

ACC. N.R. M. 13012: 1-9.

Landskap: *Skåne*

Upptecknare: *Jöns Andersson, Kyrkheddinge*

Härad: *Bawa*

Berättare: *" "*

Socken: *Kyrkheddinge ä. Esarp*

Berättarens yrke: *Lantbrukare*

Uppteckningsår: *1954*

Född år *1883* i *Lund*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Spisav. s. 1-9.

N. M. 65.

Äldstads utombes.

Någon riktig äldstads utombes, har nog aldrig funnits, här på slottbyggnaden. Endast i enstaka fall har eld uppgjorts uti, såsom vid bakning av rödfärg, uppvärmning av tjära m.m., samt möjligen någon gång vid tvätt.

Fristående äldstads inombes, har jag ej hört omtalas, här på orten.

Den vanliga spisen i äldre tid.

I äldre tid var den vanliga spisen i alla bostadshus här, en öppen härd i skorstenen. I. h. öppen skorsten, som nedtill var 2-4 m. i fyrkant, bestående på gårdens staket- fästan på alla ställen. Vid ena sidan var skorstenen öppen till manshöjd, där ~~den~~ muren vilade på ~~en~~ en grov ekbjälke,

N. M. 65

1

så att skorstenens nedre del var ett litet eld-
svan, där härden för matlagningen var mur-
rad vid ena sidan. Härden var cirka 75 cm.
hög, var murad av tegel, eller råsten och van-
ligen försedd med två fördjupningar, med
galler i botten, där eldringen anordnades
och över vilka rostbräden ställdes. Under
eldbräderna, var murade valv, där askan
samlades. Skorstenen var vanligen murad
av råsten, och endast ovan takisen, av te-
gel. I skorstenen hängdes fläsket för rökning.
Bakugn & bakhäll.

Bakugnen var byggd vid
sidan av skorstenen och hade öppningen
inne i denna, vid sidan om härden, och
var utbyggd i trädgården, vid husets lång-
sida, samt där försedd med tak. Den var
till formen oval, samt var murad av tegel.

Bakugnarna hade ingen särskild rökgång, öppningarna tillslöts före med en träplatta, som klentades fast med smedbank, eller leca. Omkr. 80-talet började man försä öppningen med en dörr av gjutjärn. Man eldade för det mesta med ris, men även med ved och brännstovv. Då den skulle eldas med stovv, måste någon, dagen före bakningen, krypa in i ugnen för att lägga stovven i en s. k. "kuling" innehållande 1-2 hl. stovv, "kulingen" var försedd med halmvirskor & vedpinnar inuti, för upptändningen, samt var lagd med draghål. Sedan stovven brunnit till glödes, breddas dessa ut över hela ugnen. I bakugnarna brukade man även torka ull och fjällar samt ved m. m.

Fristående bakställen, som stod ^{för} fötter, eller lades upp på särskilt underlag, har ej funnits här.

Kärl för matlagning.

Htt kokkärl användes kopparskittlar och kopparskattuller, som var förtimrade inuti, samt järngryter och stekpannor av järn, att stekas i, gryter och stekpannor voro försedda med ben. Hven stekpannor av koppar, med ben funnos, dessa voro försedda med lösa lock, som räckt en tum ut öfver kanten. Sådana pannor användes att baka kakor i. De ställdes öfver elden och glödes lades på locket. Hlla slags kaffeböck, småbröd och ären tårter, bakades i dessa pannor. Man brukade även, vid bakning i lastregnen, ställa in sten- eller lechuckor, tillsammans med brödet, att koka soppa eller gröt i. På händer bakades spettkakor vid torgglöd. De kärl som ej hade fötter, ställdes på en trefotad ställning s. k. ^{hög}hjelld.

Htt kokare kaffe i, hade man särskilda kaffe-
kittlar, med tre ben och skaft. Senare kommo
andra typer, med grepp- o stam ben. Kaffe-kitt-
larna var av koppar, men även sådana
av järn, har förekommit.

