

ACC. NR M. 13340:1-18.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: *Blekinge* Upptecknare: *Ellen Swandström, Norrköping*
Härad: *Bjäre* Berättare: *olika personer; se uppt. bl.*
Socken: *Hälsång* Berättarens yrke: *dens baksida!*
Uppteckningsår: *1954* Född år i

Spisar. s. 1-18.

N. M. 65.

Opisar.Eldstad utomhus.

Eldstaden utomhus var bäskahäan, den enda eldstad som innehöll ordet härd, härden = häan. Där kokades i första hand bärkos = barklag för färgning av fiskredskap, dessutom användes den vid kokning av svinpatatis, vid brätt och vid kokning av färg till segel.

Eldstaden var omgärdad av en mur av grästen ungefär i höjd och bredd som en vanlig stengårdsgård, men den var inte sammansfogad med murbruk. Till formen var den oftast rund, med en öppning  ungefär enligt teckn. Någon övermurning fanns inte, och inte heller något vindskydd.

1 Kokhärlet var en stor kapparkittel

N.M. 65

1

som rymde c.a. 100 liter, den hängdes
upp på så sätt att ett järnspekt
trädde genom kittelns handtag tvärs
över kitteln, och så lades spektets
ändar på stummen. ☉.

I fall en mindre kittel användes
ställdes den på en krefot av järn.
Fristående eldstad inom hus.

Ingen har någonsin berättat något
om att det i prakten funnits öppen
eldstad mitt på golv i något
hus.

Den vanliga spisen i äldre tid.

Öppen spis i skuan = kamingsrummet,
har väl antagligen funnits i äldre tiden
men ingen har talat om det, inte ens
min mormor f. 1849. De så kallade sätt-
ugnar fanns i alla gamla hus.

när jag var barn, i böningsrummet.
Den öppna spisen var i köket i sam-
band med bakugnen. Senare ersattes
sätugnen med järnkaminer av olika
modeller s. k. skänkugnar, där det över
eldstaden fanns ett rum med två
dörrar, och där lagades då maten
vinter tiden. Eljest lagades den i
den öppna spisen i köket.

Endast en typ av spisar förekom,
och någon särskild benämning på
den var det inte. Den var alltid place-
rad vid kökets yttervägg, i hörnet åt
böningsrummet, och då var det i spi-
sens gavelmur anslutning till rummets
eldstad. Spisens längd var ungefär
150 cm, djupet 75-80 cm. Framtill vid
gavlet fanns ett irlag c:a 60 cm långt

och 25 cm djup, kallades träi, m. a. o.
spisen var potfri där, för att det
skulle vara lättare att må
ugnsopprättningen. Spisarna var i
äldre tider uppmurade av gråsten
även skorstenen var murad av "kuller-
bussar" som det hette. Rogen var mu-
rad av tegel. Så var åtnimstone
förhållandet i mitt hem, den gamla
spisen rens 1903, och spisen var den
som murat upp när huset flyttades
fr. Hallå l. Sjöström 1846. Elden brann
på den som murade hällen, när spisar-
na senare omrades helt av tegel,
skulle tegelstenarna ställas på kant
med långsidan opp för att låta elden
bättre. Spiskupan bars upp av
murerbarnet = murerbandet, längs

framsidan, en plankan som var
kant stick fram några cm på
grytlock kunde ställas upp där.

Vid spisens andra gavel vid hörnet
skäddes murhandlet av en järn-
stäng. Den kallades spisstängen.
Några slags grythängare frickan g.
grytarna ställdes på krepas i det
fall att det inte var bra på dem.

Bakugn rik bakhäll.

Den öppna spisen eldades i det hörn som
vätte åt rummet, mitt under skorsten-
öppningen, och där var också bakugns-
öppningen, 20-25 cm från spisens gavelmur.
Gjävra tegelöppningen var ungefär 50 cm
lång el. bred hur man vill kalla det.

Höjden mitt på var c:a 30 cm, välvol
så att den var lägre mot sidorna.

Höjden inuti ugnen, 40-45 cm i mitten, något lägre vid sidorna.

Bredder 90-100 cm djupet 150.

Storlekarna kunde variera något.

I ugnens "bak", "den övre ärlen" som det kallades fanns två öppningar för rök, som gick snett inåt, rökgångar, som utmynnade i en gemensam öppning ovanför ugnshålet, denna öppning kallades

"luahålet", det stängdes med en tegelsten, som kunde skjutas för.

Tegelstenen låg i en liten nisch och kunde skjutas så att den täppte till hålet, när brädet var insatt.

