

ACC. N:R M. 13320:1-7.

Landskap: Småland Upptecknare: J. L. Svensson, Råstorp
Härad: Sunnebo Berättare: " " " "
Socken: Heimeryd Berättarens yrke: f. d. hem. ägare
Uppteckningsår: 1954 Född år 1869 i Heimeryd

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Episod, m. m.

sid. 1-7.

N. N. 65.

ACC. N:R M.

13320

Elostaad utom hus

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

var för att slippa komma in i boningsrum eller köket vid olivkok
 ning och placerade vid någon lugn plats mot stenkall eller mur som var
 lämpligt fanns det inte der ^{vilka} man ska ha den murad uträ till baksidans
 södra 1 meter 80 cm hög vid båda sidor högre mur. Det var således skydd
 från de tre sidorna. Och öppna endast från en sida för att få nytt
 av värmen. En stätt stenkall som låg stadigt och jämt här plase
 rades stora och mindre kokkärl om Enten så de fötten användes för
 ring och denna borde vara nära brunn eller bäck som var gott om
 vatten. Dessa användes mycket vid stekt och störtvätt och koka po
 taten för svinnmat och mycket annat som erande mycket och var
 obekvämligt inuti i boningshusen. Men det förbrändes den tiden det var
 stort och bläst försigtighet för elds olyckor. Dessa var mycket vädiga
 eldständer den tiden det var allmänt bruk med svedjor ute i skogen
 vid mitten av 1800 talet och den senare del var vantligt varje år hava skedja
 ute i skogen. Hugga man träden brände ris och appell och satte potaten på värmen
 Potaten två år och såg tredje året såg man såddes för potatisplantningarna
 och även gräsfjör. Här blev gräs sedan flera år som höstade eller brände. Dessa
 potaten var mycket bättre än andra och till och med potatis de inga andra

N. M. 65

1

Den de sålde större område som kroggä samt krän der vis och affall av jordägaren
och sedan fick andra sätta till kräftens kall st. De fick stappa till sällpotator
och när de tog upp dem skulle jordägaren ha kräftens han fick bara hemta
sin del utan mera besvär någon fick jordägaren både så och skönda själv
Den var väldigt av de sådana eldstäderna minnen av dem syns ännu och
minns väl när de arr ärades efter frukost. Ta potator med för dagen och
sätta och mat för dagen och komma hem vid kväll. Likaså ja kräftens
kräftens när de tog upp potatorna. Detta var arbete för både män och
kvinnor kasta ner potator i obruten mark svärast första året. Mäst kvin
nor som utförde detta arbete yngre den tiden var inte ätta timmars dag
Detta var väldigt bruk från till slut på 1880 tal. Och jordägarna fick
stora överflöd på potator och sålde för 3 kronor per tunnna 48 kappan
till tunnna upprikt den tidens mått på potator vid setels kvartel var
dessa bruk bortgått efter dessa tre års gärdar plantarades skogen sig själv
och efter 10 år stod den tätt fin som ett kampeständ. På uppstånd den de
kolade mycke var väldigt med sådana eldstäderna nära kolstämman
byttas och tiggas i om hättorna med plata för två personer. Dessa var
väldigt för att kunna se efter mikaren ofta under tiden den brann

Till matlagning användes inte dess utom vid matlaga fött vid reception
och dylikt. En tårms över eldstaden var den inte användes var vanligt.
Hängande kokkärl ut jag aldrig förekommit här på orten i de gamla häng
stjopor begades att maten in i i böningsrummet i de nyare var kök för
matlagningens. Spis och bakering var alltid intill utom andra kök i gamla
ha och nyare byggnader och lök utgången gick till avrensning upp i
skottstäm i både gamla och nyare byggnader. Bakningen var välför
an till ett eller två stier. men aldrig på vägen kunde varit större bakning
för än på senare tide. Någon spiskärl utom dessa spisar fanns inte utom
något skottstäm. Alla kokkärl som var fötter vid var alltid tre fötter lika
så fötternas större och mindre. Kastroller kaffekittlar stekpannor alltid
tre fötter. I de stä alltid stadigt. Grytor och panjörer mindre fötter var av
järn. Kaffe kittlar kastroller grytor större och mindre kittlar alltid
mycket koppar. Kär för i borden hemman. olika slag och storlekar. Skart
fast grepe eller öron var vanligt större och mindre kittlar var alltid öron
stekpannor var alltid skart wide löst vid järngrytor var öron vid båda alla
ids grepe, att lyfta mud. Detta var de vanliga kok och stekarb till de gamla
spisar vid 1870 tal började kokspisar bli allmänna här och var över hela landet.

