

7720

7720

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

LAPPLAND

Arvidsjaur

Enstrand, Agnes, 1934

Svar på ULMA:s frågelista 19 Nödbröd

16 bl.4:o

7720

Nötblöd.

(Lvar på K. N. N. s jägelistor 19)

I

Missväxtar ha av älder kallats vår eller svagår. Åren 1866-1867 kallat i allmänhet stor-svagår. Blev skörden god, så hade man fått go-år. Några gemensamma magasin för den sparade påsen ha icke funnits på närmare håll än i Skellefteå och Piteå. Allt slags nötblöd benämndes i allmänhet som jängfoder, vare sig det äto av djur eller människor.

Låsons utdrygningsmedel för mjölk har islands lav ofta använts, bark och skägglav endast under storvagår och aldrig senare än omkring 1867. Potatis har ofta använts som utdrygningsmedel, icke endast vid brödbakning utan också vid tillagning av annan kost.

Lappland  
Arvidsjaur  
Arken.W. utlämnat som  
mycket duktigt

När nödigt foder till kreaturen sakades, sade man sig ha "jordaiista." Det ordet användes än i dag, när icke fodret räcker, tillö kreaturen kan utsläppas på bete. Ett utsvälet kreatur gick i allmänhet "skrävan" = huden fastnade på kroppen och blev knottig. Beriga och knottiga djur kallades "skrävne". De ämnen som användes att utdryga kreatursfodret voro björklöv, sälglov, asplöv, björnmossa, lav, bark, euc, gjung, ungfäll, hästgödsel och mjölle.

II. Den bark som användes till födoämne var mestadels av tall, dock har även björkbark brukats, fast icke i så stor utsträckning som tallbarken. Till kreaturen togs aspbarken; däremot fingo djuren själva avbeta tallbarken. Rönnebark brukades endast som läkemedel. Tallbarken hade för människorna den bästa smaken, björkbarken var besk. Aspbarken ansågs nästan som

kräftfoder för kreaturen. Lånbarke användes vid garvning av läder. All bark togs under "laop-tiden" = sanningstiden. Man täljde i lanken för att se om bärkt lifete, eller också bet man i barken, då den smälde till om det var "laoptid." Att laga bark i järn träden kallades att gjöta eller skäva. Ordet barktärkt har icke använts här. Björkbark användes på samma sätt som furubarken, men den måste vattläggas och lutas för den beska smakens skull. Detta gjorde man vanligen icke med furubarken.

Ortnamn i parken som påminna om barktagning är Skavliden och Aspliden.

†† Ytterbarken kallades för utanåbark eller flax. Finnerbarken benämndes furun. Att laga furubark = att skäva furun.

Vårt hushåll gick för sig till barktagning.

Barken kunde lagas var som helst, då skogs-  
marken var gemensam och gott päckte till.

Gröntallar voro särskilt lämpliga, emedan "utanå"  
barken ej behöfde lagas bort. Annars sägades  
de grönta tallarna löst; de hade mesta juun.

I allmänhet jäures icke bårt, utan man  
"halte" halte runt med skarkniven så mesta  
"utanå"-barken gick bort, och sedan avskar man  
stycket öfver och under. Sedan "höja" man med  
skarkniven mellan barken och veden, så att sty-  
cket började lossna och kunde då lätt flås av.

Skarkniven var av järn och försedd med ett långt  
träskaff för att man skulle nå så långt som möj-  
ligt på bårt. Det avfladda stycket kunde vara  
en manslängd, ibland större, ibland mindre.

Man kullade så barkstyckena inuti var-  
andra och bar hem <sup>dem</sup> för att upphängas till  
torkning inomhus, eller också hängades de

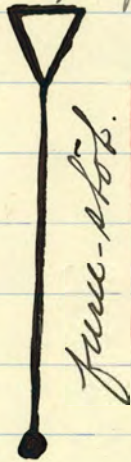
vars egg.



på stället och leuros hem i en "svaga", sedan ant. forkas. Ofta kunde dock barken forkas i barken. Man använde ej den avskalade barken till kreatursföda utan djuren fingo själva avbita barken på ungfällar som jämts. Lådorna ungfällar forkades sedan och höggos upp till ved.

IV Den forkade furubarken stampades i en sä eller kanna. Stöten var vanligen av järn och fördes med en vass egg. Den fördes stöta barken fördes sedan till "<sup>skorsten</sup>skvalphvarnen" för att malas. Man erhöll då det s. k. furumjålet, vilket var vitt och vackert. Detta smakade bättre än björkbarkmjålet, vilket var mycket beskt. Barken furumjöl eller furubark vattlades och luktades, endast björkbark och lav, dock vanligen icke islaubslav. Barken maldes för sig, ej tillsammans med horn eller råg. Gryn av bark har ej

knivformigt egg.



furumjöl.

beretts här.

