

ACC. N:R M. 13014: 1-8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Frans Mårtensson, Bryantenk*
 Härad: *Järnstad* Berättare: *" " "*
 Socken: *Ö. Nöbbelöv* Berättarens yrke: *f.d. lantbrukare*
 Uppteckningsår: *1954* Född år *1877* i *Ö. Nöbbelöv*

Spis av. s. 1-7.
Lantbogsbullar. s. 8.

N. M. 65.
LwF 42.

Den vanliga spisen
i äldre tid.

ACC. N:R M. 13014: 1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Den vanliga spisen i kostadshusen för 60-70
år tillbaka var en öppen härd i skorstensröym-
met där matlagning försiggick. Denna härd var
i fattighus ofta uppmurad av gråsten,
men i flesta fall var den uppförd av tegel och
kunde vara omkring 70 cm. i längd, höjd, 1 m. i
längd och en 50 cm. i bredd. Mitt i var ett for-
rum, eller valv och över detta var en liten ned-
sänkning i vilken låg ett järngaller, som kal-
lades rikt, över denna stod grytan i vilken ma-
ten lagades, på en kepsent järnpall. Man elda-
de i läbhemmen vid matlagningen med
ved, men även med halm. Efter som bränslet
förbrändes, föll askan genom risten ned i det
öppna valvet, därifrån den sedan den svalnat
bars ut. I fattighus hem eldas mycket med
kospillning, som under sommaren plockats ut
i besöksarkerna och där torkats. I fattighus

N. M. 65

1

hem belägna vid kusten, kokades både mat och eldades i järnugnen med ävja som samlat ihop under okt. och nov. månader och forkats.

Bakugnen. I böningshus som byggts i mitten av förra seklet, var bakugnen utbyggd med vanlig takresning över och täckt med takb. Den var utbyggd mitt för skorefenen och hade sin öppning mitt för eldstaden. Dessa ugnar voro stora, hade en längd eller djup av minst 2 mt., en bredd omkring 1.70 mt. och höjd av omkring 0.70 mt. Ugnen var murad av hårdbränd tegel. Botten kunde i något fall vara murad med spenträddar, men i flesta fall med tegel. Luckan till ugnen var ~~en~~ vanligen en järnlucka, men även luckor av brädlappar förekommo. Då det eldades i ugnen stod luckan öppen och röken sökte sig upp genom den öppna skorefenen. Man eldade vanligen ugnen med ved,

ris och även med halm. Som vedbränsle användes mycket av gammalt timmer, såsom kasserada borrar och liknande vilket förvarades inom hus. De gamla ungnarna voro byggda med avrunda-
da hörn. Kärlen som användes vid matlagning voro mest av koppar, men även järngrytor förekommo. Vid stekning användes även malmgrytor. Vid stekning av fläsk och bakning av pannkaka användes ståljärn. Hjälpretskaren såsom eldtång, skrapa och eldgaffel, hade sin plats i ett hörn av eldstaden. Eldtången användes till att lägga in vedknutar med i värmeugnen, eller kakelugnen som den mest kallades. På fanns också kolshoffa med vilken kol lades in i kakelugnen. Eldgaffeln användes till att någon gång röra i kolen med sedan den lades samman, som det kallades. Denna omröring i den hopbrända kolen gjordes för att få luft i densamma så den kunde brinna slut.

Stånggrytor hade samma form
som järngrytor och användes ute-
slutande för stekning.

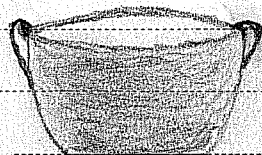
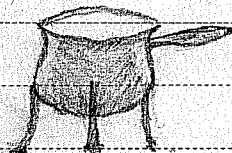
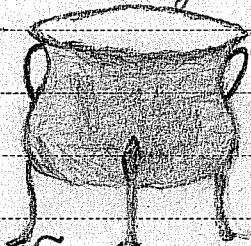
Koppargryta i

vilken mjölken
värmdes till gästning

Mindre koppur-
panna i vilken
gröt kokades

Järngryta i
vilken kött
stektes.

