

ACC. N:R M. 13018:1-7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: *Småland* Upptecknare: *Ingeborg Johansson, Markaryd*
Härad: *Gunnarbo* Berättare: *" " "*
Socken: *Markaryd* Berättarens yrke: *husföreståndarinna*
Uppteckningsår: *1954* Född år *1898* i *Markaryd*

Spisar. s. 1-7.

N. M. 65.

Eldstad utan hus

Ett eldstad ute i det fria, till tvätt och annan kokning,
var mycket vanligt förr. Ingen hus i trakten, hade kört
Lulas en ett särskilt hus, till tvättstuga (slaggghus) förrän
år 1907 då ett sådant hus byggdes i Tägerkult, som
var den största gården i denna bygd. På alla andra
ställen, kokades tvätten, antingen inne köket, på den öppna
fyren, eller också hade man murat upp en provisorisk
eldstad, i Geeds fria natur. Vid denna tid, hade det
änna ej blivit vanligt, med brunn, eller pump, på varje
gård, utan man hade för vattenbehovet, grävt en källa, i
någon delgång och just där i närheten, var den öppna
eldstaden placerad. Utvid fanns någon större sten, som
kunde utgöra lå, för vinden och där murades kring med
stenar, till en höjd av en halv meter. På botten, lades
också tre stenar och en fotring, cirka 30 cm i diameter
sattes på och härmed var muren redan fridig, och
fogas i bruk. På en del ställen, kunde man ännu se

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

N. M. 65

1

senst som år 1940 få se denna enkla eldstad ute i det fria. Inte endast träll, utan även annan bekning förekom här, för förkning av garn och pläder och framför allt bekning av svinpotatis, under höstsäsongen. Så gott som överallt, har man nu insättat ett litet brugghus, i varje gård och den öppna eldstaden vid källan, är endast kvar i minnet bland ortens folk.

2
Toromhus, hade man också öppen körd, för matlagning, på fyren som det kallades. Denna avdelning av muren, som utgjorde fyren, var gipsad i kakel, och här i ett hörn, var eldstaden placerad. Här brann elden på bara murningar, i de flesta husen, men i de hus som byggdes i början av 1900-talet placerades en käll, av järn, att elda på, således en riktig bälke. Denna järnkäll, som lades till grund för eldstaden i Rökfyren, fick man på så sätt, att man tog vara på olyckorna av sätteggen, som just i den tiden, höll på att bli modern. Denna sätteggen, som ännu på något ställe finnes kvar,

var den vanliga spisen i varje hus, som byggdes under senare hälften av 1800 talet. Den eldades från köket och därför benämnes den också uktäggarespis, på en del ställen. Utom röken från såttugnen och den öppna eldstaden i fyren, hade man också röken från bukugnen, då den användes, ty den hade sin öppning, stax bredvid. I de gamla husen, var bukugnen murad med grästen, men vid tiden omkring sekelskiftet, övergick man till den mera behändiga metoden, att mura med tegel.

3
Äfvid denna tid, hade man också fått ugnlåska av järn, men innan den, sattes en flat sten i öppningen, och man stoppade omkring med vitmossa. Ugnen, som i regel rymmer 10-12 brödkakor, har alltid varit murad fyrsidig och så länge ännu det gamla systemet med rökgång genom ugnlåsans tillämpades, skulle brasan placeras så långt in i ugnen, som det var möjligt, för att bliva ordentligt uppvärmt, i alla väder. Ugnlåsans bukugnsbränslet, vara av allra bästa

slag och vi hava alltid menat här att granknäkte, (torra
grangrenar) och klyvd björkved, är de slags bränsle,
som brä kamma i fråga då bökugnen skall eldas
upp. Björkved, var också så lämpligt, till den öppna
spisen i fyren. Den brann stadig och gav god het,
så att grytan kunde hållas kokande, över glidkögen
och husmor behövde icke riskera, att få röksmak i
maten, vilket lätt kunde hända, genom annat bränsle.
Till sätteggen i stugan, eldades mest med stora bok-
och björkknästar, som höll värme länge och under
den kallaste vinter tiden, brann det i sätteggen
dygnet om.

4 Förutom de kokträl, den trebenade järngrytan
och kaffekitteln, som jämt stod framme i fyren,
fanns också andra redskap här, till hands när
de behövdes. Grytgrepen och eldtängen, hängde
på en krok i närheten och till att röra om elden
i sätteggen, hade man en cirka 1 meter lång

gaffel, som kallades eldgaffel och till att sopa
sammansätta i fyren, fanns där alltid en häns-
vinge till hands.

I pannliga muren, var en inmurad hylla bredvid
fyren, som användes till torkplats för strumpor och vantar,
på vintertiden och de spintade stekarna, som man hade
till att lysa sig med låga också på den hyllan. Man
hade naturligtvis också något annat lys, än dessa stekelampor,
och skenet från den öppna källan. Fanns också annan
hylla, litet högre upp, fanns inmurad på en del
ställen och där hade snarastickarna, sin plats.

Dessa små hyllor och nischer, släpades i muren i alla
de hus, som byggdes på 1900-talet och även om man
ännu använde gråsten, till största delen av muren,
hade man ändå börjat övergå till en mera rakstilad
modell, vid denna tid.

5 Bland alla de förlästrade förhållanden, som kommit
landsbyggdarnas folk till del de sista femtio åren, vill det

synas som om kokspisen i köket, har varit en oshalt-
bart värde. Som alltid, vid nya reformers införande
i trakter, ställde man sig i början mindre intresserad
än kokspisen i köket, höll på att bliva modern.

Det gällde inte endast kostnaden för spisen, utan även nya
kokkärl, som passade, måste anskaffas. Dessa problem, över-
vunnas naturligtvis efter hand och ingen undrar på att
husmodern lärde sig mer och mer, att uppskatta spisens för-
träffliga egenskaper. De första kokspisarna, som förkommo
oro av två slag. En dessas länspade sig demana som var
försedd med ben, bäst i "lillsagan" där den i många fall
efterträdde såttugnen och den släta typen, passade bäst
till den gamla köksfyren. Ett annat vidtog en del ändringar
med spjäll och anordningar, då kokspisen sattes i den
gamla muren, säger sig själv, men den stora ändringen
i alla kök som försiggick, är egentligen något endast
för de sista tjugoåren även i denna bygd.

6 Samma görd i Tägerhult, som först byggde bryggkru,

hade också den friska kokspisen, detta var år 1907
Gårdens ägare, var frimogen och följaktligen var spisen,
det finaste exemplar, som stod att få. Vykheten med
kokspis i köket, smittade fort i omgivningen och efter några
år, var hela reformen genomförd nästan helt.

Att putsa spisen fri, gjordes nästan inte utom till högtiderna,
med då skulle det göras grundligt. Under sommaren
och högtiderna då, pryddes spisen med lör och denna
gamla tradition, lever ännu kvar bland ortens befolk-
ning i Våra Högskola med omnejd.