

Sagesmän:

Petter Jönsson, född den 9 sept. 1846 i Gamleby socken Tjustad, Nelhammar.

Karl Aug. Karlsson, född i Hannäs socken den 11 juli 1862. Nu bosatt i Kvarnhagen, W. Tryserum.

Åtskilliga byggmästare och murare utgöra även sagesman.

Eldstäder i det fria

Varje välsituerad bonde och torpare har haft en större "inmurebase" placerad invid ett närbeläget vatten. Inmurebasarna, som äro av gjutjärn ha haft storlek alltefter ägarens råd och lägenhet. Utseende som bild 1. Tidigare har detta kokkärl kringmurats med utvald gråsten och lera, senare med tegel och murbruk och är i de flesta fall numera placerad i brygg- eller tvätthus. Namnet "bryggghus" ar egentligen blott en kvarleva från äldre tid. Inmurebasen användes vid kokning av "svinapära" = potatis åt svinen", nätfärgning och byk. Mera provisoriska eldstäder i det fria förekomma än idag. Se bild 2. Här är endast flata stenar uppstaplade kring kärlet som endast vid behov ställdes över elden och heter då gryta eller "kättel" = kittel av koppar eller grov zinkplåt.

Eldstäder inomhus

Då Boxholms AB vid tiden 1890 - 1910 rev bort en hel del gamla stugor inom Blåviks och Malaxanders socknars stora skogsområden i södra Östergötland anträffades spisar av synnerligen egenartad form, Följande må anföras: I två fall hade man vid husens byggande funnit bergskrevor som lämpade sig till eldstad sedan man dock placerat jämna hällar på lagom avstånd från jordytan. Själva "murbandet" = kupan - hade således fästats mot - och mellan bergväggarna. I båda dessa fall utgjordes ena långväggen av de nästan lodrätt stupande bergen. Någon egentlig skorsten hade aldrig funnits. Spjällen hade utgjorts av "täpp". Det sades allmänt att dessa stugor byggts av stråtrövare som på 1700-talet svårt härjade i dessa bygder, Namn å viss del av allfartsvägen, som Helvetes-podae. Rövarebacken, Djävulsstupet, m.fl. tala sitt dunkla språk därom.

Inom södra Östergötland och norra Småland synes en viss typ å spisar varit mycket allmänt. En ofantligt stor gråstensmur, som fyllt upp nästan halva huset. I stugrummet en stor öppen spis med mycket låg häll och i köket en mindre dito jämte bakugn. I följd av bristande utrymme var i många fall bakugnen placerad mitt över eldstaden, som således icke kunnat användas under tiden man gräddat bröd.

I Ukna socken, norra Småland, byggdes för ca. 100 år sedan en del hus med egendomliga spisar.

Vid upptimrandet av bakre ytterväggen lämnades tomrum för spisens bakgrund som således kom att utgöra en del av väggen. En hög skorsten stack upp som bild 3 visar. Att detta byggnads sätt föranleddes av brist på virke visar den omständigheten att en av dessa stugor, nu 83 år gammal, byggts på följande sätt. Först murades spisen med skorsten och allt och med mycket stor bakgrund, allt med gråsten av lämplig form. Därefter byggdes väggarna med höga pålar och gärdselstänger på samma sätt som man hägnar gärdesgård, dock med gärdseln så tätt som möjligt. Väggarna rappades så med murbruk från båda sidor tills själva gärdseln blev täckt, men pålarna syntes väl under murbruket. Taket belades med handspingad spån. Eldhärden i såväl rum som kök liknade mest stora ugnar, det faller av sig självt att denna stuga var låg.

Med "långspis" avses i denna bygd en spis i större kök där samma kupa uppfångade röken från två eldstäder. Sedan järnspisen kommit till användning ställdes ofta det största kokkärlet på den öppna härden och samtidigt mindre käril på järnspisen. Vid denna tid uppgick i många fall hushållsmedlemmarnas antal ända till 18-20 personer, det sägs att vid bröllop och andra av dåtidens stora gästabad såväl järnspis som de två öppna eldstäderna samtidigt användes. Vid stora gästabad före denna tid koktes avsevärda matpartier i bryggghuset. I bryggpannan kunde man i ett drag koka en gris på 6 pund = 51 kg.

