

1613

DALARNA

Rättvik

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

28/1 1928

Berg, Erik, 1928

Svar på ULMA:s frågelist 16 Bakning

18 bl.4:o

1613

L.L.

Exc.av S.Björklund

Bakning. (Bakvit).

I. Bätra (Boda och Väckluggesjärdning) bätra (Gärtsjö) bätra (Körbygge) Bak (substantiv) stubbak. Bätning. Koppbätning d.ä.

om 'skarpt' brö länge jätis (ätits) och de började längta efter "lite blött"; flera gårdar, så kom dem överens att jäll bät - unnor i en gård (den bakugnen) och en var joll (gjorde) en litin degkopp (ä-tyd), som i tur och ordning bakades. Dit

var koppbätning. En litin deg på 5 a 6 kg, som var så hinn, att den stallades i klotform och togs under armen (det var kopp, även ständ har jag hört den kallas. Vi bätts i går (gammal form för inny: vänsdom). Vi ä bätts? Inny: I bättsdi

i går. Vi bätts i dag ä vi bätts i går. Endast kvinnor bätts, bättskunnur. Sing.-ö plur.: Bättskunnur-r. Dativ: bättskunnur,

bättskunnom. Gä bät a bättskunnom ma däda mjöli!

Dem sku avädi (hava det) a lissullom. Pojkar skämmas

(hört k) bä jär kvinnfolkjära. I fatiga hem (fatiga hemor) kan husmodern flera veckor i sträckt gå i gårdarna och bätts, dock ej utomsocknes. Ikkesbagare anlitas ej ännu.

ä!  
n!  
Bräde:  
kopp-bä-  
ning f.

Bräde:  
kopp m.  
ständ m.  
bet. 6

12

2 För nästan dag sen talte jag med den 98 åriga Kanders Gum-  
ma i Bleket om bakning i gamla tider och hon sa' så:

"Nu vänta dem på köst å lädig tå vinkrem å somärem,  
men nå ja va ung, add dem int så mitji å vänta å. Så  
nå sturbate vart å allori." Länge skuvor (~~skuvor~~ <sup>med ägg</sup> ~~skuvor~~) vo  
vi brölöss." Man kunde nog få ställ tå ma bakudag mitt i antidn.

Ordb.:  
skov n.

Dej, degar; dejon, degar. Dakiv: dejom, sing: dejäm. Bulln e  
degu. Mukrum: degut. degå (verb). Du få int va jnn å  
boli å degå!

Ordb.:  
dega v.

Brö<sup>2</sup> betydde efter gammalt endart tonbrö<sup>2</sup> (kunnbrö<sup>2</sup>); annat  
brö<sup>2</sup> visste man ej om. Ofta var man brölös, sällan brälös.

Litet av käkun (kakan) bety: bröskidje, bröbit. Ända mindre:  
brögrin, smölu. Brödet kunde vara blåt, smarpt, kont,  
degut, stälgräddsa, mört, skört, kladdut, twiflagnet och  
bränt, ävenså språkut å flit (av fly, ovanaktigt, gick åt fort).  
motsats till drygt.

Ordb.:  
twiflagne  
strik:  
→ språklig  
a.

Bulle. De gamla hade 2 slag: kyckbulls och kavot-  
bulls. Sjördbullen var stor som en vanlig sikkaka, men

3

5-7 cm tjock på mitten, ifall den gräddats så tjock,  
annars tunnare. Kavollbullen var större, men endast om-  
kring 1 cm. tjock. Den stavs sönder i stycken. Kavollbull-  
skitjs. Av lusse äts mjukt (oftan brettas skräpan). Endast  
lunnebröd heter kaka, brötkäkat. (Je ät ina skräpan, men  
hennes lämnas je. Väku, dativ: kakum, sing. kakun.)

Ordb.  
bullaOrdb.  
skräpa  
fk

2/ Material. Ords=ett gammalt uttryck för virke, material, ämne.

Vändasbröd (vandtaysbröd) bakades av vetemjöl, vilket  
bestod av sosääd, ugnar och avfall av korn. (Dä degen

Ordb.  
bak-mjöl

gjordes, måste något rågmjöl tillsättas, annars blir  
det så skört (lås skört, så varje ljud höres) att kakan ej kan  
läggas i ugnen; den faller sönder, här ej att lyfta från  
bordet. Även arbor (gräskar) och hager eller ok säg  
ager (havre) användes till brödsääd. Inga andra sädeslag  
användes än de, som odlades i luggen, men när även  
desa bröts, måste man skapa utifrån, isynnerhet  
utsäde. Till bröd fikt <sup>mask</sup> kungripa nödbröd. Bröd efter särskil-  
da sädeslag blev korbröd, hagerbröd, arborbröd, hagerbröd, sädbröd etc.

