

1613

DALARNA

Rättvik

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

28/1 1928

Berg, Erik, 1928

Svar på ULMA:s frågelista 16 Bakning

18 bl.4:o

1613

L.L.

Exc.av S.Björklund

Bakning. (Rättvis).

I. Bätra (Boda och Väckluggesjärdning) bätra (Gärtsjö) bätra (Lörkylle) Bakt (substantiv) stutbak. Bätning. Koppbätning d.ä.

om 'tkarpt' brö länge jätis (ätits) och de började längta efter "lits blott" i flera gårdar, så kom dem överens att jäll baktunnon i en gård (den baktugnen) och en var joll (gjorde) en litin degkopp (ä-tyd), som i tur och ordning baktades. Det

var koppbätning. En litin deg på 5 a 6 kg, som var så hinn att den hullades i klotform och togs under armen (det var kopp)

även 'stånd' har jag hört den kallas. Vi baktis i går (gammal form för imperf.: baktisom). Di I ä bakti? Imperf.: I baktoti

i går. Vi baktis i dag ä vi baktis i går. Endast kvinnor baktis, baktukunur. Sing.-ö plus.: Baktukunur-t. Dativ.: baktukunur,

baktukunom. Gä bät a baktukunom ma däda mjöli!

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

(hört k) tä jär kvinnfolkjävra. I fatiga hem (fatiga hemor)

kan husmodern flera veckor i sträckt gå i gårdarna och bakta, dock ej utombaktes. Tkiesbagare anlitas ej ännu.

ä!
n!
Brille:
-sm/
kopp-bä-
ning f.
Orbb.:
kopp m.
stånd m.
bet. 6

fl

2 För nästan dag sen talte jag med den 98 åriga kvandens Gumma i Bleket om bakning i gamla tider och hon sa' så:

"Nu vänta dem på köst ä' bädig på vinkrem ä' somärem, men när ji va unq, add dem int så mitji ä' väkka ä'. Så när sturbate vart ä' allori." Längs skuvor (stift) ^{me-ellars} (stift) ^{stift} vo vi brölös." Man kunde nog få ställ på ma bakudag mitt i antidsn.

Ordb.:
skov n.

Deq, degar; dejon, degar. Dativ: dejom, sing: dejäm. Bulln e degu. Munkrum: degut. digga (verb). Du få int va jnn ä' boli ä' dega!

Ordb.:
dega v.

Brö² betydde efter gammalt endart 'konbrö' (kunnbröd); annat bröd visste man ej om. Ofta var man brölös, sällan brälös.

Litet av käkun (kakan) bette: bröskidje, bröbit. Ända mindre: brögrin, smölu. Brödet kunde vara blött, skarpt, könt, degut, stälgräddsa, mört, skört, kladdut, twiflagnet och bränt, ävenså spräddut ä' flitt (av fly, ovanaktigt, gick ä' fort) motsats till drygt.

Ordb.:
twiflagnet
stättik:
> Spräddlig
a.

Bulle. De gamla hade 2 slag: buller och kravst-buller. Spöckbullen var stor som en vanlig sikkaka, men

3

5-7 cm tjock på mitten, ifall den gräddats så tjock,
annars tunnare. Kavolbulln var större, men endast om-
kring 1 cm tjock. Den stavs sönder i stycken. Kavolbull-
skitjs. Av buller äts mjukt. (Ofvan brestes skräpa). Endast
sunnbröd heter kaka, brötkäkar. (Je ät ina skräpan, men
hennes lärms je. Väku, dratw^{nl} kakum, sing. kakum.)

Ordb.
bullaOrdb.
skräpa
f

2/ Material. Ords-er gammalt uttryck för virke, material, ämne.

Vändastbrö (vandtysbrö) bakades av lökumjöl, vilket
bestod av slösad, agnar 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
luggas i ugnen; den faller sönder, här ej att lyfta från
bordet. Även ärbor (gräarter) och hager eller ok såg
agor (havre) användes till bröddåd. Inga andra sädeslag
användes än de, som odlades i luggen, men var även
dessa bröto, måste man skapa utifrån, isynnerhet
utsäde. Till brödd fikt ^{mark} kingripa nodbrö. Bröd efter särskil-
da sädeslag blev korbrö tröbrö, ärbrö, hagerbrö, säddbrö etc.

4

På 1860 och 70 talen fanns en gumma vid Boda kyrka.
Pirila kunnat, som ^{-t-}värdade och sålde vitbrö^{et} till kyrkosto-
mande. Sika vid Rullviks kyrka.

