

19245

GOTLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Garde

26/2 1948

Nyström, Alma, 1948

18/3 "

Svar på ULMA:s frågelista 16 Brödet
och dess tillredning

23 bl.4:o

Exc.för ordreg.av
H.Gustavson 1951.

19245

11 Bröd och dess beredning, Bakka. Storvåk. Hitt arbetet
med degen i ordningsställande går under benämningen bak.
Vår skall bakiidag, vår kallar ja må bakiidag. Man
säger bak prannkakä, bak palattar, bak goröd. De gamla
såde när de bakade ungsprannkakä: ja sått in prann-
kastlappan i ugnen, "Smeterä". När stora ungnen i
bryggerhuset eldades upp hade man lagat i ordning
till storvåk. Ugnen rymde vanligtvis tjugo rågbröd
jämfört en hel del rötterbröd. Sages man Alma Nyström Garde

Landsmålsarkivet, Uppsala 19245
Alma Nyström, 1948. GARDE

GOTL.

Alma Nyström
1892

11 Bröd och dess beredning: Till julk hade man största bakets..
 I de stora gårderna bakades flera bäckningar med bröd
 "A brödbäckning" Bröd efter ett tråg deg. Julbröden skulle
 räcka till värbruket då såväl hästarna som säpöcket
 skulle smaka säkakan. En del av bröden lagrades i tun-
 nor och mellan varje brödlag saltade man en aning. Man
 lade även ned bröd i ryggingar u kunnmoar sju kätt
 gvar eller lägga a bit stäl i bingår u da var di si guff
 jävar." Stora bake behövdes även på sommaren till slotta
 öl och sädesbärgning, men någon lagring av bröd för-
 kom inte ty brödet möglade gensta fort. Tor kat råglbröd
 användes nog inte mycket på Gotland men däremot tor-
 kades grävkalleskärpar skärpar av samman-
 vete. Var det så att man behövde jälp med baket fann
 det alltid någon bejälpti ästumar eller st inhäuses kvin-
 folk sän kund jälp en". Bäckningjälpt. Var det frågan
 om finvakt lejdes en stricklig kokarmor vilken ofta
 hämtades från långt avlägsna socknar - 11. De gamla
 höll brödet i hälget och äro och ansåg det som en guds
 välsignelse. Lagrades en brödbit i galv bags den ^{genast} laggs
 och kypes. Brödet kallades för bröi-guss-namm.
 Sagesmann Jakob Thomsson f. 1853 vid Österby i Gårda d. 1927 i 4.

Gotlands län
 Gårda socken

2

Landsmålarkivet Uppsala 19245
 Alma Nyström. 1948. GARDE
 GOTL.

Frgl. 16

11. Brädets betydelse och nådd. Ordet bräi quss namn
finns ej längre i bygdemålet. Fanns för omkring 100 år sedan
år sedan. Endel gamla säger ännu när de råkar tappa
en bit bröd i golvet: "Vålsigna maten" och sätta de uppe
brödbiten fastare än fort. Barnen fick bitligt lära sig
att brödet var en Guds gåva och oomvärdigt. När de tappade
mjölk-tänderna fick de gå till spisen kasta dem i elden
och låsa följande bön; "Gud gi mi en god bröitann i ställe
för skaktannen". När under betsmad efter många veder-
mödor fått loss första tanden befälde min farmor mig
att göra det samma. Teodor Hansson Sutarve född 1868 vid
Matssarve i Gamlegårn hade även fått kasta sina mjölk-
tänder i elden och bätt samma bön. Mitt cyrke eller kant-
verk är mitt levebröd. Ty genom det samma förtjänar jag
mitt dagliga bröd. Man brukar säga om en löntjäre med stor
lön att han har ett fett levebröd, om en fattig arbetare att han
eliktigt betalt och ett magert levebröd. Man brukar även säga
"det går int roligt ti ligg andra ti kast u jät ('äta') nåddbröi".
Att ta brödet ur munnen för andra betyder att någon genom
fjäske eller annan orättfärdig åtgärd tillskansar sig den
andres arbete ^{och pengar} och därmed hans levebröd. Sagoman Alma
Nyström Hammar i Gardar f. 1885 i Gardar.

Gardar i Gardar
3

Landsmålsarkivet, Uppsala 19245
Alma Nyström, 1948. GARDE
GOTL.

