

ACC. N:R M. 14682: 1-2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Jöns Andersson, Kyrkheddinge*
Härad: *Bara* Berättare: *" " "*
Socken: *Esarp* Berättarens yrke: *lantbrukare*
Uppteckningsår: *1959* Född år *1883* i *Lund*

Julbröd. s. 1-2.

Lu F 25

Aug 25

1

Julbröd.

I mitt barndomshem brukade man vid jularna baka flera sorter fintbröd, äro vanligt om vret, men några julhögar eller ~~eller~~ särskilda benämningar på bröden har man ej haft här i byggheden. Det var vanligt att baka stora bak så det räckte cirka 6 veckor. För att brödet ej skulle mögla, brukade man om sommaren stappla bröden i tätta säckar, som hängdes upp på loftet. Vid jularna bakades utom groft bröd, hemskikat s.k. kalvpinnt samt fint bröd av kvämsikat mjöl. Ho-finnmjölet bakades även turnsbröd. Om jularna fick barnen julgubbar, julhästar m.fl. sorter små bröd. Man bakade även många sorter kakor till jul, såsom godran, kdenäter, prinseskakor av smör och m. fl. Man köpte även kakor i stan samt av kringvandrande "kagekvägar".

De grova bröden var rektangelformade, cirka 30 x 40 cm., de tunna och halvfinna var runda och cirka 35 cm. i diameter. För att brödet skulle hålla sig bättre brukade man klyva de halvfinna bröden med en tråd, så de ej blev mer än hälften så tjocka. Detta gjorde man ~~det~~ så fort man taget det ut ur ugnen. Sådant bröd kallades: karsing och bakades vanligen under sammansent. Några särskilda bröd till gämnas till sädden eller väpplöjningen, har man ej brukat baka här. Omkring senaste sekelshif- tet började bagare på landsbyggelsen köra omkring och sälja bröd och kakor och samtidigt slutade "kagekvinnor" att gå omkring. Efter hand började en efter annan baka färdigt bröd och brödbakningen i hemmen har sedan länge upphört. Endast något kaffbröd bakes.