

ACC. N:R. M. 12971:1-18.

Landskap: Skåne Upptecknat av: E. M. Mässon
Härad: Villand Adress: Skuden, Sklimåva
Socken: Noraby Berättat av: Elva Mässon, gärdsgård
Uppteckningsår: 1953 Född år 1870 i Hammarlund

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Spis av.

s. 1-18.

N. M. 65.

Epinus.

Redstad utomhus fanns ej hos gårdsägarna
på Hamman men väl hos torpare och stug-
sittare. Förståndarinnan för kommungården
brukade dockärligen ordna med en kokning
av lump utomhus för stankens skull. Hon
använde sedan trasorna till mattor. Hon
brukade då också plucka växter för färgningen
"ballerlera" (baldersbrä) för gul färg. Svart
färg köptes hon på apoteket för några ören.
Hon lade flata stenar direkt på marken
och satte kittelen på.

Vid så närbeläget torp "Johannes-hus" eldades
regelbundet på en upplagd höll av flata stenar
över en grop med stenar i botten ute på
tornten. Gårdsman tvättade, kokte beqisen
och färgade mattalassar.

På femten år ha sådana eldstäder inte syns i grannskapet.

N.N. 65

/

Frågelista 65.

ACC. N:R M. 12971:2.

Efter beskrivning.



hålla bröl

Ulla

redskap

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

2.

Den vanliga spisen i äldre tid.

Den vanliga spisen i alla gårdar var den öppna
härden med övermuraad skorsten. En sådan
fanns i sagomannens hus till 1903 men då
hade den redan försvunnit från de flesta
hemmen i trakten.

Denne spis fanns i köket men detta rum
kunde inte användas annat ^{än} som arbets-
plats. För den öppna skorstenens skull
blev där alltid utkyllt. Spisen fanns inte
mer i mindre stugor där man måste
använda utrymmet avstängdes den
öppna spisen med dörrar "kopp-dörrar".
Det såg också smuggare ut att så stänga
om eldstaden och kokkärlet och renli-
gare för att hålla barnen från sotet.

Den öppna spisen var muraad av gråsten
"fladingar" flata block med tegelsten till

Frågelista 65.

ACC. N:R M. 12971:4.

tuu

valv och eldhål. Eldhällen var cirka par meter lång och omkring 80 cm. bred. Den avslutades till vänster med ett eldhål i vinkel in till storstugans tätbågn, en fyrkantig öppning inre i stugan klädd med gjutjärnsplattor och som eldades genom hål i väggen från den öppna härden i köket. Genom en lucka infördes glöden och tränsle, i regel korr, och röken drog ut genom ett "luc-hål" in mot skorstenbalvet.

Vid den öppna härden lagades maten över eld direkt på den murade hällen i ungefär meterhöjd. Inmerst vid väggen fanns hålet till bakugnen som var av väldiga dimensioner med plats för 26 st. "purna-bröd". D. v. s. i vikt

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

4.

Frågelista 65.

ACC. N:R M. 12971:5.

rikt.

som en gammalt pund eller $8\frac{1}{2}$ kg.
ungefär $\frac{1}{2}$ m. bred och 3 m. djup
i oval form och en högsta höjd på om-
kring 80 cm. Den hade 2 st. "hå-
hål" för röken över eldstaden. Dessa hål
stängdes efter eldningen med en
tegelsten som passade in.
Eldningen av ugnen skedde med
ris, vilket ved fick aldrig användas,
för kostnadens skull, sådes det, men
i själva verket skedde uppvär-
mingen lätt och jämnt med
ris-"heden". En timma eller $1\frac{1}{2}$ kg
första "heden" som alltid gällde
grovbröd. Ugnens värme märktes av
färgen. Först blev ugnen svart
sedan vitnade den våldet och allt längre

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

5

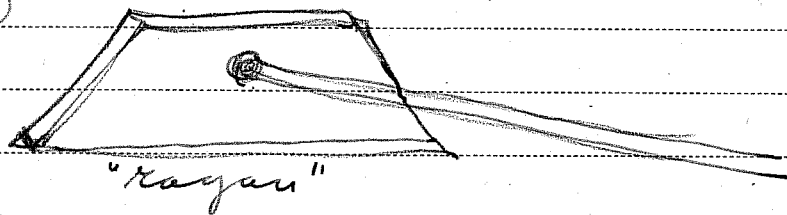
Frågelista 65.

