

ACC. N:R M. 12963: 1-11.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: Skåne Upptecknare: Ligraud Jönsson, Linderöd
Härad: Gärds Berättare: Johan o. Johanna Nilson
Socken: Linderöd Berättarens yrke: f.d. l. anth.: , Linderöd
Uppteckningsår: 1954 Född år 1884 i Linderöd

Spisar. s. 1-11.

N. M. 65.

Spisar

I denna stadt hade man ej
spisar utomhus för någon slags
kokning så att N. minns det.

Inomhus hade man i köket
en öppen spis. Köket kallades ho-
ligen "sterted". Här inte lagades
allt mat.

Bakugnen befann sig bakom spi-
sen. Den befann sig utanför det
egentliga bostadshuset som en
fästlände utbuktning på husets
baksida. För att komma åt bak-
ugnen fick man stäcka sig
öfver den öppna spisen.

Bakugnen var för någon N.
man kunde baka färdig bröd-

N. M. 65

1

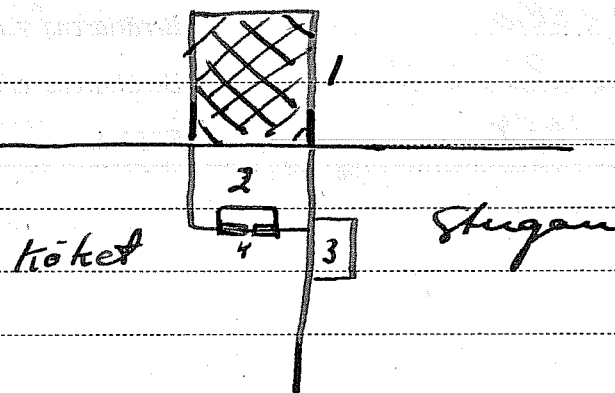
kakor på en gång i den. Den var
uppmunrad med lersten som man
gav för färdigade på gårdar. De
dessa, som formades i fyrkantiga
formar och lockades i ruller, byggde
man ett rundt valv över ug-
nen. Botnen bestod antagligen
av tegel som var bränd, så
älska vidorna av ugnen.

Man eldade med ris "kratt"
som tillvaratogs och lades upp till
lockning längs gårdsgårdarna vid
gårdar. Roken gick direkt från
ugnen ut i skorstenen förbi den
fjärde spisen. Det fanns således
ingen särskild rökgång för
bakugnen. När ugnen var lagom
varm ropade man ut arkarna med

en raka av fä och en kvast
av euruska på en stång. Så prä-
vade man med hjälps br ett
papper om ngnen var lagom het
Pappet fick inte bli för varmt, endast
vedas och mörkna. För andra
medel för att pröva värmen i ng-
nen hade man på andra ställen
t. ex. en viss sten skulle ändra färg
och bli vit (en sten i nymningen).
Så kastade man in bröden i ng-
nen med hjälps av en viss bröd-
spade. Så tillslöts ngnen med
jävuluckan och brödet fick stän-
na kvar i ngnen tills man an-
såg det färdigbakat.

Efteråt användes till
att locka & skorpor i ngnen.

Detta är en
skiss av 1. Bak-
ugnen 2. Den
öppna risen
3. "Sättugnen" 4. "Kappe-
dörrar".



Alla dessa uppkallades från en
allt samma plats i köket.

Sättugnen bestod av fem fyr-
kantiga järnskivor (mot köksväggen
fanns ingen järnskiva) genom väggen
mot köket fanns eldningshålet,
där man kunde stoppa in stora
mängder ved, kubbbar och stora
vedstämman. Ugnen var stor och värm-
de upp "skan". Roken drog ut
genom det så kallade "kallålet"
i väggen högre upp från kaminen

ut i köket och skorstenen. Detta
"malhål" var omkring 12 cm i fyrkant
och kunde stängas till med en sten
för att stypa draget.

"Malhål" var använd-
bart. Där kunde man steka mra
vedpinna (som ibland brann upp)
och där kunde man steka fisk
förätkan berättaren.

Fru N. berättar att i hennes
hushåll hade man redan före hennes
tid sett in en jämsvins på den
öppna spårens plats, men det var
mycket storartat säger hon. Det
fanns ingen mer än vi som ha-
de det från början säger fru N. med
en viss stolthet i rösten.

Öppna spisen i sitt rum.

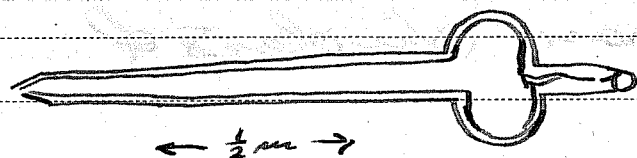
En sann berättelse från de första järn-
spisarnas tid

En bonde hade köpt en svart järnspis. Men efter någon tid blev den så full av användandet och när det rusades till bröllop i gården ville man göra spisen väcker igen. Bonden gick då till en annan bonde i byn och frågade hur han skulle bära sig åt. Den andre hade nämligen i många år haft järnspis. Men denne bonde var en spivett, han sa: "Du ska doppa en borste i "nillalage" (nillake) och putsa spisen, och doppa och putsa en hel timme. Det finns inget som nillalage när det gäller spisar." Den förste bonden lydde det goda rådet och dagen efter hade man den underbaraste rostbruna spis som fanns i kindersöd.

