

En berättelse om bröd

SIGVARD CEDERROTH

Det som här följer är en muntlig berättelse, avlyssnad och upptecknad under 1950-talet. Berättaren var född i Börstil 1869 och hette då Johan Eriksson. Som liten pojke kom han till Västra Ovanby i Upplands-Ekeby s:n, där fadern övertagit en gård i den dåförtiden folkrika byn. Båda föräldrarna var födda i nordöstra Uppland, så att hemmets traditioner hade ett stadigt fäste i denna del av landskapet. Vad Johan har att meddela om brödkulturen i hemmet och byn är alltså djupt representativt. Visserligen var han redan en åttioåring, då hans minnesbilder tecknades ned – han avled 1961 – men detaljerna har en pålitlig skärpa, vilket är förvånande med tanke på att brödbakning uteslutande var kvinnoyssla.

Johans berättelse ger inte bara mängder av fakta och utomordentligt intressanta dialektala termer utan också en livsåskådning och en moral. Här glimtar traditioner fram ur anonyma djup, skygga minnen av försvunna seder och bruk, rentav ritualer. Vem skulle t. ex. inte vilja veta mer om bröddansens ursprung och utbredning? Johan har i annat sammanhang berättat om hur det var, när i hans barndom de första folklivs- och dialektforskarna kom till bygden. Då gick signalen genom byn: Olsökare är ute och går! Det är för oss en vemodig påminnelse, att 1870-talets Sverige hyste klassgränser och kulturklyftor, som för alltid hemlighållit en del av dess kulturgods.

Men först och främst vittnar Johans berättelse om rågbrödets helt dominerande ställning i kosten vid denna tid, då Uppland tillhörde den mellan-östsvenska rågkulturens domäner med närmaste fränder på andra sidan Bottenhavet. Vid bristsituationer köpte man råg från finska Österbotten eller Ryssland. Johan hade varit med sin far till Gävle för att köpa ”ryssmattor”, dessa stora säckar av tät, stark väv som ryssarna exporterade rågmjöl i. På hans berättelse om bröd passar det att tillämpa ett par rader ur ”Fullständig Afhandling om Bagare-Konsten” från 1783, som prosten Carl Nyrén på Vikbolandet översatte och tillrättalade för svenskt bruk: *En hungrig*

människa känner bäst brödets värde, derom talar hon dagligen, och det utgör hennes förnämsta omsorg.

Förr i världen skulle man baka åtminstone en gång i månaden, men julbaket var störst, för då skulle både drängen och pigan ha julbullar med sig hem. Julbaket tog fyra, fem dagar för fruntimren i köket. Tenbrödet tog tre dagar först och främst, för det skulle räcka till minst fem spett i taket.

– Det lider till jul, det luktar skorpor, sa folk som gick på bygatan och kände lukten från julbaket komma genom skorstenarna.

Höanssbaket var lite finare än vanligt bak också, och lite roligare. Då bakade mor limpor och runda bullar och vetbröd, och sedan tenbröd för resten. Midsommarbaket också var lite finare, fast då bjöd man ingen, men till dyngmockan skulle det bjudas, och då bakade man särskilt.

När man kastade på logen, tog man den stridesta säden till brödsäd och brödsäds-mjöl. Slödden tog man till gröpe åt hästar och kor. Första året far min var bonde, 1866, var det nödår. Då blandade många granbark i slösäden till gröpe åt korna, och många blandade sånt i spisbrödet också.

Det var fyra sorters malning: sammanmalet, finsikt, samsikt och stålsikt. Bara råg och korn malde man sammanmalet. Då var inget frånsiktat. Till rågbröd var sådarna i, fast finmalda. Finsikt och samsikt var samma malning, fast finsikt bara var vetmjöl till pannkaksmjöl och våfflor. Samsikt var både vete, råg och korn utan sådar.

– Det här ska bli till tenbröd och grötmjöl, det här ska du mala bra, sa man till mjölnarn, och det var samma malning.

Skävigt och sådigt bröd var det agnar i. När man blötte det, flöt agnarna upp, och det kastade man till djuren. Mor blandade ibland limpdegen med kokt, sönderstött potatis. Hon stötte den med potatisstöt i en gryta. Det var när man hade misslyckats med rågen och bara hade korn till brödsäd som man blandade i potatis. Hade man råg så att det räckte, ville man aldrig ha potatis i brödet. Bakmjölet hade mor i olika byttor med lock och lockpinne. De stod i köksskåpet. Största byttan var rågmjölsbyttan, sen hade mor både en liten vetmjölsbytta och ett vetmjölsskrin, och det fanns en särskild pannkaksmjölsbytta.

Man gjorde degen i degtråg eller degkar, det var samma sorts kärl, laxat eller hopspikat av fint hyvlade bräder. Mor hade ett särskilt degtråg till mjukbröd och till tenbröd det stora tenbrödstråget. Hästbrödet bakade hon i samma kar som tenbrödet, men man gjorde ordentligt rent efter för varje gång. Vetmjölsdegen och degen till finbaket gjorde mor i ett stort stenfat, som hon kallade skorpfatet (dvs. skorpedgs-fatet), för vetmjölsbaket vart mest till skorpor. Det var ett stort stenfat med blommor på och grant målat i flera färger.

