

11835

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Gotland

Eksta, Fardhem, Gerum

Højde, Levide, Dam

Singts socken

11835

20/8 1938

Ytterberg, Britt 1938.

U. L. M. A.: 1 frögel. 16 Bröder och dess
tillredning.

Ann. av Lic. H. Gustavson

17 H. 4 =

1 frö.

1 1/2 H. 4 =

(+ 2 som komma
att bifogas
senare se
s. 6-7).

Gustavson
H. Gustavson

Brodet och dess tillredning.

Utdansstämde skildring grundas sig på uppgifter från ett flertal socknar på Gotland, i allmänhet sammanfaller såväl tillvägagångssätt som benämningar, men där så ej är förhållandet angives skiffringarna i tillvägagångssättet i den löpande beskrivningen medan benämningarna närmare lokaliseras i ordlistan.

Följande meddelare ha tillfrågats: Karolina Pettersson * 1887

i Eksta och Anna Pettersson * 1865 i Eksta; Lisen

Kristiansson * 1857; Hwa, gift ung till Fardhem;

Katrina Johansson * 1860 i Gerum; Lina Jacobsson

* 1855 i Hejde, tjänat på Bjärge i Eksta, gift där; Johanna

Lingvall * 1844 i Gerum, sedermera bosatt i Levide;

Maja Vestberg * 1890 i Vaulingbo och Hans Vestberg

* 1887 i Vaulingbo.

I Redskap och tillbehör

När man skall baka tar man först fram träget eller degkolken [træuge eller daggholken], som annars står på en kränka [a kränka] på byggghusloftet [byggghuslifta] eller i byggghuset [ett byggghuse]. Förre var degkolken endast en urkolkad björkstam. I Vamlingbo på Häggvide gård har man ännu en sådan kolk även kallad träq [træug, n.] till att hacka kött i, att salta i m. m. [kolken eller træuge træ hakkytt]. Det träq man nu använder till bak består av fem träskivor, varav en utgör botten i träget, de fyra övriga sidorna. Dessa äro så skurna att träget blir vidare uppe vid kanten än vid botten. Har man ett nytt träq kan det inte användas till baka det vanliga surbrödet i med letsamma, utan man måste baka i det flera gånger först; det bröd man då får anses endast duga

till grisarna. Först när träget el. häkken sålunda
 fått en viss patina, av deqvester, som stannat kvar,
 då man skrapat av efter bakem, och då träet sugit
 åt sig deqsmaken är det i sådant skick, att man
 kan baka surbröd i det. Nu skall man också ha
 fram måskrodet [ma:sk roudra], varmed man
 rör i degem och slår ihop den. Måskrodet användes
 annars vid bryggd [qfr. Bryggd s. 137], varifrån det
 har sitt namn. Man bär också in bakved [bak,
 ved] och grissleved [griss le ved] för att ha till
 hands, när ugnen skall eldas upp nästa dags mor-
 gon. Vidare tar man fram glödrakan [glödraka
 el. grörlaken] och sätter ~~fallris~~ [fallbara] på
kvasten, ^{ugns kvasten,} [det är de vedkaps man skall raka ut
 glöden av ugnen med, och sapa den ren med.
 Så skulle man se till att brödspaken ^{eller bröskuran} [brö:spak, n.
 el. brö:skurva bf. brö:skurru] var i ordning och,
 om man hade för sed att grissla [grissla], så skulle

Landsmålsarkivet Uppsala 11835
 B. Ytterberg. 1933, EKSTA m. fl. so:ar
 GOTL.

