

13346:1-7.

ACC. N:R M.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUNDLandskap: *Småland*Upptecknare: *Emeli Leander Viskander*Härad: *Albo*Berättare: *" " "*Socken: *Skatelo*Berättarens yrke: *småbrukare*Uppteckningsår: *1954*Född år *1885* i *Skatelo*

Episav. sid. 1-7.
(sid. 7 tecken.)

N. M. 65

ACC. N:R M. 13346:1.

Spisar.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

N.M.65

1

Det var mindre ställen, som brukade sådana eldstäder i det fria. Det lades upp en del släta stenar i en rundel en öppning lämnades på den ena sidan, där man stoppade in veden. Har inte sett någon övermyrad geyta. Det har inte varit så många med den där eldstaden. De flesta ha haft ett litet byghus. Det är bara på gamla ställen där man ej kommit sig för att bygga ett sådant. Att elda mitt på golvet har väl förekommit här som på andra håll. Då vikingar kommo över sjön och satte upp sina stugor ordnade stenar mitt på golvet det var gott om skog. Anordning var man kunde hänga kÄsrl över elden, måtte inte varit bruklig här. Detta sätt hos nog till Norrland, man kan inte finna någon gammal sok, som har varit brukad till sådan anordning. Men tiden gick i stället för att elda mitt på golvet flyttades eldstaden till en hörna. Det lades en bra grund av sten det fylldes på, det blev omkr. en aln högt.

1)

sedan slätades det ut med lera vid båda sidor ledes
sten på sten tills Taket var nått. Spiskupan gjordes av
släta stenas som prästades in sedan murades den
kupa ett litet stycke från Taket ordnades en liten hylla,
nu överdrogs alltsammans med lera. Sådana spisar
voro för länge sedan vanliga i mindre stugor och
i sådana bondstugor, som hade bara ett stort rum med
kök och kamrars. På vintern då det var kallt, lag-
ades mat i sådana spisar, t. g. köken voro kalla.
Om det eldades mycket i spisen blev det varmt i stugan.
Den, som hade egen skog, lade på grov ved, den spridd
omst värmde. När lerasan brunit mer något kunde en
"trefotgryta" sättas på där kokades kött fläsk kålrötter
och var som helst. De små stugorna eldade med
bränte, som de pinga plocka det kunde ibland eldas
med enriss. Detta var nu den vanliga stugan men
det fanns inte många hus som innehade ett kök större
eller mindre och i köket var bakugnen.

Bakugnen har sin öppning bakom eldstaden, dess storlek är mycket olika. Det var spisen i den gamla stugan det talades något om, men i köket har vi det ~~vare~~ ty där ska bakas bröddar och mycket annat. I stora gammaldags hus upptog kökspisen en stor del av platsen. Hörnspelaren är av järn en järnhäll löper längs hela den långa eldstaden. Att det var figurer ^{är säkert} men om det var något som kunde läsas, det kommer jag inte i båg. Det kan hända att botten var för mycket länge sedan utav hållar men tegel har varit det vanliga länge. Dörren till den gamla ugnen var väldigt full, det var en grov järndörr den hade en blinka, som häktade fast i en hake. Till formen var ugnen avlång. Veden var av furuträ om det skulle vara bra den var huggen lika lång som ugnen. Den var väl spräkt inte allt för grov. Denna ved bodde torra över sommarens för att läggas in till vinterbruk. Det hände att det torkades malt i ugnen, även kunde

4.

det toskas potatismjöl man hade ställningar av trä s. k. "toskollis" på sådana breddes potatismjöl ut och sattes in i ugnen. Vid matlagning användes järngrytor i olika storlekar. De hade tre ben och ett lock av järn. Öron att sätta något i då man skulle lyfta dem det fanns även pottor, en potta hade tre ben och ett skaft vari man kunde sätta en pinne då den var för varm att rösa. Sten och bergodskärl var också vid kokning av frukt och bär. Man hade även stora kopparskittlar, då måste man sätta fotaringen på elden, det var en grov ring av järn, med ben en del varo mycket stora vid ystning måste mjölken varmas. Vid stekning i öppen spis hade man "pannejärnet" i olika storlekar pannjärnet eller stekpannan hade skaft vari man kunde sätta en pinne när det var för hett i eldmösjärn. Det fanns pannor av koppas som hade ben, den förnämligaste var väl kaffekoparen, den var hög och var grön när den var putsad och blank

