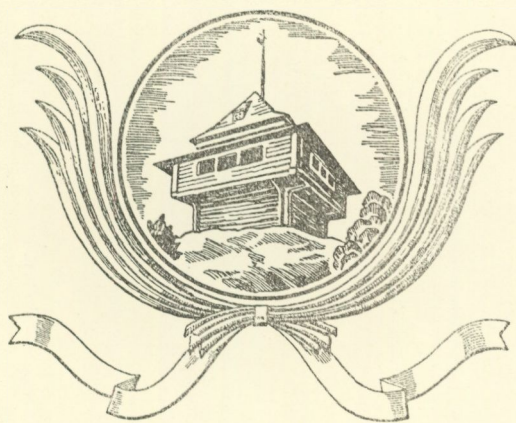




**NORDISKA MUSEETS OCH
SKANSENS ÅRSBOK 1935**

NORDISKA MUSEETS
OCH SKANSENS
ÅRSBOK
FATABUREN



1 9 3 5

Redaktion:

ANDREAS LINDBLOM · GÖSTA BERG · SIGFRID SVENSSON

Årsbokens omslag med motiv från stadskvarteret på Skansen är
utfört efter fotografi av fru M. Claréus.

Tryckt hos
Victor Pettersons Bokindustriaktiebolag
Stockholm 1935

STEKSPETT OCH STEKVÄNDARE

av Reinhold Odencrants

Vid de stora kalas, som förr alltid hörde till ett ordentligt bondbroöllop, var en av festens glanspunkter den högtidliga ceremoni, varmed steken inbars under tonerna av en särskilt välljudande steklåt. Medan gästerna stundom sökte sätta ord till låten, t. ex.

»Nu kommer steken, nu kommer steken,
skarpa knivar att skära med!»

bars steken fram till det förnämsta bordet, där vanligen prästen själv skulle skära för. Detta var ett hedersuppdrag, och själva steken var en högtidsrätt, som ej vankades i vardagslag. Mellan kalasmat och enklare kost var stor skillnad, och medan man till vardags åt salt eller rökt köttmat i olika former, förutom kokt kött, så kunde steken endast serveras vid festligare tillfällen. Orsaken härtill var naturligtvis inte minst det besvär och de särskilda husgeråd, som fordrades för att anrätta steken. Icke alltid hade man en bra ugn eller en passande gryta att steka uti, och naturligtvis var det ej heller alltid så lätt att få färskt kött att steka.

Det ord vi använda för denna maträtt är emellertid på visst sätt föråldrat, ty själva ordet stek har samma stam som verbet sticka och betecknar, att man stuckit en käpp eller pinne i köttet för att hålla det vid elden. Så anrättades också steken i äldre tider, då elden brann öppet på härden. Först med den slutna järnspisen har man varit tvungen att steka i ugn eller stekgryta, medan det gamla bruket av stekspett fallit i glömska liksom

många andra sätt att bereda födan. Den öppna elden var ekonomisk och besvärlig, och den har därför blivit innesluten eller på sista tiden ersatt av elektrisk värme. Det är ändock ej sagt att icke det äldre sättet gav ett mera välsmakande resultat. Gamla författare inom det kulinariska området beklaga, att man numera icke kan få njuta av en på spett tillagad stek.

Liksom den öppna elden är människans äldsta kök, så måste också konsten att värma köttet genom att hålla det invid elden på en käpp vara äldre än att lägga det i ett kärl med vatten för att koka det eller andra metoder för tillagning. Detta stadium måste dock ligga oändligt avlägset, nära nog före all ekonomisk hushållning. Då man knappast kan steka så många delar av en djurkropp som man kan koka, så har bruket att steka på spett endast kunnat användas av dem som haft råd att blott taga vara på de bästa bitarna. Men härtill kommer även att stekning på ett mera utvecklat stadium blir betydligt mera omständligt än kokning. I en gammal saga, som skildrar hur guden Heimdal under namnet Rig vandrar omkring och gästar olika hus, berättas huru han hos storbonden Fader bjöds på »stekta fåglar», medan det hos Ave, som väl skall vara typen för en enklare bonde, endast fanns kokt kalvkött.

