

ACC. N:R M. 8301: 1-2.

Landskap: Skåne Upptecknat av: Nils Jönsson
Härad: V. Gäringe Adress: Fyrboda, Önnestad
Socken: Stoby, Önnestad Berättat av: _____
Uppteckningsår: 1942. Född år _____ i _____

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Felldagsbullar.

L. u. F. 42.

KAMRER N. JÖNSSON

POST- OCH TELEGRAFADRESS:

ÖNNESTAD

RIKSTELEFON: ÖNNESTAD 34

10119

Tagsta för Önnestad den 17. febr. 1943

N. 8301:1

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

V. Kring, Sk.

Lunds Universitets Folkminnesarkiv

L u n d.

Med anledning av frågelistan n:r 42 angående "fettisdagsbullar" får jag meddela följande:

- a) Stoby socken 1880:talet.
- 1) Bruket att äta fastlagsbullar var allmänt där.
- 2) Bullarna, som kallades "fastelansbölla" skulle ätas på måndagen efter fastlagsöndag. Denna dag kallades "bölla månda". Bröden hade formen av vanliga vetebullar, runda med betydligt större - c:a 1 dm i diameter.
- 3) De bakades av vanlig vetedeg, voro utan fyllning och åtos med uppkokt varm mjölk tillsatt med kanel. -
- 4) De kallades som sagt "fastelansbölla". Namnet "betvägg" var oberoende i trakten.
- b) 1900:talet.

Under 1890:talet utsuddades mycket av de gamla bruken. Första gången gjorde bekantskap med fastlagsbullar fyllda med fin mandelmassa var 1895 hos ingenjör Bolinder, Önnestad. Sedermera ha bagerier och konditorier tagit hand om saken och leverera bullar med ganska se-tu kunda fyllning, jämförd med den riktiga fina mandelmassan.

c) Utanför formuläret kan jag nämna att den följande dagen på bygd kallades "stinkagetida". Då utgjordes middagens huvudrätt av stenkakor ("stinkakor"). Ingredienserna voro korn- eller vetemjöl, mjögg som vispades samman, varefter socker, salt och jäst tillsattes.

No. 8301:2.

LUNDS UNIVERSITET
MUSEUM FOLKMINNESARKIV

Smeten fick jäsa ett par timmar, varefter bakningen skeddde på ett väl smort "pannejärn". Smeten hällides tumnt över hela järnet och stora plätten vändes, så att båda sidorna blevo brynta. Åts med "senasölar", smör eller stekt fläsk.

Högskolebibliotek