Frgl. 16

11. Brödets betydelse och källa. Om familjer med många barn brukade man säga: "Di får mang titas um bröibiten". Så sade man: "Gud han gör vät bröu". Matäike - ar 'storätare' "Ättkal - ättkalingar" hungrigt folk som knappt stod att mäta "äistukku" kan starkt så mycket som fanns på bordet. För kallades en brödkiva för "ä bräipliga" i plural bräipliga. En bräikalle = en sorts små hårda bröd som sjömännen äto. Följande straf ur en gammal sjömansvisa upplyser om hur pass uttrykta de voro av sjömännen. "Lura knallar och ankarstockar bind tillkopa och kast i sjön, Och vill de inte sjunka så kät dem gå och runka tills de kommer till Höjarsvickigen." Höjarsvick i närheten av Visby. Brödets egenskaper. Man sade om bakket var lyckat att "bröi var välbakat u svamp ut" uttryck för gatt bröd. Det yttre kallades för skärque de mjuka för krumme, bräikrumme; stod det länge u gnen sade man att det var ungsvaga. Av mycket bröi kallar man starkt. Um gammelt bröi sägdes att det var hårt u torrt u småpöda så sundar. Lätt smulades sönder. En bulla av rågmjöl. Skärbullen. Ättarskrapar i daig-treger som rullades till en bulla. H. Nyström Glemmes Bräikalle sagdesman Teodor Hansson Sutarve Gardar.

Grattans
Garda sörken

4

ti - slukig

Landsmålsarkivet Uppsala 19245
Alma Nyström. 1948. GARDE
GOTL.

Frgl. 16

111. Bakugnen och bakredskapen. I en och annan bondgård hade man en bak-kammare, i samma flygel som bryggerhuset.

Gatland
Garda socken

5

Bak-kammaren användes även vid strykning och mangling av kläder. En del bakade ^{nya} sina degar i stugan eller köket. De gatländska ugnarna diknas fig. 3. i fråge listan åtminstone då ungsbräkan är stängd. Några stinkgluggar eller i hålligheter var renigade völft under ärtan ällar från seidar um ugnen står int hi uppstäck i trök granulager. Ut i bryggerhuset är stora ugnen belägen och inne i köket den mindre. För fanns det ugnar i vartenda bondkök. Dessa ugnar användes mest vid bakning av kakor. Bakugnens vdr-kam för völft, völft vdr men ärtan u så var de ungsmunnen. Det finns ett gammalt ordstav som säger "De går int gult hi gap mot ungsmunnen" Sägdes um folk som var milt stor gapa. I ungsmunnen finns en inmurad färnkarm i vilken ungsdukan sitter och en utn nygför finns ett draghål med en sten i. Ungskucke, ungs-karmän u draghållä. Framför bakugnen fanns kökspisen ällar bryggas-pisen bäggitän nygmäntnā av staim u bräuk sä när säm från spälv spis-kålli i den bräukar finnas hög u nygför spisens finns de a kreiskapya = trä kuv. Sagsman Alma Nyström Hemmor Garda.

Landsmålsarkivet, Uppsala 19245
Alma Nyström. 1948. GARDE
GOTL.

Frgl. 16

☞ [i köket]
☞ [i bryggerhuset]

24. 11. Bakugnen och bakvedskajen. Mått från öfver gamla bakugnen ^{nen} h. o. h. land
 mått si från ungskarmen. Bredd 65 centimeter längd 110 garda
 centimeter höjd 50 centimeter. Det är mer än femtio år 6
 sedan vi bakat i den. Ibland torrkade vi brödsäd i den
 och ibland linhalv när vör skudd braka?^{*)} Ärd'n sluttar
 utåt. Bakveden: Mest eldades med gran och furved.
 Veden var en aln lång och stor kliven. Vidskeide?^{*)} Unga-
 viden läggdes på tvärträ. Glöddar brades äut må a gro-
baka, grabaka, en sorts ungsbaka av trä. Man sade att
 "kuli skudd kigg u falnã äut". Ugnen sovrades ren "må en
 kvast av hälla,^{*)} hällris. Temperaturen i ugnen provades för
 det mesta med handen. Den som var mera öfver satte in en liten
 bulle eller en skåb med vatten "för ti fa se um ugnen var kagan
 skait". Var ugnen för hait duggades ungskvasten si vatten
 u så stänktes ärd'n. Villd man ha yovarvärmã i ugnen
 för att bullar skudd fa grann färg, "lorid"^[man] (lor uppr) ugnen,
 passade man på medan veden brann aitt kasta på torra
 grenar eller trysar av fur som hastigt flammade uppr,
lorãd uppr. Man sade, "Vör skall lor uppr ugnen. Vör väris
 klotkissom lorãd uppr ugnen annas hadd de int blitit
 någ färg på bullar. Grabaku ungskvasten u ungskure
 kallades för ungs-doningsar. Sages man Alma Nyström Gardes.

*) = bråka (lin)

*) Vedträet

Landsmålsarkivet, Uppsala 19245
 Alma Nyström. 1948. GARDE

GOTL.

