

ACC. N:R M. 13053: 1-14.

Landskap: *Blekinge* Upptecknare: *Eric B. Karlsson, Tving*
Härad: *M. v. delst. ad.* Berättare: " " " "
Socken: *Tving* Berättarens yrke: *lantbrukare*
Uppteckningsår: *1954* Född år *1880* i *Tving*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Spisar. s. 1-14.

(teckn. a sid. 14.)

N. M. 65.

Skriv endast på denna sida

Frågelista 65

ACC. N:R M. 13053:/

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

N.M. 65

1

Tillfällig eldstad ordnades ute i det fria allt efter behov, i närheten av gårdsbrunnen, eller om det fanns rinnande vatten i gårdens närhet, i de flesta fall lades tre lämpliga stenar på marken på dessa plaserades en trebent järngryta och så eldades under vid större tvätt / byk /, kokning av rödfärg och vid slakt.

Å somliga gårdar var ett permanent eldställe i gårdsbrunnens närhet, här var planerat en jämn markyta intill en lodrät liggande stenvägg, så var två väggar uppmurade i vinkel mot sten eller bergväggen 60 - 70 cm. höjd, på dessa väggar placerades en stor koppar-kittel, eldstaden under var stor och rymlig, vid stark bläst kunde ett brädflak placeras endera^s sidan som vindskydd, dessa eldstäder användes förutom vad ovan sagts till att koka potatis till svinen.

De som arbetade i skogen eldade på marken med möjligen 3 å vindsidan uppresta mindre flata stenar och dessa skogsarbetare de hängde sitt kokkärl i 3 st. snett emot varandra stående störrar över elden på nomaders sätt, vid gårdarna har jag ej sport att grythängare förekommit i denna orten vad någon minnas.

2.

Då jag besökt 100 tal bostäder i skogarna, som med visshet kan sägas varit bebodda för 300 år sedan och nu legat öde i 100 år har ej någonstans visat att eldstaden varit öppen i rummets mitt.

Hur enkel och liten bostaden än varit har eldstaden varit placerad vid en vägg, i flesta fall i små enrumsbostäder, i en hörna av rummet.

Den öppna härden var den förhärskande i alla bostäder stora och små, men av ganska avvikande typer, den mest primitiva jag sett vill jag här beskriva.

Denna bostad var bebodd tills för 40 år sedan, den var belägen 100 m. sydväst om Yasjön å Blekige kartblad, mannen gick under benämningen Pröjsen, hans boplats var ett enda rum 1,80 x 2,40, vägarna var av kullersten uppmurade till 1,80 m. höjd emot en bergvägg, bergväggen var slät med lodrät fall något böjd i trubbig vinkel, i denna vinkel fanns en öppen härd för matlagning uppmurad av kullersten med en gråstensflisa överst som håll, här var ingen rökstock utan röken sökte sig upp i hörnan till ett hål i taket.

Denna bostad är ej den enda likadana fanns många.

I de bostäder som fanns särskilt kök lagades all mat i köket å öppen härd, var härden i hörnan blev det "hörnspis", var den vid en vägg blev det "långspis" "rörspis" betecknar en spis uppmurad i något rum enbart i huvudsak för som värmekälla, "rörspisen" är enl. min erfarenhet mycket yngre än den gamla kokhärden, den öppna kokhärden har här i orten spårats i omkring 300 år, "rörspisen" är av senare datum började här tillkomma under 1800 talets början;

3.

Samtida murverk här i orten och i bondgårdar var "köksspis" och "vråspis". Köksspisens var som tidigare sagts placerad å en vägg eller ett hörn, den hade öppen härd, den var beroende på husets storlek större eller mindre, i en medelstor bondgård var härdens längd 1,70 m. dess djup 80 -90 cm murad av gråsten i kalkbruk, dess häll var en kraftig gråstensflisa, sidornas utformning varierade mycket, var spisen i en hörna av rummet blev den sidan emot väggen helmurad ifrån härden upptill "murbandet" den andra sidan var ibland även den helmurad, men ibland var den sidan nedtill bara 20 cm. bred ifrån bakväggen nästan upp till "murbandet" innan "murbandet" lades på gick även den sidan ut i jämbredd med hällen.