Fyll vänter om ugnsoppningen fanns en liknande anordning med en halv tegelsten, som där insattes några

Lända Larr vedsochika till att lysa
opp nigen med när brödet skulle
sättas in. Bakugnsluckan förkom
ej i äldre tider, utan nigen var
öppen medan brödet bakades, gläd-
erna som rakats ur nigen sköts
då upp i en väg framför nigen-
öppningen, sen blev det en lös
järnplåt som ställdes upp, innan
de gjutna ugnsluckorna med in-
murad rann kom i bruk, i slutet
av 1800 talet. Bakugnen botten var murad
av tegel, vilket skulle läggas på en bädd av
sand, lades teglet på botten blev nigen slät
att baka i. Ugnen eldades med ved, klur-
na famnvedsträn lades i en stapel mitt i
nigen, två på längden, två på bredden, så att
det blev en öppning mitt inne i stapeln.

Som ländes det med en vassstikka som,
ländes på och slacks in på greslase =
brödspaden. I båda fall eldades ugnen
fullt varm med ved, annars kunde den
ländas med och eldas med ved tills det
blev glödet, och sedan eldas färdig men
ris, löns, e. dyl. Som ugnsbränsle kunde
användas rätt = ryghugget ris av slän-
buskar, det högs i småstycken, som
slacks in i ugnen med en kunga av
trä. Slänbärsris ansågs dock inte vara
så bra, det rev ofta loss fogningen
mellan tegelstenarna. Björkris var i
så fullt bättre, det kunde användas både
ryghugget och tvätt t. ex. på kant som
blänk mer. Det kunde samlas ihop på
hösten och läggas under tak, tills vintern
kom. Fast det kunde hända att folk fick

ge sig ut i snön och bygga slänbärs-
ris, när inget annat fanns att till-
gå. Bakugröns användes mest bara
till brödbakning, och till bakning av
råmjölts pannkaka, och äggkakor
och risgrönskaka, det senare som
fröning vid kalas. Fjäderkuddar och
balkar kunde ibland läggas in,
när brödet var uttaget, för att hetkas
opp och jäasna = bli porosa. De
slappades då in i säckar för att
inte bli sotiga. Sängkläder kunde
vidare läggas in i bakugröns och hetkas
opp, där för att tillfälliga logerare
kusat mer dem med klädlös.

För öfrigt användes ugnen som
för varingsplats för mindre gryter
och pannor och dylikt.

Vägon slags fristående hakehåll har ej
omskatats.

Kärl för matlagning.

Grytlarna var av järn och koppars,
trebenta. Bensin på järngrytlorna blev
med tiden anbrända, då fick de satta
grytlor på kretat. Likaså brändes
skaften på stekpannorna av.

För att lyfta grytlorna från elden använ-
des grytkrakar, speciellt användes de
lilla järngrytlor, som bara hade små
öron, till dem fanns också lösa grepar,
en bäge men krakar i ändarna.

Större koppargrytlor hade två öron,
mindre ett skaft. En gryta var
alltid bukig, rundbottnad och smalare
upptill, en kittel hade raka sidor och
två öron, en kastrull, raka sidor

och ett skaft. Panna, = liten kaskull.
Slek panna kalladen alltid pläk.
Någon slags ställning att hänga upp
grystor över elden fanns inte.

Sj. Sjöjätt förkom inte förrän länge
fram efter 1900. I mitt hem sattes
sjöjätt i skorstenen först år 1915.

Bränsle användes ved, vanlig fann-
ved som sågades rent av, och för-
rsten rit och pinnar allt efter
litt gång. Elden gjordes upp med
nåver, felvedsotlockar ä dyl. Stål och
plåtka kalades det var att de användes
i äldre tider att slå eld med.

Elden försätske de som bevara genom
att raka i hvar glöden ä packa den.
Mormor har berättat att de låna
eld, de var glöden i en träsko.

Hjälpreddskap vid spisen.

Om liten raka av trä, fanns att
raka ihop glöden med, eldtång att
ta bränder med, maka ihop dem
under grytan i fall de ramlade åt
sidan, och till att ta undan halv-
brända vedträn och släcka dem
när maten var färdig. Eldtång och
raka ställdes i spisens botten för
för att vara ur vägen.

Något slags korbäll för käll har jag
ej hört talas om, annat än källfat.
Anordningar för belysning fanns ej
lyst var ett källglas i staket, som
ställdes på en kant av spisel-
hällen. Speciella eldstäder.

