

ACC. N:R M. 13342: 1-9.

Landskap: *Småland* Upptecknare: *Alfred Göberg, Lanna*
Härad: *Västbo* Berättare: *" " "*
Socken: *Kulltorp* Berättarens yrke: *f. d. lantbrukare*
Uppteckningsår: *1954* Född år *1877* i *Kulltorp*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Episod. s. 1-9.

(sid. 9 teckn.)

N. M. 65.

ACC. N:R M. 13342: /.

Spisar

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Eldstad utom hus.

Det förekom ganska allmänt under föregående århundradets senare hälft, att man gjorde eldstäder i det fria, såsom vid tvätt och färgning av garn och tyger samt för kokning av rovor och potatis vid utfordring av svin och andra kreatur. Dessa eldstäder voro ganska enkla. Och bestodo av en av gråsten uppförd mur, ganska låg, och öppen på ena sidan som utgjorde eldstaden, och häröver hängdes kokkärlet på en järnskena eller ställdes på själva muren. Två eller tre flata stenar cirka en halv aln höga restes på murens baksida som vindskydd. Detta vindskydd kallades ``väderstopp, eldstaden`` härden`` och grytnängaren`` grepen``.

Fristående eldstad inomhus.

Här på orten har inte förekommit att ha eldstad mitt ute på golvet i något hus. Någon kännedom härom inte de gamla haft något minne av.

Den vanliga spisen i äldre tid.

Den vanliga spisen i bostadshusen hade i äldre tider en öppen hård för matlagningen. Matlagningen skedde alltid vid härden i vardagsstugan, åtminstone under vintertiden. På sommaren brukade man stundom sköta om matlagningen i köket. Benämningen ``långspis,`` gällde spisen i köket som var ganska stor och lång. Med ``hörnspis,`` menades spisen i vardagsstugan där den merendels stod i hörnet av den stora muren. ``Rörspisen`` var till formen i det närmaste liknande hörnspsisen, men i stället för att rökången i denne gick direkt upp i skorstenen och ut i fria luften, så måste röken i rörspisen cirkulera genom en del gångar liksom i en kakelugn och sålunda höll värmen längre än den vanliga spisen. Hörnspisen är utan tvivel den

N.M. 65
/

ACC. NR M. 13342:2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

2

ällda formen av spisar inomhus. På 1870- 80-talet började rörspisarna komma på modet, dels därför att de togo mindre rum i anspråk än de gamla och dels sparade de ved och värmda bättre. Först på senare delen av 1880-talet började kakelugnarna att bli mera allmänna. Spismuren var av något tuktad gråsten. Sedan grunden var lagd till golvytan, började den egentliga spismuren, som murades upptill en höjd av ungefär 18 tum till härden, och kallades "foten". Den var i form av en halvcirkel. Man eldade på bara muren, men utanför den egentliga härden var "spisstenen", som den kallades, en flat och slät stenhäll. I mera burgna hem var denna stenhäll ersatt av en gjutjärnshäll med ägarens och hans makas initialer, årtalet för murens uppförande samt jämte en del figurer. Spiskupan som var valvmurad så att säga hängde över härden, ersattes senare av ett valv i mera svängd form. Ovanstående gäller spisen i vardagsstugan. Vad nu spisen i köket beträffar så var denna en långspis. Spiskupan vilade här på en trästock vars ena ända var fast murad i ena sidomuren och den andra stöddes av stolpe av trä eller järn.

Denna stolpe kallades i vissa trakter för "knekt" eller helt enkelt "spisstött". I denna stolpe var borrad fast en järnten, i ena ändan i form av en krok och den som ljuspipa. Någon gryt-hängare brukades ej på denna stolpe, här i orten. Bakugnen

Bakugn och bakhäll.

Bakugnen var inbyggd i själva spismuren och med öppningen i köket vid sidan om eldstaden där, men själva bakugnen var inbyggd i den stora spismuren med öppningen i köket och vid sidan om eldstaden där. Men muren som inrymde bakugnen låg inne i vardagsstugan. Bakugnen var i äldre tider gjord av gråsten, Den var på den tiden mycket hög och med ett valv likaså av samma slägs sten. Den var invändigt rappad eller putsad med lerbruk, och måste efter varje bakning noga överses och putsas. Den var invändigt rappad eller putsad med lerbruk. Detta arbete utfördes liggande på rygg, och med händerna kläna igen

