

11835

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Götland

Eksta, Fardhem, Gerum
Højde, Levide, Dam -
dingbo socken.

11835

20/8 1938

Ytterberg, Britt 1938.

U.L.M.A.:s frågel. 16 Bröder och dess
tillredning.

Ann. av Lic. H. Gustavson

17 H. 4 =

1 fdr.

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 tillfärgat: Karolina Pettersson * 1887

i Eksta och Anna Pettersson * 1865 i Eksta; Lisen

Kristiansson * 1857; Hva, 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;

Uaja Vestberg * 1890 i Vaulingbo och Hans Vestberg

* 1887 i Vaulingbo.

I Redskap och tillbehör

När man skall baka tar man först fram
 träget eller deggolken [tränga eller deggolken],
 som annars står på en kränka [a kränka]
 på brygghusloftet [brygghuslifta] eller i
 brygghuset [ext: brygghuset]. Förre var deg-
 golken endast en rökholkad björkstam. I Vam-
 linge på Häggvide gård har man ännu en sådan
 holk även kallad trög [träng, n.] till att kacka
 kött i, att salta i m. m. [kalken eller tränga
 trä kackkytt:]. Det trög man nu använder
 till bak består av fem träskivar, varav en ut-
 gör botten i träget, de fyra övriga sidorna. Dessa
 äro så skurna att träget blir vidare uppe vid kam-
 ten än vid botten. Har man ett nytt trög kan
 det inte användas att baka det vanliga smörbrödet
 i med detsamma, utan man måste baka i det flera
 gånger först; det bröd man då får anses endast duga

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

till grisarna. Först när träget el. häkken sålunda
 fått en viss patina, av deqvester, som stannat kvar,
 då man skrapat av efter baken, 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 degen 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 [grissle ved] för att ha till
 hands, när ugnen skall eldas upp nästa dags mor-
 gon. Vidare tar man fram glödrakan [glödraka
 el. grolaker] och sätter ~~fallris~~ [fallbara] på
kvasten, ^{ugns kvasten,} [det är de vedkvarn 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.

Fgl. 16

gristlan tas fram [grɛs̥la, bf. grɛs̥lu]. Brö-
skura [brø̥skurɛ, f.] är en rundad bröskiva
 på ett långt skaft, den användes till att forsla
 in bröd i ugnen med. gristlan [grɛs̥la f.]
 var ett stort bräde, som man satte in bröna
 i ugnen på, då man gristlade [grɛs̥led]. Yfr.
 s. Så var det bröbrädena [brø̥brɛdɛn, s. brø̥brɛdɛn],
 som skulle tas fram, på den 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, F-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. Brödskeura eller
 brödspak.

2
 1

Fotografier från Uppsala
 1871-1872
 1873-1874
 1875-1876
 1877-1878
 1879-1880
 1881-1882
 1883-1884
 1885-1886
 1887-1888
 1889-1890
 1891-1892
 1893-1894
 1895-1896
 1897-1898
 1899-1900

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

8
med vato, ^{völft,} /över [völft, bf völfta]. När brödet
gräddas lägges det direkt på rårén medelst bröskurva
[bröskurva]. Hade man nu 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 råmjöl
[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 måskröder [man slår
slöv] eller med måskröder. E. a. Vumbo]. 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 sparr 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 [slå ihop, slou,
 slat z houp] degen [da:gi] på kvällen. Degresterna
 i träget verkar nu som surdeg [se:urda:gi] och ju
 längre degen nu får stå desto surare blir den. Därav
 också det vanliga gottlandsbrödet saun, surbröd
 [se:urbrø:z]. 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 stenkruka med vatten
 över, det skulle bytas. När man bakade tog man litet

Landsmålsarkivet, Uppsala 11835

B. Ytterberg. 1933. EKSTA m fl so:ar

GOTL.

Frgl. 16

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 a gran u furu]. När man gristat har man mindre ved, grisslevod [ʃ-u]. Ugnen skall brinna i två timmar. Då man ser att "det börjar falla i ugnen och bli glödar" [de gypa 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 lade 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 näg i bröjan].

