

ACC. N:R M. 13044:1-16.

Landskap: Småland Upptecknare: Josef Brandtning, Hovmantorp
Härad: Konga Berättare: " " "
Socken: Hovmantorp Berättarens yrke: gläddisare
Uppteckningsår: 1954 Född år 1893 i Hovmantorp

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Spisar. s. 1-16.

N. N. 65,

ACC. N:R M. 13044:1,

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Över torpare och småbönder ankr. smärta skolskiftet
Eldstad utmärkes.

I mitt barndomshem, torpet Brantingsboarna
uppfört ankr. 1865, skedde bykning och tvätt inne
i jordkulan efter en rivet backstuga vid vatten-
källarna c:a 150 meter från bäningshuset. Där stäl-
des den stora kopparkitteln i en höna på tre
små stenar och så eldades med "gärsléträs" (kasser-
at gammalt gärdle) ^{eller annan ved} under den. Vid grisslakt
var en särskild eldstad anordnad intill sovnästian.
Den vindskydd var en större sten med lodrät kant
på ena sidan, på andra sidan och på baksidan var
stenar upplagda. Där ställdes den stora träbanta
järnugsten över elden. Någon hängning av hakhjul
över elden har jag inte sett varken utom eller
inombes.

Tristående eldstad inombes. Har jag varken sett eller
hört talas om inom vår socken.

N. M. 65

1

ACC. N:R M.

13044:2.

Frägelista 65

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUNDDen vanliga spisen i äldre tid.

Den vanliga spisen i rummet sili i kammarerna var ganska skiftande både till utseende och byggsätt. Ensamman för den bita var att-åtningslång dess botten liksom hela rummet - vara en gråsten och lera (från lertag) som humedmaterial. Där var den vanliga stora äppna spisen, som väl upptog ankr. 1/6-del av rummets kvadratteta, med låg häll, 20-50 cm. från golvet, oerendels valv i olika former och en öppning från c:a 50 x 80 till c:a 110 x 130 cm. Där var "röspis" i olika format och utförande, även hällspis förekom, som t.ex. på gården Amshaga lillgård. I nästan alla kök fann man den stora äppna långspisen med högre häll och händ, med och utan spisstolpe. Så vitt jag känner till skedde viertertid all matlagning i den äppna spisen i rummet, utom när man bakte, ty då var ju dels köket nästan helt uppvärmt och dels kunde man bekvämliga sig av all den från bakugnen

2

uttråkade glöden för både matlagning och värme.

Beskrivningarna "långspis", "hänspis" och "sälspis" äro häfta här och namnen angå vilka spisar som avses. För den gamla vackra äppna spisen har jag ej hört något vidertaget namn, ty visserligen var den nästan oundtagslöst uppkallad i en rumskörning. Slutt murverket var på luvets långsida, men med hänspis avses en sådan spis där häll och spisbrunn går fram med en häma i spisöppningens mitt. Den vackra stora äppna spisen i vardagsrummet liknade den långa äppna spisen i köket äro säkerligen mycket gamla. Överraskar antas jag att rösspisen började komma i början av 1800-talets senare hälft. Om en slacksats der jag däro, att den stora äppna rösspisen i mitt hem - som uppfördes till basted åt en skryvaktare omkring 1865 - ändock var något av en rösspis, ty jag minns att man brukade bracka loss en tegelsten vid var sida om eldhärden och

med handen naka ut en mängd sot runna öpp-
ningarna. Traligern var där bara ett rör, vilket gick
under händer och sträckte sig ett stycke upp i inner-
rummet båda sidor.

Kur spisarna vara numera kan jag icke beskriva.
Ej heller minns jag klart alla benämningar på deras
olika delar. Vad jag minns är "spishällan", som tjänte
en mängd skilda uppgifter. Således utgjorde den
lite smått bord när maten tillagades, man satt på
den när man ville värma ryggen, lade fötterna på
den när de skulle värmas, torkade våta stumpar,
vantar och fotbikslättnader på den o.s.v. Härden kalla-
des "ellsten", rökångens "pipan" och spishyllan "mur-
hällan". Här besann brannit ur så långt att där var
både eld och glöder kallades det för "ellnörjan" och bara
en mängd glöder "glöagnan", ett halvt^{långt} brinnande
och glödande vedstäm kallades "elltapp".