Degspaden som man brukade degen med i tråget, skulle vara av masurbjörk, så höll han. Och man skulle ha bröds lutka att bära kakorna från bakkbordet till jäsprädena. Den gjorde man i ett stycke med blad och handtag. De gamla sa

brödskutta, men vi yngre kristnade om den till brödbära. Vi tyckte det var lite finare att säga brödbära. Brödspaden hade man till att sätta in brödet i ugnen med. Handtaget skulle vara minst lika långt som ugnen var bred eller djup.

När degen var utkavlad, hade vi ett brödmått av koppar att ta ut tenbrödsbakorna med. Det hade ett brödhål mitt i som satt med tre armar fastlödda vid ringen. Men innan vi skaffade brödmått, hade vi bara en kakstöt. Den såg ut som ett vanligt korbhorn och med den gjorde man hål i tenbrödsbakorna. Man satte den på kakan, slog till och vred runt och tog dädan tolvskillingen och la den på en hög för att baka om igen. Hade man inte brödmått utan bara en kakstöt, kunde hålet komma åt ena kanten, och det vart fult, för då hängde kakorna sicksack i taket.

En del hade naggkavel, när de bakade ut tenbröd, men det fastnade deg i den och klunsade sig, så den slutade man med och köpte istället en brödpick av järntråd hos handlarn. Att man pickade brödet vara bara för att det skulle jäsa bättre.

– Du ska picka så det hörs att brödpicken svarar i botten, sa mor till pigan. Tjocka limpor och limpbullar pickade man med en brödsticka. Den gjorde man av trä en fot lång, och med den skulle man också picka så att det ekade. Det var gamla sättet att picka limpbullen. Brödstickan låg i förvar i verktygslådan.

Brödsporen hade man inte på tenbröd utan på finare kakor, både råg och vete, och på tjockbröd. Då såg det lite finare ut. Man drillade lite lätt på ytan med brödsporen och gjorde snyggt. När mor hade bakat ut brödet, bredde hon en bakvepa över kakorna. Det var en fyrskaftsvepa av rent lin, lite gråaktig. Den var stark och fin och gammal i gåln. Bakvepan skakade man och piskade och lade undan till nästa gång man bakade. Mor hade ett särskilt baklakan att lägga vetbrödet på, rågbrödet fick ligga utan lakan. När hon hade haft baklakanet fyra, fem år, tog hon och tvättade det, och sedan vart det sänglakan. Degtråget och bakbordet skavde man rent med en degskrapa. Den såg ut som ett litet skäktsväl. Av det hon skrapade ihop gjorde mor en skällkaka.

– Vi ska göra deg, sa mor, vi ska sätta på gryta och sätta på degspad. Vi ska baka ett tråg tenbröd och ett fat skorpdeg.

Hon gjorde deg på kvällen, så när hon vaknade klockan fyra på morron var det uppjäst och höll på att rulla över fatet.

– Upp och baka, mor, för tuppen har galit, sa far. Det är mössa på degtråget och det är färdigt att baka.

I vetbrödet kunde mor nån gång ta mjölk till degspad, om hon hade gott om mjölk, annars bara vatten. Jästen ljummade hon och lade i. Brände man jästen, gjorde han ingen tjänst, han var död. Till julbaket hade man vört, när man bakade vörtbullar och limpbullar. Ibland hade mor björklättja i brödet. Det var bara, om det vart något över, för björklättja ville man helst dricka. Hon hällde det i degen och brukade i det precis som vört. Det var både god smak och god lukt på det brödet, och rent var det också. När man skulle ha några fester, gräsbulten eller höbulten, så bakade man björksavningsbullar. Jag minns, att mor bakade sådana, det var kalasbullar.

– Jag har bakat björksavningsbullar, jag har gjort några små ringlar, så du ska få smaka, sa mor till grannasfrun en gång. Hon gick med färsbröd till grannen, det hörde till.

Man brukade degen med degspaden, tills den började fastna. Sen tog man händerna och knådade. När degen kröp över bräddarna för andra gången, ville den in i bakugnen, sa man.

– Rulla på, rulla på, skynda på! ropade mor till pigan.

Tunnjästen var jästen på botten av drickstunnan. Den hade man till brödjäst. Den jäste degen bäst av, och den var kraftigare än annan. Och julölsjästen var den bästa jäst som fanns. När drickstunnan var urdrucken, sköljde man ur jästen på botten och tappade den på en butelj eller en jästkanna. Man kunde förvara den ett halvt år, och man var mycket rädd om den för att slippa gå och låna jäst. Det var nästan skam att bli utan jäst och det var en ovälkommen husmor som gick och lånade jäst. Bara olycksfall och sjukdom berättigade till jästlån.

– Du ska inte gå och låna jäst medan soln är oppe, utan du får gå när det blir mörkt så ingen ser det!

Mor hade en särskild jästkanna, ett laggakärl av ek med tre band upptill och tre nertill. Den smalnade av lite uppåt och hade lock med pik mitt på. Piken var en grov, rund träplugg, ungefär som tappen i en tunna. I jästkannan hällde mor bottensatsen som var kvar efter julölet i drickstunnan. Det skulle hon ha till bryggjäst vid baket. Jästkannan skulle stå i källaren om sommarn och i köksskåpet om vintern. Den fick inte stå inne och surna i sommarvärmen.

