

ACC. N:R M. 13028 : 1-5.

Landskap: Öland Upptecknare: Fritz Carlsson, Phärlöv  
Härad: Mönckleby Berättare: " " "  
Socken: Stenåsa Berättarens yrke: f. d. hem. ägare  
Uppteckningsår: 1954 Född år 1881 i Stenåsa

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Spisar. s. 1-5.

N. M. 65.

Av Fritz Carlson. My S. Carl.

Svar på frågelista 65 (Uppl. 2)

SpisarEldstad utombes

Eldstad utombes för närfärgning, upptändes på en större karkstensflisa. Ringmurad med karksten till cirka 25 c.m. höjd. På "flisan" sattes en "trefot" av järn. och deruppi karkbrädet

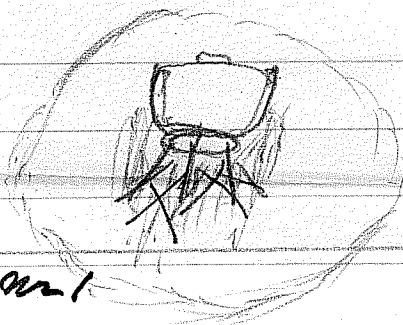


Bild nr 1.

Fristående eldstad inom hus fanns här vid tiden för minas förändras fall. på 1850 tades så fanns i de fattigare familjerna endast stamp. jordgabr. med en par brädlappar lagda för evighets "gånglar". Den öppna spisen stod mitt i det enda rummet. Kärlet placerades på stämman. Fanns det en "spisstöd" (som förhållande var senare) av järn eller trä. så fanns det också en "spisbråk" = en anordning att hänga karkbrädet på, och som kunde drivas från eld och åter till vid behov

11 Pådana eldstäder har nu helt försvunnit.

Den vanliga spisen här, i min barndom, hade en  
öppen hård för snattagning, snattagningen skedde  
i en vid hårdens i stugan, som var både kök,  
vardagsrum och stängkammare, med lång spis  
monterad en spis vid ena långväggen, härn spis  
en i en hörn av rummet. Dessa voro ju riäp spis  
då de hade murade rör upp genom taket, härn  
riäp spisar, skiljer sig från den spisen, som bestod  
av en hård omlut på golv, med öppen rökkanal.  
Dessa spisar tillhörde troligen på midten av  
1800-talet. Spisen var murad av kalkstens-  
= plattor, brutna i de ölandsk berg. och murad  
samtidigt med bakugnen, som värmades bak  
eldstaden. I ytan på eldstaden lades en större  
stenhäll, eller kalkstensplata. I kalkstensuppf-  
= ringen på spisen skrevs året för bygget, och  
eventuellt murarens initialer. Spiskupan uppbär  
av en stolpe av trä (sällan av järn). Hufvudsak  
= den vilade på en ekbjelke, som hade fäst i väggen  
med en ändan, och vilade på stälpen "Spisbänk  
med den andra. Angående grythängaren, vid  
spisbänken, se bild nr 2. Ofta var fästtången  
2/ vid vilken grythängaren fäst. upp monterad i  
+ vid. 2a

M. 13028:2a

Öland

Möckleby hd

Stenåsa sn.

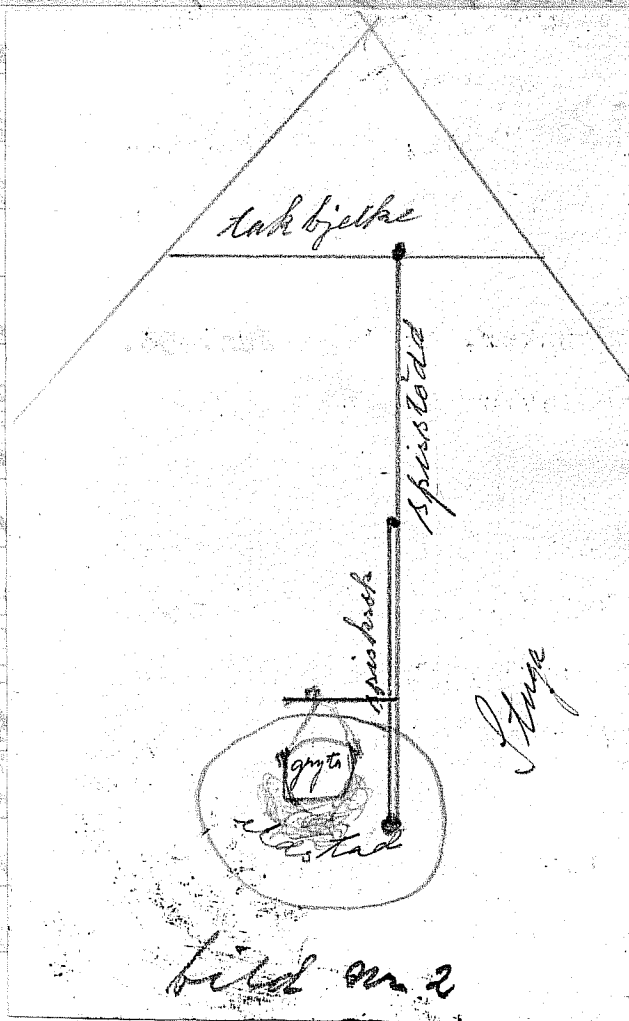
1954

Upptecknat av Fritz Carlsson, Skärle

Berättat av " "

f.d.hem.ägare

född år 1881 i Stenåsa



i hörnet, längst bort i endstaden.

