

ACC. N:R M. 13303:1-19.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: Västergötland Upptecknare: Walborg Larsson, Hällefors
Härad: Kind Berättare: Emil Pettersson, ""
Socken: Hälsjö Berättarens yrke: f. d. hem. ägare
Uppteckningsår: 1954 Född år 1878 i Bäck

Pris av. s. 1-19.
(teckn. sid. 12-19.)

N. M. 65.

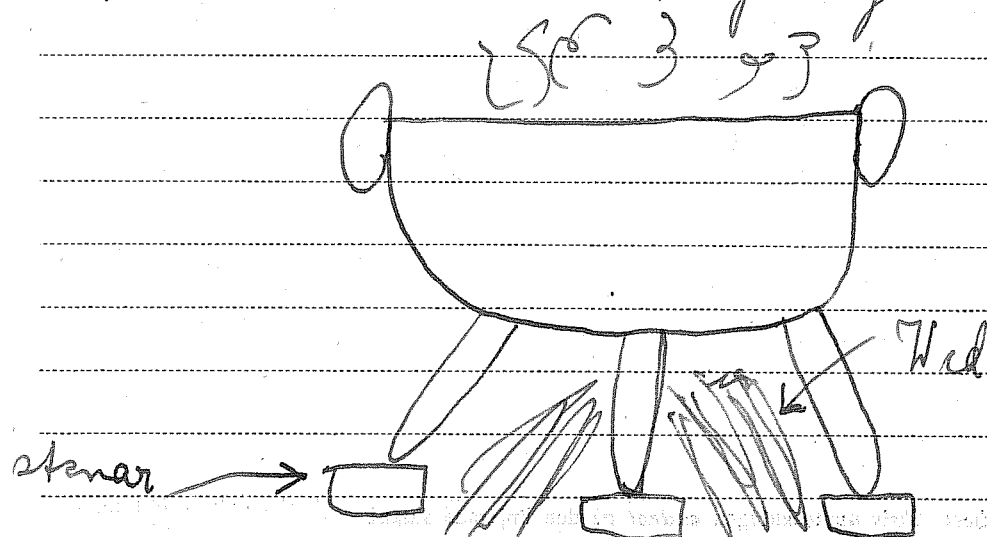
ACC. N:R M. 13303:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Eldstad utomhus.

N.M. 65
1

Eldstaden var helt öppen. Till att sätta
brandringen på lades ut tre stenar.
På brandringen sattes en kopparkittel.
Användes en järnkittel var den försedd
med ben. I kittlarna kokades tvätt
potatis till grisarna, användes vatten
till att skälla julgrisen med o.s.v.



Frustående eldstad inomhus.FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

2

Någon frustående eldstad inomhus har ej
förekommit här i trakten under känd
tid.

Den vanliga spisen i äldre tid.

