

19244

GOTLAND

När

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

26/2 1948

Thomsson, Magda, 1948

Svar på ULMA:s frågelista 16
Brödet och dess tillredning

47 bl. 4:o

3 " " teckn.

19244

Granskat av H. Gustavson

Exc. för ordreg av H. Gustavson 1950

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 19244, Magda Thomsson, GOTL

Om brödbak på Gotland.

Ordet baka (baká) förefaller i ordens mål.
 Först menas hela baket så är då baka (avbakar)
 som man bakar så de bli bruna som rostet kaffe
 och lägger en bit i kaffepannan med kaffet
 bak (pankakor, plättar, munkar, goråd, äppelkaka,
 väflar å hastakaka) som förr bakades i (hyren) glöden.
 Ordet baka förefaller inte i kol eller murbruk, ej
 hellre att baka sig framför brasan eller i solen
 utan man (basar sig framför brasin eller i soli)
 ej heller bakar man med omslag eller med kett
 vatten i baljar, utan man lägger (mitt gräjsomslag)
 och har (ajnlag i drickkäri baljar u fiskkäri.)
 Ordet baka betyder först hela bakningen, sen
 (sätter vör daig, lägger eller röjrar ihop daig)
 så (ältrar vör upp daigen) när den är halvjäst, sen
 bakar vör upp den när den är (färdigjäst.)
 Verbet baka kan användas när man sätter in

(a ungnsparkaka åi ungnen) till bakning.)

Substantiven (bakdag, storbak, smakakbak, bröbak) meningen surbröbak.

I gamla tider bakades ej så ofta som nu man bakade (bullar u samlar var fjortendes dag u saurbrö en gang i månin) u (aukakar) — en sorts kaffesurrogat två gånger om året höst och vår, mån så bakades storbak till (yul våldut mika) till (sletkalgilda, månsating, beyllaup, begraving u bansöl). Till yul bakade man (grånbrö u limpa, safransbullar, stråjkaka, u en hajl kopan pirvittar) vidare beskrivning längre fram, annars hela året var surbrödet då var enkliga, mån till målgarna bakade man limpa, om sommaren skorpar, om vintern bullar å samlar. Någon bakdag kalas inte om man (vår skall ha bakdagar, de luktar bröluft) Till Yul fick man baka minst fyra dagar i sträck, och när man skulle på kalas var då också storbak.

Flur personerna kallades hör nog till herregårdar på fastlandet, här var dät (kokarmor) som stod för baket till kalaset med någon extra hjälp.

Kararna fick slå (limpa daigen u saurbrödaigen) för den skulle (vara (saurmu) smidig, så skulle de bära in (skäjd u kugg faitvid) stora vedträd och tjärved, och ta hem (tallberrä) till ugnskvast. Kvinnor som hade sitt uppehälle av att baka var (kokarmor) hon bakade och lagade maten vid alla kalas. Hon reste även utsöknes, ej till annat landskap. Yrkesbagare kom till Hemse 1902, dit har vi två mil och på närmare höll fins ännu ej någon bagare, män handlarne får ut limpor och småbröd en gong i veckan, män vi tycker bättre om hembakat så vi bakar själva, någon gong köper vi en färta. Vad som ingick i föra (sainingar) bakades hemma.

1 II kp
Brödets betydelse och helgd.

När jag var en liten flicka på en 4 eller 5 år var
då ännu sed att de fattiga gick och buggde
så kallad (buggubbar) u (buggkällingar) de kom och
bad om (en bit bröd i Guss namn). Särskilt mins jag
en gammal gubbe, fiskare, som alltid hade två
vita påsar, de hade åtminstone en gång varit
vita, hängande över vänster axel och knäknutna
en framme och en bak, han sade alltid när han
kommit in och satt sig (bid om en bit bröd i Guss
namn) hans namn var Högblom. Man måd bröd
menade han nog lite av varje, för i ena påsen
hade han råg i den andra malt, naturligen fick
han ett halft surbröd, en bit fläsk och en korv
någon gång också en kakulle allt dätta pogs
i samma påsar. Såden malade han till bröd
och maltet skulle vara ^{till} (brygg drick) av för han
hade hustru och barn då fanns inga bidrag på
den tiden, möjligen en (kast vid av sökni).

Fgl. 16
Landsmålsarkivet Uppsala 19244
Magda Thomsson. 1948. NÄR
GOTL.

Ordet Gudslandet om bröd har jag ej hört utan (mal si ryggnöl) men jag har hört att de ungefär på 1840 talet bakade bröd blandat mäd (raubom) rödsyra som växer på kalkfattiga jordar, så kallade (ruckbackar) de (stråjkåd) strök av dat mäd handen och blandade dat i råg till bröd.

Att dat var synd att äta fint bröd har jag ej hört, men dat blev ej så mycket av dat, ^{af fint, brödet} bara en halv kulle, och så (grävkekå) för råsten bakat av (fystmjöl u råjstmjöl) som blev när man siktade vete och råg.

Att brödbiten kysstes mins jag så väl, dat gjorde alltid min svermor när hon tappade en brödbit, tog hon upp och kysste den och sade (Gud förlåt) hon dog 1921.

ett bröd upp och nedvänt fick man inte lägga ifrån sig för i samma stund vände ett fartyg (kåln i vådrå), baka bröd åt den onde har jag ej hört.

3 II Iapn

Dagligt bröd: ja (Gursskilän att vår här brö ti nest skörd) mäd bröd menades (bröföida) råg, vete, korn. (brölaus) utan bröd. (bätbar brölaus än radlaus) små smular jär u brö) sägs ännu när man sörjar upp sådeskornen, elles noga har vara på matrester.

Starkt sädes alltid, att man blev om man åt mycket (saurbrö) sammalet rågbröd som som fick (saurnä äj fruga) gammal nationalrätt för Gotland. Maktbiten ett uttal som ej förekommit här, levebröd att ja (ajn söjstlä som man kund livnär si ja) den som ej unnade sin nästa bröd kallades (unslaus) (dän ajnäs död jär den andras brö) säges ännu här. Vara i någons bröd (tjän sitt äjg brö) var (dräng eller påjka) brödätare (starjeten) (vår jär stark häusald) mittin aut u tjuga inna) (mang ti kors män läjt ti plog). Onyttig brödsäck (starjetin) brödet som huvudbeständsde (bärt brö) eller (brö mej sjägel ja eller till) —
 Allmänt namn på bröd (bröföida)

Frgl. 16

GOTL.