Frågelista 65

ACC. N:R M. 13053:4

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

I de äldre murverken ~~från~~ intill 1850 var all murning av gråsten till skorstensmurning användes blandning av gråsten och tegelsten, då användes s.k. 12 tums tegel, skofonen var 50 cm. inom i fyrkant så att en sotare kunde gå igenom vid sotning.

Rökfånget eller spiskupan uppbars av en ekstock 17 cm. i fyrkant undre sidan något avrundad, en hörna kunde ibland vila på en stolpe s.k. spisstolpe, den kunde förekomma dels av trä och dels av järn, jag har sett bådadera, såväl trä som järnstolpe var att hänga på krokar var anbrakta för lysestickor och senare fotoskenlampa, jag har även sett å vägg fritt stående köksspis här var 2 hörnstolpar å dessa var vridbara grythängare av järn, denna spis var över 2 m. bred, då tegel började användas vid murverks uppsättande d.v.s. efter 1850 utfylldes ej hela hällen med sten utan under hällen lämnades öppna rum ett eller två för veds förvarande, hällen vilade då över dessa rum på ekbalkar, i något fall har jag sett dessa vedrum med plåtdörrar stängda, rökfånget eller spiskupan var ibland framtill utsirad med pilastrer och portaler i kalkrapningen i större byggnader.

4.

"Vråspis", som namnet antyder var den placerad i en vrå, dens hård var trekantig med den öppna sidan åt rummet, sidorna murades ut till hårdens utkant, ibland var hårdens ytterkant något utåtsvängd i mitten, eldningsöppningen varierade från 60 till 90 cm. i fyrkant över eldstaden var livet å spisen i samma grovlek upp till taket, över eldstaden murades fris och hylla m. m. vackert å framsidan. från eldstaden gick röken rakt ut i det fria i ganska kraftig skorsten. "Rörspis" murades så att röken ej fick gå direkt ut vid taket spisens tak tvingades röken gå ner båda sidor till hårdens plan och där vända samt gå upp över spisens tak och där förenas i en skorsten upp, utseendet ytligt sett var densamma "vråspis" och "rörspis" "rörspisen" användes ej för matlagning, men det gjorde "vråspisen". "Rörspis" fanns även å slät vägg, många rörspisar förekom med plåt-dörrar för hårdöppningen, ja även dörrar av mässing har jag sett i rikemanshus. Systemet var ju i stort sett detsamma men utförandet varierade beroende på olika murares skicklighet, i de små stugorna var inga fackarbetare utan där murades av ägaren till stugan, det var ju lågt till tak huvudsaken var att en kokmöjlighet fanns.

5

Frågelista 65

ACC. N:R M. 13053:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Jag kan ej omtala äldre typer av bakugn än vad mina föräldrar omtalat och vad jag själv sett, dessa bakugnar har ej förändrat utseende på de senare 100 åren, materialet har övergått från gråsten till tegelsten.

Bakugnen hade sin öppning mitt å köksspisens baksida, men bakugnens botten låg alltid 25 -30 cm. högre än spisens härd, ugnen hade platt jämt golv ^{av tegel} av tegelsten, storleken varierade mycket beroende på hushållets storlek, å en medelstor bondgård skulle bakugnen rymma 14 st. 1,5 kilos kakor, ifrån öppningen räknat in till gaveln 1,40 m. då ugnen byggdes oval blev dess största bredd 1,15 m. 12 cm. hög vid sidorna, då taket var valvformigt blev höjden i ugnens mitt 25 cm. i ugnens tak var 2 st. hål 10 cm. i fyrkant vilka förenade sig över ugnens valv och utmynnade ett stycke över ugnöppningen mitt för skorstenen, denna öppning kunde stängas med en skjutbar lös tegelsten, vid de gamla ugnarne sattes en lös bleckplåt för ugnöppningen vid de som murades på 1800 talet förseddes ugnöppningen med en järnram med järnlucka vars storlek var och är 40 cm. bred och 25 hög i mitten den fick valvform den också.