Utom sådesstagen bestod bröret av artor (grå) rovar,
pärlor, agnor, drösi, barkmjöl, mäk, dränk, vitmoss
maldor (komma av och övre delen av halmen) sursträn-
kar, linteropp, sandtragra ä kalltrött.

Ordbr.:
bröd-yke

Jäsa. Jema: tä jäsa, 8 jästa, 8 a jädi, stora jäsa. Dejon jäsa. Jäsin deg. mm. och sä:
"jästan deg"

En gammal imperf. forma: Dejon äs. Dejon e fulljäsin. En e sä
pipu sä. En smäker jäsin. Till yttermera visso lades en bit
av degen i ugnen att den bruka sönder och smatta. Detta
gänte isynnerhet kallades för att också få veta, om
det gräddade (om 8 grädda). Man visste ej av surdeg, endast
driksjäst = bottensaksen ti driksstämpati eller spisölsstämpati.

Ordbr.:
grädda vi

som alltid stod vid notorändum ä matbati (midre ändan av mat-
bordet). Då det var utdrukat, slog man jästern ti e lotbitta
att ^{vil} den behov användas till brugg och bak. På sommaren ka-
de ^{de} dricka ti tenna nsd i källrum. Kryddor i brö visste man ej av.

5 3 Rudskap. För det mesta hade de bakunnen i stugan, ibland
 ti tjusi, såsom ti särskild bakustugan. Särskild bakvägg utan
 ugn vita de gamla ej av. En och annat känjärn (råbrösjärn)
 fanns och gick i bän vida omkring. Råbrö gjordes av en-
 bart grävärtsmjöl. På halsten sketes strömming och någon-
 gång kufrånsvio bröd. Ugn. Bakunnen. Ugn, unnen, plus-
^{best.} unnen, ^{best.} unnen. dativ: unnen. Många mindre gårdar saknade
 bakugn. Då tyckte man in sig, helst där de hade särskild bakstuga.
Bakunnen bestod av framsida med gimman (ugnsöjning-
 ningen utan lucka) och dragpöls (välet), botten, sidor, valvs, gimman
bakvägg å järnstaden. Framför ugnen gick Rostenen
 (skrotstenn) uppåt och nedanför var stuggräv och på sidan stor-gräv
 om din gräv, där dagligen eldades (jättes). 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 höjpt än
botten, vilken lutar mot eldstaden. Bakunnen hållan.

Ordb.: järn

Ordb.:

rå-bröd

Ordb.:

Ordb.: draghöl

Ordb.: stor-gräv
grav f.

Ordb.: eld-

stad

6

fälls opp

Bakugnen uppreddades (fält opp) med en stektig brasa på trästen eller tegelbotten, helst med björkved eller vad man hade. (Vod = ved). & vi ingår värme å drnda vödäm. Glöda östos opi fältstaden å unnen såpos ma e svipe. Drag- eller hötträlet sättes igen med en tegelsten. Sen fick rök gå genom gimans. Ugnsvärmen kunde provas genom att kasta in på trästen e gömsa (^{gömsa} gömsa?) mjöl. Vid gräddningen ville man ej gärna ha granved, den sprackar så mycket. Blev ugnen för tröt, inbästades en eller annan vävi salt eller blöttes en brasa (skarda) i vatten och lindades kring e svipe, värmed kringvaskades i ugnen. På mor slog in vatten ma skupån, men då sprack trällä.

Ordle.:
svipa f.Ordle.:
gömsa f.

Trög. Bakubrog, degtrög. Sing.: trög, tröjs. pl. trögör, trögår
 Dativ: tröji, trögom. Av grova trä, furu med 25-30 tum dia-
 meter, avsågades eller högs av en 2 alnar långt stycke, som
klövs mit i två. Då hade man ämnen till 2 baktrög.
Dessa avsmitades utpröv på ändarna och urholkades.
Baktrög, mjölktrög och diskar 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 bredt. 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 ^(som bakbordet) var ^{en} betydligt kortare och
 hade skjutlåda (skufflåda) under skivan (s-t-sjövän) med
 smed framsida i harmoni med foten.

