

FATABUREN 1998

KÄNN DIG
SJÄLV

KÄNN DIG SJÄLV

NORDISKA MUSEET



KÄNN DIG SJÄLV



NORDISKA MUSEETS OCH SKANSENS ÅRSBOK FATABUREN 1998

Fataburen 1998

ISBN 91 7108 428 2 ISSN 0348 971 X

© Nordiska museet och respektive författare

Redaktör *Ingrid Bergman*

Grafisk form *Linn Fleisher*

Omslag *Collage av fotografier ur boken*

Foto om intet annat anges *Sören Hallgren, Nordiska museet*

Tryckt hos MediaPrint, Uddevalla AB 1997

SPISSVÄRTA FÖR JÄRNSPISAR

Ulla Tegman

I april 1991 erbjöds en burk Viking ugnssvärta tillsammans med låda och borste som gåva till Nordiska museet. Svärtan hade använts senast under 1920-talet på ett sommarställe i Roslagen. Omkring 1930 bytte familjen ut järnspisen med lösa ringar till en med plana, hela kokplattor. Hädanefter smordes spisen in med konsistensfett inför vintern när man inte vistades i sommarstugan och spissvärtan förblev oanvänd. Dessa uppgifter var tillfyllest och något liknande fanns inte tidigare i samlingarna, varför föremålen märktes in och utgör nu en dokumentation av en nästan bortglömd del av kvinnans hushållsbestyr.

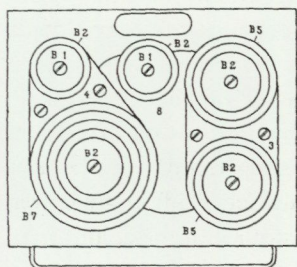
BAKGRUND

Under 1800-talets mitt började man mura in järnspisar i den öppna eldstaden sedan spisen under en tid utvecklats för en mera ekonomisk eldning med ved. Röken leddes upp i murstocken genom ett plåtrör. De öppna spisarna slukade mängder av ved och man befarade att skogarna inte skulle räcka till. I bergshanteringen gick också stora mängder ved åt och av lan-

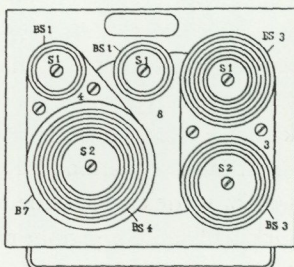


Burk med Viking ugnsvärta från Viking industri AB, Örebro, samt borste, förvarade i cigarrask. Enligt burkens bruksanvisning skulle svär-
tan, som hade pastakonsistens, stry-
kas på spisen med fuktig lapp eller
borste varefter spisen skulle putsas
med torr borste eller ett mjukt
tygstycke.

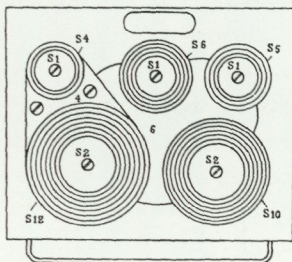
Hällindelning:



N:o 20. Vanlig ringsats.

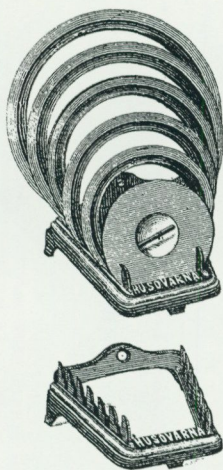


N:o 20. Halvskånsk ringsats.

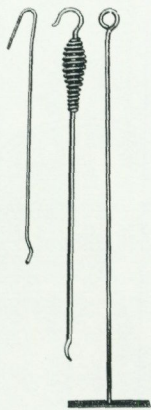


N:o 20. Skånsk ringsats.

Ur Husqvarna Vapenfabriks
Aktiebolags priskurant 1904.
Kunden uppmanas ange sina
önskemål vid köp av spis. Nordiska
museet.



