

15394

GOTLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Lokrume m.fl.

2/2 1942

Gustavson, Herbert, 1942

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

20 bl.4:o

15394

Brödet och dess tillverkning.

Gotland
Lokrume m.fl.
socknar.

Uppteckningar med ledning av Landsmålsarkivets frågelista nr 16 efter fru Anna Österberg, f. Bendelin, född vid Kroks gd i Lokrume s:n, Gotlands n. hd., d. 13 . 7 . 1886, kom som gift från Lokrume år 1907 till Hajdby gd i Kräklingbo sn och redan i juni samma år till Snauvalds gd i Roma sn. Hade under åren 1909 - 1929 skolhushåll i Visby och flyttade år 1929 till Uppsala, där hon nu är bosatt. Uppt. i Uppsala i jan. 1942 av Herbert Gustavson.

¹Bröd (*bröd*) och ²kaka (*kaka*) avse på Gotland ³grovtbröd (rågbröd, surbröd, det vanliga vardagsbrödet) och ⁴vetebröd. Slagbröi är surbröd, som är slaget på kokande vatten, så även slaglimpa (limpä, fem., = surbröd på siktat rågmjöl, grovtbröi = surbröd på osiktat d:o). Senare bakade man limpa av toppsiktat rågmjöl, som blev ännu finare och detta kallades finbröi. Slagbröd o. slaglimpa slogs med degspaden (dvs. ^{slogs}degen), därav namnet. Finbrödet behövde inte slås med spade utan kunde från början "knädäs" (knådas) med händerna. Bak: storbak el. storbakning, stort bak. Ja ska bak' i dag. Bakä, v., kunde sägas om annat än bröd, t.ex. bak'pannkakä (aldrig sade man "grädda"), bak' vafflar (våfflor), bak' kruppkakä, äppelkakä etc. Ungstrull (*ungstrull*) var ett grovtbröd, kanske något större än de vanliga,

Landsmålsarkivet. Uppsala 15394
H. Gustavson. 1942. LOKRUME m fl s:nar
GOTL.

Frgl. 16

vari man gjorde en urholkning och däri lades färsk el. vattenlagd salt strö-
 ming samt tunna skivor av salt fläsk. Sedan lades ett lock av deg på, och ungstrulle
 sattes i ugnen med de andra bröden. Det åts till middag den dagen man bakade.
Tvebak: två bröd smordes med något fett el. grädde (för att de inte skulle fast-
 na ihop) och sattes det ena ovanpå det andra i ugnen tillsammans med de andra
 bröden, och togos ut samtidigt med dessa samt delades åter, varefter de sattes
 in igen var för sig och fingo stå inne en stund för att bli torra på ytan, men
 ville man ha tvebaken "ugnssugen", så fick den stå natten över i ugnen.

Limpä (surbröd på siktat rågmjöl) slås i vanliga fall på kokande vatten
 med litet salt i vattnen (så även till grovbröd). Limpdegen skall arbetas myc-
 ket. Vid tillverkningen av degen gick man så tillväga, att man tar en skopa
 vatten och lite mjöl och rör i hop det, så lite vatten och lite mjöl igen o.s.v.
 Sedan slogs alltihop med degspaden eller degslåen, som fru Ö. ansåg att det
 verktyget kallades. Så fick degen stå i tråget natten över, med något kläde
 och en stor hudynä (huvudkudde) över, för att jäsa. På följande morgon knädes
 (knådades) degen och fick sedan jäsa upp på nytt. Bakades så ut på bordet och
 lades på en duk i små träskålar (limpskålar, dessa anv. blott till limpä, ej
 till grovbröd, som lades direkt på bröbråde). Limpskålarna gjorde, att limporna
 behölla formen och ej blevo flata. Sedan fingo limporna jäsa i skålarna,

Landsmålsarkivet Uppsala 15394
 H. Gustavson. 1942. LOKRUME m fl s:nar

GOTL.

Frgl. 16

varur de stjälpes ut på brödspaden och sattes i ugnen direkt på ärten.

