

ACC. N:R M. 12986 : 1-12.

Landskap: Småland Upptecknare: Gunnar Eriksson, Odensjö
Härad: Västbo Berättare: " " "
Socken: S. Unnaröd Berättarens yrke: lantbrukare
Uppteckningsår: 1954 Född år 1888 i Färjaryd

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Julklappar och jultante. s. 1.

Mo albedning och måltids seder. s. 2-8.

Spisar. s. 9-12.

L. F. 48.

N. No. 3

N. No. 65.

Skriv endast på denna sida

Lut 48

1

Angående Fulkappar så var det brukligt
för 100 år sedan, var det färdiga människor så
gick dem matvaror & kläder, annars brukade dem
basta in Fulkappar igenom dörren & sen springa
sin väg, sen gick dem gissa vem som fyllde dem av om
på senare tid, klädde någon ut sig till Fulkomte & kom
in med en säck på ryggen & hadde paketen i Fulkomtes
ballader för Fulkomte. Han var klädd i gula byxor & röd
jacka & röt mössa med lösa i som kallades pickelbuva.
Fulkorten började för 60-70 år sedan kanske något
tidigare.

N. M. 3

Skorre och korv odlades huvudsakligen. Korvet
som såddes var mest seeradigt vilket mögnade tidigt
havre var gemmal. Svenshavre så blandades mjölet upp
med bokollon som plaskades å larkades å maldes sedan
även plaskades björskorv som maldes å blandades
Linnemans med mjölet så fast som potatisen odlades
mer allmänt så blandades den i stor utsträckning i brö-
det mjölet maldes mycket på hemvägen men på 1800
talet hade nästan varje gård en husbehovsvagn
såvida där fanns en väck som de kunde samma upp
så malde de i turvis sen där de hadde större vattentfall
vätte de upp med större kvarn med 2 stovar så de kunde
måla året om så tillades där av råden malden
grakades med hästskjul eller ökar eller kor.

ACC. N:R M. 12986:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

var där bara en säck drog di den på en härra var det
ej för långt till kvarnen var di säcken på axeln hvar
malder nästan som den var när den kom hem siktades
den med en Prandsikt på senare tid skräddes kornet i kvar-
nen till skrämjöl då bakades mycket vafflar och grova ring-
ar mjölet fävarades i mjöllingar Brödet bakades en del
av sammalen råg som kallades gottbröd så bakades
blandbröd hälften råg hälften havre det äls med Färljus-
ning med sirup brödet bakades i renlig lugga som var
jüngre på 1700-1800 talet så hade di gräta, råka, ugna-
bröd till jul bakades i regel 3-4 bröd så det skulle
räcka till vären till jula jul användes mest rågbröd
utan senare mjöl bakades julgottbröd med öron och pepparkor
ä så var bakades där julkakor en stor en mindre en
julgottbröd osv på Gröt bakades av såväl rågmjöl som
blandmjöl gröten äls jemensamt ut till samé skummas
mjölk i det jul även den äls jemensamt med horn
eller träskedar

ACC. N:R M. 12986: 4.

Gröten som var kvar till dagen efter var kall men blev
god om man fick doppa den i fläskplock. Hadde man
än om mjölk så man gärna gröt i lingonmos när slät-
ten var slät skulle man äta ställetgröt av korngrön. var
bättre bänder så fick den ringgröngröt. då var den särskilt
högtydligt korngrömmen maldes i regel på handvarn men dess-
färdigare. Torkades kornet i bakugn så då fick å mala grön
av det korngrön användes såväl till gröt som till välling.
När potatisen blev mera allmänt var det en ganska god
tillskott i brödet i början fick den inte mer än 3 potatis.
Till ful även äta mycket med kålrotten det odlades allmänt
även morötter användes i bakades med blanding av
skrämmjöl i kallades moröttspannkakor. Syror och närlas
användes mycket och ansågs mycket hälsosam. i närlasoppa.
Svammjöl ansågs vara mycket hälsosam och kallades flit-
bunk i regel skrämmades mjölkten i grädden togs
vara på å hämnades till som en när de fick nog grädde
så började man korna med en tyllarna.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. NR M. 12986:5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ibland när det var svart å få grädden å skära sig om
det kom någon främmande person in på skulle den en ett par
dag i tylen i hämmen så brukade det hjälpa sig. Vill användas
Det mycket i huskällan. Jäddas fängades mycket om vären
den togs i hämmen å ställdes å torrades å kljorde i ryggen
å ställdes bra ren hägdes å ut på en vägg å fick torke
pölen. ägg användes på alla utom till Pisk då skulle ägg
kopas å färgas i olika smakar. dricka användes till
mat som brygdes hemma utom mat å bunnas ibland
var det ganska surt men det ställe torstas ganska
bra även plöskades enbart men de kunde inte
användas. Färgen de var mörka i färgen då var
de mogna ibland kunde det hända att den kokade
lite possaris i drickan de kunde den bli lindr
gubbarna för det alag på huvudet

Var där barn med så skulle de läsa till modern
annars fick någon äldre läsa åt när de skälade så
höll dom tal uti häende den mörne god mater uti
så va där de uti sträffa med värdskapet, uti va där
en kyrkovärd eller en kommunalpann så var där
ändå prästlige besöm.