Fogl. 16

116. Bråkruget och bakredskäpen. I bygdens små backstugor var fattigdomens stor och om ändå far i huset var murar-^{mästare} så kände det att hans egen stuga var regnslös. En murare vid namn Skyrström ägde ingen regn i sin stuga varför hans svärfar byskräddaren Hamberg, beklagade sig då det blivit till-
 äkning i familjen "att di int kund fa döje van för regn". En annan gång lär han ha sklaget över att "di int kund fa döje van för väder".
 Tre barn växte emellanåt upp i den gulliga stugan. Fadern dog i lungsot och modern försörgde ensam sina barn. Brödet de äto kallade barnen för bröi-pannkaka. Pannkakstuggor gick under benämningarna "pannkaksgrannar". Gräta "Punt såm soli svart såm järdi mä staur lang rumpå. Va jär de? Svar. pannkaksgranne. I en del av backstugorna fanns det regn i fast-ståue för stugan och fanns det en liten kammare med en spis i brukade i densamma finnas en liten regn för kakbakning. Hybble ett mindre tillbygge på baksidan av stugan inrett till kök med spis och regn. Baktråg: daigtrug, bröitrug, kaktrug, daighätk. Tegspade: daigskurå. Den liknade ungskure men var mindre och kortskaptad. Man lär även ha använt rodar. Dejen "hylldeis mä ett daigskleidis" var bomull eller läningsen. Sagensman Alma Nyström.

Gotland
 Garde socken

7

Landsmålsarkivet, Uppsala 19245
 Alma Nyström, 1948. GARDE

GOTL.

Fgl. 16

4 lin-garn

111. Brakugnen och brakredskajnen. En svarvad träskäl stod ^{lyftland} alltid till hands. Med den hade man mätat mjölet i träget ^{härda stöcken}
 så många skålar mjöl som man lagt i träget så många
 bröd skulle man ha men däri var även det mjöl inbe-
 räknat som gick åt till eiknådning. = Smådning av de grov.
 En del hade även en mjölståbbä m.ä. mjöl ei till hands.
 Den liknade till formen en gammaldags smörkärna, "stamp-
kärna" men var lägre och vidare. Ståbbä-or kallades
 även de skål man fick då man sågade av en tunna på mitten;
fejståbbä. Brödi ^{fruktas} m.ä. en gaffel. 114. Varav beredd
 brödet? ^{här} brötlämningserna använde rågbröd och något
 vetebröd, färdet mesta rågbröd. Bröd bakat av mjöl i
 vilket i blandats korn, havre, ärtor bonelbönor eller potatis
 användes när det var dåliga sädesår. Inom lären tog man
 till kasselmogyr "håvda kenejyr, agrar 'släimscid', kärnlösa
 korn, islandsmassa m. m. Sammanmalet; bröd, bakades av
 vete mjöl varifrån klist ^{som} sparskilt kallades för gråv kaka
 Ordet finns i språket. Vår skall till tervänni m.ä. mäld.
 Finns antagligen ännu i språket på flera avlägsna orter. Det siktade
 mjöllet kallades fin sikt men då tar man ^{i från} ursen mjöl u
seist mjöl u kaka. Skryddor. Förr användes aneis, feimka
 kummin i senare tid kardemumma och pomegran. H. Nyström.

*) stikas

Landsmålsarkivet, Uppsala 19245
 Alma Nyström, 1948. GARDE

GOTL.

Frgl. 16

V. Dej och jämsning. Sätta dej. Sätt dairg, lägg dairg. Rågf. lyttland
 degen lades dagen förut. Den vätska var med rågdegen sättes byar de sooken
 kallades för dairgvatten. Dairgbrugga ställdes på en stol alla
 a skänk i närheten av speisen, mjöl skedd man läggt ei för
 aut. När dairgvatten kokt upp, läggt man ei leit salt
 i käld av de må a håisa kallt vatten. Var vatten kokt
 andä hitt blai dairgen haint ^{bränst u. bräda} så hållt ^{man} upp endait av.
 vatten i ett spann, gård a gropp i mjöl må dairgskuru u
hållt en skvätt vatten i den, u så rörd man hopp mjöl u
 vatten u mjöl u vatten, tills allt mjöl hadd blitt lagum
ginnumpuktä. Da sko man dairgen må skuru fram
 u tibaks fram u tibaks, tiss han blai blarkt u fein u
så bränkt di lägg de ryppjöl uppa såm var avmät till
ei kenädnin dann morgnän. Kummen hadd man
läggt ei mjöl förin vatten blitt på hållt. Så hyllt
man på dairgen ett raint kleid u läggt en däuntädd
uppgvar, men nes i dairgbrugg, hadd man läggt en kenis. [kenis]
Tidligt leitit på morgnän stairg man upp, fick äld i ba [både]
speisen u en batgdank, fick si någ te liors u sen to man traps
hopp må bräidairgen, u de var hugg tid för hållt på.
te jäs uppa brugga "ävar all bräddar". Dairgen skudd kenädes
till de small skott u tråut liän, da varn färde. A Nyström

9

+) * kenigt,
 = deglakt.

