

ACC. N:R M. 13048: 1-14.

Landskap: Småland Upptecknare: Oscar Karlsson, Mghult
Härad: L. Möre, Uppviding Berättare: " " "
Socken: Madesjö, Mghult Berättarens yrke: fönsterglasblåsare
Uppteckningsår: 1954 Född år 1879 i Madesjö

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Isisav. s. 1-14.

N. No. 65.

N.M. 65
1

Eldstad i det fria murades så att grästen lades direkt på marken eller på en bergvägg. Stenar utvaldes sådana som hade minst 2 plana eller släta sidor, vilka stenar således varo lättare att slappna på varandra till lämplig höjd. Eldstaden lades i en halvcirkel eller treangel och höjden berodde på hur långa eller korta de 3 st. ben eller fötter som varo gjutna på grytan, varo. Ofta kokades brätten eller andra saker, f. ex. lingon, i kopparkittlar, vilka i så fall varo placerade på en "fredslaring" av järn. Eldstaden var i öfrigt helt öppen och glöderna fick ofta makes åt sidorna för att få plats med mera bränsle mitt under kokkärl.

Ute i det fria såg jag aldrig övermurnade eldstäder, men i de s. k. husorna för linberedning murades ugnen med valv utan skorsten. Röken trängde ut genom samma öppning som man lade in veden genom och fylldde hela huset med tjock rök, vilken avsatte sig som sot på väggar och tak. Friläende eldstad inomhus kan jag icke erindra mig att jag sett någonting. Jämhamin och undanlagan. Detta sam-

Den vanligaste spiseln i den tid jag minnes för c:a 70 år sedan och som ännu finnes kvar i några gårdar, var anbringade å byggnadens bakre vägg på så sätt, att samma stora murverk användes för såväl bäningsrum som för eldstad och brödbakugn i köket. Detta stora murverk, varav ett ännu finnes kvar i denna by (Brändebol i Ålgårds s.m.) upptog en golvyta av 6 à 8 kv.m. Rökgångarna från resp. kök och bäningsrum var (är) så stora att en solare kan säga sig därigenom. Eldningsstället i såväl kök som bäningsrum var vinkelrätt ställda, murverk och själva stället varast elden ländes och brann kallades på allmogens språk för "el-våran", vilket ord på nutidsdialekt borde motsvara eldstad. Dessa eldstäder kan väl betecknas som "hörnspis". Långspis har jag icke hört talas om i de orter jag skriver om. Hörnspisar voro allmänt förekommande omkring sekelskiftet 1899-1900 och finnes ännu i de flesta gamla bondgårdar, loyr och villa-byggnader. Hörnspisen var murad nästan som hörnspisen men rökgången var murad som ett rör, vilket från

eldstaden sträckte sig ^{som} ~~genom~~ en murad slinga rakt upp
c:a en meter från eldhärden höjdes där så att röken drogs
med genom ena "kindmuren", under eldstaden, upp ge-
nom andra kindmuren och ut genom en smal gång
till "skorstenen", vilken senare höjde sig 60 ä 70 cm över
takisen. På de först beskrivna spisarna var rökgången=
skorstenen vanligtast anbringad på mitten av det lufan-
de taket. Dock så att den något litet räckte över takets
"byggås" så att icke vinden, då densamma bläste från mot-
stående sida av taket varst skorstenen fanns, "slog lock"
över skorstenen, och frängde in röken tillbaka in i Hu-
gorummen. Rörspisar borde vara utdragna och borde i sin
mest primitiva form tillkommit just den tid på 1200-
1300-talet då röken från eldstaden i stugans mitt, fritt frängde
sig ut genom den s.k. "ljören", d.v.s. ett hål i taket. Rörspisar
finnas i denna byggd knappt före 1880-talet. Ly jag
minnes ingen sådan från min barndom. Allmän vid
nybyggnad blev rörspisarna här först på 1890-1900-talet.

Hur spisen var murad är förut nämnt. Dess olika delar voro följande: På alla spis ar var följande olika benämningar gemensamma, nämligen "spishällen", ibland och särskild i Ålgård s. m. spishällen, den del varest elden brann. "Spisvrån", = den del av spishällen, hängd in i hörnet varest elden ländes och brann. "Kindmuren" = yppersta pelaren å ännu sidor av spishällen och varpå "murhyllan" vilade. Den sistnämnda benämndes ofta, och särskild då i Skadesjö, för "spishällen" och användes till att placera en liten fotogenlampa eller ljusstake med ljus i för belysning av rummet, då eld ej var länd i spisen.