Bakungen och Bakhåll. Bakungen byggdes bakom  
Spisen: den hade sin öppning bakom endstaden  
Vägg murades av tegel. (Väggdes över en bänk  
med en råkång från lungnen tak, till skorstenen.  
Öppningen stängdes med en kackstens platta, so-  
kretsas små öppningen (Senare kommo <sup>fästskittar</sup> järndörrar)  
Kring kackstens plattan blindades lera. för att behålla  
sitt värme. Bakungen hade murad botten ("ärle")  
av tegel, fyrsidig, och eldades med ved: i flä-  
i bondgårdarna med hätt ihopviden råg betm  
eller ris och brister. Bakungen användes även  
för torkning av säd

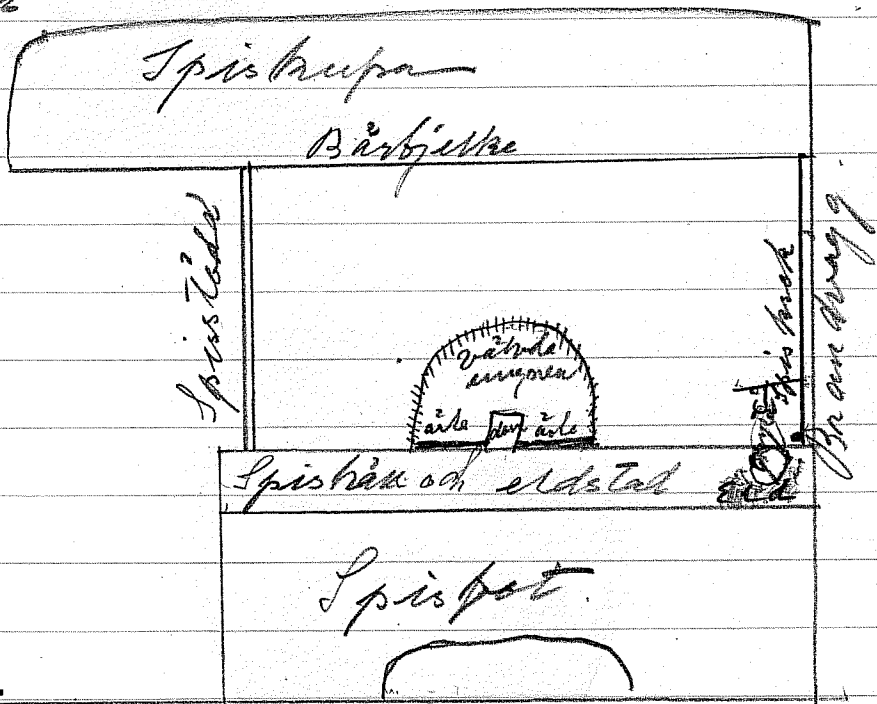
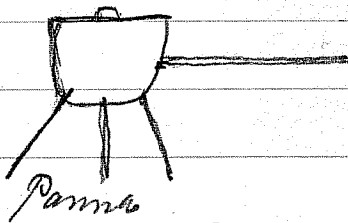


Bild nr 3.

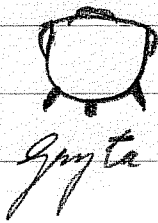
1954

Kärl för matlagning

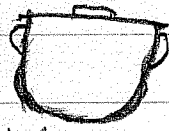
i de öppna spisarna användes grytor, eller kittlar vid matlagningen. Stekjärn användes i och kaffekittlar, även om kaffepumpor av glas, för kaffe. Materialen var järn och koppar även bleck. Kärl användes. Skiljningen för gryta och panna är, att grytan är av järn, pannan däremot av koppar. Den hängande kung fanns. Hängdes kärlet över elden om g. Ständes de på tresot. Pannorna hade järnfötter för nitade, sådan de kunde ställas direkt över elden för spisbåken. Hängaren kunde g. fästas i spjernet. Brändet mellan lågan, och kärlet reglerades på spisbåken.



Panna



Gryta



Kittles.

Bild nr 4

Bränte. Viden sågades för hand. Här, på det skogsfäliga Öland, användes även "Kakar" = torkad nätkreaturspinnning, som bränte, även vid matlagning. Man gjorde upp eld med tändst. och spåntade stora trädstickor. Under nätkarna 4/1 sullen utlocknad. För länge sen ländes eld. man hade då glöden i en panna (överslagd).

Eldstängen, eller stugaffeln, fanns alltid i spisen, än röra om i elden med. och än ta, ej utbrända vedbitar med. för släckning, och spar på brändet. bekympningsanordningar fannas ej i de öppna spisarna, här bytte elden:

I bondgårdarna fannas i regel bommarståle som användes. Men — årtalen i en särskild stugbyggnad på gården, och där eldade man alltid vid slakt. och byt.

Lärskittid värmebränne fanns hos många, var eldades vintertid för att få bättre uppvärmning denna eldades någon gång med torr. En och annan förmögen bonde skaffad kokspis "järnspis", redan omkring 1890. den användes alltid i det gamla murverket. Undan för undan utskaffades nya, mera praktiska kakelbränslen vid julen, och högtidliga tillfällen skulle spisen "prutas" och vid midsommar bränsles alltid björk- eller asplor i spisen.