ACC. N:R M. 13342:3.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

3

upp komna felaktigheter. Det måste därför vara småväxta personer som kunde utföra detta arbete. Det var vanligen någon kvinna från torp- eller backstugorna i trakten som man anlätade för ett sådant värv. Valvet ^{var} uppmurat som muren i övrigt av gråsten i äldre tider. Det var först på 1890- talet man började använda tegel vid bakugnsmurning. Bakugnen gjordes vanligen ganska stor, den kunde rymma 18 eller 20 försvarliga brödkakor. Hökgången gick upp i bortre ändan av ugnen och fortsatte sedan i en kanal över valvet och mynnade ut över ugnens öppning. denna gång kallades "draget" och tillslöts under bakningen med en tunn sten eller tegelsten. Ugnens öppning var halvcirkelformad eller spetsigare i de gamla gråstens ugnarna. Tegelugnen var åtskilligt lägre vad höjden beträffar. Ugnöppningstillsluts med en något över tumstjock flat stenhall, som under eldning ställdes åt sidan. Men så småningom började man sätta in luckor av järnplåt i en ram av grovt smidesjärn. Det var först efter 1885 då tegelstensugnarna började bli allmänna som gjutjärnsluckorna kommo i bruk.. De voro mera praktiska och snyggare än de gamla oformliga stenplattorna, de voro mycket grånt utsirade med blommor och figurer med järnbrukets namn i halvcirkel mitt på luckan. Bakugnsbotten i de gamla gråstensugnarna var murad med stenflisor eller krossad smidesslagg s.k. "senner", vilket skulle lämna en jämn värme, som ju var huvudvilkoret för ett gott bröd. Vid eldning för bak stoppade man ugnen full med tallved, tände upp eld med litet tölreflisor eller som det här kallas "tjärved". Luckan slås igen och så får brasbrinna ned, varefter askan och kolen med ugnsrakan skrapats ur, och ugnen sopats ren, sattes de utformade brödkakorna in. Bakugnsbränslet hade alltid sin särskilda plats i vedboden. Det sorterades ut och lades upp på sin plats då den upphugna veden före midsommar bars in och lagrades i vedboden. Ved av al skulle vara den alra lämpligaste för brödbakning. Bakugnen kunde användas även till att torka säd uti och att förvara en del kokkärl, grytor och andra kökskärl t.o.m torkat kött då den ej användes för bakning.

Fristående bakhäll stående på fötter eller stenar i spisen eller på någon annan plats har aldrig varit brukligt här på orten.

Kärl för matlagning.

De kärl som allmännast begagnades vid matlagning i öppna spisar var inte av så många slag. Det var grytor, kittlar, karstruller, stekpannor och kaffekokare. Men kärlen voro av flera typer. För kokning av mat hade man kittel eller dessa senare hade antingen tre ben och kunde ställas direkt över elden eller flat botten då de måste sättas på "trefoten," eller som man här kallade den "fotaringen," den var försedd med skaft. Vid kalas eller bröllopp o.d. då det kanske behövdes större kokkärl hade man kittel. Kaffet kokades i kaffeannan. Vid stekning användes en stekpanna ~~antingen~~ med flatbotten då den måste ställas på trefoten eller med ben och sattes då över elden. Den var försedd med skaft. Grytorna hade öron för grepen som användes vid på- eller avlyftning. Grytorna och stekpannorna voro av gjutjärn kittlarna och kaffeannorna voro av koppar. Det fanns dock ett ~~ett~~ slags grytor av en mässingsliknande metall som kallades "malm." Det var någon slags legering av koppar. De voro rätt så dyrbara. Det fanns även en mindre sorts grytor med tre ben och försedda med skaft. Dessa kallades "klampar" eller "klumpar." I en del spisar funnos i muren inslagna krokar på vilka man kunde hänga upp kärlen i grepen under kokningen. Man hade kärlen vid matlagning på samma sätt oberoende av vad slags bränsle man använde, ved, torv eller ris.

Bränsle.