6

Då det i denna del av Blekinge fanns gott om skog
eldades bakugnen med barrved, veden höggs upp om vintern just för
detta ändamål och hade sin särskilda plats i vedboden, att göra eld
i bakugnen var en viss skicklighet, utanför ugnsluckan i spisen
tändes en liten eld av torra furestickor, vilka inlagts i ugnen
då sista baket togs ut, då stickorna var i full fart att brinna togs
de på brödspaden och lades in i ugnens mitt, nya stickor lades på
och så packades in den ved som av gammal vana beräkades för lagom
uppvärmning till baket, en tränad husmor eller äldre piga kunde den
saken. Då brödet var gräddat och togs ur ugnen, - jag glömde
omnämna att glöden i ugnen skulle rakas ut med ugnsrakan, rakan av
trä fick ofta doppas i vatten för att ej brinna upp, de sista små
glöden sopades ut med ugnskvasten som bestod av färskt enris, glöden
fick ligga utanför ugnsluckan för att sprida värme mot luckan under
bakningstiden.- var där så mycket värme kvar att en omtänksam hus-
mor satte in frukt för torkning även kunde s.k. potatiskakor bakas.
fjäder till husbehov torkades i ugnen efter bak, även har jag hört
att sängkläder lades in för att förrinta ohyra.

Då jag här talat om att spisar och bakugnar murades av tegel är detta ej riktigt ty det var endast synliga ytor av tegel det mesta i de gamla murverken är gråsten, då jag var med att riva ned en spis 1910 i och för modernisering hade byggherren innan huset byggdes lagt in en enda sten till den öppna härden, den hade en kvm. slät härd var lagom hög från golvet, vi kunde ej få ut den genom befintliga dörrar utan kila sönder den i mindre block, i de små stugorna var hela skorstenen av gråstensflisor lagda i kalk och lerbruk, spiskåpan var alltid byggd av stora gråstensflisor har de senare års spisrivningar visat, att spisarna tog stor plats i rummen gjorde inte något ty rummen var stora och bränsle fanns gott om, så en närmare förklaring: "köksspis" och "Vråspis" hade inga rör elden och röken hade fritt utlopp rakt ut genom skorstenen, "rörspisen" hade immurade rör så att elden måste uppvärma hela spisen vilken i sin tur lämnade värme till rummet 7-8 timmar efter brasan, i "rörspisen" fanns spjäll att stänga med, i "vråspisen" kunde man med en trälämn på en stake täppa till med då elden slocknat men det förekom sällan, elden underhöls då det var kallt och så behövdes lyset från brasan för allehanda arbeten.

För den öppna spisen fanns ej så många slags kokkärl, här skall nämnas de viktigaste: Större och mindre järngrytor å 3 ben, kopparkittlar å 3 ben såsom kaffekittel, äggpanna, såspanna, malmgrytor å 3 ben, från 1870 talet anskaffades kopparkärl och järngrytor utan ben till dessa användes s.k. trefot av järn i den öppna spisen, å grytor och kittlar fanns öron, å pannor fanns skaft delvis av järn och trä, stekpanna av järn var ganska låg och vid försedd med skaft och lock, var kärlden avsedda för hängning hade de inga ben, i öronen var alltid hål, en tvådelad järnten med ögla i mitten och krok i båda ändar fästades i upphängningskedjan, kedjan var hög och sänkbar å kroken i armen, vars fäste var spisstolpen.

Hängningsmetoden frångicks i stort sett omkring 1850 då kokkärl med ben kom i handeln.

I spisen fanns alltid lätt tillgängliga: 1 tång av järn, 1 eldgaffel av järn, 1 mindre och 1 större " trefot " trefoten var från början hemsmidd senare tillkom av gjutjärn, de hemsmidda var trehörniga, de av gjutjärn var runda.

