

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

19245

Exc.för ordreg.av

H.Gustavson 1951.

1
" Bröd och dess beredning, Bakka. Storbak. Hitt arbet
med degens iordningställande går under benämningen bak.
Vår skall bakiidag, vår kalder ja må bakiidag. Man
säger bak prannkakä, bak palattar, bak goröd. De gamla
såde när de bakade ungsprannkakä: ja sått in prann-
kastlappren i ugnen, "Smeter". När stora ungnen i
Brygghuset eldades upp hade man lagat i ordning
till storbak. Ugnen rymde vanligtvis tjugo rågbröd
jämför en hel del rötterbröd. Sages man Hanna Nyström Garde

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

Hanna Nyström
1892

11 Bröd och dess beredning: Till julk hade man största bakets.
 I de stora gårderna bakades flera bäckningar med bröd
 "Ä brödbäckning" Bröd efter ett träg 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
 hade även ned bröd i ryggingar u kunnmoar sto kätt
 gvar eller lägga a bit stäl i bingår u da var di si guff
 färvar." 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 grävkalrostkärvar skärvar av samman-
 vete. Var det så att man behövde jälp med baket fanns
 det alltid någon bejälpti "ästumar eller st inhöises kvin-
 nfolk sän kund jälp en". 'Bäckningjälpt'. Var det frågan
 om fjärbak lejdes en strickelig kokarmor vilken ofta
 hämtades från långt avlägsna socknar - 11. De gamla
 höll brödet i hälget och äru och ansåg det som en hudo
 välsignelse. Lagrades en brödbit i galv ^{genast} hags den lagyr
 och kypotes. Brödet kallades för bröi-guss-ramm.
 Sagesmann Jakob Inomson f. 1853 vid Österby i Gårda d. 1927 i 4.

Gotlands län
Gårda socken

2

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

Frgl. 16

21.

11. Brädets betydelse och nämd. Ordet bräi qvissnamn finns ej längre i bygdemålet. Fanns för omkring 50 år sedan. Endel gamla säger ännu när de råkar tappa en bit bräd i golvet: "Vålsigna maten" och sätta de uppe brädbiten fastare än fort. Barnen fick bitligt lära sig att brädet var en Guds gåva och oomvändigt. När de tappade mjölkteänderna fick de gå till spisen kasta dem i elden och låsa följande bön; "Gud gi mi en god bräitann i stället för skaktannen". När under betnad efter många vedermodar fått loss första tanden befälde min farmor mig att göra det samma. Teodor Hansson Sutarve född 1868 vid Matsarve i Gamlegårn hade även fått kasta sina mjölkteänder i elden och bätt samma bön. Mitt cyrke eller kantverk är mitt levebröd ty genom det samma färdjänar jag mitt dagliga bräd. Man brukar säga om en löntagare med stor lön att man har ett fett levebröd, om en fattig arbetare att man eligt bätt och ett magert levebröd. Man brukar även säga "det går int roligt ti ligg andra ti kast u jet ('äta') nådbröi". Att ta brädet ur munnen för andra betyder att någon genom fjäsk eller annan orättfärdig åtgärd tillskansar sig den andres arbete ^{och pengar} och därmed hans levebröd. Sägsmän Alma Nyström född i Garde 1885 i Garde.

Lyckland
Garde i v. 1885
3

Landsmålsarkivet Uppsala 19245
Alma Nyström. 1948. GARDE
GOTL.