När julölet bryggdes skummade mor av skroggen på jäskaret och hade till att färska upp den gamla tunnjästen med. Hon tog in jästkannan, ljummade opp jästen lite och hällde på skroggen, det var att färska upp. När hon tog skroggen av julvörten till julbaket, behövde hon för resten ingen annan jäst. Man kunde också ta lite av mössan på degkaret, när det jäste för mycket. Det höste man i en butelj och sparade till nästa bak. Men det fanns jästpulver att köpa på apoteket. Det köpte mor nån gång. Hon hällde det i en enkom jästbutelj och lite vatten på. Det började växa, och det fräste och spottade när man drog ur korken. Då var det snart färdigt att ta jäst till bakning.

Bara när det var ont om bryggjäst ställde man surdeg. Ljummet vatten och mjöl rörde mor så mycket som en supantallrik full och ställde ut i en skål. Degskålen var en kopparskål eller bleckskål. Om sommarn ställde hon ut den i solen. På kvällen tog hon in skålen, men satte ut den dagen därpå igen i solskottet vid en vägg. Det blev inte utjäst förrän andra dagen. Sen gjorde hon deg med detsamma. På vintern fick skålen stå i spisugnen eller inne i bakugnen. Surdeg användes bara till att jäsa upp tenbrödsdegen med. Man kunde färska upp surdegen med bryggjäst. Då svälde den fortare och sparade in både tid och jäst.

– Degskåln står och surnar, jag ska göra deg i morron, sa mor till. Då brukade hon i surdegen i tenbrödstråget. Det måste brukas upp tre, fyra gånger i träget, innan det anförsågs färdigt att baka ut, för man var rädd att allt inte var uppjäst.

Det rår inte gå upp, sa man om deg som det gick sakta att jäsa. Man fick kosta på mer jäst på sådant mjöl.

– Degen går inte opp, han jäste inte, det är förgjordat, sa mor när jästringen misslyckades. Men blev det ett lyckat bak, kunde hon säga:

– Det jäste bra, så jag hade svintur, nu är det färdigt att baka ut.

Man bakar på bakbordet och gräddar på äriln. När man bakar ut, tar man en degklut från träget och rullar på bakbordet och kavlar ut. Gamla gummor sa degklut, men de yngre sa degboll. Var inte degen lagom fast, sa mor till:

– Det degar sej, vi får lägga i mer mjöl.

Göra oppläggningen var pigans göra. Hon fick göra degboll och lägga opp på bakbordet. Den som var oppläggare, skulle både knåda och lägga opp. Vi ungar måste hålla oss borta från bakbordet.

– Gå inte här och nyp! Ät inte deg, unge, för du får kolik! Det ligger bara i magen och puttrar och vill ut igen.

När mor hade kavlat ut till tenbröd, tog hon brödmåttet, satte på och vred ikring ett par varv och fick ett bröddämne, som hon flyttade bort med brödsuttan. Tre, fyra kakor vart det på varje utkavling. Avskäringarna la hon i hög och kastade i träget igen. Det som ville följa med av avskäringarna när man gjorde tenbröd och mjukbröd, kallade man för kärlekstamper. Det var lite skämt om det där:

– Kärlekstampen vill inte släppa utan åka med ända ner i magen, innan han blir nöjd.

Man såg till, att det blev en stor degklump kvar till sista kakan som bakades ut:

– Du ska baka sista kakan tjock och stor, så blir det god skörd nästa år. Bakar du den liten, blir det dåligt år.

Storbönderna hade bagarstuga eller höll till i bryggstugan, där man murat upp bakugn. I bryggstugan både bryggde, bakade och tvättade man. Men vanliga bönder hade bakugnen i köket, det var stora bakugnen med äril och gima. När man började med den nyare järnspisen, hade man både storugnen och järnspisugnen att baka i. Äriln i storugnen skulle vara alldeles slät och fin. Man fick inte knacka och slå, när man eldade. Äriln var avvägd efter vattpass. Stora stenar skulle det vara, man begärde ugnsärlsstenar, större än vanliga murtegel. Ugnsgiman var ett färdigköpt järn från järnhandeln. Bågjärn kallade vi det. På det hakade man upp ugnsluckan. Kring lysgluggen och rökålet hade man ett båljärn, som satt som en ram kring gluggarna.

Ugnshalvet och ugnsgaveln längst in i ugnen skulle vara rena och blanka, innan man eldade. Man kammade ner sotet med ugnssopan och det fick brinna upp i brasan. Dragålet, eller rökålet som vi sa, reglerade man med en dragsten. Med den täppte man till, så att värmen vart kvar i ugnen. I lysgluggen hade man en lysgluggssten. Den tog man dädan, när man ville lysa in i ugnen för att se efter, om brödet var gräddat. Man hade gjort i ordning lysstickor, fina furstickor som inte rök så mycket. Man kunde hålla stickan i handen eller lägga den på lysgluggshyllan. Behövde man inte lysa mer, satte man in lysgluggsstenen i nålet igen. Det var en avhuggen tegelsten av murtegel.

