

Fataburen 1984



Fataburen

1984

Fataburen



1984

Nordiska museets och Skansens årsbok

Redaktör: Elisabet Stavenow-Hidemark
Redaktionssekreterare: Berit Nordin

Summaries translated into English by
John Hogg

Pärmens framsida: Utsnitt ur bildmontage från Atlas verkstäder i Stockholm. Teckning av Georg Stoopendaal (1866–1953), publicerad i Svenska Familj-Journalen Svea 1888.

Pärmens baksida: Skiss till utställningsbyggnad i Nordiska museets stora hall för utställningen Modell Sverige. Teckning av Leif Qvist.

Omslagsarrangemang: Håkan Lindström

Om inte annat anges tillhör bildmaterialet Nordiska museet

© Nordiska museet och respektive författare

Tryckt hos Bohusläningens Boktryckeri AB, Uddevalla 1984

ISBN 91 7108 237 9

ISSN 0348 971 X

Tekniska hjälpmedel i 1800-talets kök

Teje Colling

1929 skriver skolkökslärarinnan Maja Forssell: "Tillredningsplatsen för mat och dryck bär prägeln av den tidsålder den representerar samt av de möjligheter och krav, som varit betingelserna för dess gestaltning."

Om man bortser från den mycket stora förändring det innebar att flytta eldhärden från sin plats mitt på golvet medan röken släpptes ut genom ett hål i taket, till en murad härd vid väggen med skorsten, så tycks möjligheterna och betingelserna inom kökets område ha varit förbluffande oförändrade fram till 1800-talets senare hälft. Men då börjar i gengäld så mycket mera ske. Genomgripande förändringar kom, som det slutgiltiga utbytet av den öppna härden mot en sluten kokspis, införandet av fotogen, gas och elektricitet, ledningsdragningar för rinnande vatten, avlopp med vattenlås, och kylförvaring av matvaror. Även en mängd köksmaskiner ser dagens ljus, som äppelskalare, bröds kärningsmaskiner, köttkvarnar, färshackare, roterande kaffebrännare och äggvispar, mekaniska fruktpressar m.m. Drivkällan till dessa maskiner är fortfarande handkraft, men annars är deras sätt att arbeta många gånger mycket lika dagens elektrifierade versioner.

Vad är det då som driver fram en sådan mängd arbetsbesparande redskap och hjälpmedel vid denna tid? Är det omtanke om kvinnorna, att spara dem lite i det ofta oerhört tunga hushållsarbetet? Knappast, den kvinnliga arbetskraften var billig, särskilt den "outbildade" kraft som arbetade i hemmen. Lönerna var låga, att leja extra hjälp kostade inte mycket. En tvätt- eller skurgumma betalades på 1880-talet i Sö-

dermanland med 50 öre om dagen om hon började sitt arbete kl 5 eller 6 om morgonen. Började hon kl 2 på natten fick hon 75 öre. Vilket kan jämföras med snickarens 1:50 till 2 kr, eller muraren som kunde få ända upp till 3 kr om dagen. Maten är här inräknad, höll de sig med egen matsäck beräknades den till 50 öre för karl och 25 öre för kvinna.

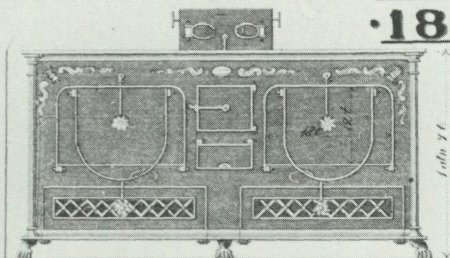
Vedspisen

Nej, det är helt andra orsaker som driver fram de tekniska förbättringarna i hemmen. Den slutna ved- eller kolspisen – för att ta ett exempel – var uppfunnen redan vid mitten av 1700-talet och fanns i produktion före 1800. Den, liksom den svenska kakelugnen med det geniala rökgångssystemet, tvingades fram av oron för att skogarna inte skulle räcka till när den ökande brukshanteringen krävde ständigt större mängder av ved och träkol. På många håll i Sverige hotades skogarna av kalhuggning. Det blev alltså av största vikt att på något sätt begränsa den ojämförligt största avnåren av vedbrand – hushållen. Med den nya kakelugnen från 1767 kunde man med två brasor om dagen hålla ett rum väl uppvärmt även vintertid, medan i den slutna kokspisen vedmängden kunde begränsas till nära hälften för att laga en ordinär måltid. Därtill kom att elden var innesluten i spisen och inte kunde användas som belysning i köket. När maten var lagad tilläts elden att slockna. Detta var naturligtvis den väsentliga besparingen, men var samtidigt det som bidrog till att spisen egentligen endast kunde installeras i välbeställda hushåll där man kunde kosta på sig annan

PRIS - KURANT
 på
Flyttbara Patenterade Kökspisar af Tackjern
 tillverkade hos
J. & C.G. Bolinder
 Stockholm och Kungsholmen.

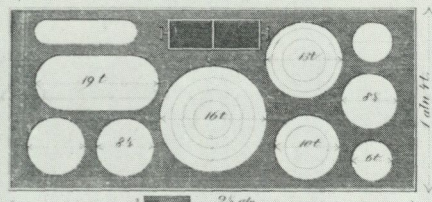
•1848•

Dubbelspis

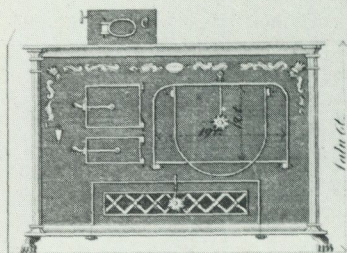


Des. N: 100

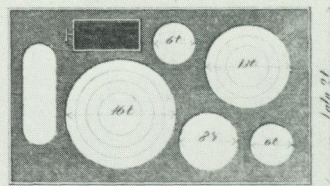
A. 1.



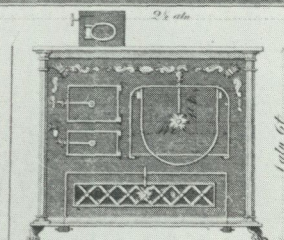
A. 2.



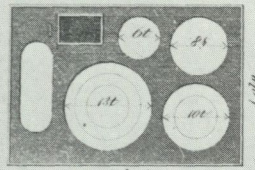
Des. N: 116:32



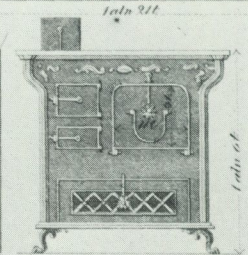
A. 3.



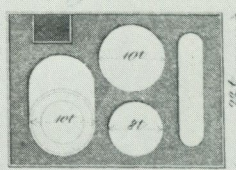
Des. N: 111



A. 4.



Des. N: 110



RITADE AV FABRIKÖR C.G. BOLINDER

- år 1848.

belysning i köket som talgdankar och oljelampor. Dessa var ineffektiva ljuskällor, dessutom ofta illaluktande. Installationen av de slutna spisarna skedde därför oftast under stark opposition från kökspersonals sida, men var "till hushållarens förnöjelse" då han gjorde anseliga ekonomiska besparingar för vedbrand. De enstaka stora hushållens övergång till den slutna kokspisen var dock nationalekonomiskt ointressant och man arbetade oförtrutet på att nå de små och många hushållen.