Fgl. 16

11. Brödets betydelse och källa. Om familjer med många barn brukade man säga: "Di får mang bitas um bröibiten". Så sade man: "Gud dan, görin väl bröda". Matäite - ar 'storätare' "Ättkal - ättkalingar" Hungrikt folk som knappast stod att mäta, 'äistukku' kan starkt så mycket som fanns på bordet. För kallades en brödkiva för 'ä bräipliga i flertal bräipliga'. En bräimalle = en sorts små hårda bröd som sjömännen äto. Följande straf ur en gammal sjömansvisa upplyser om hur pass uttrykta de voro av sjömännen. "Lura smallar och ankarstockar bind tillkapa och kast i sjön, Och vill de inte sjunka så låt dem gå och runka tills de kommer till Kapparsvickigen." "Kapparsvick i närheten av Visby." Brödets egenskaper. Man sade om bakket var lyckat att 'bröi var välbakat u svamp ut' uttryck för gott bröd. Det yttre kallades för skärqude mjäuk för krumme, bräikrumme; stod det länge u gnen sade man att det var ungsuget. Av mycket bröi bräi man starkt. Um gammelt bröi sägdes att det var hart u torrt u smälade så sundar. Lätt smulades sönder. En buller av rågmjöl. Skräpbullen. Ettarskrapar i daig-treger som rullades till en buller. H. Nyström Glemmes Bräimalle sagdesman Teodor Hansson Sutarve Gardar.

Grankane
Garda socken

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 bakrännare, i samma flygel som bryggerhuset.

Gatland
Garda socken

5

Bakrännaren användes även vid strykning och mangling av kläder. En del bakade ^{nya} sina degar i stugan eller köket. De gatländska ugnarna liksom fig. 3. i frågelistan åtminstone då ungsbräkan är stängd. Några sticketugnar eller ihålligtuber var renigvar völfti under ärtän 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 brödet. Bakugnens vdr-kam för völfti, völfti vdr men ärtän u så var de ungsunnan. Det finns ett gammalt ordstav som säger "De jär int gult hi gap mot ungsunnan" Sägdes um folk som var nit stor gapä. I ungsunnan finns en inmurad järnkarm i vilken ungsducken sitter och en utv uppför finns ett draghål med en sten i. Ungskucku, ungskarmän u draghållä. Framför bakugnen fanns kökspreisen ällar bryggaspreisen bäggitän uppmäntnä av staim u bräuk sä när säm från själv speiskälli i den bräukar finnas tiggel u uppyvar speisen finns de a kreiskappa = bräkuv. Sagsman Alma Nyström Glenner 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} Grotland
 mått si från ungskarmen. Bredd 65 centimeter längd 110 Garde
 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 vår 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 tvåtröi. Gvaidar brades äut må a gro-
laka, gralaka, en sorts ungsraka av trä. Man sade att
 "kuli skudd ligg 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 ovan satte in en liten
 bulle eller en skål med vatten "för si fa se um ugnen var lagan
 skait". Var ugnen för hait duggades ungskvasten si vatten
 u så stänktes ärd'n. Willd man ha yovarvärmã i ugnen
 för att bullar skudd fa grann färq, "lorid"^[man] (lor ugn) ugnen,
 passade man på medan veden brann ätt kvasta på böra
 grenar eller trysar av fur som hastigt flammade ugnen,
lorãd ugn. Man sade, Vår skall lor ugn ugnen. Vår väris
klotkissin lorãd ugn ugnen annas hadd de int blitit
 någ färq på bullar. Grotaku ungskvasten u ungskur
 kalldes för ungs-doningsar. Sages man Alma Nyström Garde.

*) = bråka (lin)

*) Vedtraet

Landsmålsarkivet Uppsala 19245
 Alma Nyström. 1948. GARDE
 GOTL.

Fagl. 16

116. Bråkugnen och bakredsköparen. 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 Myrström ägde ingen ugn i sin stuga varför hans svärfar byskräddaren Flamburg, beklagade sig då det blivit till-
 äkning i familjen "att di int kund fa döja van för ugn". En annan gång lär han ha sklaget över att "di int kund fa döja van för väder". Tre barn väskte emellanåt upp i den fattiga stugan. Fadern dog i lungsjukt och modern försörjde ensam sina barn. Brödet de äto skallade barnen för bröi-pannkaka. Pannkakostugor gick under benämningar "pannkakspannar". Gräta "Punt såm soli svart såm järdi må staur lang rumpå. Va jär de? Svar. pannkakspannar. I en del av backstugorna fanns det ugn i fast ställe för stugan och fanns det en liten kammare med en spis i brukade i densamma finnas en liten ugn för kaka-bakning. Hyttkå ett mindre tillbyggt på baksidan av stugan inrett till kök med spis och ugn. Baktråg: daigtrug, bröi-trug, kraktrug, daigkåtk. Tegspade: daigskurå. Den liknade ungskure men var mindre och kortskaptad. Man lär även ha använt rodar. Deigen "hylldeis må ett daig skleidis av bomull eller läningsen". Sagensman Alma Nyström.