Nedert vid golvet var ofta en tunn skiva av trä anbragt, detta för att hålla kvar sten och lera, så att dessa hindrades glida ut på golvet. Skivan var fastspikad vid vardera vägg å spisens sidor och ofta med tre eller flera vinkelträ till stöd, fastsatta mot golvet och skivan. På mycket gamla spisar hade man murat små hål i själva kindmurarna för att i dessa anbringa små gyllerantur för lockning, då man kom hem från Skogs- och andra kördor; då rengh eller blusk varit rådande.

I äldre tid syntas murade spisar uppbars spis kuyan

av en trästoch vilande på kindmuren i ämse sidor av eldstaden.
Senare, f. o. m. 1890-talet, blev det allmänt att lägga valv av grästen
och eller tegelsten för uppbärande av spis kupan = skorstenens
framsida. Av Järnhällar som botten = "äle" känner jag icke till
mera än en enda i Ålshulls socken eller annarsstädes.

Denna häll var anbrakt i skorstugan i Norramåla gamla
gästgivaregård i Ålshulls socken. Hällen är borttagen från
spisen, men är bevarad på gården. I hällen finnes hvarne
namninitialer i upphöjd stiel anbrakta, holligen innehavarnas
namn vilka på 1700-talet senare del byggd huset i fråga.

Hörspisarnas kupor uppbars ofta av en järnkantbruksfiam
med en hömsolpe av järn varuti var anbrakt krok eller
krokar för att hänga upp grytgrepar, lock eller andra föremål
på. Någon ljuspipa eller ljusstake monterad på hömsolpar e. d. har
jag icke sett i dessa orter. Bakugnar tror jag att jag beskrivit
förut, såväl dess murning, rökgång, skänkning med såväl bränt
och och kring stoppad med blotta linneleppor och en bränt
slädd på lut för att förhålla luckan som andra anordningar
härpå.

Brödbaknings ugnen användes även för torkning av sänderkurna
äpplen, päron, blåbär, enbär m. m. Fristående bakstall har jag ej
sett. Till bränsle för uppvärmning av bakugn användes häst
vet av tall. Detta emedan gran ansågs lemma för hög "övervärme"
så brödet gärna blev "skorpilupet" d. v. s. överskorpan på brödet
lyfte sig = skildes från brödet mittparti som kallades "mallen".

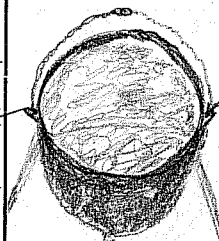
Följande kört användes för matlagning på 1880-talet och
senare: Kokkärlen var större och mindre grytor av järn med
fötter eller ben, de till antalet, fastgjorda i grytans botten.
Vanligt var botten i grytorna skålformad och "äronen" var
med grytan, med hjälp av en grythake lyftes av och
på eldstaden, var gjutna samtidigt med grytan och var
placerade utlångt vid grytans översta kant. Det fanns också



han g. k. olika stora grytor rymmande från 50-60 liter
ned till 2-3 liter. För stekning användes s. d. stekpannor
som var flåttbottnade med c. 5-6 cm hög kant runt om och an-
vändes för stekning av fläsk samt att laga till "sluring" etc.
En sådan stekpanna placerades på en "panning" med 3 ben.  över elden

han g. k. olika stora grytor

Kaffekokare voro mestadels av koppar och inuti förlenta, men änen kokare av bleckplåt förekom i fattiga hem. Glas kulator användes också för kaffekokning både vid glasbruket som på landsbyggen. Före järnspisens ankomst förekom oftast kaffekokare med tre ben (sådana jag här försökt teckna, men änen flabbottnade kaffekokare av koppar fanns. Dessa placerades över elden på en liten trefotaring av järn. Skillnaden på en gryta och panna är den att grytan har en skålformig botten och pannan alldeles flat dylik botten. Grytan har å sin översta kant två "öron" vilka gjutas samtidigt som grytan och är avsedda att haka fast grytklaven uti då grytan på- och avlyftas från eller till elden. Alla grytor och andra kokkärl vilka hade ben att vila eller stå på, sattes direkt över elden varemot alla flabbottnade kärl ställdes på s. k. trefot. Denne sistnämnde kallades ofta "trefotaring". Då f. ex. lingon skulle kokas uti en stor kopparkittel vid eld ute i det fria hade man en fotaring som var minst 50 cm i diameter. Vi har en sådan stor ring här i vårt museum. Någon hänganordning för kokkärl över eldstad har jag aldrig sett.