De verkliga förutsättningarna för att spisen mer allmänt skulle nyttjas kunde emellertid inte komma förrän belysningsfrågan var löst på ett tillfredsställande sätt, och detta skedde först med fotogen- och gasoljelamporna på 1860-talet. Även gasljuset, som på många håll drogs in i bostadshusen när städernas gatubelysning övergick till lysgas från 1800-talets mitt, kunde ledas ut i köket. Där fick det ibland stanna kvar som belysning även sedan den övriga våningen hade elektrifierats.

Fotogen och gas

1860 skriver Johan Jacob Hagströmer i ett brev till sin vän Albert Robson att "en ny lampa skall uttränga oljelampan – Photogène Lampan. Den giver en låga lika klar som gasen samt behåller sin intensitet utan att mattas, såsom den vanliga lampan. Konsumtionskostnaderna är ej dyrare än för oljan, som i år är synnerligen usel och obehaglig att hantera." Året därpå låter han emellertid dra in gas i sin fastighet Jupiter 1 vid Hornsgatan i Stockholm. Det blev gasbelysning i första, andra och tredje våning-

en, hos portvakten samt i portgången. Samtidigt satsade han på en gaskokningsapparat, vilken dock redan efter några dagar måste sändas till reparatören. Det var inte alltid lätt för kökspersonalen att handskas med dessa nymodigheter. Gasköken blev heller inte effektiva spisar förrän man började använda de sk bunsenbrännarna, som blandade luft i gasen vilket gav en hetare och ej sotande låga.

En- eller tvålågiga små gaskök sattes i större produktion på 1890-talet av J & CG Bolinder, som även utvecklade gasspisar i kombination med vedspis, främst för restaurangkök.

Många uppfinnare arbetade emellertid under hela senare delen av 1800-talet med att förbättra och producera gas- och fotogénkök. Information om dem spreds bl a genom kokböckerna, vars antal också starkt ökade under denna tid. Ibland är reklamtexten så ohöjd att man rent av kan mistänka att bestickning förelegat, men dessa texter kan samtidigt ge en ypperlig inblick i tidens köksarbete. Läs bara vad som skrivs i förordet till 12:e upplagan av Margaretha Nylanders Kokbok för Husmödrar, tryckt i Stockholm 1873:

Matlagningen bör i våra dagar kunna vara en angenäm förströelse för en matmoder i hvarje mindre hushåll, äfvensom för ensamma fruntimmer, enär det numera icke behöfwer komma ifråga att bränna sig framför en sprakande spislåga eller att handskas med sotiga pannor. De på senare åren uppfunna gas- och fotogénköken befria från ofwannämnda dubbla obehag. Vi begagna därför härmed tillfället att synnerligen rekommendera C. Östlunds patenterade gaskök, (Kornhamnstorg 49) hvilka för mindre hushåll göra en

Bröderna Bolinder startade sin verkstad 1844, och lade in sin första ansökan om spispatent 1845. Året därpå såldes 116 spisar, och man måste bygga ut verkstaden. Den första priskuranten från J & C G Bolinders verkstäder om spisar kom 1848 och bestod av en sida. Året därpå kom en textsida till, om vården av spisarna. Mellanstorlekarna, nr 2 och 3, var de mest populära. Man kunde även beställa en full uppsättning kokkärl av tackjärn eller koppar.



Reklambild från 1888 års spismodell från J & C G Bolinder i ett fullt uppbyggt kök. Till höger om spisen en koleldad grill, till vänster skymtar varmvattenberedaren bakom kökspigan, som har både kallt och varmt vatten till hands vid rensningen av laxen och grönsakerna. I texten meddelas stolt: "Den 1sta Slotts-spisen Inköpt Personligen av Konung Oscar D.II till Kungl. Slottet Sofiero".

spis alldeles obehöflig. Ätminstone är detta fallet med den större sortens gaskök som kostar 12 Rdr. På ett sådant kök stekes lätt en ganska stor stek, och hwilken slags kokning som helst sker hastigt och jemt såväl i en såspanna som större kittel. På den mindre sortens gaskök: å 5 Rdr 50 öre stycket, stekes och kokas lika hastigt och wäl, ehuru man der icke bör använda större kittel än högst om en kannas rymd. En wanlig plätt- eller pannkaksspanna kan äfwen användas. Strykjern, sådana man begagnar till strykugnar, eldas lika wäl på ett litet gaskök som å strykugnen, utan att blifwa sotigt eller rökigt. Dertill finnes små "fickkök", hwilka man beqwämt för med sig hwarhelst man färdas, och på hwilka man med största lätthet kan koka kaffe, the eller hwilken warm dryck man behagar.

Fotogenköken kunde ju i princip användas överallt helt oberoende av ledningsdragningar. De prisas i flera kokböcker just för lättheten att snabbt koka upp kaffe eller tevattnen på.

"Fickköket" som nämns är en liten spritkokare, en strutformig behållare för vattnet med en skålformig nederdel där spriten hålls på och antänds. I något fall står sådana kök i Nordiska museets ägo antecknade som värmare för toddyvatten och har säkerligen använts av herrarna inne vid bordet.

Gasköken var beroende av gasledningarnas dragningar i våra större städer när



Köket på slottet Sofiero. I nedre vänstra hörnet skymtar Bolinders spis av 1888 års modell. Vattentunnan av målat trä visar att vatten inte dragits in i köket. Fotogenlampa i taket, köksbordet med en ren vit duk används för det "prydligare" köksarbetet. Rensbordet tv och beredningsbänken vid fönstret får sina dukar först efter avslutat arbete. På bänken vid kockens armbåge en Husqvarna köttkvarn, och bakom pigan vid fönsterbänken en hushållsvåg som troligen väger både 10 kilo och 23 skålpund.

bränslet inte var den oerhört explosiva gasoljan. Användningen av gasolja – en blandning av petroleumeter och petroleumspnit – reglerades genom kungliga förordningar både 1875 och 1885. Den kom att användas huvudsakligen som belysning i enklare sammanhang, på landet, i verkstäder o d. Skultunas priskuranter visar små bärbara gasoljelampor in på 1910-talet, medan sk gasbloss användes på byggsplatser o d både för belysning och uppvärmning och för torkning av fuktiga väggar. Men vi fortsätter citatet:

Man bör egentligen hafwa ett kök af hwardera sorten, de komplettera hwarandra. I fråga om fotogenkök af Odhner & k:is tillverkning upprepa wi whad wi på annat ställe yttrat, nemligen: Grönsaker, anrättade i imkokaren, med endast en bit smör, förlora ingenting af sin must, och kakor, puddingar, färser, blifwa i den mera porösa, än i ugn eller gryta. Dessutom är det wida angenämare att genast ha sin lilla spis tänd, om man will koka thé eller kaffe, än att förlora tid, mången gång ganska dryg med att få eld i spisen och sedan få watten att koka upp. En hjarpe eller ripa stekes i fotogenkök lika så fort och jemnare än i spis. Will man koka buljong, behöf-

wer den ingen eftersyn under de fyra à fem timmar den tål att koka, och i den upphettade imkokaren har man samtidigt råskalad potatis eller ägg, eller lägger man en gädda eller fisk på bleckbotten att koka, och allt detta för tre öre i timmen, ty mer olja förbrännes icke. Äfwen har man den fördelen, att utom de dertill inkom afsedda pannorna och imkokaren, hwilka kärl som helst kunna användas, blott de gå inom fotogénkökets rand. Glaspumpen till kaffe, stenkrukan med gröt eller mjölk, bleckpannan med kalops, lilla stekpannan med beef, kokar och steker lika bra som kopparpannan med gelée, stärkelse, eller hwad man behagar, blott man modererar lågan efter hwad man har att anrätta.

