

10364

Småland

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Öja sn

gr. av
7.9.
2/487

Magnusson, Axel. 1937.

ULMA:s frigel. 19 Rödbird.

20 bl. 4:

10364

Nödbröd

Uppteckningar om nödar och nöd-
bröd från Öja socken i Småland.

Småland
Öja Sn

Lagesmän: framlidne hemmansägaren
Magni Johansson i Bellanda Södregård, Öja,
född 1861, död 1936 samt hustrun
Augusta, Katarina Karlsson, Bellanda Södre-
gård, född år 1864.

När man i dagligt tal nämnde
om gångna tiders missväxtår eller
år med svag skörd, så hade man
några olika benämningar i ortens
mål på sådana år. Man kallade
dem vanligtvis "torkår" (taakauä),
svårår (schaurauä) eller nödår (nöauä).
Påstom vintern var den svåraste års-
tiden för befolkningen, när det
varit en sommar med torka (taaka)

2.

eller frost, så talade man om den
 eller den nödvintern (növentän).
 Reftersom året 1868 i Smålandsbygderna
 var synnerligen svårt för befolkningen
 med väldig torka och brist på
 brödsäd, kallades detta år sedan,
 när minnen från den tiden åter-
 berättades för det svåra året (dä
 schaura året). De goda och ifråga
 om skördemängd givande åren, fingo
 beteckningen godår (gouå). Det
 fanns i socknen och även i en
 eller annan av de större byarna
 gemensamma magasin, där säden
 lagrades från ena året och till
 det andra och från vintern till
 fram på våren, så att man hade
 tillräckligt med utsäde (säasä) i

Småland
 Öja socken

behåll. Det kom i regel på äldermännens lott att förvalta säden, att öva tillsyn över kornhuset (kornhuset). När inte korn eller ens havrebland (havrabland) räckte till för brödfödan (brödfödan) såklart man också lagat i ordning bränsle eller svedjeland (scheyland) och skördat råg där, så skaffade man råg från utlandet, närmast då Ryssland - om man hade några pengar att köpa för förstas. Men hjälpsamheten var stor under nödlider, så den som bara hade något av korn i korgen eller sädyrken (sädöken), så delade han med sig till den som intet hade. Men i många familjer, särskilt där man hade många "brömmunnar" d. v. s. barn

Småland
Öja Sn

att mätta, hade man det svårt. Man fick, som det hette, "fara ^{illa} eller fära illa". Try brödet var ju den förnämligsta födan. Det hette att brödet, det var "bjälken i magen", och om de barn som hade röd och frisk hy på kinderna, (voro röbrusta), sade man, att de hade brödhy. Kom någon in i en stuga, där man hade mer än vanligt många bänar i "jällhyllan" i taket fyllda med brödkakor, då sade besökaren som så: "Häa haä ni sau möen Guss välsignelse och grant brö". Det bröd man hade var lån från himmelen, från den gode guden, gusplån. Om det var så att någon slamsa till piga tappade av brödet i golvet,

Småband
Öja su

Då ropade hon: " Gu föläte me,
 me tappte ja brökekakan".

Småland
 Öja sn

I ortens mål kallade man det
 bröd som i nödarstider hade tillsats
 av bark e. dyl. för "blandbröd"
 (blännbrö). Det finare brödet, eller
 det som bakats utan tillsats av
 ersättningsämnen, benämnde man för
grant bröd eller grantabrö. När
 en korpore i Bällanda by, Gustav i
 Hauralyckan, gick hem från kyrkan
 på julottan, utbrast han: I dag
 äter alla grant bröd.

Av sagesmänna kända genom egna
 minnen, deras föräldras berättelser
 samt av skildringar av Magni Johanssons
 svägers Johan Magnusson i Bällanda Fota-
 gård, som var född 1833 och dog 1917,

uppgives att de ämnen, som veterligen
 i orten varit kända och använda Småland
 såsom utdrygningsmedel eller ersättning Öja socken.
 för mjöl varit: bark, agnar, hö-
 smulor (hösmöle), srensad säd med
 boss och damm och halmrester
 narav man fick s. k. dräsabröd,
 hela ai, uttroskade och avslagna ai s. k.
 vippor (veppå), hasselknopp, hasselhängen,
 alknopp, björkhängen (biakethängen), ljung-
 fröle d. v. s. stora blombylsor på ljungväkten,
 fjinguggad vitmassa (hoilmäs), lav från
 trääd och gamla frägärdesgårdar, syr-
 blad och syfröte, svinmålla (mäll),
 samt diverse blad och blommor, som blan-
 dades i mjöl till grötkokning.

