

Med denna sista allmogedräkt är vår beskrifning öfver svenska allmogedräkter slut. Vi ha sett, huru dräkten spelat olika viktig roll under olika tidsåldrar och i olika landskap. Under 1800-talet ha alla dessa allmogedräkter försvunnit, några redan i dess början, andra däremot först mot slutet. Att nya allmogedräkter i våra dagar skulle kunna uppstå är väl knappast troligt, då hemslöjden nästan allmänt försvunnit eller fått en annan karaktär. Köptygets färgsammanställning och mönster bestämmes af fabrikerna, ej af köparen. En af de förnämsta betingelserna för de gamla allmogedräkterna var folkets själfverksamhet vid dräkten, antingen vid väfvandet af tyget eller vid pryddandet af detsamma med sydda mönster. Slutligen berodde dräkten till stor del på om skraddaren eller sömmerskan¹ var en i socknen infödd, som noga aktgaf på socknens egna önskningsar eller var en i stad utbildad, som med portfölj fullastad med bilder från senaste parisermode sökte öfvertyga sina kunder, att mod gick före egna önskningsar.

Så som allmogedräkterna nu en gång föreligga, utgöra de stolta minnen från en tid, då bonden visste att dana ut det egna och individuellt skapa ur det stoff, han till vidare utbildning från de högre klasserna erhållit.

¹ I forna tider sydde skraddaren äfven damdräkterna.

TRETTONDE KAPITLET.

Mat och Dryck.

Då man inträder i en loftstuga, finner man alltid på gafveln midt emot ingången hela öfre trekanten fylld med en del vackra fat, tallrikar och dryckeskärl (jmf. färgtrycksplanschen till s. 168). Ägaren har med dessas uppställning på den mest framträdande platsen velat framhäfva, att han kunde fira gillen med egen förstklassig bordsuppsättning. Måltidsutstyrseln för hvardagarna stod i gengäld på den minst framträdande platsen tätt bredvid ingången ofvan köksbänken.

Jämföra vi nu de båda gaflarnas husgeråd med hvarandra, skola vi märka en stor skillnad dem emellan. Å ingångssidan skola vi se allt af trä eller ler, å den motsatta allt af tenn, rödt trä, porslin, glas, ja kanske t. o. m. silfver.

Det är tydligt, att vi i den finare uppsättningen ha att se en inverkan från de högre samhällslagrens yngre kultur, likaväl som den simplare uppsättningen visar ett äldre skede inom allmogekulturen. Lägga vi nu tillsammans de olika materiellen, få vi således en utvecklingsserie af olika materiell, hvilka vi lämpligast skulle vilja ordna så här, med stöd af de olika hos de högre klasserna framträdande kulturperioderna, som motsvara dem: trä, tenn, rödmåladt trä, ler, glas, porslin och silfver. Hvad det sistnämnda materiellet angår, låter det ej så noga inränga sig i någon bestämd period, då det lika gärna kan komma efter träet som före det, allt beroende på förmögenheten. Samma gäller leret, hvilket dock i allmänhet kommit relativt sent fram.

Trämateriellet är under medeltiden det vanligaste till såväl fat som dryckeskärl. Att äfven här en viss lyx kunde visa sig, intygar Olaus Magnus, hvilken omtalar den skicklighet befolkningen i Västergötlands södra härad, Mark och Kind, ägde som svarfvare. En del skålar, säger

han, gjordes af björkrötter, som visade en mängd ådror och linjer samt olikfärgade fläckar, hvilka stundom sågo ut som djur m. m. Likaså förstod man äfven att genom sniderier och ornamentala utsmyckningar göra föremålet värdefullare. Som dryckeskärl fanns utom träet äfven ett annat ämne, nämligen ett ko- eller oxhorn. Längre fram i tiden förstod man att af horn bereda kärl, framför allt skedar. Under 1800-talet var detta materiell det vanligaste hos allmogen.

Tennet nådde de högre samhällsklasserna i början på 1500-talet och fortsatte delvis att vara ett mycket brukadt materiell in på 1700-talet. Hos allmogen träffar man tenn tämligen allmänt på 1800-talet, och redan dessförinnan var det ej sällsynt såväl till skålar och fat som dryckeskannor.



198. Dryckeskärl från renässansen.

Det rödmålade träet blef mod vid midten af 1500-talet hos de högre klasserna och kvarblef hos dem till in på 1600-talet. När allmogen fått det är svårt att bestämdt angifva, nog af, under 1800-talet fanns det ännu tämligen allmänt. Den röda ytan fick lif genom en del figurframställningar och tänkespråk. Det rödmålade träet kunde naturligtvis i värde ej direkt mäta sig med tennet, men som en särskild mod fick det i alla fall en viss elitställning bland husgeråden.

Under 1600-talet inkom glaset till Sverige såsom materiell för dryckeskärl. I Stockholm och mellersta Sverige fick det betydelse omkring midten af 1600-talet, då en köpman, Melchior Jung, fick privilegium på glastillverkning. På 1670-talet erhöll han en större konkurrent, och samtidigt begynte en utvidgad glastillverkning i andra delar af landet, framför allt i Skåne, där mot slutet af århundradet äfven buteljer omtalas. Glaset som dryckeskärl gick lättare sönder, och då festerna på

den tiden hos både hög och låg hade betydligt mera larmande karaktär än nu, hände det ej sällan, att allt, som var af glas, slogs sönder. Hos bonden träffa vi emellertid ännu rätt sent det lilla dryckesglaset af silfver, och därför torde de sönderslagna glasen där ha varit mera sällsynta vid festerna. En egendomlig flaskform, hopknipen på midten uppträder på 1600-talet hos de förnämre, och under 1700-talet blir denna synnerligen allmän hos allmogen, åtminstone i de södra provinserna (fig. 200). I Danmark, där den fick en mycket vidsträckt användning, träffas den allmänt ännu under 1800-talet. Af de många namnen äro i Sverige de vanligaste *strålaflaska* eller *jungfruflaska*, i Danmark *Maren (Glar-Maren)*, *Karoline*. Detta sistnämnda namn är det vanligaste äfven i norra Tyskland. Dessa flaskor tyckas ha kommit



199. Dryckeskärl från den tyska renässanstiden.

från Tyskland öfver Danmark till Sverige, där de fått sin förnämsta utbredning i de gammaldanska landskapen.

Leret var vanligt till fat och krukor framför allt på 1800-talet, då antingen en röd glasyr med hvitt (gult) ornament eller hvit glasyr med rödt ornament bidrog till att ge fatet en viss prydlighet. Porslinet, som på 1700-talet hade sin första glanstid hos de högre klasserna, nådde bondeklassen först på 1800-talet, och fick en vidsträcktare utbredning hos denna först efter århundradets midt.

Jämte dessa materiell förekommo till en del köksredskap äfven andra metaller såsom järn, koppar, bleck och slutligen äfven sten. Guld har väl endast sällan förekommit som prydnadsmateriell i bondehem.

Hos allmogen på 1800-talet träffa vi nu alla dessa kulturperioder brédvid hvarandra. Träkärlet brukas ända in till slutet af århundradet, och vid sidan om detta kunna vi finna tennkärlet, den röda träskålen, hornsleden, porslinsfatet och glasflaskan. För att visa, huru förhållan-

dena varit i sist förflutna århundrade vill jag taga ett exempel från Högsby i Kalmar län på 1820- och 1830-talet. Enligt Stolts minnen nyttjades då vanligast trätallrikar, träskålar och träkoppar. Lerkärl brukades tämligen allmänt. Af glas fanns endast en eller annan butelj antingen af hvitt eller grönt glas. Gamla drickesglas kunde man undantagsvis få se. Af porslin fanns en och annan gammalmodig pjäs, men de voro aldrig i bruk. Kaffekoppar funnos icke i bondbygden. Af koppar var allt, som hörde till brännerirörelsen. Likaså var koppargrytan mycket allmän. Af tenn fanns rätt mycket. Ett till fyra fat hade de rikare, kanske ännu flera, men hos de fattigare saknades de



200. Strålaflaska.

ofta alldeles. Tennfaten hörde icke till hvardagsbruk utan nyttjades vid festliga tillfällen. Tennstopet brukade vara tämligen allmänt och trängde således undan de gamla laggade träkannorna eller stånkorna. Dessa trästånkor funnos ännu allestädes, och där tennstopet fattades, gjorde de ännu sin tjänst. En och annan af de förmögnare hade soppskålar af tenn, äfven små skålar af samma metall. Af bleck voro endast målkärnen, rifjärnet och ljusforman. Stolt, som nedskrifvit sina anteckningar år 1880, tillägger slutligen: »Träkärnen äro under tiden mer och mer undanträngda af bleckkärnen, som nu så ymnigt öfverflöda och intaga nästan största rummet i hvardagshushållningen. Tennkärnen, som endast fanns hos det välbärgade bondfolket, men nyttjades endast vid kalas, är nu under de senaste tiotalen undanträngda af glas och porslin».

Gå vi från kärnens materiell öfver till kärnen själfva, skola vi också se dem vara af olika gestalt, äldre former bredvid yngre. Vi måste här först skilja två grupper från hvarandra: matkärl och dryckeskärl. Det uräldsta matkärlet är grytan. Denna var ursprungligen af sten men förvandlades tidigt till en kittel af metall. Grytan och kitteln voro ännu långt fram i medeltiden de enda vanliga kokkärnen. Så länge man hade öppen härd, åt man ur grytan och behöfde således ej några andra matkärn. Hur primitivt det kunde vara med grytan och spisen ännu på 1840-talet i själfva det feta Skåne, förtäljer oss E. Wigström i Allmogeseder i Rönnebergs härad: »Spishällen var murad af tegel eller råsten och öppen, så att himmelns vindar, regn och snö hade fritt spel genom skorstenen. Järnrostar voro ej allmänna, men man förstod att under grytan ordna voden så, att

elden brann klar ändå. Icke ens kittelfot eller grytring räknades till oundgängliga husgeråd: tre på kant ställda tegel- eller råstenar gjorde samma gagn. Dock visste man att förtälja om mången förolyckad gröt- och vällinggryta i sammanhang med unga husmödrars oskicklighet att lägga stenarna rätt och sköta grötstickan, så att grytan ej kantrade».

När grytan fick sin plats i en halfsluten spis, blef det olämpligt att låta den stå på samma plats vid måltidens intagande, och därför skaffade man sig nu efter hand fat till bordet, där den i grytan kokade maten lades upp. Bordkärlet fick nu samma betydelse som grytan förut, nämligen att bli det gemensamma kärlet, hvarur alla åto. Allt efter födans beskaffenhet fick bordkärlet olika form. För fast föda, såsom kakor, söt-



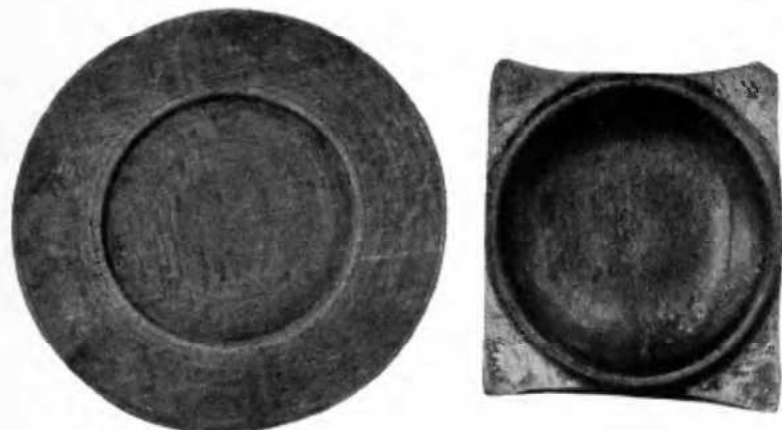
201. Diverse allmogeredskap; Nord. museet. Öfre raden från vänster: Stekpanna af järnbleck, rifjärn af messing, munkpanna af rödmåladt järnbleck, 2 stekpannor, serveringsbricka af järnbleck. Nedre raden från vänster: Karaffin af grönt glas, 2 fat af glaseradt lergods, skål af samma materiell, sopskyffel af järnbleck, skål af glaseradt lergods.

saker m. m., gjordes det flatt med en fot under, för mera flytande matvaror, såsom gröt, blef det rundadt till en kupig skål och för de helt och hållet flytande, såsom soppa, välling och smör, fick det byttformen med eller utan lock. För mat, som bestod af två ingredienser, en fast och en flytande, såsom sill med »doppa», kött med sås, gröt med honung, gjordes fatet så, att det fick en djupare urholkning i midten med flatare rund kant omkring. Den inre delen blef då till det flytande, ranten till det fasta.