I senare tid bakade man i litet vetemjöl i limpdegen för att få den fastare och så kom limpskålarna ur bruk.

I limpdegen lades vid knådningen på morgonen samtidigt med jüsten pomerans, skal som krydda. Ville man ha riktigt fin limpa, så lades några ägg el. äggvitor i. En fru Wallin, Myre i Mästerby, (som ännu 1942 lever) hade tio ägg i limpdegen. - I grovbröd användes blott kumming som krydda.

Grovbrödet behandlades på samma sätt som limpan, slogs på kvällen, jüste i tråget till följande morgon och knådades då, etc.

Degtråg: man hade brötråg och kaktråg. Brötråget var surdegstråg, dvs. den sura deg, som blev kvar efter baket på trågets sidor fick ej skrapas bort utan skulle vara surdeg till nästa bak. En gång om året, på våren, gjorde man dock tråget riktigt rent. Då skurades det både in- och utvändigt, varvid det sattes ned helt i bröiu ("bryan", en vattensamling vid gården) för att degen skulle lossna. Innan rengöringen började hade man dock tagit ur tråget efter sista baket (samma dag rengöringen skulle ske) en liten bit surdeg, som lades på en tallrik i skafferiet, och med denna smetades tråget in, så att det blev surt till nästa gång man bakade.

Särskild bagarstuga, el. bageri (bagaräi) fanns i vissa gårdar (i t.ex.

Landsmålsarkivet Uppsala 15394
H. Gustavson. 1942. LOKRUME m fl s:nar

GOTL.

Frgl. 16

Kräklingbo var det allmänt) i ett särskilt rum i brygghuset. Där var ugnen och där fanns hyllor för limpskålarna och bord för baket. Om sommarn gjordes hela baket där, men om vintern slogs degen där och bars sedan in i stugan el. köket, ty i bageriet var för kallt innan ugnen följande dag eldades upp.

Rummet i fråga kallades även "bagarkammarn".

Limpa skall stå i ugnen fem kvart, grovbröd i två timmar, för att bli bakt.

Ugnar. I äldre tid hade man ugnen inne i köket, bakom den stora öppna spisen. När sedan besparingsspisen kom i bruk, så använde man stora ugnen i bagarstugan för brödbak. Köksugnen kallades lillugnen.

När man bakade kaki (vetebröd), eldades lilla ugnen i köket, detta skedde var vecka. Bröd bakades ej så ofta, men i större mängder, (bröd = grovbröd).

Ugnen eldades upp med floedsskid (dial. *flövedsskid*). Se om ugn och eldning vidare nedan, s. 8.

Allt vetebröd kallades (som nämnt) för kaka (*käke*), dvs. allt som bakades av siktat vetemjöl. ~~Kaka~~ i otendagskaki, en krövre kaksort, som särskilt användes vid otendag (eftermiddagsmål, vanl. kaffe, kl. 5), hade man även något sistmjöl (det ej så fina mjälet, som kom sist ur kvarnen). Otendagskakan bakades i runda kakor, omkr. 22 cm. i diam. Den skars snett i skivor, sålunda:



Det var viktigt att man hade fina otendagsskivor (ty

Landsmålsarkivet, Uppsala 15394
H. Gustavson. 1942. LOKRUME m fl s:nar.

GOTL.

Frgl. 16

det såg prydligt ut). I senare tid fick man även smör på skivorna till otendag och dessutom en bulle (vetebulle).

Vete användes ej så mycket i äldre tid. Fru Österbergs far från Östergarn talade om att på den tiden (omkr. 1840) siktades blott en lop (1/4 tunna) vete om året. Man fick blott var söndagsmorgon en veteskorpa. "Uppe i landet" i de bördiga socknarna såsom Roma, Dalhem etc., vilket kallades för Kaklandet, använde man mer kakä (vetebröd).

Semmelkakä (*sämelkaka*) är vetelängder, "semior" (*semior*).

Bullar (vetebullar). Strökakä ("semmelkakä" beströdd med socker och kanel.

Runda "strökakor" kallades tekakar och sküros icke i skivor utan i rutor vid kalas.

