

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

32276

GOTLAND

Fide

22/4 1981

Hjorter, Josef, 1981

Svar på ULMA:s frågelista 16 Bakning

2 bl.4:o

32276

1) Svart tilpågelistas 16 bakning
Ortens^{namn} var bakä. U nå fick
vår baksi. De sades även så,
bak pannkakä, eller äppläkakä.

Ordet baka åsryftar hela arbetet
med brödets tillredning.

Ja har inte sades de, int bakupp boll-
daigen ännu. Eller baktrugä skall
vår går bättre raint.

Traget bakades i storugn var tredje
vecka, då mycket rågrbröd.

Svart rågrbröd är helt borta nu. Men
förr ännu på min tid var de
just de svarta surbrödet som gälde
bakning. Annan bakning var blott
någ väit bollar u någ långar som int
allt räkte till nästa bakning. Men då
fick man även om de kom främ när
sla på pannboträn som de sade när
de hælde smet i stekpannan till tunn-
pannkakar som äts till kaffe.

UIMA 32276. Josef Hjorter. 1981

GOTL. FIDE
Frgl. 16

29)

Ugnstroll skall vara två matriätter,
i nämligen på ena sidan lägger man
fläskskivor och på den andra fisk,
med fisk menade man alltid ströming.
Brödet skulle vara så stort så det räckte
till familjens storlek, så alla fick sin del
av ugnstrollet. Det bakades en gropp i brödet
där fläsk och fisk lades. Sedan skulle det
täckas över med ett deglock som
skulle vara så lagom på alla vis
om det skulle lyckas och bli bra,
var det för tunt så det gick hål
när kött och fisk började koka in.
Då blev det ett riktigt troll som
spydde örer annat som var i ugnen.
Varje gång mor bakade hade vi
sådan tillagning som kvälsmat
Så annan matlagning behövdes ej bak-
dagen. Då var allt färdigt i ugnen med en
gång, däråfter torkades säd om det var behö-
vit. På hösten torkades frukt, gättar.

ULMA 32276. Josef Hjorter. 1981

GOTL. FIDE

Frgl. 16