Gotland
 Garde socken

7

Landsmålsarkivet, Uppsala 19245
 Alma Nyström. 1948. GARDE

GOTL.

Fgl. 16

4 lin-garn

111. Bråkugnen och bråkrödsbakaren. En svarvad träskål stod hög på land
alltid till hands. Med den hade man mätat mjölet i träget hög i
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. = Knådning av de grov.
En del hade även en mjölståbbä må 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. Bröi fejstas må en gaffel. IV. Varav beröddes
brödet? bråklänningarna använde rågbröd och något
vetebröd, färde mest rågbröd. Bröd bakat av mjöl i
vilket i blandats korn, havre, ärtor bondebönor eller potatis
användes när det var dåliga sädesår. Inödnåren tog man
till kasselnmjöl håvda kenejya aquar släimseid, kärnlösa
korn, islands massa m. m. Sammanmålet; bröd, bakades av
vetemjöl varifrån klet gråvskitts kallades för gråvskitts
Ordet finns i språket. Var skall till tervänni må mäld.
Finns antagligen ännu i språket på flera avlägsna orter. Det siktade
mjölet kallades fin sikt men då tar man ansensmjöl u
seistmjöl u klet. Skryddor. Förr användes även, fejstas
kumnerin i senare tid kerdemumma och promeran. H. Nyström.

8

*) stikas

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

Frgl. 16

v. Deq och jämsning. Sätta deq. Sätr daig, lägg daig. Räg. lyatland
 degen lades dagen förut. Den vätska var med rägdegen sättes lyatland
 kallades för daigvatten. Daigbruga ställdes på en stol eller
 a kränk i närheten av speisen, mjöl skedd man läggd ei för
 änt. När daigvattna köpt upp, läggd man ei leit salt
 u skäld av de mä a hänsä kallt vatten. Var vattna köpt
 andä hitt blai daigen ^{bränd u bräid} hainut ^{man} sä skäld upp endail av
 vattna u ett spann, gård a gropp i mjöl. mä daigskuru u
 skäld en skvätt vatten i den, u så rörd man köp mjöl u
 vatten u mjöl u vatten, tills allt mjöl skedd blitt lagum
 ginnumpuktä. Da sko man daigen mä skuru fram
 u tillbaka fram u tillbaka, tills han blai blank u fein u
 så bränkt di lägg de ryg mjöl uppä säm var avmät till
 eikmädnung dann morgnän. 'Kummen skedd man
 läggd ei mjöl förrin vattna blitt på kallt'. Sä hylld
 man på daigen ett raint kleid u läggd en däunkädd
 uppävar, men nes i daigbruga, skedd man läggd en krenis. [krenis]
 Teidigt beidit på morgnän staug man upp, fick äld ei ba [både]
 speisen u en halq dunk, fick si någ te liivo u sen to man traps
 köp mä bräidaigen, u de var haug teid för skäld på
 te jäs yvar bruga "övar all bräddar". Daigen skudd kända
 till de small skott u tjäut liän, da varm färde. A Nyström

9

†) * krenis,
 = dagbakat

Landsmålsarkivet Uppsala 19245
 Alma Nyström. 1948. GARDE

GOTL.