Att söka skildra stekspettets äldsta former och dess första utveckling skulle föra alltför långt bort i tid och rum. Men då det enklare spettet nått ett stadium, som bildar övergången till den mera sammansatta stekvändaren, börjar en utveckling av stort intresse. Här avspeglas en sida av mekanikens utformning, som man annars kanske ej så lätt kan följa. Det är ett helt komplex av olika problem, som det här gällt att lösa, och man kan följa den ena förbättringen efter den andra, tills hela utvecklingen vid 1800-talets början helt avbrytes genom den slutna järnspisens allmänna införande.

Ett av de äldsta leden i denna utveckling är ett spett, som nyligen hittats i en uppländsk grav anlagd omkring 700 e. Kr. I en av de rikaste båtgravarna (nr 6) vid Valsgärde nära Gamla Uppsala fanns nämligen även ett stekspett bland andra hushållsgeråd i den båt, där man lagt den döde med hans egendom.

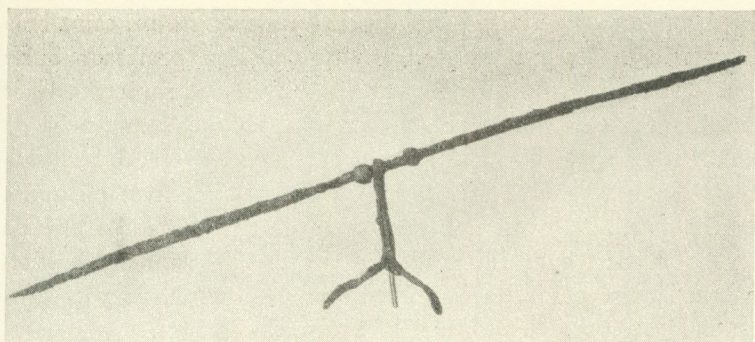


Bild 1. Stekspett ur båtgraven nr 6 vid Valsgärde, Gamla Uppsala socken, Uppland. Spettet och stödet äro fastrostade vid varandra i skev ställning.

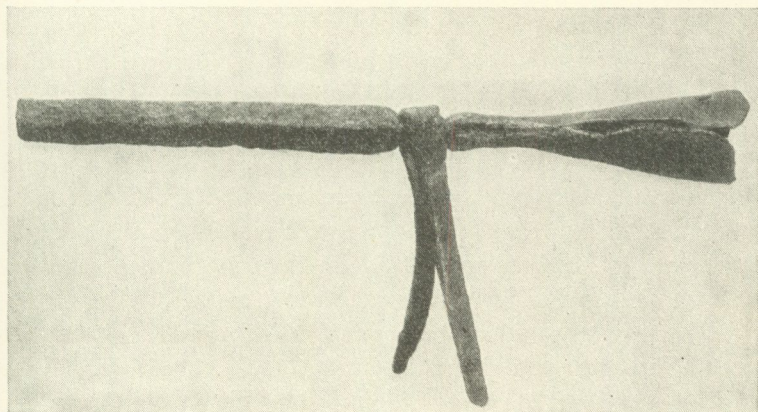


Bild 2. Litet stekspett, funnet i en rik vikingatidsgrav vid Hille by, Hille socken, Gästrikland. Statens historiska museum 7896:31.

Der är en nära meterlång järnstång, som ungefär vid mitten är fästad på ett trefotat stöd, bild 1. Detta har överst en ögla, vari spettet vrides, och tvenne påsmidda ringar hindra det från att glida fram eller tillbaka. Spettet vilar sålunda ungefär 16 cm över hädens plan. Man behöver knappast fråga varifrån man lärt sig använda detta redskap. Talrika föremål av alla

slag, bronsbeslag på betsel och vapen, husgeråd m. m. samt hela den storslagna begravningsseden vittna, såsom professor Sune Lindqvist påvisat, om att det ytterst är från det romerska riket man hämtat sina förebilder. Även om vi icke kunna peka på direkta förebilder till varje enskild sak, särskilt bland husgeråden, så kunna vi dock stödja oss på det resultat man på andra vägar kommit till, och kanske man snarare skall ställa upp de svenska fynden som illustrationer till karolingertidens kulturhistoria i brist på andra samtida bevarade föremål från de länder, som då voro det kulturella Europas centrum.