Landsmålsarkivet, Uppsala 19245
 Alma Nyström, 1948. GARDE

GOTL.

Frgl. 16

V. Dej och jämsning. När bröddajgen knädes läggde man jästen
 i. En skivadblad för vart bräi. (En matsked jäst.) När dai-
 gen var fördukt näd'n sträitⁱ man yvar en aning rygmgjät, skar
 ett Andreas-Röss i daigen, hyllde på daigkleida u en koppen
 daien Rädde, u så fick än sta u jäst i Guss namn. En del
 hade ^{degen} middagstid föregående dag, knädade den på kvällen
 och även morgonen därpå. Man sade om dej, som betkats av regn-
 skattsäd att den rinner; Självsyrning förekom, då degen
 stod och jäste i ett bräi, som var surt efter föregående sveddegen.
 Om man rengjorde ett rådt bräi med urvattning och enloy
 fick man lov att skälla något surt i degen för att få smak på
 den. ^{VI.} Fanns det inga jügar i gården så tog husmodern själv
 vara på degen i annat fall fick jügarerna jättra till. Vansigt
huställsbak. Man to daigen upp ör kugga. Skar först med
 en kniv och lassade sedan degtycket in. Bräiskure u läggd
 uppön på borå. Bräidegen rullades och arbetades på bordet
 tillsammans med något råmgjät fick inte vara för mycket ty
 då blev inte bröden bra. När detta blivit väl inarbetat, skar
 man av degrullen så stort stycke som gick åt till ett lagom
 bräid, rullade det runt ^{och} otaliga gånger tills det blev tajpformigt,
 då vände man brödet ^{och} plattade till tajpen med händerna
 åtskilliga gånger tills man fick önskad form. H. Nyström Garde.

Gårdland
 Garde socken.

10

*) sträit
 = ströcke.

[regnskaded]

Landsmålsarkivet, Uppsala 19245
 Alma Nyström. 1948. GARDE

GOTL.

Frgl. 16

V1. Bröddämnetts behandling föres gräddningen. Så förstors med
bröddegen till alla bröden blivit uppe bakade. Bröden lades
untvingen på själva bordskän eller på ett rent degkläde som
utbredds på deksamma och ströks med mjöl för att inte
degen skulle fastna vid. Sedan lade man ett degkläde och
några lätta fittar över bröden och lät dem stå och jäsa.
Daiqbröd u brödiskur skraptes rein från daiq-stäm
man knåd i hvar till en bulla, skrapabullen. Var de ont
om födes åt man uppe än, var de ga teidar bränt man brant
sundar u puttin stoppades i munnen på någ kräk. Limpe-
deg läggs u slas på som vis säm bröddaiqen. Limpe-
mjölet bestod av siktad råg, men om man så önskade
kunde även vetemjöl iblandas. Limpe degen knådades
samma kväll varvid "a matskaid jäst u a matskaid ^{som} serap
^{numera} ei läggs för var limpä." Morgnän därpå knådes limp-
daiqen i qän u när'n var färdigäst bakt man uppe än
på som vis säm bröddaiqen. Limpar läggs ei sväro
nä treiskälar till jäsming u hyllades. Kakdaiqen läggs
des uppe på bora, knådes u rullades u vändes u smades till i
blai blankt u fein. Sen läggs man yvar han ett kläde
u skörd av mjöl daiqbiter som rullades till rent bul-
lar i fall di skudd var till vardags. H. Nyström Garda.

Gardda
Garda socken.

11

Landsmålsarkiver, Uppsala 19245
Alma Nyström, 1948. GARDE

GOTL.

Frgl. 16

30.

VI. Brödamnets behandlings före gräddningen. Bullar läg-
gades på smärna plåtar som kallades för langgrannar.

Gottland
Garde socken
12

Helt dagsbullar rullades ut till långa smala rullar
vilka lades ihop ungefär som en lös korv. Lades sedan
i langgrannar för att jäsa. Vetekakorna bakades runda
ävenså strökakorna. Dessa ströddes med socker och Kanell.

Innan rågbröden sattes i ugnen stack man ett kors med
en gjaffel tvärs över bröden (även limparna). Rågbröden
tvättades över med en linnetapp dojrad i dricka eller "kyt-
läka" senare tider Kaffe. En del "grenslä" var bullar med
visp ägg en del ^{smärna} måvatten för att de skudd blei blanke men
de fläst sått dem i ugnen osmärna. VII. Gräddningen

Alla bröden flyttades före gräddningen på ett bord i när-
heten av ugnen. Fanns det någon som hjälpte hvarmodern
att hämta bröden och lägga dem på ugnskurv gick
det ganska fort till sätt bröi i ugnen "var ha där mat air-
summi tuld ^{de} leit längr". I stora "bruggsugnen vid Hlem-
mar" rymdes tjugo bröd. Alla bröden sattes långt upp i
ugnen sedan där näst kaka och bullgrannar och alla
yfterst småbröd. Bakades bröden ojämnt flyttades man
om dem med den mycket långskaptade ugnskurv.