Elden brann som regel på bara murmurarna. Här

kan också här anmärkas att det kunde förhålla sig, att i vissa värdshus där öppningen ju var mycket mindre samt fyrkantig och eldstaden var inredd med riktiga bänkar, man hade en något avrundad slät järnbalk med en smal uppfällad kant på - och något utanför spishällen som då utgjorde spishäll.

Spiskupan i köket uppkar som regel av en skrädd fyrkantig träbjälke ofta av ek. I mitt hem bars den av en relativt smal U-järnbalk. I de större köks-spisarna stöddes träbjälken i mestadels fall av murade pelare, men oftast av en järnstolpe som kallades "fästeman". Den var smidd med en liten fot i nedre delen att ställas på en stadig sten i spishällen och överändan var utsmidd till två små armar, på vilka träbjälken låg stadigt och säkert. Som förut är sagt förkanns grythängare sparsamt i dessa trukt. Särskilt använde man här handsmidda grythakar av järn till att lyfta grytan eller hitleles av elden med

Det var en ägla att trä in handens fyra fingrar i med
en kruk för gästvärd. På fästmanen var oftast en
kruk att hänga gästkrakarna på, eller också en ljuspipa,
eller en stickoklynga att sätta lysestickan i, eller
en liten vridbar platta att placera en liten trälykta.
Lampa s. k. "glampa" på. På en del fästmaner före-
kom det två av de ovan nämnda sakerna och i
vårt lilla museum har vi en fästman från
Orusts lags Torstazård på vilken de tre fästman-
da hjälpmedlen äro placerade.

Om man jag övergär till västra riket skulle jag
älska beskriva murets och spisarna i mitt
hem, ty i fästmanens avseende är det ganska
typiskt för denna bygd.

Krust var uppfäst i västra-ästra med köksingång
i norr. På nora längden har senare tillbyggts en
kammare s. k. "sikrock" i riktning söder-norr. Där
man trädde in genom köksdörren såg man köks-

Spisens ta upp bästets hela högra långsida mot bak-
ugnen närmast dörren och eldhärden närmast
mureldörren. En spis kupa täckte hela spisens
och den stora rökkanalen tag rök och quistar även
från bakugnen. Kåjden från golv till käll var
60-70 cm. Närmast golvet var ett uttag gjut för
filderna med träskor på, alltså 10-15 cm högt och
murför lika djupt. I murfär mureldörren hade
man fortfarande mur till käll c:a $1\frac{1}{2}$ fuster, så
spisen murfär lika långt, så ytterligare murfär
lika lång mur, vilken nu gick i nordlig riktning.
I den korta muren c:a 125-150 cm från golvet var
ett litet mur uttag. Detta lilla "rum" kallades
luggen oftast och där vintatid var varmare än i rummet.
Öppningen tillslöts med en liten vitkristad trädörr
med en trädulla till handtag och en liten klinka
till lås. I rummet färdades spingsticker och "foisv",
som även kallade "fygvet" - tjärhaltig vat av källaren

fånn antunnade fannstubbkar, eller av "Skate" = sjuka
tallar. Vid slutet av rummet och intill dörren var
dörren till kammaren och i dess sydästra hörn var
en mindre öppen rökspis ansluten till rummet.
Till denna spis hade man tygligare även använt
sig av en hel del tegel av form och format att denna
här var spisöppningens rektangulär i motsats till rummets
spisens öppning som hade varken bågformad överdel.
Bakugan och bakhäll. Bakuganen hade sin öppning
brevid eldstaden. Den rymde 9 kakor bredt av olika
storlek. Den hade samma rökgång som eldstaden.
Öppningen tillslöts med en lucka av järnplåt med
klicka och kaks. Vilket material det var till batt-
nen minns jag inte, men väl att det ibland brukats
lössna stora larkakor. Det är därför troligt att den
var murad antingen på småsten eller tegel. Den
var fyrsidig med något avrundade hörn. Här där
skulle eldas plöckte man in till småkluren slusläng.