4 På 1860 och 70-talet fanns en gummor vid Boda kyrka, Pärila Kanan, som <sup>-t-</sup>värdade och sålde vitbrö<sup>2</sup> till kyrkosto-  
mande. Lika vid Pultwicks kyrka.

Utom sådesstagen bestod bröret av artor (grå) rovar, pärlor, agnor, drösi, barkmjöl, mäske, dränk, vitmossi maldor (komma av och övre delen av halmen) sursträn-  
nar, linskopp, landtragra ä kallströ.

Ordbr.:  
bröd-yrke

Jäsa. Tema: tå jäsa, 8 jästa, 8 a jäsi, stora jäsa. Dejon jäsa. Jäsin deg, mm, och så: 'jästan deg'

En gammal imperf. forma: Dejon äs. Dejon e fulljäsin. Än e så  
pipu sä. En smäker jäsin. Till yttermera visso lades en bit

av deg i ugnen att sen bryta sönder och smaka. Detta  
gänte isymmetriskt bulldegis för att också få veta, om  
det gräddade (om 8 grädda). Man visste ej av surdeg, endast  
driksjäst = bottensaker ti driksstämpati eller spisötsstämpati.

Ordbr.:  
grädda vi

som alltid stod vid notorändam ä matbali (mitre ändam av mat-  
bordet). Då det var utdrukat, slog man gästen ti e lotkitta  
att <sup>vid</sup> ~~ti~~ behov användas till brugg och bak. På sommaren ha-  
de <sup>de</sup> dricka ti konna nsd i källrum. Kryddor i brö visste man ej av.

5 3 Rudskap. För det mesta hade de bakunnen i stugan, ibland  
 ti fjusi, såsom ti särskild bakstuga. Särskild bakvägg utan  
 ugn veta de gamla ej av. En och annat rånjärn (rånbrösjärn)  
 fanns och gick i lån vida omkring. Rånbrö gjordes av en-  
 bart gråjärnsmjöl. På kallare stektes skrämming och någon-  
 gång hufvudsvis bröd. Ugn. Bakunnen. Ugn, unnen, pluh.  
 unnar, unnar. <sup>best.</sup> dativ: unnom. Många mindre gårdar saknade  
 bakugn. Då tyckte man in sig, helst där de hade särskild bakstuga.  
Bakunnen bestod av framsida ma gimman (ugnsöpp-  
 ningens utan lucka) och dragpöls (hållet), botten, sidor, valvs, gimman  
bakvägg å järnstaden. Framför ugnen gick Rostenen  
 (skrotsten) uppåt och nedanför va stuggräv och på sidan stor-gräv  
 om den gräv, där dagligen eldades (jälles). Ugnens botten  
 var tegel, men längre fram mot 1840-50 talet fanns gjutna  
hållar att få, förnämligast från Furudals bruk. Det blev skil-  
 mad det! Hållan skall ligga på ett underlag av sand eller  
 salt. sand, salt. Järnstaden är ett tegelstens vass höjre än  
botten, vilken lutar mot elstaden. Bakunnehälla.

Ordb. järn

Ordb.

Rån-bröd

Ordb.:

dragpöls

Ordb.: stor-gräv  
gräv f.

Ordb.: eld-

stad

6

fallsgopp

Bakugnen uppreddades (fällt opp) med en lutlig brasa på hällen eller kegelbotten, helst med björkved eller vad man hade. (Vod = ved). 8 vi ingen värme å drnda vödäm. Glöda östos opi järlstaden å unnen såpos ma e svipe. Drag- eller rötkrälet sattes igen med en kegelsten. Sen fick röken gå genom gimans. Ugnsvärmen kunde provas genom att kasta in på hällen e göjmsa (göjmsa?) mjöl. Dis gräddningen ville man ej gärna ha granved, den sprackar så mycket. Blev ugnen för het, inkastades en eller annan nävi salt eller blöttes en brasa (skarda) i vatten och lindades kring e svipe, varmes kringkastades i ugnen. På mor slog in vatten ma skupan, men då sprack trällä.

Ordle.:  
svepa f.Ordle.:  
göjmsa f.