Spisen användes för matlagning
och om till de fört omnämnda

skänkugnarna blev vanliga i
koningsrummet, där de lagades
åtvinstone en del av maten
där vintertiden. Vid ystning värmdes
mjölken i kapparkillar i öppna
spisen, och där kokades också
skallvatten vid slakt, bladkorn
kokades ochä där, liksom trätt
och grön potatis i bland.

Särskild värmeugge.

Har ej hört talas om någon slags jäm-
kanin el. dyl. i samband med den
öppna spisen, vilket kan bero på att den
öppna spisen alltid var i köket. Och
att stuan hade egen eldstad. Alla hus
hade små kök, och stor stua, i matsals-
till vad man kan få se i mellan.

Sverige, stort kök som användes till

levnadsrum och så kalla en liten
kammare.

Järnspisar.

År 1890 var jag att det fanns åt-
minstone en järnspis i skärgårderna
hos lotten och Mats Brannström på Färnö.
Var det inte den allra första, så fanns
det i varje fall inte många av dem
då. Från 1900 börja de bli vanligare
men inte allmännare. Vad det berodde
på att de infördes är svårt att säga.
Inne var det för att det blev varmt i köket
när de eldade i dem, för det fanns ju
inga kaminer utan värmen gick i alla
fall ut genom skorstenen. Det var väl
då som en, lusten att skaffa sig något
som var nytt och modernt, och när
mågon här börjat ska alla ha likadant.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

14

Järnspisarna sattes in i gamla spisar
genom att det bröts ut ett lagom
stort hål att sätta dem i.

Besparingsspisar kallades de fränta
järnspisarna, de köptes av järnhand-
lare i Karlskamm. Helt naturligt
var det kvinnorna som genomdrev
införandet av järnspisar, det var ju
de som hade hand om köket.

Karlarna däremot ansåg att järn-
spisarna var riktiga "vedslukare"
"först kunde de lägga ett halvbrunn
vedträ åt sidan, när maten var för-
däkt, och spara det till nästa
gång, när får det brinna upp till
ingen nytta". Veden måste köpas
kontant, därför fick det inte ädlas
med den. Ofta sattes det in järnspis

i samband med att ett g. en gammal
mjölk spis och bakugn bekände muras
om. När spisen och ugnen murades om i
sept. mkt från 1902 sattes det in järn-
spis också. Kostnaden för denna om mur-
ning var 40 kr. Muraren skulle då själv
hålla sig med handhlangare, och de fick
själva hålla sig med maten. Hur lång tid
det tog för dem att riva den gamla spisen
och mura den nya vet jag inte. Som jämfö-
relse kan nämnas att min far var sjä-
man då och hade 40 kr i mån. jämfö-
spisen kostade 20 kr. Behållande kak-
kärlet så togs boken bort på mindre
källar och kakbrädder till att köja med.
Och så köptes det om efterhand nya med
fläns på så de kunde sättas mer or-
dentligt. Många var så rädda - aktsamma

om järnspeisen så de fort satte att laga
maten i öppna speisen för det mesta.
Fyll andra slag av eldstäder för väl
räknas vad som kallades "pucke".

Det var närmast en imitation av kakel-
ugn, en mur med en (eller flera?) rök-
gångar, som var omkring 80 cm bred, 40 cm
djup, och gick från golvet till tak. På
framvidan var det öppning för rök till
en mindre järnkamin som det eldades
i. Dessa "puckar" var av senare datum,
och användes huvudsakligen i mindre
rum, bruket av "puckar" borde ha kommit
västerifrån, för jag har hört min mor
tala om att "västermeri". Listerlandet där
har de "puckar". Namnet är samma som för
"spirritas", om det nu sammanhänger med
att en sådan skulle "dra", "drapucke",

och att det skulle dra = vara drag i
de murverk som kallades "puckar" ?
De öppna spisarna var av samma slag i
både större och mindre hus.

Seder i samband med spisen.
Farga pärbildade seder lyckas ha förkommit.
Spisnaren kritades emellanåt, och det
blev frästas oftast till någon helg.
Senare när järnspisarna blev allmän egen-
dom och det kom spjäll i skorstenen,
kläckades det nya tidningar över de sötiga
murskorna, mellan var gång bakhugnen
än användes. Och det kunde hända att spis-
stängsen kläcktes med kruset papper till
julen, och att pappersremsor klippa i
uddar kläckades på murbandet. Lön sattes
i den öppna spisen, åtminstone vid mid-
sommar. Bakhugnen öppning kallades
"ongsmån".