Nästa steg i utvecklingen var, att man ej ville äta den fasta födan, som behöfde sönderskäras, från det gemensamma fatet utan ville ha en särskild disk att skära sönder maten på. Denna blef då en (ofta öfver $\frac{1}{2}$ meter) lång brädskefva, som lades på bordet, och på hvilken sedan

hvar och en kunde taga stycket till sig och sönderskära det. För detta sistnämnda ändamål hade man sin knif att tillgå, som alltid bars i bältet. När disken ej begagnades kunde den hängas upp på en vägg. Sådana diskar funnos länge i Skåne och användes där hufvudsakligen till sill eller fläsk, hvaraf namnet *silldisk* eller *sofveldisk* (*suldisk*) blef det vanligaste.

Det individuella gick emellertid stadigt framåt, och snart ville man ha hvar sin *disk*. Den sönderskars följaktligen i smärre aflånga fyrkanter, och hvar och en hade därmed fått sin *tallrik*. De skarpa kanterna afrundades och tallriken fick därför först ellipsformen, sedan den runda formen. Samtidigt urholkades den något på midten, och den *flata* runda tallriken var färdig (fig. 202).



202. Tallrik och snipaskål af trä från Småland.

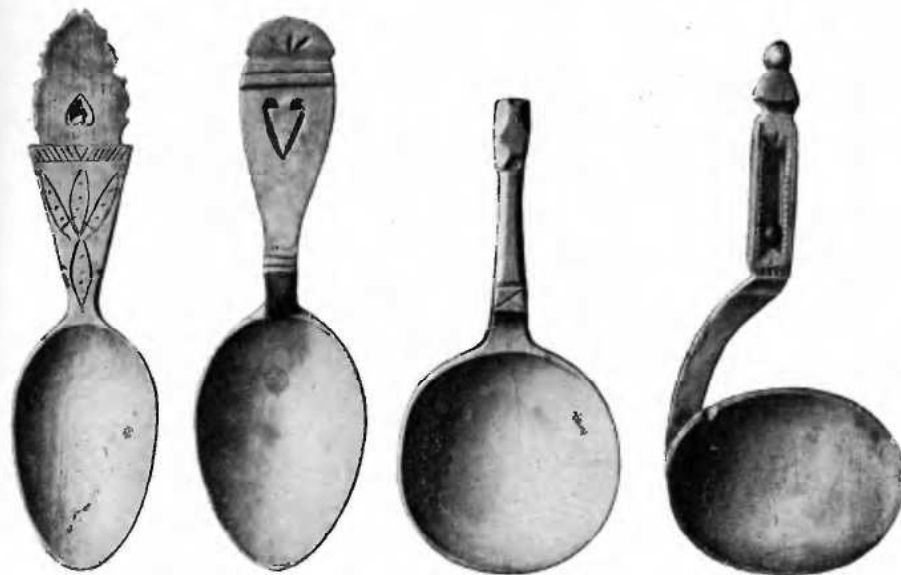
Under denna diskens och tallrikens utveckling hade den flytande födan fortfarande förtärts från den stora skålen, men man behöfde därtill en mindre handskål eller sked. Skålen och skeden uppträdde gifvetvis mycket tidigt, då den ju framgick af det nödvändiga praktiska behovet. Den runda urholkade skålen var härvid urtypen, och för att slippa doppa fingrarna i maten fick den ett kort träskaft. Den äldsta skedens form är därför cirkelrund, ej aflång, med ett betydligt kortare skaft än nu (fig. 203).

Under inflytande från den fasta matens tallrik begynte man emellertid att längta efter att äfven få den flytande födan i särskild skål, och därför gjorde man sin tallrik djupare, så att den kunde mottaga äfven gröten, mjölken, köttsoipan m. m.¹ Man hade emellertid vant sig vid

¹ Den lilla, djupa runda lerskålen ersatte länge den bredare och grundare »djupa tallriken».

att ej vidröra den flytande födan med fingrarna, och därför ville man snart äfven undvika att vidröra den fasta födan. Då kom som sista led i utvecklingen *gaffeln*.

Denna utveckling försiggår hos allmogen ej utan tydlig inverkan uppifrån, och som så ofta kunna vi under 1800-talet spåra rester af alla skedena bredvid hvarandra. Den långa disken har i vissa nejder fortsatt till öfver midten af 1800-talet. Likaså fanns under andra hälften af 1800-talet såväl den aflånga som den flata trätallriken kvar på sina håll. Den djupa tallriken har vida senare nått fram till allmogen. Ännu i 20. seklet förekommer som tämligen allmän regel ätan-



203. Träskedar från Småland.

det ur stora fatet, och som en sista rest vid gillen brukas ofta ännu, att man, sedan man ätit från sin djupa tallrik, tager sista skedbladet ur stora fatet. Gaffeln har hos allmogen kommit i bruk först efter 1850-talet men har i gengäld blifvit fullt allmän tämligen fort. En sådan hufvudroll vid spisandet som för de högre klasserna, där ju »knif i mun» hör till det mindre gentila, har den dock ej fått. Knifven är ännu allmänt hufvudsak, gaffeln bisak.

Hvad de individuella matredskapen, knif, gaffel och sked, beträffa, hörde dessa till hvars och ens enskilda egendom och skulle alltid medtagas vid gillena. Denna sed hade bonden lärt af de högre klasserna, och då man gärna vid gillen ville följa med sin tid, förekomma knif, gaffel och sked med vid festliga tillfällen t. o. m. tidigare än det di-

rekta användandet. De blefvo därför i början mindre matredskap än dekorationer hörande till festdräkten och framför allt bröllopskostymen för brudar. Såsom sådan uppträder gaffeln vida tidigare än midten af 1800-talet. Ett knifdon med knif och gaffel tillsammans i läderhylsa från år 1763 har tillhört en dräkt från Västbo härad (nu i Nord. museet, Sthlm). Flera andra knifdon med gaffel finnas från slutet af samma århundrade, alla tillhörande festdräkt, och kan man således ej ur dessas förekomst hos allmogen sluta sig till, när allmogen begynt använda



204. Kniftyg från Småland.

gaffeln till mat. Ännu på 1840-talet skalades potatis allmänt utan både knif och gaffel blott med tummarna.

F. Wigström uppräknar från 1840-talets Skåne följande kökskärl: ett par grytor, ett pannjärn, en kittel, ett par pannor, kaffekittel, ett par slevvar, vispar, trätallrikar, lertallrikar, lerfat — allt detta från köks-hyllorna, slutligen gorå- och väffeljärn, väntande på gille, i kammaren. Inne på bordet spelade saltkaret en viss roll, då saltet förr var mycket viktigare än nu. Ofta fanns inne i stugan en särskild saltlåda hängande på väggen.

På bordet hos de förnäme låg på 1500- och 1600-talet alltid vid måltider flera lager af olika färgade dukar. Äfven denna sed nådde allmogen, så att på 1700- och 1800-talet många dukar på en

gång täckte matbordet. I hvardagslag har duk dock aldrig blifvit vanlig hos allmogen.

Gå vi nu öfver till dryckeskärnen, finna vi här samma utveckling från det gemensamma och allmänna till det individuella och enskilda. Det äldsta dryckeskärlet, hvilket ännu under medeltiden spelade hufvudrollen så väl hos de förnäma som allmogen, var *dryckeshornet*, antingen af djurhorn, såsom af ox, tjur, buffel, eller en af trä förfärdigad efterbildning. Detta brukades först ensamt och gick från man till man. Därför fick det vara stort, så att det kunde räcka till alla. Men törsten blef större med tiden, gästerna flera, och en gräns måste sättas för storleken och tyngden, och man tog då sin tillflykt till *stänkan*, hvilken blef hämtaren, förmedlaren mellan tunnan och hornet. Denna hämtare eller stänka var stor och cylinderformad och hade sin plats på golvet. Den blef tidigt försedd med lock och till sist äfven med tut. Dryckeshornet blef nu mindre, och snart nöjde man sig ej med ett eller två utan ville ha många, så att flera kunde dricka samtidigt. Vi kunna följa denna utveckling hos de bildade klasserna under medeltidens senare skede. År 1238 äger en kanik i Lund 6 horn, höfvitsmannen Mats Kættilmundson testamenterade år 1326 11 djurhorn och år 1470 äger en godsägare i mälardalen 50 dryckeshorn. Under 1400-talet stod hornet högst i anseende och pryddes vid denna tid på bästa sätt, så att till sist paradstycken sådana som oldenburgerhornet å Rosenborgs slott uppstodo. Med 1500-talets begynnelse gick det hastigt tillbaka med hornets anseende, och med 1600-talets inbrott var hornet så godt som alldeles försvunnet från de förnämas bord. Allmogen ägde det emellertid ännu som dyrbar klenod, men med 1800-talets början försvann det äfven här från gästbuden. Den uråldriga drycken mjöd blef genom traditionens makt nära förbunden med hornet, och när mjödet vid jultiden bryggdes för att bli minnesdrycken, då tog man också fram hornet. På så sätt fanns mjöd och horn, såsom båda förknippade med julhögtiden, kvar hos allmogen till 1700-talets slut. Hvad som på 1800-talet lefde kvar var blott minnet, bevaradt i talrika sägner. Då vi i andra delen komma till de svenska sägner, skola vi alltså återfinna hornet. Sägner har i viss mån i sin tur påverkat hornets gestalt. De stora hornen sattes i förbindelse med fågeln Grip och hans klor. De heliga vise männen hade efter en medeltida tradition bland gåfvorna haft en klo af fågeln Grip förarbetadt som ett dryckeshorn. Ett vanligt namn på dryckeshornet under 1400-talet är i Sverige *Gripklo*, och hornet afbildas hvilande på en eller två fågelfötter. Till sist blef klon sammanställd äfven med blåhorn. Så fortlefde t. ex.,

enligt Öller, vid 1800-talets början i Jämshögs socken i Bleking en sägen, enligt hvilken byahornet skulle varit en »klo af en stor fågel, gam».

I kyrkan bevarades vid nattvarden vinet i en särskild kalk, vanligen i bågareform med fot, och från kyrkan kunde de högre klasserna upptaga samma form, så att man mot slutet af medeltiden, och ännu mera under 1500-talet, då protestantismen tog bort skillnaden mellan klerk och lekman, kunde få se kalkar och bågare utanför kyrkan. I gengäld blef det gamla hedniska hornet upptaget i kyrkorna som kalk, och som sådant har det kvarstått i en del kyrkor in på 1800-talet.