Trög. Bakubrog, degbrog. Sing.: brog, brojs. pl. brogor, brogär  
Dativ: broji, brogom. Av grova trääd, furu med 25-30 tum dia-  
 meter, avsågades eller högs av ett 2 alnar långt stycke, som  
 klövs mitt i tv. Då hade man ämnen till 2 bakbrög.  
Dessa avsnittades uti pröv på ändarna och urholkades.  
 Bakbrög, mjölkbrög och diskbrög hade samma form, endast olika stora.

7

En liten deg kunde göras i en stor, rund träskål.  
 Bakbord. | Bakubots var 2 mtr långt och 85 cm bred. Det hade  
 korsfot med en slä i mitten, över vilken bakustörens stacts  
 in efter varje användning. (Bot böjes lika som bryg). Då bot-  
 det ej användes stod det fram i stugans vänstra hörn. Vid baka-  
 ning blev det framflyttat på golvet för att komma närmare  
 ugnen. Matbordet hade samma form <sup>(som bakbordet)</sup> var betydligt kortare och  
 hade skjutlåda (skubblåda) under skivan (s-t-sjövän) med  
 smed framsida i harmoni med foten.

Ti rån [(i ugnsvrän) rå, fem. rån; rånar, ~~rånar~~, rånar. Ti rånar låg  
 8 fullt ma sårnor (sopor)] stod utropskvasten, (kvast med stöv),  
 järnspölu (spöla) för vedintågning och att ordna med elden, skur-  
 spölu, att vända och utdaga brödet, under bordet bakustörn  
 för intågning av bakorna (bräkur). På bordet var liss-spölu  
 sårnor, brökhavlen, olika slag av krustavlar, bröpicken-pitjon  
 å spörin (sportun), rullpitjon å bullpitjon, och i kräget å  
 degskövan (s-t-sjövän) å degbens = det breda och platta bogskoveln  
 av bakt eller ko. | Man av något slag användes ej i gamla tider.

Ordb.:  
bak-bordOrdb.:  
bordOrdb.:  
spela f.Ordb.:  
bakstörOrdb.:  
deg-ben



8

4. Plika slag av bröd. Efter gammalt kände man till dessa 4 slag av bröd: brö<sup>2</sup>, bulls, kavollbulls och släppor, som av bomeiga kallades långkräkur. Endast tunnbröd hette brö<sup>2</sup>. Det var vardagsbrödet, allrig bakat av ren säd. Det hade man ej råd till. I förmögnare huss bakades en deg av bättre mjöl till söndagsbröd (söndagsbrö<sup>2</sup>). Bulls (= hockbulle) var ej vardagsmat, endast till högtiderna, ämningstare till julen, och för att undfagna prästmän. Bullen måste va ren säd; den gräddade ej annars. Kavollbulln, där man så hade råd, passas bra för matsäcken och skolväskan. Den bakades ofta av enbart ärtmjöl (gräart). Stundom, där råd fanns, bakades släppor (= pär) eller långkräkur, nästan lika stora som tunnbrödet, fast tjockare och av bättre mjöl. De skuras i fuktaktiga stycken och förvarades mjuka eller också torkades. I fattiga huss var det endast brö<sup>2</sup>, och även det med mellastakor (murstakor).

Bakudajon började tidigt. Hus modern utvade ugren (jälls unnen) till 4. En timme senare kom den lejda vävarstam.

Ordb.:  
bröd

Ordb.:  
bulle

Ordb.:  
släppa f.

9 Hon fite göradagen. Skulle då bli påbruk<sup>2</sup>, så måste påbruk  
 kokas i stampens dagers fire; stralning kom ej ifråga. Stamp-  
 ningen skedde mest med<sup>1)</sup> påbrösmänni (besman) neutrum, ibland  
 med en S-formad<sup>2)</sup> haktkniv, då skalen kommo till bottnen  
 i sän och kunde frånskiljas, eller med<sup>3)</sup> påbrukvar med spi-  
 kalstuv, kut och vev. Då pårustampa svalna, röls dem till  
 mjöl, å s fik stå å blötta i vir natt<sup>2</sup>. - På morgonen givr-  
 des degen. (Spint vatten (degrvatten) och vätsmjöl bades i präpt  
 ärmarna karlades upp och hon började tröda (tröda, knäda)  
 besmodern kom och slog i jätten<sup>och dalt</sup> och var in mera mjöl,  
 vanligen med sästjappan. Trödnin<sup>2</sup> skedde med knutna  
 händer och tummen (fintljon) instuckin mellan lång-  
 och ringfinger, höyer och vänster växelvis. Det va drigt  
 så (h) vart svettu, får degen skull va (h)al. (Litet vätsmjöl  
 måste man ha i degen, annars blev<sup>den</sup> för s-tjör<sup>stjör</sup> att baka.)  
 Var uppen klar och degen jol, börja bakningen. Ena väks  
 på, å ena väks karur d. v. s. färdig. Hon, som 'väks på' fog (skar lös) fä-  
 ma drigt-jöven e duklig stöps å dejäm å lifts på baka.