Spisingarna kunde placeras i ett ställ, spiselringfot, på spisen. Ur Husqvarnas priskurant 1904. Nordiska museet.



Spiskrokar, som användes för att lyfta spisingarna från hällen för att ge plats åt kokkärl. Längst t.h. en sotraka. Ur katalog från Bolinders 1911. Nordiska museet.

dets vedförbrukning användes $\frac{2}{3}$ för husbehov. Fram till 1800-talets mitt var den öppna eldstaden husets centrum och hjärta. Maten lagades direkt över den öppna elden och härden spred även värme och ljus. De tidigaste tackjärnsspisarna brändes snart ut och byttes ut mot förbättrade gjutjärnsspisar med bakrykare (el. bakrökare). Röken leddes ut på spisens baksida i sinnrika rökgångar direkt in i muren och man slapp plåtröret som tidigare leddes rakt upp i skorstenen. Gjutjärnsspisarna blev elegantare och mer ekonomiska och fanns i början av 1900-talet i de flesta hem i Sverige. Tillverkare var bl.a. Bolinders, Näfveksvarn, Kockums, Husqvarna, Norrahammar och en mängd lokala småbruk.

Teje Colling har i uppsatsen "Järnspisens äldsta historia" i korthet skildrat förhistorien till den svenska järnspisen. Det handlar om vedbesparande förslag och experiment med ugnar, spisar och kakelugnar allt ifrån 1600-talets slut till 1820-talet. Experimenten stöddes av Vetenskapsakademien och idéer hämtades från kontinenten.

De tidiga gjutjärnsspisarna hade hällar med flera kokplattor, var och en försedd med lösa järnringar. Framför ved- och ugnsluckan fanns en järnstång, på vilken spiskroken hängde. Med spiskroken lyfte man bort så många ringar som behövdes för att kokkärlet skulle passa i öppningen över elden. Ovanför en del spisar fanns en järnkrok att hänga spisringarna på. Nya kokkärn i olika storlekar försedda med en fläns (ett stöd) så att botten gick ned 5–6 cm genom ringen ner mot elden måste anskaffas. Hela planslipade kokplattor konstruerades så småningom. De var mera energisnåla och man bytte då gärna ut ringarna mot plattor. Till dessa anskaffades nya kokkärn med planslipade botten. Eftersom det blev sotigare och skräpigare då man lyfte ringarna från elden, måste dessa spisar putsas oftare. Järnspisarna kunde beställas med en vattencistern, reservoaren, monterad vid sidan. Vattnet värmdes upp när man eldade i spisen.

På 1930-talet började Husqvarna tillverka sin 400-serie med svartemaljerad framsida och luckor. Experiment utfördes genom Ingenjörsvetenskapsakademien för att få fram riktigt



Järnspis med plåtrör som leder röken upp i murstocken. På spisen står ett ställ med spelringar. Från Björnboda, Spånga socken 1937. Foto Anders Nyman, Nordiska museets arkiv.

bränslesnåla vedspisar. En av dessa förbättrade spisar kom att benämnas IVA-spisen. AGA-spisen brukar också omnämnas. Det var en värmeackumulerande spis, konstruerad av Gustaf Dalén och tillverkades under åren 1929–1957 av AGA AB. Den eldades med koks, antracit eller träkol, senare också med ved.

I järnspisens ugn kunde man baka lättare bröd och kakor, något som spelade stor roll för den nya umgängesseden, kafferepet. Ugnen spelade säkerligen också roll för att söndagssteken blev vanligare.

När järnspisen infördes förlorade köket en av sina viktigaste fördelar, nämligen den att ha den bästa ljuskällan. När fotogenlamporna började bli allmänna på 1870-talet kunde de placeras på den plats där behovet fanns för stunden. De sysslor som hade utförts vid den öppna härdens ljus flyttades nu ut i andra rum. I och med förbättrad uppvärmning med kakelugnar och kaminer kunde även andra rum värmas upp och separata sovrum efter hand inrättas.



