

1)

1057:2

Småland
Lannabo hd

Bakbord fanns allte på ställen som användes Småland.
 bara då de bakade på små ställen var
 bakboet fast vid väggen jemom gångjen
 som vare fastspikade i boet å väggen nä
 dä skulle bakas sloas boet nä å nä dä
 va bakat slut strapades dä rent mä en
 knif å så sloas dä öpp i gen te nästa
 gang dä sölle gangnas; var dä så att
 dä behöfdes sloas dä nä (fäldes nä) å
 kunne begangnas äfven som boä (bord)
 men på större gårdar vare bakboen
 flyttbara, ditos då nä endast ve
 bakningen å settes dä på ett annat
 boä till exempel vingsaboä (vingsabord),

2/

ett bää som var två brea klaffar ve,
 å nå dä behöfdes så va dä te å stå
 öpp fört den ena vingen (klaffen) å så
 den andra vingen alt ette som boet behöf
 de va staet

"vingabord"

Baketräjjen som allmänt kallades baketröjje
 lå sae di: ta neä baketröjjet frå vinden
 (vinden), grädla, vi sa jöra dej, vi få
 löf å baka brä i mön

tröjjet kunne äfven användas te å
 arbeta ett hakämne te lika å sin om-
 anluta det bäte på boet, bakboet, så att
 dä ble format te bråkaka

31

Dejjen arleutades mä en spaffe mä långt
 skaft, spaen va af trä å kallades äfven stjat
 "bakstjasten å slå dejjen mä; klappträ
 kunne ju användas men då va dä att röra
 i dejjen bara, dä je inte å slå dejjen utan
 dä va långt skaft å hålla i
 då dejjen va fädislaen tos ett bakelaken
 å breddes äfve, sen ställdes tjöröjet på
 två paltar eller stala nära spisen, så dä
 skulle va vant fö dä skulle jäsa
 på vinnen va en kista som mjöl
 förberades i kistan va delad i tre rum
 ett större å 2 mindre, det stora rummet
 va råmjöl, dernäst skallemjöl af korn

se sid. 37:1

4)

te bringle, det tredje rummet var te
 å ha skalegnyn af horn ^o som ^o användes te å
 koka vite gröt vid högtidliga tillfällen,
 det tjocka grafua bröt gagnades ingen
 kaus, utan det togs ut bakämne på måfå, jehon,
 som di tyckte, men dä tanna bröt
 klappades ut tunt å så kafflades det ut
 tunnare mä en brökaffe mä två hantag
 ve, sen ~~de~~ togs en stumpe sticka till att
 nagga dä tanna bröt ja det förekom
 äfven att di stora brökakern naggades
 på samma vis, på större gårdar
 fanns brösporre liknande fig 14 men
 dit fanns ej på bonna bājden

5/

till att jöra hål i tunnheten gangnades
 ett fjällhorn, ett reunt horn, som använ-
 nes vi slakt att fjälla körfva mä (Istenband);
 det hornet lades på kakau, då den var tunn
 nog å så tas hål mä dä hornet di tunaste
 kakene ju finast å sulle användas bara
 då prämmat köm, di sälle sporrar me en
 sporre, som liknade ett säg, den sattes på
 öfver kakau på 4 ställen på ett håll å sen
 tvänt öfver den på 4 ställen, så att dä
 liddade rutar öfver kakau dä kunnose
 öfver tas bara från ett håll således
 rannit men sulle dä va noa, så (noga)
 sulle dä va på två håll, så dä ble rutit

6

att strapa bakboet mä användes en
 gammal bröknif mä hornskäp eller trä
 skäp strapa nu å alla skovene på
 bakboet gräbba så dä bleä hvitt å blant
 å sät sin äpp dä på vinnen alla lägg
 dä på en kista mä baksian frå boet
 uppåt så dä inte bleä dammit te visa
 ha dä igen

det älska Södislaget till brö va råj å
 hafse, således blansä, hälften råj å hälften
 hafse som blannades i hop att malas
 å bakas å kallades blansbrö, äfven
 horn bakades brö utaf men blif tomt
 och därför bakades det ofta blannat mä

annat mjöt råmjöt eller kaffermjöt
 bara kaffelbrä bakades mycket ibland
 fattiga folket och hade de ej råbrö utan
 ve jul eller någon högtid när så det
 blev mera rå å den ble så de fe köpa
 det te brä va dä många som tyckte dä va
 högtidligt å få äta bara råbrö, de som fe
 äta se mätta af råbrö å lucknemjöt, seer mjöt,
 de hade det bra, vetelbrö va ju en ny
 het då å höptas bana först ve kalase,
 ve begrafning, bröllop eller barndag,
 den sääen som användes te brä kallades
 brö sä, råhornen var ju bröämnet i
 det hela de som inte själva hade rå bytte

