

ACC. N:R. M. 8343 : 1-2.

Landskap: *Småland* Upptecknat av: *Frans Petersson*  
Härad: *Kinnared* Adress: *Smånamåla, Ushult*  
Socken: *Ushult* Berättat av: *Densamme*  
Uppteckningsår: *1942* Född år *1884* i *Ushult*

*Fellis dagshull av.*

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

*L. u. F. 42.*

Skriv endast på denna sida!

Svar på frågelista: Fettisdagsbullar.

Under de tre å fyra senaste decennierna har här i Miskult under fastlagstiden bakats och använts ett slags vetebullar, som gått under den rikssvenska beteckningen "fastlagsbullar". Dessa bullar, som bakas av vanlig vetedeg, vari man blandat hackad mandel, bestros med en blandning av fint socker och stött kanel, varefter de serveras till kaffe eller - någon gång - mjölk.

Av de äldre Miskultsbarnen benämnes fastlagssöndagen "fläska sönda", den därefter kommande dagen "bulla månda" och näst följande "vita tisdag" och "stinkkaketisdag". På "fläska sönda" skulle man koka ett stort stycke fläsk av julgrisen jämte ett

stort "isterband" (fläskkorv), vilket skulle  
uppätas under dagens lopp. "Bulla månda"  
bakade man bullar, som man i äldre tid  
ät doppade i mjölk, men <sup>oan</sup> sedan kaffet  
kommit i bruk serverades tillsammans med  
denne dryck. Dessa bullar bakades i segel  
av skalat kornmjöl (sletmjöl), fläsk- eller  
isterflött och skummjölk. "Vita tisdä"  
eller "stingkake tisdä" bakade man "stinn-  
kaker" eller "stingkakar" av plättsmet, som  
bestod av "sletmjöl, fläsk- eller isterflött  
och skummjölk samt ett ägg, ifall sådant  
fanns. "Stinnkakerna" (stenkakerna) gräddades  
på en rund, cirka tjugo centimeter i dia-  
meter vid gjutjärnsplåt, som benämndes  
"stinnkakeplåt" (stingkakeplåt = stenkakeplåt,  
stajakakeplåt). Ursprungligen bakades dessa  
kakar på en tunn, på eldhärden anbragt  
plåt sten, varav kakerna fått sitt namn.