

ACC. N:R M. 6721 : 1-10.

Landskap: Skåne Upptecknat av: Annette Jonsson
Härad: Frosta Adress: Äsjinge
Socken: Äsjinge Berättat av: _____
Uppteckningsår: 1940 Född år _____ i _____

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

24 Eldstad med bakugn
Eldstad i stugan
Eldstad i köket

lit. II: l. 24,
25, 26.

25 Bakugnar
Olika typer

26 Järnseldstaden
Uppvärmning

Handwritten mark

ACC. N:R

M. 6721 : 1

Landskap: Skåne Upptecknat av: Annette Larsson
 Härad: Frosta Adress: Åsinge
 Socken: Åsinge Berättat av:
 Uppteckningsår: 1940 Född år i

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

De typer som besöks är mest här omkring, hämtade dels av minnen från barndomen, och en del av gamla, som nu är döda. De typer av eldstäder som var för omkring 100 år sen var nog enkla. En gammal som är död för 23 år sen, och då var över 80 berättade ofta om hur det var då hon tjäna. Hon tala till om på ett ställe hon tjäna hon var helt ung, där hade ^{di} huggels i stugan, di brukar sätta järnet på golvet i stugan när di stekte fläsk, så elde di under. De var ju gemanatlags kopparsjisen med höga ben. Där var inte tel om varken röte eller os, liksom grytor sattes över elden på samma sätt. Hon tala även om att hon mindes då di hade öppren härd i stugan så att di inne i stugan kunde se genom skorstenen och upps. Hon hade tjäna i Högstada. Där är ingen som i sin tid vet om den öppna härd, men gamla som nu är döda tala ofta om ryggnässtugor med eldstad mitt i stugan och öppning i taket, men de har då inte varit på över 100 år.

Bakugn med öppren spis är ju uråldrig, om de var i åldrig så liten stuga, hade di bakugn. Di hade ju ingen spis med stekugn att baka i, i.e. inte salubrid.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R

M. 6721: 2.

2

Landskap: Skåne Upptecknat av: Annette Lonesson
 Härad: Frosta Adress: Åsyringe
 Socken: Åsyringe Berättat av: _____
 Uppteckningsår: 1940 Född år _____ i _____

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Så långt tillbaka som omkring 1830, eller vid den tid då di brände hemma, så hade di på di större ställen stärset. Där var en stor öppen spis, och bakugnen. I de stället var di mycket, om vintern när där eldades för att mäskan var där varmt. Om sommaren var di där, så kunde skugan stå i fred.

I vanliga fall var de ju endast kök, där var golvet av sten, antingen stora flata stenar, eller kullersten. Skorstenen murades mere i från med sten, eller råsten, "hemmasdruken sten av lera". Den öppna spisen lades av vanlig sten, över fick ju vara flata stenar, di murades i hög med lera. Jag har gjort en enkel teckning av en gammaldags öppen skorsten, som där är mere från och upp. 1 är bakugnsluckan, 2 luchölet, 3 i hörnen där di elda, di kunde ju hava eldat vid både sidan. Den onsköden som de kallades, var så, att den gick fram vid både sidan. Där var di, som var endast längs åt bakugnen, istället vid sidorna. 4 är öppning till sättugnen. Skorstenen var ju inte så öppen mer i genom ovanför var ju jämt efter höflet en bjälke så ovanom var murning.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R

M 6721:3

Landskap: Skåne
 Härad: Frosta
 Socken: Åsänge
 Uppteckningsår: 1940
 Upptecknat av: Annette Jonsson
 Adress: Åsänge
 Berättat av:
 Född år: i

3

LUNDS UNIV.
 FOLKMINNES-
 ARKIV

Di allra äldste, där var ju husen låga, där var där bjälken långt nere, så den öppningen in i spisen var så låg så att fruntimmar fick böja sig för att ej äta mat. Där blev alltså endast en liten fykant inne i spisen som di stod i.

På män gemomet sådan öppen spis var en s.k. träskel nere vid golvet som di fick stänga över, så di lika som stod i en fördjupning. Många gånger hände de att di snubbla över den träskeln. Jag vet ej varför den var, om de skulle vara att inte skaka, eller risbräde skulle dragas ut åt golvet eller att de skulle hålla botten- stenarna, vid sidorna. Många har fått hörnar genom att inte böja sig, utan rämnt huvudet i den bjälken där uppe. De är en gammal typ med små dörrar för den öppna spisen. De kom till dels för inte någon skulle draga ut i köket, sen di börja med att hålla köken i ordning mera som daglig stuga.

