

ACC. N:R. M. 7311:1-15.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Landskap: Halland

Upptecknat av: elever v. Katri-

Härad: Halmostad

Adress: nebungs folkhögskola

Härplinge, Hölms & Huv-
Socken: warens sn. ; Halmostad

Berättat av:

Uppteckningsår: 1941.

Född år i

Julbröd

(L. U. F. 25.)

1) Grovt och halvgjort, till formen
runda bröd. Nej. Kaka.

2) Siraps bröd, limpor och grovt bröd.
Ett med russin i till lussekatter.
Till oss användes vete deg (särskilt fins
sådan). pepparkakor, bombkakor, löv,
formkakor, vanilj bröd, mandelstänger,
finska kaffebröd. Kuring bakades också
till julen.

3) Skorpor bakades så många att de
beräknades räcka till mars eller
april månad. De förvarades i
mjölkständer. Grovt bröd beräknades

räcka till i mars månad.

5) Nej.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

6) Nej.

Edla Bengtson
Hauerdal
Harpelunge.

Samma seder och bruk på gamm-
ställen som hemma.

En person som jag vet är intresserad
utan förminne b. dyl., är Sven Petersson
Harpelunge

Hålland
Hållands län.
Hållings län.

N. 7311:3.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

1. Smått, grovt bröd och söttbröd. (Upplands län) Runda,
avlånga och kubbformiga. Inget hål i mitten på de runda kakorna.
Haka och län.

2. Till julen baka vi vörtbröd, smått, söttbröd och Upplands län.
Småkakor: Spritsringar, pepparkakor, julebröd vaniljkakor, uppsala-bröd,
smörkakor, magariner, sandkakelser, stuvor.

x

4. Nej.

5. Nej.

6. Nej.

Margit Christenson.
Massagård
Hållings län.

Hemma ^{är det} ungefär samma sedvänjor som hos grannarna.

1. Groot bröd, limpa och söttbröd. Runda till formen. Inget hül i mitten. De kallas kaka

2. Ljapsder limpa och söttbröd. Pepparkakor, uppäkrakakor, kockosbullar, finska pinnar, chokladbröd, tiggerkaka, sockerkaka, mjuk pepparkaka mandelmusslor, smörvingar, vattenbakelser, strutor, vaniljkakor och spritskransar. Vetebrödet brukar ha formen av snäckor.

3. Skarbak brukar ^{vi inte gör} skakas så att det räcker 14 dagar högst 3 veckor.

5. Mejs.

6. Mejs.

Inga Bengtson
Lärdal.
Harplinge.

Ungefär samma seder hålles i bynsom i mitt hem

För personer som jag vill nämna är Oskar Nilsson Fröken Anna Andersson
Lärdal Gleder

De äro intresserade av gamla seder och Harplinge Lärdal
bruksamt gamla saker. Harplinge

Halland
Hälsinglands län
Hälsingarna
(o. h. hälsing)

M. 7311:5

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

1. Vilka? Grot bröd, stabsikt, vättbröd, hallkaka.
2. Kolaunga, runda, trekantiga (röglingsen)
3. Ja, ja hallkakan inte de andra.
- 4.
5. Pepparkakor, julstjärnor, bondkakor, smörbröd,
kuss, saffranbröd, vättbröd, jorndlingar.
- 6.
7. Till krusarna används vi både saffran och vanlig
vetedag.
8. Vi har använt dessa brödsorter till julen så
länge jag minns det.
9. Vi baka aldrig större kakor än som räcker för
14 dagar, 3 veckor vid julen. Trövaras då i en
stor brödbringe. I vanliga fall bakar vi ^{lång} som
räcker för en vecka.
10. Ja varje jul har vi julhögar av godsaker, äpplen,
avolika steg samt en skål med pepparkakor, som
alla får smaka på innan de går för att inte
bräna ut julen.