Gryta med grepp

Trefotallens potta
av koppar

Vedhuggning, d. v. s. söndhuggning förekom oftast på våren, detta för att veden skulle vara torr till höst och vinter. För kökspiseln användes den sämsta veden och för vardagsrummet vilket också oftast var sovrummet, användes björkved eller annan ved av lödträ. Av björkveds-askan tillreddes "lut" för tvättning av kläder, och därför eldade man med björkved i en följd så länge, att askan därav skulle räcka väl till, både för att "läska" byx och för mindre tvätt. För c. a 70 år sedan eller på 1880-talet "lästes" ofta elden genom att på krållen, en stund före man gick till sängs, låta elden "färra å", d. v. s. halft kolna. Så skilde man askan och kolen från varandra så att askan lades längs ut på spis hällen och glöden inne i vrån där båda murarna på spiseln sammanflöt i spisens innersta hörna. Efter en stund lades så askan över kolen vilka på så sätt "höll ett" flera timmar i sträck. Då man vet att de äldre av husfolket arbetade med varjehanda till sent på kvällarna, med spinnad o. d., samt gick upp tidigt om morgnarna, kunde de genom att använda en blåslåg, men ofta genom blåsning med munnen få eld i de glö-

der som legat under matten i askhögen. Hade glöden släcknats under matten fick man "läna" eld i närmaste gård. Detta betydde så att den som ritte "läna eld" fick några glöder i en bräsko med sig hem. Stråkan var ett bra försvaringsställe med glöden långt inne i "härkonäsan".

I min barndom på 1880 talet började svartelstickor komma i handeln. Detta var packade i små runda buntar, med grovt grått pepper som omslag. Sedan några ogifta, blivande mödrar, börjat förlära svartel på nämnda stickor, och ofta dött av buren, blev dessa elddan förljudna.

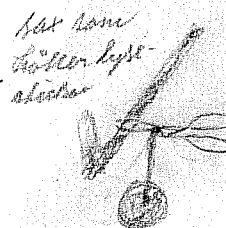
Eldlång  och eldgaffel  fanns i varje spis. Ännu kan man finna exemplar av dessa redskap, verkligt konstnärligt smidda. Särskilt eldgaffelns handtag men även någon gång längens handtag var smidda av messingsmetall; särskilt i förmögna länders hem. Eldlången brukades till att gripa om ett brinnande vedbit och antingen rätta det längre in i hörnet av hunden eller för att föras in under grytan resp. pannningen och gaffelns måttadels för att röra om i glöden och undersöka att der ej låg någon större klump och pyrde o rök, då det var färdigt att

"Skjuta spjätt" d. v. s. släppa till skorstenens luckan. Som man icke sköt eller fälde spjället = luckan i skorstenen, så drog all värmen i rummet hastigt ut genom skorstenen och det blev kallt i rummet. I de flesta gårdar hade man på 1880-90-talen innant spjätt av järnplåt, men på många ställen bestod detta spjätt av en brädlämman monterad på en stölp, och som underifrån fördes upp i skorstenen och fick sitta där tills morgonen, då eld ländes. På några ställen i Råghults b.m. ej i Madesjö, såg jag ett träställt varpå man "välrede" den d. v. s. de diskade kärlen för självork. Vi har ett sådant ställt som jag skall laga foto av (tillika med andra unika saker) om så anses ämiskt. Stället var olika på olika platser men "deskevalvran" sade man i Madesjö och "Deskevalvra" i Råghult, här med utdragen betoning på a i slutet på stavelsen, d. v. s. n. et hördes icke men l var långdraget. Jag har icke sett några anordningar för belysning i spiseln än en slags sax eller klämman som ställdes i & spis hällen och varade den färdigställda förbräddes och brann för belysning i köket, om och sedan elden släcknats i spiseln. Denna sax var så anordnad