ACC. N:R M. 12963:7.

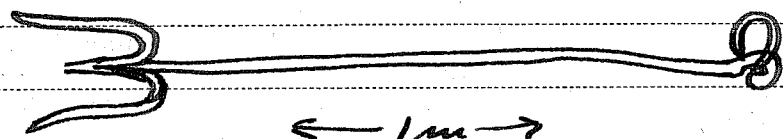
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Eldtång användes att tända på så
man behövde under kokkärlet



Eldtång från
Nilssons föräld-
raker. (Helt av järn)

Till sättugnen använde man eldgaffel



Eldgaffel från Nilssons föräldrakers
helt av järn

Den redskap hängdes upp på ett
spik i köpshuset.

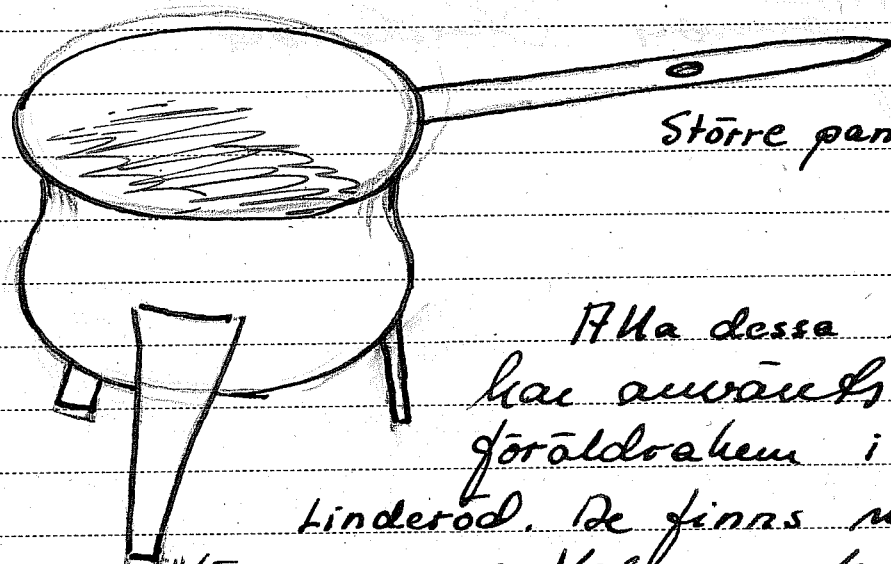
Järnspisar infördes vid slutet av 1800-
talet. Hela Nilssons barndom ända
in på 1900-talet hade man öppen härd
under det att fru N. inte minns den.

7.

ACC. N:R M. 12963:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

9



Större panna av koppar

Alla dessa kokkärl
har använts i Nilssons
föräldrahem i Pärup i
Linderöd. De finns nu i Nilssons
ägo. När man i Nilssons hem gick
jämspis lät man säga av jätterna på
jämgyttan och den har nu endast
tre stumpar av jätterna kvar.

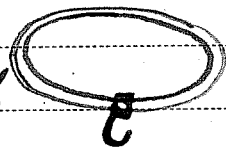
Bränske som blänsle användes torv
och ved (bok, al, björk, gran, fur). Till den
öppna igrisen högg man veden i mindre

stycken, i rättlugnen stoppade man in
storen stycken som var nära att ligga
sänder.

Man lade stov på elden för
att nänden inte skulle täckas och
aska tärnare på. Om elden skulle
täckas fick man gå till grannens
och "låna varme" i en tärsko. Detta
lände dock innan för Nilsons
barndom.

Hjälpsredskap För att lyfta av de
gyltor som hade öron använde man
sig av "grydekrogar" vilka annars
hade sin plats på en grik i "kap-
petät" (En bjälke över spisdörarna
koppdörarna)