Landsmålsarkivet Uppsala 19244
 Magda Thomsson. 1948. NÄR

4 II kn

(Hjn smula brö) stort brödsstycke (a fastit bröflak)
 brödskiva (bröskåjva) brödkant (kantåndin) - d'n
 brödknalle (skrapbullen) det bröd som sitter närmast
 botten och sidor i ett stort träg. Brödets egenskaper
 (ungsvarmt) nöjbakt, skaplit, gult, påndrut, eller häjnt.)
 Som skall torkas (skorpsämblar) gammalt bröd (myglut brö)
 brödet är (valbakt eller lenbakt) torkat (skorpar, sajj,
 eller mäjra) brödet mjuknat (bröa ha stat si) möglat
 bröd ansågs mycket nyttigt att äta då blev man stark
 Det yttre och inre av brödet kallas (skorpu u krummu)
 Måd bullar menas här vita eller gula bullar av vetenyöl
 Gotlandsbullar. Närbullar har alltid varit stora och annu
 är. Vi bondkvinnor på Gotland sätter stort värde på
 att ha vackra bullar vi lägger stor möda på att få
 dem fina och goda, det är en husmors ära, vi begagnar
 i vardagslag runda vita bullar därför att de går så
 fort att baka man kan baka en plåt eller panna på
 3 minuter man rullar en under var hand på samma gång

5 II kp

Däremot väl dåt 10 minut. att baka en panna flätade bullar eller som min svermor kallade (kringelbullar) eller (fletnå bullar) därför begagnades de måst till kalas och när dåt kom frammande (främnes) män dåt skall vara fina lågdar i dem (legdar) de flätade kan läggas i flera olika valörar (ringelränglar) så var dåt förr i tiden de stora sanningbullar som hörde till förningen (sanningar) 25 stora flätade bullar skulle dåt vara till bröllopp och 14 till begravning förutom såmla (sämblå) strökaka (stråjkakå) safranspankaka) en god ungsrankaka av mjölk mjöl risgryn ägg och safran. (Mäd, kusar menas julkusar. ^{ej} göt.) Så hörde till dåt finare brödet (kringeldaigen) kopsatt på smör gredde och socker, av denna deg kunde man baka 6 olika sortar dem jag ritat upp. Så var dåt surbrödet som skulle stå 2 timmar i ungnen en senare beskrivning. Limpan och (aukakar) eller kaffesurogat som skulle stå i svag ungn tills de blev till samma ferg som rostet kaffe.

Landsmålsarkivet Uppsala 19244

Magda Thomsson. 1948. NÅR

GOTL.

Frgl. 16

Så var då den stora skiffkakån som var lika stor som var lika stor som (bullpanna). Nu denna kaka skulle alla gästarna ha var sin skiva skuren tvärs över hela kakan en tunn tjock. Skaffarfar hade en stor bricka full med stora skivor (landgangar), de skulle, alla ha var sin, egentligen kallad (skiffskajvä) stora och barn skulle ha lika, de skulle inte ätas med samma, utan gommars hem likaså en safranskulle och ett godråd på varje fallrick när (gästar) skulle gå till bords. Pepparkakan (pipakakar), var också av gammalt. Hörde till julbak och kalas, men då var inte hårda pepparkakor utan mjuka (mjauka) med neilikor i och strödda (ströda) med socker. Fler sorters kakor tror jag ej har funnits i dessa prakt i gamla tider, då polket fick brandvin på bröd när de kom upp om mårnarna i stället för kaffe.

III Kyr

Bakugnen och baksredskäppen.

I äldre tider bakades nog mest inne i stugan (vardåsstånd) emedan köken i allmänhet var så små, att de mest fick utgöra som skaffari (skaffräj) degen sattes ihop och bakades upp inne i stugan, sen bakades den i stora ugnen (i stor ugnen i bryggakåsa) brygghuset, användes utom till bakning även till tvätt och brygd. Till (brygg drink äj.)

Ja, bakugnen sträckte sig ofta utanför (bryggsvägg) ännu i dag vet jag en bakugn i Burs som är byggd utanför väggen. Ett skul över bakugnen kallades (ugnskojla.) I gamla tvävåningshus (yuabyggningar) fins ännu i ena karnet en kammare som sommartid begagnades att baka upp degen i och stå och jäsa, sen när bullar och bröd var jästa bars de ut i (bryggakåsa, för att bakas i (stor ugnen) så kallades bakugnen här. I jakusen bar ej förekommit bakugn här. I stor ugnen bakade man när brödet tog slut. Bakugnen i dessa trakter var mycket enkel, jag skall på nästa blad rita en skiss.

I III kp

välfsen (välfsi)

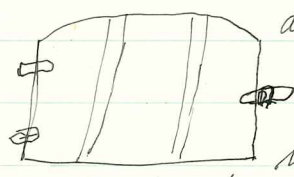
ugnsman

ärln

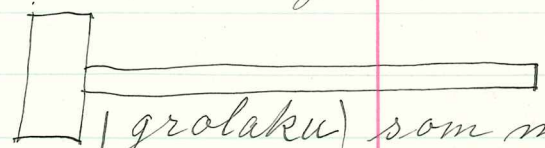
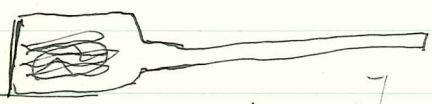
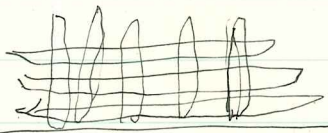
ärln (ärln)

2 1/2 meter lång / 1/2 m bred

□ i gamla tider fanns ett hål
övanför luckan kallad
(regelkula) att reglera
varmen med



ugnslucka av järnplåt
(ugnslucka) en halv meter bred
4 decm hög

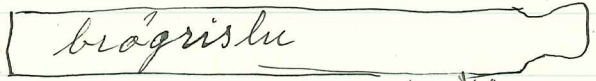


ugn måj skäjd)

ugnskurå (karåd)

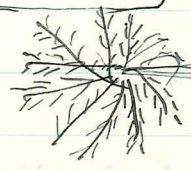
(grolaku) som man
karade ut glöden
med skulle nog ritas
lite annorlunda
meningen är en bråda
på kant med skaft i
mitten

måj fjärrid på
skall brinnande tjärved stickas
in under 5 kvarter långa vedträ



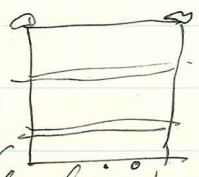
brågrislå

grislåven, som man
rör om i glöden med
när de är (utkarnad
på ugnslåsi)
och skall släckas



ugnskvast

balja som ugnskvasten
skulle ställas i vatten i (balja)



Frsl. 16
Landsmålsarkivet Uppsala 19244
Magda Thomsson, 1948. NÅR
GOTL.

3 III by

Vänligen fanns i varje större bondgård även i prästgården en liten ugn i köket kallad (läjt ugnen) som användes för mindre bak, bullar och samlor (u ugnspankaka).
 Hur det varit hos bagare vet jag ej. Måd lerugn menas en ugn som är murad i lera, och arlen var av lera. Störugn ugnen i (bryggahuset) Benämningen på bakugnens delar är arlen, vólfti, ugnsmunin, ugnsluka, regelkula. Ugnens botten skulle vara slät och vågrät, ej sluttande, ugnarna här på Gotland var släta utan åldrum eller bakhåll.
 Stickglugg och stickjärn har aldrig förekommit här. Bakugnens valv kallas (vólfti) valvets kant (ugnsmunin) järnet över ugnsmunnen kallades (ugnsjana) Röken gick ut genom ugnsmunnen och direkt upp genom den stora skorstenen som man kunde se himlen kvarti genom, där gick röken rakt upp och ej i några vidare krumbuktar. Ja även kanten utanför ugnen var en hylla av trä men ej så stor att ugnsledskapan kunde ligga därpå kallad (ugnskyllu) ugnstunna förmodligen att sätta ugnskvasten i

Frgl. 16

GOTL.