(el. "flätinä (flätade) bullar")

De "lagda bullarna" synas vara typiska för Gotland. Degen skall vara fast och mycket arbetad för att de skall hålla formen. De finns en fem, sex olika

"läggningar" till vanliga vetebullar. Den vanligaste typen ser ung. såhär:

Förfaringssättet vid läggning av bullarna är olika. En del skär av degslingan på mitten och lägger bitarna på kors. En del bullar, särskilt saffransbullar, var liksom vridna och avlånga till formen.

Förr bakades på en del ställen så mycket grovbröd, att det räckte ända till våren. Till högtiderna och till slätteröl skulle det vara limpä. Annars ingen

Landsmålsarkivet Uppsala 15394
H. Gustavson. 1942. LOKRUME m fl sinar.
GOTL.

Frgl. 16

skillnad på bröd för olika årstider.

Den som bakade hade ingen särskild benämning. Men den som bakade och lagade mat till kalas (gästabud) kallades kokarmor (*kökarna*).

Karlar kunde hjälpa till att slå bröddegen, drängar hjälpte pigorna etc.

Förr fanns det ingen som bakade till avsalu.

Kors i brödet. Det berättades för fru Ö. om en hennes svägerska från Bjers i Vall, att hon slog kors i brödet med handen; hann hon ej göra kors i alla bröd, så gjordes åtminstone kors i det sista. (Hon var född på 1830-talet).

Uttrycket "bröd i Guds namn" har ej använts i senare tid.

Respekten för brödet fick man i sig som barn. Däremot hade fru Ö. ej hört att man yttrade något särskilt, om man tappade en bit bröd.

Brödföda = levebröd. Han tjäna int bröiföidu n gang. Bröflös: di ä bröilausä.

Det var ett förfärligt kältande på barn, att de skulle äta bröd till allting. annars blev de inte stora och starka. Potatis sattes ej så stort värde på då. Till barn sades också, att om man åt möjligt bröd, så blev man stark.

En bit bröd; en bröistump ti hästar (en bit bröd att ge hästarna). Även sades bröikant. En pligä (stor brödskiwa), av både bröd och kaka. Bröiskäivä (skiva bröd). Bröikant (=skalk, första och sista biten).

Avkokar. Bak' avkokar. Ett slags kaffetillsättning. Av malt, rågmjöl och

Landsmålsarkivet Uppsala 15394
H. Gustavson. 1942. LOKRUME m fl sinar
GOTL.

Frgl. 16

kli (mest), samt vatten och något humle gjordes en deg (utan jäst), som bakades ut i en cm. tjocka kakor, vilka bakades i ugn på vanligt sätt och sedan rostades, sedan bröt man bitar av dem och lade direkt på kaffepannan eller också hade man särskild avkokspanna. Avkoket kunde driskas enbart eller blandas i kaffet. På morgonen dracks ofta "avkokskaffe" (kokt på enbart avkokar), men till klockenti (dial. *klükentäi*, tiokaffet på f.m.) lade man på några bönor. Avkokar förvarades i ett tråg på vinden, togos ner efter handen och rostades.

Färskt bröd (nybakat bröd). Färska bullar. Sågel (sovel), = kött och fisk.

Hainit (henigt, degbakat bröd). Dä va hainrand i, (degrand, stälrand).

Klaisit ("klesigt", sades om kladdigt bröd, som var bakat av sprungen (grodd) säd.

"Kaken var vacker". "Hon bakar väldigt vacker kakä." "Vackrä bullar" (väl-bakat, såg bra ut).

Brödet är gammelt, börjar bli gammelt, brödet är torrt.

När man tagit brödet ur ugnen heter det: Skorpen ska slå si så han blir mjuk.

Ibland tvättar man brödet, då det kommit ur ugnen: "tvätt' bröiä". Innan man sätter in det i ugnen "tvättas" det alltid. *Se även s. 14.*

Krummä, f., bf. krummu = inkräm i bröd. Skorpen u krummen.

Landsmålsarkivet Uppsala 15394
H. Gustavson. 1942. LOKRUME m fl sinar

GOTL.