Frgl. 16

V. Dej och jämsing. När bröddajgen knädes läggde man jästen
 i. En skivadblad för vart bräi. (En matsked jäst.) När dai-
 gen var fördukt näd'n sträⁱ man gvar en aning rygmgjöt, skar
 ett Andreas-Käss i daigen, hylld på daigkleida u en koppen
 daen Käddlar, u så fick än sta u jäs i Guss namn. En del
 hade ^{degen} middagstid föregående dag, knädade den på kvällen
 och även morgonen därpå. Man sade om dej som betrats av regn-
 skattosäd att den rinner; Självsyrning förete om, då degen
 stod och jäste i ett bräi, som var surt efter föregående sveddegen.
 Om man rengjorde ett sådant bräi med urvattning och enloy
 fick man lov att skälla något surt i degen för att få smak på
 den. ^{VI.} Fanns det några pigor i gården så tog husmodern själva
 vara på degen i annat felle fick pigorna jättra till. Vanligt
huställsbak. Man to daigen upp ör kugga. Skar först med
 en kniv och lossade sedan degtycket i nä. Bröiskuren u läggd
 uppän på borå. Brödegen rullades och arbetades på bordet
 tillsammans med något råmgjöt 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 otatiga gånger tills det blev bopfformigt,
 då vände man brödet ^{och} plattade till boppen med händerna
 åtskilliga gånger tills man fick önskad form. H. Nyström Garde.

Gatland
 Garde socken.

10

*) sträik
 = ströcke.

[regnskatt]

Landmålsarkivet, Uppsala 19245
 Alma Nyström, 1948. GARDE

GOTL.

Frgl. 16

V1. Bröddämnetts behandling för gräddningen, så fortfors med
bröddegen till alla bröden blivit uppe bakade. Bröden lades
untingen 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-säm
man knåd i hvar till en bulla, skrapabullen. Var de ont
om födeu ät man uppe än, var de ga teidar bränt man brant
sundar u putt'n stoppades i munnen på någ kräk. Limpe-
deg läggs u slas på sam veis såm bröddaiqen. Limpe-
mjölet bestod av siktad råg, men om man så önskade
kunde även vetemjöl iblandas. Limpe degen knåddes
samme kväll varvid "a matskaid jäst u a matskaid ^{samt} serap
^{rommerar}
ei läggs för var limpä." Morgnän därpå knådes limp-
daiqen i qän u när'n var färdejäst bakt man uppe än
på sam veis såm bröddaiqen. Limpar läggs ei sväro
nä treiskälar hi jäsming u hylldes. 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 mäglä daiqbiter som rullades till rent bul-
lar i fall di skudd var hi vardags. H. Nyström Garde.

Garde
Garde socken.

11

Landsmålsarkiver. Uppsala 19245
Alma Nyström. 1948. GARDE

GOTL.

Frgl. 16

30.

VI. Bröddämnets behandlings före gräddningen. Bullar läg-
gades på smörna plåtar som kallades för langgrannar.

Gottland
Garde socken
12

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

Innan rågbröden sattes i ugnen stack man ett kors med
en gjaffel tvärs över bröden (även limparna). Rågbröden
tvättades över med en linneklapp doppad i dricka eller "kryt-
lårka" senare tider kaffe. En del "grenslå" yvar bullar med
visp ägg en del med ^{smör} vatten för att de skuld bli blanka men
de fläst sått dem i ugnen osmörna. VII. Gräddningen

Alla bröden flyttades före gräddningen på ett bord i när-
heten av ugnen. Fanns det någon som hjälpte hussvädern
att hämta bröden och lägga dem på ugnaskuru gick
det ganska fort till sätt brödi i ugnen "var ha där mat aia-
summi tuld ^{de} längr". I stora "bruggasugnen 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 långskaftade ugnaskuru.

Sagasman Alma Nyström Hjemmer 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 småkorna 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. Gladde jästern varit gammal och sur eller mjölet dåligt, skrump di i hopen när di käm i ugnen. Bröi bakat int änt si. När bröi blivit bakat to man änt dum ör ugnen mä ungskure u läggd di ^m på ett omät' bor di svalna u så höll di man kvar daim ett bröi kläddä. När di blivit ordent-
ligt sval, skar man kanten av ett bröi för tise dains di hade skap si. När bröi mjukt u välbak sägde man att de var svamput, lufttit, siä proäst u uppflugät-
na, väljästa. De var grannbrö. Hadd di grvatnå vort för hiff fick man haimet bröi. Hadd krännstainar vort för ^{meit} när mjöl maldes blai int bröi bra, int håldar um mjöl hade kännig av var sprungä ällar um de hade liqg yva si i sväcker u brinn si. Man sägde um bröi av sänt mjöl att di var daiq u klaisu u prattu u tungä u ofäst. daiqrån dars-rand. Sagoman Alma Nyström Gårda. 1948. Hölskärgä

Landsmålsarkivet Uppsala 19245
Alma Nyström. 1948. GARDE

GOTL.

