

ACC. N.R. M. 13024: 1-5.

Landskap: *Småland* Upptecknare: *J. Gudmundsson, Viöljunga*  
Härad: *Lunnarbo* Berättare: " " "  
Socken: *Torpa* Berättarens yrke: *jordbrukare*  
Uppteckningsår: *1954* Född år *1877* i *Torpa*

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Spisav. s. 1-5.*  
*(tekn. a° sid. 2 a.)*

*N. No. 65*

8

ACC. N:R M. 13024:1.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

N. M. 65

För kokning i etombus torde knappast några konstiga  
 anordningar använts, det var några stenar att sätta  
 kokkärlet på samt mer eller mindre kringmurning utan  
 murbruk. Någon fristående eldstad minns ingen i boningsrummet.  
 I boningsrummet fanns det öppna spisen (spis) botten var ca  
 1/2 meter över golvet, den yttre bredden och höjden ca.  
 1 meter men bredden 1/2 meter innerst. botten ytterst  
 mot golvet en eller två släta stenar (i Västho säg jag  
 gjutna hållar) ovan mot rummet var det väl som ofta  
 var konstnärligt gjort, sedan var det skorstensröret  
 uppat med spjäll. Nu är det ej många kvar här i orten  
 och väldigt länge sedan de använts, knappast någon från  
 de senaste 100 åren. Under förra hälften av 1800 talet  
 murade man in sättnaglar i mureväggen mellan köks-  
 spisen och boningsrummet. Det var 5 gjutjärns-skivor  
 2 sidor, 1 framsida höjd 80 à 100 cm, bredd 60 à 80 cm samt  
 botten och täckskiva. Den eldades från köksspisen  
 genom den öppna <sup>framsidan</sup> ~~framsidan~~ och under framsidan

1

i rummet sattes stöd. Oftast voro sidorna med bilder av kungar, den äldsta jag sett var Gustaf IV de flesta Karl Johan. De götos i Huseby och Delary.

Sedan kom kokspisar med fötter. Inmurade kokspisar kom på slutet av 1800 och blev allmänna vid århundraskeftet. I köket var spisen ett par meter lång och ca 80 cm bred. ovanpå med släta stenhällar som efterkant. Över mursidorna vid båda ändar av spisen var lagd en kraftig träbjelke varpå valvet byggdes. På andra sidan

Botten av bakugnen var något högre än köks- spisen, underst var den av småsten och sand, överst togs här i stället för småsten gjensstycken från järnsmältningen av sjömaln, den räknades för att behålla värmen bättre, själva ugnsbotten gjordes av ler och sand. Ugnswalvet murades av sten med lerbruk. Innerst i ugnen murades 2 rökrör över ugnswalvet som sedan förenades till ett. Som mynnade ut i skorsten där det kunde stängas

2

vård

M. 13024: 2a

o, upptecknare

Landskap: Småland

Berättare: J. Gudmundsson

Härad: Sunnerbo

Berättarens yrke: jordbrukare

Socken: Torpa

Berättarens adress: Vivljunga

Uppteckningsår: 1954

Född år 1877 i Torpa

Bild 1 a  
Upptecknare:

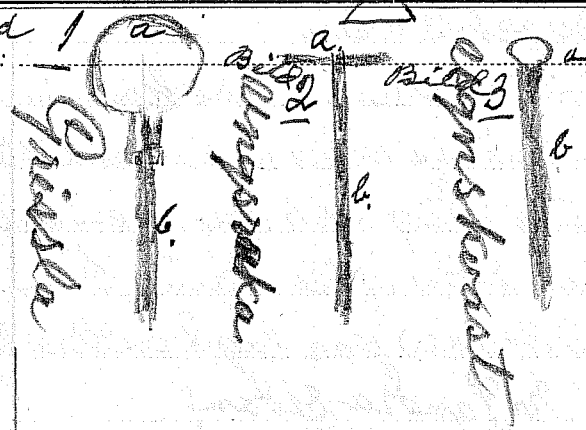


Bild 1. Grisla

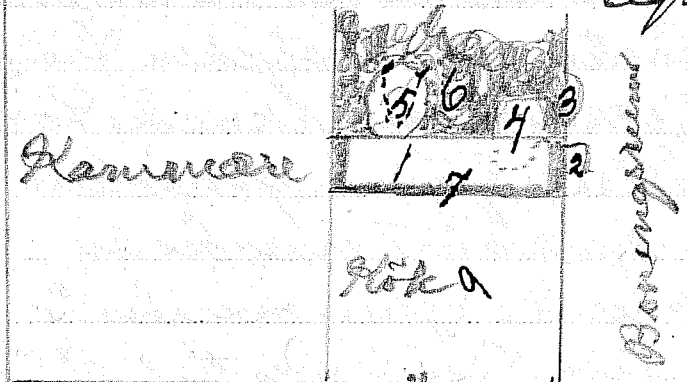
a tunn brädbit brödet lades på den för att sättas in i ugnen. b. skaft.