Sagasman Alma Nyström Hlemmar Garde f. 1885.

Landsmålsarkivet, Uppsala 19245
Alma Nyström, 1948. GARDE
GOTL.

Frgl. 16

VII. Bräddningen. Brödbråden skulle stå i ugnen en och halv till två timmar beroende på hur varm ugnen var.

Gotland
Gårda socken

13

När kullarna och småkakorna fått färg "man sade att ugnen hade tatt dum" såg man efter om de var genombakta i så fall togs de ut. Två bröd satte ovanpå varandra, kallades för tvöbakå. Skulle stå i ugnen tills de blev ungsskupa. Man sade om bröden ^{att de} väset u blai hang i ugnen. Hade jästen varit gammal och sur eller mjölet dåligt, krangs de i hvar när de käm i ugnen. Bröi bakat int änt så. När bröi blivit bakat to man änt dum ör ugnen små ungskupa u läggd där på ett omät' bor ti svalna u så höll man kvar daim ett bröi i keldå. När de blivit ordent-
ligt sval, skar man kanten av ett bröi för ti se daim de hade skap si. När bröi mjukt u välbak sågde man att de var svamput, lufftit, siä proäst u uppflugä-
na, väljästa. Se var grannbrö. Hade daigvattnä vort för hitt fick man haint bröi. Hade kvänstainar vort för när mjöl maldes blai int bröi bra, int håldar um mjöl hade kännig av var sprungä ällar um de hade ligg yva si i sväcker u brinn si. Man sågde um bröi av sänt mjöl att de var daigut, klaisut, prattut, tungä, ofäst. daigrän dar-rand. Sagoman Alma Nyström Gårda. 1948. Hölskäpi [Hölskäpi]

Landsmålsarkivet Uppsala 19245
Alma Nyström. 1948. GARDE

GOTL.

Frgl. 16

VII. Gräddningen. Gattlänningarna älskade sina stora sura rågbröd. Råkade man till att baka osyrade rågbröd tyckte de att bröden var smaklösa. De sägde att brödet var ent u kvälsamt. Platta torrade rågbröd användes inte av bondbefolkningen. Möjligen i nödarstider då släim^m och hasselknoppar användes. Kom någon på besök då man bakade bullar, bjöds de på smakbulle. Var inte bullarna uttagna ur ugnen, bad man dem vänta ett ögonblick, så skulle det bli smakbulle. Sedan fort lever ännu. Brödet sopades av med en gäs eller hörvinge i händelse av att aska eller bränt mjöl skulle finnas på underskorpan. Brödet lades upp på bordet i brödkorvar flätade av enroster. Vid högtidliga tillfällen på pennfat. IX. Bröd av ojäst deg: Flastar kakä även kallad lukakä då den bakades i spisan över gläd. Tunnbröd. På Gattland bakades på ardettonhundratalet en sorts tunnbröd som användes som kaffe surrogat. Dessa bröd bakades av skli rågmjöl, matt och prokatis. Bröden plattades till med händerna rutades med en kniv och stackes kors och tvärs med en gaffel sattes in i ugnen och togs inte ut förrän de var lika brända som kaffebönar. Bröden kallades för "akakar" och kaffet för akarkaffe. Sagesman Alma Nyström. 1948.

Gattland
bröda rocke
14

[släim =
glösaik]

Landsmålsarkivet Uppsala 19245
Alma Nyström. 1948. GARDE

GOTL.

Fgl. 16

2. Högstidsbröd. De äldsta brödet av vetemjöl som gott-
lämningsarna ^{minnas} är ett högstidsbröd som använ-
^{des vid bröllop} des vid bröllop och kallades för Flada. Brödet var
bakat som en stor rund vetekä^{ka} dessto större ju finare.
Den skulle vara så stor så den med nypa och oröd kunde
fås ut genom ungsminnen. Den stora släta vetekakan
skulle stå mitt på bröllopsbordet och skäras av kun-
mådru vilken i rang stod över brutöverska. Den som
skälde bröden. Till jul bakades grannbröi, sötsura sim-
por, vetekakor, vita bullar, saffransbullar strökakor
av saffransdeg. Torkade skorpor av sönderskurna bullar
länga skorpor av vetekakor. Äppelkaka bakad av
rivet rågbröd något vetebröd, skatade och söndermasade
äppelen sirap och mjlikor, netkar, 'sönderstättä'. Bakades
i ugn i stora repplade kopparformar. Mycket god. Stark
pyllic smak. Risgrönsprann^{ka} även saffransprann^{ka}
Småbröd. Kringlor, kaunsar, smibbar och sockerplättar.
Det finns en gammal strat som lyder så. Jankum jänt-
um falliralli-rallirallira. Mån fraskum fraskum
bud nada uss da. Torkade tunna rågbröd använde
gotlämningar i vanliga fall inte de åtade sitt sura
mjuka rågbröd. Osyrat var för ant u kvälsamt. A Nyström.