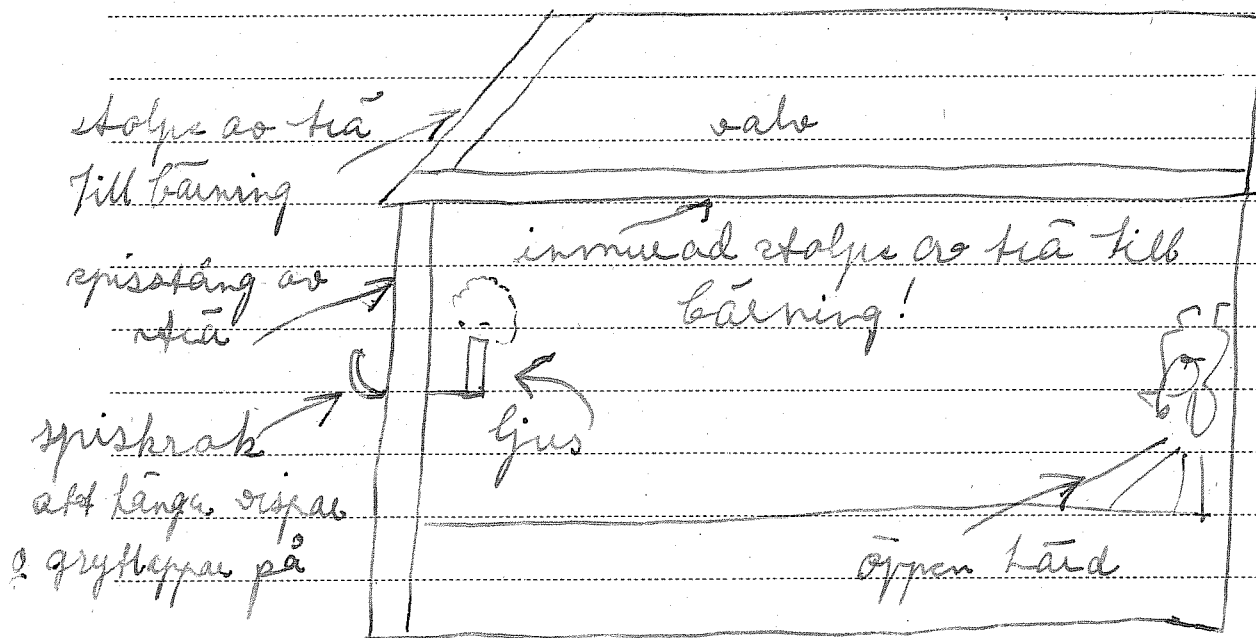
Den vanliga spisen var en valospis, inne
i storstugan. Den användes i huvudsak
att värma upp rummet med. Vid det intill-
liggande köket fanns en hörnspis vid
vars öppna änd mot maten lagades. Hörn-
spisen var muad i ett hörn av rummet
valospisen vid en långvägg, därav fick
den också namnet långspis. Här på
gården muades valospisen och hörnspisen
1752. De olika delarna på en muad

ACC. N:R M. 13303:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

spis benämnes valvst, spishällen, sidoståffarna.
Elden brann på en stenhäll under 1600
och 1700 talen under senare tid på en
järnhäll. I järnhällen fanns årtal och
Hillockhaus initialer. I spiskupan uppbars
av trä, under senare tid av järn.

Hörnspis



3

3

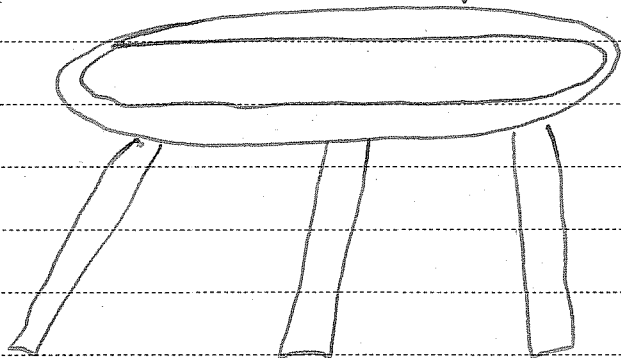
ACC. N:R M. 13303:4.

Hadde man inte kokkäril med fätku an-
sändes en brandring att sätta kärlet på.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

4.

Brandring.



Brandringen var rund
med tre fätku.

Bakugnen o bakhall.FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

5

Bakugnen var byggd vid sidan om eldstaden i den öppna spisen, alltså med en öppning bredvid eldstaden. Halvet var uppmuret av gråsten, under senare tid av tegel. Halvet bildade en kupa över jämba ugnsbotten. Ugns rök gick i den ordinarie rökgången från spisen. Jämba bakugnsoppningen var ett fyrkantigt hål. Den tilläts genom att en stenhall restes för hålet. På 1870-talet fickom jämbårens hål i orten. Bakugnen var sammansatt av flata gråstenshållar med murbruk emellan. Den var någorlunda rund, fyrkantiga fickom också. Mitt i ugns bades upp en brasa av tor grånsed. När man lagg veden lades grånseden undan i

en särskild "lase" som kallades att den
skulle man ha till "bakved". Istället
skulle det vara ved av en jävöddad
gran, den utvecklade bäst värme.
"fourskant" kallades ett sådant träd.
I bakugnen bakades förutom bröd även
hjärthornsaltkringar samt smärbakelser.
Fristående bakställ eller dylikt här ej
förekommit här på orten.

Kärl för matlagning.