Backrakarna hade ingen ugn att baka bröd i utan gräddade pannbullar i någon panna, som stod på trefoten i spisen. Pannbullar fick jäsa, medan de låg i pannan. Man bakade mest rågbullar på det viset men också vetbullar. Det är goda bullar, om

man äter dem varma. Pannbullar kallade man för luffarkaka. Kom luffarn in i köket och tiggde, gav man honom en luffarkaka och sa;

– Här har du! Knalla dej iväg till nästa gård och ät den, medans du går!

Backrakarkäringarna, som inte hade ugn själva, kunde ta degfatet under armen och springa till grannas och be att få grädda. Bara till sådana som de var sams med, förstås. Som tack för lånet kunde de hjälpa till med något i byte.

Vid Gimo bruk göt man skållkakhällar, som man kunde köpa där. Det var allmänt på varenda gård, att man hade ett par skållkakhällar, en i brygghuset och en i storköket. De köptes både för värmens skull och för att baka bröd på. Hällen var nära tummen tjock och stod på fyra fötter, som väl var halvtannat kvarter höga. Hällen var nog alnen bred och halvannan aln lång, och så tung att karlarna fick bära den från bryggstugan in i köket. Man ville inte ha skållkakhällen inne annat än när man bakade. Men man kunde baka på förslag på hällen också, och då fick den stå inne några dar. Hon baddade och höll värmen hela natten. Man ställde upp den på spisen och vi eldade under den med björkved, men det var meningen att man skulle kunna elda med kol, för det följde med en kolgryta från Gimo som var full med hål i botten som ett såll. Sådana skållkakhällar hade man, innan köksspisarna kom. Man bakade alla sorters bröd på den, men för det mesta bara grovbröd och grovbullar, och pannbullar när det var brättom. Det var pannbullarna som var skållkakor, för det gick fort att få dem färdiga. Man sa, att man gräddade fuskbröd på hällen.

Det var lite skålmaktigt att elda i storugnen. Man gjorde två brador, när man skulle elda upp en ugn. Man la in försträna först. Det var eldfängd ved som brann lätt, ett tvärträ och två andra trån som man nackade upp på tvärträet. Så tände man med ett torrvedsstycke. När försträna brunnit slut, la man in storbrasan på kolen. Då var det varmt i ugnen, så till storbrasan kunde man ta sur eller sämre ved. Till ärilträ eller tvärträ tog man det fulaste och krokigaste trä man hittade. Var det rundvirke brann det inte slut så fort utan låg länge och gav bra drag. Brasan fick inte rasa ihop, så det vart slut med luften. Man fick inte täppa ihop utan grilla opp, när man la in storbrasan. Bakveden var fem kvarter lång. Skårarna var fyrklyvda, grova trån. Gran skulle det vara. Den höggs upp på våren och fick ligga ute hela sommarn. Sen travade man upp den i lidret i ett hörn. Man ville ha en särskild plats för bakveden, för låg den i vedboden vart den snart slut.

Man eldade skvallerkäring, om man eldade så att lågan slog ut genom ugnsgiman. Det talade om för grannarna, att man höll på med bak. Lågade det in, fick man skjuta in halva dragstenen, så det vart mindre drag. Men sköt man för hela dragstenen, vart det kolsvart sugga, och mor sa till:

– Elda ordentligt, så att det inte blir svartsugga!

Ligger veden bara och byr, blir det svartsugga. Av sur ved blir det mycket rök och lite eld, och då sa mor till:

– Ugnssuggan har fastnat i skorstenen, hon tog värmen på ryggen och for ut. Du får elda om, får!

Om det dröjde, innan det började brinna ordentligt i ugnen, vart mor otålig:

– Svartsuggan har legat för länge i ugnen, hon har inte fått nån fart. Vad ska vi göra nu?

– Visa iväg svartsuggan till grannas, sa far då.

– Lågan skrapar väggen och föser ut svartsuggan på taket. Där går hon och luktar och spottar, för hon är arg att hon inte kommer in. Får jag inte komma in, säger hon. Nej, du får byta om gård, du får inte komma in! Jag skickar iväg dej till grannen, jag har ingen användning för dej. Jag vill inte släppa in dej, adjö med dej!

Sen började det brinna, så att det dundrade. Svartsuggan var utestängd och fick flytta till en annan gård.

Du ska inte elda åt kråkan utan elda åt brö', sa far åt den som skötte bakugns-giman. När det slutat brinna, tog man ugnskäppen och slog ikring glöden inne på äriln. Så stängde man ugnsluckan och satte för hela dragstenen. Sedan fick glöden ligga och hetta upp äriln. Värmen skulle fastna i stenarna, sa man. När glöden var mörka och slutat lysa, var det dags att ta ugnskaran och kara ut. Mor brukade kara ut glöden i en hink direkt vid ugnsluckan. Hon var in med ugnskaran tre omgångar efter varann. Det skulle gå i rödaste rippet, så att man fick in brödet så fort som möjligt.

Bullar och kakor skulle stå fulljästa på jäsbrädena, när man sopade ur ugnen. Man hade en ugnskvast med färskt tallris och sopade med. Mor kunde be, att någon kastade in en förlysesticka, så att hon såg, om ugnen var ren. Man kastade in stickan på själva äriln. Annars kunde man lägga lysstickan på lysgluggshyllan, och det var man särskilt noga med vid julbaket och när man bakade vetbröd. Man ville inte ha svart bulle eller aska som fastnat undertill. För det mesta ville mor provgrädda först. Hon kunde maka undan glöden strax innanför giman och lägga in ett par kakor. Var det för dålig värme, eldade hon med några träns till.