Om man grisslar [grisslar] gör man en gata
mitt i ugnen i glöderna, i Fardhem sade man att
det dessutom skulle läggas upp [lönas upp, löne
upp de]. Bröden läggs man nu på grisslan
[grissla], som körs in i ugnen i den upprakade
gatan. Det får stå inne en liten stund [a lezt
lan], så tog man ut grisslan med bröden och vän-
de dem, varefter man körd in dem igen för en
stund. Sedan fingo de jäsa vidare.

När glöderna har falnat, [när de blött falke
frå glöddana] då skall man raka, ^{kara} i ugnen
[da ska de kares or] med glödrakan och sopas
med kvast, tallris på en stake [man skal kare
or me gröubake u soupi me kvast da va
talberre på en 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^ara om sk^aru u ser om de sm^arkstar a åren da ger ugnen fo varm, ^{en}]. För ugnen emellertid lagom varm lägges bröden in medelst bröskuvan [brö^z, sk^aru], så slår man igen ugnsluckan [u^gsl^au^uku]. Sedan skall de stå inne i två timmar.

Bakar man två bakar [tv^e bak^ar] 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^ering i minnet. I Eksta och Vestehøjde har man gjort så att bröden först fått gräddas var för sig i en timme, sedan har man välvit två bröd ~~emot~~ sig och så får de stå i ugnen sedan man gräddat färdigt allt det andra brödet. Sömliga kan låta det stå ett par dagar, andra låter dem stå över natten [g^oar n^ate] 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].

^{gerum, Revide}
I 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,
 varefter de fingo grädda var för sig i en timme
[F-m], eller man låt dem grädda på sig i två
timmar varefter de "sattes ifrån sig" och vändes
[tre bakas skud setes från sig u vändes]. De blevo
platta på båda sidorna. När sedan baket var färdigt
brukas man alltid på Häggvide 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 gerum [de möglades aldrig].

Det bröd man bakade till jul var på en del håll
 kallades likt det vanliga surbrödet, men det kalla-
 des julbröd [jʉylbrø:z], 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 innan
 de gav sig ut på vårplöjningen [vø:re:z tʉrʉzʉz] och
 särskilt vid vårsädder [sø:ne:zʉzʉz] skulle hästarna
 ha en bit av julbrödet, annars blev det ingen god
 tur med.

I Vaulingeo bakade man en del av julbrödet till
 avlånga bröd, ungefär likadana som de moderna
 limporna. Dessa bröd kallades "nyår" [nø:z ar].
 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.

Fagl. 16

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

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

Vidare bakade man i Fardhem limpa [limpa, f. 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. [surbrödeg, da:q]. Limpa bakades på siktat rågmjöl, med kummin 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

Elksta kallar man som 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. julgaltar [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 akam].

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 tillredes 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 brukade
 de man baka lukkakaka [le.u.kaka, f.]. I Vau-
 lingbo för binder man namnet med lukar [le.u.kar]
 = liten eld, glöd. Lukkakan bakades ut till en
 tunn kaka, som bakades direkt på glöden i
 spisar och kakelugnar [Vaulingbo]. I Gernon där-
 emot kände man visserligen också till lukkakaka,
 men förband här namnet, med bruket, att sätta
 in en tunn kaka av den stora degens strak innan-
 för ugnsluckan, innan ännu glöden rakats ut.
 man tänkte här närmast på lucka [le.u.ka, f.] i
 samband med första stavelsen i lukkakaka. Även
 i Eksta har man på sina håll bakat lukkakaka. 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, n. 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.
knåda, v.	s. 9
kränka, f.	s. 2.
kummin, [kum ^m z ^g 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.

Frgl. 16

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.

Frgl. 16

Anmärkingar till pr. hand.
Britt Ytterbergs uppteckningar 1938.
Acc. 11835 Bivdet...

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

3. bröspak m. förprepar att vara en
sorts översättning av bröskärran,
vilket senare felaktigt återges med
bröskärra (med en (u!) i st. f.
en (ru; u). se nr. s. 40. flerst.
C. ex s. 8.

s. 8. vatan skall vara vatan elvatan

s. 9. degen: dages; dag brukar vara mask.

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

10. en bröspade, skall vara en v
(en är fem. av råknödet).

11. lomas up 'lögs upp' är ej dets

nyttäcknat o. förefaller mystiskt.

11 den staka, skall vara en v

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

13 Häggoide i Koulingoo skall v. Häggoide.

14 varestunngs skall vara väst-
unngs.

16 hauzgaltar borde vara hauz-g.

H. Gustavson.