

ACC. N.R. M. 8340: 1-7.

Landskap: Blekinge

Upptecknat av: Axel Stenlund

Härad: Medelstads

Adress: Bol. 97, Rosmely

Soeken: Rosmely stad & sm

Berättat av:

Uppteckningsår: 1942

Född år i

Fastlagsbullar

1-6

L. v. F. 48.

Maskeradbal & uppdrag i fastan

7

Skriv endast på denna sida!

Fastlagsbullar

- 1) I min barndom 1880-90-talen äts i mitt hem fastlagsbullar. Efter 1890 på Kællings bruk i Rieflys. förekom samma bruk, även under 1900-talet.
- 2) Måndagen "bullaräddag" - var under min barndom den enda dag de förekommo. Under 1920-talet, efter mors död 1916, förekom det att de serverades utom ^{bullar} "måndagen" en eller två gånger under fastan vilken dog som helst.

Bullarna voro runda.

- 3) Dege var vanlig vatedag - möjligen med något mera smör än annars. Antingen åt man den som de voro till varus mjölk med saltet och riven smådel i, varvid man lade den i mjölken och lät den svälla, eller skars ett "lock" från toppen med ett horisontalt snitt, på underdelen breddes mandelmassa och "locket" lades på, äts på samma sätt som de släta bullarna men mjölken hade endast sockrats.

Fastlagsbullen

Det kände också att man skar "locket" i form av en spetsig korn som trycktes ned i ugnadluvsan. Detta sätt tror jag min bror och jag försökte införa sedan vi sett det någon annanstans - men tyckte det ~~det~~ var lite besvärligt.

I vårt hem efter 1917 har sedan förts mera regelbundet - på olika dagar - i mjölk som ovan eller till eftermiddagskaffet.

4) "Fastlagsbulle"

Fastlagsbullar

- 1) Sedan försk på 1880-90-talen såväl som på 1900-talet
- 2) Bullarna bakades på 1800-talet på "bullamåndag" morgon och såldes under f. m. De var och äro runda
- 3) Till omt. 1914-15 gjorde man bullarna med mera smör och även användt iarbetade och även mera socker. På 1800-talet lade man ett stort russin på varje bull. Senare visst när började man använda mandelmassa under ett ur toppen utskuret koniskt "lock". Troligen är det endast 10-15 år som bakarna sått bullar med mandelmassa.

Sjäva brukade st. i familj äta bullarna med varm mjölk, tussis med socker och kanel. Lorr - kanske ngt in på 1900-talet - gjorde man bullarna helt för hand - degen "långades ut" (rullades) till en sträng, som man fick rippa bitar av och forma dem till bullar. Vana bakare

Fastlagsbullar

kunde göra dem lika stora - det skiljde iete
på många vran.

Under senare år uttogas bitar av degen
med maskin - 30 bitar åt gången. se nedan

4) "Fastlagsbulle"

4) H. säger också "det var vanligt att man åt
fastlagsbulle med russin till eftermiddagskaf-
fet.

Fastlagsbullar:

1) Sta' försk. i hemmen så långt tillbaka som fru B. minnes.

2) Man bakade då i hemmen bullar så stora att de nästan fylde botten på en djup tallrik; de ätos på "bustamåndag" - bruna böror och fläsk före

3) Vanlig vetedag på mjölk utan några extra tillseter; en russin stacks i toppen på bullen. Man åt den med varm mjölk med socker och kanel - skulle det vara litet finare hade man litet rivet mandel i mjölken.

25-30 år tror fru B. stå sådana konditorierna började göra fastlagsbullar med mandelmassa.

4) bageriernas fanns inga förrän långt efter.

De vanligast förekommande bullarna voro de med russin på till ockr. 1910.

4) "Fastlagsbulle"

Rostlagsbullen

5) In. B. minnes från slutet av 1800 talet - från besök i Karlskrona, att man där använde benämningarna 'feträgg' och 'hetträgg' om resp. 'bruna böror och fläsk' samt 'bulle med varm mjölk'. I Ronneby har det successivt inte förek - åtminstone ej blivit vanligt.

Maskeradbal:

"Troligen i slutet av 1870-talet ordnades den enda maskeradbal fru B. Kase erinra sig på hotellet i Ronneby - den 2 febr. - av en löjtnant Köwenstjerna som då vistades här.

Upplägg i fastan:

I slutet av 1800-talet och kanske under 10 år in på 1900-talet förekom att i synnerhet barn beundrade små risknippen, som med en nål fästes på ryggen ^{på} "gummor och taster".

Flera gubbar av papper användes även på liknande sätt.

Gummor från landet, som sålde smör och ägg hade alltid ris med sig i fastan.