Landsmålsarkivet Uppsala 19244
Magda Thomsson, 1948. NÅR

4

III kap

Platts för bakredskapen hade man under taket i brygghuset undar(räiar) man spikade två släar(plaar) mellan två rior en bit ifrån varandra därpå lades ugnskuru, ugnskvasan u. grolaku, grisslauen kunde även användas inne i (stauspräsen) att karå ut glöden så de (blaj nasvermá) Ugnsojningen stängdes vanligen med (ugnslocku) som var hemsidd av (jauplåt) man då fans även luckor av trä som leara sattes för med våta traser (vat pasar) kring kantarna. Den mindre öppningen täpptes med en sten om ugnen ej var för ^{håttor} varm, men var den för varm fick stenen vara ut tills ugnen blev lagom varm. Under eldningen kunde stenen i draghålet sitta i. I senare tidens ugnar fans inget hål över eller jämte ugnsluckan, var ugnen för varm fick luckan stå på glant på (klämmu) Plattsen framför bakugnen var micrad av kalksten, i bättre gårdar låg även på kalkstenen en huggen stenhåll på den karades glöden (glöjdar) ut med (grolaku på bryggasspräsen). stenhållen.

Frgl. 16

GOTL.

Landsmålsarkivet Uppsala 19244
Magda Thomsson. 1948. NÅR

Bakveden. Till ugnen begagnades furuvod
(fyrvidskäjd) stuckar sågades i 5 kvarter fånga
bitar, var stocken grov klöv (klaved) de den i
flera delar men var då bara smala (ranglingar)
klövs de mitt i två.

Eldningen. att få elden att brinna var en konst
och fick en flicka elden att stockna hade hon
dålig kärlek. Först lades ett eller två bråd på
längden sedan flera på svären å sen rästén på
längden igen som jag ritat på blad 2 kyr III
sedan stände man på tjärveden (fajtviden) man
då måste vara bra måd tjära i den (mitub)
annars bran den inte friskt, så lades den på
ugns-skuru och stickades försiktigt in under
skäjdén sen brann då vanligen friskt i den torra
veden, men tyckte man att man ville ha mer
överhetta (yrakita) att bröden skulle baka
bättre avan på kastade man sedan glöden

böjades falla, in en famn grenved (lorvid) —
 ugnen skulle vara vit inuti fri från sot annars
 var den inte varm, om elden bran dåligt kallades
 att den bran (svartso) meningen att hela ugnen
 blev satig och bränderna mäd (brandar); när lågorna
 sticker ugnsvälvet kallas att äliden går upp bra.
 Lågan förhindras, att slå ut genom ugnsmunnen genom
 att låga veden så långt in i ugnen så att lågan
 (lugen) inte recker fram till ugnsmunnen.

Ugnskäppen var ^{gröbak} grisslaven på blad 2 kp III mäd
 denna karade man ikring i ugnen så datt vermen
 blev jämn (jannvarmar) här användes i gamla
 tider brödgrisslä, ett bräde som var långt som
 ugnen var djup därpå sattes en 6, eller 7 bröd
 tvättades mäd dricka (svaldricka) eller vört
 (lännä) om man just höll på att bryggas; så
 karades glöden åt båda sidor i ugnen sen sköt
 man in grisslu i ugnen och lät den stå mäd
 oppen ugnslucka tills dät blev ett fast skinn

över bröden och lite svarta blåsor datta för att hindra bröden från att ränna ut (di int skudd röju si); datta mins jag ännu att min mor gjorde när jag var liten man då var bara mäd surbröd man gjorde så, att låta kolen ligga jämt över uren kallades att ugnen skulle bli jämnvarmar, ugnskaran är beskriven som (grolaku) mäd denna karade man kring glöden. Ugnen sopades mäd berreskvast av fallbarr mäd stältråd om. Men i min barndom brukades alltid säden som skulle vara jill brös som man sa i ugnen efter bakningen och fick ligga en par dagar innan man tog ut den sen när ugnen skulle sopas fick vi som var flickor krypa in i ugnen och sopa den ren mäd barste och vinge (bust u gasväng) ett mindre trevligt arbete för barn. Engång var det en gammal tant som skulle krypa in och sopa ugnen in gick bra män när hon skulle ut var bakerna för stora och ugnen gammal så att ramen följde mäd, historien är i alla fall sann för jag mins då

Prova ugnsvärmen kunde man göra mäd en näve salt som man kastade in i ugnen, om saltet höjvade och sprakade i ugnen varden för varm men man provade den också mäd en (panna) plåt bullar, blev de mörka och prickiga, grova (krusplu) var den för het.

För att nedbringa ugnsvärmen (svalnä) ugnen fick den stå mäd öppen lucka en fem eller tio min. uttrycket jämnvarm (Grundlit varmar) brännhet för varm, svalhet (för lenar) öververme när brödet brändes uppi (yvakita) underverme brödet blev svart under men under gräddningen användes ingen åldning i ugnen, under bakningen måste ju ugnsluckan vara stängd och då brinner ju ingen åld och förråsten blev ju brödet fördervat av rök, man för att kunna se i ugnen lyste man mäd ett salgjus (salgdank) Att bakugn saknats mins jag ej man om man var utan bröd under pågående bakning bakade man (kastakaka)

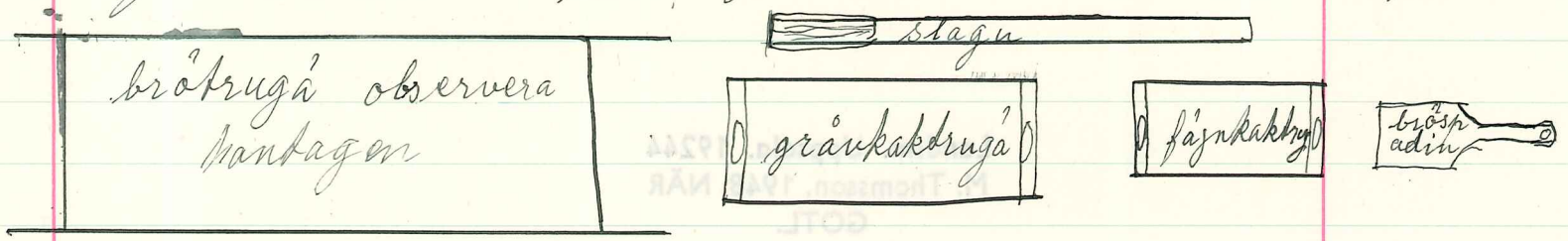
Man slog en klick surbrödeg och plattade till den
 med handen och ripade med en kniv kors och kryss
 över kakan denna bakades fort och smakade god
 med smör på när den ännu var halvarm.

Någon bakhall vet jag ej om, det måtte vara från sten-
 åldern, men träfat (träffoten) har jag nog varit med
 om att begagna, man kunde lägga (kastakaku i
 pankakspannu u sätt na på träffotin u lägg yvar
 a luk de va mustut u gult brö) träffoten en ring av järn
 med tre fötter. Av järn användes här mest goråjärn
 (goråsjana u väffeljana u pankakspannu)

I min spädaste barndom började järnspisar tagas i
 bruk (besparingsspjäs) kallades de och var de första
 norrhammars vilka också var de bästa, det var på 80-tal.
 I somliga hus fanns bakbord annars bakades bullar och
 vetebrod på det vitstakade köksbordet och surbröd
 på (bryggasborda) somliga hade stenbord i bryggkåsen
 av röbrun sten jag tror ännu ett fins kvar vid
 Triggens Jakob Jakobson.