Näst hornet torde *kåsan* vara ett af de äldsta dryckeskärlen bland de högre klasserna under medeltiden. Det utmärkande för kåsan är de hornliknande tilläggen på sidorna. Själfva kärlet är en urholkad skål antingen med flat botten att ställa på ett bord eller med en spetsig botten. På ena sidan eller på båda gå upp två horn med snidade gren- eller bladliknande ornament. Idean är närmast ett träd med grenar och blad. Ofta går grenverket tillsammans, så att den som dricker får sätta hufvudet emellan den egentliga skålen och grenverket. Det kommer därför att se ut, som om den drickande hade horn. Olaus Magnus beskriver dessa dryckeskärl på följande sätt i samband med nordboarnas dryckesseder:

»Lämpligt synes mig ock att för den vetgirige åskådaren meddela en förklaring öfver nordboarnas dryckesskick. Härtill höra först och främst bruk, som med religiös vördnad iakttagas, nämligen att man visar sin aktning för högre väsen äfvensom för furstar, höge herrar och förnäme män genom att stå upp, när man dricker skålar till deras ära. Vidare inlåter man sig i dryckeskamp och täflar som på lif och död, hvilkendera som kan i ett eller två eller flere upprepade drag tömma en stor *dryckeskåsa*. Därför får man ock på teckningen här ofvan se dem sittande till bords, liksom med kransar eller horn på hufvudet, drickande ur kärl af nämnda fornt, hvilket lätt kunde väcka undran hos dem, som icke själfva förfarit det. Men ännu underligare måste det förefalla att se ölsvennerna, liksom herdar för en flock behornade hjortar, tåga fram i skaror för att åt gästerna kredensa dessa dryckeskärl, fyllda med öl. Men icke nog med dessa bruk. De täfla äfven i att visa, hvad de kunna tåla vid drickandet, dymedelst att de svänga omkring dansande, balanserande med den djupa och fyllda ölkåsan, ställd på det blottade hufvudet. På lika sätt bruka de äfven komma fram till sina gilieskamrater för att med dem tömma skålar, bärande andra slags kärl, ett i hvar hand, fyllda med vin, öl, mjöd, must eller buska.»

Dessa kåsor ha hastigare försvunnit än hornen. Redan i början af 1600-talet voro de sällsynta. Att döma af de fynd, som gjorts, torde de ha stannat längst hos adel och prästerskap. J. H. Rhezelius fann i Uppland under åren 1635—38 tre sådana i en prästgård. En kåsa i Nord. museet med årtalet 1681 bär släkterna Kurcks och Kaggs sköld-

märken. Denna synes härstamma från Mariestad. Kåsan är utarbetad af en enda al- eller björkstock samt målad med röd färg. Att äfven bönderna haft sådana intygas af ett fynd från Småland 1870, där en bonde från Haghults socken haft en sådan släktled efter släktled bevarad. Den hade af hans förfäder brukats vid brudfärder och begravnin-gar, då förridare förde densamma med sig på hästen och under ridten undfägnade både sig själfva och gästerna med öl. En kåsa i Smålands museum är, i likhet med den förut nämnda från Mariestad, utarbetad i ett stycke.

Under 1500-talet tillkommo en mängd nya dryckeskärl, däribland stop och kannor med *näbb* och *tut* (*strutakanna*) ofta äfven med lock.



205. *Bollar* (kåsor) från Dalarne. Nord. museet.

Stånkan, som från tunnan hämtade drycken till bågaren, bibehölls tämligen oförändrad med tut och lock och var synnerligen stor, så att den kunde innehålla mycket. Från stånkan hällides drycken i små kärl antingen i små cylinderstop eller tråkärl liknande de moderna seidlarna (fig. 206). En särställning intaga de s. k. *bollarna* och *snipaskålarna*. Bollen var ett rundt kärl ofta med två öron (fig. 205). I denna bars drycken fram. Skålen motsvarade närmast det senare drickesglaset. I motsats till bollen blef den emellertid försedd med två eller fyra handtag, *snibbar*, antagligen därför att den på så sätt kunde bli lämpligare att uppställa på kökshyllan (fig. 202). Uttrycket »dricka en skål» står ännu kvar som minne af den tid, då snipaskålen var det lilla dryckeskärlet. Ur det större bordkärlet *bollen* uppstod senare tids *bål*. Vanligen äro de till vår tid bevarade skålarna färgade röda eller gula.

Bottnen är prydd med ett blomstermotiv, och rundt omkring på kanten står vanligen ett tänkespråk, t. ex. »Drick och ät, Gud, döden och domen icke förgät», eller följande:

Vår värd har satt mig hit,
att plåga dig med flit:
Låt mig ej fåfång stå;
Drick ut och låt mig gå.

På en Värendsskål med årtalet 1689 står:

Tacka värden för hvad du fick,
Häll ock ur mig en drick,
Så får du en sup och en slick.

Hos allmogen var snipaskålen under 1700-talet mycket allmän, särskildt i Småland, Västergötland och Östergötland. Från att ha varit blott tillbehör till den större bollen blef den en själfständig skål, som fylldes med drycken. Hvar och en hade då sin egen snipaskål, som han förde med sig till gillet. Skålen fördes då icke direkt till munnen utan försågs med en sked af vanligt slag, och ur denna drack man. A. A. Afzelius berättar om snipaskålarna från Västergötland på 1780-talet, att de användes vid s. k. *hopöl*: Byns drängar sköto tillsammans malt, och ett starkt öl bryggdes, som gemensamt förtärdes i en för ändamålet upplåten stuga; hvar dräng förde med sig sin snipaskål. I Ramsköpings by i Vadsbo härad förvandlades de böter, som grannfogden utkräfvade för försummad eller vårdslösad gärdesgårdshållning, i öl, som förtärdes vid ett gemensamt gille. Fogden hemtade ölet med en hornslef ur kitteln och öste det i de åtta snipaskålar, som han hade i förvar, och som flitigt tömdes.

Vid 1700-talets början ägde man således hos hög som låg en mängd dryckeskärl af olika form och art. Emellertid inträdde vid 1700-talets midt en betydande förändring i de högre kretsarnas bordsseder. Under hela 1600-talet och 1700-talets första årtionden förekommo ej några dryckeskärl å de till festmåltid dukade borden. Vid banketterna tjänstgjorde en hel stab med bordspager, hvilka vanligen voro unga adelsmän, som bl. a. hade till åliggande att servera dryckerna. Den stora skänkhyllan uppbar dryckeskärnen, och en bordspage afhämtade från denna å en rund bricka en fylld bägare och bjöd bordsgästen denna samt väntade bakom stolen eller bänken på att få återbära det tömda dryckeskärlet. Skulle en skål drickas, frambars en pokal eller större bägare, hvilken cirkulerade rundt bordet från den ena bordsgästen till den andra. Vi ha bevis för, att detta gamla sätt hos de högre existe-

rat på 1730-talet. Hos allmogen brukades motsvarande serveringssätt af drycken vid brölloppen in på 1800-talet.

Vid de enklare familjemåltiderna hos adeln fanns intill midten af 1700-talet inga tjänstgörande bordspager, och då förekom en och annan bägare, några glas eller dryckeskannor på bordet, men ytterst sällan ett dryckeskärl för hvarje person.

Hos allmogen stod ett mindre stop alltid på bordet, och vid måltid tog hvar och en, som önskade dricka, stopet och förde det till munnen utan att hälla ur i något glas. Denna sed torde ännu allmänt existera.

Omkring 1750 blef det en regel hos de förnämde, att hvar och en gäst fick ett glas ställt vid sitt kuvert, och drycken hälldes i dessa



206. Ölkannor. Nord. museet.

från kannor stående på bordet. Därigenom blef den praktfulla skänkhyllan med de gemensamma dryckeskärnen värdelös, och bordsgästernas glas framsattes före måltidens början.

På detta sätt försvunno så småningom de många olika formerna på dryckeskärl, och en viss likformighet blef rådande. De små glasen blefvo antingen cylinderformade såsom de nuvarande drickesglasen eller spetsiga nedtill såsom de modernare vinglasen.

Allmogen upptog vinglasen först sent, och det var ännu intill 1800-talets midt en allmän sed att dricka brännvinet med sked. De första små »vinglasen» voro af metall och kallades ofta *tumlare*. Först i våra dagar har de högre klassernas dryckessed fullt trängt igenom.

Innan vi lämna dryckeskärnen, vilja vi omtala en del i Sverige, från Norrland ända ned till Skåne, intill sista tiden allmänt spridda s. k.

gyckelkrus eller *gyckelstop*. De synas ha haft sin blomstringstid på 1700-talet och försågos i likhet med så många andra dryckeskärl med små deviser t. ex. »Jag är en kopp så from, stundom är jag full men mestadels tom, åt mig ur och sätt mig ner». För att kunna dricka ur ett sådant stop måste man känna till konsten, ty ville man dricka på vanligt sätt, fick man lätt drycken öfver sig. Ofta var ett sådant stop försedt med en del uppskjutande stäfvar med hål i. Af alla dessa hål mynnade dock endast ett ut i kärlets botten. Genom att suga genom detta hål, fick man af drycken. Ett annat sätt var att hålla fingrarna öfver alla hålen så när som på ett och ur detta suga drycken till sig (fig. 207).



207. Skämtbägare från Halland.

Dessa stop föra oss in i de glada dryckeslagen med alla dess skämt och upptåg. Vi skola därför nu öfvergå till den mat och dryck man i fest och hvardag förtärde hos den svenska allmogen.

Om motsatsen mellan forna och nyare tiders mat erinras vi hos Olaus Magnus, då han talar om Stakodder. Den svenska ärkebiskopen använder som källa Saxo gramaticus men tillämpar, hvad där står, på sin tid, renässansens tidsålder: »Den tappre Stakodder älskade enkelhet och var avog mot all omåttlighet i måltidsväg. Han efterträdde blott en landtlig enkel kost och kände vedervilja mot de omkostnader en dyrbar måltid kräfde. I det han alltså afskydde allt slags slösaktigt lättsinne beträffande måltider och själf åt rökt och härsken mat, fördref han hungern med dess större smak, med ju enklare rätter det skedde. För öfrigt var det honom motbjudande, att man till ett och samma mål bekostade både stekta och kokta rätter. Han betraktade som något vidunderligt den föda, som tillredts i kökets ånger». I en dikt, som sedan lägges i Stakodders mun, skildrar Olaus Magnus, delvis efter Saxo, gammal och ny tids matsed:

Förr höll man till godo med *rött* kött; man hade ej heller lust att dricka mjölk; mat som kokats, var få till fröjd; kryddade specerier fanns då ej; »ej man trädde lystet efter feta mjölken».

»Här du hungerns stickande sveda kunde
Lindra lätt med rökade skinkors häfvor.
Magens kraft vardt kufvadt af hårda brödets
Rika förråder.

Ingens åtrå stod efter varma rätter.
Alla samfällt hedrade bordets häfvor.
Föga kostbar räknades ståten själf vid
Furstarnas gillen».

Man undvek då främmande lands produkter; man hyste då förakt för honungens sötma, och bordet kräfde endast en prydnad — ett enkelt saltkar.

Skola vi härur draga några slutsatser om de äldsta tidernas mat, så skulle det bli, att man hufvudsakligen förtärde rått kött, som torkats och saltats eller rökts öfver arnen. Det stekta och kokade köttet älskade man ej, ej rätter som uppvärmts öfver elden, endast en krydda fanns såsom outhärlig, nämligen saltet, bordets enda prydnad.