Från en annan båtgrav (nr 4) på samma plats, där en några generationer yngre storbonde troligen av samma släkt låg, upptogs ett annat stekspett, där man hunnit ett steg längre. Detta spett, som är ett gott prov på 900-talets smideskonst, är en 140 cm lång gaffel med ett avbrutet stöd av samma slag som det nyssnämnda. Spettet är mycket böjt men för övrigt helt, och i utträtat tillstånd skulle det te sig såsom bild 3 visar. I handtagsändan sitter en ring för upphängning och hela denna del av spettet liknar mycket flera av de enklare spett, som äro kända från en mångfald vikingatidsgravar i Skandinavien. Dessa hava emellertid aldrig några stöd, och även om man plägar lägga spetsen mot något stödjande, så är detta dock något annat än ett fast stöd mellan handtaget och steken på spettet.

Varför man givit Valsgärdespettet gaffelform är ej svårt att förstå. Här är ett sätt att hindra att steken blir svedd genom att den icke följer spettets kringvridning utan blir hängande med en sida mot elden. De två spetsarna gjorde emellertid att man icke kunde stödja spettet framför steken, och denna form har därför icke blivit använd annat än för smärre spett. Sådana gafflar, vilka stundom synas hava haft träskäft, känner man även från många vikingatidsgravar, men de kunna aldrig i storlek mäta sig med den här beskrivna. Som ett stekspett med träskäft måste man även räkna ett föremål från en rik vikingatidsgrav vid Hille by i Gästrikland, bild 2. Det liknar i storlek och form en spjutspets, men utförandet tyder på något annat. Ett järnband bildar ett enkelt stöd, betydligt mera primitivt än den

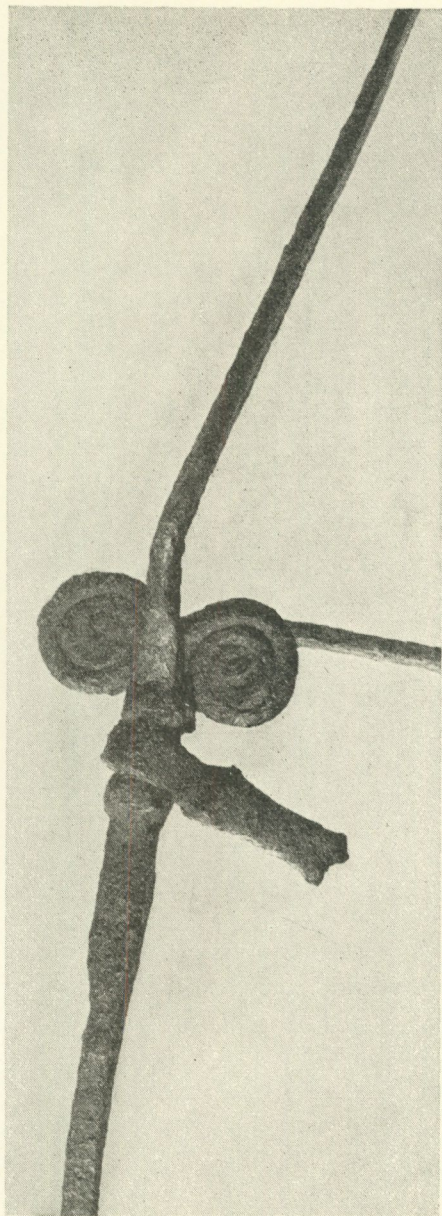
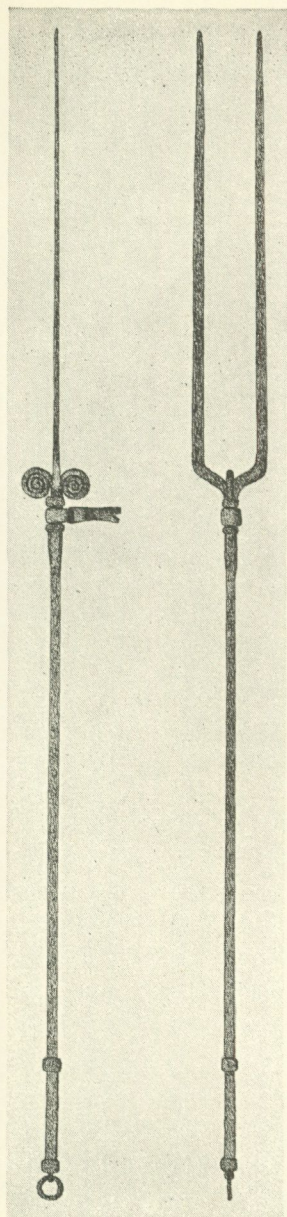