Gottland
Garda socken

15

66
Landsmålsarkivet, Uppsala 19245
Alma Nyström, 1948. GARDE
GOTL.

Frgl. 16

+ fadt.

2. Fläsktidsbröd. Till jul bakades julgrisar av bröideg åt
 barnen. Sträki, de stackels dumbar ämt i hänsar, blai ämt
 bäst gläimdt di håldar. Var de goda teidar fick di va si a bröi-
 pligã jäuleftin ei ann'fall fick man tacke gud för um de
 panns en borrar bräistump, brödkant, ti plett dum äi mun-
 nen jäuleftnen. Wardsagsbrödet var rågbröd, men om
 söndags^{sundäs} morgnar fick man va si en halv kakbull till
 kaffi. De äldre "hadd ämt fört" ei si ti jett uppe sein, ämt in
 gäimdt ti barni i vike. En blait bräuket gäi-dum bakum
 språglän ei ställe: ett gammolt ärdstav. Dei bleir kum-
 mar väl skrapdagar ättar kakdagar. Förting, som
 togs med på kalas: Saffransbullar 'stora som tallrikar', Strö-
 kakor av saffran, saffransipannkakor äpyrelkakor, och
 då sockrat kommit mera allmänt i bruk, sockerkakor, bakade
 på en hög ägg. 3. Rågbröd i vilka man gjorde en för-
 djupning som fylldes med fläsk eller urvaltmaxd fisk
 och sedan smetade deg över. Bakades i ugnen. Anvägs
 som en stor bäckermat. Bröden kallades för wagnbröd.
 4. Palt. Kokta bullar av mjöl och blod. Strumpkakor
 Strumpkakdaig. Väitesmjöl päras "mjölk". Har man råd
 kan man sla ei ett ägg. Daigen arbetes tist håldar i kofv bra
 sän redde han i kofv till bullar u in i daim lägges stäkt fläsk u lök.
 H. H.

Lyablaner
 Gardas socken
 16

Landsmålsarkivet, Uppsala 19245
 Alma Nyström. 1948. GARDE
 GOTL.

Frgl. 16

35.

4. Stropps-kakorna läggs i kokande vatten "för ej kaka för far'n". ^{här} Kaka ungefär en kvart. Förstklassig mat. Stropps-kakor. Stora feta torstkivor renas nogg från mask skäjs i flera vatten och masas smör. Mycket finhackad gräslök eller matlik kattsattes jämt något salt. Smeten røres ihop med en sked. Sedan lägges vetemjöl eller finst skammjöl och det hela arbetes ihop till en lös deg som fyller i väl rengjorda torstkehud vilka lägges i kokande vatten. Skall koka över sakta eld. När kästkäddar är skakt sänkar kästkägg in. "Gammalt ärd". God mat.

x. Folktra och folk seder rörande bröd och bakning. Om ägg är daigen var int bra da kund man ge afäer mä bröi. Bröd har använts som läkemedel. A smörbröi-tugg mat buldar var bra. "Användes ofta". När russi blai skämt skar di ett käss ej läjren för dem, dyppt a bit bröi i blodän u gav dem ^{bröibiten} ti gelta. De jälyta. Ett kvinnfolk säm aldri skadd ligg undar dens hake säm väkt bot bei na, skudd bär en kakkbull i armhul i tre dygn. Den "kakkbullin" gavs åt den som väkte i säng blev personen av med sitt feb. När man gick äut en märkar kväld skäst nauq jäud allar skälgar skudd man allkut ha a bit bröi i lomma. ^{mästare} Hnags lika bra säm stäk. Sagoman Alma Nyström Gammal Garde.

Gotlande Garde sooken.

17

Landsmålsarkivet, Uppsala 19245
 Alma Nyström. 1948. GARDE
 GOTL.