Ti rån [(i ugnsvän) rån, fem. rån; rånar, ~~rånar~~, rånar. Ti rånar lag
 8 fullt ma sårner (sopor)] stod utropskvasten, (kvast med stöv),
 järnsputu (spjula) för vedintågning och att ordna med elden, skur-
 spütta, att vända och utdaga brödet, under bordet bakustörn
 för intågning av bakorna (brakar). På bordet var liss-spütta
 sårner, brökhavlen, olika slag av krustavlar, bröpicken-pitjon
 å spörin (sportun), rullpitjon å bullpitjon, och i bräget å
 degskövan (s-t-sjövän) å degbens = det breda och platta brygskoveln
 av bakt eller ko. Man av något slag användes ej i gamla tider.

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

8

4. Plika slag av bröd. (Efter gammalt kände man till
 dessa 4 slag av bröd: brö², bulls, kavollbulls och släppor,
 som av bomeiga kallades långkräkur. Endast kumbröd
 hette brö². Det var vardagsbrödet, allrig bakat av ren säd. Det
 hade man ej råd till. I förmögnare hems bakades en del av
 bättre mjöl till söndagsbröd (söndasbrö²). Bulls (= hockbulle)
 var ej vardagsmat, endast till högtiderna, ämningarna till
 julen, och för att undgåna frånmande. Bullen måste va
ren säd; den gräddade ej annars. Kavollullen, där man så hade
 råd, passade bra för matsäkten och skolväskan. Den bakades
 ofta av enbart ärtmjöl (gräart). Stundom, där råd fanns,
 bakades släppor (= när) eller långkräkur, nästan lika sto-
 ra som kumbrödet, fast tjockare och av bättre mjöl. De skul-
 nos i fuktaktiga stycken och förvarades mjuka eller också
 torrades. I fattiga hems var det endast brö², och även det med
 millastakor (mullstakor).

Bakudajon började tidigt. Hus modern utlade ugren (jälles
 unnen) till 4. En timme senare kom den lejda vattenstak.

Ordb.:
bröd

Ordb.:
bulle

Ordb.:
släppa f.

9 Hon fyller göradagen. Skulle du bli prärubro², så måste prärub
 kokas å stampas dajon föri; stralning kom ej ifråga. Stamp-
 ningen skedde mest med¹⁾ kräbbsmännen (busman) neutrum, ibland
 med en S-formad²⁾ haktkniv, då skalen kommo till bottnen
 i sän och kunde frånskiljas, eller med³⁾ prärubvar med spi-
 kalstuv, kut och vev. Då prärustampa svalna, röls dem ti-
 mjöl, å s fik stå å blötna i vir natva. - På morgonen gjor-
 des degen. (Spint vatten (degrvatten) och vätsmjöl budes i kräp-
 armarna karlades upp och hon började bröda (bräda, knäda)
 busmoderns kom och stog i jätten^{och dalt} och var in mera mjöl,
 vanligen med sästjappan. Trödniga skedde med knutna
 händer och tummen (timlijon) instuckin mellan lång-
 och ringfinger, höyer och vänster växelvis. Det va drigt
 så lps vart sveltu, får degen skull va hval. (Litet vätsmjöl
 måste man ha i degen, annars blev^{degen} för s-tjör^{stjör} att baka.)
 Var uppen klar och degen jol, börja bakningen. Ena väts
 på, å ena väts karur d.v.s. färdiga. Hon, som 'väts på' fog (skar lös) fä-
 ma digstjövem e duktig stöps å dejäm å lifts på boba.

Ordb.: prärubvar

Ordb.: degrvatten

Ordb.: skör an

Ordb.: baka

fä

10 Efter att ha mötjas (ättas) några slag starka stora sänd (känder) i käkuämnen med degbeni. En lunt lagre 'undermjöl' (sådor, kvi- Ordb.:
 eller gryn mjöl) ströddes ut, ämnet lades på och hon började ämne
 'knacka på' med högra kniträvarn (knypträvarn), den vänstra
 handen höll om ämnet och smöringens vrid på sig. Så
brödet kravlon (skull) gå i alla riktningar. Rensd form
 och jämnt bakt. Strödde på mjöl emellanåt, så int 8 degs vs
kravlon. Då kakan var halvfärdig, ungefär $\frac{1}{2}$ mtr i diameter,
 övertoys den av (sturbäkerskan, hon som vävs kaker. (Den första } Ordb.:
 var endast påbäkerska.) | Med liss-spülur traska hon kakan } bäkerska
 ten på kaven, rulla på hela kakan och lyfte den till
 till sin plats vid vordet, rulla ut den på utströet under
 mjöl och fortsatte kavelingen, här och tvärs, fram och åter, gro, gro!
 Emellertid hade kakens kanter blivit småspruckna och ojämna.
kravlon fick vila några ögonblick med 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 kaveling, nu mest kring kanten.