Bild 3—4. Stekspett ur båtgraven nr 4, Valsgårde. Bild 3 rekonstruktion av förf. Bild 4 detalj.

nyssnämnda typen och första början till den typ, som sedermera blir den vanliga.

Vill man studera hur ett stekspett användes, så kan man se på någon av bilderna med en bekant episod ur sagan om Sigurd Favnesbane. Tack vare att denna saga i forntiden och äldre medeltiden var synnerligen populär och ett ofta återkommande ämne för bilder av alla slag, kunna vi få se hur hjälten sitter vid en eld med drakens hjärta på spettet. Så är t. ex. fallet på stavkyrkoportaler från Norge. Spettet vilar här på tvenne stöd, ett vid spetsen och ett mellan handen och steken. För övrigt äro bilderna alltför schematiska för att närmare kunna analyseras.

Man märker dock icke någon väsentlig skillnad mellan dessa bilder och senare tiders framställningar av stekspettets användning. Under medeltiden avbildar man ej så sällan dylika scener, så t. ex. i den ståtliga Luttrell-psaltaren från 1330-talet, där en bild visar ett par kockar med ett långt spett, vilande på tvenne stöd bredvid elden, bild 5.

På en kalendariebild från ett följande sekel, bild 7, ser man en man sittande vid härden med spett i handen. Detta, som har tvenne krok, liknande en parerstång, hålles utan stöd och är ett mindre spett avsett för en fågelstek. Ett liknande spett men av betydligt större dimensioner, lagom för en gris, samt med ett stöd har hittats i Fyrisån i Uppsala, bild 6. Det är något mer än halvannan meter långt. Själva spettet är platt som en svärds klinga, men spetsen är rundad och avsedd att stickas in i något stöd, antagligen av bränd lera med passande hål, såsom man kan se på några bilder. Bakre delen av klingan slutar med tvenne krok, som hindra steken att glida nedåt handtaget och kanske även hålla den fast under vridningen, om icke den platta klingan ensamt förmår göra detta. Den icke minst viktiga nyheten är dock vevhandtaget. Ett annat spett av samma typ är nyligen funnet i Finland vid Saviniemi invid Vuoksen. (Finskt Museum XXXVI, sid. 45.) Båda kunna möjligen tillhöra 1500-talet.

Denna typ, ehuru något förenklad, utan krok men med stöd och vevhandtag samt plattad klinga, har under de följande seklen

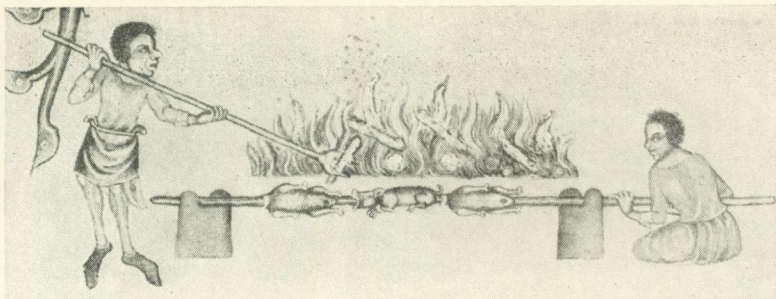


Bild 5. Två kockar vid stekspettet. Bild ur The Luttrell Psalter, en engelsk handskrift från 1330-talet.

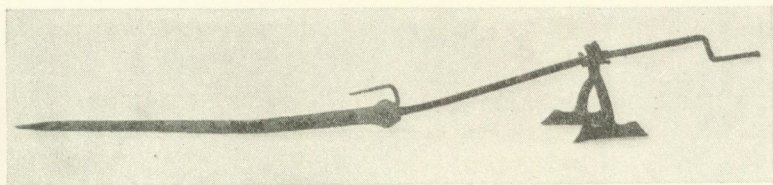


Bild 6. Stekspett funnet i Fyrisån vid Uppsala 1884.
Nordiska museet 147,769.



