

ACC. N:R M. 13347: 1-20.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: Skåne Upptecknare: Håkan Ek, Kärnlinge
Härad: Härjedalen Berättare: " " "
Socken: Dagstorp Berättarens yrke: f. d. verkmästare
Uppteckningsår: 1954 Född år 1869 i Pöderödinge

Spisar. sid. 1-20.

N. No. 65

ACC. N:R M. 13347:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Spisar. Eldstad-rutubus. - Det var ytterst
sällan med eldstad, ^{och bara i hus} det var endast om där
brukades rödfärg var med bygganden målade med.
Rödmålaren brukade göra en gammal gry-
ta, av järn som förut varit inmurad som trätgry-
ta, eldstaden var fyra stonar som lades på mar-
ken och på dem sattes grytan ungefär $\frac{1}{2}$ aln från
marken, det eldades med ved på buren marken.
Jag har sett att i skogstrakter där det gick om
ved och om vatten att de kokar och baka
tvått under bar himmel intill någon å eller bäck
men det har jag inte sett här på slätten. Om
de vid fisklägena färgade sina garn etc. vet
jag inte. Om det inte var några lömsliga grä-
stenar att använda till eldstad så gör de den
av tegelstenar 4 st. i höjd utan bruk 
Fristående eldstad inonhus. Någon sådan eld-
stad har jag inte sett eller har funnits efter vad
jag vet.

N. M. 65
1

Den vanliga spisen i äldre tid.

Den vanliga köken var en d. h. öppen skor-
~~sten~~ sten, den var ungefär 1 1/2 gålar massare vid
golvet (i närheten) och avsmalnade uppåt
så att den ovan taket var 15" a 18" i kvadratt.
Nere i köket var ena långsidan öppen närm 3 alnar,
upps och över öppningen var en ganska grov
bjälke från vägg till vägg på vilken ena sidan
av skorstenen vilade. Den bjälken hade ett särskilt
namn, men jag har glömt vad den kallades. Under
takets var den murad antingen av råsten
(obräänd tegel) eller vanlig tegel men ovan taket
alltid av tegel. I själva skorstenen var härden
där maten kokades, var det större hushåll
var det två härder, den var en aln hög och
tre kvartar bred, murad av råsten, resades själva
härden där eldningen skedde var en öppning i
muren och deröver en rost på vilken bränslet

lades. Efterom det stundom eldades med
torr fiek eller vara så att askan kunde bakas
genom rostet in i öppningen under, där var
ingen lida att samla askan i utan rostet upph i en
spann med en liten skoffa. Några olika benäm-
ningar på spisen hörd jag intetals om. Om det
fanns någon spiskupa kan jag inte erinra mig
egentligen behövdes det inte då själva hällen
var i skåstensen. Någon grytkångare fanns
inte emedan kokkärlet placerades på en tref-
ting som kallades "kelfod" en treangel gjord av
^{3/4} ^{svetsat} järn med ett ben under varje horn, och
vanligt kök var det vanligt med två, tre kettelöt-
ter av olika storlek och längd på benen, beräknade
vad kött som skulle användas. Kokkärlet med tre
ben var det kanske någon som hade men det var
inte vanligt.

Bakugnor och bakått.

Egentligen är man två typer bakugnar, en äldre och en yngre någon storlek. Man gäc inte uppgöra, jag kan visserligen själv mät. De är yngre men det är över 50 år sen och jag glömt måtten och rignarna är rigna nu. De äldre byggdes med öppningen bakom eldstaden och då rökens skulle gå ut om luckan fick det vara öppen skorstenen. Då boringslångorna var jämförelsevis smala 8 a 10 alnar. På den tiden så fick bakugnen gå utanför husväggen och det är därför att på en del gamla bostäder är ett litet utbygge mittför skorstenen. I de äldre var inte rökgångar utan rök gick ut om luckan. De byggdes oftast av råsten men någon gång av tegel, annars (bottenen) var oftast av tegel, de var runda eller något ovala och höga. 4. Så att en mindre kurl kunde krypa in