Ordb.: på-  
brukvarOrdb.: deg-  
vattenOrdb.:  
skör a

Ordb.: baka

10

Efter att ha mötjas (ättas) några slag starka stöpa sord (körder) i käkuämnen ma degeni. Så lunt lagde 'undermjöl' (sådor, kvi- Ordb.:  
 eller gryn mjöl) ströddes ut, ämnet lades på och hon började ämne  
 'knacka på' med högra knivvävaren (knivvävern), den vänstra  
 handen höll om ämnet och smöringens vrid på sig. Så  
brödet kavlon (skull) gå i alla riktningar. Rund form  
 och jämnt bakt. Strödde på mjöl emellanåt, så int 8 degn var  
kavlon. Då kakan var halvfärdig, ungefär  $\frac{1}{2}$  mtr i diameter,  
 övertoys den av (sturbäkerskan, hon som bakes kaker. (Den första } Ordb.:  
 var endast påbäkerska.) Med liss-spülur traska hon kakkan } bäkerska  
 ten på kaven, rulla på hela kakan och lyfte den till  
 till sin plats vid vordet, rulla ut den på utstrött under-  
 mjöl och fortsatte kavlingen, härsk och tvärs, fram och åter, gno, gno!  
 Emellertid hade kakens kanter blivit småspruckna och ojämna.  
 Kavlon fick vila några ögonblick ma o brädda sålunda: vänst- Ordb.:  
 tra handen (handä) fördes sakta krumböjd efter kakens kant, brädda  
 medan den andras fingrarspetsar följde med små knack-  
 ningar eller tryck efter kanten. Så åter kavling, nu mest kring kanten.

E. Berg. 1928 RÄTTVIK

Landsm. Upps. 1613

DAL.

Frgl. 16

// Den plockades kaknan antingen med spöran, med vitar översjors hårs  
och kvårs, eller rullspån, där pingarna setts i en rulle, som satt  
i ett stätt. Så påströddes lite mjöl (Kanske, om man så hade, av lite  
 finare, vitare sort att göra brödet aptilligast) viktet kringfördes  
och jämrades med söpon (sopon). Sist stack hörn spåren försiktigt  
under kaknan och med små lyftningar gick luft, och så överbrygga  
sig om kaknan var lös. Skulle nån plåck a dega fast, gick det  
varsamt lossas med spåren. Ku var kaknan färdig för ugnen. Baka-  
störn lades över en kanten, där högrn, med spåren vickades dem  
på störn och kaknan färdigades och in i ugnen. Avrundningens  
början vid jälstaden. Kaknan gick varen lika stor som ugnsbott-  
nen. Skulle av någon orsak någon kant bli viken, och felet ej  
kunde avhjälpas med spåren, så vart 8 skräckar, vika ej ble-  
vo genompröddade utan revas bort då kaknan uttog. 8 va skamligt  
får bakakunom kä få mit skräckar, får ä mesta (för det mest-  
 ta) att dem opp dem, så ingen skull si dem, auramist kakarna,  
får då retas dem bare. Kaknan vändes in i ugnen med spåren.  
 Det var inte så läte ajst. Nåmera förekommer det ej.

Ordv.:  
skrocke m.

12 De gräddade kakorna lades hela dagen i en hög på varandra, ofta under bordet på en utlredd kjuste (kjust) eller en par sätkar eller annan lämplig plats. Någon av barnen fick på kvällen 'söp brö'. Det sopades på båda sidor och veks ihop, antingen 4-vikat eller 8-vikat. Vid sista vikningen insades en brötkicka. Det var ett fjäling-  
 ett eller ättingar. Långa stänger lades över längs på krukstängar och brödet sålles opp och fik färdig. Några kakor togs dock kvar och lades i en kista för att få blott några dagar.