|| Den pickades hakan antingen med spöran, med vitare övergord härs
 och kvärs, eller rullpigjon, där piggarne sattes i en kulle, som sat
 i en skål. Så påströddes litet mjöl (kanske, om man så hade, av litet
 finare, vitare sort att göra brödet aptilligast), vilket kringfördes
 och jämnades med söpon (sopna). Sist stack hon spilen försiktigt
 under hakan och med små lyftningar fick luft ^{under} och så överbryga
 sig om ^{att} hakan var lös. Skulle nån pläcka a dega fast, fick det
 varsamt lossas med spilern. Nu var hakan färdig för ugnen. Bak-
störn lades över en hakan, den högrn, med spilern viokades den
på störn och hakan färdigades och in i ugnen. Avrundningens
början vid jäms lades. Hakan fick varen lika stor som ugns böte
mm. Skulle av någon orsak någon kant bli vitare, och felet ej
 kunde avhjälpas med spilern, så vart 8 skräckar, vilka ej ble-
 vo genomräddade utan ruvos bort då hakan uttog. 8 va skamligi
 får bakukunom få få mitji skräckar, får å miska (för det mis-
 ta) åt dem opp dem, så ingen skull si dem, auramist harrarna,
 får då retos dem bare. Hakan vändes in i ugnen med spilern.
 Det var inte så lätt gjort. Namera förekommer det ej.

Bodb.:
skrocke m.

12 De gräddade kakorna lades tre dagar i en hög på varandra, ofta under bordet på en utlindad kjösls (kjol) 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 fjäringar 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.

I följd av det dåliga materialet med ofta frusen sås bakades brödet på långt vär i så kunn som nu. 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 kväkvar eller också siktades och spades till nästa bak.

Men ännu en liten dag återstod för dagen då vär och långt ut det till-bak. På firimiddagen jol mötte en liten bull deg av råg- och kornmjöl. Den brade jäst fink, lades hel på bordet i mjöl. Man undrar om den gräddes på ljockbulla.

Brödk. söpa

Brödk. fjäring
ätting

13

J ämtat fann får & vi kassabulle. Vi få lov å prova. Jo, proovbul-
len gräddade fint. Brödet (krag från svärdjefall) gräddes fint
i år. Då sku vi klapp utre få kjökbulle. En ort annan droglick
slänk (slank) fot in i munnen. Det var ju rorra sådan å jäsinn.
Bullen klappades och formades å pickas med bullspitjäm eller
en visphoist. Med bullspitje, (en brodare spita av trä) lades den i
ugnen. Jag tror hela baret gick in på en gång. Långsamt för
svag så skulle gräddningen ske. Ugnen var, hit nog efter brodbak-
ningen. Det är nogga med bullgräddning. En den var och ån den
andra vreds efter flyttades och lyftes ut i gimen å smordes
med en fläskbit, smackades och tillades på både under och ovan,
lades in igerr. En efter annan ansågs färdig och togs ut och lades
ut på bordet att svalna (svälad).

Bröd:
grädda v.

I en gård i byn hade de nybjörna slakta en kardo och nu passade
det att få det stekt (stekt). Därför stod en mullög eller 2
mullöggar i ordning med karto att sättas in till nästen.
Ugnen var lagom varm. En lilla av något slag sättes för, och
om morgonen var det stekt.

Långpanna
Bröd:
steka v.

14

Den lida skulle naturligtvis ha bakbröd: 3 Watur bröd à $\frac{1}{2}$ bröd. 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 äkne (som ej hörd till gårdens) in under dagens lopp, skulle den besökande givetvis ä e bakustilje. Mer i gårdens trö av en skytte av en kanna. Vid bak i en gård kunde hela lyse att (8 loft (lusta) bakudag, men var? Det ty man smant reda på, och mången gjorde sig gärna något ärende för besök. För att utas med den besökande och göra den förtägen, brunnade bakukunnen fråga: "Vänd du 8 loft bakudag?"

Ordb.: bak-
styckeOrdb.: bak-
dag

5 Vid speciella turfällan bakut bröd. a. Ködnöd.

Den wan omtalade Känders Gumma i Bluket är den enda jag vet, som varit med i bakbrödet dag. Då hon var ung, var det ofta frösar, de all gröda frös. Då blir det uselt opp knapp med gö- dass. (I hennes mormors tid fanns ej hell patatis, men de hade korv). Då gäll- de det att på flera sätt dröps ut brödet. Man plutade surrsträn- nar (ängslyra) landspärr, vilmösi (runlav), vilket tillsammans med

Ordb.:
frös-år

15

drösi och agnar torrades ti bästugun (föckrian) och maldes.