I vissa fall brukade man under
 ai med medelmåttig skörd uppblanda

brödet med vissa ersättningsämnen,
 men bark förde man ha tagit
 till endast när verklig nöd var i
 färde. I vardagslag tog man gärna
 ägnar o. dyl. med i brödet, för att
 dryga ut det, liksom man också
 använde sig av potatisstärkelse som
 mjöltillsats. Det ablandade mjölet kom
 i regel till användning bara vid
 bakningen av bröd till de stora
 helgerna. Man minnes inget senare
 än 1868-69, då barkbröd ätits
 i orten.

Småland
 Öja sn

Under forkär och svårår fick
 även kreaturen lida brist på föda
 liksom människorna. Därför fanns
 det i regel gott om sovel (säjel)
 sådana år, när man måste minska

på djurbesättningarna genom att
 utslakta ett större antal kreatur
 än som annars om ären var van-
 ligt. Fram på våren var det emeller-
 tid alltid foderbrist på de skilda
 torpen och hemmanslotterna, emedan
 man i regel icke beräknade hur
 mycket foder man hade till sina
 djur och fördenskull övervintrade
 allt för många husdjur, så att
 när varen kom och snön låg
 kvar länge, så att kreatursbesätt-
 ningen inte kunde släppas lös för
 att på egen hand söka sig foder
 i hagarna, så fick man samla
 in ljung och ris och mossa samt
 riva av halmtaken, som sedan
 på hösten omtäcktes igen, så att

Småband
 Öja sn

man kunde framfordra (framföra) kreaturen. Den djurägare som var tillräckligt framsynt, brukade dock redan på hösten samla in ljung o. dyl. för att använda, som hjälpfoder till fäkkreaturen, när hö och halm började taga slut (bryta). För att någonsin beräkna, om man måste knappa in på fodermängden vid utfodringen, hade man Sigfridsmässan (sefframässe) i Växjö som tidmätare, ty när den i mitten av februari månad gick av stapeln, ansågs det i dessa bygder, att det var halvfordrat (halfforat) d. v. s. kreaturens halva inutfodringstid var nådd.

Bristen på foder betecknades med

Småband
Öjn su

benämningen foderlösa (foälösa) och som uttryck för att beteckna kreaturens eländiga och utsvultna tillstånd, sådes det, att de voro skrina (skräjna), tomma, utlakade och skrala. Det sådes f. ex. "Ming gauäman haa sau skräjna kräk, sau daj oaka nätt i jämt löffa (lyffa) pau rompan". Ett utsvullet kreatur kallades för knyla eller skryla (skrälla). Anledningen till att benämningen hänsyftade på feminina torde varit att söka i det förhållandet, att man bäst märkte hur magra de gamla mjölkeskorna voro. Och så blev benämningen gängse för alla örer en kam.

Till att utdryga kreatursfodret använde man sig här på trakterna

Småland
Öja Sn

Landsmålsarkivet Uppsala 10364
A. Magnusson 1937. ÖJA
SMÅL.

Frgl. 19

av t. ex. ljung, mossor och löv,
 gammal halm från fäbustaken, vatten-
 klöver, lav, enuris (äjnuris), tall-
 skott från buskar samt pix från blå-
 bär, odon, kräkbär, lingon etc. o. k.
bromme. Till spädkalvar, som om
 våren icke kunde släppas lösa ut
 i hagmarkerna repade man först
 lön från sälg- eller vidbuskar.
 I fodret till svinen blandades in
 urin. Man tömde nattkärlen i gris-
 hoarna. Och så tillsattes hästgöddel
 till svinmatten, vilket fortfarande
 sker på sina ställen i bygden, när
 det gäller utfodring av modersuggor,
 som man icke önskar få gödda.
 Av bark använde man äspark till
 föda åt fåren, som voro mycket begjarna på den.

Småland
 Öja sn

Landsmålsarkivet Uppsala 10364
 A. Magnusson 1937. ÖJA
 SMÅL.

Fgl. 19

Bark.

Den bark som kom till användning som tillsats i brödet var i denna bygd furubark (fråbak), av vilken man tog den mjuka och sötaktiga innerbarken, som i savtiden (savtisen) togs vara på, forkades (taakades) och maldes på henkvarn till mjöl, sedan den småhackade barken blandats med korn eller havre. Man aktade sig för att använda sig av granbark, som var kädig (kaviä), besk och frän.

Man hade den uppfattningen, att det inte var något vidare av näringsämnen i barken, utan den användes mest för att man skulle få buka-fylla, när den vanliga magfyllnaden,

Småbend
Öja sm.

potatisen och provorna, slog fel.
 Man blev så slak i benen, när
 man lionärt sig med barkbröd.
 Man blev utpinad eller utlakad.

För andra ändamål togs bark
 s. k. från gran och ek till an-
 vändning vid garvning, innerbarken
 på lind till bastrep till att leda
 kreaturen i samt till att förfärdiga
 höbägar etc.