8

Så te af di som hadde, och vore många,
 som fe dagsverka sig te råjen hos
 hrossbonnen te bröfva te se sjelf, kväma
 å ban barn, å då råjbräet blef fönt
 almant på larslygden var det så högtidligt
 så ingen skulle skära af kakan ve boet
 utan fae ella moe, då skars en skipa te
 vae, va då så, att nöen utå banen inte
 ät öpp sin bit, feis jömsma den i skåpet
 te mellemt om di ville ha näet emellan
 målen, den förnämste råjen blek, då
 den dunrades, å kallades dunseråj;
 dunseråjen blef så, att då råjen vor
 intaen, skulle den dunras; di to en nek

V

Stöä

ella härve tillika och slag^ä den mot
 tobalken, den ena sidoväggen på loen (logen),
 och slag så slä i slä tess den mästa
 nåjhornen vore däns, ä då laes den
 neken ä en annan tos igu ä jondes på
 samma vis tess all nåjns va dundra
 så lafvades den dundra neken i
 (sadan) lafvat, du di sullen ligga, tess di finga
 ti att plejkatröska den, ä så va dä
 att karta sään all nåjns vevlades
 föst mä ett stoet vevsett, sen sopades
 logölvot mä en hjönkeris kort sään i en
 hög; den som karta de sään satt på en
 pall utmä nåjhögen på loen ä hade

10

en träskäppa i ^{näfen} handen och så tog
 han säd i den & kastade det fram emot
 den andre ännen på laen; så kall han
 på ten att va slut i höjjen; då sulle
 han ta korgen & skjälja fört i frå den
 sään som kom längst bött det kallades
 framstänkt den för att den kommit längst
 bort & va de stösste koren af näjen;
 dennäst va då ette sään den va inä
 så bra te brä men gangnades i vadas-
 la, framstänhet af det tos unnan fört
 te & så, sen te jalabaket, va då noen
 näj öfue blannades den i ättesään te
 vadasbrö & i blan äfven hafre te mä

117

benämningen på matrelet till brö var
brösaen

den sä som maldes te vandasbrö sammals,
säen blannades ihop å maldes groft dä kallades
Sammala

angnabrö kallades dä bröt som bakades
af angna å slösa, dä va nöbrö dä di
inte hade rå te något annat brö

angnana maldes i kranen te mä lite sä,
å i blan maldes bara angnana ut kranen
sen råjen hur den va maldes på hemkran,
en liten kran som drags mä en hand, och
som fanns sådana kvarnar på många
ställen; råjen eller va så dä va skulle torkas
Stulle

innan dän je å mala på näen kumbuan;
 då ble graft mjöl, nästan som fina gryn,
 men va sään ungtörkad je då bätte å
 mala å ble en gae småk fast då va
 spetit å blågrätt, då je inli å skära
 sådant brö utan var å en fe bryta se
 en bit af bröet, som han ville ha.

af ren sä hlef gott brö, då di skulle halle
 kvorna bara råj läta di näbba den, med
 näbba monas, att den värsta lamm je dän å
 di gröpsta af skalen, det kallades så att ja
 läte näbba råjen, så bröet ble lite bätte,
 men äfven skta råj jone di, å då fe
 di skalen fö se å då mörka mjölet försig

13

å då fina sektemjålet för se, då bakades
 sektelebrö af då bästa mjölet, af då mörka
 mjölet blef säfvebrö af skallen blef äpu
 te brö på så vis att då blandades i annat
 mjöl te vadarbrö att mäste tas reda på
 af våra förfäder inget se förfaras,
 nåen sammols för då mästa å så
 sektades då lamma mä såll då finaste
 sållet som pass kallades florsäf, mä den
 säfam sektades möet mjöl af de gamla
 kvinnorna på den tien, då mjölet bakades
 det finaste sektelebrö män äfua sållade
 di mjöl mä ett litet gräfre såll som
^{5/}stajchelsåll det litet _{ble} grävare mjöl män se sid. 37:5.

