

ACC. N:R. M.12976:1-2.

Landskap: Skåne Upptecknat av: P. A. Larsson
Härad: S. Asbo Adress: Tjörnarps
Socken: Heäja Berättat av: densamma; folledom. i. k. ant.
Uppteckningsår: 1953 Född år 1871 i Heäja

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Spisar. s. 1-2.

N. No. 65.

ACC. N:R M. 12976:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det är litet eller intet jag vet om de saker, det här är
fråga om .

~~0000000000~~

N.M. 65

Bakugnen var mycket ofta inmurad vid sidan om spisen. Ovanför
dörren var en lucka, genom vilken råken från bakugnen, då dörren
var stängd, kunde komma i skorstenen. Man använde nämligen nycket
ofta ugnen, då man skulle röka korv och köttvaror. Innanför dörren
fanns en fördjupning på omkring två dm bredd. Denna fördjupning
räckte ned till golvet, och där nere eldade man med enris eller
något annat, som var lämpligt att röka fläsk eller korv eller kött
med. På bakugnens "golv" hade man lagt tjocka vedträn eller knob-
bar, och på dem lade man de varor, som skulle rökas. Icke sällan
fick en 10 eller 12 års pojke krypa in i bakugnen och lägga varorna
ordentligt. Bakugnsdörren stängdes med en klinka. Dörren hängde
på fastsatta staplar. Bottenkanten och de båda sidokanterna voro
raka men den översta gick i en liten båge uppåt.

På många ställen hade man vanliga spisar med spisugn, i
vilken det gick bra att baka. Sådana spisar ² tode man ännu ha.

Under min Öjated (vid Ystad) hände det en dag i småskolan, där
man hade hög värmeugn, "metraljös", att en liten pojke en av de
första dagarna, då han gick i skolan, upphov sin röst och sade:
"Jaså, ni ha sonn ugn här."

ACC. N:R M. 12976: 2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

"Ja, de ha vi," sade lärarinnan. "Ha ni inte sådan ugn hemma?"
"Åhnej", svarade pojken, vi ha bara en som ~~är~~ är, som en kan baka
kagor i."

"Då bakar väl din mor många kakor?" frågade lärarinnan.

"Jaja," svarade pojken, "te jul bakte hon en del, men te påsk köpte
vi nonna kagor."

Man hade i de flesta hus på landet öppen skorsten, varför
köket ofta var ohyggligt kallt. Ugnen var en så kallad "udelägga-
re": man eldade i den i köket, och så stod den ungefär en gam-
mal aln fram i rummet. Dessa ugnar ersattes efter hand av spisar
eller "metraljoser", på vilka man kunde laga mat. Detta gjorde man
också ganska flitigt under den kalla årstiden, för att mor skulle
slippa att stå i köket och frysa.

Man hade vid matlagning järn- och kopparkärl, och vid kaffe-
kokning hade man i min hemtrakt för minst 75 år sedan (kanske
kunde jag ha tagit ett större tal) "kafféflaskor", kaffekulor.
Gryta hade två "öron", men panna hade endast ett "skaft" att
taga i.

"Trefötting" användes på öppen spis, då man behövde ha större
kokkärl. "Treföttingen" ställdes på öppna spisen och kom flitigt
i bruk, då man skulle byka tvätten

I min hemförsamling, som är skogfattig, användes mest bok- och
björkved samt bräntorv.

(Något mer i denna sak vet jag inte)

2.