För sju riksdaler har man en liten fotogenspis, tillräcklig för matlagning åt två à tre personer. Tio riksdaler kostar imkokaren härtill, med sina trenne kokkärl, och för öfrigt kan till pannor användas hwad man har eller köpes de till fotogénköket inkom afsedda.

Imkokaren presenterades på svensk marknad redan 1809 av grosshandlaren Michael Hambré som komplement till en av hans mindre vedspisar, som bara hade fem kokhåll. Hans imkokare har bara två kokkärl, och han påpekar att den övre, som kan vara av koppar eller järnbleck, bör vara förtent både utanpå och inuti.

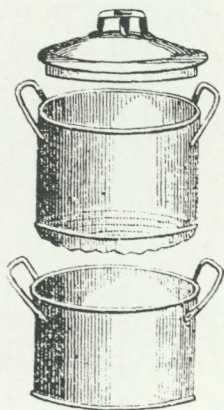


FIG. 35. Potatiskokare.

Bäst blir potatisen om den imkokas, ansåg Mathilda Langlet. Med vatten i det undre kärlet tränger endast ångan upp genom det övre kärlets perforerade botten.

Även Mathilda Langlet som anser att potatis bäst kokas i im- eller ångkokare, avbildar en sådan med endast två kärl. Det har inte lyckats mig att lokalisera någon imkokare med tre kärl, så som nämns i företalet till Margaretha Nylanders kokbok från 1873, vilket avslutas med ytterligare en kokapparat:

Följande meddelande är äfwen att uppmärksamma: Kokapparater, lättsköta, och wedbesparande, användbara äfwen för stekning, äro major mekanikus Ekenstams prisbelönda, s k Hösterums kokapparater. – Icke allenast utomordentligt bränslebesparande, äro de också synnerligen beqwäma, fordra ingen eftersyn och kunna handhafwas af hwilken tjenare som helst. Eldfarlighet är icke ens tänkbar. Widbränning, öfwerkokning, os, sotrök eller andra olägenheter inträffa aldrig. – Om köparen så önskar få de återlemnas efter en månads profkokning. Kokapparater för Fotogénlåga, ny sort, få likaledes återlämnas om profkokning under lika lång tid ej gillas. – Fullständiga underrättelser och prisuppgifter fås med omgående post, om blott följande ord (jemte postfrimärke) sändes. Önskas närmare upplysning om Hösterums kokapparater. Utanskriften blott: Hösterums landbrukskontor, Söderköping. T.M.

Hösterums kokapparat hade major Ekenstam konstruerat för militärens behov. Det var en koklåda i vilken maten kokades färdig och hölls varm i mer än ett dygn, om så behövdes. Varm mat kunde alltså serveras närhelst truppen kom i bivack. Ett ständigt återkommande argument för att man skall använda dessa apparater är, att man däri genom sparar ved. Och precis som vid 1700-talets mitt får kokerskorna tillrättavisningar för att de genom onödigt stark eldning förslösar mängder med bränsle till förfång både för ekonomi och för kokningens resultat.

Vatten

För att få rinnande vatten i sitt kök skulle man i första hand bo i stad, i andra hand i hus av så pass hög status att husägaren kostade på indragning av ledningar till köket. Vissa större lantegendomar bekostade visserligen själva ledningsdragning från sin

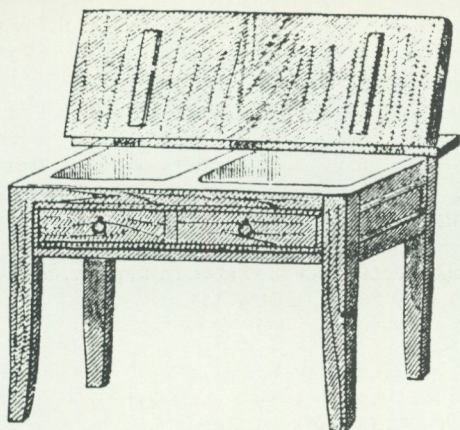


FIG. 10. Diskbord.

Det av Mathilda Langlet varmt rekommenderade diskbordet, med plats för den lösa diskbaljan, med utrymme att stjälpva disken på och med avloppshål för spillvatten.

brunn, men då gällde det ofta att i första hand få vatten till stall och ladugård.

I Göteborg drogs ett vattenledningssystem redan vid 1700-talets slut, men det var allt för tidigt för att det då skulle resultera i rinnande vatten inomhus. I Stockholm började man lägga om vattenledningsnätet på 1850-talet, och det blev klart 1897. Allt eftersom de olika stadsdelarnas ledningar blev klarå fanns alltså möjligheten till en kallvattenskran i köket till de mer ständsmässiga våningarna. Från köket måste vattnet fortfarande bäras i handkannor till sovrummets lavoarer, och slaskvattnet bäras tillbaka till kökets slasktratt. Men redan på 1880-talet hade det blivit så pass vanligt med vatten och avlopp i de bättre bostäderna i Stockholm, att Mathilda Langlet i sin hushållningsbok *Husmodern i staden och på landet*, 1884, utgår ifrån att man har denna bekvämlighet. Däremot är det inte självklart att man har "en sk vask" inrättad, varför hon för diskningen rekommenderar ett diskbord med kanter och försett med ett avrinningshål för spillvattnet med hink under. Diskbaljan ställdes i bordet, det diskade porslinet stjälptes bredvid

att rinna av. Var bordet försett med lock så kunde de kärl, man inte ögonblickligen hann diska av, döljas, samtidigt som man fick en extra arbetsyta i köket. Och det, skriver hon, är nödvändigt, speciellt i stadsköken som herrar byggmästare tenderar att göra så små att tre-fyra personer knappast kan arbeta där samtidigt.

De kommunala ledningsdragningarna av gas och vatten var inte igångsatta för att underlätta köksarbetet. En väl fungerande gatubelysning behövdes för att ge fotgängarna större trygghet mot överfall, rån och olyckshändelser. Att man drog in gasen i det egna huset gav bättre upplysta portar och trappor, samt skänkte en viss status.

Dragningen av vattenledningar var ett led i bekämpandet av epidemier och hög dödlighet i slumområdena. Med en ökande förståelse för hygienens betydelse blev tillgången på rent vatten en nödvändighet. Att det sedan icke var de fattigaste stadsdelarna som först fick vatten är en annan sak.