Ur Oscar Aréns postorderkatalog 1932–1933 kunde förutom Viking ugnsvärta beställas Zebra spissvärta som rekommenderades i Bolinders anvisningar 1910.



*En ny modern
HUSQVARNA-spis*

Till den nya emaljerade spisen, som Husqvarna lanserade på 1930-talet kunde man välja hela kokplattor istället för ringar. Till dessa rekommenderades också nyanskaffning av kokkärl med planslipad botten. Broschyr från Husqvarna, 1930-talet. Nordiska museet. Foto Hans Koegel.



Lagermans spiselsvärta fanns att köpa från Åhlén & Holms 1911–12.

SKÖTSELRÅD FÖR SPISARNA

I skötseln av järnspisar betonas det som viktigt att genom sotluckan under eldstaden med en sotraka raka ut askan, som inte får nå upp till rostet (järngallret som veden läggs på inne i eldstaden), att sota de löstagbara ringarna, att skrapa bort askan både över och under ugnen och att se till att den eldfasta leran ovanpå ugnen är hel. Det skyddande skiktet av lera är viktigt för att inte gjutjärnet ska spricka och för att ge jämn fördelning av värmen till ugnen.

I de 1849 tryckta installations- och skötselanvisningarna för Bolinderspisar nämns att ”för att få spisen att bibehålla ett vackert utseende, öfverstrykes densamma med slammad blyharts fuktad med öl; innan detta börjat torka, gnides ytan med en hård borste, tills den blifver fullkomligt svart och blank”. I samma anvisningar tipsas också om att ”till förekommande af rost i vattencisternerne invändigt, bestrykas dessa understundom med fett, eller osaltadt ister”. Troligtvis är det detta råd som traderats vidare av sotare m.fl. och berättelser om hur illa det luktade sedan järnspisen gnidits in med fläsksvål förekommer. Bolinders hade grundats 1844 och första ansökan om spispatent lämnades in 1845.

I katalog över Industri- och slöjdställningen i Gävle år 1901 återfinns ”Kraft-Tvål-Fabriken, Alex Lagerman j:or, Jönköping”. I fabriken som anlades 1897 tillverkades spiselsvärta förutom kraftskurtvål, metallputspulver, tvättpulver, bläck och blanksvärta.

1910 har anvisningarna från Bolinders lydelsen: ”Putsning utvändigt, som lämpligast utföres medan spisen är ljum, sker medelst blyerts, ‘Zebra’ e.d., fuktadt med öl, som ingnides med hård borste så att ytan blir blank.”

Från Åhlén & Holms postorderföretag i Insjön kunde man 1911–1912 skicka efter Lagermans spiselsvärta från fabriken Tomten i Göteborg. En bleckburk med 50 gram kostade 10 öre medan 150 gram kostade 25 öre. I annonsen lovades att den ”lämnar hastigt o. lustigt djup svart glans, är därtill luktfritt o. dammfritt”. Spiselborsten ur samma katalog kostade 45 öre.

Ur Födoämneslära jämte några anvisningar rörande hemmets vård, från 1913 kunde husmor lära att "till den dagliga rengöringen av spisen hör att borsta den med något slags spissvärta och att hålla blanka metalldelar väl putsade och glänsande. Har man spillt mycket på spisen, bör man tvätta av den med en trasa och het sodalut. Om man ej använder spisen någon tid, bör den ingnidas med något fett för att ej rosta."

I Husmoderns rådgivare, sjunde upplagan 1925, beskrivs hur man ska putsa järnspisar och järnkaminer, nämligen med en styv spiselborste och

bäst en sådan med läderrem över att sticka handen i. Först avtorkas järnytan med papper och en grov trasa, och inbitna rostfläckar borttagas med fotogen. Därefter utrör man litet spiselvärta med några droppar vatten och gnider in den över hela ytan med en yllepapp. Vidare borstar man kraftigt i cirklar, tills järnet blir fullkomligt blankt och svart över hela ytan.