Med kristendomen infördes seden att steka och koka köttet. Detta nya trängde dock igenom endast hos de högre klasserna, bonden däremot blef kvar på gammal grund och åt helst sitt kött saltadt eller rökt. Ännu i denna dag lägger allmogen en synnerligen stor vikt vid den rökade eller saltade skinkan samt den saltade fisken, och under vintertiden utgöra dessa den viktigaste födan. Gammal sed står alltid kvar, om än det nya får en plats vid sidan om.

Af de båda nya sätten att bereda köttet, steka eller koka, föredrog man det stekta, enligt hvad Olaus Magnus å annat ställe anför.

Af Stakodders dikt framgår vidare, att kött spelade en viktigare roll som föda än växtämnen. De olika slag af animalisk föda, som stod till buds, var först och främst vildt, sedan boskapsskötselns djur, såsom svin, får och nöt. En viktig ställning intog också från början fisken såsom saltad och torkad. Olaus Magnus säger om norra Sverige, att man äger där en mängd dalar och fält, som skulle kunnat frambringa en myckenhet säd, om de blott blefvo uppodlade och besådde, »men den outtömliga tillgången på fisk och villebråd gjorde, att man där mindre frågade efter bröd». Så länge jakt och fiske kunde fylla allmogens behof af föda, kunde en boskapsskötsel och ett jordbruk ej uppkomma. Först när tillgången på vilda djur blef mindre, och fiskmängden aftog, fick man tillgripa de tama djuren och genom en ordnad boskapsskötsel sörja för, att man ej fick hungra. Mot slutet af medeltiden hade dels vildtet aftagit, dels hade privilegier för vissa klasser inskränkt allmogejakten. Likaså kunde nedläggandet af vildtet ej få densamma betydelse, då äganderätten till jord gaf särskild jakt-rätt på samma område. Boskapsskötseln fick då ersätta, hvad jakten ej kunde skänka. Vildtet förlorade därför som mat åt allmogen sin betydelse redan fr. o. m. medeltidens slut. I stället blef boskapsskötselns alster så mycket viktigare. I början utgjorde dessa blott festmåltiden, så att vildtet var hvardagskost och boskapsskötselns djur fest-

kost. På det stadiet synes man ha stått under vikingatiden, då man tänkte sig höjden af lycksalighet bestå däri att i Vallhall få äta svin-kött. Under medeltiden blir förhållandet omvänt tack vare jaktprivilegierna. De förnämme fingo vildt som kost, men allmogen fick hålla till godo med boskapsskötselns produkter. Svinköttets betydelse som festrätt kvarstannade i folkmedvetandet långt in till de sista århundradena. Bröllopsmiddagens främsta rätt var rökt svinskinka eller stekt svinkött ännu på 1800-talet. Jämte detta hade man rökta eller saltade skinkor af får, get, nöt, dock ej i så stor utsträckning, då dessa djur gáfvo mjölk och således värdesattes efter mjölkproduktionen och ej köttkvaliteten.

Som bevis för att man i de nejder, där vildt rikligt förekom, äfven förstod att inlägga detta kött för vinterbehof, kan Linnés beskrifning på »saltadt tjäderbröst», som han 1732 erhöi i en bondstuga i Västerbotten, tjäna: »Mig blef föresatt ett tjäderbröst, som förleden höst blef skjutet och då stekt; det såg fuller ej särdeles



208. Bordkärl och matlagningsredskap från Halland. Nord. museet.

väl ut, och trodde jag det skulle ej bättre smaka, men förnam helt annat, i det det smakade delikat, och förundrade jag mig öfver så mångas oförstånd, som då de få mer fågel, än de behöfva, låta honom skämmas, som så ofta sker i Stockholm, och såg med nöje, huru fattigdomen lär bättre bruka Guds gåfvor än andra. Då bröstet är plockadt och rent gjort, aftaget från den andra delen, skäres på längs å båda sidor, så att köttet väl kan stekas genom; detta saltas först med smält salt ett par dagar, sedan strös litet mjöl på undre sidan, att det ej skall hänga vid, sättes så in i ugnen, då bakadt, att långsamt torkas, hvilket sedan sättes under taket i ut-huset att torka, lämnas och håller sig lika godt, om än det i 3 år konserveras».

Boskapsskötselns smärre djur som höns, gäss, änder blefvo jämförelsevis sent vanliga hos allmogen. Hönsen försågo hushållet med ägg och därefter bedömdes deras värde. Därför fingo de i regel lefva, tills de ej gáfvo mer ägg, och köttet var då så segt, att man ej kunde sätta något vidare värde på det. Under 1400-talet blef det emellertid vanligt hos de förnämme att äta kycklingstek och unghönsstek, och man skattade särskildt högt alla landtbrukets fjäderfän. Vid Johan III:s

taffel åtgick under ett år 9,239 yngre och äldre höns. 1500-talets kokböcker beskrifva synnerligen noggrant de många olika sätt, hvarpå hönskött kunde tillredas.

Ur en dansk kokbok från 1300-talet meddelar jag följande tre matrecept. Samma bok upptager ända till 9 stycken andra sätt att anrätta hönskött:

1. Man skall taga höns och skälla dem samt skära dem sönder och skrapa allt kött från benen och rifva det smält och koka dem och taga dem sedan upp och rulla kött därom, och strö pulver af kanel, och lägga det sedan i deg, som är gjord af hvetenmjöl och slagna ägg, och baka det sedan i smör eller fett. Det heter *blomat höns*.

2. Man skall taga hönskött af bröstet, när det är kokadt, och rifva det smält och låta därtill mandelmjöl i en gryta, och en fjärding så mycket socker som kött är och lika mycket fett som socker är, och salt, och låta det uppkoka samman på glöd och omröra det starkt.

3. Man skall koka ett helt höns med salvieblad, och fläsk skuret som ärter och ättika och salt.

Allmogen lärde sig under 1600-talet konsten, och snart hade man allmänt hönsstek vid festerna. Gässen blefvo därjämte mycket omtyckta. Då Ogier 1634 passerade Kalmar län kom han in i en prästgård, där han fick en god aftonmåltid bestående af gödda gäss, som smakade så väl, att han och hans sällskap däraf brukade till ordspråk: »godt som prästens gäss».

Man lärde sig tidigt att bereda kött genom att mala det och däraf göra korf. Under 1700-talet tyckes korfven ha haft olika värde i olika nejder. I några begynte man bröllopsmåltiden med kokt eller stekt korf för att ge en särskild krafträtt först. I andra nejder slutade hela brölloppshögtiden med en korfrätt. En värd som bjöd på korf, ville sålunda därmed ge en vink om, att hans gäster borde aflägsna sig, ty nu vore undfägnaden slut.

Fisken har sedan uråldriga tider varit af stor betydelse för allmogen. Framför allt gäller detta om sillen. Olaus Magnus omtalar på flera ställen den saltade eller soltorkade sillen som föda, och ännu spelar den salta sillen betydelse som dagens första föda. Af den salta sillens delar ansågs alltid nacken bäst. Därför fick husfadern hufvudet. Det var en särskild njutning, när sillnacken krasade sönder mellan tänderna. Att äta sillhufvuden ensamt var förr ej sällsynt. I motsats härtill var stjärten det sämsta. Den fick alltid barnen. Till ett godt frukostmåål hörde en half sill pro person.

Fiskens och speciellt sillens stora betydelse under 1600-talet intygas af den italienska resanden Lorenzo Magalotti, hvilken sommaren 1674 besökte Sverige. På färden genom skärgården till Stockholm, lade båten i land vid ett värdshus. Värden skyndade ut med högsta ifver, hälsade främlingen med handslag, och när denne med tecken låtit för-

stå, att han var hungrig, framtogos det svenska kökets häfvor. På trä-tallrikar serverades då »salt sill» och sedan ett slags små kakor af hvete-bröd, färgade med saffran. Sedan bars fram torkad fisk. »Då jag lät förstå, att jag önskade bröd, svarades, att man ej hade annat än de nämnda kakorna, men att den torkade fisken användes som bröd. På grund af bristen på säd i dessa nordliga trakter brukades nämligen som ersättning för bröd fisk, som torkas i februari månad. För att visa artighet mot främlingar bjuder man dem på de ofvan nämnda kakorna, hvilka dock för det mesta äro torra».

I Dalarne fann den italienske markisen A. Bichi 1696 samma brödbrist som Magalotti i Stockholmsnejden. Kött af utmärkt beskaffenhet och fisk finnes det öfverallt hos allmogen godt om, säger han, likaså ost och smör. Hvad som däremot fattades var bröd. I stället åts torkad stockfisk, hvilken förtärdes med smör, och som, fastän den smakade som »murket trä», äfven åts af personer, som ej tillhörde allmoge-klassen.

En utförlig beskrifning på inläggning af strömming i Ångermanland ger oss Linné 1732: »En bonde tager till hushållet $\frac{1}{2}$ tunna saltströmming (hushåll af 12 personer), af hvilket han kokar soppa på rofvor och strömming, men surströmming dito $1\frac{3}{4}$ tunna; han äter honom spicken, men husbonden tål aldrig, att han kokas eller stekes, ty då blir han odrygare. Surströmming ligger i hög 3 à 4 timmar, förrän han gälas, sedan sköljes litet, till någon strimma blod är kvar (salt strömming sköljes helt väl, ty om någon strimma blod är kvar, surnar han) i ett rissel, saltas, så att $1\frac{1}{2}$ lpd grått salt kommer på 1 tunna strömming (men på salt strömming på hvar tunna $\frac{1}{4}$ tunna). Då lager på lager äro lagda på hvartannat af salt och strömming, röres och arbetas med händern, till liksom ett skum står öfver honom, och så andra lager. När saltströmmingen skall saltas, göres en saltlake så riklig, att strömmingen flyter, då man lägger honom i karet, dock ej mer än man kan röra honom omkring i karet. Om något står öfver laken, slås litet salt på, står så ett dygn, sedan gälas han således, att man träder 10 à 12 på vänstra tummen, att ryggen vetter in åt handen och med det samma lossnar gälen, sedan tager jag med högra nypan, att gälen och tarmar gå ut, samt det odugliga lyftes från hufvudet, utan att skära upp, helt gescvint lägges i tågkorgar och saltas som förut. Sedan, när han stått så saltad i tvenne dagar, slås han i korgar, att all laken får rinna af, lägger honom sedan i nya fjärdingar, som han sedan skall blifva i utan vidare saltning. Sedan borras ett hål öfver nedersta bandet att tappa laken af, ty om han aldrig så många gånger omilades, kommer alltid lake på, ty om laken får stå på, blir han sur, men på surströmming ej. Surströmming blir bäst vid Jakobsmessö-tiden.»

Jämte sillen fick åtminstone med 1600- och 1700-talet den torkade torsken en stor betydelse särskildt som lutfisk. Till en riktig god festmåltid, t. ex. vid julhögtiden eller vid bröllop, hörde under 1700-talet alltid lutfisk. Crælius säger i sin beskrifning af Näs' socken i Dalarne: »Vid högtidliga tillfällen, såsom under julen och vid bröllop

brukas lutfisk, hvilken rätt de ogement älska. Till bröllopsmiddagen i Hellestads pastorat i Skåne hörde på 1830-talet enligt Åkerman: salt kött, fläsk med senap, starka soppor och lutfisk med smörsås¹.