Men mest sen de blev att di skaffa kokspis inne, så blev där bättre drag när där var stängt. De är nog så är en di börja med di förste kokspsisen.

Di var små och enkla. På di mindre ställen sattes en sådan i stugan fram för sätt-
 ugnen

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R

M.6721:4

Landskap: Skåne Upptecknat av: Annette Sonesson
 Härad: Frosta Adress: Åspinge
 Socken: Åspinge Berättat av: _____
 Uppteckningsår: 1940 Född år _____ i _____

4
 LUNDS UNIV.
 FOLKMINNES-
 ARKIV

På di större ställen, allmogehemmen, sattes en köks spis i köket framför den öppna spisen, eller vid någon av sidorna (* * på tak) murades den in. Di första spisarne var ju små, di som hade tillstuga vid köket satte den där. Men här var di ställe som i den öppna spisen mura fyrhät, så murades en plåt svartgrå, med ringar, så en kort rörstank som röken gick upp i skorstenen. De var rätt så praktiska, och den andra sidan eller i köket kunde ju stå större gryter. Den anordningen var och ungefär samma tid som spisarne, och på nåt ställe som di hade sådan eldstad var inte i den ägarens tid, ända till 1920 någon spis med stekugn. Där var öppen spis i köket, med skiva över, så sättugn i storstugan och lillstuga. I de små ställen, eller stugor, där sattes en sådan spis i stugan, di första spisarne var små med ingen stekugn. I små stugor, eller torp, efter ursprung typ, var hela skorstenen av gråsten, den räckte nätt och jämt över skorstenen, så var där lagt flata stenar till en liten enskåle som di elda på. Di hade ju i regel en stuga utom köket, där var ju antingen ler, eller jordgolv.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R

M. 6721:5

Landskap: Skåne Upptecknat av: Annette Loneson
 Härad: Fresta Adress: Åsänge
 Socken: Åsänge Berättat av: _____
 Uppteckningsår: 1940 Född år i

5
 LUNDS UNIV.
 FOLKMINNES-
 ARKIV

De är ju så länge sen som innan spisar blev allmänna, så de hade kanske ingen annan eldstad. Men så långt jag kan minnas, så i kyrkstugan var antingen en liten spis av den allra första typen, eller en gammal sätstuga. De förra har alltså varit innan 70 talet. Den mästa omändringen med eldstaden har blivit sen 1900. Då har både allmog och husmän velat ha stugan mera snygg så har köket blivit dagligstuga. I en del gamle hus var ingen forstu, utan kök och forstu var ett. Där hade de små dörrar för den äpparna spisen. Här finns enstaka hus ännu med kök som forstu. De har ju omändrat de också så köket inte är utseende av ett allmog kök, där som finns en lillstuga för den tagas till dagligt bruk. En bakugan och skorstén murades av nån som var lite händig, de var inte som nu några finmurare. Gamla prästbonnfjäringen här i Åsänge mura själv en bakugn. Den murades förs av råsten, kändigen högt velt, med lughet. På gamla bakugna var många inte försedda med annat till darr, än en stor bräda eller sten. Ugnshålet var så stort så de krojer in i bakugnen o kändes när ärmen eller valvet blev söndrigt.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R

M. 6721 : 6.

Landskap: Skåne Upptecknat av: Arnette Lomestrom
 Härad: Frosta Adress: Åspinge
 Socken: Åspinge Berättat av: _____
 Uppteckningsår: 1940 Född år _____ i _____

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

En urgammat typ med utskjutande del på husets bakreida, som på bild 3.
 De fanns här många för i tiden, men nu kan jag erindra mig något sådant ställe.
 De var ju så, att de gamla husen var både smala och låga, och då hade de alltid
 en stor bagugn. På stora ställe skulle de ha en ugn så stor så de kunde få in
 minst 20 bröd. När där så var öppen spis framför bakugnen tog de ju mer än
 halva bredden av huset. Där blev något större kök när bakugnen gick ut om
 väggen. En annan typ var att bagugnen sköt ut om väggen med endast en liten
 del, en halv rund mur. De formerna växla ju samtidigt, men den förstnämnda är
 nog äldst, för i mitt minne var de ju då gamla hus. Den senare typen var, och
 blev ju hus efter den tiden. En typ på bakugnar som är ännu, bagugnen med
 den öppna spisen är så belägen, att farsstugan är bakom bagugnen, så att kök
 och farsstuga är mitt emot varandra, även bakugnen och den öppna spisen emellan.
 Här är mitt gamla hem, de huset är så, de byggdes i början av 1860, av en som kallades
 Mårten meromån, han reste sen till Utah. Här är köket med den öppna skerstenen och
 spisen.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R

