

ACC. N:R M. 6474:1-9

Landskap: Skåne

Upptecknat av: Uller vid Lövland

Härad: Livense östra platser

Adress: Folkhögskola

Socken: _____

Berättat av: _____

Uppteckningsår: 1940

Född år _____ i _____

Svar på L. U. F. 25, Julbröd

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Skriv endast på denna sida!

1. Fint och gott bröd. Småbröd och stora bröd.
Fint och gott bröd ha runt form. Småbröd brödet rektangulär
formiga skivar. Stora bröd avlång, sursoff
bröd har avlågt.
2. Till julen baka överstående brödsorter samt
vostbröd och råbröd, som äter baka smårar.
Pepparkakor i de olika former såsom, hjärter,
stjärnor, gisar, gullbollar, gullar och gummor.
Wenöer, mandelmussor, mandelkakor
gullbollar och sprit kakor. Dessa bröds
kakor ha använt i mitt hem så länge jag
har minnas. Till fastlags bröda vi ha
faslagskakor. Vanliga pebbullor med
mandelmassa och vispråk i. Till Lucia
kackor. I pandell kakor köper smårbröd,
sursoff - småbröd och lusskakor.
De mjuka bröd kakor vi det skulle rika
om bring fröter dagar. Julkakorna skulle
naturligtvis rika julen var. Det julkakor
kåven i bröddåder.

1. Fint, grovt, "knäckelbröd", franska bröd och surdeigt.
Grovt och fint bröd ha rund form, knäckelbrödet, rektang-
elformiga skivor. Franska bröd ha arång form,
surdeigt bröd men arångt.
2. Till julen användes ovanstående brödsorter samt
dessutom "vörtbröd" och rågelbröd, som kallas knäckor.
Pympankakor är olika former t. ex. hjärta, stjärna,
grisar, julbaccar, gubbar, gummar och cirkelforma-
de med hals i mitten. Kläffar, mandelmusslor,
sockertoppar, mandelsakorpor och spritskransar.
Dessa bröd och kaksor ha använts så länge
jag kan minnas i mitt hem.
- Till fastlags baka vi ha fastlagsbullar,
vanliga netbullar med gräddde och man-
delmassa. Till Lucia användes lussekatter.
Inget bröd bakas hemma, det köpes i handels-
bod eller av kringkörande brödförsäljare.
Alla kaksor utom fastlagsbullar och lusse-
katter bakas hemma.

1. Tint och grovt bröd, knäckebröd.

Både runda och avlänga. Tintet bröd i mitten på de runda.

2. Lörtdag och mässda brödsorterna bakas in också sursött bröd, skiff julen.

Vi bakar pepparkakor, skinner, flöttingar, brysselkex, marschbiskopar, cocokakor, smörringar, marjolinkakor, chokladbröd, vaniljkakor m. fl.

Till Lucia dagen bakar vi buskakor.

Lagen till dessa är i regel vanlig vete-deg.

Dessa har vi haft i vår gemnlig så länge jag minns.

Knäckebröd och även ibland fint bröd sköjer vi i handelsboden. Det andra bakar vi själva.

3. Vi bakar aldrig så stora kakor, dock det be-
hövs förvaras på något särskilt sätt.

Till vardagslag brukar vi baka
grovt-fint- och sött bröd. Före
brukar vara soläng och inget väl
i mitten

2. Till juleklubb kan vi baka smarrbröd
potatisbröd som till vardags bräds. Kalkon-
till julent
sa soppor, kakor, kanelbullar, besvett beer,
mandelsoppor, smörningar, grönkakor,
mandelmunkor, flöttingar, chokladbröd
m.m. och så en del mjuka kakor som
praterkakor, mjuka soppor kan och skall
tärta.

3. Vi bekræfter hermed, at jeg i 1911
 har været

4. Vi bakan aldrig mer än att vi bär
försvarat i Hallaren

Julvord.

1. De vanligaste brödsäckenarna vi använder
i vardagslag, köpa vi i brödsaffär.

2. Till julen brukar vi bjuda baka
sötsaker och pepparkakor.

Till Julia dagen baka vi lussekatter.

3. Nu bakar vi baka peppar-

kakor, blundkaka, mandelmassar, fust-
ringar, mandelkakor, strömmar.

4. —

5. —

6. —

Meta Nilsson

○

Johnny Nilsson

Gravd

Gravd

Blomman jämnt.

