

ACC. N:R. **M. 8334**:1-2.

Landskap: *Småland* Upptecknat av: *J. N. Göth*  
 Härad: *Uppvidinge* Adress: *Braås*  
 Socken: *Ljösås med värlig-  
gårde* Berättat av: *egna upplevelsen*  
 Uppteckningsår: *1942* Född år *1869* i *Ljösås*

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

*Fettisdagsbullar*

*n:1-2*

*L. U. F. 42.*

Skriv endast på denna sida!

M. 8334 : 1.

ACC. NR. L.U.F. 42. Fettisdagsbullar.

Landskap: Småland ..... Upptecknat av: J.A.Göth .....  
Härad: Uppvidinge ..... Adress: Braås .....  
Socken: Sjösås med närliggande ..... Berättat av: egna upplevelser .....  
Uppteckningsår: 1942 ..... Född år 1869 ..... i Sjösås .....

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

- 1) JA.
- 2) Första tisdagen i fastan ätes det (fojtbulle) som de kallades förr. I de flesta, isynnerhet gamla familjer ätes det bullar var tisdag i fastan och även andra dagar när det kommer främmande. Här har alltid fettisdagsbullarna varit runda, ju större ju bättre. Meningen var att en person skulle bli mätt av en bulle.
- 3) I min hemby, Karryd, fanns det inte mera än en bondmora som bakade fastlagsbullar. Hon bakade dem av finsiktat kornmjöl och lagade till en massa av tjock grädd och finstötta nötkärnor. Nu bakas de av vetemjöldeg och när de kallnat skäres det en stor rund grep i mitten och den fylles med en massa av malen sötmandel och grädd, allt efter tycke och smak. Så skäres brödet bort på den urskurna biten och överskorpan lägges över mandelmassan. Fastlagsbullarna ätes i en djup tallrik varm mjölk. Detta är i privathemmen. På kafeer och restauranger

Skriv endast på denna sida!

Vänd -----

serveras bullarna i regel till kaffe, såvida inte annat begäres. Mjölken ~~smaksättes~~ smaksättes av husmödrarna, en liten liten aning Anis.

LUNDS UNIVERSITETS  
FOLKMINNESARKIV

4) Här kallas bullarna enbart fastlagsbullar, men de som serveras fettisdagen kallas fettisdagsbulle. Semler, är en gammal benämning på alt vetebröd.

5) Namnet hetvägg, fanns långt innan fastlagsbullarna. Det var en sort Stinkakor av potatisrev och kornmjöl som bakades på en gammaldags stekpanna, utan kant, som kallades Stinkakaplåt, eller Stenmkakaplåt. De gamla talar om att de kallades Hetvägg, eller hetväggar. Kanske att det berodde på att de som inte var ägare av någon Stinkakaplåt eller stekpanna, slängde fast en klick revsmet på den heta spismuren. När de var bakade släppte de muren. Jag tror att namnet hetvägg är kommet från de där (Murkittorna)

J. A. Göth.

No. 8334.

L U F 42.

LUNDS UNIVERSITETS FOLKMINNESARKIV,

Specialfrågelista.  
"fettisdagsbullar."

L U N D .

Besvara om möjligt följande frågor med hänsyn till dels  
a) 1880-talet, dels b) 1900-talet.

- 1) Är det brukligt på Eder ort att äta fastlagsbullar under fastan.
- 2) Äter Ni dem någon bestämd dag eller några bestämda dagar? Vilka? Vilken form ha dessa bröd? (runda, avlånga, kilformiga s.k. viggas eller kilar)?
- 3) Hur tillreder Ni bullarna? Brukar Ni ha mandelmassa i dem, och äter Ni dem med eller utan mjölk? Är mjölken kall eller varm? Läger Ni något i mjölken?
- 4) Vilket namn använder Ni på bullarna: Fastlagsbulle, fettisdagsbulle, fettisdagssemla, hetvägg (fetvägg) o.s.v.
- 5) Känner Ni till ordet hetvägg (fetvägg) och vad menas härmed?