14/

men då bakades sävelbrä af då mjölet, en
 skjefaa sådant brä å hornkaffe te men=
 =aftan då va näst högtidligt, då se inte di
 fattige äta utan mjöligtvis te julem

Sammanmalet mjöl var det mjöl, som råjen
 maldes som den va, te sammanlet råjenmjöl,
 mä skrädkaka menas mä, att då all
 dej var upptaen af träjet, skrapades det
 på alla sie å i bommen, fört tos unnan te
 fört af smälne sen västen af smölne se sid. 37:2
 ättes ihop te en kaka å den ble härare
 än då anna bröt å kallades skräkaka,
 antingen då va efter råjdeij korndej blandij säfvedej

15

Olika mjölsorter var det ju, först finskt
 Samskt Söjje som ble det allra
 sjetiarle va om man sällade mjöl mä
 ett grynasalt, som va af trä, di söjje tas
 te grisen

Se sid. 37:6

af kryddle som användes te brö va
 salt krämning, anis, fäskat, kaddemuma
 endast ~~te~~ vetibrö pomerans te juldempfe
 äfven krämning va ga småh i brö,
 till jul bakades vöntbrö a tas ej till
 ritan då främmande kom

för att blanda upp råj mjölet så dä
 Sulle ble dnytt användes ärtor, malena te
 mjöl, äfven potatis eller päve, som di sae hä

16)

i Nådåren 1868 var det många som
 blandade bork i brö, den torkades å kokades
 å så lät di mala dit att blanna i bröt dä
 va borkmjöl, äfven massa mols å blannades
 i bröt ända länge sen blannades i bröt
 syngnäs, röllke. Ekollon plackades å torkades,
 mols å blannades i bröt; dä va te å försäkra
 å ta neda på va som möjligen kume
 ansvänas te å utdryga mjöl å brö,
 så dä näkte lite länge för däm; att
 bröt ble härt dä joe ingenting, ty
 te länge varade dät; nå dä va
 nybakat va dä lättätit å je åt meä

deg: ja nu ska ja jäna dejjen i kväll,
 sen få du stia öpp i män letja å
 knö den ve 4 tien, sen kan du lägga
 de en timme, men dä järe öpp i träjjet
 så få du ätta öpp den på baet igun
 te å jäsa

ja nu ka ja leltt så dejji om
 mäpaana, ja få vent ka en knif å
 sknapa å mä fört, ja tar baksian
 på knifan, så ä den inli thjass,
 så ja skää me få dä vae ohällit
 du få löf mjöla baet, älla hänge
 bröbakene ve säffeläket, å dä
 bleä dä out å ta dän dom.

Se sid. 37:7

Om en bulle ej får stå sin tin i ungen,
 Om där är förväntat å då tar fatt på
 fången på bullen så den blir tvänkt fort
 då är den ända inte jernömsbakt, utan
 den är dejjig, den har inte fått stå å
 jernömsöka, jernömsbaka i ungen utan
 å taen ut för fatt

Se sid. 38:8

Mes deg eller mes ost kokades af
 vattne då di yfstat; den kallades afun
 mesgröt, den kokades te då ble sött
 å reddes af mä mjöl den kunde
 ätas som den va å afun till lägga
 på brä då di det ville

19

Nu sa du sätta i dej, sät på grytan
 å koka vamm te dejen spa den östes
 upp mjöl i träjjet, då vammet kokte i
 grytan tos grytan af ellen å östes vammat,
 då kokketa, öfvar mjölet i träjjet, sen sattes
 grytan på ellen igen å fylles me vamm
 te å koka anra grytan, men den kokte
 skulle den ista som slo på mjölet röres
 om först, sen börja å anluta då från den
 ena ännen te den anre å slå den mä
 en bakeljäst, då den anra grytan kokte
 slo öfvar den på mjölet i samma träj;
 Så sattes på den tredje grytan te å koka
 å mä den kokte, sällt då anlutas i mjöl

i då kokkuta vannet i träjjet, det
 sulle bli smittat å fint å inga mjöklompa
 se synas i dejjen, nå den tredje gnytan
 kockte upp, var det lika nå den att stå i
 mjölet å ankuta det; 3 gnyton vann te
 9) dejjenspa va lagom, 3 kame i va gnyta, se sid. 38:9
 då dejjen va färdiglaen laes mjöl övanpå,
 att ingen dej syns å så skrapa ner runt
 om i träjjet, om då va bliät noen dej på
 kanten; sen sattes träjjet upp på två
 palb eller stak, ett bakelakun laes öfve och
 nu va kl 10 på förmiddan, nu sälle då
 stå å sättna te kl 6 eller 7, då sulle då
 10) jästas, pösten hade då stått i blät sen se sid. 38:10