Bakträgen. I mitt barndoms hem hade vi tre bakträg ett stort kallad (brötruga) dåt var ganska stort och kunde rymma 90 stora bröd, mäd bröd menas här bara surbröd, jag skall här nedan rita av våra gamla bröd och kakträg. Vi hade två kakträg ett större och ett mindre dåt stora kallades (gräv-kaktruga) och dåt mindre kallades (fåjnkaktruga) i dåt stora bröträget bakades även limpa, dessa bakades upp på bord eller bakbord och lades i ekbunkar av ek att jära, urholkade för hand mäd en såkallad (nava) och sen gjordes de släta och fina mäd en krokig kniv, de användes också i gamla pider att sitta mjölk i; att slå degen mäd, hade man en lång slaga så man ej behöfde stå allt för krokig när man slag degen men i brist på slaga användes en vådrampa.

Landsmålsarkivet: Uppsala 19244
 Magda Thomsson. 1948. NÄR
 GOTL. Frgl. 16



Några vridskålar ^{!!!} ^{III} ^{kn} ej på Gotland man tröfiligen
 var då desamma som degbunkar, dessa kunde ju
 användas till smådeggar (smakakdajgar) ett klappträ
 kunde man ej begagna att slå degen måd för måd då
 hade man ingen kraft. Över de stora degarna när de
 skulle jäsa lade man först ett rent vitt kläde kallat
 (dajgkläda) därpå en i fyra delar lagd filt och där
 åvann en lång fjäderkudde, när de mindre degarna
 ställdes bara vid spisen måd (dajgdoken) över.
 I bakstugan eller på vinden stod mjölbingen, måd
 olika andelningar för sammanmalet ryggnjöl, ^{ryg} siktmjöl
 sammanmalet vaitesmjöl, u siktmjöl, var fint vetemjöl
 och så en andelning för (fysmjöl u sajsmjöl) då
 första och då sista mjölet vid sikting, för
 jarde man även korngryn (kangröjn) hemma (helgröjn
 u grossgröjn) då blev god gröt allra helst på helgröjn
 då var hela korngryn bara skalet avtaget man
 den skulle kaka i två pinnar under ständig rörning
 (salmod) men grossgröjn kokte på en pinna. Dessa
 gryn förvarades också i en hing eller (stunkå) urholkad trädstam

Verktyg för brödets utbakning var måst händerna
 med tillgången av en hetsvervid brödkavel. man märkte
 att på Gotland begagnades eller begagnas alldrig
 brödet så mycket utkavlat och runt, endast till
 stråkakor, stråbullar, venerbröd, och småbröd, för
 avtagning av dessa begagnades en sporr. Att skära
 av degstyckena med användes (borkknäiven) några
 större brödmått och hälmått fanns ej på Gotland utan
 man hade mått i handen. Om verktyg för brödet
 införande i ragnen är skrivet förut (bröskuru) eller
 för mindre bröd (grislauen) att låtta brödet från bordet
 om det skulle fastna begagnades en bred kniv
 (bräjdknäiven) för flyttning av de små kakorna
 begagnades bredkniven. Turbröden sattes på (brögrislau)
 demporna skulle jäsa sedan de blev uppbakta i stråbunka
 i bunken lades först (limpdoken) därpå ströddes
 mjöl däri lades limpan så ströddes ännu lite
 mjöl ävanpå och runt ikring så lade man till
 duken och satte bankarna i en säng på ett varmt

bolster där ävanpå åter ett bolster (a döj'nå)
 Till brödnagg begagnades här en gaffel eller kniv
 för att åstadkomma render i avkokar (kaffesurrogat)
 användes en kniv, ännu i dag bakas mycket avkokar
 de bakas av, huvudsämnet är sammalet rågmjöl, så
 potatis kakt, malt och vetekli vatten, dåt blir ett
 utmärkt fylligt och gadt kaffe när ransonen
 blir knapp, och hålsosamt till män dåt skall rostas
 så de får ferg som rostat kaffe potatisen skall
 vara måd skalen på bara renborstade därav får
 dåt kakta kaffet en vacker ferg och blis klart,
 detta hör väl inte hit man jag sticker emellan
 anda, ursakta.

Till degskrapor användes endast bredkniven,
 eller en vanlig bordskniv.

Bröd i min hemort ^{IV kyr} bakades mest av rågmjöl sammat till (saurbröd) och i mindre skala siktat vetemjöl därav bakades (fäjn kaka) så så råg och korn tillsammans samt (fysmjöl) u (sajsmjöl) allt detta (hopbland se till grävkaka) dessa tre var det huvudsakliga brödet i dessa trakter. I slutet på 1800 talet begagnades ännu kornmjöl till grävkaka och krapnkakor (kruynkakor) även då kallade (haukväggar) såd till bröd kallades (brösed) Någon gemensam benämning på matrealt till bröd vet jag ej, nästa fråga hör ej hit utan till nordland. Av den troskade säden på kusten avlades en (sedmoa) en råg mäd såd till (sased) en till (brösed) en till (kråksed) detta av vardera sortar råg vete korn och havre, fast havre begagnades nog ganska litet till bröd möjligen till grön, till högtidsbröd (haugtajds kaka) togs naturligtvis det allra bästa vete.

Landsmålsarkivet: Uppala 19244

Magda Thomsson. 1948. NÅR

Frgl. 16

GOTL.

Låden närmast agnarna kallades (släjsed eller slajmsed), mjölet till vardagsbröd kallades (brönmjöl) surbröt (saurbrö) Bröd av agnar och slösåd hörde jag, nog i min barndom de gamla berättas om, men därav har jag ej själu några minnen. Bröd av ren såd sade man var (saffut u gubb) mjölet sades vara (rajnt u fajnt), Grynrad vet jag inget om; sammälde (torrmjöl), då siktade mjölet (rygsikt mjöl) (vattensikt mjöl) de vid siktningen avskilda delarna kallade först (fystmjöl, säjstmjöl u klajär) de båda mjölsorterna användes till grätkaka och (klajär till avkakar u till hynsi till kapprörning) kryddor, användes här till surbröd kummen och salt, till limpa kunde man använda anis och fänkål man häst var (pumsanskal), till (fajnkaka kardmummar) som utdrysningssmedel i brödet har i gamla tider använts syrgräs (Låurbom)

1 V kyr

Ordet deg är en fast massa som kan hanteras med handerna, smet kallas pankakssmet, smet till (pårplättar), munkar väflar m.m. degröra en lösare deg. Om (hajnu u flintu) bullar är skrivet i kyr III. Att det ätits deg i stället för bröd vet jag ej annat än barnen brukade äta surbrödeg när den bakades upp. När man gjorde surbrödeg som vi ännu gör för vi kan inte leva utan surbröd så gjordes och gör vi ännu den så. Först har vi en gryta med kokande vatten ungefär vid fyratiden på eftermiddagen så tar vi ned (brödruga u bröslag) så står jag i en sinkbalja med dammalt rågmjöl i (fruga) för när man hade (kummen) fick då koka tillsammans med vattnet man nu använder vi pomeranskal eller appelsinskal som vi kakar och malar (på kyrkvänni) och kakar sen in dem i sirap då då de stå länge så lägger man i mjölet en näve salt, sen kaller man på vattnet litet i sänder och rör kvickt ikring så mjölet icke bräns, för då

Frgl. 16

GOTL.