Frgl. 16

Ett vanligt "grovbröd" var 25 - 30 cm. i genomskärning och cirkelrunt, likaså limporna. - "Semlornas" (vetelängdernas) längd beror på bakplåtarnas (långpannornas) storlek, vanligen voro "semlorna" 30 - 35 cm. långa och c:a 12 cm. breda. De lades på tvären i "långpannorna" (bakplåtarna).

Till vardagsbruk kunde man baka släta bullar, vilka ej fordrade så bra deg de kunde bakas av samma deg som "semlorna".

Ugnen var "valvad tegelugn"; ärten var också av tegel ock alldeles slät och vågrät. Ugnens öppning heter ungsmunnen. I mannaminne har den aldrig tillslutits med annat än järnlucka, ungslucken (dial. *ungslucku*, f. best.).

I gamla tider fick röken gå ut genom ugnsluckan, men i senare tid gjordes särskild rökgång, som mynnade i skorstenen över härden framför ugnen. Öppningen ut i skorstenen tillslöts med en tegelsten, vilken sattes i, då man "karat ut" glöderna. Härden framför ugnen utgjordes av en stenhäll och kallades "hällen". På "hällen" sopades glöderna, "glodbacken", ut ur ugnen.

I ugnen inlades floedsskid (famnvedträn) av fur, hela i en "flo", på kors över varandra. Den brinnande tjärveden (tändveden) lades på "skuran" (brödspaden) och fördes så in i ugnen. Lite smått tjärved kastades in efteråt för att få det att brinna bättre. Vid Snauvalds i Roma hade man sexton "skid" (vedträn) för brödbak, 10 för kakbak.

Landsmålsarkivet, Uppsala 15394
H. Gustavson. 1942. LOKRUME m fl s:nar

GOTL.

Frgl. 16

När nu veden var nedbrunnen, karades glöderna kring med gloraku (glodrakan). Efter man "hadd kar'ikring", fick glöderna ligga en stund. Man såg på teglens färg, eller kände med händerna i ugnen, om den var lagom varm. När man "karat ut" glöderna på hällen framför ugnen, släcktes de där med ugnskvasten, som doppats i vatten. Var ugnen för het, "släckte man av den" med ugnskvasten, doppad i vatten. Ugnskvasten bestod av ett skaft med en märkla nedtill, som vidgade sig nedtill. Om skaftet var en ring, som trädde över de "talltrysar" (tallkvistar) vilka stuccos in i märklan och bildade själva kvasten.

Innan bröden lades in, sopades ugnen noga med ugnskvasten.

ibland behövde ugnen kallnä lite, innan man satte in bröden.

I äldre tid hände det, att man fick lägga in ett par "skid" till i ugnen, om inte bröden var färdigjästa, för att "hålla eld". Senare, då man använde jäst i brödet, ej endast surdeg, behövde man ej vänta på jäsningen.

En sorts tillfällighetsbröd var hastarkakä (vilket fru Ö. påstod hette haistakakä, vilket måste vara fel). Den bakades av ojäst deg på "rist" (halster) el. i en stekpanna på spisen. Gjordes, när man var brödlös.

Våfflor (vafflar) "bakades" i våffeljärn, som såg ut som goråsjärn men var större och "fyrekantigt" (kvadratisk). Fru Ö. har sett ett våffeljärn, som var från den tid, då herr Ö:s mormor satte bo, alltså omkr. 1830.

Landsmålsarkivet Uppsala 15394
H. Gustavson. 1942. LOKRUME m fl s:nar
GOTL.

Frgl. 16

Pannor: pannkakspannä, staikepannä (att steka fläsk i), munkpannä. Alla dessa funnos hemsmidda.

Järnbakugnar kommo inte i bruk förrän i samband med besparingsspisar.

Bakverktyg:

En del hade särskilda bakbord, en slät träskiva utan kanter, men de flesta bakade på köksbordet eller på bordet i bagarstugan, vilka voro omålade.

Daigtrug (degtråg, se ovan, s. 3.). Degspade var en träspade, med kort skaft varmed degen togs upp ur tråget och lades på bordet då man "bakade upp".