21

mönen å stå å bakte i brukan af se
 sjelf så suet vade, nå då dejjen sulle
 jästas, sloas då i träjjet öfuer alt så
 rändes då om mä näven, å så meä
 mjöt, va då stoe dej, fe di arbeta den
 mä bäa hännene; då då va jot, då gaf
 se te ^{skänna} dejjen sulle släppa i frå näven
 å inte hänga ve; sen laes mjöt öfuanpå
 igen å så laes bakelakenet öfue, nu sulle då
 stå å jäsa te mönen, då sulle den som bakte
 sti öpp bettja å knö meä meä mjöt, sen
 då va jot mjötades änu en gang å laes
 öfue bakelakenet, så fe då jäsa änu 2 timma;
 nå då va gäet sulle dejjen ältas öpp

på bakenhet, då tas dejsparn te å mä
 den to en öpp dej ur tröjjet å lae på boet
 så mäen så dä ble en ätning; så anlutades
 dä fört, sen laes dä te sies på bakenhet; så
 tos upp en öen ätning å så huls på ters
 dä va slut å alt va uppätt så haldes
 dejsen på igm å fe stå så en timme
 å jäsa, men nu sulle bakenhettröjjet skrapas
 på alla sid, denne smäle som ble sulle se sid. 37:3
 mjälas å läggas på ett träfat te å torka
 dä kallades pöit å va deras vänliga
 jästämne i forna daa, dä sulle nu
 jönsmas te nästa gång som dä bakades,
 men nu sulle ingen ellas å dä sulle

brenna ut en gång i ungen å skaras
 omkring glöfarna å så läggas in i ungen
 igen andre gang, nu sulle brät slös öpp
 i stora kake brökake, ett kakämne telika
 beandutades på boet, tess då ble en kaka
 å så unnan för unnan te den sista va
 öpp slæn, sen höldes öpen bröt å nu sulle
 kakene jäsa, sen skarades omkring i
 ungen, ~~ungsdöms~~ stängdes te hatt å
¹⁹⁾ fädelaste nen skots för näst hele så sulle se sid. 38: 19.
 ungen stå en stund nå kakene va
 uppjarta skalla ungen rakas ut glöfarna
 nå ungsrakan, sen va då att sopa ungen
 nå unghorten å sen ta fram gresslan

24

te å sätta in brät med den som
 bakti höll i gresslan å fäde in en brät-
 kaka te lika i ungen å en annan
 satti den på gresslan då de sista
 kakorna va insatta, skjöts faclostener
 före redit ungsdön stängdes väl,
 glövarna fädes upp åt ungsdöna att
 hålla varme, nu fe brät stå i
 två timma i ungen innan då va
 bakat för då va bakat ^{13/}spå å
 då tol meä värme än då som
 å jommet spä å sambakt
 denna behandling me dejjen än
 lumpulva utan krydde, nå brät va

se sid. 38:13

bakat i ungen, tas då ut & smödes
 mä kokket vann; va då noare, så
 sulle då smörjas mä sirapsvann;
 bräet laes så på ett bakelaken.
 kaka inle kaka & så kötdes öfus
 bröt, så att inle då sälle ble häet
 utan slå te kaka & ble mjukt,
 då då ble kalt; nä då ä
 färdigt & kalt, ä då sätseent brä
 ä hälle se länge detta bräet i flera
 månader; te ällä brät ble, te välle
 ble då

14) Den deg som jästas på samma gång se, sid. 38:14
 som den jören ä inle så mölet

