

ACC. N:R M. 12993:1-4.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Nils Jönsson, Önnestad*
Härad: *V. Göinge* Berättare: " " "
Socken: *Stoby* Berättarens yrke: *kamrer, ämnesläsare*
Uppteckningsår: *1954* Född år *1878* i *Stoby*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Spisav. s. 1-4.

N. No. 65.

1.

ACC. N:R M. 12993: 1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

I mitt hem, Klintatorpet i Kärplingberga, skedde bykning och tvätt vid en brunn i "Allekärret" ett stycke från torpet innan brunn blivit grävd på höjden intill torpet. Eldstaden, om man kan kalla den en sådan, bestod av tre på kant ställda flata stenhällar, som lämnade plats för en större rund järngryta på höga ben. Eldningen skedde under denna. Tvätten lades i blöt i kallt vatten, och gneds sedan för hand på en refflad bräda (stukades). Lut hade beretts genom kokning av bok- eller björkaska, som tillvaratagits vid eldningen på spishällen i köket. Det stora bykkaret ställdes på en fotslällning vid sidan om järngrytan och kläddes med ett stort skynke. Kläderna packades ner i bykkaret. De sämsta i botten och de bästa överst. Skynket, som klädde karet, räckte till att väl täcka de översta kläderna. Luten kokades i järngrytan och hölls med en "Bygeösa" över kläderna, rann igenom bykkaret och uppsamlades i en kopparkittel, hölls tillbaka i järngrytan, kokades, och samma procedur upprepades den ena gången efter den andra. Stukningen tog i regel en dag, då tvätt samlats för flere månader, och på kvällen började bykningen, som pågick största delen av natten. ~~Bykningen~~

M. M. 65

1

Följande dag bankades tvätten på en tvättbräda med klapprä (kallad "tåskel") och hängdes upp till torkning. Klappträet var ofta en vackert snidad fästmöpresent. Sedan brunn blivit grävd, skedde bykningen i köket.

Vid gården skedde stukning och bykning i brygghuset, varefter tvätten följande dag lastades på flakvagn jämte tvättbräden och kördes till ett tvättställe i den närbelägna Almaån för bankning.

Någon öppen eldstad mitt ute på golvet i boningshusen känner jag inte till från trakten.

Men i min hemby liksom i kringliggande byar hade man i köket en öppen härd för matlagningen allmänt ända fram och många gånger utöver sekelskiftet. Denna härd gick tvärs över köket framför bakugnen. I mitt hem hade man förutom denna öppna härd en liten köksspis med stekugn i dagligstugan. Från denna gick ett plåtrör genom murväggen ut i den öppna skorstenspipan. På denna spis lagades vanligen maten och spisen tjänade även till att uppvärma dagligstugan och en bredvid liggande kammare.

Under kylig väderlek eldades hela dagen i denna spis. - I ett närliggan-

de torphade man i dagligstugan en sättugn och bredvid denna en köks-
spis för matlagning. - Vid byns båda gårdar var den öppna spishällen
försedd med två galler på vilka det eldades, så att askan föll ner i
med luckor försedda rum i hällen, därifrån den sedan rakades ut. Från
spishällen eldades två sättugnar, en i storstugan och en i lillstugan
- rum belägna på båda sigor om köket. Spiskupan i köket uppbars av
en på båda sidomurarna lagd grov bjälke av trä. I byns båda gårdar hade
man i ekonomibyggnaden särskilt brygghus med skorsten och eldstad un-
der inmurad järngryta eller kopparkittel. Brygghuset kom till använd-
ning vid brygd, tvätt, slakt, kokning av potatis till svinfoder m.m.
I den ena gården var brunnen in i brygghuset. En ränna ledde från
brunnskarret genom väggen till vattenhoar utanför, som användes vid
djurens vattning.

Båda gårdarna hade torvmossar som flitigt användes, och särskild torvbod
i ena ekonomibyggnaden närmast köket. Torven användes huvudsakligen
i sättugnarna, förbrändes långsamt och höll värmen över natten, så
att man med hjälp av några stickor eller vedträn på glöderna kunde
göra upp ny eld nästa morgon. I sättugnarna eldades också med "knudor"

eller "kneppla" -rotklumpar av träd som rothuggits vid nyodlingar eller gamla ek-, bok- eller furustubbar från tidigare skogsavverkning. De finare rötterna hade då multnat och stubbarna voro lätta att bryta upp. Vid skogsavverkning lades den grövre veden upp i famnar, såldes till virkeshandlare. Grenarna kördes hem till "vekasted", där de kapades i lagom längder och lagrades i särskild vedbod. Riset användes till eldning i bakugnen. Till vedbacken hemförslades dessutom till hushållsved vindfällan, toppfornade och döda träd. På vinterkvällarna brukade karlarna spanta stickor av rättklivna furu- eller granträn. Helst användes då en bandkniv med handtag i båda ändar. Stickorna lades upp på ett trågaller över sättugnen för vara torra och lätta att tända med. - I torparnas kontrakt ingick rätt till torvtäckt och vedhämtning på skogen efter husbondens anvisning. Vid helgerna kalkströks alltid ugnsmuren och järnugnarna svartblankades med "isenfärg" - antagligen någon grafitmassa, som fuktades med ättiksvatten. Därefter blankades med styv borste sedan den fuktiga färgen fått torka.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

4.