Från ett brev i Hälsingland

Lena Beckström
Bismarcksgat. 5-19
Hälsingland

M. 7311:6

H allvund
H alvundens led
H arplinge Sn.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

1/ Grovbröd och knäckebröd samt vetebröd
Runda till formen
Stij
Kaka, ter och buller

2/ Siapbröd, grovbröd och sötbröd.
Vetebröd i denna fasen S av vanlig vetebröd
Kärandstreck, klenåter, Uppsala-bröd, pypparkakor i form av gullbar,
gummen, gisar och bockar, mörkakor

3/ Så länge julen varar.

4/ Stij.

5/ Stij

6/ Stij

Alv Jonsson
Emmedal, Ländal H arplinge

Är nog ungefär detsamma som hos de andra i sorten, så vill jag not.

- 1) Limpor, runda, av s. k. saussikt
Nej! Kallas brödkaka innan ugnen är utskad baka på
glöden en platt s. k. loakaka, äter tillsammans med salt till
- 2) Till julen baka vanlig limpa, sött bröd av rågsikt och mager
ostmjöl, någon gång ostbröd. Vetebröd baka i olika former
Bakar kallas riddarsporre även stora gubbar av vete deg
med pepparkor på magen som knappar. Vidare "julkaka"
en platt kaka med ägg, russin och mandel i vete degen.
Av pepparkaks deg baka hjärtan, qvisar, gubbar och gummor.
Dessa sorter har alltid bakats i vår familj till julen, andra
högtider baka vanliga kakor.
- 3) Bröd baka i stora mängder, varar åtminstone till
i och jula. Kakorna, smörbröden varar ibland till påsk.
Brödkakorna förvaras i en träbigga i källaren.
- 5 Nej! 6 Nej!
Vi bruka få julhözar bestående av pepparkaksqvisar,
osttårter, äpplen, apelsiner, russin, fikor och gubbar av vete deg.
Detta kallas alltid julhözar.

Margit Persson

Vibäck

Harplinge.

Såvitt jag vet brukas nog de flesta av dessa sedvänjor
även i den övriga delen av län. Möjligen är "loakakan"
på avskrivning.

I Harplinge finns två män intresserade av gamla sed-
vänor. Namnen äro: Sven Pettersson Harplinge och
byggm. Axel Erlandsson Harplinge.

A 7311:8

76 år gammal

Halimstad

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Kustin Rudensjö

1. Grov-bröd, sötbröd, rågsiktsbröd, halvfärd, härsgroddbröd. Brödinga
och runda. Nj.

Limpor.

2. Vetebrod, Vörtbröd, skorpor. Lockkakor, Njuktappkakor, Peppar-
kakor, Smöringar, Sprits-krausar, Brudkakor, Korvskakor, Jule-bröd, Klenäcker
Pepparkak. degen utkarlas till julbollar, gissar, gummor, gubbor, stjärnor
och hjärtan. En del recept äro gamla men andra erhållna från
skolkök.

3.

—

4.

Nj.

5.

Nj.

6.

Ja. Småra ell. kringla, pepparkaks gubbe-gumma, julboll, giss-klenäcker
och några konfekt eller choklad samt några nötter.

Kustin Rudensjö
Halimstad.

Ungefär seksamman i andra tum.

Margaretha Persson

1. Vilka brödsorter användes i påsdagslag?
Sursöt limpa, grovt mjukt bröd och sammalet mjöl.
Länga. Kallas brödkaka och limpa.
2. Viltbröd och grovt mjukt bröd (ej kumbakst), Däremot
bakas skallad sursöt limpa.
Lusskakor med fyra russin, ett i vardera hörnet 
Till dessa användas vetedag. Vetelesor i form av flätor
samt släta med kanel och socker.
Pepparkakor i form av stjärnor, runda saut med
småtaggig kant och hål i mitten. Sh. Fru Jugeborgs pepp.
Smörkakor, mandelsnäckor, spitskrukor, klevaker.
Dessa seder ä äfven mörk hemstaden, Berga i Småland.
3. Några större bak följande er g.

Vi brukade som barn få s. k. "julpävar".

I dessa läde man ned de kumbakst som bakats till julen
äpple, ^{mötter} apelsin, russin, karameller, smörkakor och fikor.
På dem brukade man göra gylla eller blåa om det fanns
någon grant färgad med bilder.