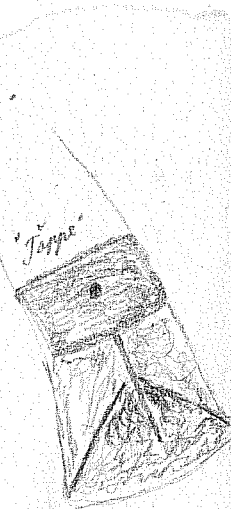
spjätt
av trä

Deskevalvra

Järn stället man använder i Madesjö

Sax som
ställdes i
spis hällen
och varade
den färdigställda

att man med ett enkelt handgrepp i baken kunde flytta "springe-
steckan" nedåt allt efter som denna förbrändes av elden.
Sammankitt eldades endast för matlagning inomhus och då i köket. Denna
eldstad var anbringad straxt utanför och litet åt sidan om
bakugnen. Färskillt sammar och vinterlidskök fanns ej i dessa orter
men i mindre stugor såsom brygar, soldat och ^{skol}backstugor lagade
man på vintern maten inne i rumspisen, detta mästade
för att tillgodogöra sig värmen från veden. Sedan järnspisar
skam till byggden på 1890-talet början placerades ofta en sådan
järnspis ovanpå spisbänken i bäningsrummet. Ett plåtbör ledde
då röken upp i skorstenen. Med dessa järnspisar och d:o rör, för-
svann det förut vanliga trä-täppet som på krällarna, me-
dan ännu glöden glimmade på "älen", fördes upp i skorste-
nen underifrån. Detta "täppe" var tillverkat av ~~en~~ bräder
med en träslä i vardera änden påspikad och lagom stor så
att den helt täckte till rökrytgen i skorstenen. I mitten på
denna "lämna" var bärat ett runt hål varuti en stör var
isatt. Denna störs längd var så anpassad att dess nedre



Ännde lag stöd mot spisbrännen. Sedan järnspis insattes utbyttes
"läppel" = bränslemuren med en jämpulad som fastlättes i skorstenen
och varude utbyggd ett runt hål för röret från järnspisen
Sammars- resp. Vinterkök såg jag icke på annat sätt än ovan beskrivit.
Där det fanns s. k. bryggluga användes ju denna vid brygd o. bak
men sådana var sällsynta i den byggd jag skriver om. Brännins-
bränning har jag aldrig sett. Bygghandboken Jonas Holm i Flöps-
by har i sina efterlemnade skrifter utgjorda av Halmars
Förminnesförening. Meddelanden XXIII - 1935, fullständigt beskri-
vet brännins tillverkningen på sid. 64 o. följande.
Hakl skedde ofta i köket, förträdelsevis som, men också för. Då
koktes vatten, varmed grisen skallades i stora järngrytor eller i
kopparkittlet, skedd på en "trifotering" i Rökspis. Haklades gri-
sen utomhus koktes vatten, varmed grisen skallades, vid eld-
ute i det fria. Typiska järnkaminer skallades på några orter
vid sidan av den murade spisen med ett plåstör som löpte
vid spismuren nästan till panelen, där det hakades in genom ett hål
utbyggd i spismuren. Denne eldades med all slags ved och

annan bräde från "vedkanten"; så hette stället där spisborden högg
 till småved framme vid gården. Beträffande seder och bruk å la
 6 pisan minns jag ett talesätt som ofta brukades nämligen: "Han är så
 fattig att elden brinner inte i spisen hans!" Beträffande seder och
 bruk angående den öppna spisen var det ju obligatoriskt att
 den skulle klädas med löv av björk till midsommar.
 Då vid samma högtid, bands det en ^{lång rad} ~~krans~~ av stora oxtel-
 löv, sammansatta på så sätt att lövens stjälk fräddes
 genast nästa löv o.s.v. På detta sätt fick man en lång
 rad av blad varmed munkhyllan och andra på spisen
 utskjutande kanter pryddes. (Sundallgumma rit!)
 (Löv av oxtel hade en sötaktig lukt och smak, varför detta slag
 löv användes till att quida bikopar med inuti, före bi-
 svärmens inflygande i kupan) Beträffande remsa eller band
 av oxtelöv borde jag antala att då man fästade löven
 vid varandra, så skulle detta ske på sådant sätt att
 stjälkarna på löven icke blev synliga osann på bandet
 vilket på så sätt bundet blev mycket vackert. +

+ Till smörre eller bär jag kunde ett dylikt utfatning vara användbar.
 (Är så användbar?)

ACC. N:R M. 13048:14.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

14.

Vid Döds-fall i huset lade man svart creppapper på spis-
hyllan och vid jul brukade barnen, förutom i fändren,
även ställa upp pepparkaksdjur och gubbar o.d. på spishyllan.
Då eldrings bärungen på vären eller försammaren tog blott
var tiden inne att med i kärnjölk vispad slammad krita,
måla spisen fin. Jag hört inlet annat namn på denna
förrättning än detta: "Hrita spisen".