

(Katrinebergs folkskolas)

ACC. NR. **M. 7306** : 1-2.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Landskap: Skåne Upptecknat av: Margit Johansson  
 Härad: Järs Adress: Kaifors, Idala  
 Socken: Idala Berättat av: \_\_\_\_\_  
 Uppteckningsår: 1941 Född år \_\_\_\_\_ i \_\_\_\_\_

*Julbröd. (L. N. F. 215.)*

Skriv endast på denna sida!

1. ~~Litka~~ Rågbröd, sämre vetebröd, blandat råg- och vetebröd samt  
Runda och avlånga samt ibland bullar (finare vetebröd)

Nej

- Kakor och de långa kallas levar och det finare vetebrödet flätor  
2. Lirapsbröd med kryddor i, gärna gjorda i levar, vörtbröd  
samt det vanliga vardagsbrödet.

Pepparkakor, flottyringar, spritsringar. Pepparkakorna  
görs gärna i form av grisar, gubbar & bockar.

Vid Lucia brukar vi använda lussekatter samt pepparkakor  
men inget annat särskilt bröd.

3. För några år tillbaka brukade vi baka ~~sa~~ till julen så  
att man slapp baka under helgen och då brukade vi  
förvara brödet i därtill avsedda ~~tröskor~~ liron. Nu är det  
bortlagt i min hemtrakt att man bakar så mycket på  
en gång, ty man anser att brödet blir stort, utan man  
bakar nu även under julen.

5. Nej.

6. Nej.