Frgl. 16

Gammal folklegend. Sant Per u häille. Sant Per var
 en gangräut u gick i feyter mä näglä av lårjenger. Lang
 väq had d di gat u saki had d bränt hait så di var bad
 krätt u sultmä u soaitmä. Så käm di till a stäua som lag bei
 vägen. Sant Per gick in, häilt, u så frågde skällingj sam
 jüst huilt ja mä bakä um han int kund fa en bullä. Ja,
 sägde skällingj, de kund in väst fa de, män han kund sätt
 si u vänt a skund så skudd ha bak en till in. Sant Per
 blai glad yvar budä u så sättu si ti väntä. Så bakte skällingj
 en litten bull säm ha to u sätt in i ugnen. När skällingj skudd
 ta bullen ur ugnen tyckt ha att han var raint för stor ti gi
 bart. Da to ha u bakte en säm ännu var mindar u så in
 i ugnen mä den män när han skudd tas äut had d han
 väst u blit så stäur så skällingj raint blai i pran se.
 En skeikar bull kund da ingen gi bart de had d ha int
 rad till. Så to ha a leiti daismule u rullde u krest si
 ugnen. När den bullen skudd tas äut had d han blit så
 stäur så han int kund fa äut gimum ugnsmunnen
 Da blai skällingj arg u spytt ättar bullin, Fvöi sägde ha
 u så spytt ha igän. Män da blai Sant Per sintar (arg). Han
 to a raud lämsä u sätt ja häud för mä. (Har även hört
 häit sägas en röd strumpa) Lagesman Hans Bondehusström Gertrud
 Märts 1820 d. 1904.

Götland
Gards. o. o. o.

18

Fram
LänLandsmålsarkivet, Uppsala 19245
Alma Nyström. 1948. GARDE
GOTL.

Frgl. 16

34.

Gammal folkläggning Sant Per u haitu. Sai sågden ti na
 ätt äptarsäm ha kadd vart så smål u oqudsktu att ka kadd ^{bratlande} ~~bratlande~~ sörken
 ogyft ättar bröia, säm gud kadd välsignä sämitkä,
 skudd ha blei förvandli till en fångel. Sai klapyttin
 i händer u bipallid na ti flaug upp genom kuss-stainän
 Litt bröis skudd ha fa sök si mittam vart u tre i all sin titt
 u dei gær ha u, för ha sitar i tallar u prickar i vartmen ättu
 mark u ropar två två. Sägen om spillkräkan, "Tritu".
 Sagesman Hensbonde hustrun Gertrud Mathisson Österby i
 Garda f. 1830 d. 1904 vid Österby. Alma Nyström f. 1885 i Garda.
Flickan som trampade på brödet. Dei var en gany a fätti
 tjänspreikä säm var sä håitkärde (högfärdig) säi ha
 int visst häns ha skudd skap si till. En dag skudd
 ha ga skaim u häds ja sein gamla föräldrar u da [gar]
 matmarina där ha tjänt ett par bröi mä si skaim.
Pricku kadd kaupit si nöi fein skoar u för att di int
 skudd blei sumpu gick ha geint yvar marki ~~män~~
 män säi skudd ha ga geint yvar en väg u där var
 sumpu. Da to ha u kusst bäggi bröi ja jardi u ställde si
 ja daim män da sank. bade ha u bröi i jardi.
 Sagesman Alma Nyström Hemsöar Garda den 23/2 1948.

Landsmålsarkivet, Uppsala 19245
 Alma Nyström. 1948. GARDE
 GOTL.

Frgl. 16

Tillvägagångsätt.
Grisslås bröi. Man tar grodskru u kardi u nye glödmar fra
 fra ymsnå seidar i ugnen så de blai a gatu mitt fra
 årlin. På den sätt man ett breida in i ugnen u fra dei
 sått man in bröi u där fick di sta siss de gyste såinas
 sma blåsar på dum. Da tas bröi ått u bröd må u så kardi
 man glödmar ör ugnen må grodskru u sopta u väv rain
 för ask u kul. Hållt vatten på glödmar ei sprisan u så sättes
 bröi i ugnen igån. Dei gamla hadd sagt att de blai goå
 bröi. Mellan år 1830 och trettioalet har det ha varit mycket
 härdå är på gatland. På Österby gård i Garda hude^{en} är
 skördats ett långstigslass kån som plockats upe för hand.
 De följande året har ha varit förfärande. Min farmor hade
 en sin mor "fat a bit raint bröi" bröd utan inblandning
 av hasselknurr, (hasselhängen) som det året användes all-
 männt. U de hadd ha gat u jet på ått fra baken. Da
 hadd de kum ett kvinnfolk u beitt henn um bröibiten
 ha ått fra u han gav männsku bröibitan. När fruntimmeren
 en bondkustru från Snovalls i Ålskrog gick till bakka "gein-
 vägen qvar tjäntå" hade farmors mor passert henne och sagt
 att ha hadd gäda stor synd mot bane som tatt bröibiten
 ör melnån för dei. "Grisslås Sagesmann Teodor Hansson. 80 år,
 Sagesmann Bertred Mattsson Österby. f. 1830. d. 1907. A. Nyström

Gatland
 Garda socken

20

Landsmålsarkivet Uppsala 19245
 Alma Nyström. 1948. GARDE
 GOTL.

