

ACC. N:R M. 13039: 1-2.

Landskap: Skåne Upptecknare: Alfred Nilsson, Vollsjö
Härad: Tingelstad Berättare: "
Socken: Hammenhög Berättarens yrke: f. d. lantbrukare
Uppteckningsår: 1954 Född år 1885 i Hammenhög

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Fettis dagbullar. s. 1-2.

LUF 42.

Luf. 42

1

Angående bakning av fastlagsbullar, är det
nog olika, i skilda delar av Skåne, och för den
del i hela landet också kanske. I min hem-
trakt ^(Lands) fastlagsbullar, kan jag ju säga i
hemmen ganska allmänt i samband med
vanligt vetebröd, och format till bullar. Det
köptes ju även fastlagsbullar i bageributiken
i Hemmenhöj, det var ju inte alls fråga om
grädsbullar på den tiden. Detta gäller sista
decenniet på 1800-talet, och förste på detta år-
hundradet. Min mor brukade alltid till fastlags-
söndag grädda s. k. "munkar", och det hade även
hennes mor i Skiby gjort. Ingredienserna
till dylika fastlagsbullar var ungefär de
samma som till vanlig pannkakssmet, med
vetemjöl, mjölk och socker, med jäst tillsett,
och sedan skulle det stå till järing 2-2 1/2
timme. Det fanns ett s. k. särskilt "munkjärn"

ACC. N:R M. 13039:2.

med plats för sju dylika bullar i vilket grädd-
ningen skedde. De där hålen eller formarna
i järnet var halv-äggformiga. Vid gräddning-
en vändes bullen med gaffel, och färdig fick
ju fastlagsbullen form och fason av en riktig
boll, och serverades till kaffe eller te, helst
varma.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

2