gravad så att vedlänna korsade vasa och täte
med spingsticker och fäitser. Jag har aldrig hört
något hem där man icke använt utslutande för
småkluren gravad att elda bakugnen med. I bakugnen
en tärkläs, förtäna skorpar, äpplen, kluva i fyra
delar, små päron i halv, rubar, blåbär, myrar
o. s. v. Komma tärkläs detta antingen på bakplåten
eller på stora papper. Efter tärkläsen lates ved
in till nästa brasa.

Gräddade bakverk tärkläs kunnat ha funnits här
i trakten.

Kärl för matlagning. Alla kärl för matlagning äro
ett värde utöver av järn eller av koppar. (Frischliggen
har jag sett några gyltar av malin, vilka varit i prakt-
iskt bruk, men dessa tjänstgjorde då som prydnad)
Alla utom stekpannan, vilken kallades "plåten",
och den stora "koppåkätlen" för yte, bebyggd o. l.
vara tärkläs. Där var den gjutna järnpannan med

13044:10.

ACC. N:R M.

Gjuteriet 65.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

10.

gjutet lock och runt skaft av järnplåt i gjuten
 block. Den användes att steka i men även att koka
 potatis, soppor och gröt i. Huset som var där den stora
 gjutna järngjuten med gjuten ära, till byk, slakt o. d.
 där var tre trebenta kopparsammar med långa flata
 smidda skaft i olika storlekar men till den lilla "raka
 pottan". Där var den lilla "koppkätten", trebent med
 smidda fätlar och med smidda runda järnören, till
 färgning o. l. Där var den trebenta "kaffekätten"
 med pip och med handmitt skaft av järn. Baren
 till kopparkärlan var i metall smidda av järn, liksom
 skaft eller ära. De var tunnsmidda vid avslut-
 ningen till kärlet och fastnötade vid botten med tre
 kopparsaglar genom vatten. Varje sådant avslut-
 ning var väl formad trebent med spetsen uppåt
 för ben och näst för skaft och ära. Skillnaden
 mellan gamla och gamla bestod i att alla kärn med
 skaft kallades gamla, alla kärn av järn med ära

13044: 11.

ACC. N:R M.

Finglista 65

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Alla kärl med skaft (utan kaffekittel) kallas panna, alla kärl av järn med ära kallas qusta och av koppar kallas kittel. För plåten äro elden litstam för den stora koppar-kittel. Helt man som regel en gjuten med "trufata-ring", man jag har sett några smitt tråkigt dylik. Här plåten skulle ställas på spishällen eller matbordet helt man en tunn hög järning att ställa plåten på. Den kallas "plåtering".

Bränsle. Under en beskrivning tid sågades all ved i snitt. 40 cm längd och småkäggs. Tidigare innan ved sågare fanns - alltså före 1870 - här man ha huggit veden i långa strökar, som rostades i elden alltså veden förtärdes. Numera gjorde man upp eld på följande sätt: Ett stort vedsträ lades mot muren i eldsten. Mot detta trä lades en bit tunt spingsticka, häröver lades ett eller ett par fyrvedsträ och äro allt detta bräddes vedens något till brasan. Vars kalas något glödande förtas den samman, varefter en sticka eller

ett fyrvadstjänst lades även den, så blåste man på helan tills
den ständte elden. Fyrvadsten och spinnsticket var träade
sack med som belysning under den mörka natten.
Man såg till brannan elden genom att kasta ner glöden
i askan. Man brukade säga om att när man fick låna
de eld skedde det i en modhavst träsk, helt av Ale-
trå. Kärifarna fanns också till: "Du kan väl inte så
bränt, du är väl inte ute för å låna eld".