Blände.

Vid matlagning och bakning på
de öppna spisarna, användes ved o torv.
Uppständningen gjordes med en kalmvispa.
Om man ville bevara elden, lade man
aska över eldglöden. Tåldre tid, innan
tändstickorna kom, brukade man gå
till grannarna att låna eld, när den stock-
nat hemma. Man fick då några glöder
o litet aska, som man lade i en träsko
och sprang hem med. Ofta hände det, att
man fick gå hela byn runt, innan man
fick någon eld, det svarades då; gå till naboen!

Tänin barnelorna, lektes det alltid, vid jularna, en lek som kallades: "lära värme". Den var ett minne från den tid, då man gick omkring i byn, för att lära eld.

Utlämningsredskap vid spisen,

bestod blott av en eldtång samt en eldräta, som hade sin ^{plata} vid ändan av spisen. Till belysning i spisen användes blott s.k. "pråsar", det var ljusvecken som doppats i smält talg, tills de blivit tjocka som en blyerts. De var böjliga och klemtes fast vid väggen över spisen.

Speciella eldstäder.

Här på orten eldade man på spisen, vid matlagning, ystning m. m., året om. Vid bröggd, skabet och tvätt, samt då större mängd varmt vatten behövdes, eldade man under en stor, i köket inmurad

gryta. Kåket var inredd vid ena sidan av skorstenen, där rökutgång i dörr till grytan fanns. I kåket var en fästständer hylla, där de diskade skålarna, tallrikar & kokkärl, hade sin plats, den kallades "karakeullen" (brackhylla).
Särskild värmeugn.

En särskild värmeugn, som kallades sätugn, eller stannugn, fanns alltid i storstugan. Den hade sin plats vid väggen intill skorstenen, mitt emot kåket, och hade rökutgång och dörr för inmatning av brännre, ovan spisen. Ugnen bestod av fem st. hopskruvade gjutjärnsplattor. Sidostyckena var 1 m. höga, och cirka 75 cm. breda, framstycket något smalare. Framtill vilade ugnen på två st. järn eller träfötter och var bak till inmurad i väggen, intill skorstenen. Framstycket och sidorna

var gjutna med vackra bilder från bibeln,
och sagovärlden, t.ex: Adam & Eva i lustgården,
Simson, bräckande lejonets näftar, Sankt
Göran, ridande över den sjukvådade draken
samt många andra. Det var mycket bra
ugn, som gav en härlig, jämn värme, utan
att ryka, emedan den eldades från sidan i
skorstenen. Den kunde eldas med vad slags
bränsle, som helst, kunde på morgonen fylla
kållan fyllas med tår eller större vedkne-
tor och höll så värmen hela dagen. Ovan på
ugnen, var ett skåp av järnplåt, där man
satte in den lagade maten, att hålla sig varm.
Fjärspisar.

Fjärspisar började komma i bruk här på 90-talet.
Det var ju bekvämare att elda i dem än att
gå ut i skorsten att elda, där det var sotigt och
sötigt. De första spisarna hade 4 fyller av järn,

Sedan kom en rost ertan fötter, som kallades
onitraljös. Den första tiden ställde man järn-
spisen i stugan, där den fick ersätta den gamla
ugnen, som togs sändes och varis framstyg-
ke insattes i väggen och där framför ställdes
den nya spisen. Senare flyttades spisen ut
i köket och en kamin insattes i stugan.

Spisarna köptes hos järnhandlarna i städerna.
Det var i prästgårdar och de större bondgårdarna
som man först insatte järnspisar. Man
använde samma kokkärl, sedan det mätta
rotet skurats bort. Vägen närandvärd skik-
ket, utom beträffande storlek, var det ej
från spisarna i större, eller mindre bostäder.

Vågra sedor i samband med spisen, har
jag ej hört. Vid högtiderna bostades ugnar
och spisar blanka med spiselvärtta,
samt kunde stundom prydas med löv.