

ACC. NR M. 8336: 1-7.

Landskap: Småland

Upptecknat av: H. J. Nilsson

Härad: Östra, S. Vedbo

Adress: Mariannelund

Socken: Kvåskull, Härsleby

Berättat av: egna minnen

Uppteckningsår: 1942

Född år 1865 i Kvåskull

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Fettisdagsbullar på 1800-talet.

s. 1-5 L.u.F. 42

(Kvåskulls sv.)

Fettisdagsbullar på 1900-talet.

s. 6-7

(Härsleby sv.)

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R M. 8336: 1-5.

Landskap: Småland

Upptecknat av: K. J. Nilsson

Härad: Östra

Adress: Mariannehem

Socken: Kvåskull

Berättat av: egna minnen

Uppteckningsår: 1942.

Född år 1865 i Kvåskull

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Fettisdagsbullar på 1800-talet.

L. u. F. 42.

Skriv endast på denna sida!

Fridagsbullar

I min barndom på 1870 talet, minnes jag hur min mor och farmor till-
lagade Fridagsbullar, dom var ej av
nuttida modärna sort eller kvalitet som
lyfbröd, utan dom var verkliga nüttids-
bröd. Dom var mera allmänna ej
blott i fastan och dömsveckan ty dom
bakade sådana varje gång dom bakade
övrigt bröd, vi kallade dem för Fridags-
dukar, dom bakades av samma deg
som det övriga brödet, men med till-
sats av kornmjöl och kryddor.

Storleken var ungefär som ett tefat
och runda som en vanlig setelballe.
Dom bakades eller gräddades på plåtar i
den vanliga bakugnen ty jernspislar var
då ej allmänna, om dom ens fanns till.

Inlägg i Bullarna.

Då Bulldegarna var avskild från den andra. Så krässades det någon krydda t. p. frös eller jämkol och inblandades så tillskotts det tunna skivar salt och fett gläsk, sådant inblandades ett par nått stora skivar i varje bulle vid formningen, det blev nu stent under tiden bullarna bakades eller gräddades fettet i gläsket spred sig alltså genom hela bullarna, den kunde ätas både kall och halvvarm och den var god!

Ett annat sätt var att då Bullarna togs ur ugnen å fick avsväras något så stark övke skarpam loss och öpprades så mycket att man kunde skära ur en liten del av malben och i dess ställe inläggga en mtsked smör

kom nu bullan var varm så smält smöret och spridde sig i bullarna. då dom lagt den lösmärda skarpan lätt på sin förra plats. då nu bullan kallnat, så var ju smöret också stelnat. Sådana bullar bakades ofta vid brödbakning, men sj extra till några extra tisdagar vad jag kan minnas. De nämnda bullarna användes som matsäckmat enbart om den var tillräckligt stor för dagens behov, samt en bit till mjölk jag fick i uti ofta en sådan bulla till matsäck till skolan 1873-1874. samt en flaska mjölk, eller Embärsmas eller dricka.

Det bakades så många, så att alla i familjen fick var sina. Skulle man ut på dagsverke så fick man sin bulla för dagen samt sin mjölk, i det fick några till. Kunde även användas som Kaffebröd.

Sillbullar

Da jag som Smedpojke kom till en gammal sved på Kvallsbergsgård 1886 - och 1888. Så hadde Smedmadam Soffia (hon kallades så) för sed att baka Tisdagsbullar. Hon hadde jernspis. Hon bakade dem av vanligt rågmjöl, också stora att dessa fullkomligt skulle nåcka till middagsvälet, samt en taktick skummad mjölk. Då hon bakade dem så inlade hon salt sill med något lök. Sillene var ju vattendragen ä benad till tisdagens middag fick vi ej någon annan maträtt mer än den stora bullarna och skummmjölken. Alla i familjen fick lika. Nu kan jag ej minnas om vi fick detta under fastetiden eller om Tisdagarna dessis under hela året. Sedan med Tisdagsbullar har nog ej varit så allmän

ACC. N.R. M. 8336:5.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

förr i tiden inom denna del av häradet.
Jag frågade en gammal fräken från
Näsön i Bergshem, nu boende i Mariannes
lund, hon har varit Bagerska i unga år
hon är nu 64 år, men hon säger att det
mins hon ej om, hon har varit i Amerika
några år, men den seden brukades ej
hållas där. Hon är bornfödd i Råshult
Öster Östra församling Östra härad.

ACC. N:R **M. 8336**:6-7,

Landskap: *Småland*

Upptecknat av: *H. J. Nilsson*

Härad: *Södra Vedbo*
Höjning
Soeken: *Mariannelund* *Stjärneby*

Adress: *Mariannelund*

Berättat av: *Egna minnen*

Uppteckningsår: *1949*

Född år *1865* i *Kräkshult*

Fettisdagsbullar 1900-talet

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

L. u. F. 49.

Skriv endast på denna sida!

ACC. NR. M. 8336 : 6.

Fastlagsbullar på 1900 talet

Då det blev mera brukligt med vad vi i allmänhet kallar den Fastlagsbullar och tiden då seden började är obekant. Men då jag 1926 flyttade hit till Mariannelund, från landet så att säga så hade dom börjat sedan att baka tisdagsbullar på något kaffe, gjust till tisdagen i Synnebockens dom blev så modärna så att dom köpte kaffe för bullarnas skull, ty dom ätes till både mjölk och kaffe, innan dom blott baka så får dom tisdagsbullar vilken dag som helst i veckan, men med all säkerhet på tisdagen. Somliga familjer bakar själva, andra går till kaffet och köper sitt behov, om det är
Kvar

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

På 1900 talet Bullarnes tillredning

Bullarna tillredes som till andra vete-
bröd av mjöl - Mjölks - Smör och i socker
möjliggen äggblandning, dom kallas i
allmänhet runda, och dom är grädda
de och avskalade så avskär dom
sjuva översta krapan och borttaget
en del av innehållet, och i dess ställe
lägges en sked vispad grädda som
är blandad med malen Mandel och
vanilj, varefter skrapan eller krapan
äter ^{högst} på den plats hos förät var och
derefter trycker den åter något fast
Bullarna serveras antingen till kaffe eller
mjölk. kall eller varm, vilket som helst
eftersigt val och trycker lite på lands-
byggen är dom nog ej så allmänna.