Kärl som användes till matlagning var
antingen försedda med fötter av järn eller
sattes de på en "fataring" också kallad
brandring. Kärlen var av koppars, förtenta
inuti. Malm förekom inom burgnas
familjer. Att man hängde kärlen över

elden har ej förekommit här på orten.
Grydan hade höga kanter och gärna rund
botten, pannan (pannjärnst = stekpan-
nan) hade låga kanter och plan botten.

Bränsk.

Björk, ek o. hak ansågs bäst som bränsk.
Stackarna sågades av i bubblingar som
sedan klövs i småre vedträn. Till att
fända i episarna användes "spingesticker" =
vedträn som flisats sönder i små sticker.
Stora, grova vedträn lades i den övre
episern på kvällarna, för att bräna vå-
men framåt natten, kallades "kväll-
bräntor". Långt av eld har ej talats om
här på orten.

Rjälpredskap vid spisen.

Redskap utom kakkål var eldstång eller eldgaffel, och en sapa gjord av träkeris. Till elgen hörd i ak, sapa och brödgrissla. Eldstängen användes till att vända på de varma vedtjänarna med, till att röra om i glöden innan man skulle skjuta spållt. Eldstängen hade sin plats ståa invid eldhärden. Någon gång fanns i spismuren en plank att hänga en lykta på.

Speciella eldstäder.

Här på orten har samma eldstad använts ända an. Vid bränninsbränning, ystning elakt och dylikt eldade man ute, i annat fall höll man sig till spisen inne.

Lärskild värmseugn.FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Under början av 1900-talet insattes järn-
kaminer bredvid de öppna spisarna, för
att få fortare och bättre värmt. Endels
sparade den på bränsket och endels gav
den bättre uppvärming. I måhuggen Björk-
ved passade bäst för denna spistyp.

Järnspisar.

Järnspisarna kom till kraften under
snarast ären av 1800-talet, och början
av 19-de århundradet. Man inköpte dem
för att de ansågs vara bättre än den
gamla öppna härden. De första spisarna
samlades in så i prästgårdar och
länsmansbostället. Man fick riva ett

hål i den gamla muren och sätta järn-
spisen där. De första järnspisarna köptes
från Mofors Bruk. På kokkålen fick man
ta bort benen för att kunna använda
dem på bakspisen. Några andra eldstäder
är de som antyfts, ha ej färdigskärmt här
på orten. I större bondgårdar användes
stora spisar, i torpen och backstugorna
klarade man sig med mindre.

Gedde i samband med spisen.

Vid julen virades spisstången med

krusat silkenapper. Lågs spår i aspen om
julnatten betydde det att någon föddes
om spårerna gick inåt, att någon dog om
de gick utåt. Vid bröllop och andra
tillställningar eldades en festbrasa i

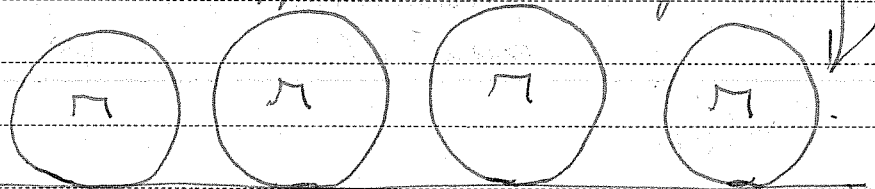
ACC. N:R M. 13303:11.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