– Vi ska lägga in en skållbulle, så får vi se, om det är dags att sätta in bröd, sa mor ibland.

Skållbullen var en liten rågbulle, som man rullade ihop lite ovåligt. Den stod inte och jäste. Ungarna gick och passade för att få skållbullen, för de visste att den skulle ätas med detsamma. Det var fuskbak, sa man om den. Skållbullen, eller glödbullen som man sa, var bara en provbulle. Men den var också till för att få ungarna tysta. De stod kring spisen och väntade.

– Lugna er ungar, ni ska snart få glödbullen, sa mor alltid.

När ugnen var gräddvarm, skulle första äriln in. Och det första man gjorde vid storbaken var att grädda en äril hästbröd. Det gjorde mindre, om det vart lite bränt. Sedan satte man in limpor och bullar, för det var det tjockaste brödet och behövde mycket värme. Nästa äril var kakor och efter det tenbröd. När värmen hade börjat försvinna, satte man in hästbröd igen. Var det för varmt, så att brödet brändes, fick man kasta upp ugnsluckan ett tag. Limpor som såg ut att inte vara gräddade inuti, la mor åt sidan och satte in dem igen, när det vart lite svalare. Hon vände på limpan och slog på den med knogen för att prova, om den var gräddad.

– Det ska dundra i magen på limpan, då är hon färdigräddad, sa mor. De tjocka limporna kunde ta ett par timmar att grädda. Man fick skyffla om dem med brödspaden. Men det kunde bli många ärilars bröd av en stor bakbrasa. Det var en sed, att man kastade in några saltkorn i ugnen, innan man satte in första äriln bröd. Det skulle inte bli så lätt bränt då, påstods det. För att se, om det var gräddat, fick en

pojke eller jänta stå med en lyssticka i handen, medan mor skötte brödspaden.

Var det för dålig undervärme, vart brödet blågräddat, och man kunde få elda om. Men hade det inte jäst riktigt, blev det degbakat och fick degrand. Men det kunde jäsa för länge också. Då blev det för många stora blåsor i brödet och man sa, att bagarn har kastat glasögonen i degen eller att han har glömt att ta av sig glasögonen.

Efter att man hade tagit brödet ur ugnen, sopade man först av skrädmjölet med en björkvisp. Det gjordes alltid på bakbordet. Men bränt mjöl och aska och små kolbitar som hade fastnat utanpå bullen, det var mjölfis. Det borstade mor av med en enkom borste utan att ta reda på.

Man fick inte vara ovålig, när man makade kakan på brödsuttan eller skickade in den långt in i ett hörn i ugnen med brödspaden. Man skulle inte skrovla till kakan utan jänska under galant, så att kakan var lika fin som när den var utkavlad. Var det en skrovla på kakan, bröt man bort den och gav den åt hästar eller får. Skrovelkanter och skrotbröd var bra till färbröd. Men till en flicka sa man på skämt:

– Ät inte opp skrovelan, för du blir så ful så du aldrig blir gift!

En pojke skulle inte heller äta skrovelan, för han blev skjuten i krig med detsamma han kom ut. Bullar och kakor skulle vara jämnstora och vackra. När det var misslyckat bak, sa man att bullarna var som kyrkfolk, om en del var krokiga och del raka, en del stora och en del små.

Tenbröd och spisbröd är samma sak, det är skarpbröd. Tenbröd bakade man bara två gånger om året. Det var storbaken till jul och midsommar. Ett tråg för dagen med tenbrödsdeg hann man med att baka, och i tre dagar kunde man hålla på. Det blev tre spett ur varje fullt tenbrödstråg. Hade man surdeg, fick man bruka degen i tre omgångar, och det var arbetsamt. Ungarna fick vara med i tenbrödsbaket. De skulle sätta bort på jäsbräderna med brödsuttan. Sätta in och ta ut ur ugnen var morans arbete, värmen var hon rädd om. Moran bakade ut alla ämnen och pickade brödet och sa till ungarna att bära till jäsbräderna. Det var huvudgörat att se efter att det var gräddat, men den äldsta i barnkullen eller någon piga kunde få vara ugnsflicka. Hon skulle glutta på ugnsluckan och se efter, om det var gräddat och då säga till moran. Ugnsflickan tog inte ut själv, det gjorde moran med brödspaden. Det var hennes redskap, den skötte inga andra. Sedan fick ugnsflickan ta två kakor på var arm och bära ikring. På tenbrödet behövde man bara se, om det var brunt i botten, så var det färdigt. Det färdigräddade tenbrödet fick ungarna bära ikring överallt, där det fanns plats. Det skulle ligga och torka och stagga, innan man satte upp det på häveln samma dag. Fyra spett tenbröd minst skulle det vara i storbaket, och ett spett var tre alnar långt. Ända till åtta brödspett tenbröd kunde sitta i taket och torka på en gång. Kakorna skulle sitta så tätt att de inte kroknade, och så skulle det eldas i köket, så att de torkade fortare och inte möglade. Moran ville annars gärna grilla ut spettbrödet, så att det vart många spett i taket, sånt brukade fruntimren skryta med. Tenbrödsbakorna skulle vara raka i ryggen, sa man. Om någon mora hade fuskat med uppsättningen av tenbrödet på spetten, så fick hon höra, att hon hade bakat krokigt bröd och glömt att räta ut ryggen på kakorna.

