

ACC. N:R M. 6470: 1-12

Landskap: Skåne Upptecknat av: Aug. L. Nordgren
Härad: Önsjö Adress: Högsröd
Socken: Hällaröd Berättat av: _____
Uppteckningsår: 1940 Född år _____ i _____

Svar på frågelistan L. U. F. 25, Julbröd.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ACC. N:R 6470:1-12

Landskap: Skåne

Härad: Örsjö

Socken: Hallaröd

Uppteckningsår: 1940

Upptecknat av: August Rodgren

Adress: Högsenlid

Berättat av:

Född år i

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

De här antalade sedvänjor och upplysningar angående julbröd härstammar från omkring åren 1885-1900 då jag till största delen vistades i mitt Morföräldra hem i Långhult Hallaröds socken vars namn var Anders Skilleman och ligger ungefär i nord östra delen av socknen utmed vägen som går mellan Hallaröd och Lilla Rörum och gränsar med ägorna intill Lilla Rörums gräns där en å vid Ståskarp utgör såväl ängen. Brädkyporna i fråga hade alltid brukats i familjen och var i huvudsak desamma som de andra grannarna. Sänder närmast något som skulle föreställa en teckning, jag tycker själv att det liknar inte mycket

11 ant. blad

Skriv endast på denna sida!

men ja å i heller ingen tecknare

ACC. N.R. M. 6470:1-12

Landskap: Skåne Upptecknat av: August Ootgren
Härad: Ängel Adress: Wärsjö
Socken: Wärsjö Berättat av: _____
Uppteckningsår: 1940 Född år _____ i _____

L. U. F. 25. Julbröd. I min barndom, såväl som innan, i, och även efter sekelskiftet, eller även 1880-1900. var det bröd som förekom mest, och dagligen i allmänhet hemmen på landsbyggen det grova sammalda, av råg, hembakade brödet. Visserligen kom det en och annan gång vid högtidliga tillfällen ett bröd som kallades för fint bröd siktat av råg mjöl. Sammanfattningen i vardagslag av brödsorter var alltså grovt bröd, och fint bröd, samt på många ställen ett bröd som kallades för kauring, som bakades av sammalat korn mjöl, färdigen på

2.
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. *M. 6470:1-12*

Landskap: *Skåne* Upptecknat av: *Lugdåstaden*
 Härad: *Ousjö* Adress: *Högsröd*
 Socken: *Högsröd* Berättat av: _____
 Uppteckningsår: *1940* Född år _____ i _____

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Såväl det grova som det fina var i all
 måttet rund, kauringen var här i arken
 något avlång samt snedskuren, omkring
 en tum tjock, formen härpå såg ungefär
 ut såhär  och prickades överens dels med
 en gaffel, något hål i mitten för
 broden för kam ej.

2. Till julen brukade man baka surt
 bröd, det samma som grovt bröd, södsurt bröd
 fint bröd, säjbe bröd, (stälvikbröd) kauring
 julagabba o gula kauringar, gula grisa julabock
 vilka alla för kammus i mitt hem så
 väl som i hemmet hos mina allas för
 äldrar

Skriv endast på denna sida!

Landskap: Skåne Upptecknat av: Lundströmdalen
 Härad: Östergötland Adress: Wästerås
 Socken: Wästerås Berättat av: _____
 Uppteckningsår: 1940 Född år _____ i _____

4.
 LUNDS UNIV.
 FOLKMINNES-
 ARKIV

Hitt det grova, eller så kallade Sura brödet an-
 vändes för vanligt sammelat rågmjöl, sam-
 sattes i deg med varmt ej kokt vatten
 samt (sur) ett stycke deg som hade
 garmen an ^{liten} smunt kaka, vilken gämdes
 i rågmjöl från det ena bakat till det
 andra samt lite (barma) som togs an
 bakningssten i det hembragda drickat.
 Det sådura brödet sattes i deg av hem-
 siktat rågmjöl kokt vatten slogs på,
 degen stod i tre dagar, en gång varje
 dag arbetades den så kallad (ältes) på
 tredje dagen var den färdig varvid
 den slogs upp i kakor sattes i ugn och bakades

Skriv endast på denna sida!