Af annan fisk spelade gädda och lax (laxöring, röding) äfven för bonden en viss roll. De torkade finska gäddorna hörde till de förnämas festbord, soltorkad gädda ansågs bättre än den saltade. Den torra fisken bearbetades med hammare, innan den bereddades. Torkad, förut något saltad, fisk buntades ihop och såldes på detta sätt kring landet. Laxen förtärdes helst rökt, och man åt den allra först, innan man drack, för att på så sätt erhålla aptit.

Linné fick i Lappland 1732 på tre sätt beredd röding. Sedan han först erkänt, att köttet smakade bra, tillägger han om densamma anrättad till måltid:

a. var färsk, kokt röding, den jag ej särdeles kunde förtära, ty han var ej nog saltad;

b. den andra, var hel röding, färsk, hvilken stektes på ett träspett vid elden, blef tjock och uppsvälld, var intet salt, den jag ej heller måtte smaka.

c. den tredje var salt, torkad röding, hvilken stekt på spett smakade bra, den jag utvalde.

I Norrland, där laxen in till allra sista tiden varit synnerligen rikligt förekommande i älvarna, åt man ännu under 1800-talet så mycket lax, att en tjänare i Tornedalen gärna ville ha inryckt i kontraktet, huru många gånger i veckan han skulle ha lax till middagen. Nu har laxens försäljningsvärde stigit så högt, att det ej vidare lönar sig för bonden att själf äta den. — I de nejder, där ej laxen fanns lätt att tillgå, hörde till festmåltiden inlagd ål, så t. ex. i Skåne vid julen.

Af boskapsskötselns produkter voro mjölk, smör och ost samt ägg af stor betydelse. Äggen åtos endast sällan för sig såsom kokta eller stekta utan begagnades företrädesvis i blandning med mjölk (äggost) eller mjöl (pannkakor, stenkakor). »Äggakaka» har varit en synnerligen omtyckt gillesmat ej blott i Skåne utan öfver allt, där landtgårdarna haft god tillgång på ägg.

Mjölken såsom oskummad, fetmjölk, eller beredd har hört till landtbrukets förnämsta produkter allt sedan medeltiden. Att en tid existerat, då förtärandet af sötmjölks varit ett tecken på veklighet och yppighet i mat och dryck antydes af citatet om Stakodder hos Olaus Magnus. Under medeltiden hade dock beredandet af mjölken stigit mycket högt, och Olaus Magnus intygar på flera ställen, huru präktigt smör och huru god ost man då förstod att bereda i skilda delar af landet.

Jämte den feta mjölken har tidigt den sura mjölken eller långmjölken varit en omtyckt dryck, framför allt i norra Sverige och Finland.

¹ Om lutfisken som festrätt se längre fram de meddelade matsedlarna vid jul och bröllop.

Förnämsta orsaken till utbildningen af den sura långmjölken har varit, att den på så sätt beredd lät bättre bevara sig för vinterbehof. Den primitiva landthushållningen lät kreaturen få rikligt foder om sommaren men litet om vintern. Härigenom blef mjölkproduktionen riklig om sommaren men ringa om vintern. För att få mjölk året om måste man alltså finna på något sätt att bevara den.

De två sätt man sedan urminnes tider haft att bereda och konservera mjölken ha varit: 1. att tillsätta syra (*Rumex*), hvaraf uppkom *surmjölk*; 2. att tillsätta tätört (*Pinguicula vulgaris* eller *Drosera rotundifolia*), hvaraf uppkom *långmjölk* (*tät*, *tjock*, *seg*, *skörmjölk*). Surmjölken synes ha varit den äldsta formen.

Man tillsatte syra, kalfmage eller redan förut »sur» mjölk, hvarvid mjölken syrades och bildade en fastare massa. Denna senare kallades *syra*. Då surmjölken uppblandades med vatten erhöles en dryck, som kallades *blanda*. Dessa båda former, *syra* och *blanda*, äro urgamla och förekomma såväl i Norden som på Island, Färöarna och Shetlandsöarna. Hvilken betydelse surmjölken haft på Island kan framgå däraf, att ordet *söt* om mjölk ej finnes utan endast det negativa *osur*. Genom att ständigt lägga mjölk ned i orena kärl, där redan surmjölk varit, blef den under



209. Matlagningsredskap från Dalarne. Nord. museet. Öfverst ostlådor; närmast nedanför en rad näfverflaskor m. m.; under dem peppardosor, ostlådor; å golfvet mjölktråg, smörkärna m. m.

längre tids bevaring så småningom så sur som ättika, men man hade vant sig vid den och fann den därför alltid god och smaklig.

Å vissa nejder hade man till den grad lärt sig älska surmjölk, att man ej kunde fördraga någon annan. Retzius omtalar från Finland, att finnen sällan förtärde färsk mjölk. Det hände ofta, att bönder, som ledsagade honom, nekade att förtära den söta mjölk han erbjöd, men däremot med förtjusning drucko af den i hans tycke osmakliga sura mjölk, som utgjorde deras nationalrätt. Den skulle vara så etter sur, »att den sved i halsen». Han tillägger: »I Finland liksom i norra

Sverige samlar man mjölken i stora träkärll, låter henne riktigt genom-surna eller rättare ruttna, och tillsätter fortfarande ny, utan att göra slut på den föregående satsen; ur denna sålunda aldrig sinande källa hämtar finnen dagligen, året om en dryck, som i oinvides tycke förefaller mer än onjutbar.»

Långmjölken är mindre vanlig i Finland än i Sverige. Beredningen går vanligen så till: I en stor tunna (eller i ett kar) samlas mjölken och för hvarje dag lägges mjölkförrådet ned i denna. Man tillför *täte* för att få den till *långmjölk*. Täte erhålles först därigenom, att man gnider väggarna af ett mjölkkehl med tätörten och häller mjölk därpå. Samma verkan som tätörten utför på denna mjölk, utför sedan den »tätade» mjölken, så att man blott behöfver bevara litet gammal sur långmjölk för att få mjölken att täta sig.

Att *täta* med tätört kunde lätt misslyckas och var alltid besvärligt, därför litade man hellre till förut tätad mjölk. Hade man ej själf sådan, gick man till grannen för att låna. Sällan hände det, att man ej hade någon i hela byn. Långmjölken kräde mycket större försiktighet vid bevarandet än surmjölken. Den fick ej oroas eller omskakas. Det för-råd man behöfde för veckan togs därför på en gång.

En blandning af mjölk, som under medeltiden fick riklig användning, var öl och mjölk. En vanlig gillesrätt framför allt i Småland och Västergötland var ännu på 1800-talet *äggost* eller *skärost*, hvilken bestod af mjölk och svagdricka garneradt med hårdkokta ägg.

Af andra mjölkkrätter, hvilka under 1800-talet förekommit hos allmogen i Norrland, må slutligen, efter E. O. Arenander, följande näm-nas:

1. *Gräddtråg* (*rämtråg*, *sköftråg*, *filåmmalag*, *flautatrang*, *flöltråg*). Från ett tråg med mjölk, som stått för att samla grädde, afhälles en del af mjölken, så att en större eller mindre mängd grädde blir kvar. I denna iröres ett mycket tunt ojäst hafrebröd. Anrättningen ätes med sked.

2. *Filtråg*, *fillbanke*. I ett tråg med gräddmjölk lägges *täte*, så att tjockmjölk uppstår. Vid denna rätt ätes grädde och mjölk tillsammans. *Surfile* var namnet på den, då den blifvit gammal.

3. *Frusen mjölk* för resor under vintern. Ett tråg med mjölk ställes ut till att frysa, under tiden man rör om. Vid förtärandet lägges mjölken antingen i varmt kaffe eller i en panna till smältning.

4. *Sötost*. Söt mjölk upphettas och afkyles sedan till 30° C., hvarefter löpe till-sättes; sedan kokas massan. Denna »mjuka ost» är mycket omtyckt och användes som smör.

5. *Krukost*. Rå mjölk hälls i en kopp, som ställes i kokande vatten, tills den stelnar.

6. *Pannost*. Rå mjölk gjutes i en panna, som får stå på ugnen, tills den stelnar.

7. *Tjäs-mus*. Frisk skummjölksost, som är tagen ur ostkitteln omedelbart efter ostens formning. Lägges på en tallrik och ätes med tillsättning af grädde.

Af mjölkens två beredningsformer ost och smör har länge osten spelat hufvudrollen. Smöret var svårt att bevara från att härskna och genom sin mjukhet allt för obekvämt att ha med sig på färder. Osten däremot blef ofta bättre genom att ligga och lämpade sig särskildt för transporter. Båda voro dock en god handelsvara redan under medeltiden.

Med afseende på konsistensen var osten mjuk eller fast. Flera af de förut nämnda mjölkkanrättningarna kunde lika gärna höra till gruppen mjuk ost. Den fasta osten formades i ett särskildt ostkärl med en del mönster utskurna i botten och på sidorna. Allt efter som grädden var med eller ej, skilde man på sötmjölksost och skummjölksost. Den senare var den vanligaste, och den förra bereddes endast vid särskildt högtidliga tillfällen. Man fick ost af mjölk från ren, får och ko. Den förstnämnda beskriver Linné från Västerbotten 1732: »Renmjölken är notabel till ost, att jag af en kanna renmjölk kan få en stor kvantitet ost, därför blandas hon också af dem, som äga kor, tillika med komjölken, hvaraf de få mycket mer ost än eljest.» Getosten, som gjordes i Finland, var under medeltiden mycket berömd. Den plägade utsättas för enrisrök, för att maskarna skulle utrotas.

I Dalaresan af 1734 omtalar Linné mesosten och sättet att bereda den: »Mjölken silas i tråg; när grädden stigit ofvanpå, och mjölken begynner bli blå, så aftages grädden, mjölken hälls i grytan, hvaraf göres ost. Sedan, när man upphämtat osten, håller man antingen vatten eller mjölk i misan och låter uppkoka, då stiger ystningen uppå och blir *ystningsost*, sedan kokas den öfverblifna misan¹ ihop, tills hon blir tjock och kallas *misostsmör*. Sedan, då den blir tjock, rör man i ständigt med en slef eller kräkla; utaf hvilka bägge delar hushållet mycket upphjälpes». En annan ost, *gubbost*, beskrives äfven i samma resa: »Sötmjölk löpades, osten upptogs, vasslan koktes, den fördelta osten lades åter uti, koktes, spädades med smör och färsk grädde, koktes till fast massa, smakade helt sött och väl».

Huru högt ostberedningen i Sverige stod, redan under medeltiden kunna vi döma af Olaus Magni beskrifning 1555:

»Västgötarna framför alla andra folk i Norden förtjäna mycket loford, emedan intet annat folk upphinner dem i konsten att göra ost, tack vare de ymniga betena, som åstadkomma så ypperliga stridshästar, modiga, stora och starka, samt stora och talrika kor. Också göra de så stora ostar, att två duktiga karlar med möda bära en ost ett litet stycke. Likväl arbetas de ej af män, utan af kvinnor, som om sommaren samlas från granngårdarna hos den, som, när mjölkstillgången är ymnig, vill göra ost. De uppvärma mjölken i stora kittlar, i hvilka de nedlägga löpet, äfven-

¹ Vasslen heter vanligen *mäsu*, *mousse*, *mese* (isländskans *mýsa*). Ett annat namn är: *blanna*.

som, under kokningen, stycken af saltorkad ost, och sedan hälla de ut massan i träkärl, som vanligen äro fyrkantiga. Ingen man får, hur angelägen han än är, komma med, ty dessa dugliga kvinnor hafva sina göromål skilda från männens, de spinna väfva, baka bröd, brygga öl, laga maten, kläda och pryda barnen, bädda, hålla kläderna i ordning, sköta lammen, kalvarna och andra mindre djur, under det männen sköta de tyngre göromålen, arbeta i jorden, tröska säden, tämja hästarna (det göra dock vanligen äfven kvinnorna), sköta vapnen, uppsätta gårdesgårdar och sköta åkerbruksredskapen. Östgötarnas ostar, också gjorda af komjölk, i en mångfald af former, äro berömda för sin underbara godhet, liksom äfven ostarna från öfre Sverige, utom helsingarnas och norrmännens, hvilka liksom ruttna; när de se dem fulla af maskar, så anse de dem vara bäst.»