Daigslå kallades enl. fru Ö. den spade, som man slog degen med.

Över degen i tråget lades ett bakkläde och däröver en döinä (hudöinä, huvud-dyna, stor huvudkudde).

Mjölkar (mjölkar) var ett träkärl med lock på och ett hål i bakstycket att hänga upp det i.

Kakdegen (vetebrödsdegen) togs upp ur tråget med ett tefat eller med handen.

Bitar av degen till bullar skuros av med en vanlig brödkniv.

Bröden sattes in i ugnen med ugns-skuru ^(en flat träspade med långt skaft) ~~(se ovan)~~. Vid "kakbak" sattes långpannorna (bakplåtarna) på "skuran" och infördes i ugnen. Om man skulle bära bröden mellan köket och brygghusugnen, lade man dem på brödbräden, som voro släta, över en meter långa, i hörnen rundade bräden.

Landsmålsarkivet Uppsala 15394
H. Gustavson. 1942. LOKRUME m fl s:nar.
GOTL.

Frgl. 16

Ibland stack man några hål i brödet med en gaffel, innan man satte in det i ugnen.

"Sporre" användes blott för att forma småbröd.

Brödsäd.

Bästa säden togs till utsäde, den näst bästa till bröd och den sämsta till "kräken". "Slåised" (slösäd) användes aldrig till bröd utan bereddes till "skrudd" (grovmalet mjöl av olika sädesslag, även havre) till djuren.

Vetemjöl: vaitsmjöl. Rågmjöl: rygmjöl. Sammale'mjöl, där skal och allt malats tillsamman, mots. sikt, siktat mjöl. Kläiar, kli.

Kryddor i brödet:

I grovbröd: salt och kummin. I "kakä": kardemumma (i bullar). I limpa: pomeransskal.

Särskilt bröd till kreatur bakades knappast, men hundbröd bakades på en del gårdar, det bereddes av kli och mjöl.

I gamla tider, då det var nöd, hade man plockat hasselknopp (hasselns icke utslagna hängen) och lagt i brödet. Det hade Rudolf Österbergs mormor talat om att man gjorde nödåret 1868. En del hade rivit tallbark, men det var ej så bra som hasselknopp.

Landsmålsarkivet Uppsala 15394
H. Gustavson. 1942. LOKRUME m fl sinar
GOTL.

Frgl. 16

Daig, deg. Kakdaig, bröidaig, bulldaig, semledaig (vetebröds-, grovbröds-, bull- och vetelängds-deg). (Men: vaffelsmait, pannkakssmait, vaffel-, pannkaks-smet). Daigbit el. daigklimp, det degstycke, som man tog upp ur tråget och bakade av. - En del kunde smaka på degen, om den var lagom söt el. dyl.

Daigvatten, degspad. Till "kakä" användes alltid mjölk i degen i st. f. vatten. Saltet lades i degvattnet, då man värmdet i grytan, till grovbrödeg. Sedan grovbrödsdegen om kvällen "slagits", "knådes" (knådas) den följande morgon med händerna. "Kakdegen" "lades" (slogs ej) med händerna och knådades likaså. - Degen skall vara fast och smidig, "så den släpper handen".

Kryddor och allt lägges genast i början i degen, och på en gång.

Daigen är hård, säges, om det är för mycket mjöl uti. Degen "jäser upp".

Man trycker med fingret ett hål i degen eller gör ett kors med handen (i grovbröddegen), och när det jämmade ut sig igen, så hade degen jäst tillräckligt.

Dä jäst bra i dag. Daigen ä trögjäst.

Jäst:

Till kakdeg hade man alltid jäst, därför fick kaktråget inte bli surt såsom brödtråget utan skrapades noga rent. I äldre tid hade man bryggjäst, som togs vara på av dricka el. öl, som man bryggde hemma. Kallades även drickjäst eller (senare, i mots. till pressjästen): hemjäst. Bryggjästen förva-

Landsmålsarkivet. Uppsala 15394.
H. Gustavson. 1942. LOKRUME m fl s:nar

GOTL.