10

Bränsle, i köksspisen vid matlagning eldades med torr barr-
ved av 60 cm. längd, för värme i sovrum eldades med både barr- och
lövved, så länge folket var uppe i arbete eldades med ved som brann
bra och lyste i rummet, vid läggdags lades större klumpar på härden
vilka höll elden vid liv under natten, vad de nu levande vet så fanns
ju svavelstickor att tända med, fanns ej sådana hemma och elden var
släckt, togs en träsko i handen till närmaste granne, vilken då läm-
nade så många glöder som kunde rymmas i en träsko och så sprang bu-
så fort sig göra lätehem för att i spisen tömma glöden, på dessa lades
torra stickor och så blåstes med mun eller pust tills elden flammade,
sölade budet kunde glöden kolna eller också tog det eld i träskon
det fick ej ske.

Eldtången hörde spisen till, den var nyttig på mångahanda
bränder skulle flyttas från yttersidor in under kokkärlet, allt som
ej kunde tagas med händerna nära elden togs med tången.

Några kärl fövarades ej i spisen, å en vägg fanns långa ribb-
hyllor där alla kärl för det dagliga matbordet fövarades.

Å spiskåpan var plats för locken till grytor och pannor, det ju flera blankputsade kopparlock spiskåpan uppvisade ju förmögnare var hemmet. I de äldre köksspisarna fanns anordning för lysestickor, de var som en liten sax eller tång ändarna var tillplattade likt en gåsfot skalmarna var i ena ändan fjädrande, skalmarna öppnades och lysestickan sattes fast. Å de flesta bondgårdar fanns sommarkök antingen under bar himmel eller i någon byggnad, dessa användes vid slakt, bryggd, byk, att värma badvatten, potatiskok till djuren m.fl., matlagning skedde alltid i det vanl. köket såväl sommar som vinter, i torpstugorna skedde matlagningen i det s.k. boningsrummet i vråspisen om vintern, i köket eldades ej då, till vardagsrummet eller boningsrummet / de hade olika namn på detta/ där vistades vfamiljen och i regel var detta det enda rum som var någotlunda väl ombonat, torparen fick ej taga hur mycket ved som helst utan sparsamhet var en dygd. Hur tidigt vet jag ej, men på 1850 talet ersattes vråspisen med de s.k. ÖRMÖgnarna i en del hem, dessa ugnar kunde eldas med torv och de plaserades så att eldning kunde ske ifrån köket.

//

i min hemtrakt känner jag ej till att någon hade järnspis
förrän 1870. Den järn-kokspis det här är fråga om var inköpt i ett
gjuteri i Lyckeby, den var en s.k. ovanrykare och ett bleckrör fick
leda röken ifrån järnspisen upp i skorstenen ett stycke, var där
spjäll i skorstenen slutade järnspisröret strax ovan spjället, i den
gamla öppna härden urtogs så mycket sten endera sidan att järnspisen
fick plats, att dess övre yta var i jämnhöjd med den gamla härden,
jag har även sett att i den bostad där härden var mycket låg, 50 cm.
från golvet, placerades järnspisen ovanpå den gamla härden vid en
sida, till att börja med användes båda möjligheterna både öppen härd
och järnspis, det gällde ju att anskaffa kokkärl utan ben till järn-
spisen, och så tog det tid att övergå till det nya.

Huruvida någon tradition förekom vid insättande av järnspis
känner jag ej till. Jag skulle tänka mig att järnspisar varit i bruk
tidigare i städerna och därifrån spritt sin fördel utåt landsbygden
den på 1870 1880 talet nybildade hemmen av medelklassen ville ha bätt-
re vilkor under arbetet. Järngrytor och pannor av järn salufördes,
å en del gamla kopparkokkärl avsågades benen och det ordnades upp

12.

Frågelista 65

ACC. N:R M. 13053:13.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Att skilnaden var ganska stor i större och mindre hus har jag delvis redan berört, men kan tilläggas att i mindre hus var spisarna mindre och mycket enkelt uppförda av i huvudsak gråstenshällar, i de större husen var spisen större och synliga ytor murade med tegel kalkkrappade och kritlimmade, spisen fick sin putsning till jul och midsommar, den kritmålades vit, så togs litet blåelse i en trasa doppades i vatten, med denna påslogs blåa stjärnor här och där, enkelt men efektift, vid midsommar var hela den inre delen av spisen klädd med löv.