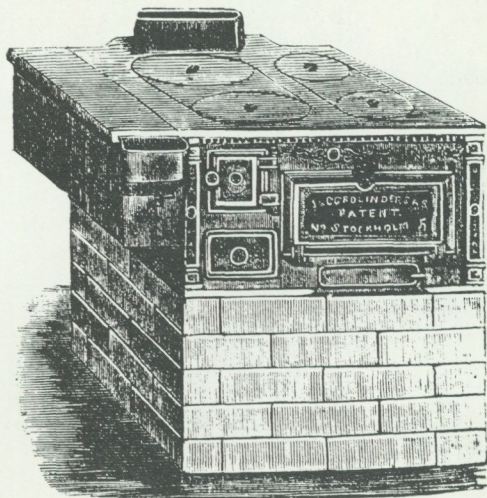
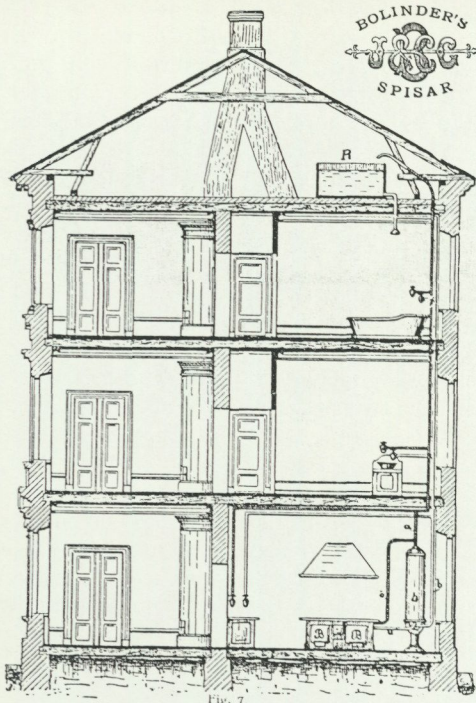


FIG. 126.

"Numera torde väl knappast finnas, i stad eller på landet, ett kök i någorlunda välförsett hus, der jernspisel saknas", skrev Mathilda Langlet 1884. Bolinders spisar ansåg hon vara de bästa, särskilt om man eldade med ved.



Bolinders presenterade på 1890-talet ett varmvattensystem, där varmvattnet uppvärmdes av vedspisen och ledningar kunde dras till diskbänk, handfat och badkar.

Den kommunala vattenledningen gav bara kallvatten. Med vedspisen fanns en varmvattencistern redan på 1840-talet. J & CG Bolinder presenterade en sådan på sina större spismodeller redan 1845. Den var av gjutjärn, inbyggd i spisen, och för att den inte skulle rosta rekommenderades att understundom gnida in cisternen med fett eller osaltat ister. På 1860-talet kunde man välja mellan den billigare gjutjärnscisternen eller en dyrare kopparcistern, och nu var den löst ansluten till spisen. På 1890-talet presenterades ett fullvärdigt varmvattensystem med en stor tank som värms från spisen och varifrån ledningar kan dras både fram till kökets andra vattenkran och till badrum – om man så hava kunde eller ville. Med den utvecklingen blev den lilla

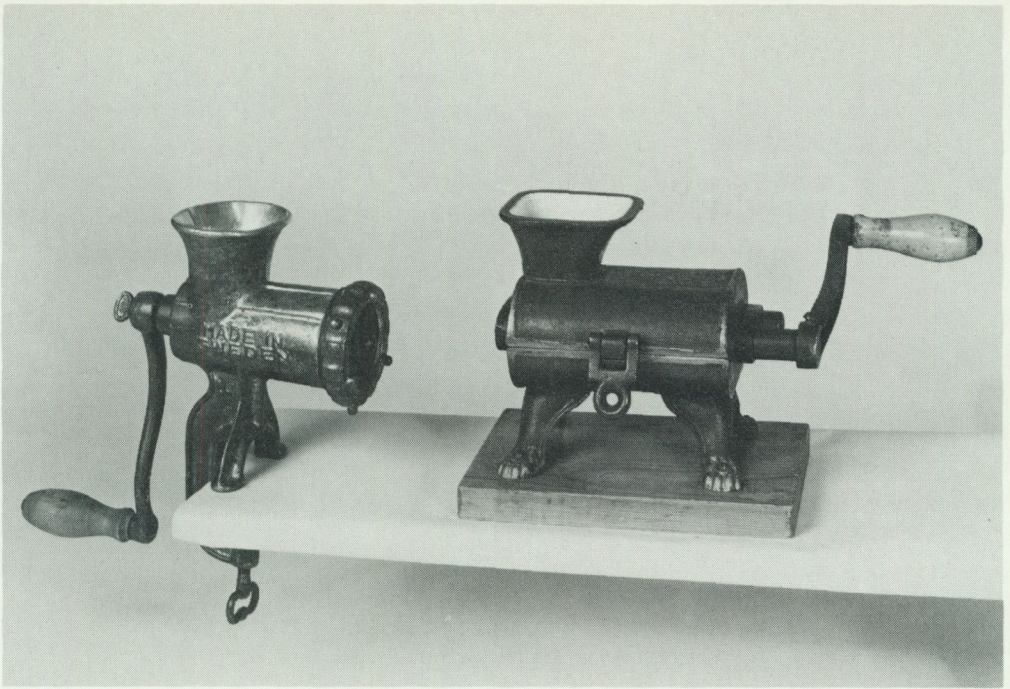
kopparcisternen på spisen endast använd som ett vattenbad för att varmhålla säser od i de förmögnare hushållen.

Kylförvaring

Att många matvaror håller sig friska längre om de förvaras svalt konstaterade säkerligen redan våra jagande och samlande stenåldersförfäder. Att låta kött och vilt bli djupfryst av vinterkylan har varit vanligt i nordliga delen av Sverige liksom man använt sig av sommarens värme för att konservera genom syrning.

Att spara vinterns is till sommaren var däremot inte så lätt. I Nordisk Familjebok under rubriken Iskällare (1910) påpekas också att trots att redan romarna kunde konsten att bygga sådana, så blev de först under 1800-talet av allmännare betydelse. Och då är det "till följd av isens stora användning för en mängd tekniska, industriella och medicinska ändamål". Ritningar presenteras i tidskrifter omkring 1850 som visar hushållaren på landet hur han skall bygga praktiska och bra iskällare. Hushållen i staden måste däremot ganska länge beställa sin is från bryggerierna. Först på 1880-talet börjar kokböckerna att tala om isskåp, som man kan ha ståendes invid köksdörren och där mjölken och grädden kan svalförvaras eller glassen till den fina middagen hållas frusen. Den tidigare nämnda Mathilda Langlet anser isskåpet så ovärderligt, att hon rekommenderar att man även tar det med sig till landet på sommaren.

Ännu på 1940-talet stod isskåp i trapphusen utanför köksdörrarna i de äldre bostadshusen och man kunde möta iskarlen med sitt drypande isblock i en järntång mot sin läderklädda rygg på väg för att fylla på ny is i skåpen. Samtidigt hade nybyggda bostäder nu helt naturligt kylskåp i köket, vilket tjugo år tidigare hade varit en lyxartikel. Dess utveckling var emellertid redan på gång för slakterier och bryggerier vid den tid då isskåpen började komma in i hemmen.