Frgl. 16

rades i jästbyttu i källaren. En tid hade man s.k. kronjäst, som köptes på bryggeriet i Visby, det var innan pressjästen på 1890-talet kom i bruk.

Eljes fick man låna "hemjäst" av varandra, när man skulle baka.

För att få jästen bättre blandades före baket mjöl och socker i den, vilket kallades att "gi upp" (ge upp) jästen. Man kunde även säga om dricka, som man ej satt jäst till: "dricken ä int given".

Innan degen jäste upp måste man förr beräkna att det tog två timmar, även med den gamla sortens pressjäst, men sedan s.k. "snabbjäst" kommit i handeln jäser den nästan omedelbart. Till grovbrödet använde man dock i det längsta bryggjäst, så länge man bryggde dricka och öl hemma.

De bröd, som bakades på bara surdeg, utan tillsats av jäst, blevo mera trögjästa och hårdare. Hade man bryggjäst i, så blevo de porösare.

(VI.) En person "bakade upp" ensam. Degen bearbetas helt i tråget, icke på bordet. I regel tog man, då man bakade upp, en degbit efterhand ur tråget, men av kakdeg rullade man en stor rulle, som man skar av. Men man kunde ej ta upp för mycket, för degen fick inte bli kall. De "flätinä bullar" (flätade, lagda bullarna) fick aldrig bli kalla, för då blev di prickjäste, dvs. det blev vita prickar på, och det ansågs för skam.

Antalet bröd, som lades in i ugnen på en gång var beroende på ugnens storlek.

Landsmålsarkivet. Uppsala 15394
H. Gustavson. 1942. LOKRUME m fl s:nar
GOTL.

Frgl. 16

I fru Ö:s hem bakade man 12 grovbröd på en gång. Man hade också 12 "skid" (famnvedträn), dock små sådana, i ugnen vid uppeldningen.

Sista degbiten blev till "skrapullen". Den fick alltid hästarna (n.b. om den var av grovbröd). - "Stråikaka" (strökaka) smordes ovanpå med vispat ägg och ströddes socker och kanel på.

Limpor och grovbröd tvättades med dricka el. vatten innan de sattes in i ugnen. I bland kunde man tvätta bröden med saltvatten, sedan de tagits ur ugnen, för då blev skorpan mjukare.

Det fordrar en viss skicklighet att sätta in bröden i ugnen med "ugnsskuran"; med en knyck fick man brödet av "skuran" på rätt plats.

Då man på samma dag bakade både bullar och grovbröd, så hade man ugnen något hetare, och så bakade man bullarna först, sedan togos de ut och bröden sattes in. Ibland sattes ett par plåtar "otendagskaka" i ugnsmunnen framför bröden och fick stå där en halv timme.

Vid insättningen i ugnen av bröd var man två personer, en tog brödet från brödbrädet med handen och satte det på skuran för den andra, som så satte in det. Ugnen stängdes med luckan.

Man brukade torka skorpor och frukt i ugnen efter man bakat.

"Ugnen tar dem", säges om bröden, då de jäsa upp i ugnen. Om de jäsa upp

Landsmålsarkivet. Uppsala 15394,
H. Gustavson. 1942. LOKRUME m fl sinar

GOTL.

Frgl. 16

och falla ihop igen, blir brödet "holskorpä". Skorpan på brödet kallas övarskorpe och undarskorpe.

Om någon kom på besök under bakningen, fick han el. hon smaka en färsk bulle. - Barnen fick baka av kakdegen och äta upp det själva. "Kaka" (vetebröd) var dels grovkaka (sistmjölskaka) och ^{dels/}finkaka (förstmjölskaka). Vid slätteröl hade man "finkaka" även till otendag.

(VIII). Hade man bagarstuga, lade man det färdiga brödet på hyllorna där med ett kläde under, annars tog man in dem och lade dem på sängen för att de skulle ligga och "slå sig", man kunde då hölja över dem, särskilt om de voro hårdbakta. På kvällen lades de i skafferiet, stundom på "loftet" (vinden). I sädesbingen förvarades ej andra bröd än ett eller annat julbröd till våren, då man skulle ge dragarna det, när man började vårbruket.