5
i den, hur valvet var murat minns jag inte
men det var jämfördesvis ganska högt, luckan
minns jag en, den var 2' 4" x 15" stor, sidorna
och valvet var 13" tjocka. Den nyare typen
var lägre i sidorna och lägre valv de var
ett rektangulära, hade 6" x 6" rökgångar från de
två inre hörnen och gick fram över valvet
der de ~~fästes~~ förenades innan de gick in
i skorstenen, der rökgångarna kunde av-
stängas med ett spjäll. Innan för luckan
var en kanal av luckans längd och c. 5" bredt der
askan kunde rakas med innan brödet sattes in.
Nedan för luckan var en 6" x 6" lucka der asken
rakades ut, över kanalen lades en järnplåt innan
brödet sattes in. Sida och gavelmurarna var av
ensstens tegel, valvet endelbruten tunnvalv
samt ärnen var vanlig eller eldfast tegel.
Över på valvet mellan rökgångarna och över

hela ryggen fylldes med bråk och tegel eller rå-
sten så det blev en plan yta. Den separa-
typer hade eldningsluckan av järn och den
lillose hade den dels av järn och dels av trä,
den kallades då av äldre personer "bagaronsfjöl"
den tätlades med lerbruk. Till bakenugnen
en del ~~redsk~~ redskap såsom greslan för att sätta
in och ta ut brödet med det var en rund träskiva
~~enheten~~ cirka 15" diameter och 1" tjock inne vid stäm-
men och 1/2" ytterst, bakom av trä eller järn med
tråstäng att paka ut asken och glöder med, och
gaffeln till häftet trä och häftet järn, och
"bagaronskästen" en stäng med 1/2 alns läkterbit
spikad på tvärs & på yttre änden på vilken det
hände halan, gran eller enris på för att sopas järnen
med. Redskapen fick icke vara ute skärtorsdagsmatt
för ^{då} kunde trollpackarna tagas dem och rida på
till Blåkulla. Det var det t.o.m. lärt folk som trodde,

Till bränsle användes ved sorts ved som höls,
bäst var naturligtvis bokved och björke, var
det furuskog i närheten användes furu ved.
Samt. ris av vad slag. Bräd som höls, var, där
pilträäd eller pilstallar ~~finna~~ på gården så
användes sådant ris men det var odrygt. Veden
sågades i längder av ungefär 1 aln och ~~kljades~~ klyp-
des och spånades, vid uppeldring och avslut-
ning användes hyvelspån eller kaln samt
spånad eller småhuggen ved eller ris.

Veden av lövträäd köptes från skogarna på böden-
åsen och furuveden från Saxtorp, Hoftersås
och Sjötorp. Ibland köptes träden på rot då
köparen själv fick låta fälla och hugga upp
det och ibland köptes veden upphuggen
i fannved och då köptes i ^{riset} hoplagda bunkar.
Ved för spis och kamin sågades $\frac{1}{2}$ aln lång
och klyddes vedes, all veden staplades och riset

kogets ungefär 1 alm långt och bars i buntar
med halmbund. Med och ris låg ute till
köttern där det lades in i bränneshuset eller annars
var der var plats. På de ställen där det var
gäst ^{en för en} när gästen var slaktade och plockade att
fjäders stoppades i säckar som lades in i bak-
ugnen efter en bakning för att få fjädersnorna torra.
Eftersom de hygieniska förhållnen inte var så
hoga som nu, så kunde det hända att någon fick
klädlöss och då ^{lades} deras kläder och sängkläder in
i bakugnen efter en bakning. På 1870 och 1880
talet var här en del folk som gick omkring och
tiggade och sällan låg i ordentlig bädd, de hade
ju svårt att hålla sig rena för ohygga och då här-
de att de smittade ner någon.
Någon särskild ordning gjordes inte vid ugnen.
Någon fristående bakstuga fanns inte, någon
sådan har jag aldrig sett.

Jag kom att tänka på äldre personer, stundom
brukade kalla vanliga jästa "pannekaker" av siktat
vetemjöl eller kornmjöl (släppte bakade på vanligt
pannjärn) för "stenkaker", om det någon gång
har brukats bakas sådana kakor. För stenen
har jag inte hört talas om, kanske benämningen
är ända från forntiden.

På 1870-80-talet var det endast i S. K. finare
hem det brukades med värmeugnar av murar-
de kakel (sommiga personer brukade, ehuru
oriktigt, kalla alla eldstäder för kakelugnar)
annars var den vanliga uppvärmningsugnen
i stugan den S. K. sätteggnen. Den var
sammansatt av fem gjuten järnkällor, botten
var 1 alm från golvet, muren 3" i väggen till kö-
ket och $\frac{1}{2}$ stens mur eller 2 ben av järn under
framsidan, den hade falsar på översidan att
sätta fram och sidostyckena i, ovanstycket

och sidostyckena var också inmurade i köks-
väggen, i ovanstycket och ~~och~~ sidostycke-
na var falsar så att de olika styckena
kunde sättas samman. Muren till skorstenen
utgjorde baksida och i den var edningsluc-
kan inmurad och ovanför den var "luchålet"
der rökern kunde gå ut i skorstenens. Fläkar-
na var gjutna med ornament och bilder före-
ställande Adam och Eva, St. Görans strid med
draken, Simon Söderström bejot och
Karl XIV Johans m. fl. Flättnarna eldades
huvudsakligen med ~~och~~ torr och något ved.
Hokkärden var huvudsakligen på 1870 talet.
Flittlar av koppar dels blanka dels förtenade,
med två öron upstående från överbakten,
Grytor av gjutjärn med två utstående öron
vid överbakten ej emaljerade (en här var
emaljerade grytor då minns jag ej), Skaffkittet