På denna ort, som alltid varit rik på skogar, ^{var} har bränslet huvudsakligen utav huggen ved av tall, gran eller lövträ. På senare tider har även torven kommit till användning i många hushåll. Man högg och sågade veden efter den tidens mått, sex kvarter lång d.v.s. en och en halv aln. Sedan sönderklyvts lades den upp i famnar, tre alnar långa och ~~ansamma~~ samma höjd. Så

Så skulle den ligga och torka tills midsommarveckan då den skulle vara under tak fastän de gamla spisarna voro ganska stora, måste veden som skulle användas vi matlagning vara väl sönderhuggen. Men den som däremot skulle var för uppvärmning högs i stora grova klampar. Innan ännu tändstickorna funnos till kunde det ofta vara gneka besvärligt att göra upp eld. Man lade fint huggen ved i härden i kors och så stuktes små stickor av ``töre`` emellan vedträden, och sedan med hjälp av elldonet, flinta och stål och linneskav fick man eld. Under natten lade man upp glöderna efter kvällsbrasan i en hög i det innersta hörnet uti spisen och fyllde över högen med aska och på detta sätt hölls kolen glödande till morgonen då man med tunna flisor av tjärved kunde blåsa eld igen. Men det kunde också hända glöderna slocknade.. Då blev det att gå till grannen att låna eld. Efter vad det berättats hade man en träsko att förvara och bära de lånta glöderna uti under hemfärden. Det fanns ju andra kärl att förvara de lånta glöderna uti, men träskon ansågs bättre bevara kolen glödande.

Hjälpredskap vid spisen.

Förutom de vanliga kokkärlen och stekpannan, hörde även trefoten och eldtången till spisen. Trefoten hängde vanligen på en krok i muren och eldtången stod i hörnet mellan muren och väggen. Trefoten hade man då stekpannan användes. Vid den borte ändan av spismuren var ett galler eller ställning av trä på vilken man ställde upp träskålar för tork sedan de diskats. Denna ställning var gjord av smala lister och fästade vid ett par träklotsar. Detta ställ kallades för ``torkställ``. Även kaffekokaren hade här sin plats då den ej användes. I spismuren fanns inlagna s.k. ``klykor`` eller klämmor att sätta torrvedsstickor uti då belysningen från härden ej var tillräcklig.

Speciella eldstäder.

Man använde vanligtvis inte samm eldstad vinter och

sommar för matlagning. Under vintern då man vistades uteslutande i vardagsstugan, lagades maten i den öppna spisen därstädes. Men då sommaren kom och spisen i stugan vitlimmats tog man sig till köket med matlagningen. Som det sällan förekom att man hade två kök skedde all kokning där, även ystning och brygd samt brävningsbränning. Där kokade man rovor och potatis för kreaturen. Längre förekom både slakt och bykning i samma kök.

Särskild värmeugn.

Då vardagsstugan, i vilken familjen vistades både dag och natt, var ganska stor i utrymme och inte så väl bonad. Kunde inte värmen bibehållas under kalla vinternätter av brasorna i den öppna spisen. Därför hade man i många stugor en kakelugn av tegel vid sidan om spisen, den kallades också kakelugn eller rätt och slätt ugnen. Det var icke så mycket för att spara på bränslet som för värmens skull, ty man använde samma bränsle i båda. Att det kunde bli mycket även inom hus på den tiden gämma hustrier ännu. Så har det berättats om en gammal torpare i Härdehall vid Kärvaryd i Kulltorp, att han en vinterkväll lagt sig att sova på några stolar med huvudet på själva spis-hallen vaknade på morgonen med brännsår i huvudet och förfrusen d.v.s. kylskador i fötterna.

Järnspisar.

Den första kokspisen här på trakten inköptes av ägaren till Aggarps gård ungefär 1880. Det var en kronolänsman Ekelund som då ägde Aggarps säteri. Och från dennes sida var det nog bara en modesak. Det mötte inga större svårigheter att i en kokspis i den gamla muren. Man bröt ut så pass mycket ur spismuren att järnspisen fick rum och sedan sattes ett plåtrör upp i skorstenen för röken. Denna första kokspis på orten var tillverkad och inköpt från Jönköpings mekaniska verkstad. Det blott i kök man satte in dessa spisar. Men det gick ända till 1888 innan dessa spisar började komma ut i gårdarna. Den första kokspis i

i Lanna stora by köptes av upptecknarens far det året. Men sedan efter fem à sex år fanns det nog en kokspis i varje hushåll. Bondmororna voro nog till en början tvivlande beträffande den nya spisens användbarhet vid brödbak. Men denna misstro blev av kort bestånd, ty man kom snart under fund med hur bra det gick att grädda bröd och pankakor. Men vad det beträffar med kokkärlen blev det åtskillig förändring. De gamla trefotsgrytorna, stekpannorna och "klapparna" måste utbytas, och nya sådana inköpas. Visserligen kunde man låta smeden taga av de tre benen på grytor och andra kärl, men de blevo i alla fall ej bra.