1. I vardagslag används grovt, smält och fint
bröd. I det grova bröden bakas avlånga.
Till julens brutor vi laga lite brännvin i
degur till det smörta brödet för att det skall
bli godare, och kakorna formas runda utan
något hål i mitten. I det fina brödet lages
lite brännvin och kakorna formas runda
utan något hål i mitten.
2. Vi baka pepparkakor, mandelmunkar, jul-
skåmar, kelnätkor som alltid hör till julbaket.
Det är inte några gamla recept till någon
är dem. Julskåmarna bakas av vanlig mör-
deg och formas som skåmar. Och efterom
de bakas till jul ha de fått namnet julskåmar.
3. Vi baka så mycket så att de skall räcka
till Februari månad. Förrens ständigt på bank
i skåp eller på hyllor.
4. Nej.

1. Groot brod och dinst. Rundade ovalånga grovare
linadlana fina. Vetebröd i flätor
2. Groot bröd och en stor del fina bröd. I den
fina degen tillägger mjölk. De fina bakas
ut runda. Permparkäkar, mandelmusslor,
klemäcker och acetbullar bakas också.
3. Julbrödet skulle nåka jannari månad.
Brödet görsas, stäande på karr, på hyllor
i köllaren.
4. Inget bröd gömmas till vassåden.
5. Nej.
6. Inga julbröden bakas i mitt hem. Våra
arbetare bruka få något bröd och lite julmar
till julen.

Inga Rasmussen

Ida o Berndt Rasmussen, Lohogen Salberga
socken, Tändra
Ida Göransson Fröjohs Gärd Helsingdal
Salberga socken.

1 "i köper" i handelsboden.

2 Till julen baka. Men i julekåken
använd man sig och av en syltkaka.
"i boken endast vorkod reder köper.

Varin biljett

Medel

Lovna Hållers

1/ Cyrad och färd bär. De bräcken varsligen ha utlösa fram.
Det är inget bär i mitten på de runda bräcken

4/ Till julen bräcken svärst bär och ett slags ägnas bär.
Pappasbräcken och bräcken bräcken utlösa julen till.

4/ olj.

5/ olj.

6/ olj.

L. Hansson
Peringe

1. Fint och grovt bröd. Småbröd, och stora bröd.
Fint och grovt bröd ha alltid varit småbröd brödet rikligt
formiga skiver. Stora bröd utånga, tvärsnitt
bröd är utånga.

2. Till julen köpas övermåttad brödet som
köttbröd och råttbröd, som även köpas förädlad.
Peparkakor var olika former såsom, hjärtan,
stjärnor, gulan, hjulakorn, gulan och gullarna.
Hästar, mandelmakar, mandelkorpor.
pannkakor och spinnkorpor. Dessa bröd och

korpor ha varit i mitt minne så länge jag
kan minnas. Till fastlags bröda vi ha
julaugbrödet. Julaugbrödet med
mandelmassa och ingår i. Till bröda
korpor. 2. Julaugbrödet. Julaugbrödet
Amsell - Julaugbrödet och Julaugbrödet.

3. De smidda bröden köpas vi oftast också
om små smidda dagar. Julaugbröden skulle
matlagas på julen över. Det köpas i
kallor i Julaugbröden.

4

5

6.

dey
dey

Esra Mangson Takh hōy, ladan Merian
dheeng,

Mom. Ety Mangson dyo Guslan lund
Pomdelis Bruin.
Tid. 2.9.15 No. 1111/1000,

1. Tint, grovt, smäcketbröd, framka bröd och smält.
 Grovt och fint bröd ha mind form, smäcketbrödet, allting-
 allformiga skivor. Framka bröd ha arång form,
 smält bröd ännu arångt.

2. Till julen användes ovanstående brödsorter samt
 dessutom "nöttbröd" och röglbröd, som baktas smäcken
 (Pajbrödet) av olika former t. ex. hjärtan, stjärnor,
 gisar, jultackor, gultar, gummor och cirpelformar.
 de med bult i mitten, klänor, mandelmargar,
 sockerbjörnar, mandelbjörnar och gultbjörnar.

Ärva bröd och kakor har används på länge
 jag ha minnen i mitt hem.

(Till fastlags kaka vi ha fastlagsbullar,
 råkiga nollbullar med gräddt och man-
 delmaror. Till Lucia används kackor.
 Inget bröd kaks hemma, det bakes i kandel-
 kack eller av kringlövande brödföräldrar.
 Alla kakor utom fastlagsbullar och kack-
 kackor kaks hemma.