med tut och greppe, av förtentat koppar, pannor
av förtentat koppar och pressad stålplåt, om ^{här} var pannor
av aluminium minns jag ej. Dem inmurade pannor
var i regel av gjutjärn men det förekom inmurade
pannor av koppar också - "Pannejärnet" stek-
pannan var av gjutjärn med stälk (skaft.)

Om här var kokkärl av messing eller malin minns
jag ej, om här var sådana var de inte vanliga.
Kokkärl med tre ben var mycket tillgängliga och
med greppe fanns här inga. Pannor kallades
även kastruller, det var mindre kokkärl med
skaft, utan öron, och användes när det lagades
stuvning och såser. När det börjades med spis-
sar av gjutjärn vet jag inte men på 1870-talet
var här sådana och på 1880-talet voro de
ganska vanliga, de voro dels med och dels utan
stekugn och olika storlek, där var två eller
tre öppningar med ringar på hållen. där

maten kokades. De varo placerade antin-
ger i stugan (dagligrummet) eller i köket.
I gårdar med större kushåll boyades med
inmurad spis med stök eller bakugn av plåt.
Hållen var gjutjärn med tre eller fyra hål med
ringar och framtucket också av gjutjärn med
luckor och ventiler. För att kokkärlet på
de slutna spisarna skulle komma närmare lågan
blev på plåtkärlet ritat en $\frac{1}{2}$ " bred ring något
ovanför botten som stöd för kärlet, på gry-
torna var en liknande ring gjuten utan på
grytan. På pannojernet var ingen ring.
Som jag fört skrivit så brukades här inte
att hänga kokkärlet över elden utan de ställ-
des på kelfoden. På 1880-1890-talen var det
ganska vanligt med en flaska av glas som kallades
kuffelpump, den var klutrund slät med ring. Två
12 tumers vid hals den användes att koka kaffe på

Jag var på ett ställe i Lund i somras ¹⁹⁵³ där
jag blev serverad kaffe av en sådan pumpas.
Annars har jag inte sett någon sådan i använd-
ning för många år.
Bränsle:

Om ved är förut skrivit under bakugn. Under
1870-1880 talet användes mycket torv i synnerhet
i de s. k. sättngrarna där det lades in ganska
mycket åt gången emedan torven från somliga
mossor var av dålig kvalitet. Om källarna vid
söndags brukade man "fästa" värmen d. v. s. göra
så att torven inte brände ut för nättan och
det gick till på att det lades lite aska på elden
så brann den inte ut så fort, där var ju verkligen
spjett eller ventiler till regnen. På 1870-1880 talet
var här små mossor nästan i varje by så där
var till husbehov. Var det större mossor så
var där torv tillbeh. bl. a. Sjötorf och Hoftorfs som 1.

en massa i närheten av Svalöf som kallades
Bjar mosten. Några maskiner att uppfylla
och bereda torven med användes inte utan
arbetet utfördes för hand. Om torvmassan i
massan var fast så att ~~sidorna kunde~~ ^{man} man
kunde gå lodrät ned på djupet så togs
borta torven ut med spadliknande verktyg
som kallades torvspäds, det i stycke av en
tegelstens storlek, var torven ^{der} så så den inte
kunde skäras arbetades ^{der} den blev som en gröt
så kördes den ut på torvplatsen där den jämnades
ut i sängar av 8' bredd och 3" tjocklek varefter
det skars ritat genom torvmassan så det blev bitar
av en tegelstens storlek. Verktyget som användes
kallades torvjern och liknade ett skuffeljärn men
mycket större blad.

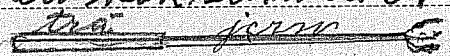
Att göra upp eld i öppen spis gick till på sam-
ma sätt som annars när man gjorde upp eld.

14.

Eftersom det var ost. ont om papper förr så användes på landet ofta halms, näver och tora spink-
ved, och kyrkloppan eller annat torrt brännbart
ämne och så tändes på med en tändstickas
ty tändstickor har funnits i all min tid. Att
bevaka elden över natten förkom endast i
sättungen, att låsa eld av någon granne
har jag hört talas om men jag tror inte att det
förekommit i min tid. Jag tror det var 1952
att Olympiska spelen var i Sjöland, då såg
jag när de kom med den Olympiska elden
förbi Präå, de antände en ny fackla där
med den gamla som var nästan utbrunnen, men
det har ju inte med detta att göra.