I större och burgnare hem fanns s.k. "pottugnar" namnet av brända pottor / kakelplattor /, dessa var murade i likhet med "rörspis", tjänstgjorde endast som värmekälla, hade litet eldhål och järn eller mässingdörrar för elöppningen, försett med spjäll.

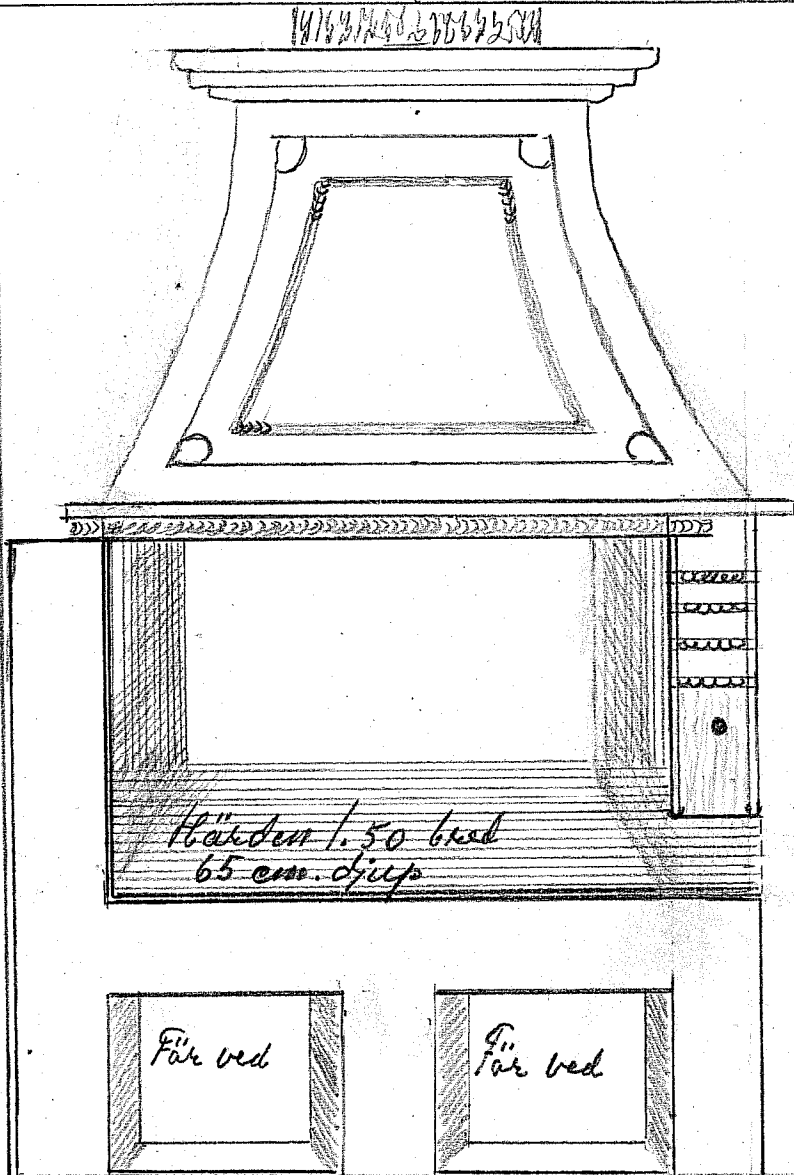
Sotning i de gamla öppna spisarna skedde så att ett stort foder halm placerades i spisen, då detta tändes på brann sotet upp eldslågan kunde då nå en höjd över taket på en tre meter, men varje husegare fick tänka på vad material taket var täckt med och då regn nyligen fallit annars kunde han bli husvill, sådant hände även.

13

M. 13053: 14

FOLKLIVSARKIVET
Institutionen för folklivsforskning
vid Lunds universitet

1669



Härden 1.50 bred
65 cm. djup

För ved

För ved

Köksspis uppförd 1862, ä. hemmanet Brästarps 1² Fvinge socknen

Vid ritning 1952 befunns den murad av gråsten till stårets och i vägen tegel färens.