Frgl. 16

[Hölskärgä]

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 hasselknopp 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 gäst lever ännu. Brödet sopades av med en gäsel eller hönvinge i händelse av att aska eller bränt mjöl skulle finnas på underkorpan. Brödet lades upp på bordet i brödkorvar flätade av enroster. Vid högtidliga tillfällen på pennfat. IX. Bröd av ojäst deg: Hastar 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 fraktis. 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 akakskaffi. Sagesman Alma Nyström. 1948.

Gattland
bröda rocke
14

[släim =
glösad]

Landsmålsarkivet Uppsala 19245
Alma Nyström. 1948. GARDE

GOTL.

Fgl. 16

33.

9. Högstidsbröd. De äldsta brödet av vetemjöl som gott-
lämningsarna ^(hört om talas) minnas är ett högstidsbröd som använ-
des vid bröllop och kallades för Frada. Brödet var
bakat som en stor rund vetekä^{ka} dessto större ju finare.
Den skulle vara så stor så den med nypa och nöd 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
skädde 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 vetebrod, skatade och söndermasade
äppelen sirap och mjlikor, netkar 'sönderstättta'. Bakades
i ugn i stora repplade kopparsformar. 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. Man fraskum fraskum
bud nada uss da. Torkade tunna rågbröd använde
gotlämningsar i vanliga fall inte de ätkade sitt sura
mjuka rågbröd. Osyrat var för ant^u kvälsamt. A Nyström.

Gottland
Garda socken
15

pl
Landmålsarkivet 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 int
 bärt gläimdt di håldar. Var de goda teidar fick di va si a bröi-
 pligã juleaft'n ei ann'fall fick man tacke gud för um de
 panns en borrar bröistump, brödkant, ti pultt dum äi mun-
 nen juleaftnen. Wardsagsbrödet var rågbröd, men om
 söndags^{sundäs} morgnar fick man va si en halv kakbull till
 kaffi. De äldre 'hadd int färt' ei si ti jett upp seim, ämt in
 gäimdt ti barni i vike. En blait bräutet gäi dum bakum
 språglän ei ställe: ett gammolt ärdstav. Dei bleir kum-
 mar väl skrapdagar ättar kakdagar. Förtiing, som
 togs med på kalas: Saffransbullar 'stora som tallrikar', Strö-
 kakor av saffran, saffranspannkakor äppelkakor, och
 då sockrat kommit mera allmänt i bruk, sockerkakor, bakade
 på en bjög 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 wagnbrud.
 4. Palt. Kokta bullar av mjöl och blod. Strupkakor
 Strupkakdaig. Väitesmjöl påras^m mjölk. Har man råd
 kan man sla ei ett ägg. Daigen arbetes tist^m håldar i kops bra
 sän redde han i kops till bullar u in i daim lägges stäkt fläsk u lök.
 4-11.

Lyablaner
 Gårda socken
 16

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

Frgl. 16

35.

4. Stropps-kakorna läggs i kokande vatten "för ej kaka för fort". ^{här} Kaka ungefär en kvart. Förstklassig mat. Stropps-kakor. Stora feta torstkivrar renas nog från smaka skämmas i flera vatten och masas sönder. Mycket, finhackad gräslök eller matlik källsättes jämte något salt. Smeten røres ihop med en sked. Sedan lägges vetemjöl eller finsk kornmjöl och det hela arbetes ihop till en lös deg som fyller i väl rengjorda torstkivrad vilka lägges i kokande vatten. Skall koka över sakta eld. När kästkäddor är kokt sänkar kästkägg in. "Gammalt ärd". God mat.

x. Folktra och folk seder rörande bröd och bakning. Om ägg är dagän var int bra da kund man je afäer mä bröi. Bröd har använts som läkemedel. A smörbröi-tuggi mat buldar var bra. "Användes ofta". När russi blai skänd skar di ett käss ej läjren för dem, dyppt a bit bröi i blodän u gav dem ^{bröibiten} ti getta. De jälyta. Ett kvinnfolk säm aldri skadd liggy undar dens hake säm sökt bot bei na, skudd bar en kakkbull i armhul i tre dygn. Den "kakkbullin" gavs åt den som vätte 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 lumma. ^{mästan} Ansägs lika bra säm stäk. Sägsmän Alma Nyström Gammar Garde.

