

ACC. N:R M. 8365 : 1-5.

Landskap: Småland Upptecknat av: Jenny Danielsson
Härad: Kinnared Adress: Jäl
Socken: Jäl Berättat av: Densamma
Uppteckningsår: 1942 Född år 1880 i Kalsovik

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Fästlagsbullen.

L.u.f. 42.

ACC. N:R. M. 8365 : 1.

Landskap: Småland
Härad: Kinnared
Socken: Jät
Uppteckningsår: 1942
Upptecknat av: Jenny Samuelson
Adress: Jät
Berättat av: Anig
Född år 1880 i Folksvik

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Lunds Universitets Folkminnesarkiv
Lund.

Spesialprägelista

"fettisdagsbullar".

Jag skall nu bevara denna prägelista men det
blir i olika former. Fastlagsbullar har brukats och
brukas här ännu.

Från 1800-talet jag skall nu fört redogöra för
hur de brukades i fasters tid. Man började med
"fläskasönda" (fastlagsöndag) då kokade man fläsk
till middag. Sen kom "bollarnaugda" (kullamön-
dag) i stället för kaffe på e.m. så fick vi var sin
stor kalle vanlig veta kalle med kokt mjölk till
dagen efter kom "fetatista" (fetatisdag) forts

Skriv endast på denna sida!

No. 8305:2.
 då fick vi äta igen ^{och} snart fläck fast mycket
 fetareoga så var seden hos henne vi fick
 inte kalla mer än den dagen. Min mor
 tjänade på ett ställe i Urskult som hette Rös-
 viks jag hörde henne tala om att där fick
 di semlor och mjölk vaji söndagsmorgen
 så länge fastan varade. Hon kokade kaller
 i flott och dem kallte hon för semlor.
 I Smörmåla i Urskult när jag tjänade där
 där fick vi var sin stor veteballe till kaffet
 i stället för den fina brödskinan vaji sön-
 dagsmorgen så länge fastan varade.
 1) Här på orten är det brukligt att äta fast-
 lagskaller. På 1900-talet. När jag kom hit
 till prestgården i jät 1902 så brukades seden
 så, till vaji middag på söndagerna från
 fastlagsöndag till långfredagens middag
 samt till middag di fyra ^{part} fastlagsdagarna

N. 8365 : 3.
 Serverades det fyllda kullar med mandelmassa
 och kokt varm mandelmjölks till.

2). Beredning kullarna bakades stora och runda
 i botten på ballen skars ut ett lock och in-
 man mötet grävdes ut och uppblandades med
 socker och rivet sötmandel och en liten aning
 bitter, och en äggula massan lades åter in i
 ballen och locket sattes dit. Sedan sattes kul-
 larna på en stekpanna och sattes in i ugnen tills
 de blev genombakta, blev det för varmt på pan-
 nan så slags det på lite mjölk.

Fru Trolle organistens fru här i gåt hon bjöd frunt
 och kyrkvärden på fastlagskullar varje påsions-
 dag, hon bakade dem så stora som en liten
 tallrik hon doppade dem i kanel och socker
 och lade ett stort russin i mitten di servera-
 des till kyrkakaffet.

ACC. N.R. M. 8365: 4

Landskap: Småland
 Härad: Finnerwald
 Socken: Fät
 Uppteckningsår: 1942

Upptecknat av: Jenny Danielson
 Adress: Fät
 Berättat av: Jönig
 Född år 1880 i Fralpsvik

LUNDS UNIV.
 FOLKMINNES-
 ARKIV

3) Fler jag själv brukar och bereder fastlags-
 bullar. Jag bakar stora runda bullar med
 små rusin i; när jag serverar dem så skär
 jag ut ett lock från bullen gräver ut innan-
 mätet och blander upp det med tjock visp-
 grädde och söt och lite bitter mandel sedan
 fyller jag det till baka i bullen och tög-
 ger från locket. Till dem serverar jag kallt
 varm mandelmjlk, en stäende rätt varje
 söndagsmiddag ifrån fastlagsöndag till lög-
 fredagens middag, främst vårpre dagen
 då serveras det i stället väfflar.

4) Olika benämningar från fastlagsbullar, fas-
 ter från Fläcklinge hon sade fastlagbolla fast

Skriv endast på denna sida!