26

arbete mä; den kallas sambak,
 å sambakat brä; den deijen röres om
 kvällen; djummet vann, jästammet
 slå i på samma gång å få stå å jäsa
 te mönes; sen å dä te å beakta
 den deijen men kan bakas fortan än
 skållat mjöl å behöfva inle stå
 i ugnen men än en timme så å dä
 bakt å färdit

Dejen som jäsmes från föregående bak
 kallas pöst eller sundes eller pästasmöle,
 men än samma ämne och benämnas
 då den telafuäs som jäst jästa brät
 jästa balla mä pere i perebulla eller
 jösta drecka

27

jästus som lef, då dreckat tömdes,
 kallades dreckajäst den förvarades på
 känd i källaren ä ¹⁵⁾ blannades i lite
 va gang, så länge den räkte; då
 jäste likare, brät, då sådan fans i,
 men då bryggdes ej utan te juf eller
 om något stöjill sulk alle, så
 då va inte ofta sådan dreckajäst
 fans att få; föra upp jästus, då sulle
 di slå pört eller jästen i en träbytta,
 slå vatten på ä röra i mjöl några
 korn salt, så kunde den antingen
 begagnas jenast en vilt bakka eller fömma
 dan

se sid. 39:15

28

är dejen för litet anledad, så synes då
mjöl & mjöklumpar där & var i dejen
& blir inte uppjäst, som då borde bli,
utan då bleä då stälran i bröt stälran
menas må en blå hård dejvig rann vi
unneskörpan af bröt & då kakan Skjånes
i skivar, & där stälran i längs hela skivan
ve unneskörpan

är dät gott sedit råmjöl & redi pöst
& dejen håller varm, bleä bröt lätt jäst
& pösigt & gott att skära, då då bleä kalt,
man & då så, att råjen växit i mött-
ett rängn & att då vatt rängnit, då den
stätt på knaka, så hornen grott hornen växit

29

på kraken, då bliä dä omöjligt att baka
 redit brö utan dä ä mjöl grätt å mönt;
 dä bara bli dä dasigt å väte sl; mallen
 bli våt å len inne i bakau ja dä va yndelit
 va detta bröt ha lelet dast i da, dä ä
 redit påfullet, påfullet menas mä dä,
 att dä ä dasigt, mallen len, skörpan går
 i på mallen; nu dä ända inte hade lelet
 skörplopet så hade dä inte vatt nön nö,
 nu gåe dä inte å skära nu gåe dä inte
 å skära skifae te lommemat, skolemat te
 heän utan ja ja löp läna en kaka brö
 i hinstuan å stina fö di ha redit brö,
 di ha gammal råj ännu å läta mala.

Syrat brö är lempe, vandaslempe å
fulalempe, samt sambakat brö

brö osyrat ä turkake, bakade af mjöl å
vatten, vattle, ella mjölk, samt pänebrö
Telavat af päre å råmjöl, inget spa,
utan då sula stå å sötna å lina se sjelf;
då då va lent, ältis i mä mjöl, så den
ble hård sen klappades ut tunn kake,
naggades mä en strumpsticka å sen
sattes den brökrakan i ungan det blef sött
å gott bröt men kanske lite tungt;
Smör te sådant brö va en läckerhet
fön i tidens

midsommersjätten Samlades så, att innan
 solen je öpp midsommersdagsmorjon skulle
 den som ville ha gott bröd på sommaren ja
 annan te jul gå ut i den ena näfven
 ha en träske; i den andra en lenköpp,
 eller träspann; så var det att samla dagg
 messommers dagg samla den mä skeän
 å skaka å daggdropparna i köppen eller spannen
 di fe inli hålla på länge än te solen je
 öpp då di kom in mä då di samlat,
 stas i en köpp vaur å så rödes mjöl
 i te då ble hårt då kunne då formas te en
 stor kulle som en halvstor kaka, den skulle
 torkas så hårt sjelptorkas i i murgruvan

32

eller spis gruar, så den ble så hae, så däs
 je böstas söinne te smöle, då den sulle begangras,
 ä sätta däs i blöt då däs skule bakas brä;
 att låna bort pöit eller jämsne var inti
 bra, då to di tuen frå en ä baka; va
 dä så, att dä va nöäm som kom ä velle
 låna pöit: "moste lilla, låna me lite
 pöit, rättene ha ätit äpp däs ja haddi",
 ella kunne di se, "däs ha möjlats, så den
 ä grön ja kan inti ta henne", ja då va dä
 ä ta lite smöle ett pa näfua fulla ä
 lägga i deras spann, lägga nämma saltkorr
 i, röna om i sparmen i smölene mä en
 ullsax, dä va stäl; däs ä dä som vatt stäl
 i kunne inget föras ve.