Landsmålsarkivet Uppsala 19244
Magda Thomsson. 1948. NÅR

blir brödet (kajnut) man rör mäd (slagu) förstas
 tills allt mjöl är vått sen får man slå degen fram
 och tillbaka en jäm eller sex gånger i brädet från
 den ena ändan till den andra. samma behandling
 mäd limpa av (rygsikt) sen strör man över lite
 mjöl lägger över (dajgkleda) (men daunkodd) så
 får den stå ett jäsa till andra dagens morgon
 så gör man mäd surbrödegen, man limpdegen
 (knådar) man på kvällen, också även på morgonen
 men surbrödegen endast på morgonen då sättes jästen
 till och mera mjöl nu på senare tider lägger vi
 socker eller sötmedel i men förr hade man inget
 socker i utan bröden var bara sura man nu ha
 vi dem satsura som limpan, dåta bröd håller sig
 mycket länge mjukt och saftigt och så gott då
 smakar allra helst när det är ferskt.

Jag ser nu att jag här skrivit fel degens ordninglag
 ning skulle ej behandlas här i detta kyr så jag
 får be om en ursäkt, för jag är ej så mycket skrivan

Vi kallar att (sätt dajg eller laggdajg) även att rora ihop deg såsom till bröd och limpa, kärnen eller trägen var av trä, materialet var mjöl och vatten eller mjölk något annat namn på material fans ej här något uttryck att mjölet bakas i varmt vatten fans ej; hela degen sattes mäd ens till både bröd limpa och bullar, stöpa litet i sänder vet jag ej möjligen om man kallar det man knådar i surbrödegen och limpsdegen den andra morgonen för att stöpa lite i sänder (dajgvatten eller dajgmjolk) mjölkdeg; till vitt bröd tillsattes salt när man satte degen, ja till limpa kunde man lägga i helften jäst på kvällen och andra hälften på morgonen. Någon deg mäd jäst bara i mitten vet jag ej om. Att arbeta om degen kallades att (älträ upp daigen) Surbrödet som förr bakades till jul kallades grannbröd sattes, vid fyratiden, knådades vid niotiden på kvällen och 6 på morgonen sen bakades det upp vid tiatiden sattes in halv elva och skulle stå inne två timmar

Fgl. 16

GOTL.

Landsmåtsarkiver Uppsala 19244
Magda Thomsson. 1948. NÅR

Att slå julbrödet var kargöra, då förr bakades en
 tjugo bröd på en gång nu brukar vi baka sex men
 förr var också huskällen på en sia tolv personer
 nu på fyra och fem på bondgårdar, Håk användes
 samma mjöl, det (knåda) i degen som den var hopsatt
 mäd. Förr knådades vetebrödegen endast mäd händerna
 något redskap se föregående. Degen för litet arbetad
 (knuttru eller knölu) mjålet skällar de (stupa åut si)
 Degen stadig (lagom fastar) (Tedi år groi) (daigen blubbnat)
 De är ducktut va daigen jäsar) eller (daigen är trougjastar)
 Förr i gamla tider användes mäst hemjäst som blev
 under i drickåren när drickat var slut dåta användes
 till bakning. Här på Gotland fanns ju ingen vassjäst
 för i tiden utan de gick från gård till gård och bad
 om jäst, denna förvarades mellan varje bryggning
 i en kruka (jästkränku) mäd dricka över, fick den
 stå utan dricka blev den ful, men faktum var
 att drickat skulle ges mäd hemjäst om man gav
 drickat som vi kallar när vi lägger jäst i kärlet,

Frgl. 16

Landsmålsarkivet Uppsala 19244
 Magda Thomsson, 1948. NÄR
 GOTL.

5 V kp
 mäd prässjäst, dugde ej denna jäst till bakning
 vi har ännu en granne som har sådan jäst till
 sitt dricka och använder det till brödbakning
 så nog är Märborna långt efter i tiden. Denna jäst
 provades på så sätt att man tog jäst socker och
 mjöl denna jäst är flytande, och rörde ihop i en
 (spilkkum) till en tunn deg om denna (påised uyr si)
 var josten god. Bröd som är ofulkomligt jäst se
 kp 111 Sammalet rågbröd var syrat även sikdat rågbröd
 limpa, var syrlig. Osyrat var (fäjn kakå u gråv kakå)
 (Daigbrugå) fick aldrig göras rent annat än skrapas
 mäd kniv. Hade man vatten i, gick syringgen ur;
 i ett nytt (daigbrug) fick man först slå i åtika för att
 få det surt andock blev bröden ej bra förrän träget
 blev begagnat en två tre gånger så det blev riktigt
 (ginumsäurt); då andra morgonen efter degen sattes
 var den sur. Man hade degen vanligen i köket; närheten
 av spisen. degen gjordes se föregående, om brödet fick
 stå länge i svag ugn kallad's det (ugnssugå).

Några särskilda namn på halvjäst eller heljäst vet jag ej. Deg från föregående deg (saurbullä), av surbulle kunde också bli surbröd i mindre skala, denna bulle kunde ligga i degbunken till nästa gång, sådan deg begagnades icke i dessa trakter förr. Ordet jäst var (hainjäst eller prässjäst) driksjäst se föregående; då jäst som flöt upp vid jästningen användes endast i nödfall när den var sämre i jästformiga, när prässjäst kom till minns jag ej när det var nog på 1880 eller 90 talet. Om midsommarjäst eller sjöskum vet jag inte. Att onda makter kunde skämma jästen vet jag ej, men om det kom någon fremmande person under bakningen tillfrågades hon eller han om de hade (brödtäver) mäd sig, blev brödet eller kakan inte bra fick personen skulden. Hers över brödegen, göres ännu i dag man dätta för att se när degen börjar jäsa, försiktighetsmått vid jästblåning här nog mycket gamla tider till. Om jästninga förbåda årets skörd vet jag ej men här som alla förr voro fiskare skulle en brödkant av julbrödet gömmas att ha mäd till strand då badade biskelycka. till strand menas första gången på varen ut på fiske i mars eller april

Frgl. 16

GOTL.

Landsmålsarkivet: Uppsala 19244
Magda Thomsson. 1948. NÅR

Brödamnens behandling före gräddningen.
Här benämndes, baka upp bullar, baka upp bröden.
Hur bakningen tillgick på bageri vet jag inget om men
i bondetiden. Då ugnen var nästan halvbrunnen skulle
först bullarna bakas upp, först de flätade, emedan de
behövde längre jästid, sen de runda som jäste lite
fortare, sen strökakor och samblor, sist surbröden,
vanligen var dåt två som rullade upp bullarna, var de
skickliga kunde båda lägga (fletna) bullar man var
då en mera okunnig fick denna rulla före, degen skulle
rullas tills den blev blank för då blev bullarna finast,
strökakan var vanligen flätad av tre längdar hopsatt
till en rund ring, så ströddes socker på men strökaka
var inte vardagsmat, (långar) eller samblor) rullades
bara ut. Av surbrödegen tog man upp mått brödspaden
till en tre bröd på en gång som rullades till en
längd som delades i tre delar så tog man varje del
och rullade mått kvicka grepp för att de ej skulle
fastna vid bordet till en sockertoppformad pyramid

Landsmålsarkivet Uppsala 19244

Magda Thomsson. 1948. NÅR

GOTL.