Bild 2. Ungspraka. a. av en brädbit eller plåt. för att raka ut glöden ugnen. b. skaft.

Bild 3. Ungskvast a järnögla för att stäcka några tunnare bitar i. b. rotändarna bundas vid skaftet b.

Doppades i vatten och användes till att sopa ugnsbottnen med.

Bild 4



- 1 Kåkspis
- 2 Sätting
- 3 Fyr
- 4 Skorsten
- 5 Bakugn
- 6 mur
- 7 Bylken
- 8 Boringarna
- 9 Kåk
- 10 Bakugnöppning gammal för ständör
- 11 Bakugnöppning nyare för gjuten dörr

Ifyll ovanstående uppgifter! Skriv uppteckningen endast på den linjerade sidan!

10.

ACC. N:R M. 13024:3.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

med mossa och en sten. När man skulle  
 elda i baken fick man öppna för nämnda rökå  
 och sedan lägga ett vedtrå långt inne samt sedan  
 tända trästickor som lades på lutning varefter  
 lades på torr furved. När veden brunnit sönder  
 drogs den ut mot dörröppningens för att ugnen  
 skulle bli jammare varm, då den blivit det  
 drogs den mesta glöden ut i köksspisens med  
 ugnsrakan (bild 2 blad 2 baksida) Sedan sopades ugnens  
 botten med egostavsten (bild 3). Därefter sattes  
 brödet in i ugnen med "grisslar" och då det var  
 bakat togs det även ut med den. Ugnsoffringens  
 stängdes med en tunn flät sten som knäckts  
 till så att den passade och det tätades med våt  
 mossa. Rökången stoppades med mossa och sten  
 som förut nämnts. på bild 4 är rökångarna  
 strekade något. Bild 4 är en skiss av bestadsgrund.  
 När köket är vid den andra sidan blir rumet till vänster

13

sid 2a

sid. 2a

Detta är som det var i gamla tiden. Tiden användes kalk och cement i murbruk, vagnarna murades med eldfast tegel, vagnöppningar och luckor av gjutjärn och rum under vagnen att raka ned glöden i och lucka för att ge luft till eldningen. Nu köper en del bröd från bagarbilen och det bakas hemma i kokspisarna så att bakugnarna begagnas ej mycket.

Bränsle var av Bok, Ek, Björk, Tall och andra träd högs om vintern och lades in i vedboden, även någon torv, men många fattiga hade det svårt med bränsle. Glöden kunde förvaras i aska över natten.

Man hade en ask med torrt gräs (limstråror, björksvamp, etc.) i den kunde glöden förvaras någon tid och så hade man <sup>trä</sup>stickor vars ena ända var doppad i svavel, de tog eld för minsta gnista.

Kokspisen och kanske fyren i boningsrummet var de enda eldstäder för matlagning och i de flesta fall för annan kokning men någon hade brygghus eller baka

Blå eld med stal och flintan.

12

ACC. N:R M. 13024: 5.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

5

men Bastorna hava varit borta kanske 100 år

Att det sattes in kokspisar i kökspisen var ej förvånande då det ofta bleu rök och sot i maten.

Det var att riva ut i spisen så att man fick plats för kakugnen och satte plåtrör upp i skorstenen samt läppa till omkring röret.

Kokspisarna köptes hos järnhandlaren i slutet av 1800.

Några seder vil jag ej vidare om, järnspisarna svärtades med grafit och dricka som borstades in.

Om sommarin var det ofta man satte in björkris i en lerkruka med vatten i, det gav en ländeles frisk doft från sig.

Allmänt ansågs att brödet bleu bättre i de gamla bakugnarna av sten och lerbruk men folk ledsnade på att ofta reparera dem (klena bakugnar så att de nya av lågast tegel begrade fort. Storleken på ugnarna varierade från 7 till 20 brödkakor. Forns Brygghus var bakugnen murad där.

Tillägg till blad 11.