33

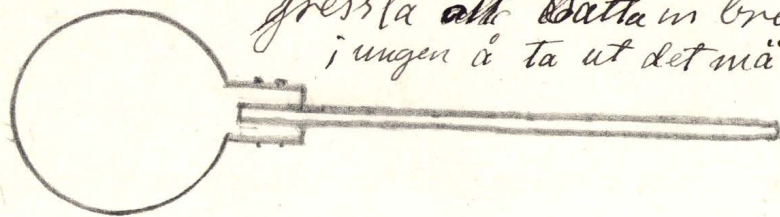
Var det så, att det var tur mä
 julabaket, å ingen otur va di daana som
 sysslades mä bak, hadde di tur mä se
 te året, mäns va dä tajtit å molit
 di daana, så va dä mot gang en lång tid;
 va dä nään som kom in dä julalumpene
 voä uppstaena på ett söffesök te järing,
 å den inli hadde⁴ näet¹⁶ sätt te brö dä heuna
 va dä alltid vanligt att han sulk ha en
 julalumpa; va dä ingen bakad, fe han
 hönsma å hänta dän daen ätte å fe
 han dä sin kaka; va dä ett manfolk som
 kom, va dä tur, dä gaf kakam jena, mäns
 va det ett kvinfolk, va dä inli så turlitt.

se sid. 37:4.

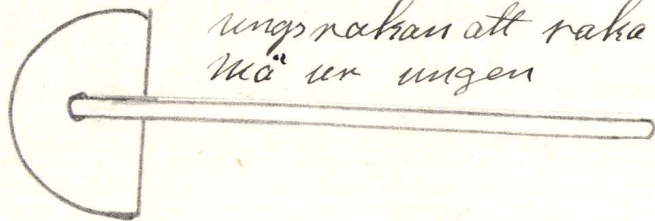
" " 39:16

att jöna degen te kakor var så: "slå
 öpp kakone nu", "baka ut bräet nu".
 i hemmen va då alltid bara en som bakade
 ut bröt, mäs då då sulle i sättas i ungen,
 sulle en fly kake: "fly me bröt"

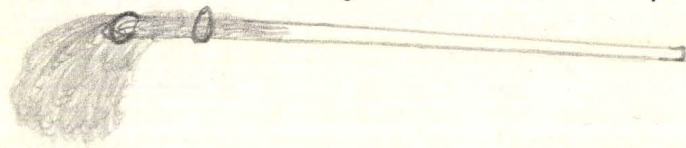
arbeta upp dejjen på boet sulle den jöna
 som jört dejjen ä kallades ästa opp dejjen
 på boet
 att baka ut dejjen menades, att ett stycke
 dej så stort som te en kaka togs i hännene
 ä arbetades te en brökraka ä så en efter en, tes
 att va utbakat uppslagning af brä ett så dant
 stycke dej, som togs te va kaka, kallades ^{ett} bröämsne



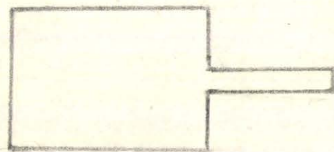
gressla att hälla in brä
i ungen å ta ut det mä



ringrakian att raka ut glövan
mä ur ungen

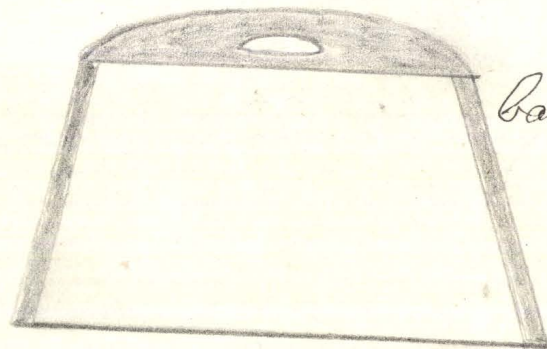
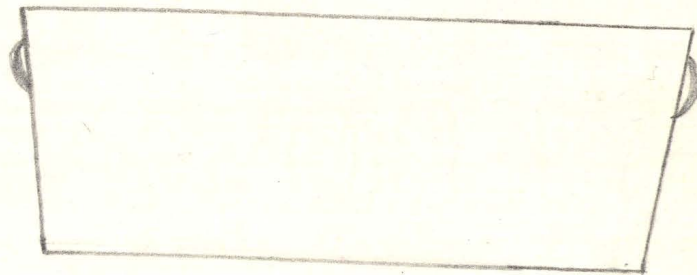