Bild 7. »Januarius». Från ett tyskt kalendarium, omkring 1400. Ambraser Sammlung, Wien.

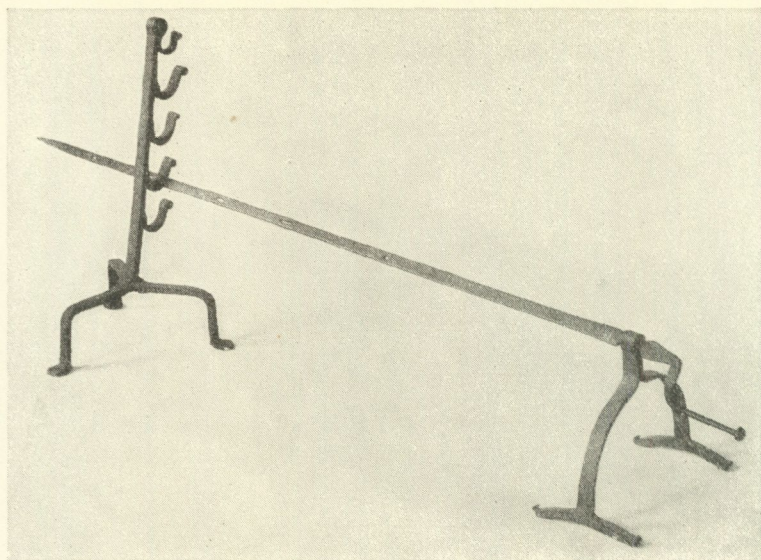


Bild 8. Stekspett med vevhandtag, troligen använt i Stockholm.
Nordiska museet 8,923.

varit ganska vanlig, bild 8. Åtskilliga exemplar finnas i museerna, och om än icke något kan med full säkerhet dateras, känner man dock igen typen på åtskilliga bilder från 15—1700-talen. Bl. a. har holländaren P. Aertsen vid mitten av 1500-talet målat en scen, där man ser en pojke sitta bredvid spisen och veva spettet runt, medan köksan står bredvid, sysslande med annat, bild 9. Här se vi en lösning av problemet hur spettet skulle vridas. Det är stekvändaren, en nödvändig men ringaktad person i dåtidens kök. Troels-Lund har i sitt stora arbete om *Dagligt Liv i Norden* skildrat de besvär man hade med alla dessa köksbiträden. Man försökte alla sätt att underlätta arbetet i köket, och dessa experiment fortsattes ända framåt 1700-talet. Synnerligen intressant och vida beryktat var Lionardo da Vincis försök med en turbin i rökgången, som skulle driva spettet och själv reglera rotationshastigheten allt eftersom den starkare eller svagare elden ökade eller minskade turbinens takt. Under 1500-



Bild 9. »Köksan». Målning av Pieter Aertsen, 1500-talets mitt.
Musée Royal, Bryssel.

talet omtalas även huru stekvändare kunde drivas av en hund, som sprang inne i ett stort hjul.

Bland de mekaniska stekvändarna nämnas två olika slag, vilka synas ha varit de mest använda. Den ena typen drevs av urverk och lod, den andra av en stark fjäder. Dessa liknade sålunda verket till ett stort tornur, ehuru enklare i mekanismen, bild 10—15. I Nordiska museet finnas flera exemplar av den typ, som gick med lod. Ett av dessa skall vara »av Polhems konstruktion», bild 11. I det privilegiebrev, som 1700 utfärdades för Polhems manufakturverk vid Sund, sedermera Stjärnsund, nämnas bl. a. även stekvändare. I »En kort berättelse om de förnämsta mekaniska Inventioner» (1729) säger Polhem också, att det som han först och bäst kom till rätta med »war at förfärdiga allehanda Uhrwärk, större och smärre, jemwål stekvändare och mera dylikt». Samtida franska uppslagsverk meddela även, att stekvändare i Paris gjordes av urmakarna, bild 15.