3

4

5.

May.

6.

May.

May. 1900

St. Louis, Mo.

May.

St. Louis, Mo.

Feb. 19 1900. St. Louis, Mo.

1. Fint och grovt bröd, smächbröd.

Både runda och avlänga. Står sköt i mitten.
På de runda.

2. Lönkorn och nämnda brödsorterna bakaas också särskilt bröd till julen.

Vi bakaas prägnadskakor, skivkor, flöttingar, storpelkor, marmeladskorpor, secoskakor, smörvringar, mangelkor, hattar, chokladbröd, smörvinkakor m. fl.

Till Lucia dagen bakaas vi kusskakor.

Leven till dessa är i regel varit utelämnad.
Dessa från vi haft i vår familj så länge jag minns.

3. Knechtbröd och även ibland fint bröd stöps ut i handelsboken. Det andra bakaas vi själva.

3. Vi bakaas aldrig så stora kakor, och det är de föreskrivas på något särskilt sätt.

4. Dag.

5. Dag.

6. Vid brecken alla på jultågen. Vi jultågen-
na finns olika sorters chokor av de som vi
bakade till julen, det finns även syltben,
mitten, apelsiner, choklad mmm, vi fick
och ostar.

Dag 5. Hålsö.

Alfred Hålsö

8 år gammal

Hålsö

7. Åska, delar av Hålsö och Hålsö.

[illegible][illegible][illegible][illegible]

5. Key
6.

Frage und Antwort

Auton. Antwort

Fragebogen

Fragebogen

Fragebogen oder Fragebogen.

Yellwöl.

1. It varigaste husestamma ni anstunda
i vassagårdar, höga ni i husestall.
2. Till juten brukar ni sjötra staka
stjälstall och stjärnastall.
- Till Rustia stakar staka ni husestall.
- Her husestall brukar ni staka juten -
Rustia, husestall, mästestamma, juten -
stakar, mästestall, stakar.
3. —
4. —
5. —
6. —

Nota Rustia

Johns Rustia

stall

stallar

Rustia juten.

1. I vardagslag användas grodt, smält och färdigt smör. Det grösa köken kokas antingen.

Till jularna kokas tre stora lite strömmar i ångan till det smältta smöret för att det ska bli godare, och kokarna förmas smorda utan något hat i mitten. I det fina smöret kokas lite strömmar och kokarna förmas smorda utan något hat i mitten.

2. Vi kokar julkokare, smörlinor, julkokare, kokare som alltid köra till julbarn. Det är inte några speciella recept till någon av dem. Julkoken kokas av smör, mjöl, ägg och smör som kokare. Och efteråt du kokas till jul da de fått smör julbarn

3. Vi kokar på smöret på att de ska smör till julbarn smör. Förmas smör på smör och smör eller på smör

5. May.

6 May.

Om det förhinner sig i hela rodnan
och jag inte efterkommin förvaldare mig
någotstade från en annan ord.

Brigit Nelson

Forbunden Anders Nelson

Dala (Karlsson Nelson)

Anders

1. Svart bröst och kind. Rundade axelrings grovare.
linnorna fina. Hattbröst i flötan
2. Svart bröst och en stor del fina bröst. Den
fina delen tillräckligt mjukt. De fina bröstens
utvecklade. Temperatorkärl, mullerlinnorna,
kollagen och utvecklingen av de
3. Fuktig bröst och några fina bröst.
Bröstet grönt, utvecklat på bröst, på bröst
i bröstet.
4. Svart bröst grönt till bröstet.
5. Svart bröst.
6. Svart bröst och bröst i mitt bröst. Vår
axelrings bröst och några bröst och till bröst
till bröst.

Jaga Bröstet

Ida o Bröst Bröstet. Svart Svart
Bröst Bröst
Ida Bröst Bröst Svart Svart
Svart Svart

1 Vi börjar i handelsboden.

2 Till i den första. Men priset är
omöjligt och vi måste
vi börjar andra världskriget.

Men biljetter

och biljetter

och biljetter

1) Grönt och fint blad. De bladen varligen de vackra gröna.
 Det är något väl i midjan för de munda bladen.

2) Till julen. Skapas smukt blad och ett slags skapad.
 Skapad och skapad för att se julen till.

4) oja.

5) oja.

6) oja.

L. Hansen

Beringe.