Frgl. 16

som plattades till med handen och sattes på grisselbreda
 vanligen skötte två bakningen och den tredje ugnen, vanligen
 en gammal van bondmora någon särskild benämning på
 dem som bakade var då ej utom till kalas, då var då
 kokarmor som (skåsted Lajdningi) skötte ledningen,
 Att baka ut degen, då samma som att baka uppsiden,
 sådes här, att rulla degen med händerna till önskade
 kakor, någon uppvridding av degen gjordes inte här
 Formningen kallades endast, uppbakning, ett stycke deg
 till uppbakning ett (åltastyckå) som först skulle åldras
 innan då bakades upps. Man rullade en lång rulle, därav
 skar man bitar, handen kände så väl hur stor biten till
 varje kulle skulle vara. Några andra uttryck för detta
 arbete fanns ej. Hur man rullade se föregående. De
 bakande hade vanligen sin plats på var sin sida
 om bordet, man kunde sitta, man bakade på bordet,
 verktygen en kniv, en rulle, sporr, eller mått. Till
 utkavling var strökakor, ströbullar, (smakakå) män
 i gamla tider kavlades ej så mycket som nu.

Landsmålsarkiver Uppsala 19244

Magda Thomsson. 1948. NÅR

GOTL.

Frgl. 16

Kavling av kakor. Man tog ett degstycke och kavlade det först ifrån sig sedan åt sig, så åt vardera sidor, sen vände (snod) man det, så samma igen, tills det blev (lagom tunt); av kringeldegen gjorde man sen som jag ritat av i kyr tre kringlar, ringar, bangar, kramnosar, svånklar m.m. man kunde även av små degstycken måla händerna rulla ut de olika figurerna och doppa den i socker och sen sätta dem på plåtar (bullpannor). Några olika kavlar fans ej. De finare kakorna jordes små men de grövre större alla kakor bullar och småbröd av vetesättes på bullpannor. Nästa fråga om frusen eller ofrusen såd är nog ej skriven av någon som känner till såd för det skadar väl ej såden om den är frusen. Nu god såd sättes degen lösare än av grodd såd, av grodd såd måste degen vara så hård som möjligt, ändå så (flaknad bröd äut); mjölet till uppbakning kallades (uppbakningsmjöl) Man använde aldrig klimmjöl till uppbakning för då blev kakan (gråknuttru) den skulle vara (fajv te slet); (ordspråk snålhet måd gubben fans ej.

Särskild undantagare vet jag ej om dåt menas (spannmålsgröd) eller något vid bordet. Men kakan lossades från bordet med en kniv. Naggbröd och pikkbröd bakades ej i dessa frakter utan stora runda släta bröd på två tre kilo, vågde surbröden som i forna tider var Gotlänningens nationalrätt, om mårnarna fick de en skiva (a skäivå) bröd med brauvin på. Vad man gjorde finesser på kakorna (var en sporr man krusade dem med en åndan av sporren. Mått användes här endast till småbröd (småkaka) dåt som kom utanför när man måttade av rullades om på nytt tills biten blev så liten att man bakade ut den til en (krumbukt) kallad smakbiten. Kakor med hål bakades ej här. När man satte bröden på (ugnskurva) lag man en handflata på var sida om brödet och satte dåt på skura) sen fick den som skötte (skåited skura) bämpa in brödet i ugnen och ställa dåt på arlen, samma mått limpan, den sen låg i strabunkar i mjölat kläde till jäsnig, dessa vandres upp och ned på skuran och tvättades över med vatten eller dricka förän de sattes in.

Landsmålsarkivet Uppsala 19244

Magda Thomsson. 1948. NÄR

GOTL.

Frgl. 16

Kaulade större kakor brukades ej här, utan som jag nämnt i kp III bakades surbröd, limpor, sämlor, bullar och strökakor alla ställes att jäsa efter uppbakningen, utom surbröden vilka sattes på brödbredan, där de tvättades och sattes i ugnen, limporna bullar och sämlor fick jäsa färdigt innan de sattes i ugnen se, föregående, bröden vara enkla under jäsningsen. Nu då man skrapade ur bröträget (skrapdaigen) jordes (skrapbullen) som användes att ge kårarna (russi) på vintern när kårarna (kård på kård) körde i skogen efter ved och på sommaren att ta (fatt russi mej) när de gick ute på bete. "Lever här jag aldrig hört talas om här, limpor har jag beskrivit förut, naggring av kakor har aldrig förekommit här, till jäsnings sattes bullarna i en sång hade pannorna höga kantar sattes de över varandra en på längden den andra däröver på tvären måd en duk på varje panna tills det blev en hög, sen sveptes

en, fyllt omkring dem tills de blev färdiga att sättas i ugnen. Här safnades inga kakor utan de kvättades med vatten eller dricka, dem som var mjöliga förstås. Inga sporrningar och inga brytningar av brödet användes här endast kniven att skära av skivor (bröskäivar) med. Ja till jul kunde man nog måla julgrisar och gubbar med röd karamellferg eller semlor med socker eller sirap och vatten en hönsfjäder användes ofta när man (nuddade) bakade småbröd och (sträjked på dem) ofta med gredde och dappade dem i socker och kanel. Limpor och bröd kvättade man med handen, ingen smörjning förekom.

3 Ordet bakning kunde ej användas om gräddningen. Om gräddning av surbröd se Kp III (um ki grislä dum), efter grislungen sattes bröden på ugnsskura) och fördes långt in i ugnen, först de stora bröden sen sen bullar och samlor på plåtar (bullpannar). Surbröden skulle stå i ugnen i två timmar, timpor en timme, dessa provades ej med sticka utan var då färdiga om ugnen var ordämligt varm, surbrödes behöfde ej stå och jäsa utan sattes in i ugnen omedelbart efter uppbakningen de fingo så jäsa i ugnen och togos försiktigt ut med (ugnskura) om ugnen var ojämlt varm fick man ibland (jämk läjt på dum) flytta på dem. Samlor provade man med sticka eller knackade i botten, då hördes (på jäuda um di var färdig); om eldning under pågående gräddning se Kp III. Om man gräddade tjocka eller tunnare bröd på en gong, togos först de stora och tjockare, sen de tunnare, sen efter annat bröd var färdigt sattes aukakar in, Gotlands kaffesurrogat

Prongröddning (provbullä eller kastakaka); tunnare
brödsortar begagnades ej här på Gotland av grovt
bröd, endast av småbröd och avkakor, som första
gången endast blev styva, sen fick de ligga till
nästa bakning, då de på nytt sattes in efter då
andra brödet var färdigt, och ännu en tredje gång
kunde man få förfara på samma sätt innan
de blev i berg som rostat kaffe. Någon luft mellan
kakan och ärten visste jag ej vor nödvändig, så
fick man nog ibland göra; avkakan vändes andra
sidan upp vid nästa gräddning; (tvåbakå) kallade
vi surbröd som när då stätt inne en timme lade
sua bröd på sig, sen fick de stå kvar till nästa
morgon sådant bröd blev hårt men sött och (mjnssuga)
utmerkt gott, barnen åt då utan smör som de
nu äter sviskon (sväskar). Antingen tog man
bröden från ett bräde och satte dem på skuru eller
om då var limpor lagda i bunke, i bakduk, vände
man upp och ned på bunken över skuru,

Svåttade dem vackert med handen så att all
 snjät de hade kring sig för att ej fastna vid duken
 blev vått. Var ugnen stor kunde den rymma tjugu
 skara bröd dåta kallades (fyrt-umgangen) så en (umgang)
 bullarå samlor (andra umgangen); för bullar och samlor
 var ingen bestämd tid utan man såg när de var färdiga
 (Avåibaka) se föregående. Limpor och bröd gräddades
 alla på en gång och sattes direkt på arlen. Jag minns
 ej annat än att luckan som var hems mitt spändes
 man var ej fullkomligt tät utan man måste stoppa
 (stopp i milluna a vat pasä) den måste vävas för
 att ej brännas upp, samlor provade man med sticket
 vedesämlarna förkades alltid till skorpar, man skar
 först sjock (skåivar) som sen delades mitt i tu
 och sattes på fullnannor med skorpan neråt;
 när allt var färdigbakt sattes de in och fick så
 kvar tills de kandes hårda. Brödat jäser upp si
 (bröda gar till vådas) om bröd som faller ner (statkaka)
 att det bådär dödsfall sades ej här

Landsmålsarkivet: Uppsala 19244

Magda Thomsson. 1948. NÄR

GOTL.