V Det bröd, som tillverkades av furemjöl kallades furebröd. Detta bakades som jäst tunnbröd men icke rebart av furen utan med tillsats av potatis samt skräglar eller isländ. lav. Laven kokades först till en siummig vätting. Sedan denna kallnat rördes den ut med furemjöl. Jäst användes ej till denna deg. Had man något rågmjöl eller korummjöl blandades detta i degen, emedan utbakningen då gick på mycket lättare. Brödet gräddades i bakugnen och veks först på mitten och sedan ännu en gång. Det smakade inte bra men man åt det ändå gärna. Dock ansågs det innehålla ringa mängd och den som åt furebröd, han blev "grädd" d. v. s. han började kunna äta nästan hur mycket som helst. Det var egentligen mest bra som bakfullnad.

VI Ett annat slags bröd var halmbrodet,

vilket också kallades grönbröd. Detta beredes av  
 korulkärvar, som hackades av ända till bandet af  
 sedan torrades i basten. Efter torkningens fjädes  
 "hackelsen" till kvarnen, och av det erhållna  
 mjölet kunde man sedan baka sunnbröd,  
 fast det var svårt att <sup>ihålla</sup> samman, om man  
 ej kunde blanda i något riktigt mjöl.

Rosor och kålrotter odlades icke, endast potatis,  
 men denna växte också dåligt under storsväg-  
 åren. Isländklav och björklav användes i ganska  
 stor utsträckning i brödbakning. Isländklaven  
 plockades med händerna. Hade regn fallit,  
 låg laven uppväldt och stor på marken  
 och kunde då med lättelhet plockas. Den lades  
 des vanligen ej men pressades och bröddes på  
 bastulavar att torpa. Man brukade ej mala  
 den till mjöl utan den gnuggades mellan hän-  
 derna och hällades i en gryta att koka tills



en <sup>lag</sup> smimig bildats. Denna äts dock sållan som  
 välling utan den kallade lagen fick en tillsats  
 av något mjöl vare sig det sedan skulle  
 bli pannkaka eller tunnbröd. Islands-  
pannkakan var så pass god, att den borde  
 kunna ätas ännu i våra dagar, säger en nu  
 84 årig änka (J. W.) Islandsborn var närings-  
 rik. Den hade ungefär samma egenskaper som  
 stärkelsen i potatisen. Den spelade lätth.

Av andra växter använde man lingon, blå-  
 bärr, hjortron, frön av ogräs = mälla (samt ra-  
 barber och missne som läkemedel).

VII Barkmjöl har här icke använts till gröt  
 eller välling, men däremot har man gjort gult  
 av mälla. Man insamlade ogräsfön, torrade  
 och bröskade fröna samt malade det hela  
 till mjöl. Av vatten och mäll-mjöllet gjorde  
 man sedan en fast deg, varav man formade

Stora kullor, vilka utklappades och lades i <sup>saltat</sup> kottan  
de vatten. Målb-palt var ganska nära.

Ekorrar ha ofta ätit. Det dödade djuret  
fläckes, saltades och stektes på glöden.

VIII. All kreaturen har juremjölk sudast  
givits som plebe. Man hällde helt vatten på  
björnmossa, och när detta svalnat, tog man  
upp mossan, stötte på av juremjölk och  
gav den åt kreaturen. Sedan fingo dessa dricka  
upp vattnet.

Applark insamlades på vären i sarningstiden.  
Sillväggängspätker var ungefär de samma som  
vid juremarktagningen. De insamlade stutarna  
torkades, hackades i bitar och gavs åt kreaturen,  
vilka lito sig väl smaka. Applarken utgavs mjölk-  
drivande.

IX. All första hem ungtallar, äro som granis  
till poter åt kreaturen (getter, får, kor) var ganska vanlig.

Barkem avskolades grundligt av djuren själva, laven och även kvistarna ätos och sårar blevo de ofta såriga i munnen. Dessutom kokades ruc och lagen gavs i blöta åt kreaturen. Det var också vanligt att på våren laga kvistar och skott av unga lövträd, särskilt hängbjörk och geva åt korna, vilka förtärde såväl knopparna som riset.

Tisset lör insamlades pållan, däremot tog man lövkärvar, medan löret ännu var grönt. Kärvarna tokades och ätos sedan med begärighet av kreaturen under vintern.

När man ville samla skägglav, körde man under vittret till skogen, högg kvistar <sup>av träden</sup> och vänt sedan tillbaka, när man fått lasset fullt. Kvistarna gavs sedan som de voro åt djuren.

Ljung användes som den var, utan kokning. Den äts av både hästar, kor och småkreatur.

Kräkriset äts med god smak av djuren.

Även hästgödsel användes. Den kokades och  
gavs som präpa = däida. Hästgödsel användes  
än i dag i sv. del avlägsna skogsbyar. Den  
anses befria mjölkarkastningen.

Papsmän:

Änkan Marta Lindgren född 1844 i Arvidsjaur  
socken, änkan Josefine Wikberg f. 1850 i s. a sock.<sup>3)</sup>  
samt änkan Amanda Wikberg f. 1856 i Skellefteå  
landsförs. men inflyttat till Arvidsjaur i unga år.

Glommersträsk den 16 okt 1934.

Agnas Enstrand.

<sup>3)</sup> Glommersträsk by

Minnen från nödår.