De vill jag att följande detta lista även i min hem i
Berga socken, Östern.

Margaretha Persson
Hälsingland.

1. ¹ Groot, ³ halofint, ³ sött, ⁴ stäbikt och karring bröd.
Brödformerna äro runda och avlånga och kallas för kakor.
Nej.

M. 7311:10

Halland

Halmstad

2. Vätbröd speciellt för dopp i grytan
Pepparkakor, kluetter, spritkåringar, kokoskakor,
boudtkakor, jästpulverkryper, mandelformar, rån.
Vätbröd bakas i lever, bullar, ~~och~~ några krusar
och runda kakor med pussur. Storleken på de
pistulända cirka 20 cm diameter.

5. Nej.

6. Ja.

7. Stora pepparkaksgubbar, käringar och djur av olika
slag. Dessa vore glaserade med vit eller röd
glasur. På gubben eller djuret stod namnet.
Julhägen vilken utdelades på julaftons morgon
bestod också av någon Lussikatt och ^{ett par} småkakor.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Ulla Jeppsson
Pilefjellsgratan 12
Halmstad

Dessa uppgifter äro ifrån ett barn hem.

Halland

Halmstad N. 7311:11.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

- 1/ Sakerstuck, halvst, ostbröd, hult bröd och vetebröd.
2/ Sörlinge och runder
Vej.

- 2/ Sörlingsbröd, ostbröd, fyllningar är vetebröd i form av en stor kulle
med russin och kuddar. Den pepparkaken mjuk.
Pepparkaken i form av stjärnan, pyttor, och runder med en bit
mandel i mitten.

Spritskrusar, smulor, mandelstorp, terrakottor.

Vad kallar 'kuketter' och pepparkaken. Pepparkaken i form ^{smulor} 
av en gubbe.

5. Vej.
6. Vej.

Elin Johansson
Halmstad.

Vej. ungefär samma som i andra hem.

Halland

Halmstad

M. 7311 : 12.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

1. Lussöt, söttbröd, grahambröd, sirapslimpa, grovt.
Avlånga och runda. Nej.
Limpa.

2. Vörtbröd

Pepparkakor, Finska pinnar, Kanelpinnar. Klenäffer.
Vete-kakor med russin, julhusar

3. —

4. —

5. Nej.

6. Nej.

Mivi Andersson.
Halmstad

Halland
Gästrik

M. 7311:13.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

Leim Gustafsson.

Vita brödsarter? Vanligt råbröd, mörbröd, grön
bröd, gräströbröd.

Rumca röt orlång.

Hej i röt vanliga ful, men hållaker finns en
är här i mitten.

Brödkaker, kringlar

Vetebröd, med russin, röt i frukt av gultkorn
röt vanliga vetebrödet.

Klemäcker, gränsaker, finska kaffbröd,
brödkakor, korvaker, färsaker.

En gultkorn använder man även råbröd.
man detta kallas man färs bagerier.

5. Hej.

6. "

Leim Gustafsson
Gästrik

1. & Sursött, grovt och söttbröd. Runda. Det är
inte hål i mitten. De kallas kakor.
2. Kavring, sursött, söttbröd, sirapskvar, vörtbröd.
Spritsringar, pepparkakor, finsta kaffelbröd, uppsala-
bröd, smörringar, drömmar, sandbakelser, klenetter.
3. När man bakar till ^{jul} skoll matbrödet räcker hela
januari månad. Det förvaras i säden (havren).
5. Nej.
6. Nej.

Fanny Frösberg
Wallagård
Hölmåsa

Benmen är det samma sedvänjan som på
övriga gårdar i min hemsocken

Hallomd
Halmstads l.d.
Kinnareds m.

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

M. 7311:15

1. Provt rågröd bakat i runda kakor utan
något hål i mitten. Brödkaka.
2. Tepparkakor runda
- 3 Brödet skulle räcka över jul och nyår.
- 4 Nej.
- 5 Nej.

Marta Johansson
Ballabo Kinnared

Det samma är brukligt i granngårdarna.