Maskinen hade en vals för lodets lina, som kunde dragas upp genom att man med en vev vred valsen baklänges, bild 14. En spärrhake grep sedan in i ett kugghjul, vilket genom en utväxling förmedlade rörelsen till ett hjul vid maskinens ena sida. Stundom finnes en spindel, som kan överföra rotationen till en balans, vars axel bildar rät vinkel mot valsens, bild 15. Maskinen kunde sättas fast vid väggen, eljest ställdes den på spishyllan eller annat underlag. En lina förband sedan maskinen med en trissa på spettet, som vilade på ett par stöd, bild 12. Nyssnämnda Polhems maskin har flera spår på drivhjulet, antagligen för att kunna draga flera spett, vilket man av några avbildningar kan se att det fanns i vissa kök. Dylika spett saknas emellertid ännu i Nordiska museets samlingar.

Medan bilder av själva spettet med steken och pannan inunder icke äro ovanliga, är det sällan man tydligt kan se maskinens uppställning. En scen, belyst av den flammande elden, där man sysslar med steken, är ju ett ganska vanligt motiv alltifrån medeltiden. Stekmaskinen på väggen har emellertid oftast kommit i skymundan. Däremot ser man stundom flera spett ligga oanvända i en ställning på spiskappan eller väggen.

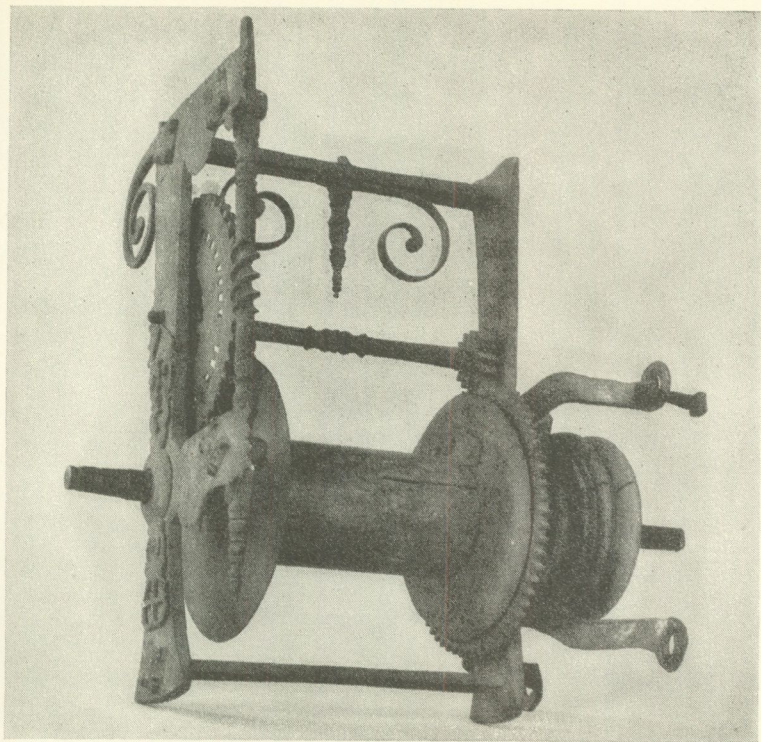


Bild 10. Stekvändare från Tynset i Hedmark, Norge.
Nordiska museet 33,416.

Förutom mekaniska stekvändare hade man i köken i allmänhet även smärre spett, vilka vevades för hand. I många hem hade man kanske endast sådana enklare spett. Kokböckerna från 1700- och 1800-talen förutsätta, att båda delarna finnas, och för olika stekar skulle man hava skilda spett, större och mindre. I en anvisning för tillredning av kalvstek säges t. ex. att man bör vända njursidan mest åt elden, om man vevar för hand, »men där man har stekvändare, sättes ett med smör smordt papper öfver köttssidan, som gör att den icke brännes». Detta papper kunde sedan kastas i elden, varvid man fick en stark låga att fräsa steken vid såsom avslutning.