Lappland  
Arvidsjaur

Under stormåret 1867 skulle en moder i järvliken tillsammans med sin ättäringa son ut på vinterfärd för försöka skaffa hem lite av den fursna isländslaven, sedan man inte hade något att äta. Komma en bit in i floren fingo de plötsligt se en fjäder sitta i en tall. De blev pojken ivrig och bad att få gå hem efter furs bössa, viken han visste vara ledad, så skulle han nog skjuta fågeln. "Ja, dö skjut dö!" (ja, du skjuter du!) sade modern, men hon lät honom gå ändå. Pojken kom med bössan, pikta de och sköt och - fjättern föll. Men "morau, hon var så glad, så hon skrät" i jagon." (Modern blev så glad, så hon grät av glädje).

Lagsman: Edvard Lundmark f. 1869 i Arvidsjaur s. u.  
Känslan uttalades av hans fader.

ä-tyd mitt smel-  
lan ä ä ä.

1 skräp

"En dag skulle jag baka kumbröd hos en granne. Det var under storsvärgåren, så vi skulle baka av halvmjöl och lite potatis. Men vi kunde omöjligt få brödkakorna att hålla ihop. Vi lyckades då få låna oss fem skäpund rågmjöl, och med denna tillsats gick det så pass bra, att vi kunde baka hela dagen.

"Ja, jag har många minnen från nödårs-tiden. Mitt hem påkändes ju bara till de mera välbärgade i byn, och jag minns, vi kunde under nödåren få besöka ända till sju personer om "dau". Det gick bra i början, meda vi had kvar från förråren, men hä börje bli svårare och svårare. Folke åt också så mottige, alla människor vor gräde och ville bara ha mat. (Folket åt så mycket, by alla människor vor välthödda och ville bara ha mer.) Det var också som om himmelen varit tillryck under dessa år. Nästan ingen

fisk fanns i sjöa och just int man fågel  
uti skojom (= skogen). Nu är jag åttiofyra år,  
och jag har ofta under dessa senare år förväntat  
mig om att jorden minnra är full av Her-  
rens härlighet, men människorna se det icke.  
Man måste hava varit med om nödskiden för  
att förstå sådant.

"Jag måns sin dag komme nå tjwå kwäin  
som dving åt vägen och säga vä, att dem  
skull få här nå ull för maten. (Jag minns en  
dag, kom det två kvinnor som gick efter vägen  
och bido att få hårda ull för maten.) Hä var ung  
och granna kwäin men dem vor reysligt star-  
va. (Det var unga och vackra kvinnor, men de voro  
reysligt starviga.) Ti vor int just nå höga låtta  
dem stan, hä var ju utsockuss och så, men  
vå låva dem ändå stan i tjwå låga. (Ti voro  
inte så vilt högade att låta dem stanna, i sanner-

het som de voro utskutes, men vi läto dem <sup>ändä</sup> plan-  
na i två dagar. Sio ä dem jannu dö på <sup>vägen</sup> vägen  
mälta därät. (En av dem jannu döt på vägen like  
därfer.) Hon had swälte ihäl. (Hon hade  
svulkit ihjäl.)

En gång hade min mor en grannas-mora att  
hjälpa sig med tunnbrödsbaket. Moran hade två  
barn med sig för att den skulle få något att  
äta. Men mot aftonen kom också hennes bro.

De utbrast moran: "Hare-bröj, träij våra vä jär  
föret, ä növe kom döo ä." (Herren hjälps  
oss, tre var vi här föret och nu kommer och  
sä du.) Men brodern klagade: "Säg äingru täng!  
I väijem hit ha i önske mä våra en kräk  
eller en sker. Den kan flöove på allt  
elän, men hä kan äint i." (Säg ingenting!  
I vägen hit har jag önskat mig vara en kräka  
eller en skata. De kan flyga från allt slände

4) suame  
presensform  
Infinitiv- och  
presensform  
na samman-  
falla ofta i  
dessa trakter.



Landsmålsarkivet Uppsala 7720  
A. Enstrand. 1934. ARVIDSJAUR

LPL.

Frgl. 19

men det kan inte jag.)

Det fanns några hemlösa prästare, som Över-  
heten ålagt oss att föda. De skulle "gå en  
dag på skålet", d. v. s. så många skäl skalk  
värt hemman hade, så många dagar i rad skulle  
den fattige födas. Vi hade alla skäl, alltså skulle  
vi föda den hemlösa i åtta dagar i rad, och vad  
de andra bönderna fullgjort sin skyldighet, så  
kann "fyrkaren", som han kallades, tillbaka och  
stannade ännu åtta dagar.

År 1868 fingo vi på 1100 kvadratfamnars <sup>äker</sup> lundast  $1\frac{1}{2}$   
skyl. Deffa för grund, av det dåliga utsädet.

Lagsman: Ankan Josefina Wikberg, född i  
Arvidsjaurns socken 1850.

"fyrkän  
(Hängs sam-  
man med  
"fyre"?)

Gammelsbräsk den 16 okt. 1934.

Agnes Enstrand.