150 år efter Olaus Magnus intygar den italienske markisen Alessandro Bichi, som 1696 besökte Sverige, att osttillverkningen stod mycket högt. Man eftergjorde Parmesanosten på ett så förvillande sätt, att han sade sig ej ha kunnat skilja den svenska tillverkningen från den italienska.

De stora ostarna, som utfördes samfäldt af alla byns kvinnor, voro hos allmogen vanliga till inpå 1800-talet, då ännu *ystegillen* ofta förekommo. Hvar och en hade med sig mjölk och därpå bereddes en stor kämpaost. För att ingen skulle förlora något på sin mjölk, försiggick ystningen i tur och ordning på alla ställena i byn.

Smöret spelade i bondens mathushållning ej så stor roll som osten. Smör var gillesmat och gömdes därför till festliga tillfällen. Smör i gröten hörde till julens många företräden i matväg.

Icke desto mindre hade man en afgjord förkärlek för smör, och då barnen i norra Sverige till julen skulle få en särskild matgåfva, tog man smör och lade det i »gåsform» samt gaf sedan en *gåse* åt hvar och en af dem. Ibland formade man *gåsen* för hand. Troligen ligger här äfven en bestämd folktro bakom. Att emellertid smörets anseende som festrätt ej härmed förminskades är tydligt. Att breda smör på brödet är en mycket sen lyx i allmogehe, i flera nejder knappt 50 år gammal. T. o. m. flottet var mera sällan förekommande, och svinflott eller gåsflott vankades endast vid festtillfällen. Ännu kan denna föreställning om flottets och smörets betydelse som efterlängtd festrätt lefva kvar, fastän det blifvit allt mera vanligt äfven i hvardagshushållet. Det feta var något så värdefullt, att det sparades till söndagen, och då förtärdes det med stor begärlighet. En stackars fattig gumma, som tänkte på kungen och all hans lycka, utbrast en gång: »Kungen, han är då lycklig han, han kan både äta flott, dricka flott och doppa sina vantar i flott, om han vill».

Man torde kunna jämföra detta lilla utrop af den svenska gumman med följande indiska gudabeskrifning: »Agnis hår dryper af smör, hans klädnad är därpå höljd, hans anlete glänser af smör, i smör sitter han, smör är hans spis!»

Det primitivaste sättet att bereda smör är *stötandet*. En urhålkad trästam med träbotten upphänges i ett träd. Genom att föra den urhålkade »kärnan» fram och åter, stötes mjölken till smör. Denna primitiva metod brukas i det inre Asien. Huruvida äfven svenskarna praktiserat den är mig obekant. Det äldre sättet i Skandinavien är *vispandet*. Mjölken kringröres härvid med en kräkla eller visp, till dess en större del af smörkulorna genom stötning mot kärlets väggar upplösts. Det öfre lagret bildade då en tjock massa, som i isländskan heter *flautir*, i danskan *fløde*. Den isländska litteraturen omtalar en sjukdom, *flauta-stingr*, eller m. a. o. ondt i magen af för mycket förtärande af flautir. Det var tydligtvis en omtyckt dryck på ön. Äfven i Sverige drack man förr *strocke* (= flautir), ett namn som uppkommit ur benämningen på kärnan. Ur vispandet uppstod sedan *kärnan* med *stötstaf*. Den äldsta kärnstaf, som i Skandinavien användts, utgjordes af en större kräkla, formad af en ung fura, afskalad och befriad från alla grenar utom de nedersta och mot hvarandra sittande. Den kallades *törel*, (norska *tverel*, *tyrel*; isländska verbumet *Pirla* och norska *tilla* betyder omröra, kringvrida). Numera betecknar ordet den vanliga kärnstafven och förekommer i flera svenska dialekter (äfven i skånskan). Om smöret under medeltiden säger Olaus Magnus:

»I Sveriges landskap finnes i följd af de ymniga betena och de talrika boskaps-hjordarna en anseelig tillgång på smör, som dock icke allestädes är af samma godhet, hvilket beror dels på saltets olika beskaffenhet, dels på den olika tillgången af fina och blomsterrika örter, ty där betet är groft och likaså saltet, som användes vid beredningen, är smöret ej så kraftigt, som där betet är finare. Men berednings-sättet är detsamma öfverallt, och många tusen äro de tunnor, som säljas till köpmännen på andra sidan hafvet, så vida icke regeringen, med anledning af krigsfara, förbjuder all utförsel. Öland, som har en hälsosam luft och en bördig, fet jordmån, frambringa örter af den ljuvaste smak, och när korna fetma däraf, åstadkomma de mjölk, så hälsobringande, att personer, hvilka många läkare och mycken medicin ej kunnat hjälpa, få den hälsa de åstunda blott genom att dricka den mjölk, ur hvilken smöret blifvit uttaget, och detta smör är så aromatiskt som medicin och så kostbart och så framför allt annat hälsobringande och medicinskt, att det skattas mycket högt.»

Den animaliska födan kunde någon gång tillredas med en del kryddor eller nedläggas i ättika. Linné omtalar, att bondfolket i Ystadsnejden brukade späcka steken med timjan och lägga honung öfver, och tillägger, att den på så sätt beredd smakade tämligen väl. I ättika lades i synnerhet fisk, sill eller ål. Denna ättika beredde bonden själf på följande sätt enligt Mandelgrens beskrifning från Skåne: »Då julölet bryggdes, togs ett tvåkanskru och fylldes af vört. Af en surdeg från surbrödsbaket gjordes två till tre bullar, hvardera stor som en

mindre knuten hand, hvilka inknådades med hvita ärter och lades i vörten. Sedan jäst blifvit tillsatt, lades en tallrik öfver och tilltäpptes omsorgsfullt, på det att ej luften måtte få tillträde. Därefter ställdes kruset på kakelugns-muren några veckor, och man hade då en ganska stark ättika.»

Vi ha redan i det föregående omtalat, hurusom den rika tillgången på animalisk föda lät den vegetabiliska träda tillbaka. Landtbruket kräfdes till en ordentlig sädesproduktion både möda och omtanke, och man ville gärna spara sig denna. Den odlade jorden blef därför så liten som möjligt, så att man slapp undan med mindre besvär. Då tillgången på animalisk föda började tryta, måste man emellertid tillgripa såsom den enda utvägen att mera intensivt bedrifva åkerbruk, så att den vegetariska födan kunde i någon mån ersätta den animaliska. Under den äldsta tiden, då säden var mindre vanlig, ansåg man därför all den föda, som var beredd af säd, för värdefullare än den animaliska, den var ju förvärfvad med svett och möda ur jorden i vida högre grad än den animaliska. De malda sädeskornen, som bereddes till gröt och bröd, blefvo då festföda, som man i kargare nejder lifligt afundades de bördigare. Gröt och bröd blef tecken på välmåga. Ännu kvarstår afunden mot landtbruksbygderna, och alltid framhålles gröt- och brödatandet som bevis på dessa bygders välmåga.

De sädeslag, som kunde komma i fråga till gröt och bröd, voro: råg, hvete, korn, hafre, ärter, bondbönor och bohvete. I våra dagar hör råg- och hvetebröd till det hvardagliga, men förr voro dessa två endast förknippade med särskildt godt sädesår. Eljest var hafre- och kornbrödet hufvudsak, det förra i södra och mellersta Sverige, det senare i norra Sverige och Finland. Ärtor och bönor brukades vanligen blott som tillsatser men kunde undantagsvis tagas för sig till bröd. Om hafrebrödet i Bohuslän säger Holmberg: »Det tros, att den, som



210. Smörform.

vant sig vid hafrebröd, icke gärna i längden kan fördraga annat bröd». Rågbrödet fanns vid midten af århundradet i Bohuslän endast i pappers-tunna kakor med inristade figurer: *skrifbröd*. Detta var dock endast högtidsbröd. C. Säve säger om dalkarlens bröd på 1850-talet: »Rågbröd är en läckerhet, som nästan ingen dalkarl får smaka inom sin ort, och när en gumma vid ett besök hos sin prostinna får en half knäckebröd däraf, så nämnes hon sällan för sin del taga något däraf, utan sönderbryter det i små bitar och utdelar det till barnen såsom karameller. Allmogens bästa bröd består af $\frac{1}{3}$ korn-, $\frac{1}{3}$ hafre- och $\frac{1}{3}$ ärtmjöl, hvilket redan gifver ett bröd af en så kärf och besk smak, att en enda mun full icke utan ett långt och allvarligt tuggande kan förmås att gå ned i en sydsvensk strupe. Hans vanliga och dagliga bröd beredes däremot af ärtmjöl och det mjöl, som fås, när kornet eller oftare hafren males tillhopa med sina agnar, eller stundom hela axen». Om brödets sällsynthet i Stockholms skärgård på 1600-talet ha vi redan hört genom italienaren Magalottis reseberättelse. Samma intygar äfven italienaren A. Bichi 1696 från Dalarne. Fisk och kött, smör och ost af bästa beskaffenhet fanns, men ej bröd. Dock förekommo kakor af hårdt bröd, uppträdda på stänger i taket; »af denna läckerhet brytas bitar och bjudas främlingen; men man kan icke äta mycket däraf, då det är så hårdt, att man först måste blöta det i vattnet». — 60 år innan på 1630-talet, då Ogier for igenom Sverige, stod det ej bättre till. Han skriver: »Man har väl här i landet något litet säd, men brödet bakas med så dålig blandning af jäst och agnar, att vi alla hade afsmak därför. I Tyskland brukas väl samma sätt att baka och grädda, men där är mera tillgång på god spannmål».

Bohvetet har nu nästan alldeles upphört att vara brödföda för en svensk bonde, men ännu för 150 år sedan var det ett af de viktigaste. Stolt omtalar från Kalmar län på 1820-talet, att hafre var där sällsynt, men så mycket mera odlades bohvete på torra och magra fält. Detta sädeslag maldes till gryn, som voro förträffliga till mjölvälling i hvardagslag och vid bättre tillfällen till pannkaka och hvit gröt. Malet till mjöl och grofsiktadt passade det bäst till kroppkakor och tunnpannkaka. Blandsäd af bohvete och sexradigt korn sammanmaldes ock med rårifven potatis och en liten tillsats rågmjöl; däraf gjordes bröd mycket allmänt. Åttio år innan heter det i en finsk berättelse om bohvetets förtjänster och härliga egenskaper:

»Hvad nytta denna härliga säd gör uti ett hushåll, kan ej till fylles berömmas; ty med ett ord sagdt: af denne ena säden, om den väl lyckas, består en bondes fjärdedels föda om året, änskönt man dock måste det tillstå, att bonden ej förstår sig uppå att använda henne till sin så mångfaldiga förmån, som han borde. Det mesta förtärdes af honom i bröd eller mjölgrot, hvilken senare är i synnerhet om

somrarna hans vanliga morgonspis och helst med färskt smör och surmjölk hans delikatess. Brödet göres både surt och osyradt; det sura brödet syras in mesta delen med rågmjöl. Understundom bakar man det med jäst som annat knäckebröd; det osyrade och det, som bakas med jäst, smakar bäst; men varder det gammalt öfver 8 å 14 dagar, så blifver det torrt och mister sin goda smak. Att reda mat, i synnerhet rofvor med bohvetemjöl hålles af en bonde här för bättre än annat mjöl. Men de, som veta att mala det till gryn, hafva däraf dubbel nytta. Dessa gryn äro en härlig spis, när man däraf vill koka gröt eller välling, ty hon har smak nästan som mandel, är hälsosam och ligger lätt i magen; i synnerhet är hon god att äta om kvällarna. Några hålla den bättre än risgryn. Vill man mala dessa gryn till fint mjöl, som helst borde ske med stälkvarn, kan man koka däraf en kostelig blanc eller mos. Äfven kan man ock göra däraf munkar och koka semlor med mjölk och smör, som äro mycket smakliga. Brännvin, brändt af bohvete med litet malt ibland, är kosteligt klart, har en blåaktig färg och lägger sig intet på brödet» (St. C. Bjelke, Berättelse om bohvete, Vet.-aks handl. 1746).