Ordb.: söpa

Ordb.: fjäling  
ätting

I följd av det dåliga materialet med ofta furen sås bakades brödet på långt vär i så runt som nel. Fik & vana stå vid bordet hela dagen och någon annan passa opp, kunde de baka 2 dagar, av vilka vardera blev 7 tolfter kakor; alltså över 160. Men då blev klockan bortåt 9 på kvällen. Söpmjölts fik fol kvävar eller också siktades och spades till nästa bak.

Men ännu en liten del återstod för dagen då vär och lagret det till-bak. På firimiddagen jul mötti en liten bull-deg av råg- och kornmjöl. Den brade jäst fink, lades hel på bordet i mjöl. Man undrar om den gräddes på ljokbulla.

13

Järnat fall får & vi kavatulls. Vi få lov å prova. Jo, provbul-  
len gräddade fint. Brödet (tråg från brödjefall) gräddor fint } Bröd.:  
i år. Då sku vi klapp utie få fjökbulls. En och annan dröghlitt } grädda v.  
slänk (slank) fot in i munnen. Det var ju rorra såden å jäsin.  
Bullen klappades och formades å pickas med bullspitjäm eller  
en visphoist. Med bullspitje, (en bredare spits av trä) lades den i  
ugnen. Jag tror hela baret gick in på en gång. Långsamt för  
svag så skulle gräddningen ske. Ugnen var helt nog efter brödbak-  
ningen. Det är noqa med bullgräddning. En den eror och ån den  
andra vrals efter flyttades och lyftes ut i gimen å smordes  
med en fläskbit, knackades och tillades på både under och ovan,  
lades in igers. En efter annan ansågs färdig och togs ut och lades  
ut på bordet att svalna (svälås).

I en gård i byn hade de nybigen slakta en keulo och nu passade  
det att få det skekt (sketja). Därför stod en mullögår eller 2  
mullögårer i ordning med kavatjöt att sättas in till nästen. } långpanna  
Ugnen var lagom varm. En lutta av något slag sättes för, och } Bröd.:  
om morgonen var det skekt. } steka v.

14

Den lida skulle naturligtvis ha bakbröd: 3 hakar bröd à  $\frac{1}{2}$  buller. Om hon ej förut var i skuld för bröd eller mjöl, säd, smör, mjölk eller påsar, så fick hon en plåt i dagspenning eller annat in natura. Sängre fram, på 1860 och 70 talet, betaltes 24 skilling för en bakudag.

Om när äknen (som ej hörd till gården) in under dagens lopp, skulle den besökande givetvis ä e bakustilje. Mor i gården rev av en stycke av en kanna. Vid bak i en gård kunde hela byn ått (8 lofta (lusta) bakudag, men var? Det tog man snart reda på, och många gjorde sig gärna något ärende för besök. För att rötas med den besökande och göra den förlägen, brukade bakukunnen fråga: "Vänd du 8 lofta bakudag?"

Ordb.: bak-  
styckeOrdb.: bak-  
dag

5 De speciella tillfällen bakat bröd. a. Rödbröd.

Den van omtalade <sup>98 åriga</sup> Känders Gumma i Bluket är den enda jag vet, som varit med i bakbrödets dagar. Då hon var ung, var det ofta frösar, då all gröda frös. (Då blev det uselt opp knäppt med gödars. (I hennes mormors tid fanns ej heller potatis, men de hade koror). Då gällde det att på flera sätt dryga ut brödet. Man plutade surstränkar (ängsgräs) landhagar, vilmösi (renlav), vilket tillsammans med

Ordb.:  
frös-år

15 drösi och agnar torrades ti tästugun (töckrian) och maldes.

Allt mäsk och dränk lades i brö, var ju givet

Det vanligaste och mest givande ämnet för nödbröd var dark barken.

Endast tallbark (tällbark) användes, ej den skrovliga utan glad-  
barkjon helst jämförelsevis unga kalvar. Då drösa pi våren  
löpts (savade) skar man ett strukt långt kradet, stämde  
eller fäkt, med barkspäden ["vi använde degljövorn," sa Kändes

Gumma]. Dessa barken med kruspäden, och så från tall, tills de

blev en stor hop<sup>2</sup> lappar, vilka lades ihop till riggbötor och bars

hem. Hela huset hjälpes åt. Kanske far hann ej mer än fäl-

ta kräden. Läpor hitas opp (vutes) vid väggar och bakar i

badan och i andra uttus<sup>x</sup> får tå vädertocka. De tog nå<sup>2</sup> lång

tid. I sinom tid bröts den sönder, brödes på lagen och kröskades,

hogs upp i säckar och får yfterligare torstning fördes till tästugun.