Frgl. 16

Dejen till granbrö lades på samma sätt som till vanlig
bröddegen. Pågen skulle vara ugnstorkad och mjölet fimmåls
Räymjölet sällades och mältes i träget och så lade man kum-
men kumming, gærskummen i mjölet. Det kokande vatten av-
sejdes något och saltades och så lade man i kaffet bräidaijen här-
bräidaijen på ättarmiddan u kväden för en man gick i stäng
på kväden. Daijen hylles väl. Nest dags morgon läggd
man fäst i daijen u så kväden han till de small u hjärt
ei än da var han färd kväden. På senare tid lade en del några
skeddblad sirap och pommran i julbröden. Skorpan på gran-
bröden fick ej vara för hård eller bränd ej heller spricka sönder.
Bräidaijen var svamp u supptia u uyrphugnä. Bräidaijen
u galtua, halskarp u hainuä, var bräidaijen förstörd u gult
färdin mä, åtminst in i dala tidan. Ordet granbrö ei längre levat
de i målet. Man säger julbröd. galtbrä. Limparna bakas av
siktat rågmjöl med någon inblandning av siktat vetemjöl
om man så önskar. Siktat av vetemjöl. I skottet av ardersten
hundraåret då vetet kammat riktigt på målet och även
i början av det nya seklet var det mycket gott om vete.

Sagesman Alma Nyström f. 1896 i Gårda. 1948.

40.

Tömslagg. Brädet och dess tillbedning?

Landsmålshandlingar
Gårda saken

22

De båndmanar köm till kvänn må ett lass vaitu präjst vandt
 veis mällan um de skudd tas millingar varmed han
 menade tre sorters vete mjöl. Var det solt i vete spittsäda möllan
 vaitan förrän han sikade. Änt ei ^{konst} gardar u stånar sågd man
 färsst mjöl eller fyllst mjöl de var vitt såm snai. Ansen mjöl
 var mörkare u säist mjöl smakt mest krei. Exmerdes int just
 någ vidare till kaka. Gavs måst at kalvar u smaggrisar.
 Av a tunn vait bräktet man fa en pus säist mjöl. Mån Gud
 förändrar tidlar u stunder. Käkas dei brär en värts vaitan
 mjöl u så krei. Sagesman Alma Nyström Hammar, Olivia
 Olofsson Hägvalds f. Skallgren Oskars i Ottern Teresia Hansson Sutar

v Waiuskakar. Förre bakades för det mesta stora runda
 veteskakar. Det ansågs nämligen att om kakorna var långa
 och smala blev det mera hårda kanter. De stora kakorna
 blevo mjukare och förövrigt gick det både fortare och lätt
 att slå in dem på arben och ta ut dem därifrån. "A small
 stända till en hopen folk ska räckt vasken till näbb allar
 stjärt". En sagesman berättar att en del gjorde djupa
 ränder runt kakorna med en kniv för att de inte
 "skudd flattna änt (jäsa ut) för mikk i ugnen".

Sagesman Teresia Hansson Sutarve f. 1882 vid Årboarve.

Landsmålsarkivet, Uppsala 19245
 Alma Nyström. 1948. GARDE
 GOTL.

Frgl. 16

41.

Till-lägg.

Brödet och dess tillredning. En annan sägeman berättade att hon som ung tjänat vid Kallings i Fällingsbo men under den tid hon tjänat där 'skedd di int' bakka a vindästa sämlå bär runt ketkar'. Det kan väl hända att någon hit och dit bakte semlor men riktigt i svängen kommo de nog inte förrän jämspisarna blevo på modet. Då plätades strökakorna och bakades avlänga och föröref sklyptes de i olika fassoner vilket ännu brukas åtminstone till högtidskaka. Fludå den forna brölopskakan var en vändig uppjäst veteskaka men mycket stor och rund. Man har i senare tider sagt om bullar som jäste sig stora och plata i ugnen att 'di saq änt sam pladar' men har man frågat vad fladar var 'för sta' (någon ting) har di sagt: "De va it ja int' män di bräcker så saq, de går ett gammalt ord."

"Kakar" Sägeman Fru Josefina Nyström Smis ⁷⁵ år
 Fladar Fru Alina Hejdenberg f. 1868 i Fröjel död i ⁷⁵ år
 1948. Fru Teresia Hansson f. 1833 vid Hutsarve i Gårda.

Alma Nyström Hemmar Gårda
 1978.

Gårda
 Gårda 23

Landsmålsarkivet, Uppsala 19245
 Alma Nyström, 1948. GARDE

GOTL.

Frgl. 16