Linné beskriver från Ångermanland 1732 tre slags rågröd: 1. af rena kornet, 2. af korn och agnar, 3. af pura agnar, under tiden ett par näfvar korn tillagda. I Helsingland såg Linné bröd, som bestod af korn, ärter och *reslingar* (aftröskade sädesax, som gått genom risslet) tillsammans. De voro i linie tjocka men två fot breda, »att smaken af ärterna ej skall falla vidrig». I Medelpad bakades det »ordinärt stora» tunnbrödet af 1 tunna korn och 3 tunnor agnar; när väl skall vara, och landet är rikt på korn, tages allenast 2 tunnor; kakorna bakas i ugnen mycket kort och vändes omkring, aldrig mera än en tillika får sättas in, och elden ligger skrapad till ena väggen. I Dalarne fann han brödet 1734 ofta vara af ärtmjöl blandad med mäsik och agnar. Blandbrödet i Västergötland bestod på 1840-talet enligt Sundblad af: $\frac{1}{3}$ råg och $\frac{2}{3}$ korn; oblandadt hafrebröd brukades sällan. Ett annat blandbröd omtalar Linné 1749 från Skåne. Det bestod af: 2 skäppor korn, 3 skäppor råg och 1 skäppa vicker. Brödet blef genom denna blandning »spissammare och drygare». Till sist vilja vi anföra hvad A. Linné 1851 har att säga om brödet i Dalsland: »Man brukar det tunna osyrade hafrebrödet, en sed, som förtjänar efterföljd, där den ej vunnit inträde. Sådant bröd af skrädmalen hafre är ett bland de smakligaste och tillika sundaste näringsmedel. Till bröd användes likväl vanligen den minst kärnfulla säden, som därjemte hos de fattiga är blandad med något agn. Malet och förvandladt till tunnbröd blir detta ganska ätbart, och söndersmuladt i mjölk eller välling en god rätt».

För att säden skulle kunna beredas till gröt eller bröd behöfde den krossas eller malas. Det enklaste sättet att mala på var handkvarnen, som blott bestod af två öfver hvarandra lagda stens kifvor, af hvilka den öfre, kring en i ett hål däri införd lodrät, i den nedre stenen fäst axel, kunde sättas i en roterande rörelse genom hennes kringvridande

med handen, i det man höll i ett nära den öfre stenens kant fäst, uppstående handtag af trä. Mellan de båda stenarna inlades säden. Senare, då man tillgodogjorde sig vattnets kraft, malde man på vattenkvarnar. Om dessa kvarnar hos allmogen i Kalmar län berättar Stolt: »Största delen af allmogen malde själf sin säd. De flesta åboar och torpare hade egna små kvarnar allestädes i bäckarna, där möjligtvis vatten kunde finnas. Där vattentillgången var större, kunde kvarnen vara litet större och två åboar i bolag. Dessa kvarnar i bäckarna voro så små, att samma stenar kunde nyttjas till handkvarnar, och skrufven innehöll en skäppa, som räckte till mäld för natten. Men somliga kvarnar voro litet större, och dessa kallades *skvaltor*. Det fanns inte drifhjul eller växel utan blott en stor kubb, med i nedre ändan iborrade små skoflar och långjärnet (*seglet*) på öfre änden, så att hjulet och stenen gingo ett slag lika fort. Så släpptes vattnet på i en smal ränna, och så snurrades det i samma fason som en snurrbock. Dessa kallades husbehovskvarnar och fingo icke mala åt någon annan än ägaren, ty om tullkvarnägarna fingo reda därpå, så måste man böta efter kvarnlagan; men likväl lånade grannarna ofta hvarandras kvarnnycklar och malde själfva; och därtill voro grannarna den tiden icke så benägna att angifva hvarandra, ty då hade ingen enda varit obrottslig».

Att använda vinden till hjälp vid malandet hör till de sista upptäckterna på malningens område. De första svenska väderkvarnar, som omtalas, äro från 1300-talet. Då landskapslagarna ej omtala sådana men väl landslagen, torde det vara troligt, att de först på 1300-talet allmännare kommit i bruk. Väderkvarnar afbildas hos Olaus Magnus och äro ej sällsynta på 1500-talet. I början behöll man samma sed som vid vattenkvarnarna, att hvar och en landtbrukare för egen gård höll sig med en särskild kvarn. Så är förhållandet ännu på Öland och Gottland. I Skåne nöjde man sig med en kvarn i hvar by, och säden maldes då af en särskild mjölnare, som blef en slags aflönad tjänsteman i byn. I vissa nejder var han den högst uppsatte mannen af alla dem, som i byn bedrefvo annan rörelse än landtbruk.

Sedan mjölet var färdigt, skulle det beredas till bakning. Man hade två sätt att bereda degen, det ena till hårdt tunnt bröd, det andra till mjukt bröd. Olaus Magnus omtalar det förra från Norrland ända ned till Värmland. Å en bild åskådliggör han båda baksätten. Man ser å ena sidan det mjuka brödets tillredning: bullarna äro upplagda på långa bräden, och en kvinna skjuter med en brödspade af vanlig form andra bullar in i en stor murad ugn. Å andra sidan visas tillverkningen af tunnbröd: en sittande kvinna kaflar ut degen i en stor och tunn skifva, en annan kvinna har med kaflen förflyttat en sådan degskifva på en

rund järnplåt, som uppuren af tre fötter står öfver en måttlig eld. I ett hörn af rummet ses en hel hop af kakor. Om tunnbrödet i Östergötland säger Linné, att det var tjockt som ett pergament men dubbelt så vidt som en ordinär kaka. »Här kunde en arbetskarl väl äta upp 4 à 5 kakor i målet.» Å annat ställe heter det om västgötabrödet, att det mestadals var af hafremjöl och bakadt som tunnbröd. I motsats till dessa torra, hårda bröd, som kunde hålla sig, hur länge som helst, säger Linné om det skånska brödet, att det var bakadt i stora limpor, hvarför bonden måste baka hvar vecka, att limpan ej skulle möglas eller torkas, hvilket var nog besvärligt. Om det sydhalländska brödet säger prosten Pehr Osbeck 1796, att det liknade det skånska och utgjordes af ansenligt stora limpor, 5 eller 6 af en skäppa mjöl.

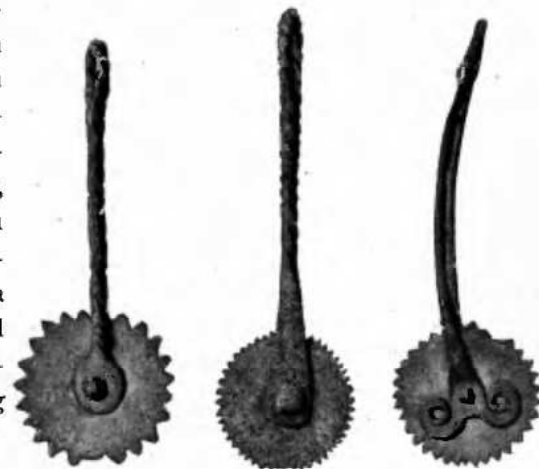
En egendomlig sorts hvetebröd omtalar Eneström från Gnosjö. Den första mjölken kon gaf efter kalfningen (råmjölken) blandades med hvete-mjöl och formades i ringar, som bakades samt fingo sedan namnet råmjölkäringar. Eneström tillägger, att ringarna utdelades af kvinnorna till vänner såsom någon högtidlig raritet af enastående hög betydelse.

Till de särskilda festbröden hörde också julbröden, hvilka formades i särskilda former och gäfvos som julpresenter åt såväl unga som gamla. Troligen ligger en bestämd folketro till grund för såväl »råmjölksringarna» som julbröden.

Såsom ett slags mellanting mellan bröd och gröt kan en del tillagningar af mjölk (eller vatten) och bröd (eller mjöl) räknas. I Dalaresan 1734 beskriver Linné tre sådana:

Ärtfän är en rätt, som af ärtmjöl således tillagas. Man slår kokadt vatten på ärtmjöl, rör ihop, att det blir hårdt som hårdaste degen. Detta står okokadt och svalnadt; om morgnarna lägges han skifvevis i välling, ätes och säges var bra att arbeta på.

Rågdeg är en rätt, som här brukas och sålunda tillagas. Man slår kokhet vatten i ett kärl med rågmjöl, rör det ihop, att brödet blir som ett klistert eller tunn gröt. Detta strykes på bröd, kallt eller varmt, eller doppas däruti; har man smör ibland, är det så mycket delikatare och ätes, när man behagar, helst om morgnarna.



211. Brödsporrar från Orsa socken i Dalarne.

Asse är ett slags bröd af bark och litet mäsik, bakadt som en liten bulle, lägges i mjölk och ätes som hetvägg.