I rum på andra våningen hade man ett slags eldstäder ^{sann} hade namnet "gruvor." De voro infällda i själva murstocken. Öppningen var i bredd med murväggen. Dessa eldstäder hade ingen utskjutande spishall. Det eldades aldrig uti dem utan vid kallas eller andra fästliga tillfällen. Någon nämnvärd olikhet på spisarna i större och mindre bostadshus var det icke på denna ort. Om det kunde vara någon skillnad eller olikhet på spisarna i större och mindre rum var storleken. I de små torp- och backstugorna i bygden var olikheten större, där hade man vanligen bakugnen i samma rum som utgjorde boningsrummet. Denne, bakugnen, var då placerad strax inom dörren och liknade mera en av de ovan beskrivna "gruvorna."

Seder i samband med spisen.

Spisen utgjorde det centrala i boningshusen, den behövdes ständigt från morgon till kväll året runt. Av den fick man värme och i denna lagades maten. Och man lade ner mycken omsorg att hålla den i ordning. Man hade också en del seder med spisen. Vid jul skulle den vitmålas, eller som det hette "limmas". För effektens skull bestänktes övre delen av muren ultramarin blå färg. För bröllop var samma utsmyckning. Vid begravning var färgen svart istället för blå. Till sommaren lade man ner stor omsorg vid utsmyckningen. Då hade man slutat elda i

Spisen och slutat elda samt flyttat matlagningen till köket. Spisen kritades därför helt igen. Själva härden gjordes svart och björklövs kvastar sattes in i fajans eller porslinskrus i spisvrån och byttes ut varje lördagsafton mot nya. Spishallen, hyllor och murkrans pryddes med blad av hassel och ek. Den översta delen av spismuren gjordes fin med figurer och blommor i bjärta färger och stänk med röd och gröna nyanser.

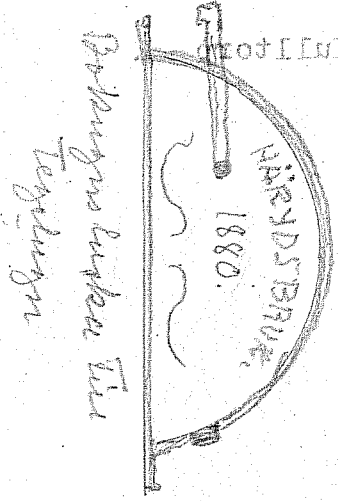
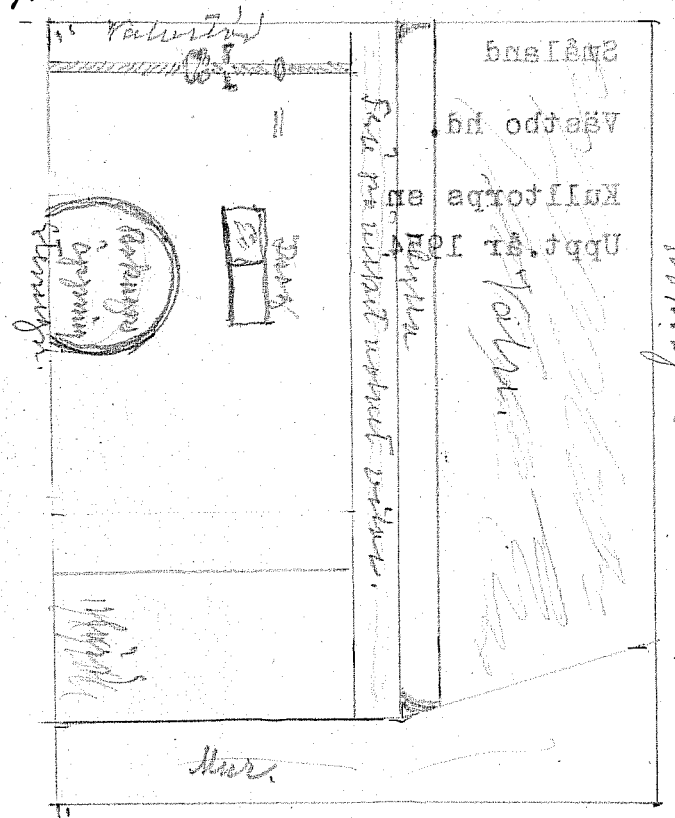
FOLKLIVSARKIVET

Institutionen för folklivsforsk-
ning vid Lunds universitet

M. 13342:9.

FOLKLIVSARKIVET

Institutionen för folklivsforskning vid Lunds universitet



Stycke
av
Lund

Stycke
av
Lund

Stycke
av
Lund

Stycke
av
Lund

Stycke
av
Lund

Stycke
av
Lund