där- emot hästgödsel (hästdynga, f.). Man tog den, medan den var färsk, lade den i en sörpbytta (sörpbijt, f.), slog på kokande vatten och rörde i gröpl. Detta gavs åt grisarna.

[Som ett à propos härtill kan näm- nas, att hästdynga hade en annan, mera kurios användning. När man köpt en ny stekgryta, så skulle färsk hästdynga först kokas i grytan. Man menade, att detta skulle förhindra rostbildning.]

Meddelare: Åkefru Kristina Dalén, Håkbäck, f. Jonsdotter 1849. Åkefru Brita Månsson, Fjäl, f. 1854 (uppt: s mormor).