Köttkvarnar, t h en vackert rödmålad köttkvarn av den äldre typen, med fyra guldfärgade lejonassar, invändigt vit emalj. Inv nr 246.716. Tv den senare modellen av förtent gjutjärn, att fastskruvas vid bordsskiva. B Bolinder No 8. Inv nr 267.177. Foto Brånvall/Höglund.

Hushållsmaskiner

I museer och hem runt om i landet finns bevarade märkliga mekaniska köksredskap, vars funktion ibland är ganska svår att gissa sig till. Att försöka göra en mer noggrann datering av dem är heller inte lätt, liksom att avgöra om föremålet är en enstaka företeelse eller om den har varit mer allmänt förekommande i välbeställda svenska kök. Men här kan återigen kokböckerna komma till hjälp genom att lämpliga redskap ofta nämns i texten och ibland blir utförligt beskrivna. En guldgruva i detta avseende är den tidigare nämnda Mathilda Langlets Husmodern i staden och på landet från 1884. Hon inte bara nämner bra föremål, hon beskriver ofta deras användning

och många gånger finns redskapen dessutom avbildade. Låt oss undersöka vad hon har att säga om sådana ting.

Till köksinventarierna hör numera också en del maskiner och främst deribland köttkvarnen, som är nästan oundgänglig. Likväl torde en och annan finare färs ändock få stötas i mortel, för att blifva riktigt smidig, men mycket arbete sparas i alla fall. Äppelskalningsmaskin, kryddkvarn, mandelrifjern, gurkhyffel, bröds kärningsmaskiner m m äro mycket angenäma och arbetsbesparande och börja alltmer komma i bruk.

Köttkvarnen hon nämner har ännu inte fått det utseende som väl de flesta av oss förknippar med "en gammaldags" handdriven köttkvarn. De äldre, tillverkade av Husqvarna, står på fyra förgyllda lejonas-

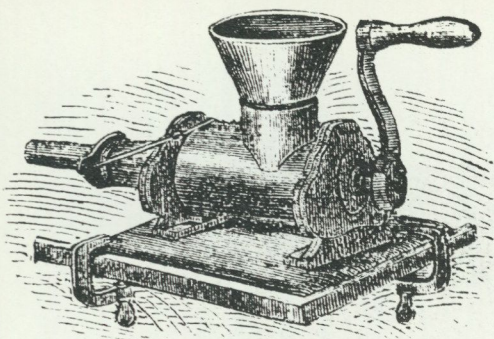


FIG. 82. Korfstoppningsmaskin.

sar, är vackert lackerade och har invändigt antingen piggar att riva sönder köttet med, eller dubbla skruvar. De rekommenderas även som korvstoppningsmaskiner.

Den senare typen tas upp på 1890-talet, och den modellen tillverkade både Husqvarna och Bolinders.

Kött, som skall malas på köttqvarn, skall först skäras sönder i grova tärningar eller små skivor: det måste malas om flera gånger – fem, sex, sju gånger, allt efter köttets och qvarnens olika godhet. Köper man malet kött, är det alltid bäst att mala om det en eller två gånger, då det sällan är så fint att färsen blir smidig och riktigt vill "hänga ihop", när man deraf vill göra kakor eller puddingar.

Äppelskalningsmaskinen finns i Nordiska museets samlingar i många variationer. Några – utan tvivel de tidigaste – är amerikanska, däribland en som patentsökts 1868, 1870 och 1872, vilket ju ger en datering av dessa maskiner. Husqvarna tycks rätt tidigt ha tagit upp tillverkningen i Sverige.

Kryddkvarnen är av ungefär samma modell som har funnits i handeln under hela



FIG. 149. Pepparkvarn

1900-talet, av trä, vridbar och med metallkvarnen på undersidan.

En mandelskärare och mandelrivare . . . är mer nödvändig än man tror; det är både långsamt och tröttande att på rifjern riva mandel till en mängd bakelser m m.

Mandelrivjärnet känner vi inte riktigt igen idag. Mandelkvarnen kom först på 1900-talet, denna äldre typ användes även för att riva ströbröd på.

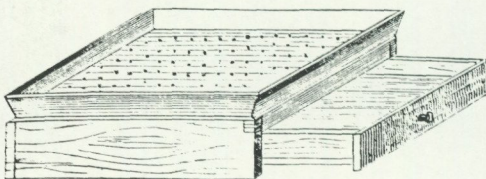


FIG. 73. Rifjern med låda.

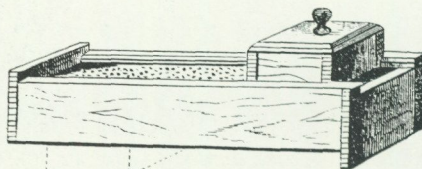


FIG. 74. Mandelskärare och rivare.

Gurkhyveln tror jag många känner igen, den har saluförts nästan oförändrad långt in på 1900-talet. Denna hyveltyp finns representerad i Nordiska museets samlingar med inskuren datering så tidigt som 1815. (Se s 124.)

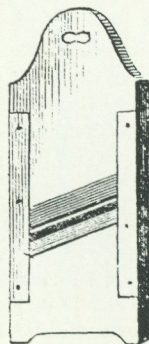
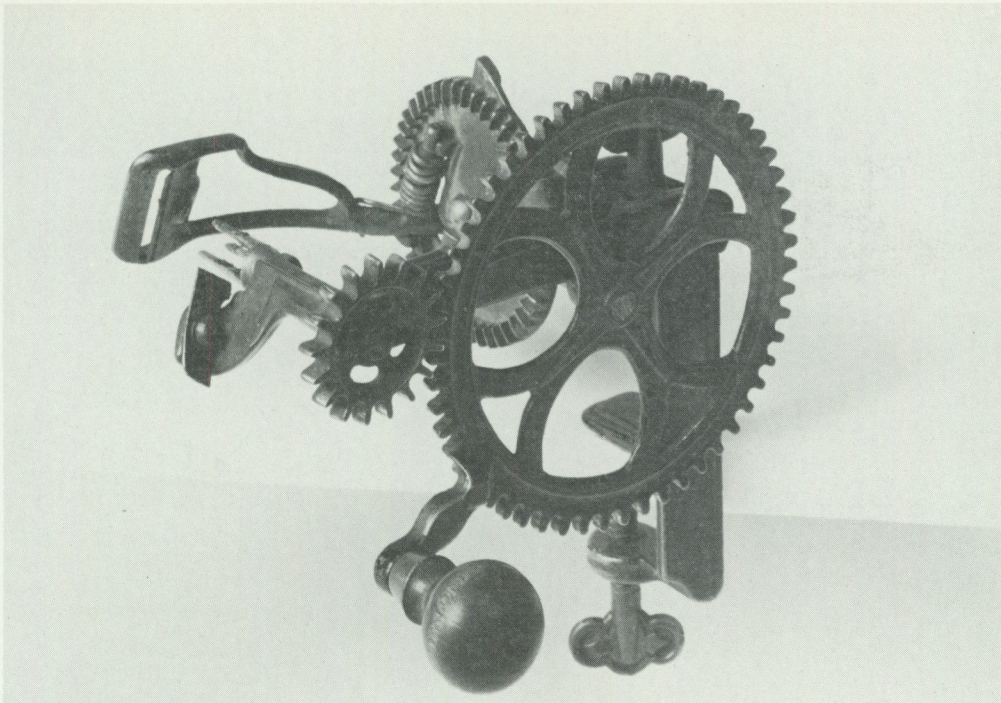


FIG. 40. Gurkhyvel.