Bränslet till bakningen var fisk varar några åren långt medelmätligt grovt
och jämnt så den bränslen var något under jämnt och blev glöden att sprida
omkring över hela ugnen. Likaså långt till de öppna spisarna och
de första järnspisar sättningsen kallade. Men den kunde man använda
om en ofärdig ved is knäplingar och knutar även Torr användes här
i dessa Torr ved var alltid gott i ha hur ha den som var Torr var det
viktigaste. När man eldade på kväll och hade spjäll var alltid nå
got kvar till morgon för att tända på källan fisk vara över
värmen för att koka eller steka något. Eldgaffeln hängde alltid inne
i spisen på en krok Och fustakorn var ett viktigt mötel den tid storkor
användes till byrå och i muren var en plats för klyka att sätta stiska i
För disken gällor att lägga på under arbetet hyllor och skåp fanns alltid
Maten lagades alltid i vardagsrummet eller köket På senare 1800-tal
var många som byggde bryghus på gårdar för olika ändamål För
skakt och tvätt byggde många ha de även bakningsen här och runn
för sköld och varjehanda och inmurad gylta och öppna spis att elda på
för olika ändamål De som brände brännvin fick ha särskilda anord
ningar för det Rymligt brämpus och flera stora kar mergräddas för

Potatis och drank utaför med som ifrån och in i bränneriet. Till apparat
 för den potatisen kokades vid ångan. Per Jönsson i Flyttans grannby här
 var det närmaste bränneri här på trakten sedan sedan för brännins
 bränning blev bortagen där skatt blev på bränninsbränning var vid sist
 på 1836 tal. Sen på Stämpelings bevis i brännins brännerierkapen var
 här 1836 var alltså härifrån slut med hembränning fullt. Och de som an
 mälde sig för att skatta fick lov att kunna driva det rätt stort. Vill
 minnas man hörde tal om det var viss summa för år för riklighet att
 få bränna och sälja brännin var ett hur mycket. Per Jönsson var en
 framsynt driftig man som hann uträtta mycket på sin tid. Byggs
 om gården dess hus står ännu och är brukbara och gott skick. Odade
 mycket särskilt potatis för bränneriets behov och köpte mycket potatis här
 omkring. Bränneriet var något som fodrade arbete. Tid och byder
 man vilk lönander på den tiden. Dranken var ett förstklassigt krea
 tursfoder, de som hadde tillräckligt kunde fostra många djur
 på sin gård. Hur många år han drev detta vet jag ej husket stund
 kvar fram på 1900 tal. Han som många andra här på orten hadde varit i
 sin ungdom varit ute som knatte. Han var född 1810 dag 1869 fram.

6

had de också varit kyrkoverd i församlingen. På senare delen av 1800-talet
de gamla kökstugor som var i bruk var mycket vanligt. de satte in järn-
kåtelungor av olika typer dels för att få mera nytta av värmen under
svindat ved och järnare varont i beringarummet. elyare byggdes
var allmänt järnkåtelungor eller potthugnar. Här användes rätt
så länge ved såna. och ris och större kunnat ha inu på kvällen var
varmt på morgonen och värme i spisen även ^{torv} fick bra att elda
med i dessa. Det var mest vanligt sättningar eller nuddar.
De murades in vid sidan av spisen och rök gick upp i skott
stommen. Det är många sådana i bruk ännu. I det bygd i Göttygd
sokken var järnbruk förre och trämassbruk i bolag med Stornshäl
där tillverkades mycket sådana kåtelungor som fins i bruk ännu.
Här är en sådan fast inte i bruk nu togs ut 1920 då vi murade om här.
Den på framsidan står namnen av Makarna som beställt kåtelung
nen och Skary 1850. Mangårdbyggeraden här byggd 1858. Kåtelung
sar började väl bli allmänna här först på 1890-talet. Kåtelungor sattes i
den gamla spisen togs ner i den nya ändan i den gamla spisen så
den blev jämnhöjd med den. De gamla spisarna var alltid långa

De kokspisens bog inte mer än halva Och som från kokspisens uppe i
skottstensen iertingen murat rör eller plåtrör med tjärl upp i
skottstensen att öppna och täppa igång efter behag Kokkärl användes
de som i var fötter vid Nika som förut och de som var fötter vid Toga
bort Kokspisar köptes från flera olika bruk Fluskrarna och Korshamn
mar med flera Vid de gamla långa spisarna kunde de eldas vid
sidan av kospisen och de vid något tillfälle vilde Det var senare delar
på 1800 tal många fattiga som hyrde mindre spisar som var lämpli
ga för både laga mat och baka i och värmede i rummet med det same
ma Det var handtjansdarna som köpte sådana och hyrde bort för
2-4 kronor för år detta var stor fördel mot öppna spis och kunde uppvärma
både ett och två rum På senare tid har kommit så många järnspisar
av olika försor och typ Vid högtiden jul och Midsommar ar var alltid van
ligt att kasta spisen inne och pålän utvändigt i bland de bönderna
Några pryddes i spisen kunde i förekomma när den användes för
jämnan Beresot i nyare byggnader der de hadde kök för matlagning
pyntades spisen och järnkylungmar skulle stänkas vid högtiden och
i sommare för bek behör i spisen var vanlig regel bek bruk