Gotlande
Garde socken.
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 bygd mä näglä av lärjunge. Lang
 väq had d di gat u sali 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 frågd skällingj säm
 just huilt ja ^{ht} bakä um han int kund fa en bullä. Ja,
 sägd 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 sätt si ti väntä. Så bak skällingj
 en litten bull säm ha to u sätt in i ugnen. När skällingj skudd
 ta bullen ur ugnen byckt ha att han var raint för stor ti gi
 bart. Da to ha u bak 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 skickar bull kund da ingen gi bärt de had d ha int
 rad till. Så to ha a leiti daismut u rulld u krest si
 ugnen. När den bullen skudd tas äut had d han blit så
 stäur så han int kund fa äut ginum ugnsmunnen
 Da blai skällingj arg u spryft ättar bullin, Föröi sägd ha
 u så spryft ha igän. Män da blai Sant Per sintar (arg). Han
 to a raud lämsä u sätt ja häud för mä. (hur även hört
~~hitt~~ sägas en röd strumpa) Lagersman Hans Bondehusström Gertrud
 Märts 4 1820 d. 1904.

 Gotland
 Garde. o. n.

18

 From
 Garde

 From
 Garde

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

Frgl. 16

34.

gammal folklegend. Sant Per u kätu. Så såg den ti na
 ätt äptarsäm ha kadd vart så små u oqudaktu att ha kadd bårda sochen
 Dyaft ättar bröia, säm Gud kadd välsignä sämitkä,
 skudd ha blei förvandli till en fångel. Så klagytin
 i händer u bipalled na ti flaug upp genom kuss-stainän
 Sitt bröis skudd ha ga sök si millam bark u tre i all sin tid
 u dei ger ha u, för ha sitar i tallar u pickar i barken ätt
 mask u ropar två två. Sagen om spillkräkan, "Tritu".
 Sagesman Hensbonde hustrun Gertrud Mathisson ^{bräi} Österby i
 Gårda f. 1820 d. 1904 vid Österby. Alma Nyström f. 1885 i Gårda.
 Flickan som trampade på brödet. Dei var en gany a fätti
 tjänspreikä säm var så häitkärde (högfärdig) säi ha
 int visst häns ha skudd skap si till. En dag skudd
 ha ga häim u häds ja sein gamla förätkrar u da [gar]
 matmarina där ha tjänt ett par bröi mä si häim.
 Picken kadd kaupit si nöi fein skoar u för att di int
 skudd blei sumpu gick ha geint yvar markti män
 män säi skudd ha ga geint yvar en väg u där var
 sumpu. Da to ha u kust bäggi bröi ja jardi u ställde si
 ja daim män da sank. bade ha u bröi i jardi.
 Sagesman Alma Nyström Hensbor Gårda den 23/3 1948.

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

Frgl. 16

19

Tillväg.

Grisslä bröd. Man tar grodskru. u kare u nye gjödnar pa
 pa gynnna seidar i ugnen så de blai a gatu mitt pa
 årlin. Pa den sätt man ett breida in i ugnen u pa dei
 sätt man in bröi u där fick di sta siss de gyste säinas
 sma bläsar pa dum. Da tas bröi äut u bröd mä u så kare
 man gjödnar ör ugnen mä grodskru u saftu vät rain
 för ask u kul. häld vatten pa gjödnar ei speisan u så sättes
 bröi i ugnen igän. Dei gamla hadd sagt att de blai gaa
 bröi. Mellan år 1830 och trettioalet har det ha varit mycket
 härdä är pa Gattland. Pa Österby gård i Gårda hadd^{en} är
 skördats ett långstigslass käre som plöckats upe för hand.
 De följande året har ha varit förfärande. Min farmar hade
 en sin mor "fat a bit raint bröi" bröd utan inblandning
 av hasselkneppe, (hasselhängen) som det året användes all-
 männt. U de hadd ha gat u jet pa äut pa baken. Da
 hadd de kum ett kvinnfolk u beitt hön u bröibiten
 ha äit pa u han gav männsku bröibitan. När fruntimmeren
 en bondkustru från Snovalls i Ålskrog gick till bakka "gein-
 vägen yvar tjäntä" hade farmars mor passert henne och sagt
 att ha hadd gärd stor synd mat bana som tatt bröibiten
 ör melnan för dei. "Grisslä Sagesmann Teodor Hansson. 80 år,
 Sagesmann Bertred Mattsson Österby. f. 1830. d. 1904. A. Nyström