Äppelskalare tillverkad i Pennsylvania, USA efter 1872. Patentsökt första gången 1868. Äpplet, uppträtt på de tre piggarna tv, skalas av det rörliga knivbladet när handtaget vrides. Hela stället fastskruvas vid bordsskiva. Inv nr 289.198. Foto Brånvall/Höglund.

På denna, den tidigaste av mig kända hyveln, kan man både skiva tunna skivor och finstrimla. Fru Langlet skriver i sitt recept för gurksallat, att

Gurkorna skalas från spetsen och nedåt stjelen (eljest blifva de lätt bäska af saften ur skalet), skäras med skarp knif eller ännu bättre, med gurkhyvel i tunna skifvor, som öfverströs rikligt med salt och få stå en stund, då den salta saften afhälles. Sås tillagas nu antingen af endast ättika med litet socker, hvitpeppar och finhackad persilja, eller ock med tillsats af några skedblad olja, i hvilket fall gurkorna böra först blandas med oljan och sedan ättikan med kryddorna tillsättas.

Att skära bröd är ej en så lätt sak som man vanligen föreställer sig. Först och främst böra skifvorna ej vara hvarken för tjocka eller för tunna – de äro obehagliga i hvilketdera fallet . . .

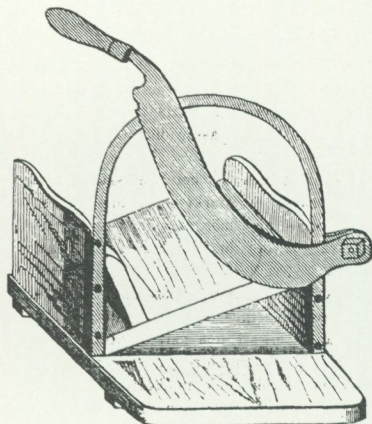
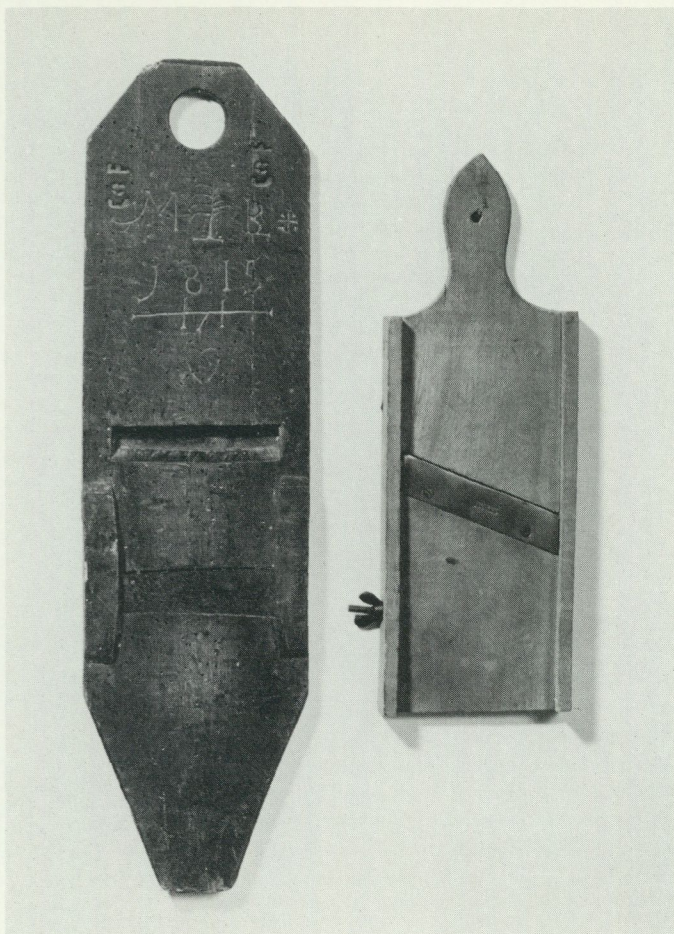


FIG. 23. Brödeklärare.



*Grönsakshyvlar, den långa
hyveln t v försedd med två
blad, den övre för skivor,
den undre för strimlor. Da-
terad 1815. Inv nr 136.567.
Th grönsakshyvel av 1900-
talstyp med ställbart blad
av rostfritt stål. Tillverkad i
Tyskland, men mycket van-
lig på svenska marknaden.
Inv nr 274.112. Foto Brån-
vall/Höglund.*

Limpor och dylikt tätt bröd som är svårt att skära kan man med brödskärningsmaskinen (i södra delen af Sverige äro sådana i allmänt bruk, och äfven i Stockholm finnas de i ett och annat bostättningsmagasin, Ågren och Josephson m.fl.) få vackra och jemna skivor.

Här får vi intressant information både om utbredning och introduktion av en skärmaskin, som ju senare, vid mitten av 1900-talet, tas upp igen, men då av emaljerat järn och direkt vidareutvecklade ur de skärmaskiner som används av charkuterister m.fl.

De brödskärningsmaskiner av äldre typ som finns i Nordiska museets samlingar tycks alla ha förlorat den snedställda hållaren för brödet.

I utländska kokböcker berömmes högeligen en vispningsmaskin, med hvilken på kortaste tid ägghvita och gräddor kunna slås till skum: den lär ock kunna begagnas till bakelsedeg och en sådan, som eljest skulle behöfva "röras" i 1/2 till 1 timme, blir med maskinen färdig på 10 minuter.