Då man satt och åt, skars förr ibland blott en skiva bröd till varje person, och brödet lades ned i bordslådan. Men det var i gammal tid, och ansågs snålt. I vanliga fall har man en brödkorg på bordet, vari skurna brödsivor ligga, som var och en får ta av.

Den på södra Gotland förekommande lukaku (se Gotl. ordb. luck-kaka och låg-kaka) kände fru Ö. ej till, ej heller hyr-basse (se Gotl. ordb. hör-basse) eller hyr-kakå. Den s.k. hastarkaku kunde enl. fru Ö. även bakas i hyren (askmörjan).

Landsmålsarkivet Uppsala 15394
H. Gustavson. 1942. LOKRUME m fl sinar
GOTL.
Frgl. 16

Rågskorpor kunde man baka på sina ställen, dock ej i fru Ö:s hem. Det var långa skorpor, som doppades i morgonkaffet, de användes mest i kustsocknarna där man odlade mest råg, mindre vete.

IX:2. Högtidsbröd.

Kalaskaka var namnet på vetebröd, som bakades till gästbud, det kunde även i överförd betydelse användas om riktigt fint vetebröd: "Då va rikti kalaskaka".

Bakelser kallas småbröd på Gotland (bakelsar). Skivkaka (dial. *skävåkaka*) är "semlor" (vetelängder) skurna i skivor. Saffranskaka (vetebröd med saffran uti) användes mycket till "kalas".

Till jul bakades julgrisar, avlånga limpor, böjda i S-form och avsmalnande mot ändarna. Om man vid julen gav bröd åt de fattiga, så gav man gärna en sådan. Även barnen fingo ibland var sin julgris. Den var så lång som en vanlig limpas genomskärning (c:a 25 cm.). Någon särskild stor vetekaka till jul användes ej. Ibland kunde man baka djurfigurer, grisar och bockar, av vetedegen åt barnen; vidare formades djur av pepparkaksdeg, skuros ut eller togos (senare) ut med formar.

Hetväggar.

De gamla kallade kroppkakor för hetväggar. Sådana (kroppkakor = hetväggar) ätos ^{alltid} fettisdagen. Ibland gjordes dock hetväggar av vetedeg, Man bakade släta

Landsmålsarkivet Uppsala 15394
H. Gustavson. 1942. LOKRUME m fl sinar

GOTL.

Frgl. 16

bullar, skar ur ett lock, tog inkråm ur bullen och blandade detta med mandel-
massa, varpå det lades i igen och lockes lades på.

En särskilt förmämlig kaka var s.k. mandelkaka, som alltid förekom vid
bröllop, då den togs in hel på bordet och skars där av bruttöverskan.

Recept: Trettio (30) ägg, varav dock tio vitor tagits bort, vispades med
socker en timme, så tillsattes 425 gram mandel, därav några bittermandlar,
och en, säger en, matsked mjöl. Lades i refflad kopparform med pip och baka-
des (gräddades) i ugnen efter limpbaket. Den var särskilt god, denna mandel-
kaka.

Av "bakelsar" (småbröd) voro makronar (mandelkransar) särskilt uppskattade,
och vidare mandelformar (mandelmusslor). Vidare "smörtårtar" el. "tårtar",
(varmed icke menas stora tårtor, utan en sorts småbröd), en sorts smörbakelser
av ung. samma konsistens som s.k. tusenbladstårta, och isterbakelsar (dial.
ästabakelsar), varmed menas klenäter, vilka ej blott brukades till
jul utan till alla "kalas" året runt. De voro ^{dels} både tunna, som klenäter, och ^{dels}
tjockare och rundare.

När bruden kom ut ur kyrkan efter vigseln, räckte man henne en korg med
bullar, som hon skulle dela ut till kyrkfolket (detta brukades i När, ej på
norra Gotland i mannaminne).

Landsmålsarkivet, Uppsala 15394
H. Gustavson. 1942. LOKRUME m fl s:nar
GOTL.