ringkorten att sopa ungen
mä

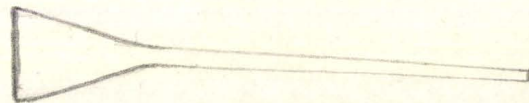


Bakespann att ta upp dej ur
tröjjet å lägga på bakboet

baketröjjet



bakboet

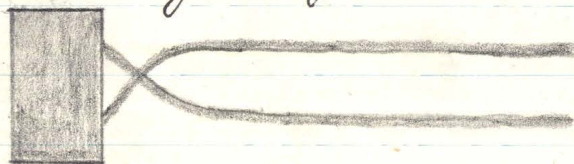


Stjasten att slå
lempedejjen

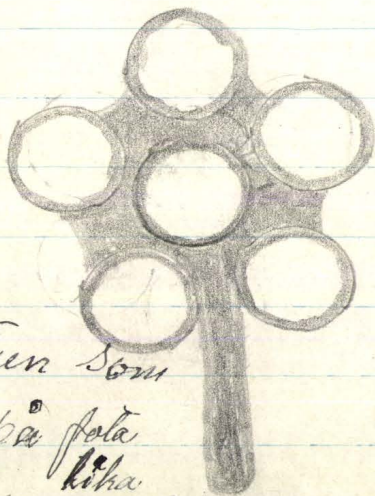
vaffelj n



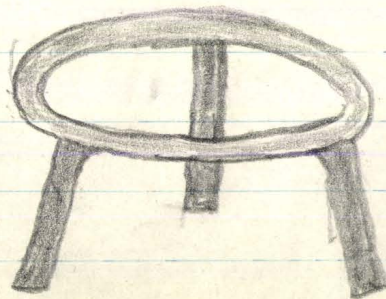
gorosj n



Stinkakej n som beh des
 stinkake p 
   br kaketuma
 tumbre d  om va br l s
 d  sattes p  fotaringen
 i den  pna spisen   sen
 sl ttes inne m 
 ve



plataj n som
 sattes p  fot 
 ringen liha
 som d  anr 



fotaring af
 j n

~~46.~~

1/ sidan 3 baketjäst

2/ 2 Smölene

3/ 22 Smöle

4/ 33 å den inte hadde nöet sätt te brö

5/ 13 tagetsäll men benämndes som taockell säll
taichet säll det sista stavelsen mäst = tawel?
lik benämningen på sället

6/ 15 Söjjerne eller Sådonna

7/ 18 tjars menas med vass

was?

~~27.~~

- 8/ Sidan 18 Jenson söka ä Jensonbaka ä ~~är~~
 en ä samma mening
 ja nu tar ja ut bröt dä ha nu
 få stå i ungen så länge ä Jenson söka,
 ja nu ta vi ut bröt för nu ä
 dä Jensonbakat,
- 9/ 20 deijenspa 10/ dä sulle jästas
- 11/ tröjjet
- 12/ 23 fjälostenen skots för
- 13/ 24 spad ✓
- 14/ 25 den deijen som jästas på samma
 gang som den jöres är inte så möet=

~~28~~

sidan 25 arbeta mä det menas så att
 den & dej som icke kokas dejsinspå utan
 tas ljunnit varm att jöra dejsen & så
 kan den jästas på samma gång som där
 telavas för dä ä ljunnit spa ä dä kokett
 spa kan den dejs inli jästas för än den
 bleä soal ä ä mä arbeta mä

15/ 28 blannades

16/ 33 om den som kom in då julalempene
 bakes & den inli hade nöet sätt te
 brö därhemma sulle han ha en kaka
 det menas så att om han inli hade nöen
 så sådd i joen (ingen jord att så såd te
 brö) & sulle skapa sitt brö af annra
 det va en sådan som skulle ha en
 kaka som inget sjelf te skjörda