Fagl. 16

gristlan tas fram [grɛs̥la, bf. grɛs̥lu]. Bröskura [brø̥skurɛ, f.] är en rundad bröskiva på ett långt skaft, den användes till att försöka in bröd i ugnen med. Spissten [grɛs̥la f.] var ett stort bräde, som man satte in bröna i ugnen på, då man gristade [grɛs̥led]. Yfr. s. Så var det bröbrädena [brø̥brɛdɛr, s. brø̥brɛdɛr], som skulle tas fram, på dem välode man upp brödet, när det skulle jäsa. Och till sist skulle ugnen vara i ordning. Numera har man visserligen allmänt besparingsspisar i köken, men den gamla murade spisen står ofta kvar ute i brygg-huset. Ett stycke upp på spisväggen sitter ugnsluckan [ugns̥lɛkka, bf. s. f.]. Förr hade man så stora ugnar så att man måste krypa in i dem för att få den rensopade riktigt. Ugnen består av ett golv, årlan, tegelårlan [ɛrlan, E-a tɛgɛlɛrlan, E-a ɛrlan tɛgɛlɛrlan, E-m]

Landsmålsarkivet, Uppsala 11835
 B. Ytterberg. 1933. EKSTA m fl so:ar
 GOTL.
 Frgl. 16



Fig. 1

Fig. 2

Bild I Lyumma med glöd-
raka och brödskeura.

Fig. 1. Glosraka el. grobraka

Fig. 2. Brödskura eller
brödspak.

~
1

Kopierat från Uppsala Universitetsbibliotek

2. 6-7 reserveras
från fotografier av
tråg, grissla och ugn.

Landsmålsarkivet, Uppsala 11835
B. Ytterberg. 1933. EKSTA m fl so:ar
GOTL.

Frgl. 16

med vato, ^{völft,} över [völft, bf völftz]. När brödet
gräddas lägges det direkt på rullen medelst bröskurva
[bröskurva]. Hade man om varmt vatten på
spisen i en gryta, och tillräckligt av mjöl, kummin
och salt, så kunde man sätta i gång med baket.

II Brödet bakas.

Man håller 2-3 spann samman med rågmjöl
[samman eller sammanalen ryg] i träget
[tränga] eller deghälken [daghälken] och lägger
där en näve salt och en näve kummin. Kummin
[kumryg] användes särskilt för, nu är det själla
som tas vara på kummin. Så håller man på det
kokheta vattnet [kokhett vatten på], om det
var bråttom och inte så noga med att brödet skulle
bli bra kunde man ta ljummet vatten också. Mjöl,
vatten och kryddor slås ihop med en sliv [slä
slöv] eller med måskrader [man slår
slöv med måskrader. E. a. Vubbo]. När man väl fått

mjöl och vatten ihoprört skalle man slå degen
 fram och tillbaka i träget en fem till sex
 gånger. I E-a läggs man nu ett sparn mjöl
 ovan på degen och håljes över den med ett kläde
 [huglar på et kläde], men i Vubbo lade man i
 mer mjöl först nästa morgon. De gen får nu stå över
 natten, man brukas alltid slå ihop [slä z houp, slou,
 slat z houp] degen [da:zgi] på kvällen. Degresterna
 i träget verkar nu som surdag-[se:urda:zgi] och ju
 längre degen nu får stå desto surare blir den. Därav
 också det vanliga gottlandsbrödet saun, surbrod
 [se:urbröz]. På morgonen skall man knäda
 [knäda] degen, man knädas [knädas] i mer
 mjöl och litet jäst. Nu has man oftast pressjäst,
 men för hade man bryggjäst [bryggjast], som
 man tog vara på då man bryggade. Bryggjasten
 brukade man ha stående i en stenkanna med vatten
 över, det skulle bytas. När man bakade tog man litet

av jästen och rörde upp med socker, det fick stå på spishällen och bli varmt.

När man så ser att degen börjar jäsa, då skall man lägga in ved i ugnen och tända på. Det kan vara stora vedtrå, sked, [skæzd] av gran och furu [skæzd å gran u furu]. Där man gristlar har man mindre ved, grissleved [ʃ-u]. Ugnen skall brinna i två timmar. Då man ser att "det börjar falla i ugnen och bli glödar" [de gypna faller u blæz glözdar], bakar man upp. Då skall man ha bröbräderna [brözbrædar] till reds. Man tar upp degen med en brödspade [a: n brözspæda], (E-a), lägger den på ett bord och bakar upp bröden. De får sedan ligga och jäsa på bräderna, förr hade man dem i ett kläde i sängarna, när de skulle jäsa [Umlbo]. När man har fått baka upp alla bröd, smörjer man på dem, eller tvättar dem, med kött-el. fläsklake (E-a, ʃ-u). Man sticker vidare fem stick i bröden [man putar