ACC. N:R M. 12971:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Långre

modät. När slut när ugnen var bilar skulle
det "gristade" när man "rosslade" (skrapa)
med "bjan", som man förde in riset med
i ugnen och flyttade omkring riset
med så att bränningen, uppvärmningen
skulle ske jämnt. Då blev stor bräd-
ska och småflickorna, som hjälpt
med eldningen gick raskt ur vägen
när mor eller äldsta pigan skulle
rensa ut. Det skedde med "ragan"
som var av trä, $1\frac{1}{2}$ dm hög och 30 cm.
- 40 cm bred



6. Den var gjord av trä och måste ofta
blötas i en kalla som alltid stod vid

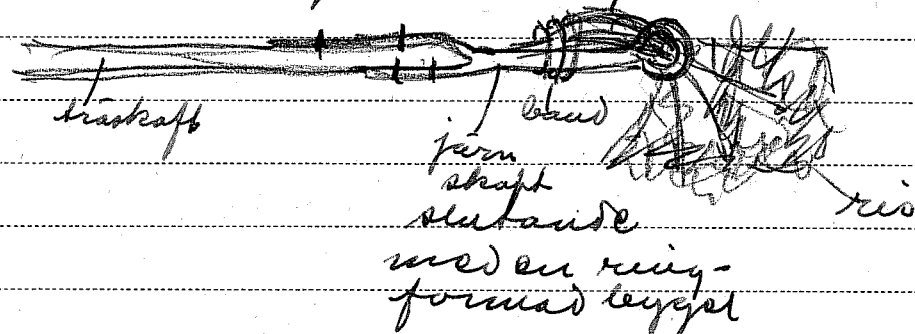
Frågelista 65.

ACC. N:R **M.** 12971:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

7

vid
sidan, eller "plaskas" med en blötkrass.
Glöderna krabades ut genom eld-
hållet ner på den yttre ärnen. Ist
skulle ugnan sopas med "kosten",



som var en järnbyggel på träskaft.
I byggeln stacks friska bröstar av fur
eller en. Denna skulle blötas i baljan
uppropade gånge under sopningen,
som skulle ske med stor bräddka
från ugnan ej skulle arkylas.
Ett våldsamt köh och ångmoln trängde

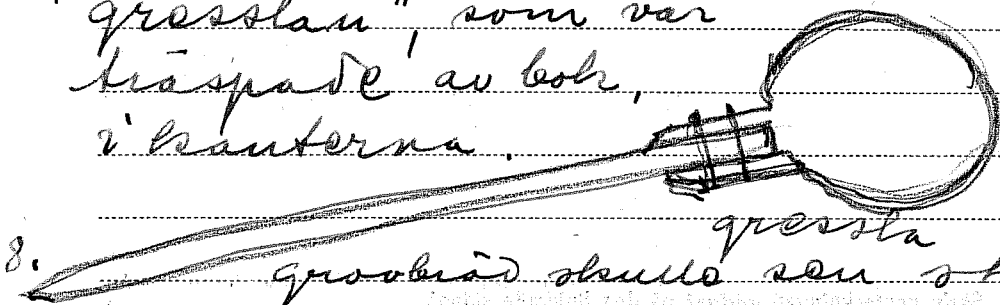
Frägnslista 65.

ACC. N:R M. 12971:8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Frängde

Idå ut ur eldhuskan, varvid sojerskan
nästan förlindades. Därför fordrades
nyggen vana och säkerhet så att nyggen
blev riktig. Därefter stängdes
laskan som var av järn och hängde på
gångjärn. Den fästes med ett enhelt
överfall. När sådan nyggen fylldes
med bröd, som bars fram av allt till-
gängligt manskap, barn och pigor,
och placerats in av morskan, som
flyttade över kakorna från bak-
brädderna, två bröd på varje bräda, till
"gresslan", som var en rund
träsplade av bok, avtunnad
i kanterna.



gressla
grovbröd skulle som stå inne

Frägelista 65.

ACC. N:R M. 12971:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

inno

i två eller tre timmar. När hela leksak
va inno så alltid mor: "Så i guss namn"
och stängde luckan och satte fast
stenarna i "hus-holen".

När brödet var färdigt skulle avgoras
genom att kluva på undersidan
med fingrarna, om det då "klingade"
ihåligt och blatt var brödet färdigt
och togs ut med gissolan. Då stod alltid
husfolket tvärs igen och tog mot de
heta bröden på kaksbräderna.

När allt var ute så alltid mor:
"Käre Gud, tack för detta goda bröd."
Sen eldades ugnen på nytt och en
ny sattes in så fort man hann med
fröst med "surstall" som ställt i deg
längre tid, och merendels en kavring

9.