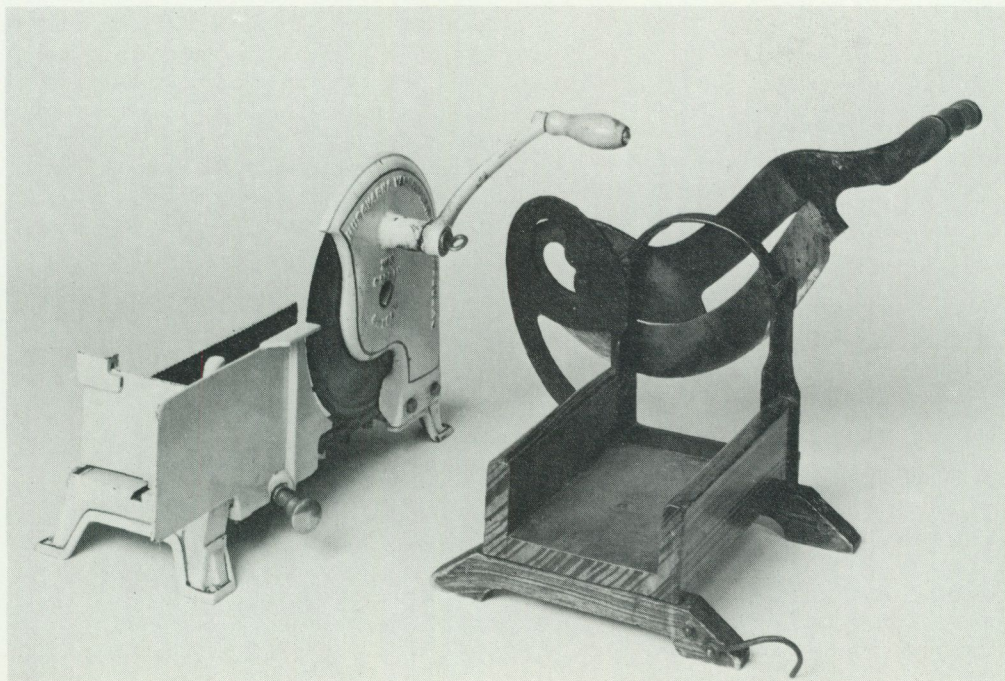
Fru Langlet visar också vispningsmaskinen i bild och den visar sig vara den hederliga



FIG. 43. Äggvisp.

handdrivna vispen som fortfarande tillverkas, men nu med vackert färgade plast-handtag. Den bör ha introducerats i Sverige

Skärmaskiner, t h brödsklärare av den typ Mathilda Langlet rekommenderade, lådan av trä och en tung bila av skärpt stål. Inv nr 224.550. Tv modernare skärmaskin, kanhända oftast använd att skära rökt skinka od med. Husqvarna No 3. Inv nr 302.326. Foto Brånvall/Höglund.



ungefär samtidigt med att fru Langlet publicerar sin bok.

För tillagning av *glace* har man numera *glacemaskiner* i stället för de vanliga "glacedosorna", men då bruket av de förra ej ännu torde hafva fått allmänare utbredning beskrifves här nedan (efter fru Zetterstrand) (från 1863, förf anm) huru *glace* i de senare skall frysas. Köper man Kockums *glacemaskiner* (som här nedan afbildas och som kunna erhållas i, bl a Josephsson och Åhgrens bosättningsmagasin), medföljer beskrifning på bruket af maskinen och derjemte äfven anvisningar att tillaga ett par sorters *glace*.

I Hagdahls *Kokkonsten* från 1879 visas laggade *glassmaskinerna* med vev. Kockums *glassmaskin* torde representera det nyaste för *glasstillverkning* i hemmen, men huruvida den slog igenom eller inte, har vi tyvärr inga uppgifter om. Vare sig man an-

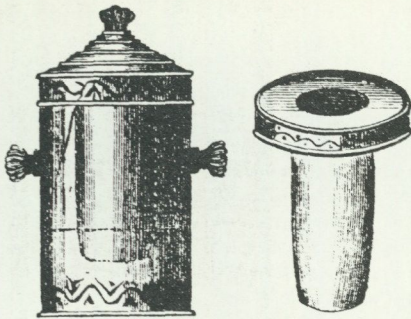


FIG. 68 och 69. Kockums glacemaskiner.

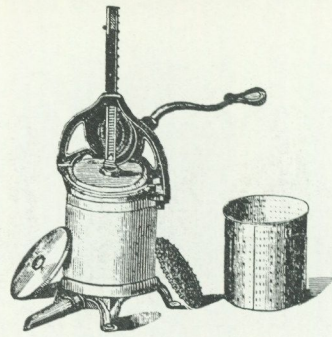


FIG. 97. Fruktpress- korfstoppsmaskin.

vänder glassmaskin eller glassdosa, krävs både is och salt för frysningen.

En annan intressant maskin, som tyvärr inte är avbildad i fru Langlets bok, är en degknådningsmaskin. Hon skriver om denna följande:

Eftersom den finnes här att köpa (hos Josephson & Åhgren, Drottninggatan, Stockholm) och den som har lust och råd att försöka, således kan erhålla den, vill jag här nämna *Amerikansk degknådningsmaskin*. Skulle den visa sig motsvara ändamålet, vore mycket vunnet. Den synes verkligen uppfylla alla fordringar som rimligtvis kunna ställas på en sådan maskin. Den är naturligtvis blott beräknad för finare degar, och för den som ej själf öfvervakar renligheten vid tillagningen af sitt bröd bör medvetandet om att degen icke knådas med händerna vara mycket lugnande. Förmodligen kan denna maskin med lika stor fördel användas för beredning av köttfärser, som eljest pläga arbetas med händerna och *detta* vore onekligen förträffligt, då det alltid är obehagligt att hantera denna våta massa äfven om alla fordringar på renlighet blifva fullt tillgodosedda.

Med detta småplock av maskiner ur Mathilda Langlets hushållsbok framgår klart att hushållen vid slutet av 1800-talet ingalunda var utan tekniska hjälpmedel. Det finns fler, både av äldre och nyare typ, t ex citronpressar och fruktpressar som även kan användas för korvstopning. Hon nämner tvättmaskiner, som finns av flera slag på marknaden och kommer "synnerligast" från Amerika, men hon beskriver dem inte då de ännu inte kommit i bruk i Sverige. Hon tror kanske inte helt på dem, utan

föreslår att man för småtvätt hemma köper en "sjelfarbetande" tvättgryta, i vilken man helt enkelt kokar tvätten på spisen. För smutsigare tvätt, som man tvättar för hand, skulle hon gärna se att den amerikanska tvättbrädan, "som åtminstone i Köpenhamn och i södra Sveriges städer öfverallt användes", även kom i bruk på andra håll. För städning borde man ha den amerikanska dammborsten, som med en roterande borste sopar upp damm och skräp från golv och mattor och in i en behållare – en apparat som med jämna mellanrum, även under 1900-talet, återkommit på marknaden för att man skall slippa ta fram den tunga dammsugaren när man fått smulor på mattan.

Många av tidens nya maskiner har sitt ursprung i Amerika, där man tidigt fick ett starkt effektivitetstänkande, och där även

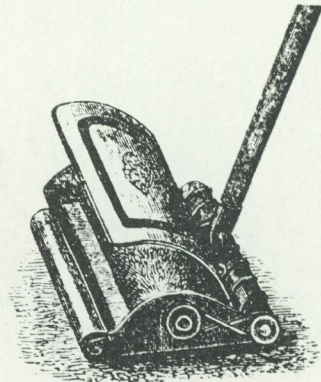


FIG. 98. Dammborste.

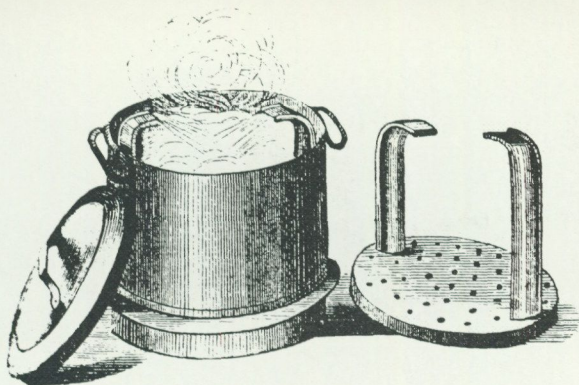


FIG. 88. Hykkittel.