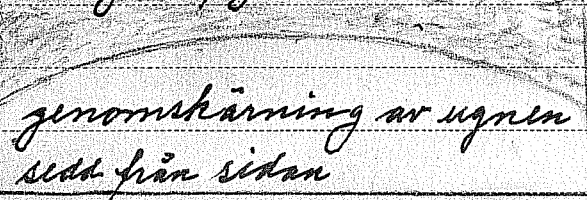
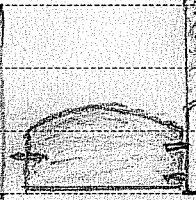
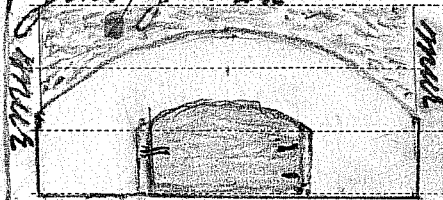
Järn är stål



För alla grytor fanns passande lock.

grusfylld

grusfylld



genomskärning av ugnen
sedd från sidan

ugnen med dörr
sedd från framsidan

Senare tiders bakugnar äro något mindre
och ej så högt vävda. Man bakade mindre
antal bröd, för undvikande av förlust de sista bröden
torra och mögliga. Sedan rostfärderna mer moderniserats
har bakugnarna rivits och man köper brödet.

I min hemtrakt och under min tid har säkerligen samma eldstad använts året runt. Vid trygga och ystning värmdes vatten i stora koppargrytan, se 38. Vid klakt och då sörpa skulle värmas, användes den minsta av de ingemurade kopparkittlarna, som vanligen hade sin plats i köket. Vid storfädd toskades denna i stora kopparkitteln, som kunde rymma en 50 lt. vatten eller mera.

Järnspisar (kokspisar) började komma i bruk i slutet av 1880 talet. Vid restaurering av de äldre bostadshusen, eller vid nytt nybygge av sådana, ingick i ruminredningen ett rum som kallades folkstugan där husbondefolket, tjä-
nare och arbetare intogs sina måltider i stället för först i dagligstugan. Sederna hade börjat att något förfinas, och den gamla dagligstugan ville man nu ha som gäst-
rum. För att så få folkstugan uppvärma

sattes in kokspis, röken leddes genom rör upp i skor-
stenen sedan man först täckt densamma med
muret valv. I arbetare- och hantverkarskem stäl-
des kokspisen in framför kakelugnen och rökröret
leddes in i denna. Nu kunde maten kokas i stu-
gan och det hela blev bränslesparande. Kok-
kärlet utan de tre fötterna anskaffades. Men i många
fall lät man säga av fötterna på de gamla gry-
terna och använde så fortfarande dessa. De första
kokspisarna voro i allmänhet från Husvarna fab-
rik. I större gårdar användes spisar med plats för
4 kokkärlet samtidigt. I mindre hushåll nöjde man
sig med spisar å vilka det endast var plats för
2 kokkärlet åt gången. På de större spisarna var
på ena kortsidan påmonterad varmvattenri-
stern. I arbetarskem kunde förekomma spisar
med plats för endast ett kokkärlet. I de större spi-
sarna var även inrymd bakugn i vilken det

bakades fint bak. Några andra seder med spisen
än att den då och då smordes med spissvärfa
och bortfades blank. Sådan procedur utfördes
alltid till högtiderna, känner jag inte till.

Fran tillägga att ovanpå kakelugnarna i de äldre
dagligslugorna, var uppfört ett så kallat kakelugns-
hus av plåt eller tegel, i finare hem, kanske av vit
kakel och då med alltid blankpolerade mässings
örrar till. I detta hus insattes mat att värmas.

Över detta kakelugns hus var under tofflet uppsatt
en 4 à 5 träribbor av ungefär en mt. längd. På
dessa ribbor upplades det salta fläsket sedan
det rökats, för att hålla sig brett. Men kunde det
hända att husmor här i vinter tid hängde upp
kalomagen med inreliggande ostlöje i sin for-
ning för att framdeles användas vid ostberedning

Fastlagsbullar.

ACC. N:R M. 13014:8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Luf. 42

Här på orten är det sedan gammalt brukligt med fastlagsbullar. Man åt sådana fastlagssöndagen, men fastlagsmåndag hölls mest höglidlig. Då serverades fastlagsbullarna i varm mjölk i vilken blandats in socker och hel eller pulvrerad kanel. Bullarna voro runda till formen och tämligen tjocka. I degen inblandades ett pulver som kallades "safran". Detta gav bullarna en gul och vacker färg, samt bidrog till en god smak i förening med den ilagga mandelmassan. Så var det brukligt att isynnerhet i kustsamhällena, att den unge mannen gav ungdomen fastlagsbullar och som gengäld skulle han tillbaka erhålla 2 påskägg för varje given bulle. Kom då påskan sent, kunde det hända att sjömannen då befän sig till sjöss och då tjänste den sköna på affären. I stället för safran brukas nu för tiden att klyva bullarna och i stället lägga in vispad grädde.