

10435

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Uppsländ

Lunda sn

16/4 1937

Lundin, Signe. 1937.

U.L.M.A.:s frigel. 16 Brödet och dess  
tillredning m.m.

8 H. 4 =

Exc. OSD

10435

1 Om brödbakning för

Lunda- u  
Upland

På stora gårdar bakade man på en tunna, d. v. s. en tunna någ' maldes till mjöl. Innan presjätten kom i bruk, användes så kallad bryggjäst eller dricksjäst. Man bryggde själva lite dricka, jätten som stannade på botten i kårken till vära tagg samt användes att jäsa brödet med. Öven användes surdeg. Man sparade lite av degen då man bakade. Detta surna naturligtvis. Därav benämningen surdeg. Den blev hård så man redan blätte upp den d. v. s. man färskä äff jätten.

Landsmålsarkivet, Uppsala 10435  
Signe Lundin, 1937. LUNDA  
UPL.  
Frgl. 16

På kvällen före bakningen  
gjordes deg i ett stort träg  
kl. pyra på morgonen efter  
bäddade man baka. Detta arbete  
färdigjorde i så kallad bagar-  
stuga eller bryggkhus vari  
fanns en stor ugn eller i  
saknad därav i det stora  
köket vari även fanns en  
bakugn. Att jäsa brödet på  
användes så kallade bröbräden  
dessa kunde man lägga flera  
på varandra, emedan i vissa  
ändan var försatt en bräda  
eller stå så det blev lagom  
mellanrum på brädet

Lunda 1-14  
Uppland

Hadde man tillgång på arbets-  
kraft varde två som bakade  
En bakade ut brödet den andra  
satte bort Man hade en brödsjode  
med ett mycke kort skapt så kallad  
bröletta. med denna togs kak-  
orna från bordet och sattes att  
jäsa. Detta kallade man att ställa  
bort brö

Vid bakningen användes  
des ett få ändamålet avsett  
bord så kallat bakbord

Landsmålsarkivet, Uppsala 10435  
Signe Lundin, 1937. LUNDA  
UPL.

Figl. 16

Då brädet var utbakat som  
 man sade, eldades det i bakugnen.  
 De var en stor vålvud ugn,  
 murad av tegel. Övre delen  
 kallades valvet, botten i ugnen  
 kallades åril, öppningen jima  
 ugnjima. Vid sidan om jima  
 eller öppningen, var en liten glugg  
 stickgluggen. I denna lades tåna  
 stökar som man tänkte, fåra att  
 lysa sig vid gräddningen av  
 brädet. Man kallade dessa  
 gluggstickar.

Lunda - u  
 Uppland

Till bakved som man sade  
 använde man kastved, d. v. s.,  
 veden sågades inte sänder, utan  
 den eldade man med så stora  
 som träna var, annars kunde inte  
 så stora ugnar värmas upp.  
 Då de nu var utbrunnet i ugnen  
 slog man ikring, de gick så till  
 att man med en lång gräv stäv  
 så kallad brannstake bredde ut  
 glöden jämt över hela ugnen  
 eller äriln, dett får att  
 riktigt tillgaddagåra sig  
 all värme.

Lunda 1-12  
 Uppland

Landsmålsarkivet, Uppsala 10435  
 Signe Lundin, 1937. LUNDA  
 UPL.

Figl. 16

6

Då det blivit uttansnat i ugnen d. v. s.  
 kolen eller glöden värmdes värmdes inte så  
 mycket mer, såpades ugnen. Där till  
 användes en lång stång eller stabe i vars  
 ena ända sattes in en liten eubudde  
 detta redskap kallades ugnspaffia  
 Gräddningen av brädet sköttes i regel  
 av två personer för att på brädet in i  
 ugnen användes en brödspade med ett  
 mycket långt skaft, kora ende <sup>på</sup> ugnens  
 stöcke. denna kallade man brädkuta  
 Nu sköttes en ugnen som man hade  
 hon satte in brädet i ugnen samt tog  
 det då det var pådikt. Den andra satte  
 på brä d. v. säga han tog det från jä-  
 mungsplatsen, och satte bakarna på den fram-  
 väckta långa brödspaden eller stuta

Lunda  
 Myllan

Landsmålsarkivet, Uppsala 10435  
 Signe Lundin, 1937. LUNDA  
 UPL.  
 Frgl. 16

7

Gräddningen försiggick i ett  
 varmt tempus, så länge värmen  
 i ugnen varade. Då det svalnade  
 av, måste man elda en ny  
 brasa. För att få allt bröd  
 riktigt grädat ett par dagar  
 ungefär kunde gå åt för ett  
 bek av nämnda kvantitet mjöl.  
 Då sattes brödet upp i Taket för  
 Torkning då nämnade man  
 hur många tjog kackor  
 man satte upp

Lundare  
UppsalaLandsmålsarkivet, Uppsala 10435  
Signe Lundin, 1937. LUNDA  
UPL.

Frgl. 16



9

Brödet sattes upp på långa  
slåsar så kallade evlår eller  
hevlar där fids det ritta till det  
blivit iaktigt genomtorkat. så  
Togs det ner och fävarades i  
stara låsar i matboden

Detta är meddelat av auktor  
Gustava Lundin, Nyhagen Tingstunda, född  
1946 i Stockholm kyrkoförord i Lunda  
församling. bärda är

Upplyst av Signe Lundin  
Nyhagen Tingstunda

Lunda 1-14  
Uppland

Landsmålsarkivet. Uppsala 10435  
Signe Lundin. 1937. LUNDA

UPL.

Frgl. 16