Frgl. 16

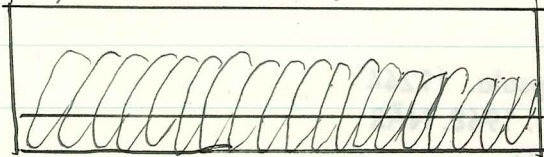
Brödat är hårdbakt eller lenbakt, brödat är (hainut
 daigut eller flintut) dessa ord användes om mjukt bröd;
 (bröä har råiv si) någon fara för om pojkar åt sådant
 bröd var dat ej här. Bränt bröd (bröä är svidä kulsvart)
 Om någon kom under dat man bakade skulle de ha
 en smakbulle om dan ändå var varm, smakbröd
 till grannar begagnades ej här, män de kan (blaj
 skrapdagar eller kakdagar) sades här, Barnen
 fingo vanligen själva baka små bullar och
 kakor åt sig själva och även till Tor mor
 systar u bror.

Surbröd och limpor placerades i en säng på en dyna (a säundöna) på vilken var utbredd ett rent klöde de lades med undersidan upp för (di skudd sla si) de skulle bli mjuka i (skarpa) för man ätt i gamla tider alltid upp skorpan med om den ändå var mörk, ett klöde skulle också läggas över. Surbröd i limpor brättades alltid över mäd vatten eller dricka strax de kom ur ugnen. Några mjölade bröd sattes aldrig i ugn här, utom ankakar annars brättades de mjölade bröden innan de sattes in. Nästa fråga gäller ej här Skrapade bort det brända från brodet gjorde man. Nästa frågor som gäller kumbröd här ej hit. Om man räknade bröd eller bullar var det så så sade man en (halsti bullar.) På en dag bakades ofta en surbrödeg fämbon st. en grovkakdeg åtta st. en sänbeldeg åtta st en bulldeg på en sjutti bullar man därav vanligen också en språkaka att (ljänd framnes ja) färligt att räkna ogreddat bröd ansågs ej men man skulle ej säga att bullar blev vackra utan de blev skapli.

Närsta frågor om tunbröds bärkning och förvaring här ej till Götlands sed, åtminstone ej i dessa trakter.

En brödhäck för surbröd och limpor som hängde på vinden (på lufta) fanns då ännu när jag kom hit för 40 år sen jag skall här nedan rita upp den, men de kunde också förvaras i en kista i kallaren (brökistn); mäd skrock menades här (gäiskaraj); bullarna förvarades i (sanningkorgen), de större på brödhäcken mäd en duk över. Brödet sattes på borden i (brökorgar) eller (stålträdkarottar).

brödhäcken bands
mäd ett rep (tag)
fast i taket i (handbalkar)



Benämningen vardagsbröd var surbröd grovkaka och runda bullar. Benämningar (rygbrö, vaiteskakå, kännbullar); bröd av ojäst deg vet jag ej annat än geråd som bakas i (geråsjan) Tillfällighets bröd man rörde en ganska tunn deg och slog den i (sprankaspannu) bakade den över sakta eld (på träfatån i stäus påisen); grådade man en kaka framför den brinnande brasan kallades den (lorkakku); bröd i aska (hurn) eller panna kallades (kastakaka); här bakades sk. kvickbullar; man tog av den jässta bulldegen mäd vänster hand en kopp och skar av mäd höger hand en degklick, som man dappade i socker och satte på plåten, som genast sattes i ugnen, så gör jag ännu i dag om jag blir kaklös innan bullarna blir jässta. Bröd bakat på sten i källblad eller rullat om en kopp vet jag ej, ej helre deg på husväggar eller ojäst kornbröd surbröd ej förekommit; bröd av jäst deg se kp V Bröd i tunna kakor ej här. Mjuka bröd se även kp V av såmbor gjorde man skorpor, även av bullar, mäd en skära i mitten så de var lätta att bryta.

Landsmålsarkivet: Uppsala 19244

Magda Thomsson. 1948. NÄR

GOTL.

Frgl. 16

Kavring ej här. Namn på högtidsbröd julbröd grannbröd
 (gibortskaka) sanningbullar till bröllop, begravning,
 och (bansöl) grannbröd i (jaulhålg) gibortskaka att
 ge frummande som kom. Lingra till kalasbröd till alla
 kalas och hålgar samt samlor mäd pomerans till skorpar
 till alla kalas, denna fråga är besvarad förut. Till jul
 sjärnor å julkusar. Kryddbullar, bullar mäd ~~smulmon~~
 fladen en stor flat kaka mäd socker på. (fladu)
 Julbröd: var sin stor rund safransbulle mäd russin
 i och en flätad krans avan på, se, blad ⁵⁰ gamla Gotländska
 brödsortar. En brödkant skulle sparas att ha mäd på
 fiske första natten på sjön. För barnens del bakades gubbar,
 gummor, grisar, bockar av pepparkakdeg sådana hängdes
 även på julgranen. Lussekakor, kroppkakor dagen före
 fettisdag. Bröllopskakor se kp II, vid begravning
 sorgkaramellar av svart och vitt papper mäd en vers
 på skulle vara till supen, tårta fans ej här i gamla
 tider. för låt jag komma efter. Till bröllop bakades såkalad
 brudbullar mindre flätade bullar som bruden hade

i ett knyte att dela ut på kyrkogården till alla som kommit för att se brud; även röda äpplen hade hon i knyten; ibland fick även barnorna ha knyten och hjälpa till, men de fans dem som var (slundu), när de först fått av bruden sprang de bakom och kom till en av barnar kallade (brändpajkar) och fick där mäd. Mägbröd kallades här (fräjarbrö); småbröd (smakakå) var ej så gott om i min barndom, visserligen några smorbakelse och jortronbakelsen, men annars var dåt gorän och de sorter som bakades av kringeddegen som jag tacknat av, när småbrödet i större skala kom till är väl ej förrän på 1900 talet i mindre på 1850 talet att baka småbröd kallades av gammalt att (nuddla)

Lötstajnt bröd ej förekommet, småbröd mäd sylt eller mos emellan lade man två på varandra man kunde också vika upp kanten över moset, bröd mäd äpplen i kallad äppelkaka bakades på hösten. Här bakades förr av grovkak deg en kaka mäd fläsk i kallad (postajå) även av surbröd bakades postajör mäd fläsk i ibland även salta (postkoddar) fors khuvén i. Gotland var fattigt i gamla tider

Bröd mäd blod som spad kallades paltbröd eller (palt) därtill användes svinblod, den spädde mäd en tredjedel vatten, sammat rågmjöl användes till degen, ej potatis, paltbrödeg, ingen jäst tillsattes. Här kokades palten i vatten, degen var hård, man doppade händerna i vatten och tog en degklick rätt stor och formade där till en avlång bulle som lades i kokande lätt saltat vatten; de skulle koka i två timmar, sen användes det uppstekt i flott att äta till kött eller stuvade man den i mjölk och flott skuret i småbitar sådant användes ännu här en lækker rätt. Här användes även blodet och rågmjöl till blodkorv (pyls) men de skulle vara (fåttaugå å) små klypta isterbitar, och kryddas mirjam, sirap och kryddpeppar; pylsen äts varm när den kom ur grydan mäd lingonsylt till utmerkt gott. I förra världskriget äts paltbröd till kaffe, åtminstone militären fick äta det när de kom in på kaffe när bröd saknades.