"Hörnspisen" efterträdde den rundade öppna spisen och hade raka linjer. "Murbandet" = kupa - och "spishalla" - märk a-ljudet - saknade även rundning. "Rörspis" har rökgångar å ömse sidor om eldstaden - en förbättring av hörnspisen till både nytta och utseende. Hörnspisens häll utgjordes i

regel av en utvald stenhäll. Järnhäll har även förekommit och då med en ca 1 tum kant över hällens utsida.

"Murbandet" uppbärs av träpålar i alla äldre spisar. Hörn-stolparna på långspis - 2 st. - också av trä, ofta 8-kantade, dessa voro ofta försedda med ljuspipa jämte flera krokar att hänga skilda saker på. Som grythängare okänt.

Bakugnar

Då i de flesta gamla hus som rivits icke funnits en enda tegelsten, har bakugnens botten alltid varit av gråsten. Tälj- eller sandsten har icke anskaffats. Bakugnen var rektangelformad, någon gång i kvadrat, aldrig rund. Till "bakeved" användes torr gran. Ville man vara noga skulle veden klyvas i tre skilda grovlekar. Man började elda med den medelgrova. Därefter "eldades upp" = upphettades ugnen med den grövsta. Slutligen "jämnades" värmen med den finklurna som ju kunde fördelas på önskat sätt. I bakugnen "bakades" = gräddades även pannkakor och puddingar - kallades "budingar"* Under den form eller bunke vari gräddningen skedde lades två färska eller väl blötta träpinnar, annars "bränna dä ve" = vidbrännes.

I de öppna spisarna användes "trefotagrytor" med "grytöron" för "grytegrepen". Den senare kunde vara av två slag - se teckning 4. "Pannan" hade skaft enl. bild 5.

Stekpannan hade tre "fötter" och skaft. Bild 6 "Halster" användes vid stekning av sill och stundom kött. Kött halstrades även direkt på glöden, s.k. "glödhoppa". Inget kött smakar bättre än detta.

Alla kokkärl voro först av järn, senare koppar. Kokkärl utan "ben" sattes på "trefoting" = bild 7.

Med ris eller torv har icke eldats i dessa skogsbygder. Där man hade får vilket var mycket allmänt tog man varje kväll in en aväten lövkärve, att nästa morgon använda vid tändning i den öppna spisen.

Det har funnits tid då elden i öppna spisar hölls vid makt året runt. Om kvällen lades då två eller tre "stockar" = grova klampar på elden "att" hålla "värme". Men det hände att stockarna brunno upp för tidigt, eller eljest slocknade. Då måste man gå till en granne och "låna värme" = några glöd som hembars i en gammal järngryta eller annat liknande kärl.

Säkrast bibehölls värmen då man om kvällen hopsamlade heta glöd i järngryta utan lock.

I större kök hade man "lysgaller" fäst i muren. På detta lades torrvedsstickor i mån av behov. Se bild 8.

De första järnspisarna i Tjustbygden infördes på 1880-talet och sägs tillverkade på Överums bruk. Till en början kallades den alltid "järnspis", senare stundom kokspis. I öppna spisar ställdes järnspisen direkt på hällen och ett plåtrör ställdes upp i den gamla rökgången. Man sågade eller filade bort benen från en del äldre kokkärl och hade så lämpliga doningar till den nyvunna skatten.

Till jul och via bröllop skulle "spiselstången" = pelare som uppbar kupan - klädas med papper i lysande färg. Vid bröllop borde klädseln vara, så röd som möjligt,

I öppna spisar ställdes lövruska, stundom en enbuske, så vid att den fyllde det mesta av spisen, under sommaren.

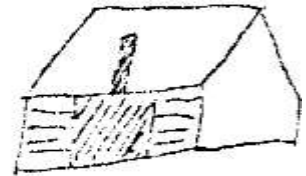
1.
"Innmurebase".



2
Billfällig kokin-
rättning.



Bild 3.



4.
"Grytgrepar".



5.
Panna.



6.
Halster av äldsta
slag.



7.
Trefoting.



8.
Ljus- eller lys-
galler.