Landsmålsarkivet, Uppsala 11835
B. Ytterberg. 1933. EKSTA m. fl so:ar
GOTL.
Frgl. 16

fam nagg i bröden]

Om man grisslar [grisslar] gör man en gata mitt i ugnen i glöderna, i Fardken sade man att det dessutom skulle läggas upp [lages upp, lages upp de]. Bröden läggs man nu på grisslan [grisslan], som körs in i ugnen i den upprakade gatan. Det får stå inne en liten stund [a lez t lan], så tog man ut grisslan med bröden och vände dem, varefter man kördde in dem igen för en stund. Sedan fingo de jäsa vidare.

När glöderna har falnat, [när de blezt falna från glöderna] då skall man raka, ^{kara} i ugnen [da ska de karas or] med glödrakan och sopas med kvast, tallris på en stake [man skal kara or me grøy bakke u soupe me kvast da va tallris på ain stake]. Här man har fått ugnen väl ren, provar man ugnsvärmen på följande sätt. Man rakar med bröskuran och

?

Landsmålsarkivet Uppsala 11835
B. Ytterberg. 1933. EKSTA m. fl so:ar
GOTL.
Frgl. 16

✓

ser om det slår gnistor av åren, då är ugnen för varm [man k^ora om sk^oru u ser om de sm^orkstar a åren da ger ugnen fo varm, ^o]. År ugnen emellertid lagom varm lägges bröden in medelst bröskuvan [brö^o sk^oru], så slår man igen ugnsluckan [u^og^osl^ock^ou]. Sedan skall de stå inne i två timmar.

Bakar man två bakar [tv^o bak^oar] gör man tillväga på litet olika sätt, för båda sätten finns flera belägg så tydligen har man verkligen använt båda två, och det är icke fråga om någon förö^oring i minnet. I Eksta och Vesteholje har man gjort så att bröden först fått gräddas var för sig i en timme, sedan har man välvat två bröd ~~emot~~ sig och så får de stå i ugnen sedan man gräddat färdigt allt det andra brödet. Senliga kan låta det stå ett par dagar, andra låter dem stå över natten [g^oar nat^o] och bli ugns sugna el.

Landmålsarkivet Uppsala 11835
B. Ytterberg. 1933. EKSTA m. fl. so:ar
GOTL.

Frgl. 16

de får stå och ugnssugna [de får stå u ugnssugna
ne, v-e].

I ^{lgrum, kvide} Fardhem, Toel Vaulingbo gör man på följande sätt.
När man sätter in bröden lägges man två bröd på
sig och låter dem stå inne så i en timme,
varafter de fingo grädda var för sig i en timme
[F-me], eller man låt dem grädda på sig i två
timmar varafter de "sattes ifrån sig" och vändes
[tre bakas skud setes frans u vändes]. De blevo
platta på båda sidorna. När sedan baket var färdigt
brukar man alltid på Haggvide i Umlbo ugnstorka
såd, då sättes "trebakar" in på sidorna i ugnen.
När såden torkade gav den ifrån sig fuktighet som
gjorde att bröden blev särskilt goda, de blev "slagna"
och ugnssugna [slagna u ugnssugna]. Så kunde de
få stå i flera dygn. Trebakar, som hade fått stå
i ugnen och blivit ugnssugna möglade aldrig på stod
man i lgrum [de möglades aldrig].

Det bröd man bakade till jul var på en del håll
 alldeles likt det vanliga surbrödet, men det kalla-
 des julbröd [jʉylbrøð], E-a. På stora gårdar baka-
 de man så mycket av den, att de skulle räcka till
 slutet av mars, då var det hårt och tovt så man
 knappt kunde få sönder det. Man sparade alltid för
 ett julbröd eller ett par för att ge hästarna av imman
 de gav sig ut på vårplöjningen [vø:re:pløjgø] och
 särskilt vid vårsädder [sø:re:sædder] skulle hästarna
 ha en bit av julbrödet, annars blev det ingen god
 tur med.

