

ACC. N:R M. 13034 : 1-3.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Piljof Persson, Jonstorp*
Härad: *Luggude* Berättare: " " "
Socken: *Jonstorp* Berättarens yrke: *f. d. lantb.*
Uppteckningsår: *1954* Född år *1884* i *Jonstorp*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Fettisdagobullar. s. 1-3.

Lu F 42

Skriv endast på denna sida

Så länge jag minns tillbaka har det bakats
fastlagsbullar. (bullarna)

Fastlagsöndag var den dag som hörde till.

Dessa bullar bakades någon dag innan söndagen
och ofta avsmakades dessa till eftermiddagskaffet
på lördagen. Bullarna var alltid runda ty de
rullades med flata handen på bakkbrödet. För
husmodern eller bagerstjänstnär i händerna kunde
hon rulla tvänne bullar samtidigt — en i vardera
handen.

Till bullarna användes söt god mjölk som
något uppvärmdes, och bästa beterrugg — socker,
salt och kardemumma efter behag.

Bullarna äts på söndagen både till elva- och
eftermiddagskaffet. På måndagen äts även bull-
lar med varm mjölk. Blev några bullar kvar
konserverades dessa dagarna efter. Efter dessa
dagar vet jag ej om några bullar bakades.

Lut. 42
Spec.

Något annat namn än fastlagsbulle befjagades.
Fettisdagen och fettisdagsbulle befjagades i
särskilt samband med fastlagen. Fettisdagen
var ju innan påsk och kanske bakades bullar även
då.

För bullarnas utseende ströps de över med nä-
mjölk som tillvaratogs på flaskor för kommande
behov. Den nyaste nämjölken gav ej den vackraste
glansen på bullarna - den kunde gott vara flera
månader gammal.

2. I sin bullarna skulle insättas i på plåtar i
ugnen överströps de med nämnda nämjölk. Efter
bakningen skars den översta tredjedelen av bullen
och något av inkrämret fogades och blandades med
mandelmassa som bestod av malen och hiven söt-
mandel, smör och något äggvita som lades in i bul-
len, därpå vispad gräddde sig på den avskurna delen
lades över bullen. Det var ej alla bullarna

ACC. NR M. 13034:3.

som fick undergå en sådan procedur, det var
endast dessa som bjöds på besökande under fast-
lagen

Pettisdagsserula och kettvägg har jag aldrig
hört omfalar.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

3.

3.