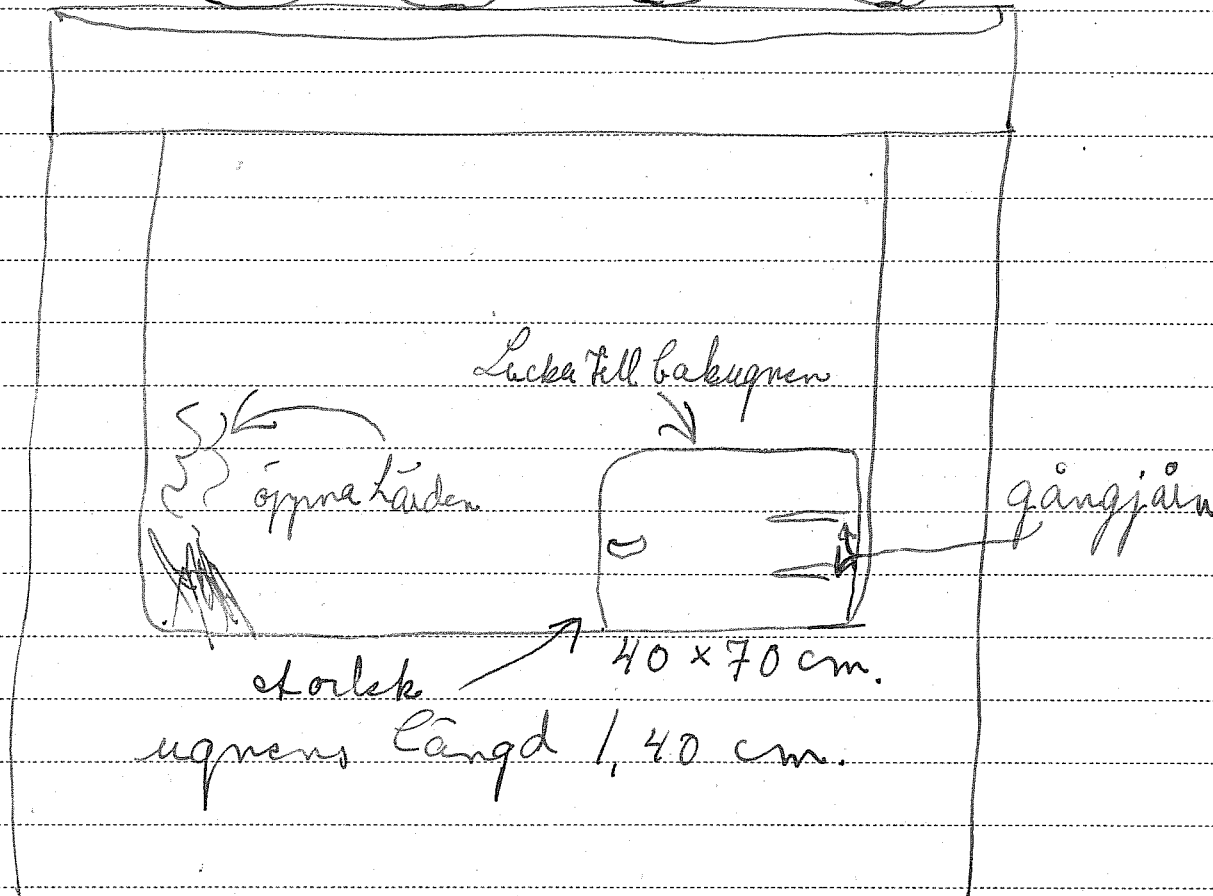
spisen, av rost, farr björkvod. Om sammalen
sättes lår, en renbuske eller dylikt i spisen.
Hud som nu beättats avse den öfversta
huden. Fänspsisen gultades med en
fläskbit, för att bli blank och fin. Någon
andra utsmyckningar kunde man inte ha
på den när man skulle elda i den.