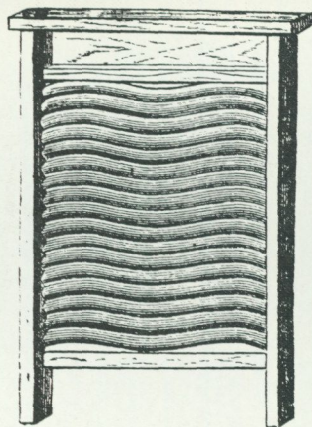
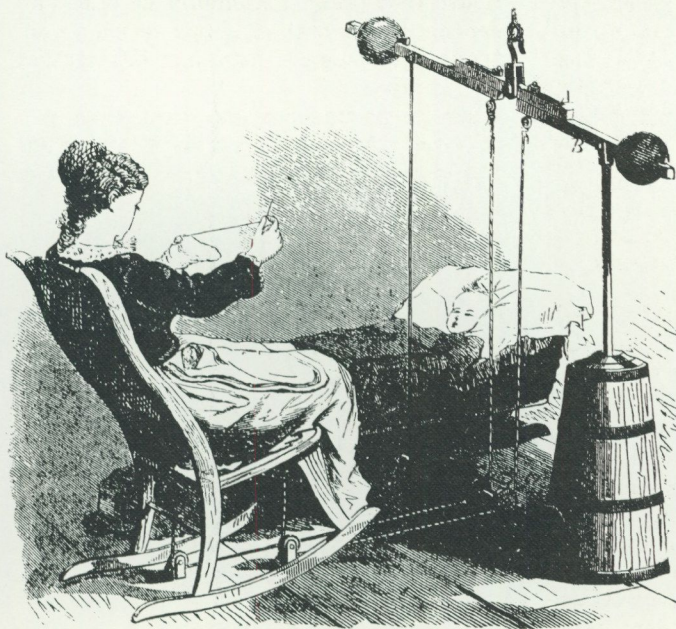


FIG. 89. Tvättbräde.

kvinnorna tidigt behövdes som arbetskraft i produktionen. Det är också i Amerika som man först uppmärksammade att kvinnor i förvärvslivet skapar konkurrens om arbetsplatserna.

Den avslutande bilden är en uppfinning från 1873 och betitlad "Den nya motorn för hemmet". Den beledsagande texten påpekar att uppfinningen använder den hittills förslösade kvinnokraften till att, samtidigt som kvinnan bekvämt sitter i gungstolen, hon både gungar vaggan och kärnar smör.

Och ändå har hon händerna fria för att stoppa strumpor, ägna sig åt sömnad eller dylikt, så att hela individen blir satt i användning. "Fäder med stor familj av flickor, mormoner och andra välsignade med ett överflöd av det svagare könet, får härigenom en effektiv metod att vända den latent feminina energin, vanligen manifesterad i ett jagande efter noveller, kavaljerer, broderier, operaloger och hattar, in i kanaler av praktiska och lönsamma sysselsättning-



"Den nya motorn för hemmet" från 1873. Ett av många mer eller mindre skämtsamma förslag om hur kvinnans arbetskraft bättre skall kunna tas tillvara inom hemmets väggar.

ar... Det öppnar upp ett nytt arbetsområde för kvinnor, och ett där hon inte är utsatt för, eller möter konkurrens från det andra könet.”

Även om denna ”upppfinning” säkerligen inte var ett helt seriöst inlägg i den debatt som då pågick, så stimulerar den dock till funderingar kring vilka motiv och krafter som styr den tekniska utvecklingen i hemmet i dag. Men detta får bli en annan uppsats.

Källor och litteratur

Forssell, M, Kök och ekonomidepartement. Uppfinningarnas bok 1929.

Hagdahl, Ch Em, Kokkonsten. 1879.

Hambré, M, Beskrifning med Ritning å Flyttbare Kokugnar af Hambrés Modeller. Nr 7 i Hambré, Blandade ämnen. 1809–1815.

Langlet, M, Husmodern i staden och på landet. 1884.

Liedgren, R, Johan Jacob Hagströmer. Stencilerad uppl. Nordiska museet 156–57.

Nordisk Familjebok. Ny reviderad och rikt illustrerad uppl. 1904–1926.

Nylander, M, Kokbok för Husmödrar, Förordet, sign T.M. 1873.

Zetterstrand, A M, Kok- och Hushållsbok. 1863, 1883.

de Vries, L, Victorian Inventions. 1971.

Priskuranter, orderböcker, ritningar m m, J & CG Bolinder 1845–1920-tal. I Föreningen Stockholms Företagsminnens Arkiv.

Innovations in Swedish 19th century kitchens

Until the invention of the cooking stove surprisingly few innovations relate to kitchen and household work. In Sweden such stoves were introduced as early as in the 1750's and by 1800 a number of different types were in production.

The reason for the introduction of cooking stoves was the necessity to save wood fuel for important industrial production instead of wasting it on innumerable household hearths. In homes all over Sweden fires were kept burning all day long, not only to provide heat for cooking, but also to light up and warm the room.

The new fuel-saving stoves were installed in some well-to-do homes, but the majority of households had neither the means to purchase such apparatus nor the wish to have smelly oil lamps replace the comfort of the open fire. In fact it took more than a hundred years and the invention of paraffin-lamps in the 1860's before the closed cooking stove became common in towns, while in the country the resistance to it was not generally overcome until the end of the century.

In the second half of the 19th century many inventions were introduced into Swedish kitchens. Some, like water from a tap in the kitchen, with a slop-water sink and water trap underneath, gas for lighting and cooking, etc, were found mainly in the towns. In Stockholm both the water-works and gas-works were built in the 1850's and house-owners could at their own expense instal both gas and water as the pipelines passed through their neighbourhood. Large

country estates sometimes built their own pipe-water system.

Ice boxes, new in Swedish homes around 1880, were mainly used in towns.

A number of smaller kitchen gadgets were also coming into use in the wealthier Swedish homes. As a means of dating their introduction cookery books have been used, mainly "Husmodern i staden och på landet" ("The Housewife in Town and Country") by Mathilda Langlet, 1884. The author describes and depicts different household "machinery", such as bread cutters, apple peelers, meat mincers, cucumber slicers, ice-cream makers, etc.

The American dust- or carpet-sweeper was fairly new on the Swedish market and she recommends it strongly. She has great hopes about a dough-kneeding machine, but has doubts about washing-machines and would prefer the American wash-board to be more generally used.

Mathilda Langlet stresses the advantages of using labour-saving devices for the kitchen. She also points out the hygienic advantages when a machine handles the food.

The inventors catered in the first place for national economic and industrial needs; the adaptation of an invention for homes was often secondary. Female labour was inexpensive and plentiful. As long as females were mainly employed in housework they were neither a threat to male employment nor a very interesting market for inventors and manufacturers.