

ACC. N.R. M. 12973: 1-6.

Landskap: Småland

Upptecknat av: Hem. äg. Arthur Levinson

Härad: Mo

Adress: Öreryd

Socken: Öreryd

Berättat av: Deusanne

Uppteckningsår: 1953

Född år 1903 i Öreryd

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Spisav. s. 1-6.

(Seckor. i sid. 5-6.)

N. No. 65.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R M. 12973: /

Eldstad utomhus.

Den eldstad som jag minnes ute var uppbyggd^g av vanlig natursten. Stenarna lades på varandra i en ring med öppning framtill. Inuti plaserades en trefot av järn, benämningen på denna i gammalt språk var (brännring) = brandring. På denna plaserades sedan en kopparkittel eller en järngryta. Sedan eldades under denna kittel. Eldstaden användes vid tvätt av kläder, vid kokning av potatis till svinen, samt vid slakt av svin. Detta sistnämnda tillgick på så sätt att man kokade vatten som sedan med en skopa östes på grisen tills håret lossnade på den, vilket kallades att (skälla grisen). Teckning på nämnda eldstad bifogas.

Vanlig spis i äldre tid.

Jag minnes ej någon annan spis som maten anrättades på än järnspisen som var plaserad i köket. I mitt hem infördes den omkring 1880, enligt vad jag har inhämtat. Rörspis finnes ännu i någon äldre byggnad. Hur den murades känner jag ej till, mer än att elden uppe i valvet gick ut åt båda sidor, därigenom blev muren mera uppvärmd. Hällen var av järn. möjligtvis med

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

N. M. 65

1

ACC. N:R M. 12973:2.

anbringat årtal för uppförandet.

Bakugn och bakhäll.

Bakugnen var byggd bakom eldstaden där maten lagades. Jag
medsänder en ritning hur det såg ut i mitt hem i den stuga
som revs ner 1950. Järnspisen var plaserad där grytan och
kaffepetter är inritade, men innan järnspisen insattes
såg det ut som teckningen visar. Bakugnen var upptill mur-
ad som valv, golvet var av flata stenar. Ugnen var c:a två met-
er lång och knappast så bred. Öppningen stängdes med en järn-
dörr (se skissen) Ugnen användes för brödbakning och eld-
ades med ved. I Remma en by i Norra Unnaryd, Södra Mo kommun
finnes byggnader flera hundra år gamla, nu obebodda men väl
förvarade med dessa gamla ugnar, flera familjer bodde i en
stuga och hade där en bakugn som mynnade ut till de olika
lägenheterna så var och en från sitt kök kunde baka i samma
ugn. Där vore mycket för folklivsarkivet att se och utforska
hur det var i gamla tider här. Skulle Ni vara intresserade
av att se detta följer jag gärna med Eder dit, det är en

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

2.

ACC. N:R M. 12973:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

mil dit ifrån mitt hem.

Kärl för matlagning.

(Se på skiss med avritad spis) Kärlen förekom nog med både öron och med skaft. Material var nog vad jag känner järn och malm. Skillnad på gryta och panna är den att, gryta var djup och rund i botten och användes vid kokning. Panna var flat i botten samt med låga sidor och användes vid stekning och ~~till~~ vid tillagning av såser plätter m.m. Det användes kärl med fötter på men även användes som jag förut nämnt vid eldstaden ute en ~~en~~ trefotad (brännring) som kärlden sattes på. Även var det nog de som hade hängande grytor över elden. Då var en järnten inmurad ovanför eldstaden med led på så att den kunde svängas åt sidorna, från denna var det kedjor som nertill hade krokar som hakades fast i grytans öron. Bränsle.

Här användes ved. Veden avsågades i en längd av c:a 75 cm. som sedan lades in i vedboden. När den blev torr avsågades den i passande längder för eldning. I den öppna spisen, jag

3.

ACC. N:R M. 12973:4

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

menar nu en spis som ej användes för matlagning, där användes lång ved som restes rätt upp och eldades på så vis. Låna eld av grannen gick ju till på så vis att, man i en skyffel eler^l annat kärl fick glöd som man sedan skyndade hem med och på så sätt fick ny eld. Ljus fanns anbringat på järn spisstötten se skissen. Järnspisar.

4.

Som jag redan nämnt insattes i mitt hem järnspis omkring 1880. Men i allmänt bruk kom den nog senare. Insättning var enkelt man satte den där förut eldstaden varit och murade intill vid sidorna och en järn eller plåtpipa från spisen gick upp i sk^orstenen. Kokkärlen fick ju nu en ring runtom nertill. Eldfaran för utfallande glöd på golvet blev ju ej nu så stor. Bakningen blev ju bekvämare och man behövde ej som förut baka så mycket åt gången. Spisstötten brukades vid vissa tillfällen klädes med fint papper i flera färger detta brukade kallas att göra fästmannen fin. Detta utfördes av pigorna ~~eller~~ eller bonddöttrarna. I öppna spisar som ej eldades under sommaren insattes löv.