Bark av alla de slaget togs i
 allmänhet om våren, i savningstiden,
 då ju barken lättare släppte träet
 än annars om året. Från björkarna
 tappade man sav genom borrhål
 till dricka s. k. björklag (biakelaj).
 Det hette att träden "savade", och
 vätskan kallades "sav" eller lag (laj).

Småland
 Öja sn

Arbetet med skiljandet av barken från stammen kallades att flänga bark. Ytterbarken kallades yttrebark, skravell eller fnas och innerbarken för skav eller inner-skav.

Småland
Öja sn

Ortnamn, som möjligen kunna innebära minnen från barktagningstider är Furet (feät) i Gelaskäres by och Furet, ett skogsområde i Fotagårdens ägor i Kallanda. Ordet "furu" (fä) användes i ortens mål som benämning på trädet ex. vis furutopp, furubark, furubräda.

Vid barktäkten var det i regel hela hushållet i gården, som begav sig till skogs. Som redskap använde man sig av barkjärn, en slags svängda eller böjda licjärn med frä-

handtag ungefär sådana som
lockningen här visar

Småland
Öja su



(d. v. s. redskapet)

"jernet" benämndes också för skravell-
järn eller skavjärn, stundom
barkningsbit till skillnad från ris-
bit, som hade bara ett skaft eller
handtag. De avskalade träden buros
samma till "klockor", ställdes på
stapel till tork mot något träd
och användas till ved, virke etc.
men fick stundom rubna ner, när
man inte kunde förbruka allt virke,

som fanns tillgängligt.

Ytter- och innerbarken åtskiljdes med tillhjälp av en spåntkniv (springkniv) också kallad skarvkniv. Hade man samlat mycket bark, lastade man den i en krummelhäck d. v. s. bågäck och hemförslade den med hjälp av häst- eller oxök.

Men vid barkflängning i mindre skala packades barken i en höbåga och bars på ryggen hem.

Torkningen kunde ske genom soltorkning ute i det fria, lufttorkning på logarna med alla gluggar öppna eller genom bastutorkning. Var inte mängden alltför stor, lades den grovhackade barken i stora säll för torkningen. Sedan barken

Småland
Öja sa.

Blivit fröskatorr finhackades den så smält som gick att utföra samt smaldes (mols) tillhopa med säd. Man risslade (reslade) den finhackade barken i finsäll, och hackade om de bitar, som under reslingen blevo kvar i risset (reslet) eller sället. Sedan bakades av det barkblandade mjölet barkbröd även kallat blandbröd, som gjordes till vanliga kakor, dels bakades av tunnare smet s. k. hastbröd eller pannebröd, som äts varmt. Av barkmjölet kokades också gröt och välling.

Genom användning av sädesslagens växtdelar fick man en rik variation av olika slags bröd: dräsa-bröd, agn-bröd och sädbröd. Omogna ax plockades av, blöttes upp i vatten

Småland
Öja sn

och bakades in i bröd och pannkakor. Mosade potatis, rovor, kålrötter och morötter bakades in i bröd och togs till pannkaka. Morotspannkaka var en riktig läckerhet, som det bjöds på vid krytugillen och körhjälpen m. fl. festliga tillfällen. Lav och mossa torkades och söndermalades säson tillsats till bröd och gröt. Linfrö och ollon voro ~~också~~ ätbara och näringsrika nödidsväxter för användning till bröd och välling. Av syrans blad kokades syrgröt. Som suppenmat tillkom alla slag bär: lingon (krösen), blåbär (slimmen) odonbär (blåbuckar) kråkbär, ja t. o. m. häggbär och fästebär. Torkade bär och kummin blandades in i brödet för

Småland
Öja Sm

att åt det samma skänka en bättre smak. Så drack man björklag med tillsats av pora samt enbärsdricka (ajnsbäaslag). Av svinnmållans rikligt förekommande frön tillagades "mällgröt", och av bladen kokades "kålvälling". Supanmat lagades på kokt fläsk, varvid nässlor, äkerkål (äkerse nap), kålrots-, kål-, och roovbladen kommo till användning. En vanligt använd välling var s. k. "purravälling" med mjölbredning i fläskspad samt en eller annan potatisbit simmande i spadet. Av klover och av finthackad halum, som sedan malts till mjöl, reddes gröt och bakades bröd, och detta halumblandbröd var sött och gott i jämförelse med det rena havre-

Småland
Öja su

brödet, som ägde en besk och frän smak.

Småland
Öja sn

I sörpa till kreaturen kunde bark komma till användning. Man högg ner de ymnigt förekommande eubuskarna, lade sedan riset i stora träkar samt äste över kokhetsvattnen. Den bruna och södaktiga eulag (ajnelag) som därvid erhöles gav man korna att dricka. De förtärde det med stor begärlighet och man ansåg, att det var näringsrikt och befordrade mjölkavkastningen.

Öja i mars 1937

Axel Magnusson
adress: Älgkultby.