

Vedspisens tillkomst

Fortfarande på 1800-talet var matlagningen förknippad med en hög vedkonsumtion i förhållande till utnyttjad energimängd. Maten tillagades fortfarande i trefotsgrytor i den öppna härden där elden visserligen gav både ljus och värme, men samtidigt krävde stora mängder bränsle. Det är i detta perspektiv man skall förstå drivkraften att konstruera en effektiv köksspis. Det skedde under 1800-talet.



Gjutjärn

En förutsättning var gjutjärnsteknikens genombrott som skedde i mitten av 1800-talet, resultatet av de effektiva masugnarna som nu kunde smälta tackjärn i allt hastigare produktion. Gjutjärn är ett extremt formbart material som användes till oerhört många produkter, bla. vedspisar och kaminer.

De första

Det första gjutjärnseldstället är innesluten i en gjutjärnskonstruktion och som konsekvens av detta gjutjärnseldstället med flänsar, togs 1831 av manufakturist Sjöberg. Den första verkstaden som tillverkade gjutjärnseldställen var Bergsunds och Owens verkstäder i Stockholm. Från 1840 tillverkade de också gjutjärnseldställen. 1845 fick firman J. & C. G. Bolinder patent på en helgjuten spis och spistillverkningen kunde starta samma år. Några årtionden senare sökte W. Tham på Huskvarna patent på en mycket förenklad och förbättrad variant av en köksspis i gjutjärn.

I slutet av 1800-talet var Huskvarna, Bolinders och Näfvevarn de stora tillverkarna av vedspisar i landet. År 1885 lanserade Huskvarna den första i våra ögon moderna köksspisen som gavs nr 22. Skälet till att den inte fick nr 1, vilket varit naturligare, var enligt en lokal skröna att designern på bruket inte tyckte att siffran 1 passade in i tidens ornamentiska smak. I stället bestämde han att den skulle ha nr 2 som ansågs vara en mer designad siffra. De som tillverkade gjutformarna tyckte att detta var helt galet och bestämde självsvåldigt att om nu nummer 2 var så snygg så skulle de minsann tillverka en dubbelt så snygg köksspis genom att ge den två siffror, dvs. numret 22. Så blev det också. Så småningom återtog Huskvarnaspisarna ental igen för nytillverkade spismodeller.

Huskvarna tillverkade ca 8 000 spisar per år under 1890-talet, vilket 20 år senare hade ökat till 20 000 spisar per år i ett utbud av flera samtidiga modeller. Även Norrahammars bruk var en stor tillverkare av vedspisar. Denna konkurrerande verksamhet köptes dock upp 1918 av Huskvarna, vilket gav dem en ledande ställning i landet samtidigt som en viss rationalisering kunde ske mellan fabrikatens skilda spismodeller.

Under första delen av 1900-talet fanns det ytterligare ett stort utbud av skilda spismodeller som representerades av bland andra Ebbes bruk, Kockums och Skoglund & Olsson.

Den traditionella vedspisen

Den traditionella vedspismodellen som vi känner den idag lanserades strax före 1890-talet, men det dröjde ytterligare några årtionden innan den fanns i var familjs kök. Inköpet av en sådan spis representerade ett betydande ekonomiskt värde. Köpet förde dessutom med sig merkostnader, förutom installationen med rökrör i den gamla eldstadsplatsen i köket. Med den nya spisen var de gamla matlagingskärlen plötsligt

odugliga, de gamla trefotsgrötorerna måste ersättas av flänsade kärl. Dessutom blev det ju alldeles mörkt i köket när elden inneslöt i den svarta gjutjärnsspisen, så en ny fotogenlampa måste också inhandlas. Visserligen sparade man in bränsle vid matlagningen, men hur skulle man få råd till alla dessa nymodigheter?

Vedspisar finns i skilda modellstorlekar som anges av spisens nummer. Det finns både höger- och vänstereldade spisar där de vänstereldade är de allra vanligaste. Rökstosen till skorstenen, den så kallade rökhaten, kan anslutas både upptill och baktill på vedspisen. Dessa varianter kallas topprökare eller bakrökare. Äldre spisar är oftast topprökare, yngre bakrökare. Spisringar finns i två utföranden som är smala eller breda, förutom modeller av specialplattor med piggar eller flänsar på undersidan för att ta tillvara värmen bättre.

Det fanns dessutom ett mycket stort utbud av tillbehör till vedspisarna. Förutom varmvattencisterner i koppar som monterades på sidan av spisen, fanns det både sparspisar och sparkokare. Detta är minispisar med en eller två plattor som anslöts genom att de ställdes ovanpå den ordinarie spisen och där minispisens rök gick ut genom botten, ned i hålet efter en spisplatta på den ordinarie spisen och sedan in i dennas rökgång. Detta var en intressant och vedbesparande konstruktion som var utmärkt att använda sig av heta sommandagar när man inte ville slösa ved för att värma upp den stora spisen bara för att koka lite kaffe och göra några våfflor.

Ett annat spistillbehör var spisinsatsen Hermes, som förminskade eldstaden och ledde de heta rökgaserna direkt till kokkärlet via en arm för att på detta sätt minska värmeförlusterna.