Hjälperstap vid spisen. För minn inga andra hjälp-
redskap i rumspisen än plåtaringsen, eldstången och
vingen. Eldstången var smidd av rundjärn efter sam-
ma system som en vanlig sax, med tunnhamrade
käftändar. Den kom till användning även när man
skulle steka potatis, istället för, fläsk o. d. på glöden.
Likaså till att ta en glöd att tända pipan med, eller
när man skulle baka ut en "bröd" (en brinnande ved-
tricket) att tända i köksspisen med eller för att
kunna skjuta spjället. "Vingens" var en vanlig hänsa-

-vinna. Den hade man att sapa in arken, vedfuar och annan orsakenhet från spisbänken in i eldsteden med. Vinna hade egentligen sin plats mellan spisen och sjöden rummet. Där var nämligen en enfär hållbjorden en 5-10 cm. glasa.

Jag har sett flera stycken lösa "lysklyngor" av järn, som följt varit insatta i spisrummet, men någon fastsatt. De bestod av en järnbit, vilken var blottad antingen åt bara ett eller åt två håll så, att en klynga uppstod längs den star att lägga en tänd spingsticka i, som skulle lysa upp såväl spisen som rummet. Stickan användes dessutom i stället för belysning då någon skulle ut till vänta i mörkt rum eller upp på vinden för att där hämta fläsk, mjöl, brännanad el.l.

Speciella eldstäder. Under den kallaste vintertiden lagades all mat i rumspisen, med följt några undantag. Braggad, ystning, värming av söpvarter och kokning av

svinnat försigått i köket, och då eldades i kökspisen.
Särskild värmning. När lår finns en del av gjuten
järnhällan kvar i en liten f. d. bandstuga som kunde vara
ganska varm. Stugan är belägen i Tullstads källgård och
kallat Lilla hus, men jag har själv aldrig varit inne i den.
Järnspisar. Endast uppgifter lär man ha satt in kokspis
vid anläggandet av bostadshuset i södra gårdens i Ryne
samt i Omeshaga fiskergård 1889. Kunnande dessa vara
de första han jag inte med bestämdhet säga. Det är
möjligt och troligt man ej säkert att någon i Kru-
mantorp samhälle har satt in kokspis tidigare.
När kokspis insattes i Omeshaga kullt något av år
1896-1898 ajade sig en del bryor över slik nymotighet
och härfäst, som bara stod vid o.s.v., där vi flyttade
från Brautingsbräuan 1920 fanns där inga kokspis.
År 1926 sattes troligen kokspis in i det sista huset
i Krumantorp. Det var i Rasmund. Krumantorp man
då satte in en beqväm kokspis.

14

13044:15.

ACC. N:R M.

Ingenlista 65

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

15

Kakspis häftes från Väsjö. När de sattes in var man
bort från spisens bottenrum så mycket att kakspisen
fick plats där, så sattes ett plåtstycke från denna och ett
stycke upp i rökkanalen. Buren på kakskärlan höjdes
en för att kärlan skulle passa till kakspisen, men så
småningarna skaffade man sig efterhand andra körl med
ring, som bättre motsvarade sitt ändamål.

Även om här beskrivna spisar i stort sett var sig
lika i stärke och mindre beständighet, så kunde man i
något eller några av rummen i de större husen
finna vanliga kakelugnar. Dessa var vanligt
utrustade samt färgstarka eller färggranna. Numera
är ju många gårdar helt moderniserade och i
Kronanätnäs samhälle finner man alla slags typer av
eldställen.

Såre i samband med spisen.

Man brukade till högtida laga opp och krita spisen,
som det hette. Det var pulveriserad krita och vatten, man

ACC. N:R **M.**

13044:16.

Färglikt 65.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

hellst sät migalk om man hade råd till det, som ströks
på med en stor kritborste.

Det var för ganska vanligt att om sommaren sätta
in lör i spisen. Man satte emellertid in toppen av
en lummig och vacker rubuske. Den stöckes med
fischkändare upp i rökången och toppen varat så,
att den väl fyllde den av sot svarta delen av spisen.
Det var vackert och den stod sig länge fräsch. Vid
midsommar satte han in lör på samma sätt.

16.