ACC. N:R M. 12986:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det var vanligt om hösten när man gick ut på
slätten, så bjöds där på en eller två smårar så fick
man en bit mat som tistings så höllade man till man
7-8 om morgonen så bjöds där på frukost. Sen klackar
11 skulle man ha mat som kallades daver. Så skulle man
vila daver en timme sen gick man ut i släde 1-2
timmar. Sen va det middag när man åt så vilade
man ett tag sen höllade man till kl. 5 sen va där
mat som kallades merafton sen höllade man till kl. 9-10
om kvällen på vintern var det annorlunda då på efter-
middagen när de började skymma så skulle dom vila
mörke som det hette di skulle inte tända Gies färran
det blev riktigt mörkt så lyfte sig med små oljelampor
med garnveke, många gånger klarade de sig med Gies
färran i spisen. Mot större högtiden varkades där
risgrynsgröt då var där högljudligt så höllades man om
i skrapa grytan för där var alltid en del skaver som
dom ville järna smaka

Så kom di flera stycken med vassin horn eller träsked
gröten äts gemensamt från fatet när di åt regel hade
di sållem nägra gafflar om ridona fanns var där 9. Lägga
gafflar som knivar användes ofta en enbladig fjällknivar
skedar hadde var i en sin sked den torkades ofta av med
öars handen. som lades fram när i lidare i matbordet den lissan
hållades för borliden drycken som di drack. till maten var
för di maten var hembruggt dricka armars fick som
hålla till gods med vatten drickat rättes i stänka på
bordet som drack vem som ville. När di kom till kalas
så lag man alla i hand. så om det var platt så rätte dom
sig så nära lören som möjligt. var där finare personer
så bjöds di framst, när dom skulle fram till bordet så
skulle dom rika i förnämna alltid gå före. a det va
ed sådant krusande så di fick fara fram som
lag dom inte nog mat så va då te a lägga till som
du tog ju förlite håller du inte te gae a det jähar a
byu på a.n.v.

ACC. NR M. 12986:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Angående spisen så var där en stor spis i stora rummet
i en stor eldstad. där eldades rätt stora braser. Järspisel
så låg hela familjen där inne så när där var en riktig brasa
med glöden så lades spjället så högt värmen rätt så länge.
Mellan lagades mat i köket del var ibland lika kall som
i ett uthus på en del ställen var där endast lagt golv
av flata stenar. som gick i köket med träsko på som
kallades för innerträskor spisen var ganska stor valvet var
muret på en bjälke. var det en vinkelpis så var där en
stute i hörnan. stätten var ibland av trä och ibland av
järn. i stätten var krokar som de hängde upp grytlappan
å grytgrepe på. grytgrepen hadde de att lyfta av gryterna med
den var av järn kokkerten var av gjutjärn 3 fotgrytor även
användes kokkärl av koppar men då var de förslutna.
Bakugnen var muret av gråsten så rappades den med
lertorvk. visket klent på med händerna valvet muret
på så h. rakor som lerkades i 3 dagar. den tog de mer på
korna valvet muret av flata stenar sitta på kamt.

M. M. 65

ugnens längd var cirka $\frac{2}{3}$ alm djupet var 1 alm ungefär
bredden 1 alm många hade bara en flat sten som
där på senare tid började de med där av järn ugnens
kantar och valv var rundade botten var nästan flat
veden skulle va torr å väl huggen å levades för sig
själv å kallades för bakved den skulle vara av tall eller
gran den hugges ungefär 1 mt. lång. trök härten var
3 fotingar var där större kopparkillar användes en så kallad
lotaring av järn med 3 fötter på bränste användes
alla sorter såväl ris ved och torr ved den hugges lika
lång å mycket små för 50-70 år sedan spingades mycket
stickor å spingades om kvällarna på lördag som ihop
i bruntor ärestes upps omkring väggarna så tackade
på vägen så var det lätt å ha dem å lämna med en
hätte som också å lyra sig med innan ländstickor
var allmänt lade som på stora reaktutor om kvällen
så ofta var där glöder om morgonen annars var det
å gå till grannen å låna lite värme

ACC. N:R M. 12986:11.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

på flera ställen fanns en klyka insatt i muren
som di satte en springsticka i så kallade di den å lysa
sig med när en var nerbrunnen så satte di i en ny

Goldtängen låg i spisen eller hängde på stället i
spisen. Runt spisen fanns en hylla som di satte upp
diskade Träskålar i andra föremål kokspisen användes
hela året utan det var all för kall då lagade di mat
i storstugan. Fanns där bygghus användes det till byggd
och skakt samt ystning på en del ställe fanns en
kachelugn eller järnkamin som eldades i intill den öppna
spisen. För 50-75 år sedan började folk köpa
kokspisar som fick man beställa i en järnhandel
då hugg en murare ner i den gamla spisen så satte
den in kokspisen så satte den ett plät rör på kokspis-
aren å upp i skorstenpipan sen satte di en plät i
pipan så inte värmen gick upp i skorstenen så
blev den varm i köket

i rummen där som var öppna spisar satte man enbuckan
eller lövruckan när gjorde rennmasrenjöring men först
skulle spisen vitkalkas även om det skulle va kalas
eller bröllop eller något dy. så gälde det att inte va
sämst.