I åtta dagar ungefär fick tenbrödet sitta i taket och torka. Sedan skulle det tas ner och läggas i stora låren i boden med både lock och lås för, så att varken tjyvar eller råtter kom dit. Man tog ner häveln försiktigt och bar ut den i boden och ställde den, så att man inte krossade nån kaka. Så plockade man ner varv för varv i låren. Kakorna måste stå på kant, så att det vart luft mellan och inte möglade. Låren var halvannan aln djup och man fick rum med fyra varv upp till locket. Det var bakförrådet för halva året, så det var man nogga med. Andra bak var bara småbak, utom hästbrödsbaken, som man ställde till med före vårbruket och före höstplöjningen. Men till hästbröd var det inte så nogga med bakning och jäsning. Baka tenbröd var det värsta göra bondmoran hade. Det började fyra på morron och kunde vara till åtta på kvällen tre dagar å rad, och ugnen skulle eldas upp tre gånger varje dag.

När man hade fått upp sista spettet i taket och hängt upp sista kakorna på kvällen tredje dagen, satte man i gång bröddansen. Då var pigorna och ungarna glada, att de hade slutat. Man tog i ring allihop och dansade kring bordet, som skulle stå mitt på golvet när man bakade storbak. Man dansade fem, sex varv. Var det nära jul, sjöng man julvisor. Bröddansen dansade man i alla hus. Det var fest att man hade slutat baka.

– Nu har vi bröd, så att det varar till pingst eller midsommar, kunde mor säga.

Det var många sorters kakor och limpor och bullar. Bullen var rund och limpan var lång, men limpbullen kunde somliga baka rund, andra avlång. Limpbullarna var runda och blanka som gamla bondskallar med flint oppi skallen, och det var vört i degen, särskilt till jul när man bakade både vörtbullar och limpbullar med vört i. Mjukkakan var den mjuka rågbröds-kakan, som hade samma form som en tenbröds-kaka men tjockare, ungefär tumstjock. Drängarna fick inte äta mjukkaka, för då gick det för mycket sovel åt. Man skar upp till de gamla bara. Mjukkakan gräddade man på äriln direkt. Det var håll i den, men inte för att den skulle hänga på spett utan för att gräddas fortare och inte få skorpa.

Kistebröd var tjocka råglimpor med kryddor i som förvarades i en kista stor som ett stort matsäcksskrin. Man kunde ta en gammal koffert. Kistan grävdes ner i rågbingen på andra botten i boden. Annars hade man en brödkittel, den var säkrast om man inte ville att råttorna skulle komma i brödet och äta och skita. Brödkittel av koppar fanns i var gård. Den som inte hade brödkittel ansågs fattig. Han fick äta råttskit, sa man, och det var inte rart. En brödkittel kostade 75 kronor på marknan, utan lock. Ett sådant gjorde man själv av trä. Kistebröd bakade man vid jul och la ner tio, tolv stycken och fyllde mellanrummen med säd. Då möglade det inte. Mor såg efter, att inte råttorna hade tagit håll. Det var goda limpor, för de hade legat i gott förvar i säden. Där var midsommarkakan och påskkakan och alla limpor som skulle sparas länge. Den som låg på botten i brödkistan smakade bäst, sa man, och det var midsommarkakan.

Julkakan eller den stora limpbullen, som skulle sparas till påsk och grävas ner i säsbingen dagen före julafton, togs fram påskdagen, och då kristnade man om den till påskkaka. Tre sådana kakor kunde mor baka. Hon gjorde tre märken på kakan, krusade ut den med bodnyckeln. Vi ska stämpla julkakan, sa mor, och så tröck hon

ner bodnyckeln på tre ställen. Meningen var, att det skulle vara lås för lädersäcken, som man sa. Ingen fick gå och röra kakorna, sen de grävts ner i säslårn. Julkakan bakades av samsiktat rågmjöl.

Hästen skulle ha en vårkaka, som var lite finare än vanligt hästbröd och av sammanmalen råg. Den stämplades också med bodnyckeln, fyra stämplor, och så lades den ner i låren tillsammans med julkakorna. Första dan hästen var ute och harvade till sådden skulle han ha en fjärdel, sedan likadant fyra dagar å rad. Man skulle ha en tjock vårkaka till hästen, så att han fick märg i benen.

– Du har stillat dåligt, så hästen har ingen märg i benen, sa man till en bonde, som hade mager häst. Vårkakan skulle det vara lite kli i, annars blev den för hård. Mor gjorde tre, fyra vårkakor. Om de inte grävdes ner i säsbingen, kunde de läggas i brödkitteln som stod i boden. Det var runda kakor, som hon stämplade ett kors på med bodnyckeln. Hästen blev starkare, sen han hade fått äta upp korset. Nu är det vår, nu ska du få en bit vårbröd och lycka till, så du inte blir sjuk, sa man till hästen. Eller: Här har du en bit vårkaka, så du får äta hälsa! Det blev fyra bitar av vårkakan, så var den stämplad.