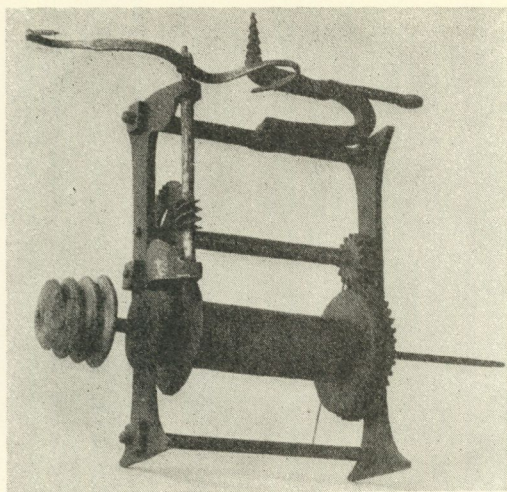


Bild 11. Stekvändare, ofullständig, enligt traditionen »av Polhems konstruktion». Nordiska museet 51,524.

Bild 12. Ett kök vid 1700-talets mitt med stekspett och stekvändare av en typ liknande den å bild 11. Detalj av kopparstick till H. Fieldings roman Joseph Andrews, Amsterdam 1744 och Stockholm 1779.



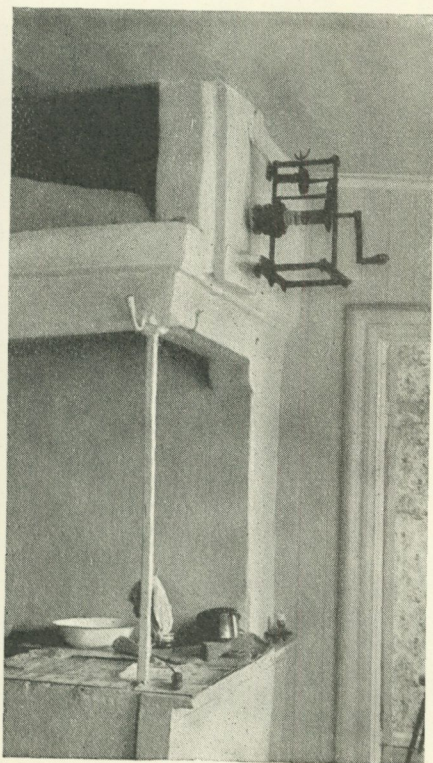
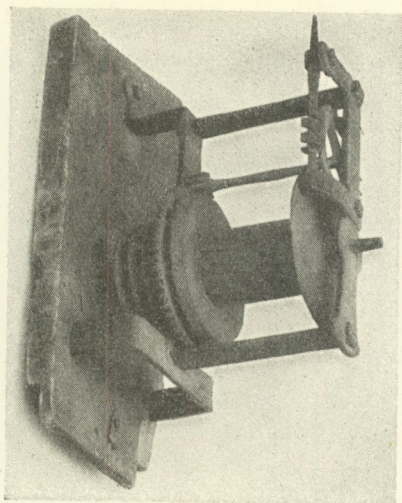


Bild 13. Stekvändare fästad vid en bräda, har varit placerad liksom på bild 14. Nordiska museet 35,005.

Bild 14. I köket på Jakobsbergs herrgård i Brännkyrka socken nära Stockholm finnes stekvändaren ännu kvar, troligen sedan 1670-talet.

Att steka på spett var ingen lätt konst utan fordrade stor skicklighet och övning, så att köttet »icke får antaga den ringaste hårdhet utan wara helt löst och saftigt». Många goda råd meddelas i kokböckerna rörande vad man skall iakttaga vid stekningen. Kajsa Wargs berömda »Hjelpreda för unga Fruntimmer» har emellertid härvid ej så mycket att säga, då den mest behandlar enklare rätter. Mera upplysande är C. Weltzins »Ny Kokbok eller Anvisning till en myckenhet nu brukliga Maträtters Tillredande» (Stockholm 1804). Denna säges vara mera inriktad på finare matlagning än Kajsa Wargs enklare kost. Ehuru innehållet säges vara efter utländska arbeten, kan man dock förmoda, att dess anvisningar äro typiska för tiden även i vårt land.