M. 6721:7.

Landskap: Skåne Upptecknat av: Annette Senesblom
 Härad: Fresta Adress: Långinge
 Socken: Långinge Berättat av:
 Uppteckningsår: 1940 Född år i

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Här har inte blivit någon omändring, men bakugnen beagmas ej. Den är bara liten, kunde baka på sin tid 10 bröd åt gången. Farsstun är mycket liten, bakugnen går med en utskjutande mur i farsstun, men så, att muren ej går upp till loftet, utan där är en alm ungefär, så den muren är som en hylla. Lådorna typer var här flera, i hus, "ej större ställe," som köket var samma som farsstun, enda ingång, där var bakugnen så, som i mitt hem, men så var där även hamonare, i stället för farsstun. Bakugnsmuren tjäna som hylla för kärter och matvaror. De var här hus som byggdes så sent som på 70 talet men inreddes på så sätt, så vid ena sidan om köket var stugan, vid andra lagan, och plats för ko, och gris. De är nedrivna nu. Bakugnen byggdes förs av råsten, där sköta di ajäls, ärnen skulle muras väl. Mer från jorden börjades med vanlig grästen, sen lades ärnen, och velvet. Formerna på di gamle bakugnarna var något oval, inte riktigt rund. Di kunde inte vara fyrkantiga i så fall att där var hörnen, för då kunde di inte få ut eskan när di sopta den. Därför var den rundformig så inga hörnen fanns

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R

M 6721: 8.

Landskap: Skåne Upptecknat av: Arnette Larsson
 Härad: Frösö Adress: Sjöunge
 Socken: Sjöunge Berättat av:
 Uppteckningsår: 1940 Född år i

8
 LUNDS UNIV.
 FOLKMINNES-
 ARKIV

Den allra äldsta typen av bakugnar är ju den förstnämnda med utskjutande tak.
 Den har ju varit långt innan 30-talet, något senare, eller däromkring de senare.
 Här är ju någon enstaka sådan eldstad kvar. På di sida 25, 30 åren har di
 rivit bakugnarna med di öppne skorstenarne, och tagit utrymmet till
 kök, så har di satt in hökspis. Numera anv. di dem till att baka i, di nye
 spisarna är ju försedda med stora ugnar.

Här är ställe som finns bakugnar, som är murade för en 30 år sen, men di
 är murade av tegel, så är inte skorstenen öppen, utan där är rökgång
 ovanpå bakugnen. När di eldar i dem så har di ugnslörrer stängd.
 När di rakar ut glöderna, så innanför ugnslörrer är en öppning som di
 faller ner i ett murat hål, som di senare tömmer, de är även försedd med
 lörr, eller lucka. Di gamla bakugnarna var helt annat, när di stola i dem
 skulle ju lörrer vara öppen, di som där var bara aden till täppa, var den i från
 riken slog ut om luckålet och öppningen, i bland slog lågan långt ut i skorstenen.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R

M. 6721:9

Landskap: Skåne Upptecknat av: Arnette Jonsson
 Härad: Frösta Adress: Åsajunge
 Socken: Åsajunge Berättat av:
 Uppteckningsår: 1940 Född år i

9

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

När di då raka ut glöderna, eller sepa ugnen blev de på onsköden, de fördes ju åt sidan. Där blev en riklig hög av glöder och aska.

Den eldstaden i köket med öppen skorsten och onsköde, "öppen spis", kunde inte värma i från sig, all värmen drog ju i skorstenen.

Den kökskärden fick ju begagnas dagligen när di inte hade annat än sättugn i stugan. På stora ställe som di kokte till erin, och på den tiden di ofta hemme, så var ju den öppna kärden i bruk. Örig onattlagning fick ju också lagas där. Om vintern när di elda i sättugnen kunde di ju anv. den till en del.

Om sommaren eldades inte i sättugnen, utan då anv. endast kökskärden.

Bild 4 är en bild av den senaste typen som beskr. med stugan, så kök och öppen skorsten och bakugn, samt bakom farsdu, eller spis-kammare.

Bestämme året är ej gott, den förstnämnda är ju uråldrig, den andra är ju nära Afder, om den siata, nyare med sökgång omkr. 30 år sen.

En gammaldags bakugn anordades av nästan vem som helst.

Skriv endast på denna sida!

M. 6721 : 10.