Till de stora kalasen bakade man särskilda råglimpor, som kallades kusar. Bröllopskusen var hög och rund och stor som en kopparbunke. Både julkusen och bröllopskusen märkte man med tre hack med brödpicken, men kusar som bakades till begravning märkte man inte, och man kallade den bara för kuse. Särskilt i bröllopskusarna hade man lite mer krydda än vanligt och sirap.

Om höstarna när det var gott om lingon, bakade mor lingonlimpa. Hon blandade hela, råa lingon i degen och så lite socker. De lingon som gick sönder, fick gå sönder och de som var hela, fick vara det. Lingonlimpa hörde till lingontiden. Bara när det var ont om råg eller dåligt skördat, bakade mor kornbullar. De var tre tum tjocka, som limpbullar. Varma och färska var de goda, så man tog stora stycken, men kalla var de tvära som ärtpalt.

Vete var bara hävdbröd. Vetbrödkakan kom fram när det var hävd och främmande, annars fick man inte se något av den. Hävdbullen var en fin vetbulle, som mor inte tog fram annat än till söndagar och främmande. Hon förvarade den högst upp i skåpet. Det var en långbulle, fast lite finare än vanlig långbulle till skorpor, och den smakade bättre. Hävdbulle bakade mor varje lördag. Man fick en skiva av den på söndagsmorrn.

Förningskaka var en finare vetbulle som en långbulle i storlek, som man hade med sig på bröllop och begravning. Det var nästgrannar, som ville hjälpa varann och liksom böt ihop med varann på det viset. Men när man gick i gåla hos varann och drack kaffe, tog man med sig en förningsbulle, som var en vanlig slät och okryddad långbulle. Skulle man ha kaffekalas på ett avslutat köp, gjorde mor en skålningskaka. Det var en vetbrödkaka som var som en långbulle fast lite mer kryddad. Sötbröds-kaka bakade mor för att ha till hävdkaffe, när man kom hem från kyrkan. Det var som kyrkkaffe, men man drack det var och en hemma hos sig.

Mor gjorde kusingar, små runda vetbullar ungefär som vanliga skorpbullar, fast av finare deg. Den tyckte vi barnungar om, när den var färsk och god. Hon kunde ha

den till skorpbulle också, förstås. Men annars bakade hon mest långbullar – vetlängder som man säger nu – till skorpor och kaffedopp. De gräddades på skorplåten, som skjutsades in på äriln och inte var bredare än ugnsgiman. Till skorpedgen skulle det alltid vara råmjölk, men inte av första dagens råmjölk som kon mjölkade, för den ville man ha till ostkalas, den ystade sig bäst. Man gjorde skivskorpor och rundskorpor av enkom skorpbullar. Rundskorporna bjöd man främmande på och skivskorporna åt man i vardagslag, utom kryddskorpor som alltid gjordes av vetlängder. En gumma som inte bjöd på skorpor var lat, för skorpor hörde till kaffekalaset. Det var mera arbete än att skära en vetbullsskiva. Skorpan hon var högaktad.

Det var våår 1877. Rågen grodde på rot, så att det var som en fäll i axen. Det var helt grönt med brodd i axen. Det här blir inte nå annat än malt, sa far. Vi fick äta henigt bröd. Mjöl av grodder råg vill inte jäsa upp utan det blir degpalt, och när man gräddar blir det blåhen. Om man hade, kunde man blanda ogroddet vetmjöl i grodd råg, då vart det inte henigt. Vetmjölet ärgar upp rågen, sa man, Det piggar upp rågen. Brödet grynade av sig och gick att äta, annars var det som att äta tegel. För det mesta hade man bara kornmjöl att blanda i rågen när det var våår och mycket grott. Det var för att hålla ihop kakorna bättre och för att det inte skulle bli bara palt och hen, som ingen rådde på att äta. Man fick slå sönder brödet med hammarn och lägga det i blöt.

– Du bakar bröd, käring, så man måste ta hammare och slå sönder det med, sa en bonde.

– Kör in rågen, innan han blir grodd, sa moran, så slipper du ha hammare att slå sönder brödet med.

Deg av grodder råg söttmar först och sen blöttnar den, och i ugnen blir det hen. Är det bra mjöl blir brödet grisst, det blir mörkt och storpipigt för att det jäst upp bra. Sådant som det blir hen av, flyter ut åt kanterna på kakan, när man kavlar ut degen. Det kallade mor henbrödkakssidan. Den kunde hon ta bort ibland och kasta i grisämbaret, innan hon gräddade brödet. Om man ville, kunde man baka om blåhen. Man slog sönder henbitarna i mortel och knuggade så att det vart hennmjöl av det. Det blev nästan som sammanmalet igen. Men man måste vara försiktig vid bakningen. Brödet fick inte stå inne för länge i ugnen, för då torkade det ihop och den goda smaken och lukten var borta. Det var som att äta trä, sa man. Då var till och med blåhen bättre i smaken, men det var synd om folk med dåliga tänder. Tandlösa gubbar och gummor kunde bara äta hyllat bröd. Vååret 1877 fick vi bara henigt bröd, och jag minns att mor tog fram brödhyveln.