ACC. N:R **M.** 13303:12

Spishyllan med kopparlock och dylikt

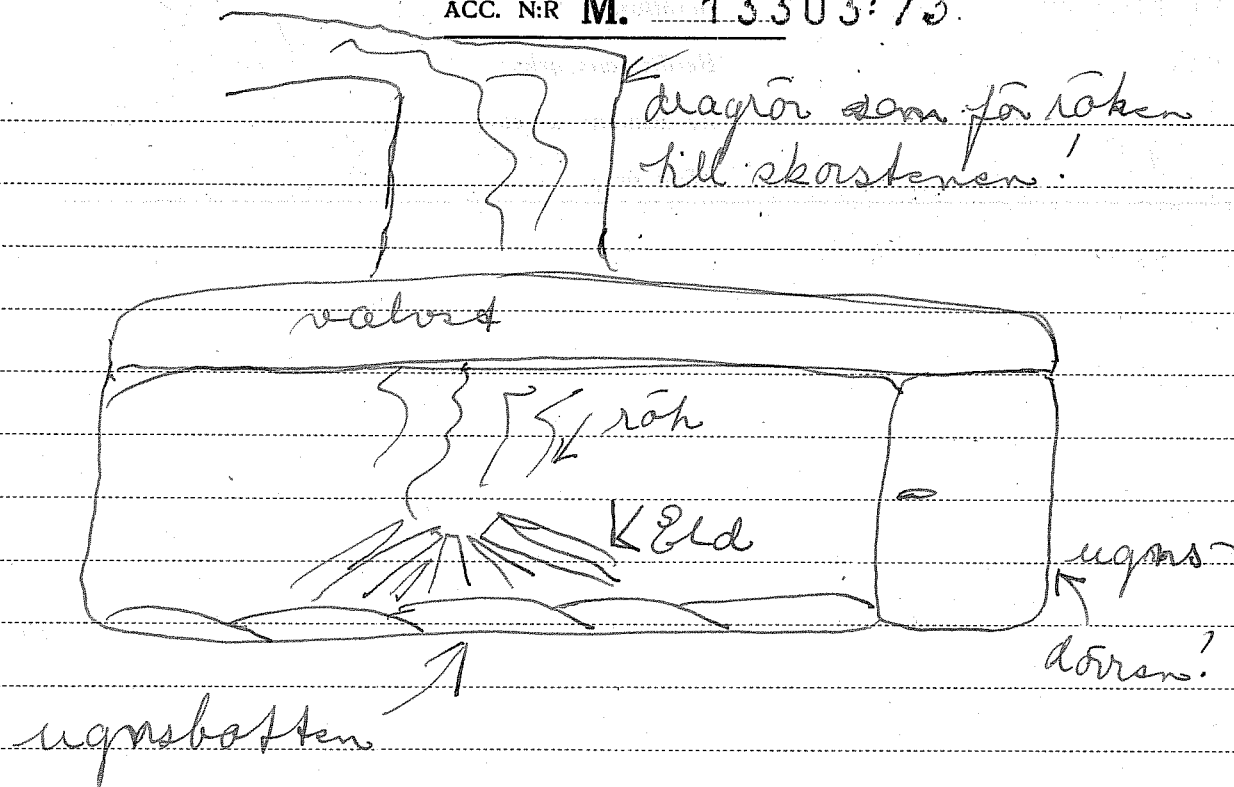


FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND



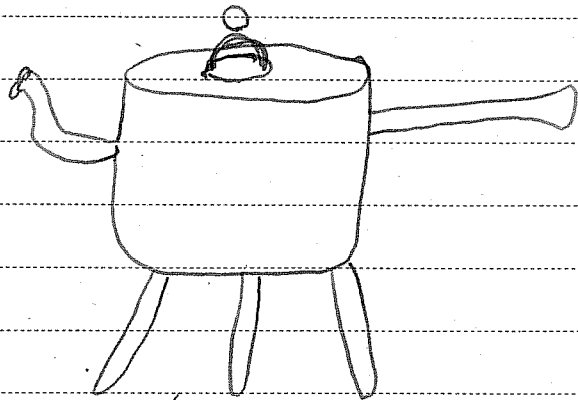
ACC. N:R M. 13303:13.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

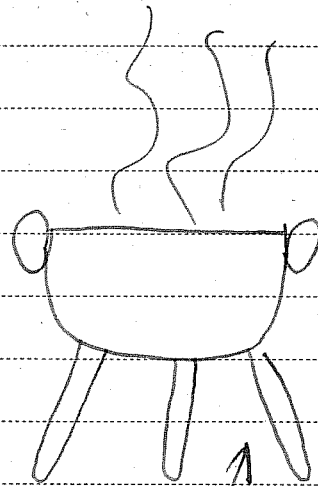


ACC. N:R M. 13303:14

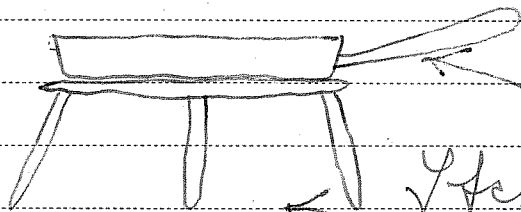
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND



"Potabokars" av koppar att
koka kaffe i och sätta direkt
på elden.