Där blev den skarptorr och kunde matas till mjöl vid fo-

viskan (skvaktivarmen). Någon dag, innan baket kunde ske,

lades den behörliga mängden ti bruggbuntjon får tå läk (lana)

is 8 best smatjon. Blott, som det var, öskes massan i bakträget

Bok.: löpa  
fi  
+ eller sattes i  
vässa



16 sedan väntat kunnat av. Saknades helt och <sup>vället</sup> mjöl, isynnerhet rågmjöl, måste linfrö<sup>2</sup> var till och med lindropps kottas och jämte spadet tillsättas såsom bindämne. Det gick ej bakas annars: det föll som mäska, som man brukar säga. Nu ligger i jäst var löslöst, det jäste ej. Deigen gjordes lika och bakades lika, som vi ovan sagt för bröd, dock tjockare. Det höll ej ihop att kallas tunt. Det smakar ej alls illa, så kandes Gummä. Å så add vi mitji gåtor så vi åt mjölk ata di. (till det). Och barnen (barnen) voro glada att få tuttel-trappurvat brösklycke.

B. Högfidsbröd. Till påsk, pingst och midsommar gjordes till <sup>väsä!</sup> köpbräknings. "Skä du väkna nå på jaldn?" frågade gummorna varandra. De jöl<sup>2</sup> hi en liten kopp bruddeg, och i en gård jällös unnon och 5, 6, 7 kammo i ter och ordning med degen under ena armen och några vöditränor (vedträn) under den andra. Men jullek måste varje hustråll ha. Då gjordes en mindre, finare brödeg av ordinarie korn- och ~~mindre~~ rågmjöl, utan potatis, men med jäst. (Det vanliga brödet bakades ofta utan jäst!)

Bok. i  
tuttel m.  
?

17

Av detta fina, vita, tunna julfbrö<sup>2</sup> skulle 1 dusen svikna ka-  
kor bäggas i en stöda på julfots. Även en lika hög  
stöda bulls och jullimpa framförs allt. Till den rullades  
degen ut i en lång sträng, som spiralformigt lindades ihop,  
varv utom på varv, tills den blev närapå lika stor som  
en nutida nummsdagstårta. En klisk deg påtrycktes här  
och där, där var knoppar (knoppar). En julkusse (best som jul-  
kussen) pryddes också julfordet i många hem. 2 stänger eller  
strängar rullades av deg, ungefär 1 tum diameter och 7 till 8  
tum långa, vilka lades i kors, uppvechos i de fyra ändar  
na till knoppar. En dylikt knopp sattes i mitten och  
en mitt på vardera armen (julkusens ändamål skall jag strax  
omtala.) Till julfullbaket hörde också en hel mängd lissbul-  
lar. Alla barn i stämman, som far och mor vo gulle ä  
gumma a (skall fadder åt) skulle ha en lissbull. I några  
byar växte den egendomliga seden att stämtingar bytte  
bullar till jul. Mor lade i ett stort knypte eller korg så många  
bullar, som hon ämnade besöka gårdar, gav en i varje

Ordb.:  
stöda f.Ordb.:  
knoppOrdb.:  
jul-kusseOrdb.:  
liss-bulle

18 gård men fick och en igen jämte förplågning. Det skulle förstas beta giva men blev blott byte. Då hon komt igen, var knyftet lika stort om ej större.

För att detta behöfdes en jämförelsevis stor julbrulledeg. Även kråkarn ti fjusi skulle ha en jasin bit på julafton. Stänk av julmaten kunde väntas till tyngonredag knut, men då var det slut. — Utan till bulle användes den kross

såden till välling, gröt, malt, brännvinsbränning i förmögna-  
re gårdar och utsäde. — Till sist om julkusens använd-

ning: Då den legat på bordet över julnatten, bröts den i bitar, lades i en ask eller liten lockblytta och överströddes med salt och mjöl. <sup>och fäters i förvar</sup> Så togs askan fram först på beförsmorgonen, innehållit plokrades i kostkällan, med viken

mer så gick <sup>ut-</sup> omkring gården 3 gånger motsols och på samma sätt 3 gångr kring en jordfast sten. Gick så in i fjuse och vårt kråk fick en bit. Om hon därunder sade något, var jag lyckats få utaf

"Så god misra mer, å allri låg kumar ut af ti budom, sveri tog ofredt (vargen af björn) män, utan o adä lika ma kråkorn alljämt", så slutar min sageskivna.

Ordböj  
jul-tense