Frgl. 16

Vid begravning var garneringen på bakverk ej grann utan svart el. vit.

Sändningar (=förning) förekom vid alla kalas. En rejäl sändningkorg skulle innehålla en saffranskaka, tjugo bullar, en kalvstek, ett tjog ägg och en flaska vin, stundom dessutom tjugo "makronar" (mandelkransar). I stället för en kalvstek kunde man ha ett rökt lammlår (fårbog) i sändningkorgen.

Apropos sändningar berättade fru Österberg, att efter en begravning vid Ryftes i Fole blev det så mycket över av "sänningkakä" (trots att begravningen varade i tre dagar), att man torkade skorpor av det och fick en hel tunna skorpor, som man hade på vinden och som nästan räckte ett halvt år.

Hanna Wallin från Bäl, som på 1880-talet ^{var kokarmor för hela norra Gotland}, kunde baka alla sorters "bakelsar" (småbröd), så att "bakkulturen" stod lika högt då som senare. Gotlänningarna ha alltid varit duktiga att baka.

Pannkakor voro dels ungspannkakä (en rel. tjock pannkaka, som "bakades" i ugn, dels spispannkakä (tunna pannkakor, "bakade" i "pannkakspanna").

Morotpannkaka (*murötpannkaka*) användes mycket, däremot sällan fläskpannkaka. Plättar användes ej i vardagslag, men kom det främmande, så "barktes" plättar till frukost.

"Fuding" (risgrynspudding) användes till kalvstek.

Landsmålsarkivet, Uppsala 15394
H. Gustavson. 1947. LOKRUME m fl sinar
GOTL.

Frgl. 16

X. Folketro etc.

Uttrycket "det är förgjort" användes ej blott om misslyckade bak utan om allt arbete, som ej vill lyckas.

En ko som nyss kalvat fick alltid en bit bröd.

Den flicka, som ej kunde baka bröd utan remna i, fick ej gifta sig.

På frågan, om sagan om flickan, som trampade på brödet, var bekant, svarade fru Österberg: "Ja inte annat än om Bro stinkällingar". - "Hur så då?"

"Jo, det var två käringar, som skulle gå till Bro kyrka och offra var sitt bröd, med då det var sumpigt, där de gingo, trampade de på bröden, för att ej bli smutsiga om fötterna. Då blev både käringarna och bröden förvandlade till sten. Stenkäringarna stå ännu i en åker vid landsvägen (vid Stenstu i Bro) och bröden förvaras i Bro kyrka.

För min del har jag (Gustavson) ej hört sägnen så omtalad, ej heller kan jag minnas, att jag hört sägnen om käringarna kombinerad med den om stenbröden. I min barndom hörde jag följande:

- 1) Det var två käringar, som skulle gå till kyrkan jultorgonen, men så kommo de att gräla på vägen, och då blev de förvandlade till sten .
- 2) Det var en käring som bakade bröd själva jultorgonen och därför blev bröden förvandlade till stenar. Stenbröden (två stycken) ligga i en nisch i altaret i Bro kyrka.

Landsmålsarkivet. Uppsala 15394
H. Gustavson. 1942. LOKRUME m fl sinar
GOTL.

Frgl. 16

XI. Talesätt o.d.

Äta bröd, så blev man stark (sades mest till barn).

Brösvullen sades om den som hade tjocka kinder.

"Dä är som kast' jäst'n ättar i ung'n," sades om något som kom för sent.

"Har inte rent mjöl i påsen," = är inte ärlig, uppriktig.

"Dä ska bli andre bullar än bagarn bakar" = det skall bli en annan ordning.

Brudbröd, Spiraea-art. /Ovisst om detta växtnamn är genuint gotländskt,
ehuru det även finnes i Gotl. landsmålsförenings samlingar. Säve har det ej./

Uppsala den 31 jan. 1942

Herbert Gustavson

Landsmålsarkivet, Uppsala 15394
H. Gustavson. 1942. LOKRUME m fl s:nar
GOTL.

Fogl. 16