Enligt receptet på spissvärta skulle grafitpulver lösas i ättika och i blandningen doppas en spiselborste och spiselns skulle gnidas tills den blev blank och svart.

I Svensk Uppslagsbok 1935 redovisas receptet "Spiselsvärta, en blandning av 23 delar terpentinolja, 3 delar sot, 2 1/2 delar svart, finslammad grafit, 3 delar ceresin, 1/2 del karnaubavax. Ceresin och vax smältas försiktigt tillsammans och inröas i den övriga kalla blandningen varigenom silas genom metallduk."

Rut Wallenstein-Jæger beskriver i sin bok 1974 (som gäller förhållanden på 1930-talet):

När kvällen kom och spisen hade svalnat tvättades den av med varmt sodavatten och polerades därefter med blyerts löst i vatten eller ättika. Mest vanligt var nog att man tog en trasa när disken var klar, doppade den i det feta diskvattnet och tvättade så av spisen.

I en annan bok från 1975 nämner Wallenstein-Jæger att man köpte ett spispulver som hette Portlo. Det skulle blandas ut med vatten och gnidas på med en borste.



Spiselborsten i Åhlén & Holms katalog 1911–12 överensstämmer med den borste som ingick i museets förvärv tillsammans med Viking ugnsvärta.



Helsidesannons för Viking ugnsvärta ur Husmodern 1945. Foto Hans Koegel, Nordiska museet.



Butös putsar spisen. Norderön,
Jämtland. Foto Bernhard Önstad i
Jämtlands läns museums arkiv.

I boken *Så renoveras torp och gårdar* (1992), lämnas råd
angående skötseln av järnspisar:

Borsta bort rost med en rotborste eller i svårare fall med en stål-
borste. Applicera ugnssvärta med en lätt fuktad trasa. Ugnssvärta
finns att köpa på tub i färghandeln men kan också tillredas av
grafit, fuktad med öl. Borsta efteråt med en mjuk borste. Förr
fanns speciella ovala och lätt konkava borstar med korta borst
och handtag; en skoborste går också bra.

Från skönlitteraturen har jag ett par exempel på hur spisen svär-
tades till högtider. Fritiof Nilsson Piratens beskriver i *Historier*
från Färs, att det till jul var ”pyntat och fejat överallt, nytvätta-
de gardiner, svärtad spisel och sättugn, krusad pappersbård på

rökfångsfrisen, blankade kakelugnsluckor". Den andra författaren är Moa Martinson, som i den självbiografiska romanen Kyrkbröllop, från 1938, beskriver en påskafton: "Den nya spisen har jag själv blankat med sot och socker som mor lärt mig och som hon brukade blanka skorna med ibland, när vi inte hade råd köpa blanksvärta."

Ugnssvärta i pastaform finns idag att köpa hos färghandlare, varuhus och en del ICA-butiker och den flytande spisfärgen Silpox, som ska penslas på spisen, finns hos en del handlare. Från Museiservice i Falun kan spissvärta köpas och Centrum för byggnadsvård säljer både spissvärta och spisfärg och ger i sin katalog bra beskrivningar på hur dessa ska användas. I färghandeln kan man idag få tag i ingredienserna till det nämnda receptet i Svensk Uppslagsbok, förutom karnaubavax, men en färghandlare föreslog bivax som ersättning. Goda råd kan förutom i handböcker inhämtas hos spisförsäljare och sotare.

Bostik Ugn-svärta säljs i tub med 75 ml pasta. Enligt marknadschefen på Boston Scandinavia i Helsingborg är de ganska måna om att ha produkten kvar trots en försäljning om endast ca 35 000 tuber/år i Sverige. Tidigare har en tillverkning av Bostik kokplattputs också funnits men man säljer ut det lilla lager som finns kvar. Tidigare hade Bostik köpt upp Viking, Örebro. Boston Scandinavia har idag säljuppdraget medan danska företaget Sterling har övertagit tillverkningen inklusive recept. Ugnssvärta säljs nu under namnet Sterling Ugnssvärta främst genom ICA-butikerna.