Något av de första åren av 1870 talet var det
mycket kallt. Min far talte en gång att
han då var i Landskrona för att köpa stenkols-
men fick inte köpa några emedan endast

15

Stadens befolkning fick köpa stenkol. Annars användes stenkol till eldning på 1870-talet i g. hundraaktigen järnspisar och kaminer. Spisgaller och eldrunder kämmer jag ej. Till eldtången användes till att make bränsle till elden i den öppna spisen, till järnspisen hörde en ringakerok - en 18" järnten av $\frac{3}{8}$ " järn.  - och flytta ringarna med, en handskuffel av plåt (kolaskoffa), ämbar för kol, aska, torv, ved, o. d. c. En keramik hängde på väggen enkelt gjord av fyra bräder med två eller tre ~~ty~~ hyllor. Några anordningar för belysning minns jag inte. Något sommarkök och vinterkök förekom ej. I det köket var i gamla gårdar ett rum som hade olika benämning såsom stens, stora köket, tvätstuga, den var en inmurad gryta av gjutjärn. Till köket hörde en eldgaffel ungefär 1 aln lång ~~av järn~~ 

eller kittel av koppar - här kallad inmurade
grytar eller stora grytar somliga kallade den för
frannmur - den användes vid brygd - brännvins
brännvängen förbjöds vid mitten av 1850-talet - gyl-
ning - kokning av potatis till svinen - vid slakt
- och så naturligtvis vid tvätt - den kallades även
för tvättgryta. Den eldades från stora köket
men röken gick ut i stora öppna skorstenen.
Någon ugn eller kamin i köket för värmen
skall fanns inte, vad jag kan komma ihåg
färnspisar:

De första kökspisarna jag minns var i Dagstorp
och Luskten omkring 1800-talet. Det står visserligen
i mitt prästbetyg att jag är född i Sködevidinge
men minas föräldrar flyttade till Dagstorp flera
månader innan jag föddes men flyttade inte präst-
betyget förrän hösten 1869 - de var jämförelsevis
små med fyra ben och voro dels i kvadrat, och dels

rektangulära. De kvadratiske hade ett
hål på ~~hatten~~ översta sidan med lösa ringar där
kokkärlet kunde placeras och på de rektangu-
lära var där två. I dem var inte ~~hatten~~ eller så
de kunde stekas eller baka. Om vintern sattes de
in i stugan intill sättnen så att röken gick in
och värmden upp den och om sommaren sattes
de i köket att koka maten på. De eldades med
ved, torv eller stenkol. På 1880-talet var här
s. k. stekugnar av olika storlek som användes
på samma sätt. I gårdar med större hushåll
hade de större spisar dels inmurade och dels
frustående, de sattes alltid i köket. Mår och
var de köptes vet jag inte.

Det var en sorts ugnar som kallades kakugnar
de var av olika storlek, dels runda och dels
fyrkantiga och ungefär tre alnar höga, de
var med sockel och tre ordningar höga. Första

avdelningen var eldstad och däröver ringar
så att de kokkäst kunde användas, andra
avdelningen var två luckor som på de runda
ugnarna kunde skjutas till sidorna in i väggen och
på de fyrkantiga öppnas med gångjärn, på bak-
sidan var ett rör för röken. För övrigt var
här mer än en sort som jag har glömt.

Under 1870 och 1880-talen blev här järn-
och industrisambanden där det byggdes nya
bostäder, men jag känner inte till att de
byggdes med öppen skorsten utan den var slu-
ten, med flera rökgångar. Då heller
sattes in några sättugnar utan det var o-
lika slags kaminer dels med ringar så de
kunde användas för kokning och dels sådana
utan ringar att användas endast för uppvärmning.
I sådana kaminer var invändigt murat med
eldfast tegel och de eldades huvudsakligen med

Stenkol och stundom med något koks. Så
var här ngnar av många sorter som var endast
att elda med koks. Råkräsen brukade
eldlucka  skorsten brukade göra en eller två böjningar
innan de gick in i skorstenen.

Så ungefär var eldstaden på 1820
och 1880-talet. Den har genomgått många förän-
dringar från det eldades på marken eller på
golvet inombes till nu då man kan endast vrida
på en kontaktkontakt för att få värme till
uppvärmning eller matlagning. Innan tänd-
sticker var ~~de~~ uppfunnna, det var tror jag på
1840- och 1850-talet, sågs eld med stål mot flinta
så gnistor kunde antända finske, tunder
eller annat lättantändligt ämne, men det var
före min tid. Att skjuta med flintläsgevär
har jag gjort några gånger.

20