5) Grytan hade ^{ibland} ringa ben, skulle det kokas i en öppen spis i en ^{sådan} gryta så måste den ställas på en "fotering". En panna hade inte heller ben men den var försedd med skaft. Det brukade användas den sämre veden då det eldades i köket. Omkring en trefotad gryta kunde läggas hurdan ved, som helst, det var bara att se efter elden. Det var vanligt att spinga stickor med dessa tändes eld i spisen. Det blev en stor hög "glövar" de sopades ihop, askan drogs intill. Det var alltid någon eld kvar på morgonen, annars blev det att låna några glöder hos en granne. Till spisen hörde eldgaffel, eldtång och en skaffa att ta glöder med. Intill spisen på väggen fanns "kaskhyllan". Här ställes de diskade träkärlen. När de skulle göras fina, togs oniska som doppades i askan då den var varm så gnedes kärlen sköljdes med varmt vatten, ställdes att torka. Detta var ju något om hus köket såg ut å en större gård i huset kunde vara många rum, dessa hade ofta en fin spis ^{den} s. k. pättug, den var ibland utstyrd och var av järnlin

I Prästgården fanns för 200 år sen en s. k. bagarestuga
det hade de större gårdarna här i socknen kallades bröggård
Det var ju bra att slippe ha allt stök i själva köket.

På 60-talet sattes upp kaminer i kysken. Far, född 56, bror
hade tala om att folk stampade med fötterna på vintern. På
Sjöby gods sattes in järnspisar utan ugn. De sattes in
med ett rör i muren. Där var två hål med ringar.

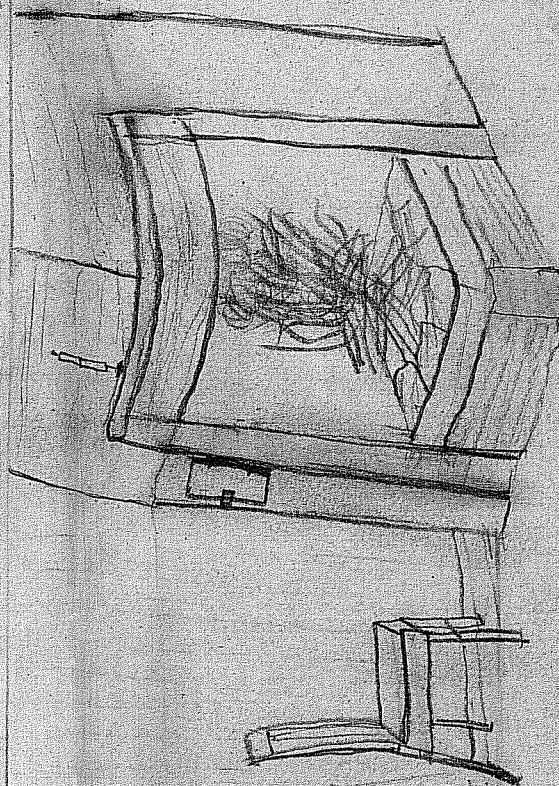
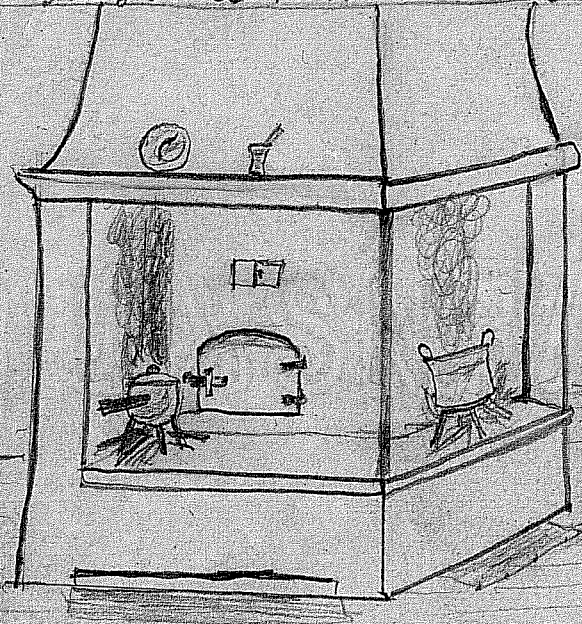
Det gick att koka i två grytor på en gång. Skatelöv klochar
på 80-talet och längre fram hade vanliga vita spisar i flera rum,
men en stor hög kamin i förstugan och i vardagsrummet
var en inmurad järnspis den var nästan fyrkantig
mycket grov och med en stor dörr, på sidorna voro en
del figurer. På små ställen fanns sådant grovt järn-
kaminer. En del voro nog från Pussaby i Skatelöv. Sam-
olikhet mellan stora och små ställen kan sägas att,

det i herregårdar och större ställen fanns en stor
grov kokespis i köket det hade man haft länge då

6
Härsåhammar omkring 1900 hade små spisar som
sattes in i vilken stupa som helst.

ACC. N:R M. 13346:7.

Den gamla köksspisisen



Den öppene spisen i den gamla stegen.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

7