9.

Frågelista 65

ACC. N:R M. 12971:10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

kavring

dag var en "vede-brö-dag" samma dag
vänta dag fortsattes bakat.

Ragan: var alltid av trä men utbyttes
senare allmänt mot en av järnflåt
vilket ansågs som ett stort framsteg.
Herättershaus hem skedde detta
först år 1914.

Brakugnen i det stora formatet belägen
i köket revs ner 1903, då den öppna
spisen försvann och ett riktigt kök
med järnspis ordnades. Då flyttades
kakugnen ut i bryggkruket, gjordes
mindre, helt fyrkantig och byggd
av tegel. Den nya ugnen som sedan
användes ända till hösten 1950

längre än på andra gårdar i orten.
Den kunde rymma 12 av de stora

10

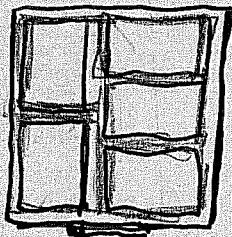
Frågelista 65.

ACC. N:R M. 12971:11.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

stora

leroden eller 5 plåtar



lilla ugnens
storlek.

3 plåtar
på smalsida
i djup

kärl för
matlagning

I samband med ombyggnaden av
bakeugnen flyttades matlagningen
till ett särskilt kök med järnspis
man hade till 1903 föregått på den
öppna källan utanför bakeugnen
på en omgivning 80 cm. bred här
längsbakeugnens framsida med valv
över slutande i skorstenspipan.
I över manshöjd var en spisel-
kärans med kantblylla på

11

Frågphita 65.

ACC. N:R M. 12971:12.

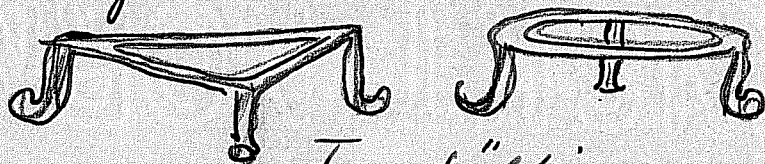
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

12

på

vilken de blankstuckade koppar-
grytlocken hade sin plats.
Grytorna hade sin plats på kården
över den öppna elden.

Grytorna var dels med dels utan
fötter. För de senare fanns alltid
två "3-föttingar" tillred



Tre-föttingar.

De större grytorna

hade "öron" de mindre "stärk"

"Stärk" hade också stekjärnet, som
var gjort av koppar och rymde om-
kring 5 liter. (Det användes i senare
tid med mindre hushåll till
att koka ^(slöta) lutfish i. Det hade

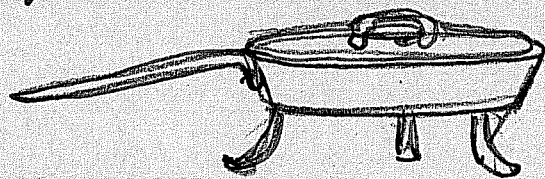
Frågelista 65.

ACC. N:R M. 12971:13.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

hade
tre fötter och lock.

13.



kopparstekpannan.

Av grytor fanns:

småda-grydan för kött och soppor

gröda-grydan för gröten

påregrydan för potatis minskal på.

dessutom så stannvigen några

mindre kassuller när mat-
lagst minskade.

Och fanns dessutom kaffeflaska

av koppar må ett slags propp

må pip, allt av koppar samt

kittel av koppar liksom för kaffe-

kokningen.

13. för eller stenkärl användes aldrig

Frågelista 65. ACC. N:R M. 12971:14.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

14.

aldrig

hos berättarskan men hon hade hört
omtulas av pigor som tjänt hos
herrskepar att sådant kunde gå
för sig.

Grytorna voro av gjutjärn eller
malm, av senare slaget fanns
två stycken men dessa voro
stora och ofantligt tunga och
användes aldrig mer stodo till
pyrdnad. (någon gång användes
till lungonkoh och quikar).

Kärden ställdes alltid på kärden
man har i hela trakten ingen kännedom
om att kärden hängdes.

14. Till eldningen användes rist till bask
ved alltid matlagningen och toro till
sättugnen. För tändningen på

Frågelista 65.

ACC. N:R

M. 12971:15.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

på

morgonens la alltid husvorn undan
torra stickor. Att låna eld hade inte
brukats ej heller levvara över natten.
"Svavl" stickor fanns alltid till hands.
Då kunde det hända att torrogloster-
na i sättnngen skrapades samman
i en håla och höljdes med aska. "Då"
fick en stå o blåsa fyr, så en kunde
tala annan.