Landskap: Skåne Upptecknat av: Anders Rodgren
 Härad: Rönne Adress: Grönsjö
 Socken: Wallaröd Berättat av: _____
 Uppteckningsår: 1940 Född år _____ i _____

5.
 LUNDS UNIV.
 FOLKMINNES-
 ARKIV

Det vardagsliga brödet var hemstiktad och
 sattes i deg i kokt vatten eller varm mjölk
 till och med i surmjölk, stod i deg över
 natten och var färdigt att baka dagen
 därefter, det stälsiktade eller riktigt
 fint på den tiden bakades på många
 ställen endast till julen, det stälsiktade
 mjölet tillverkades på en stor del kvarnar
 på lundsbyggen, såväl som även koru
 aryn som var rent hela kärnor men skalade
 Bandens bästa mat i gamla tiden.

Den runda formen på brödet var i huvud
 sak den enda som användes både i mitt
 hem och hos mina föräldrar.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. M. 6470.1-12

Landskap: Skåne Upptecknat av: Axel L. L. L. L. L.
 Härad: Ängby Adress: Hälsjö
 Socken: Hälsjö Berättat av: Hälsjö
 Uppteckningsår: 1940 Född år i

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

De bröd som köptes i handelsboden eller
 av kagekärningen var två styvers kagor
 dels bullar o dels skorpor som va både stora
 o långa, de kunde de ju gärna vara också
 jag minns från åren 1893-95 att vetemjölet
 kostade endast 15-18 öre pr kg. ja så hade
 de kringvandrande även sex skillings flätor
 o fira styvers kagor m.ä socker pan
 i bland hände det att försäljarna släktade
 själva en del av sockeret av kakorna, jag
 har hört berättas därav om en kakor
 säljare från Höör som gick under namn
 med klingstampa Ånors (Lubers) att innan
 han kom fram till gårdarna brukade

Skriv endast på denna sida!

Landskap: Upptecknat av:

Härad: Adress:

Socken: Berättat av:

Uppteckningsår: Född år i

7.
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Han slicka sockret av kakorna, när han då
kom in i ett hus eller gård brukade han att
säga ska ni köpa köba kakor de ä så
söda goda o granna. De enda formerna som
förekom var ju kringar gubbar grisar, jul bakk
i bland en gås eller en lupp.

3. Julbaket skulle i regel vara så stort så
det varade till Påsk åtminstone det
såd sura. Förvarings sättet varierade lite
mina mor föräldra hade baktråget som
stod på en så kallad bänk, med lock över
som förvarings plats åt det sot sura och
det fina brödet, det grova förvarades i bland
lagt på en så kallad brödpall som hängde

8

ACC. N:R. M. 6470:1-12

Landskap: Skåne Upptecknat av: Anders Rodgren
 Härad: Ängsö Adress: Högseröd
 Socken: Högseröd Berättat av: _____
 Uppteckningsår: 1940 Född år _____ i _____

8.
 LUNDS UNIV.
 FOLKMINNES-
 ARKIV

Fritt i taket i bak och bryggstugan till
 stor del därför att råttor och möss ej
 skulle komma åt att gnaga på brödet
 4. En kaka bröd skulle gömmas till vår
 sådd, då såät, de som skulle uppföra
 vårarbetet, som dragarna skulle ha
 sin vissa andel dera för att hålla
 och krafter skulle komma alla till
 del under det ansträngande vårarbetet
 Har varit talas om personer som tog en bit
 av det undagånnda brödet i munnen, när
 han skulle gå åstad för att så de första
 sådeskornen i jorden för årt, för att årt
 gröda skulle bli riklig och vacker

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R. M. 6470.1-12

Landskap: Skåne Upptecknat av: Lugnet staren
 Härad: Ousjö Adress: Vråsgröd
 Socken: Hallaröd Berättat av: _____
 Uppteckningsår: 1940 Född år _____ i _____

9.
 LUNDS UNIV.
 FOLKMINNES-
 ARKIV

Brödet bakades till jul, och hade den
 vanliga runda formen, och förvarades
 merendels i en så kallad mjölking i en
 stor låda eller kista som rågmjöl.
 Förvarades uti brödet lades djupt ner uti
 mjölet för att stå sig bättre.