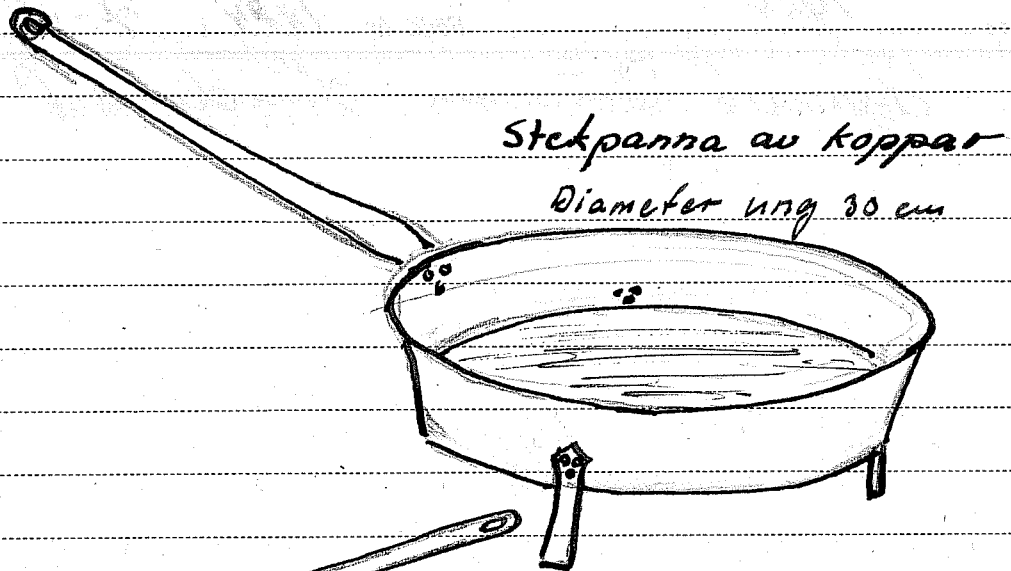
Gryderingd.
grydekrog



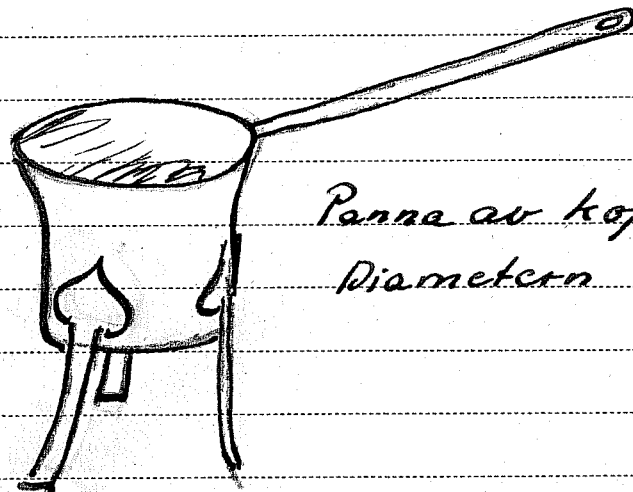
ACC. N:R M. 12963:10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

10



Stekpanna av koppar
Diameter ung 30 cm



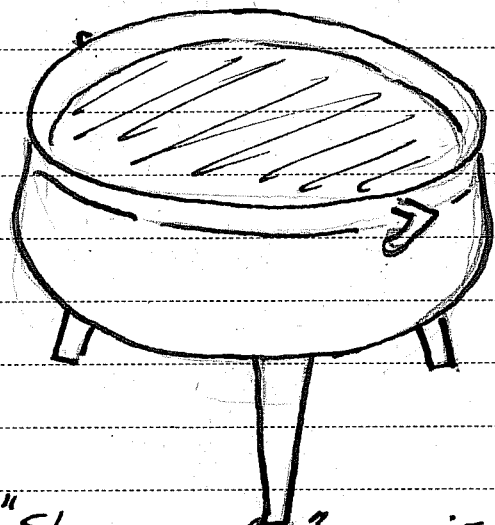
Panna av koppar
Diametern upptill ung. 12 cm.

ACC. N:R M. 12963: //.

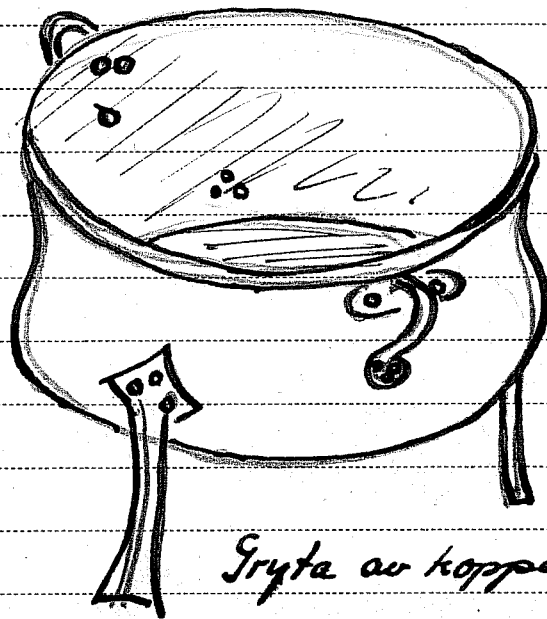
Kokkärl. Till de öppna spirarna an-
vände man grytor och pannor med
tre ben eller fyra utan ben. Man
satte dessa på en "keljod" av järn
över elden.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

//



"Stegegryda" av järn



Gryta av koppar