Bland redskapen vid spisen var
också en "stryggleult" (pressjärn). "Sled"
som var av malen men lullen av järn.

Hjälprödschap eldgaffel och saxformad
eldtång. Dessutom fanns en "glära"
en liten fotogenlampa som alltid
stod på en rish inne över händen.

härden.speciella eldstäder.

Vid gården fanns eldstad också i brygg-
huset. Där skedde bryggningen
och maskningen till soiren. Men
all matlagning, uppvärmning
av mjölk till kalvarna och ystning
skedde i köket.

Särskild värmanag.

I samband med den öppna spisen
fanns en "sättugn" placerad i en
gränsande stuga, där familjen vistades
året runt och var det enda uppvärmda
rummet i gården till på 70-talet, då
en "pott-ugn" sattes i salen.

Sättugnen var byggd av tegel med
fyrkantiga sidor av reliefprydda
järnplattor på murerad fot. Den

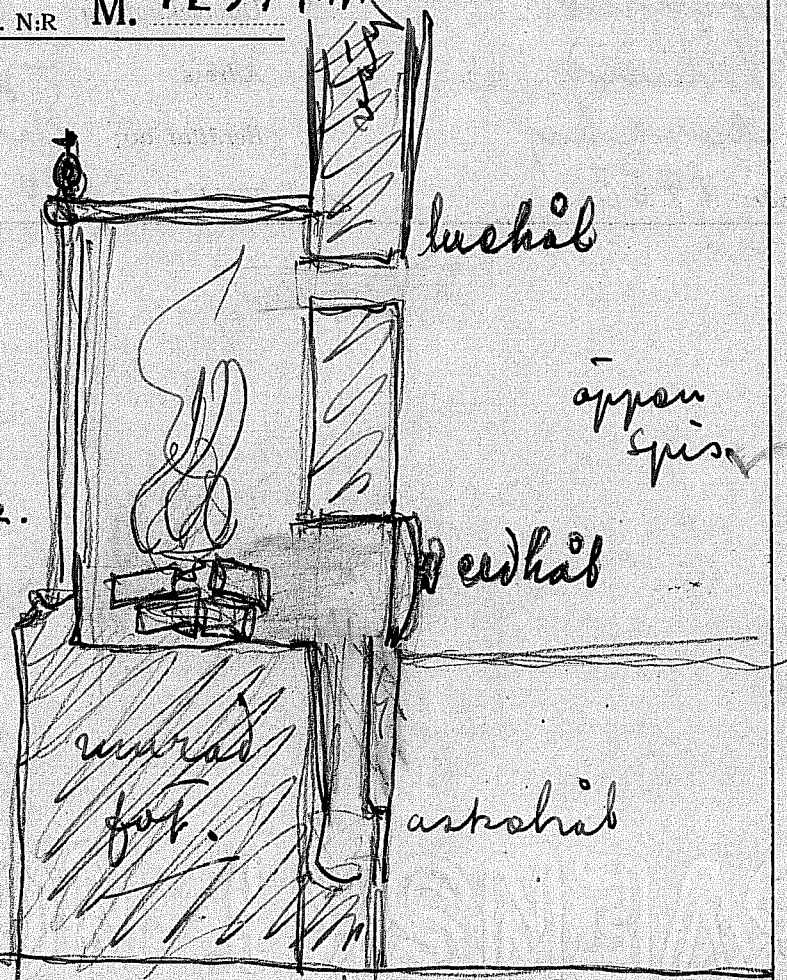
Frågelista 65.

ACC. N:R M. 12971:17

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

den
eldades utifrån
den öppna hordan

Såttugr.



stuan

köket

17

Frågeplista 65. ACC. N:R M. 12971:18.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

18

Järnspisar började användas i denna
gård år 1903. Orsaken var att gamla mur-
slarva då började kinka över
draget och kylan vid den öppna
spisen och att hon på andra
ställen sett järnspisar och kunnat
konstatera deras effektivitet.

Mannen va då ute på en auktion
och kom över en begagnad järn-
spis på 4 ben. Den placerades då
i ett särskilt rum, där en ny modern
skorsten uppmurades varvid rum-

olav.
pottlag
1870
och en järn^{spis} i kammar-
en.

Gårdsmannen, som föint endast motvilligt
tvingades till dessa moderniteter var sedan mycket
stolt däröver och skryt med att "hela huset
nu kan bli varmt hos oss".