En regel att steken först skall värmas helt lätt, så att den kan »hopdraga sig», återfinnes redan i »Adelig Öfning» (1690), där det säges, att »alt det som skall steekias och speckias och är något grofft skall alltiidh begynnas på glöden». Det var också viktigt att steken sattes på spettet riktigt. På en gris t. ex. skulle spettet stickas in bakifrån och ut genom munnen, varefter fötterna bundos ihop parvis framåt och bakåt. Steken sattes så väl fast »att den icke får slinka». Huru man härvid gick tillväga meddelas icke, men från andra håll känner man olika sätt. Några spett hava små hål, i vilka pinnar skola sättas fast, och vid dessa fastbundos t. ex. grisens båda fotpar. Man kunde även använda stekpinnar med hål, vilka trädde upp på spettet.

När man så hade steken fast skulle den först vändas långsamt, sedan hastigare, då hettan började verka. Tiden växlade efter stekens storlek, för en oxstek 2—3 timmar, en fårstek 1 timme o. s. v. För smakens skull kunde allehanda olika kryddor strös på innan spettet sattes för elden, och under själva stekningen borde man hålla smör över steken. Man kunde även t. ex. göra en gammal kalkon mörare genom att med en tång hålla ett stycke fläsk över elden så att det fattade eld och sedan låta det drypa över steken. Den som ville skämta kunde på apoteket skaffa sig en gåspenna med kvicksilver och sticka in i hönan på spettet, »när Qwicksilfret blifwer warmet så piper dät, att man icke annars

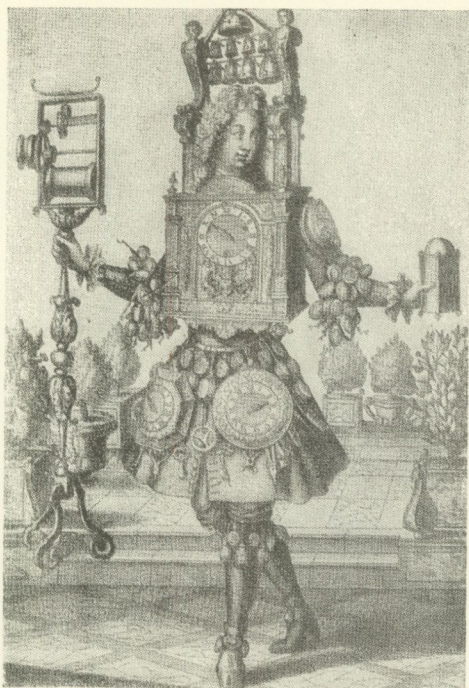


Bild 15. »Urmakaren». Håller i ena handen en stekvändare på fot. Fransk bild från 1600-talet av Bonnart.

wet än Hönan uppå Spettet således låter», såsom en anonym författare av år 1702 meddelar.

När steken så var färdig och skulle serveras, vidtog en icke mindre omständlig procedur. Att skära för steken var en konst, som även den fordrade stor vana och mycken övning. När steken skulle inbäras till den kungliga taffeln vid franska hovet under Ludvig XIV, så skedde detta med stor pompa, och den som skar för steken var en högt uppsatt person. Även i Sverige ansågs det som en ära att vara »försnidare» vid hovet. Nyssnämnde anonyma författare av år 1702 har lämnat en fullständig undervisning i den ädla tranchér-konsten i sin skrift »Ny Alamodisk åg mycket nyttig Trenchier Bok». Med humor har Johannes Sundblad berättat i »Gammaldags bruk» om den betydelse insikter i denna konst kunde ha för de svenska landsprä-

terna: »Maten skars vanligtvis af presten, någon gång assisterad af klockaren. Detta var ett lika besvärligt som maktpåliggande göra och kunde, om det ville sig rätt illa, hafva till och med lifs-menliga följder. Som det nämligen å ena sidan hörde till goda tonen, att hvarje gäst ej tog mer än en bit, men gärna ville hafva så mycket som möjligt, isynnerhet af den smakliga skinkan, och å andra sidan nödigt afseende måste fästas vid drygsele, fingoskivorna ej skäras för tjocka. Mellan dessa alternativ hade nu den stackars förskäraren att välja, och jag hörde en gång en bondgumma med bekymrad min säga till min mor: »Ja, det blir aldri' väl mä' eran hjelpeprest! Han får aldri nå't kall, för han skär för tjocka skifver å' skinka.»