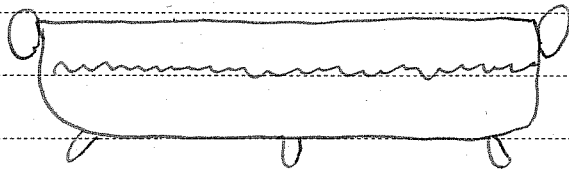
"Potatisgryta"
av koppar



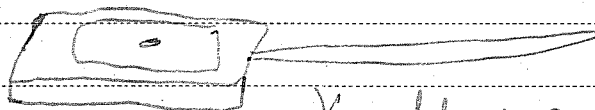
av gjutjärn
Fekpanna på
fotaring

ACC. N:R M. 13303:15

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND



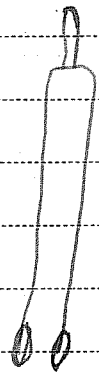
Gryta av malm med fötter endast
fem centimeter långa användes att
baka sötost i! Lattes dirskt på
elden.



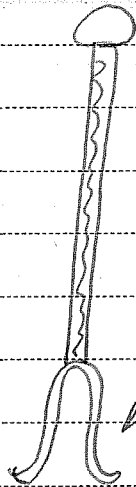
Kaffebämmas av järn. Kaffet lades i Lådan
som sedan hölls över elden och skakades!

ACC. N:R M. 13303:16.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND



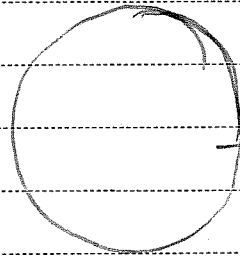
eldsång



eldgaffel



zopa



brödgrissla



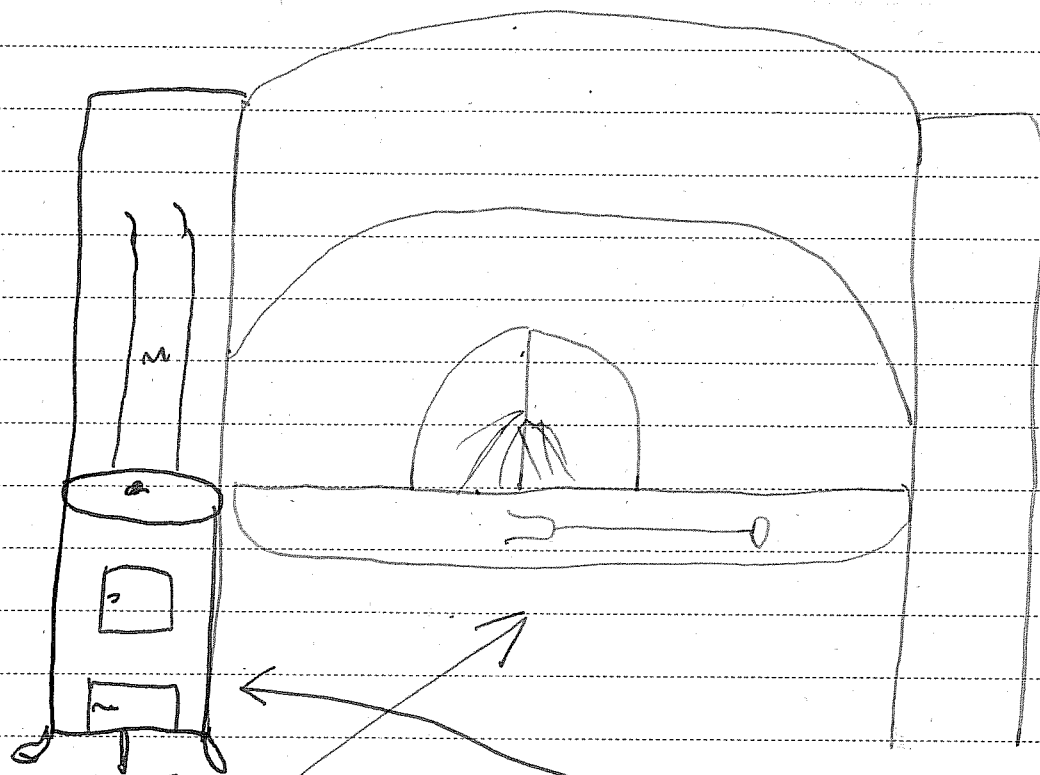
raka



zopa till ugnen

ACC. N:R M. 13303:17.