Landsmålsarkivet Uppsala 19244

Magda Thomsson, 1948. NÅR

Frgl. 16

GOTL.

1 X kp

Nåd brödtur menades att bröden och bullarna blev bra jästa och fina (Jästa jär förgård) sådes när det ej ville jäsa. Korstücken över degen ansågs som bra mat onda makter, om trolldom vet jag ej, om karars och pojkar bakning vet jag ej, inte nåre karaktärs-egenskaper, men att om en flicka ej kunde slå ungskvasten rätt på skapt blev hon inte gift; allt det här kallar vi (gåisk eller gåiskarai) därom vet jag ej mycket, men korna skulle när de kalvade ha (ajñ skåivå brö u kån såld stråmmingar) råsten för jag gå förbi

1 XI kp

Talesätt och liknelser. När barnen fälde sina händer skulle de kasta handen i spisen och säga tack för en go kaktañ (Gud gi mi en go brötañ) fisk och brö gör kinden rö; "brödsnullen" sågs om en lat person som äter mycket bröd. Det är inte vord att kasta jästen efter i ugnen sågs när man glömt något; ja (jår så brösugi) sågs när man är hungrig.

2 XI kp

Talar om brödat. Kan ni säga mig vad dat är för en
 gås som alldrig går i skock och kacklar ej heller
 samlar föda åt sina ungar, hon är nära släkt
 med åkerns guldax och ladugårdens bolande
 ko och friska barn tycker alldrig att den blir stor
 nog. svar. Smörgåsen. ordstav, ha rent mjöl;
 paren, kaka söker maka, här ska bli andra bullar
 av, (sma smular jär u brö) (bättar ått halft brö på
 land än ett halft på sjöen) bättre brölös än rödlös;
 de är ändå bullar än bagarn bakar, sägs när något
 går bra och överträffar andra. eller då skall bli
 andra bullar än bagarn bakar, sägs om man är arg
 på någon, och vill hämnas på något vis. I dag kan
 ja int säj smör på brö u i går kund ja säj Låjst
 körkä ginum urt u (ka) sa drängen när brödskivan
 var för tunn

Landsmålsarkivet. Uppsala 19244

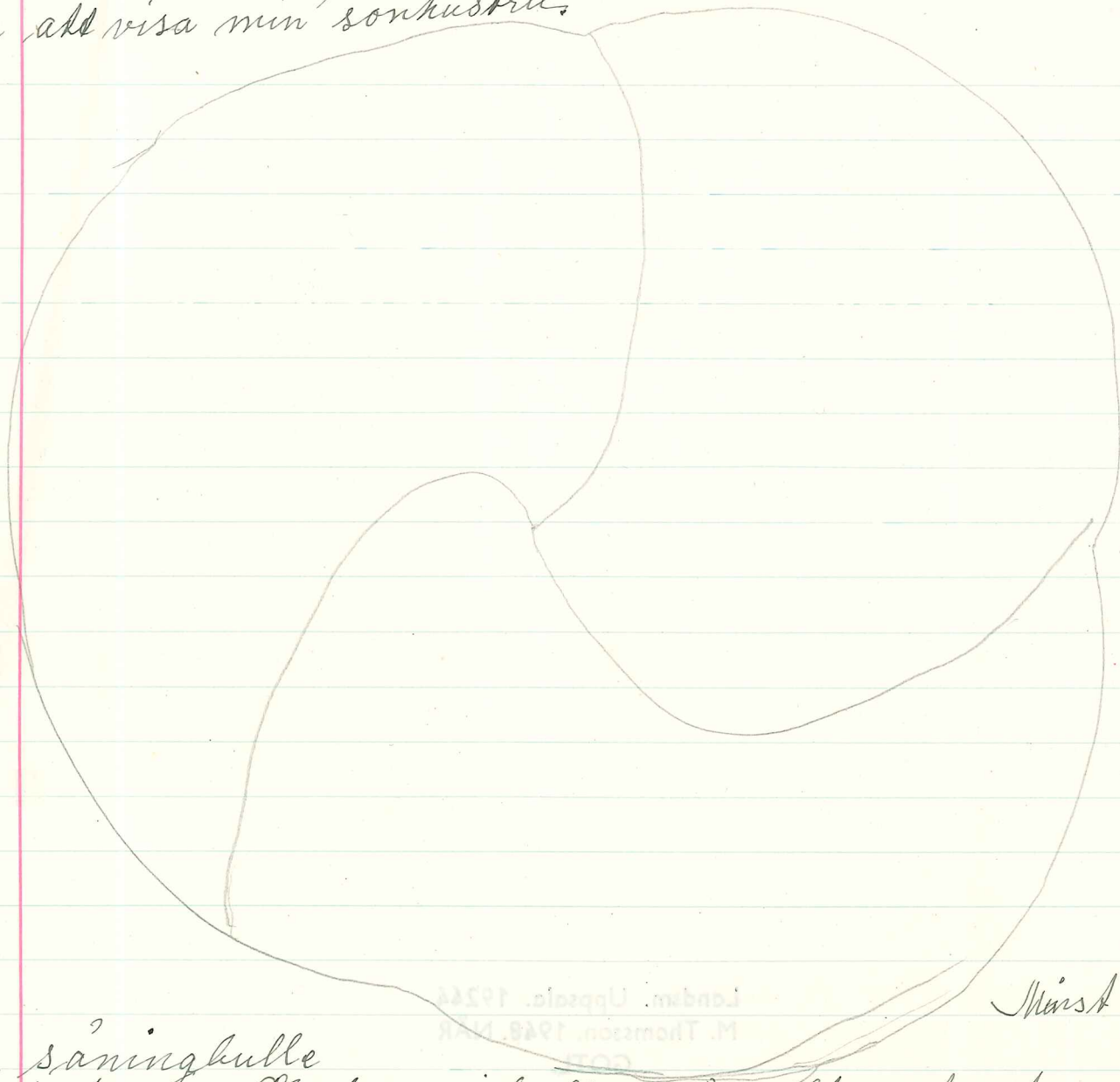
Magda Thomsson. 1948. NÅR

GOTL.

Frgl. 16

Denna är ritad efter en bulle som jag bakat nu till jul
för att visa min sonkustru.

49



Landsmålsarkivet Uppsala 19244
Magda Thomsson. 1948. NÅR
GOTL.

Frgl. 16

En såningbulle
avritad!

Lågderma i bullen går efter strecken.

Minst så stora
var de
förr.

Gamla Gallska brödsortar