I Vaulingbo bakade man en del av julbrödet till
 avlånga bröd, ungefär likadana som de moderna
 limporna. Dessa bröd kallades "nyår" [nø:år].
 På julaftonen fick var och en i gården ett sådant
 bröd och en stor blodkarr i sin hög, mitt på
 bordet stod vidare ett stort stenföt med gris-
 huvud. Det var nu meningen att brödet skulle

Landsmålsarkivet Uppsala 11835
 B. Ytterberg. 1933. EKSTA m. fl so:ar
 GOTL.

Frgl. 16

räcka till nyår, därav wanneret. Det andra julbrödet skulle räcka till mass, sade man här.

I Fardhem bakade man också avlänga bröd till julen, de kallades där för julgaltar [jagultgaltar]. Av julgaltarna lades några i kornbingen [kornmouen] till hästarna.

Vidare bakade man i Fardhem limpa [limpa, ff. s. -u pl. -ar, f.] till jul. Det har man gjort på en del andra håll också t.ex. i Etelhem, men troli- gen är detta en något senare sort av bröd än de gamla julbröden av vanlig surbrödeg. [surbrödz da:zq]. Limpa bakades på siktat rågmjöl, med kummis och litet sirap i.

Ett finare slags surbröd var grannbröd. Det skulle bakas på riktigt kokt vatten och knådas både på kvällen och morgonen, innan det bakades upp. Grannbröd bakades alltid till jul enligt upp- gift från Gerum och Levide; även i Fardhem och

Landsmålsarkivet. Uppsala 11835
B. Ytterberg. 1933. EKSTA m. fl so:ar
GOTL.

Frgl. 16

Elsta talar man om grannbröd, om än icke i
 direkt förbindelse med julen, utan som ett slags
 finare surbröd för helger och fester i allmänhet.
 I Gysrum bakade man grannbröd till jul, och
 en del bröd bakades ut till avlänga s. k. jul-
galtar [zaulgaltar]. De kammades med kam
 och smordes med sockervatten. Några av dessa
 bröd skulle gömmas till hästarna, då värbuket
 började [de skud' g^ozmas tr de skud' i akan].

Särskilt till julen, men också vid andra högtider,
 bakades ett slags små tvebakar, kävringar
 [kävringar], enligt vad gamla Johanna Lingvall i
 Levide berättade. Det var små runda bröd, som till-
 redes precis som tvebakar, de var som runda bullar
 [de va sum runda bullar]. Kävringarna brukade man
 doppa i öl, särskilt vid julen, då man hade bryggt
 riktigt julöl. Det var så gott, så man kunde äta
 sig usig på det.

Landsmålsarkivet, Uppsala 11835
 B. Ytterberg. 1933. EKSTA m. fl. so:ar
 GOTL.

Frgl. 16

Om man blev utan bröd, och inte hann baka så
 att de vanliga surbröden blev färdiga i tid bruka-
 de man baka luk-kaka [le.u.kaka, f.]. I Vau-
 lingbo för binder man namnet med lukar [le.u.kar]
 = liten eld, glöd. Lukkakam bakades ut till en
 tunn kaka, som bakades direkt på glöden i
 spisar och kakelugnar [Vaulingbo]. I Geum där-
 emot kände man visserligen också till luk-kaka,
 men förband här namnet, med bruket, att sätta
 in en tunn kaka av den stora degen strax innan-
 för ugnsluckan, innan ännu glöden rakats ut.
 Man tänkte här närmast på lucka [le.u.ka, f.]:
 samband med första stavelsen i luk-kaka. Även
 i Eksta har man på sina håll bakat luk-kaka. Den
 gamla som skulle kunna härleda ordet där har ännu
 ej påträffats.