Hästbröd var lika nödvändigt att ha i en bondgård som att ha bröd åt sig själv. För man till stan från Alunda, skulle man ha fyra kakor med sig som man stillade upp. Första kvarten var vid Skoby, nästa vid Långbacken före Hov – där hade hästarna pissbacke – och sedan vid Storsten i Rasbo. Sista kvarten var vid Hovgårdbacken, där var pissbacke igen. Sen fick hästarna inget förrän på torget i Uppsala. Körde man i åkern, hängde man hästbrödkakan över lokändan på högra hästen. När det vart kaffedags, fick hästarna var sin halva av kakan.

Vid storbaken gjorde man alltid en hästbröddeg och en tenbröddeg. Man gräddade en äril hästbröd först så fort brasan var färdig i ugnen. Det var som mellanstick i arbetet att grädda hästbröd, och det var inte så noga med det. Hästbröd skulle aldrig jäsas. Då fick pigorna och ungarna vara med och kladda, annat bröd fick de inte vara med på. Hästbröd bakade man av grovt kornmjöl och havre med sådarna i. Man kunde dryga ut degen med linknopp som inte var urtröskad. Sådarna i kornmjölet var lika vassa som tistel, och då åt drängarna inte gärna upp brödet. Rågen var dyrare än korn, därför tog man korn till hästbröd och råg till folkbröd. Man saltade också starkt i hästbröd för att inte drängarna skulle tycka om det. Vanligt folkbröd, som hade torkat för mycket och var för skarpt, kunde man också ge hästarna. Det var skrotbröd, torra eller mögliga bitar som ingen ville äta.

När man hade bakat färskbröd, gick man till grannas med lite smakbröd. Den som inte ger smakbröd när han bakar, han får sitta ensam och tugga tills han dör. Det är en sådan som inte är sams med någon utan bara säger: Sköt dej själv och skit i andra. Man gick med en fin kaka av finsiktat vete och en limpbulle. Man letade upp den vackrsta kakan eller bullen. Moran hade gärna lite mer kryddor i smakbröd. Ungarna var bortskämda att få smakkaka, både grannas ungar och de egna. Hemma i Ovanby kunde barnungarna till och med tigga och be: – Mamma, får jag gå till grannas för det luktar bröd?

Trampar du på brödbiten, får du äta upp den själv och synden tar dej, det fick jag höra hemma, och mor kunde säga: – Trampa inte på brö, för då kommer man att trampa huvut av dej, innan du dör. Du ska vara rädd om gusslånet och inte trampa på det, för det kan komma den dag, då du inte har en bit bröd att trampa på. Det var skam att tappa bröd på golvet, när man satt vid bordet. Man skulle hålla sig över bordet, så att inget föll på golvet.

Gud ske lov att vi har rågen inne, så att vi har brödfödan för vintern, sa far. Det var att häda Gud att säga *gussjelov*. *Gud ske lov* att vi har bröd och att vi får äta oss mätta, fick vi säga.

Rågen var bondens egentliga föda. Kornet, det fastnar i halsen, det har för långa fennar. Kornet användes bara till gryn och grisar. Man ska hävda brödkakan precis som helgdagen, var allmänt talesätt. Trampar du på rågaxen, så trampar du på brödkakan. Det var att lära ungar hävd att lära dem akta rågbanden. Hålla rågen i hävd, det var som att hålla den helig. Och det var synd att göra gåtor, om det man skulle äta. Då fick man det straffet, att man skulle svälta ihjäl. Man fick inte göra något stäv om bröd.

– Jag ska baka bröd i Guds namn, så vi slipper svälta, sa mor när hon höll på att bruka ihop degen vid bakbordet.

– Kära mor, kan jag få en bit bröd i Guds namn, bad tiggarn när han kom in i köket.

Rätsidan på brödet skulle ligga uppåt, det såg vackert ut. Det var ovåligt och såg ovåligt ut att lägga upp brödet avigt. Man värderade inte brödet, om man kastade fram det hur som helst. Det var att hylla den onde att lägga brödet avigt. Det ska vara helgd åt brödkorgen.

Några ordförklaringar

björklättja: björksav tappad ur björkstammar under savningstiden på våren;

backrakare: backstugusittare;

byra: pyra (om eld);

dyngmockan: utkörning och nedplöjning av gödseln strax före midsommaren, ofta som gemenskapsarbete i ett byalag i äldre tid;

fenne: borst på sädesax, t. ex. *kornfenne* (pl.*fennar*);

grilla upp 1. *ut*: trava upp 1. breda ut glest 1. med mellanrum;

grisst: mört (om bröd), eg. glest 1. med mellanrum;

gima: öppning till en bakugn 1. själva järnramen kring *ugnsgluggen*;

höann: höbärgningstid;

kara ut: raka ut (t. ex. med *ugnskara*);

knugga: gnugga;

ringla: bröd i form av kringla 1. degband fastgräddat som utsmyckning på större bröd;

skarpbröd: torrt spisbröd;

skålningskaka: kaka som bakades särskilt för det tillfälle då ett köp skulle avslutas med köpskål;

stagg: stadga sig, hårdna;

tenbröd: spisbröd i form av hålkakor som trädde på en *ten* (samma som *hävel* 1. *spett*, dvs. smal stång av trä) och hängdes upp för torkning på *kronstängerna* i kökstaket;

ugnskara: ugnsraka;

ärga upp (hårt g): pigga upp, bättra på;