

ACC. N:R M. 9226: 1-2.

Landskap: Blekinge Upptecknat av: G. E. Löfgren
Härad: Östra Adress: Box 72, Rödaby
Socken: Rödaby Berättat av: Densamme
Uppteckningsår: 1943 Född år 1874 i Karlskrona

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Vardagsbrödet

s. 1.

Wma k. 11 (6)

Fastlagsbullar.


s. 2.

L. u. F. 42.

Skriv endast på denna sida!

Vardagsbrödets benämning var: "Grovbröd",
"Pågbrod" eller "Lammläggna".

Det var alltid gärt (Från ett föregående
bak lag man munda en "surdy" lill nästa
bak).

Kjällbröden vara rög, kom hemmet
med godatis. Det var runda bröd  Övä-
gunde ~ 10 à 12 kg. vardera som bakades
en gång i månaden. (En del hushåll ba-
kade 4 gånger åt gången). Bröden förvaras-
des i kistan på vindu. Brödet skars
i skivor, allt efter åtgången, vid måltiderna
(En Lammläggna à 56 kg bakade 37 år i Kull-
krana på den tiden).

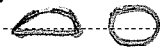
Uppgifterna äro i huvudsak från f. d.
lantbrukaren Per Gustafson, 73 år, Blässamåla,
Tisseljärda och hans hustru munnra bo-
satta i Rödby. De leva 1880-90 talen

LUF 42.

ACC. N.R. M. 9226:2.

Fartlagsbullar.

Under 1800-talet ät vi fartlagsbullar här i
Mekingen så ha vi gjort långt för den tiden
och så gör vi än. Vi äter dem vanligtvis på
måndagarna ('kullamåndag') under fastan,
men även på fettisdagen.



Bröden är vanliga vetebullar men man
gör ett runt hål i dem och i inhålningen
lägger man mandelmassa och gräddt färdigt
läskes innehåll med ett lock som bildats
av ytlaget som man skurit ut ur kullen.
Tarm mjölk hälls över kullen tills den
svällt så pass, att den helt upptager den
djupa lallrik som används. Locket plä-
gar man även strö över anrättningen
utloffer tillgång och smak. Sedan med
fartlagsbullar har ökats med tiden, då hand-
larna numera säljer dylika färdigställda
bullar även för landsbygd.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV