

Landskap: *Småland* Uppptecknat av: *Edith Österlund*
 Härad: *Västbo* Adress: *Box 5, Hillerstorp*
 Socken: *Kulltorp* Berättat av: *Emma Österlund*
 Uppteckningsår: *1941* Född år *1862* i *Kulltorp*

Höst - o. vårbyken. s. 1
Trätten hängdes på gärdsgårdarna. s. 2.
Beskrivning av "kaveldownen." s. 2-5.
Skvåddarna kom o. skulle sy kläder
före jul. s. 5-8.
Lappskvåddare fanns också. s. 8-10
Oknamm på skvåddare. s. 8-10.
Slakt; och beredning av köttet m. m. s. 10-23.
Matträtten. s. 23.

N. N. 64.

ulma N. 13.

På vintern då allt utearbete
var färdigt bykte kvinnorna
kröthyken. Likaså på våren
då vävarleket var under-
skokat gjorde man vävhyken.
Därtill gjorde man den alla
kända björkaskan därtill
vilken man slog i en askspise.
På tors bykesien fram och
ställdes upp på karstolen
i 'boa' eller lillstiva. På
tors bykesimarna fram och
lades i botten på bykesien
konvis bit och bit så pass
inte sjunk ned i botten för
bort. Då den blev vit och
så fick man se till att det
inte låg något vitt för tugg-

kälet där vattnet skulle
rinna igenom. Över på byke-
pinarna lades "askspisen".
Då lades kläderna på de sämsta
underst och de bästa övert
var efter man kallbytte ett
halvt dygn, var efter man
varmbytte ett halvt dygn
och så skulle byken "våras"
på bostadsgården. Då användes
tvätten på gårdsgårdarna
som befanns sig i närheten.
Tvättsuren brukades inte alls
på den tiden och inte förrän
långt in på 1900-talet. Här blöder
en stor del av byns kaveldomen
fram. Kaveldomen bestod
av en "rulle" som var cylindern

Formig cirka 80 cm. lång
helt av trä 8 cm i diameter,
samt kavelträet en avlång
plankbit som var 80 cm. lång
och cirka 12 cm. bred, o 2 cm.
djök med ett långt hand-
tag likaledes av trä. Plagget
som skulle manglas eller kavalas
stänktes med vatten lades i
ett eller flera veck och
virades på kaveln. Så
kvalade man riktigt bra
på ett bord så plaggen i sig
blevo riktigt blanka och fina.
Uppvecklarens farman tog aldrig
på sig ett kvalat linne som
var mycket nog med att
det skulle vara riktigt väl kvalat.

dessa "kaveldon" finnes kvar
i många hem ännu fast de
ytterst sällan användes utan
i enskilda fall. Kaveldonen
friskriver sig från en länge-
sedan hemmen tid. Det finnes
de som varit inbrända år-
tal ända från 1600-talet,
och har antagligen gäst i
en och samma släkt
generation efter generation.
Det finnes kaveldon med särli-
ga monogram och utsmuck-
ningar av majskanda slag.
De gamla monogrammen ha
lidit om kaveldonen och
de kuros till sin givna plats
efter "kavlingen". Kan förvaras

Jem ofta i en "smack" en
liten skubbe under stora
fraggan eller någon annan
skulle i huset som man
buktade kalla "smacken".

Frie jul skulle skräddaren
komma och sy kläder av
tyget som man vävt och
det var med viss glädje barn-
en i huset emot sig. Mästern
ankomst. Då meddelaren var
barn anlätades en skräddare
vid namn Jölin som sydde
kläder förstklassigt, gult emot
andra skräddare. Han kom i
siton. Då han kom till en gård
för att sy på sig följde en två skräd-
darepår vilken alltid tiller

sig ^{var} vederbörligt avstånd efter.
Kästen var pressjärnat alnen
och såven en kammarskåp
satt som var ovanligt skarp.
Läkarna förvarades i en skinn-
pung och skinnväska. Käppet
var av skinnmaterial (plintad)
och de olika buntarna på
mättet vittnade om de olika
måtten som togs av de som
skulle ha kläderna. Före jul
blev det i regel de manliga
i huset som skulle ha kläder
kvinnorna sydde fjällen ut på
sommaren i regel. Det med-
hålls ej på vintern då det
skulle sy så mycket man-
kläder i symmet som det mest

syddes kläder till jul då barn-
na voro så korta och allt-
sammans skulle kandsys.
Man kandsyddes med henna-
spunnen och hennafärgad
linnid vilken "inåster" raka-
de nog. Väset skulle till-
kandakallas på gälden av
hussunderen. Kvällen församma-
de ej allt berömma hussunder
från de praktiga tyger som viut
och fjällbändet eller "lammabändet"
som det kallades slås upp
och tyget breddes ut och
klipsades till utan några som
helst minuter. Man lade alnen
på och ritade med kritan
upp konturerna till de olika

Delarna i en kostym eller klä-
 ding. 7. Tre dagar hade mästare
 och hans pojkar 'gärning' som
 det hette och då hade de sytt
 en kostym till för en till
 vardera av de tre pojkarna
 Anders Bengt och Adrian samt
 beslagit ett par byxor med
 skinn åt för sytt ett par
 extra byxor åt för samt en
 kjortel åt var. För allt
 detta arbete ersätt Jöns
 Friksdaler*, precis vad han
 begärde och så gick han till
 västra gård. Förutom denne
 skräddare fanns två lapp-
 skräddare i västersocken
 Anders i Killa härad, Buraja

*Födelseort
 fick maten
 också i gården
 där de sydde.

Örnsten

^{en mestadels}
~~som~~ kallades "Vår solen".
 Därför att han var så gäve-
 ligt lat samt Johannes på
 Brannisen ^{Kueltags} som hade vederna
 och Puff. Båda dessa laggsade
 kläder och sydde aldrig några
 nya kläder. Johannes i Brannisen
 steg en dag in på kyrkherdens
 arbetsrum då denne var
 ensam var Almen sköt fram
 en stol och bjöd honom sitta
 med orden: - "Var så god och titt
 ner på den Puff?" - "Jag vet inte
 sämre Puff utan sämre
 Johannes? Kyrkherden blev
 förlagen och visste inte vad
 han skulle säga i hast tog han
 berödd att Puff var ett ämt

huckanman

Jag har förut talat om köst-
slakten och julslakten men
själva tillvagnagängssättet
skall jag nu uppteckna i
sitt gamla bekräftelse. I tidig
ålder kom slakten till
gården där det skulle slakt-
as oftast i fjärd förskinn
och läder utvaga sin kostya
fri ått ått densamma.

Framme vid gården stod
gar och någon mera hand-
fast karl och väntade på
slakten så gick man in i
stian och lade en stark
kännesvara om grisen
fyne och ett gult rep band

om kuns ena bakken så
bar det i väg ut på liden-
gärtsbacken. I en i närheten
beläget stensösa hängde en
stor järngryta eller en stor
kittel vari skällvaddhet
redan var upphettad. En
skranglig slaktetavla stod
en bit ifrån och likaså en
kittel eller "kätel" som man
sade med en "skeppa" i
vari man skulle ta blodet.
Grisen kastades upp på tav-
lan med vildorinna skrik.
Flaktaren stod färdig med
en "tälkniv" = täljkniv
och stack kniven i ~~halsen~~^{bristen}
på grisen varefter grisen skrek

en lång skund och sparkade
så hårdt hade all vilda
att hålla honom kvar på
taulan. Barmen i huset var
strängeligen följande att gå
ut där det skulle slaktas
och de var också rädda för
grisen skrek. Sedan skulle
grisen skallas och rakas
som man hade, varefter in-
dörrarna togas ut och fun-
timmen stodo färdiga att
skära ut varefter skrap-
stickarna av trä komma
fram. Dessa stöcker hade
där gjort och de grändes in
efter år. Man skulle nu
skrapa gjäster med dessa

och när man skrapade en stund
satt man dem till munnen
och bläste upp dem för att
se om de blev rena. Gissa
magen gläddes av det som var
inuti, det var blott det yttre
skinnets som man kunde
använda, vilket man skulle
ha att slå blodkrossen
i och sådana kroppar var mycket
god som var kokad i mag-
skinnets. Men man slaktade
oftast en ko också på kvällen
eller en björn eller stor
varg för att det skulle
bli mera drygare i sovet
som skulle räcka under
året. Uppstektarna minns

gjäta hur det tillgick när
man slaktade nötkreatur.
Jag såg en gång en i början
av 1900-talet då man skulle
slakta en ko i Tranevärd
(Österberg) Kullbys. Man hade satt
på en stor festagryta i den
nya spisen i det över-
sta köket i Tranevärds-
byggnaden. På golvet mitt
för det enda fönster som
fanns hade man ställt upp
ris i två rader mitt
från varandra vilka var fast-
slagna vid golvet som var
av trä i dessa var ställda
trämmor fästade och när
slaktningen skulle gå av

Skapseln gick en av karlar-
~~na~~ ^{ner} efter kon i Ladsängden.
 Det var uppgjort till brennings-
 huset. Det är precis likadant.
 Den dag som inne är. Vid
 rikstrappan var en lång sten-
 trappa (vilken också finnes
 i dag likadant). Kon ledde upp
^{på fjärran och togs in genom fristadörrarna}
~~fristadörrarna~~ och en genom
 dörren någon gick lov köra
 på kon ty hon ville inte ⁱⁿ ~~upps~~
 där. Kon ledde in åt det
 stora köket där man satt
 en 'dröj' mellan rismå
 och ställde sig henne över
 dröjen så lade man frim-
 marna på kon och en
 karl stod ~~till~~ färdig med

Kon ledde
 igenom frist-
 dörren genom
 fristugan in
 i köket, genom
 rikstrappan
 gick ej att ta
 hemse ty den
 långa trappan
 var alltför lång!

en yka "håmylea" (= hand-
yca och slog honom i pannan
med yckammaren då de
andra karlarna stod till-
reda och ryckte i drämma-
na så han skulle bli ligg-
gande på sidan med benen
på ett håll. Så kom släkten
med kniven och stack
honom i nacken med "dåle-
kniven" (= lågkniven) som
man sade. Så glädde man
honom och var mycket nog
med att inte skära mer
håll än man behövde för
hoga (= huden) skulle be-
redas till skodon åt
famlingen, vilket det också blev.

Käval, sedan långt tillbaka
i tiden skeddades både ut
och gris samtidigt. Man
menade så gott som alla
djur på både kreatur
ty man ville ha mycket
färr framåt året. Värmen
(= värmen) kongskärr (= ut-
tagen) togs också redan på
och rengjordes unga och
ledes till smeten i. Då vär-
men syddes korvar tog det
var mycket och starkt skum
och gick man inte djuren
rena riktigt så slickade man
dem till sist med tunga
(= kotungan) sedan blev de
fina och rena på allvar.

Så togs krogkubben (= krog-
kubben) in i stugan och för
i huset tog fram "hängäsa"
[= handysen för att kacka
kötter som skulle vara till
korven vilket blev ett dyggt
arbete innan det blev färdigt.
I stred och tälgen plöskades
av tarmarna innan man
skrifte ut. Denna sort som
var på tarmarna i symmetri
på "sacken" (= smältarmarna) rik-
nades för såväl därifrån
fick den g blandas med
den andra istred. Smältet
och smälttälgen kackades för sig
själv och blandades vilket kal-
lades "rassa". Detta skulle man

fristria frist, som man sade
till att steka till eller koka
i, man saltade det noga
så det inte skulle skämmas
om det härskade lite.
brydde man sig g om i
varje fall. De stora iskar-
na saltades muntli och
kullades ihop och kunde
om med smöran. Då
hade man stekistek hela
året framåt. Då plöskades
"gälhornen" fram som man
använde då man strogade
korn, dessa bestodo av korn
den nedre delen av ett be-
arbetat och putsat otorn.
Dådana gjorde man flera stycken

vilka man brukade ha hängande på ett snöre då man ej begagnade dem. Då hade man en fräsked att tuga köttfärsen med då man stoppade korv. Då togos "korvspetsarna" fram vilka vore av trä vilka trädde i ena ändan av korven varefter man trädde på den andra intill, då hängdes korven upp på takgällarna i storstugan i långa rader intill varandra efter att vara saltats ordentligt. Sedan hade man korv hela året vilket var vanligt i väntanda hem och man kunde inte nog prisa den friska korven.

En gjordes en mycket känd
en beverkor (= grynkor) som
den och kallades, samt blod-
kor och palt vilka man
och kallade 'pölsa' (= palt.
Denna kor fick man lov
äta upp först och spara
på den andra koren samt
sovlet. Att äta nytt sov-
el ansågs som slöseri och
fästigheten på samma gång.
Det var en heder att man
kunde gammalt sovel i hus-
et, det visade att man var
sparsam som man var fäst
och. ~~Att~~ De rika barnen
kunde ofta flest äta gammalt sov-
el hängande på vindarna. Detta

användades i hus och uthus
allt efter åldern. Det var
ofta möjligt när man lade
det i grytan men det gick
med ändå. Ripsstekarna
hängdes alltid upp och tor-
kades i taket liksom vass-
korven. Man stekte aldrig
kallt det var ej vanligt. Det
var blott gläsk man stekte.
Sill stektes oftast på "glöva"
(= glöden och i eland på
stekjärnet också). I eland
lade man sillbitar på potatis-
en i grytan. Liten stund in-
nan potatisen vara kokta.
Sillen ringades och man syckte
det var läckert. Man åt också
rå sill och kalla potatis.