Gatland
Gårda 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
Rägmjölet sållades och mältes i träget och så lade man kamm
men kumming, garrkummen i mjölet. Det kokande vattnet av-
teydes något och saltades och så lade man i kaffet bräidaijen här-
bräitiden på ättarmiddan u knädn för en man gick i stäng
på kvällen. Daijen hylldes väl. Näst dags morgon läggd
man fast i daijen u så knädes han till de small u hjärt
i en da var han färdknäden. På senare tid lade en del några
skeddblad sirap och pommrens i julbröden. Skorpan på gran-
bröden fick ej vara för hård eller bränd ej heller spricka sönder.
Bräid skedd var svamp, lufftia u nyflegna. Bräid i tung
u praktua, halskarp u hainuä var bräidackningi förstörd u gult
frid in må, åtminst in i stälia teidar. Ordet granbrö i längre levan-
de i målet. Man säger julbrö, julbrä. Limparna bakas av
siktat rågmjöl med någon inblandning av siktat vetemjöl
om man så önskar. Siktat av vetemjöl. I slutet av ardeten
hundratallet då vetet kammitt rikligt på landet och även
i början av det nya seklet var det mycket gott om vetet.

Sagesman Alma Nyström f. 1896 i Gårda. 1948.

Tjäll, lägg. Brädet och dess tillredning?

lystlands här
härda saken

22

De bändarna köm till kvänn må ett last vaitu präjst vander
 veis mällan som de skudd tas millingar varmed han
 menade tre sorters vete mjöl. Var det söt i vete spittsäda mällan
 vaitan förrän han siktade. Ät ei ^{borst} gardar u stävar sågd man
 färsst mjöl eller frysst mjöl de var vitt som snö. Ansen mjöl
 var mörkare u säist mjöl smakt mest krei. Exmerdes int just
 någ vidare till kaka. Gavs mest at kalvar u smaggrisar.

Har a tunn vait bräktet man fa en pus säist mjöl. Man gud
 förändrar tidlar u stundar. Käkas dei brär en värts vaitar
 mjöl u så krei. Sagesman Alma Nyström Hammar, Olivia
 Olofsson Hägvalds f. Helsingren Osemars i Ottern Teresia Hansson Sutar

v Waituskakor. Förre bakades för det mesta stora runda
 veteskakor. 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
 stämå till en hopen fölk ha 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 plattna ut (jäsa ut) för milt i ugnen".

Sagesman Teresia Hansson Sutarve. f. 1882 vid Årbo.

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 'hadd di int bakka a vindästa sämbå bär runt ketkar'. Det kan väl hända att någon hit och dit bakke semlor men riktigt i svängen kommo de nog inte förrän järnspisarna blevo på modet. Då plätades strökakorna och bakades avlänga och föröref skivades de i olika fasoner vilket ännu brukas åtminstone till högtidskaka. Fludar den forna brölkapskakan var en vanlig 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 bräukar så saq, de jar ett gammalt ord."

"Kakor" Sägeman Fru Josefina Nyström Sörns Garde 75.
Fladar Fru Alina Hejdenberg f. 1869 i Fröjel död i Garde
1948. Fru Teresia Hansson f. 1833 vid Hutsarve i Garde.

Alma Nyström Hemmar Garde

1978.

Gatland
Gardearken
23

Landsmålsarkivet, Uppsala 19245
Alma Nyström, 1948. GARDE

GOTL.

Frgl. 16