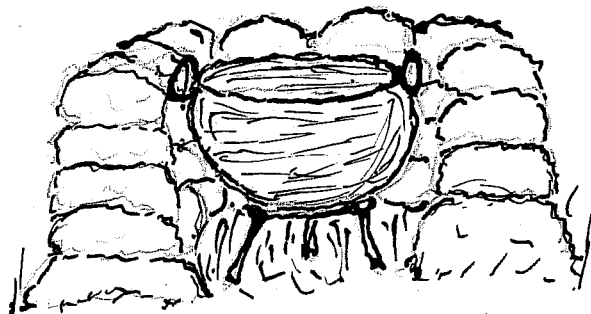
M. 12973:5.

Landskap: småland
Härad: Mora
Socken: Öreryd
Uppteckningsår: 1953

Berättare: Arthur Levinsson
Berättarens yrke: Hemmansägare
Berättarens adress: Öreryd
Född år: 1903 i Öreryd

5

Upptecknare: Arthur Levinsson, Hemmansägare, Öreryd



Eldstad utomhus murad med sten.
Gryta eller kittel placerad på en trefot
av järn (Brännring) = Brandring.

M. 12973:6.

Landskap: Småland Berättare: Arthur Levinsson

Härad: Mo Berättarens yrke: Hemmansägare

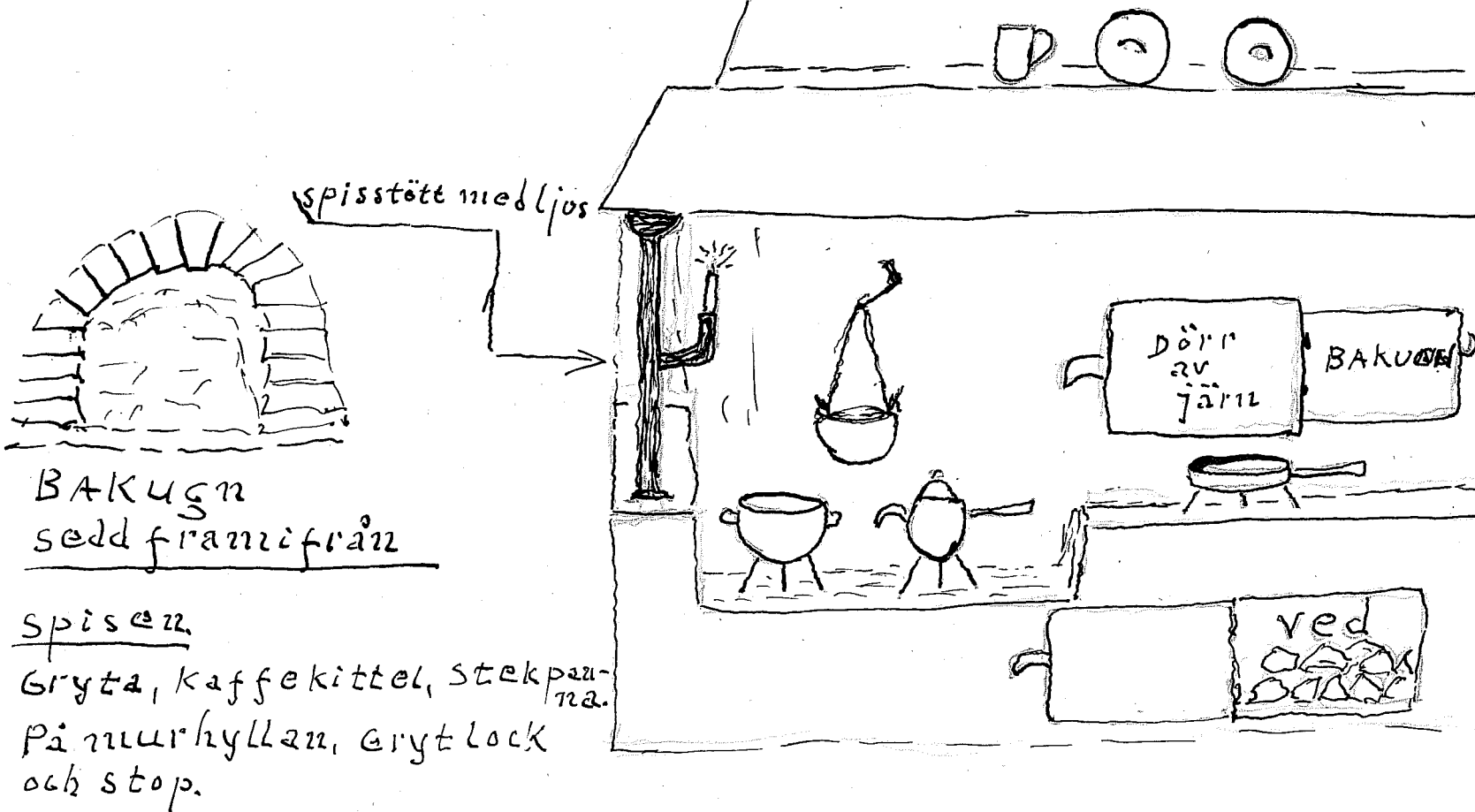
Socken: Öreryd Berättarens adress: Öreryd

Uppteckningsår: 1953 Född år 1903 i Öreryd

Upptecknare: Arthur Levinsson, Hemmansägare, Öreryd.

6

1841



Hyll ovanstående uppgifter! Skriv uppteckningen *endast* på den linjerade sidan!