FRÅGELISTA OM JÄRNSPISAR

Från Etnologiska undersökningen skickades 1936 en frågelistas ut med rubriken Spisar. En av alla frågor gällde när man började använda järnspisar på meddelarens ort och hur de införskaffades. Även en fråga om förändringar beträffande kokkärl m.m. fanns med. Det ställs också en fråga om när man brukade göra spisen fin och hur det gick till. De flesta meddelarna beskriver kritning av spiskåpan kring den öppna eldhärden. Någon enstaka berättar om putsning av järnspisen.



Bostik "Ugn-svärta" i tub inköpt 1996 i en färghandel i Stockholm.

Meddelarna beskriver hur de gamla kokkärlen som stått över elden i den öppna spisen brukade lämnas in till smeden för att få benen borttagna. De var väl fästade i kokkärlen och det hände att kärlen bröts sönder hos smeden, så att man var tvungen att köpa nya ändamålsenliga kärl med plan botten och flänsring för att passa in i spisingarna på järnspisen. I svaren framhålls också fördelen med att kunna grädda bröd när som helst, eftersom även ugnen blev uppvärmd när man eldade i spisen.

I Skåne användes olika sorters sättugnar uppbyggda av stora gjutna järnhållar med figurer i relief. På 1700-talet blev dessa allmänna på den skånska landsbygden. De kallas också biläggargugn, vindugn, illare, kakkelon, utläggare m.m. När gjutjärnsspisen infördes placerades den ofta bredvid biläggargugnen. Abraham Hülphers berättar från en skåneresa 1759 att han såg järnkakelugnar överallt och att de köptes från Småland "med åtskilliga figurer". En del av dem var polerade med blyerts. En meddelare från Skåne beskriver hur spisen gjordes fin till midsommar och till jul. Man köpte "pottlo" (troligen det spispulver som enligt Wallensteen-Jäger heter Portlo) i pulvriserad form och i pappersomslag. Pulvret löstes i lite vatten eller ännu hellre brännvin och ströks sedan på den ljumma spisen med en pensel. Spisen borstades därefter med borste tills den blev blank.

En annan skånsk meddelare berättar att "Till alla högtider skulle ugnarna putsas med isenfärg" (dvs. med grafit eller blyerts, jfr d. isen, ty eisen = järn).

Ibland var det drängarna, som fick detta arbete om hand, men ofta förrättades det av därtill särskilt kunniga personer. I Gärds härad var en gubbe, som gick ikring i gårdarna på 1860-70-talen och smorde och blankade sättugnarna. Han kallades för den skull Skidengrim eller skitmästar, något annan namn visste man ej. I Albo var det Blanka Kitta, som förrättade denna syssla. Hon var klädd i svansatröja (tröja med skört, förf. anm.) och röd skinnpäls. Den var fullsatt med vadmalslappar i alla kulörer, vars färger något dämpats, enär hennes arbete var jämförligt med sotarens.

SPISAR AV IDAG

Jan-Erik Hagberg påpekar i sin avhandling "Tekniken i kvinnornas händer. Hushållsarbete och hushållsteknik under tjugooch trettiotalen", att elspisen, som började sitt intåg på 1920-talet, medförde att arbete med eldning, asktömning och vedbärning föll bort. Elspisen minskade också diskarbetet eftersom kastrullerna inte längre sotades ned. Och nu bytte man definitivt kokkärlen till nya med planslipad botten. Från början var elspisen ett komplement till vedspisen eftersom den då var den enda värmekällan i köket.

Idag är det många som ångrar att de rev ut vedspisen och man passar på att mura in en vedspis vid sidan av elspisen i samband med köksrenovering. Energidebatt och ökade elpriser, oljekriser och elavbrott gör att flera skaffar såväl vedpanna som vedspis, vilka måste vara miljögodkända, för uppvärmning och matlagning. Därför säljs spissvärta fortfarande.