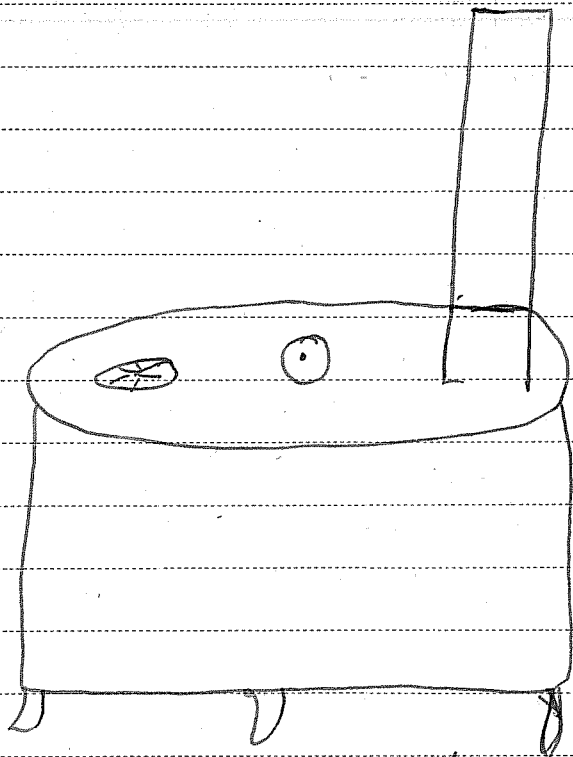
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND



Öppen spis med kamin
bredvid!

ACC. N:R M. 13303:18.

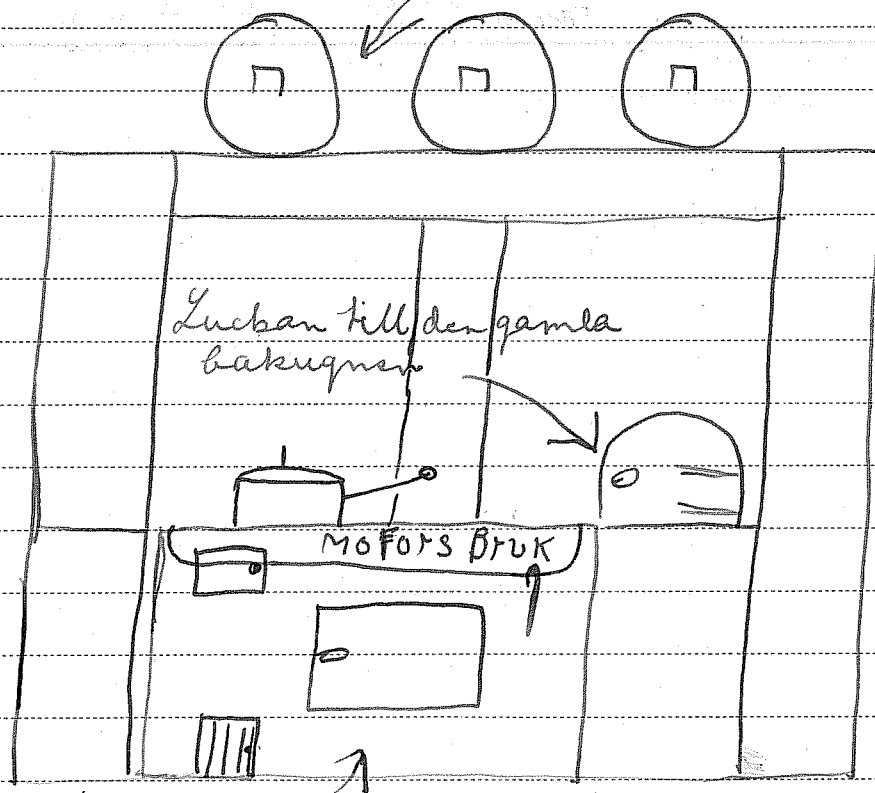
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND



Kamin så kallad "gryta" avsedd att
sätta i den öppna spisen.

ACC. N:R M. 13303:19.

Kopparlach



FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Den nya järnspisen inmurad i den gamla muren.