

2261:7

2261:7

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Lappland

Folkminnes

2261:7

Enequist, Gerd. 1929.

Barkbröd (uppt. med ledning av OILITA: 19 om Rödbröd).

8 bl. 4c

Barkbröd

Nyarkbarkan ^{ve} ^{ve säga-ä kläddan} ^{ve} ha var 66 och 67, ja
 var tj an. o va too-in dom o bäna pk bark,
 foft too man bof näve o sän ha som var
 braant o höjpa var wit, too ve; da pk-an bföt-o
 foft o so stöt-o ur o tön so-n vat sma
 som höjpa o so möpa-na repa händkwäna o
so bfänd-in na mjöpa. - ha gik out-än jäsa-
o so gräd repa ur pkat. Det gick vi källa pi
med i too, tre är.

islangmässan too ve o. man skul nöp-an
o rändgäva-n o stjuf-an o väto-dröga-n
o häv-an ur läöta, äckläöta redgält, o so
to-up-o ätar o vätodrögaan, del den der
bäskomäkan gik-bof o törkem o so möpa-n,
repa händkwäna hor o, o so köök grötu;
man out vai man gräd, ner man pk äta
islangmäsagrötu o kwälu. oge niffe häd ve;

Jokkmokks
socken

Från Pieski.

niße va häd läst man ho m bärkbrädda.

Översättning Björkbarken tog vi; det var 66 och 67. Jag var tio år. Vi sågade av klubbar och togs in dem, och barnen spjogo barka. Först tog man bort näret och sedan det, som var brunt, och han som var vit, togs vi; Då fick man blöta den först och så stöta den i en tunna, så den blev små som korv(et) och så mala det på ~~en~~ handkvarnen och så blanda in nå mjöllet). Det gick inte an jäsa; och så grädda på en plät. Det fick vi hålla på med i två, tre år.

Islandsmossan togs vi också. Man skulle rojpa (=ylocka) den och rengöra den och så skölja den och vattudraga den och häva den i tuten, asktuten rejält, och så ta upp den åter och vattudraga den, till den där besktumaken gick bort och torka den och så mala den på handkvarnen

man också, och så koka gröten). Men inte var man glad, när man fick äta isländsmossa-gröt om kvällen. Inge mjölk hade vi. Mjölet vi hade måste man ha i barkbrödet.

Av björk och asp tog vi åt bräken. Vi tog holkar (hölkan) av asp, stora holkar. När aspen kopper, kuggar man runder om stammen med yxa två gånger och så mitt efter, och då slår barken ut. Vi lät det torka ute i solen eller nyss under taket och bröt sönder det med händerna eller kaska sönder det med yxa. Det hade vi, när vi lärda äta korna. Vi ha "mosket" och "nätköck" och lövet och sädant i ett ämbare och slog på dem på. När vi koka holkarna, fick lagas och kokarna och allt följa med, när vi slog i ämbaret. Det var J. M. bara holkarna, som vi kokte. Som vi så hända

mosket best. n. häufat / nätköck / sädant / lövet / kokande vatten / J. M. / G. Enequist

Gäddösk den 28/6
1929

Anm. Den "plåt", på vilket bakkbrödet gräddades, var av samma slag som den, Britta Mattson beskriver. J.N. rygger dock att "spjällplåten" (spjällplåt) ej stöddes på tegelstenar utan blott på träkubbar samt att den ej var klämd med lera, utan eldade vägt på spiselhållaren under plåten.

Meddelat av J.N. = Johanna Nordberg, Gäddvik Nederluleå, född i Bodträskfors 1856 -
 uppfödd i Pieski. (jfr acc.)

Barkbröd

Vi hade en skavas¹, som dom har, när dom gör skålar. Dom tog hem björsklubbar om vinter, och så måste de tädas (= tinas upp) tädas.) Och när det var tinal, sköv vi av tunna skivor (sköv's ve ä' tona sjiwa). Då torka vi det natla (= tillt grand) uppå en plät. När det var torkat, tog vi bort nåret. Sen koka' vi barken väl, till barklagen (barklägen) var vit. Då torka dom det riktigt, och så stötte dom sönder det omätt (stöt dom sönder-k omät), och så gick vi till Holm-träskvarnen med det och mala' det till mjöl. Då ljüte (= måste) dom vattendraga (vatodroga) det mer, om det behövedes. Nu skulle det bakes. Mamma tog islandsmossa, som hon plöcka', och koka-na och dog bort spadet. Sen där


Jokkmokk:

socker

Från Pieski.

Landsm. Upps. 2261:7
G. Enequist. 1929. JOKKMOKK

LPL. Frgl. 19

✓ sköva  Se pågetintan om Träslöjd

massan (mäsa), blanda' hon uti basken, för
att det skulle hålla ihop (hol - höop). Om hon
hade nå råekli (råkly) så blanda na uti det.

Ingen jäst skulle det vara. Hon klappa ut
det på en plåt en "spilplåt", en vanlig plåt
som det man har till spjäll (spjäl). På undersidan
av plåten klema hon lera och klappa' ut degen
på spilplåten och grädda' det på. Det var så
svagt och toost, det höll inte annars. Det torka
samtidigt som hon grädda' det.

Mamma koka' välling av islandsmossa och
mjöl, men pappa kunde inte äta det.

Ben mala' vi och så.

B.M. beskrev hur på hållen i den öppna spisen
sattes ett par tre tegelstenar på varandra på ett
avstånd från "kruddgårdsteneren" längst inne i ask-
vrån av plåtens längd. Plåten vilade på kruddgårdsteneren
och tegelstenarna och man eldade under plåten, svagt.

Barkbröd var bättre än kaka. Flera av jek vi äte kaka. Kakan kaka' dom smått. Dom hoo der på bastalaven och torsta. Ja, jag undrar själv, hur det kom sig, att dom torsta kakan där och baken på en plåt, men det minns jag så väl. Men och allt mats' dom på kornen. Jag minns säcken, när jag vill, den var stampad, när dom for till kornen, och det blev bara litet i botten, när det var malat.

Jag minns mamma' säga Vaksagubben, när han kom från korn, om han skulle vilja ge henne litet mjöl, och då gav han henne i en kaffekopp.

Mamma hade fått av någon vetenmjöl i en struk, en liten struk. Vi barn jek smaka på pingret av mjölet där, för att vi skulle få smaka, hur gott det var. Sen ställde hon upp struken på en hylla, men jag var inte,

vad hon sen gjorde av detta mjöl
mjölkdomt 'mjölkdomt', litet mjöl

Br. M.

Antecknat av lärarinnan Gestrud Ristström
Lantmä, i Mellan-Edet juli 1929

Meddelat av Br.M = Britta Mattson, Över-Edet, född 1855 i Pieski (jfr acc.)