5. Har aldrig hört ankalas förut, eller
 har ej förkunnat vare sig i min familj
 eller mitt hem eller i min släkt, att flin
 skivor embakats i bröd, av någon sort.
 6. Att barnen brukade på julbögar
 var brukligt i min barndom, till och
 med i början av detta århundradet. Alla
 sorters bröd utom det sura ingick i Barnens

Skriv endast på denna sida!

Landskap: Skåne Upptecknat av: August Nordgren
 Härad: Östra Adress: Trångsund
 Socken: Hörsunda Berättat av: _____
 Uppteckningsår: 1940 Född år _____ i _____

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

julbägar, jag minns när jag var hos
 mina Morfar äldre att jag gick lika lätt
 med mina snöskor o marbitor som då ej
 var förestora till att få sin andel deri
 De bröd som förskam var ju miniatyrbröd
 av det såtsura, fina, och stälviktade, samt
 för pågarna en karing en brök o en gris
 böserna fick en gubbe i stället för karing
 så gämdes o samlades alla kakor o äpplen
 som man fick under julens lopp för att
 när då julen var över var och en håll
 fast för sig, och så derav så länge som
 orkade o så länge det varade, en avsedd
 mening kunde ju och samlas under julen

Skriv endast på denna sida!

Landskap: Skåne Upptecknat av: Lugnetorparen
 Härad: Osby Adress: Hörsöröd
 Socken: Hallaröd Berättat av: _____
 Uppteckningsår: 1940 Född år _____ i _____

11.
 LUNDS UNIV.
 FOLKMINNES-
 ARKIV

Då var man kam så skulle man minst
 ha en kaka eller äpple för att man
 ej skulle bära julen ut.

Julbagar gavs även åt andra barn
 isynnerhet fattiga sådana var hjälp
 samheten isynnerhet riktad emot
 ja, till en sådan jula banks kunde
 härde alting äpple, fjös, ost fick vi ej
 mer än vi åt upp åt gången men nätker
 och ibland en fira styver eller några
 flera härde ju också till uttäckningen
 av densamma. Vi brukade att kalla
 den för jula banks

ACC. N:R. M. 6470:1-12

Landskap: Skåne

Upptecknat av: August Nordgren

Härad: Önsjö

Adress: Bråsebo

Socken: Hallaröd

Berättat av:

Uppteckningsår: 1940

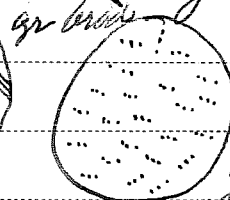
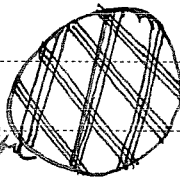
Född år i

12.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

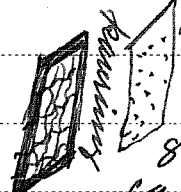
Storleken och diametern varierade ju något
men en tunn kaka var ju rätt stor
så den skulle väga en 16 å 18 skålpund eller
omkr 8 kg här en teckning av ett rundt
bröd som dekorerades med en korunnig gaffel
och var ca 30 cm i diameter. Fjockleken
eller bröj omkr 12 c.m.

Ritad
med gaffel



perickad
med gaffel
eller strump
sticka

De fina bröden var ibland
av samma storlek och utseende
ibland liknade karringen
hade vidst utseende



karring
omkr
14 å 15 cm
lång
8 å 9 cm bred
ca 2 cm tjock



gatte
bilverkad och bakad
av samma korunnig
bakor är nog lite rundare o finare i verktyget
än vad jag fått höra till

Skriv endast på denna sida!