Redskap

Några redskap hör speciellt till vedspisen. För att lyfta på spisplattorna används spiskrokar. Vid borttagande av sot och aska behövs sot- och askraka samt en dito spade.

Vedspisens konstruktion

En vedspis består av ungefär 25 gjutna delar, förutom ett 20-tal spisringar, som hålls samman av fyra genomgående gängstänger mellan spishällen och bottenstycket. Däremellan sitter fram-, sid- och bakstycket, ugnsdelar och delar till eldstaden samt brännjärn på båda sidor om elden för att skydda själva spisen från att ta skada av eldningen. På fronten sitter eldluckan, askluckan, bakugnsluckan och sotluckan. Brännjärnen vid eldstaden är att betrakta som förbrukningsmaterial – precis som ringarna – och skall bytas när de spricker eller bränns sönder. Eftersom detta är en efterfrågad produkt nyttillverkas de fortfarande.

Värmen i en välkonstruerad vedspis går från eldstaden, över ugnsdelen och ned vid den motsatta sidan under ugnen, drivs fram ett stycke under ugnen av en fläns och släpps sedan ut genom rökröret baktill eller upptill.

För att möjliggöra bakning i en hyggligt jämn temperatur skall ovensidan av ugnen beläggas med en blandning av eldfast lera och sand i en proportion av ungefär 1:3. Förr blandades dessutom gärna en del gjutjärnssvarvspån i denna lerblandning för att leran skulle röra sig i samma takt som spisen. Dessa svarvspån torde vara svåra att få tag på idag. Även lerblandningen är att betrakta som offerskikt och får bytas ut vid behov.

Renovera vedspisar

Det är förhållandevis enkelt att renovera en vedspis om den inte har sprängts av för hög eldningstemperatur eller med tiden rostat sönder genom att ha stått ansluten till en oeldad och regnfuktig skorstenspipa under många år. Gjutjärn rostar inte i första taget, men alla material har ju sina begränsningar.

Om vedspisen bara är lätt rostangripen skrapas ytrosten bort med en mjuk stålborste som inte repar metallen och ytan ges tillbaka sin svarta glans med hjälp av spissvärta. I Sverige finns flera fabrikat, dels en ganska mjuk pasta på tub, dels en hårdare pasta på burk. Den lite fastare pastan spädes ut med rödsprit och stryks på med en pensel för att sedan poleras blank med en gammal frottéhanduk eller liknande. Innan dessa åtgärder vidtages skall naturligtvis spisen rakas ur från all gammal aska och borstas ren inuti från all gammal sotbeläggning.

Recept på spissvärta

I vattenbad uppvärms 200 g vaselin varefter 50 g kimirök och 250 g grafitpulver iröres.

I vattenbad uppvärms till smältning 10 g vax och 30 g serecin, därefter iröres 30 g finfördelad grafit, 250 g terpentinolja och 30 g kimirök.

En spräckt spis, vilket tyvärr inte är särskilt ovanligt, är lite värre att åtgärda. Efter litet inledande träning går det ganska bra att svetsa i gjutjärn med särskilda el-svetspinnar, men detta måste göras från insidan av spisen eftersom svetsfogarna inte blir särskilt diskreta. För att komma åt insidan måste hela spisen demonteras genom att lossa muttrarna på gängstängerna från undersidan. Att demontera en spis är förhållandevis enkelt jämfört med att få tillbaka alla delar samtidigt när spisen skall sättas ihop igen.

Trots att den här konstruktionen har mer än 100 år på nacken är det fortfarande en uppskattad produkt som hör till trivseln och inredningen i ett gammalt hus. Därför finns det fortfarande stor efterfrågan på bra vedspisar vilket givit en marknad för personer som vet hur man renoverar och kan ta betalt för en gammal vedspis. Men det sker också en viss nytillverkning av några traditionella svenska spismodeller, även om dessa som regel är dyrare än de gamla renoverade.

Att installera

Den som skall installera en renoverad vedspis skall alltid först inhämta tillstånd från skorstensfejarmästaren som bedömer murstockens kondition. Vill det sig illa från fastighetsägarens synpunkt måste denna först tätas från insidan, vilket kan bli en dyrbar åtgärd. Vedspisen skall sedan anslutas till skorstenen med hänsyn till de anvisningar om avstånd till brännbart byggmaterial som sotaren har angivit.

Det kan vara lämpligt att anlita en murare som gör ett stadigt fundament i tegel och ansluter spisen till murstocken. Anslutningen måste vara sådan att spisen sedan kan sotas genom en särskild sotlucka. Den som är tillräckligt händig kan naturligtvis göra det här själv men det gäller ju att arbetet blir så professionellt att brandförsäkringen fortfarande gäller.

Datering

De äldsta vedspisarna var ofta vackert dekorerade med bladornament på luckorna, särskilt bakugnsluckan där fabrikantens varumärke ofta återfinnes. Detta är spisar från åren 1890–1930. Under funktionalismen försvann ornamenten och luckorna blev helt släta – men fortfarande i rent gjutjärn. Spisnumreringen är

nu ofta tresiffrig. Under 1940-talet, den traditionella vedspisens sista decennium, emaljerades vedspisarna vita eller svarta.

KÄLLOR

Englundh Sven (sammanställare), Kemisk tekniska recept del 2, AB Mora offset

Jan Gustafson-Berge