Allt mätt och dräckt lades i brö², var ju givet

Det vanligaste och mest givande ämnet för nödröd var dock barkm.

Endast tallbark (tällbart) användes, ej den skrovliga utan glad-
barktyön helt jämförsevis unga bollar. Då dessa nu vären
löpts (savade) skar man ~~ett~~ strukt längs kradet, ^{ni smalsatta sidor,} stämde
eller fäkt, med barkspäden (vi använde degtjovorn² sa krandes

Gumma). Lösen barken med kruspäden, och så från tall, tills det

blev en stor ^{hop} lapp, vilka lades ihop till riggbotor och bars

hem. Hela huset hjälptes åt. Transke får ha en fäl-
ta kräden. Läpor hitas opp (uttes) vid väggar och balkar i

lådor och i andra utrus^x får tå väderlocka. Det tog nått lång

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

hops upp i säckar och får yfterligare torstning fördes till bästugun.

Där blev den skarp torr och kunde matas till mjöl vid fo-

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

lades den behörlige mängden ti briggbuntjör får tå läk (bana)
is 8 best smatjör. Blott, som det var, östes massan i bakträget

Bok. i löpa
fi
+ eller sattes i
kräsja

16 sedan väntet kunnit av. Saknades helt och ^{vället} mjöl, isynnerhet rågmjöl, måste linfrö uter till och med lindropps kottras och jämte spadet tillsättas såsom bindväme. 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 kavlas tunt. Det smakar ej alls illa, så kändes Gummä. Å så add vi mitji gëtor så vi ät mjölk ata di. (till det). Och bränn (varmen) voro glada att få tütul-trappustat brösklytt.

B. Högfidsbröd. Till påsk, pingst och midsommar gjordes liksom ^{väsä!} köppläkning. "Skä du väkna nå tå jälden?" frågade gummorna varandra. De jöle hi en liten kopp bröddes, och i en gård jällös unnson och 5, 6, 7 kammo i tier och ordning med degen under ena armen och nägra vöditränor (vedträn) under den andra. Men jullvar måste varje husväll 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)

Bröb. i
tuttel m.
?

17

Av detta fina, vita, tunna jullebrö² skulle 1 dusin svitena kna-
 kor läggas i en stöda på jullebols. Även en lika hög
stöda ulls och jullempa framförs allt. Till den rullades
drögen ut i en lång sträng, som spiralformigt lindades ihop,
varv utom på varv, tills den blev nästan lika stor som
en nutida nummsdagstärta. En klisk deg påtrycktes här
och där, där var knoppar (knoppar). En julkusse (best som jul-
kusse) prydde också jullebordet i många hem. 2 stänger eller
strängar rullades av deg, ungefär 1 tum diameter och 7 till 8
tum långa, vilka lades i kors, uppvickas i de fyra ändar
na till knoppar. En dylikt knopp sattes i mitten och
en mitt på vardera armen (julkusens ändamål skall jag strax
ombära.) Till jullebullar köptes också en hel mängd lissbul-
lar. Alla barn i stämman, som far och mor vo gulleb ä
gumma a (skäil fadder ät) skulle ha en lissbull. I några
byar växte den egendomliga seden att stämtingar bytte
bulls 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 behövdes en jämförelsevis stor julbrulledeg. Även kråker ti fjäsi skulle ha en gäsin bit på julaften.

Stänk av julmaten kunde väntas till tyngonredag knut, men då var det slut. — Utom till buller användes den bruna

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

ning: Då den lagat på bordet över julnatten, bröts den i bitar, lades i en ask eller liten lockblyta och överströddes med salt och mjöl. ^{och gätes i förvar} Så togs asken fram först på beförsmorgonen, innehållit plostrades i kostkällan, med viken

mer så gick ^{ut-} omkring gården 3 gånger mot sol och på samma sätt 3 gångr kring en jordfast sten. Gick så in i fjäse och vårt kråk fick en bit. Om hon därunder sade något, var jag lyckats få utaf

"Så god misra mor, å allri låg kumar ut af ti budom, svari tog ofredt (vargen af björn) män, utan o adö lika ma kråkom alljämt", så slutar min sageskivna.

Handwritten in red ink:
Orade
jul-tense