Landsmålsarkivet. Uppsala 11835
 B. Ytterberg. 1933. EKSTA m. fl. so:ar
 GOTL.

Frgl. 16

Ordlista.

bakved, m.	s. 3
bryggghus, n.	s. 2
bryggghusloft, n.	s. 2
bryggjäst, m.	s. 9
brödbräde, n. E-a	s. 4
brödskura, f. E-a; Ye; Le.	s. 3, 5, 12
brödspade, m. I jfr. mäskroder; Le.	s. 3.
brödspade, m. II E-a.	s. 10
brödspak, m. jfr. brödskura, Fardhem.	s. 3.
deg, f.	s. 9.
degholk, m. jfr. holk, Va.	s. 2
falke, s. E-a	s. 11.
gloraka, f. jfr. grolake, Va.	s. 3
glödraka, f. se gloraka och grolaka	s. 3
gnistra, v. se snäcksta	s. 12.
grannbröd, u. Ea., Fa., Ye., Le.	s. 15, 16.
grissla, f., Fa., Le., Va.	s. 4

Landsmålsarkivet. Uppsala 11835
B. Ytterberg. 1933. EKSTA m. fl. so:ar
GOTL.

Frgl. 16

grissta, v. Fa., Ge., Se., Va.	s. 3, 11
grisleved, m. Fa.	s. 3.
grolaka, f., E-a; Ge., Se. se glödraka	s. 3.
holk, m., jfr. degholk, Va.	s. 2.
julbröd, n.	s. 14
julgalt, m. Fa., Ge.	s. 15, 16
kara ur, v.	s. 11.
kråda, v.	s. 9
kränka, f.	s. 2.
kummin, [kum _m z _g]	s. 8.
kävring, f., Se.	s. 16
loe upp, v. Fa.	s. 11
lukkaka, f., E-a; Ge., Va.	s. 17.
läga upp, se loe upp	s. 11.
måskroder, n. jfr. brödspade.	s. 3
"nyår", n. Va.	s. 14.
sked, n.	s. 10
slagen, part. Va.	s. 13.

Landsmålsarkivet, Uppsala 11835
B. Ytterberg. 1933. EKSTA m. fl so:ar
GOTL.

slå ihop, v.	s. 8, 9.
smaksta, v. E-a.	s. 12.
surbröd, n.	s. 9
surdeg, f.	s. 9
tallbärre, s.	s. 3
träg, n.	s. 2.
tvebakar, pl. 1	s. 12, 13.
tvebake, s. he.	s. 13.
ugnskrast, m. he. [ugnskrasten kan skud' geras a talbära], he.	s. 3
ugnslucka, f.	s. 4. 17.
ugnsugen, quart.	s. 12. 13
völft, f.	s. 8.
ärl, m. of. s. ärlen [ärlen]	s. 4, 12

Landsmålsarkivet Uppsala 11835
B. Ytterberg. 1933. EKSTA m fl so:ar
GOTL.

Årsmärkingar till j. k. k. k.
Britt Ytterbergs uppteckningar 1938.
Acc. 11835 B. 10. 10. 10.

2. ... tränge te u hak, kyt 2;
man skulle väntat: te hak.

3. bröspak m. förprepar att vara en
sorts översättning av bröskärlarna,
vilket senare felaktigt återges med
bröskärla (med eu (= ü!) i st. f.
eu (= ui (= ü!)) i s. 40. f. 10.
C. 1. 1. 8.

8. vatan skall vara vätan elvätan

9. degen: dag; dag brukar vara mask.

10. vedtra (skald) skall icke återges med
sked utan med skid

10. avn bröspade, skall vara avn v
(avn är fem. av råbenede).

11. lomas up 'lomas upp' är ej dets

nyrtecknat o. försees mystiskt.

11 den staka, skall vara en

12. tvåbaker skall vara tvåbaker (rent
 & pinsaj i dem traller)

13 Häggoide i Vandingsö skall v. Hägöide.

14 varesturings skall vara väst-
urings.

16 vaulgaltar borde vara vaul-g.

H. Gustavson.