Kunde brödet beteckna såväl rik som fattig bygd, allteftersom materialet var råg, hvete, hafre eller korn, afsåg gröten mera regelbundet god, fet bygd. Den blandades antingen med vatten eller med mjölk. I mindre fast form blef den välling. Då Linné kom till Skåne 1749, fann han folket äta gröt i större myckenhet än annorstädes. Han säger härom: »Gröt är här på landet bondens mesta föda, den han mest äter både morgon och afton, då gröten kokas om aftonen och om morgonen uppsteges eller uppvärms». Från Dalarne omtalar Crælius (1837) samma förkärlek för gröt: »Gröt af hafremjöl är västerdalkarlens älsklingsrätt. De äta gröt när de nedlägga sig eller uppstå; ja den paraderar i matsäcken, då karlen är ute och arbetar». Vid de stora gillena tog hvar och en med sig förning af bröd, smör, ost, stek, kakor och framför allt gröt. Maten bars i särskilda förningskorgar, gröten i särskilda grötbyttor (fig. 212). Vid bröllop var det sed öfver hela landet, att de nygifta skulle trakteras med gröt. Likaså hörde gröten till det första en hustru skulle ha efter barnets födelse. Ofta var det grannkvinnorna, som uppvaktade med *barnsängsgröt*. Gröten vid alla dessa festliga tillfällen torde hvila på en viss folkstro. Slutligen vilja vi anföra, hvad J. Allvin i sin Östbohäradskrifning (1852), har att förtälja om grötens betydelse. I all dess öfverdrift är den karaktäristisk nog för gångna tidens uppfattning:

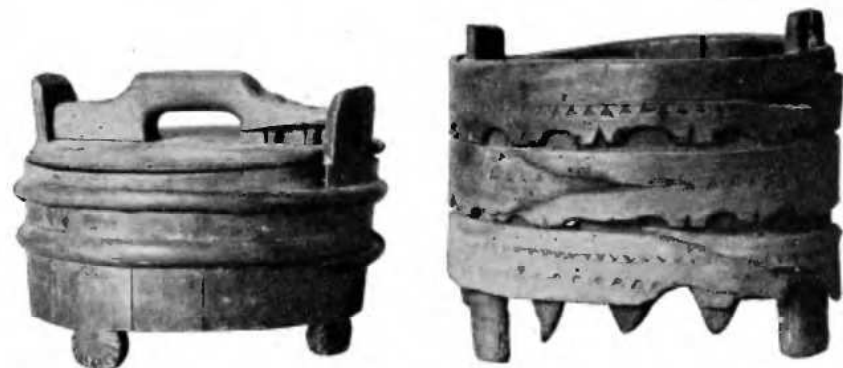
»Af människans vanliga födoämnen är gröt den märkligaste. Den är känd och begagnad öfver, snart sagdt, hela världen, och den hälsosammaste af vår spis, samt troligen den första näst träd- och rotfrukter, som människan efter sin skapelse lärde sig tillreda. Den är ock för henne den naturligaste. Hon tillhör icke de köttätande djursläktena, emedan hon saknar dessas betar, men hennes mångsidighet och fullkomligheten af hennes mages mälningsorganism, har gjort henne äfven till rofdjur, liksom hon kan vara både engel och djäfvul. Gröt tillhörde de nordiska hednigarnas heliga rätter, och än i dag bereda vi oss till firandet af våra större högtider, genom att kvällen förut förtära denna rätt. Oförändradt utgör ock denna Östboms kvällsvard, med mjölk, stundom tillsatt med lingonmos, och utgör hela kvällsmålets anrättning. De öfriga målen öfverskrida föga denna enkelhet. Dagvardsmålet består nästan ensamt af mjölkvälling.»

Vi ha redan berört ärtmjölet som en beståndsdel i brödet. Ett nyligen gjordt fynd af ett bröd från Ljunga graffält i Östergötland från 900-talet har visat sig bestå af ärtmjöl och furubark. Ärtter såsom kokta tillsammans med fläsk ha sedan gammalt utgjort den feta bygdens företräden. Torsdagsmaten ärter och fläsk har alltid varit en af allmogen älskad föda. När man under medeltiden skulle hålla sträng fasta, brukade man jämte fisk äta kokta ärter.

Bönorna finna vi som bondbönor malda till mjöl i bröd särskildt i

Bohuslän och Västergötland. De bruna bönorna med fläsk äro slättbygdsmat liksom ärterna och fläsket, dock ej af fullt så hög ålder; kanske ej äldre än 1700-talet. Om bönorna i Bohuslän säger Holmberg: »Bönor äro en hufvudföda flerstädes i Bohuslän; mjöl däraf blandas med kornet i bröd, och förvällda bönor i mjölk eller s. k. *möle-bönor* äro en hvardaglig rätt, som väl är bastant, men inverkar menligt på de ätandes rörlighet. Soflet består hufvudsakligast af fisk och sill; kött och fläsk äro helgdagsföda.»

I motsats till dessa två rikemansrätterna stå rofvor, kål, kålrötter som fattigmansmat, och ha de framför allt i de magra landsändarna utgjort en viktig föda. Innan potatisen blifvit så spridd, spelade rofvorna en långt viktigare roll än nu, och endast i de nordligare landsändarna, där potatisen ej är så säker, ha rofvorna ännu en viss betydelse. Grönkålens betydelse har varit mångahanda. Då man ej hade



212. Småländska grötbyttor.

ärter att tillgå, fick man äta grönkål om torsdagarna. Den veckomatsindelning vi längre fram meddela från Nora bergslag på 1780-talet kan ge oss en närmare inblick i kålens betydelse under 1700-talet, då potatis saknades.

De vilda växterna ha alltid spelat en underordnad roll i allmogematen. Orsaken härtill är svår att finna, då så mycket sund närande kost däraf kunnat hämtas. Köttfödan antingen som resultat af jakt och fiske eller boskapsskötsel betraktades som hufvudfödan under goda år, och den odlade säden som växtföda var äfven den resultatet af ett rikt år. Den vilda växtfödan kom att stå i skarp motsats till dessa två och blef därför svältfödan, som nödtvunget tillgreps, då ej något annat stod till buds. Ännu kan samma grundtanke märkas hos allmogen, då det gäller att äta grönsaker. Det är »fattigmanskost», och därför vill man ej äta den.

Endast då nöden tvang därtill, grep man sig an med att plocka vilda bär, rötter eller blad och tillredde dem så godt sig göra lät. Hyltén-Cavallius nämner från Varend följande: »Backstugusittaren och den fattige försmår än i dag icke att uppsöka och försöka de råa bladen af syra (*Rumex*), harsyra (*Oxalis*) m. fl. växter. Andra vilda växter kokar han till *kål*, såsom nättelkål (*Urtica*), kruskål (*Scabiosa*), kumminkål (*Carum*), fruekål (*Hypochoeris*), skvallerkål (*Aegopodium*). Andra blad äter han stufvade, såsom *mellstufva*, *syrestufva*, eller kokade till gröt, såsom *syregröt*, *kålgröt*. Af flera slags bär och vilda frukter kokar man *mos*, såsom *krösona-mos*, *blåbuka-mos*, *slimnonamos* och *äpplamos*».

Linné skrifver 1749 om de olika växterna, som han på nedresan till Skåne fick äta i Östergötland: »Nässlor voro här plockade till grönkål, såsom det allmänt sker i Sverige om vårtiden, men sedan hon blir större, ätes hon hvarken af människor, kor, getter, får, hästar eller svin, utan endast af fjärlar. Somliga lägga till denna sin nässelkål bladen af *ängslöken* eller *gemen* eller ock *spansk körfvel*, att kålen må få angenämare smak; andra bruka plocka bladen af *skvallerkål* och andra bladen af *kovskål*, andra, som i Uppland, *fåretungor*. Ja, andra plocka ock hvarjehanda gröna blad af *krusbärsbuskar* och åtskilliga andra växter, utan åtskillnad, hvarigenom ofta händer, att folket, som äta kålen, bli vimmelkantiga, hvarför ock jag för min egen räkning icke gärna äter grönkål om våren, där jag icke själf får se förut, hvad örter äro plockade till denna rätt.» Slutligen omtalar Linné äfven, att i Skåne kunde fattigt folk äta *åkersenapen* som kål. »Denna skadliga växt kan alltså användas till nytta, hvilket tillförne icke varit bekant, och kan tjäna mången nödlidande till tröst i hungersnöd.»

Johan Ödman skrifver om den vilda kålen i Bohuslän 1746: »*Strandkålen* är att märka för fattigt folk. Den ser alldeles ut som blåkål, dock större och tjockare blad, är tjänlig både för folk och fä. *Hafsörter* växa på sina ställen och äro så stora som gråarter, ja så goda att ätas som andra, det ingen förr vetat af. Ofta finnes på en stjälk 30—40 skalmar, hvilket är till att tacka Gud före, särdeles i dyr tid. Vore mödan värdt, att dem plantera på slika orter, som ingen gödsel kräver.» — Linné omtalar 1734, att allmogen i Dalarne konserverade hjortron: »Hjortron konserverade de hela vintern öfver, genom det de kokas och förvällas, slås i kärll med smält öfvergjutet smör eller fetma, hvarigenom vädrets tillopp förhindras och förruttnelse afböjes.»

De vegetabiliska ämnena ha som mat åt människor fått betydelse först med medeltiden, då prästerskapet och klosterväsendet arbetade på

ett införande af sådana särskildt för fastetidens skull. Vi träffa därför i klosterträdgårdarna de första köksväxterna. Efterhand blefvo de populära hos adeln och borgarna i städerna. Hos allmogen ha de ännu på 1800-talet knappast haft någon betydelse. Crælius berättar från Nås på 1830-talet: »Med några trädgårdsväxters odling befattar sig icke allmogen. Väl planteras här och där litet kål och gräslök, hvilken senare växt både till lukt och smak på det högsta är allmogen begärlig. Persilja, morötter, bönor, rödbetor, med flera trädgårdsväxter ingå icke i allmogens matlagning, och träffas därför endast i ståndspersonernas kryddgårdar». I Skåne stod det vid samma tid litet bättre till efter hvad Åkerman berättar från Hellestads pastorat: »De enda jordprodukter, som allmogen har i sina små träd- och kålgårdar, äro: blåkål, lök, pepparrot, senap, kummin, morötter, palsternackor, persilja, mejram och timjan. I dessa små hagar, som vanligen finnas vid hvarje gård och hus, uppdragas äfven några få äpple-, päron- och plommonträd». I Allvins beskrifning öfver Västbo härad i Småland 1846 omtalas, att trädgårdsskötseln där var så godt som ingen. De få exempel, som dock anföras, äro alla hämtade från herregårdar och prästgårdar, och om bondeklassen nämnes intet, fastän de vidstående kapitlen hufvudsakligen tala om allmogen. 1842 säger A. E. Holmberg om förhållandena i Bohuslän: »För trädgårdsskötseln äger allmogen föga håg och fallenhet. Det hör till sällsyntheterna i fjällbygden att finna fruktträd vid bondgårdarna. På kustlandet är väl förhållandet något fast föga bättre; endast vid ståndspersonernas gårdar finner man betydligare trädgårdar.» Om de halländska förhållandena yttrar Hofberg: »Några trädgårdar i den mening vi fatta detta ord funnos icke, men redan från äldsta tider träffades vid gårdarna någon liten inhägnad, i hvilken man odlade *kålarod*, *gularod* (morötter), bondböner och möjligen ärter; dessutom hade hvarje hemman sin humlegård.»

Det anförda torde vara nog för att belysa trädgårdsskötselns ståndpunkt hos allmogen under första hälften af århundradet. Det har sedan dess blifvit bättre men ännu återstår mycket. Denna allmogens likgiltighet för trädgårdsskötseln hvilar närmast på, att den för egen del har så föga behof af vegetabilisk föda. Vid festerna lägges ännu mera vikt vid köttmaten, och det arbete våra moderna skolkök ha gjort för att lära allmogen att förtära växtföda i större utsträckning har ej alltid krönts med något nämnvärdt resultat.

I motsats till denna afgjorda förkärlek för den animaliska födan på den vegetabiliskas bekostnad står den stora seger potatisen under 1800-talet fått. Ännu vid början af århundradet hade den föga anseende hos allmogen. Vid midten af århundradet var dess seger afgjord och

rofvän nästan öfverallt undanträngd. Eva Wigström säger i sin beskrifning af sederna i Rönnebergs härad i Skåne på 1840-talet: »Gammalt folk mindes då ännu den tid, när potatisen började bli känd i bondens hus. I början fingo barn och tjänare hvarje söndagsmorgon två eller tre varma potatis till sin bröds kifva. Sedan blef detta en hvardagskost. Potatisen betraktades som sofvel och hjälpte tillika med kaffedrycken, att bland kvinnorna afskaffa bruket att till frukost äta bröd fuktadt med brännvin.» Nu ser det rent af ut, som om potatisen skulle bli viktigare än köttfödan hos allmogen. Det kvantum potatis, som i allmänhet åtgår till köttet har redan betydligt öfverskridit det motsvarande i sydligare länder såsom t. ex. Tyskland. Då emellertid potatisens näringsvärde är afgjort ringa, kan denna framåtryckning ej hälsas med särskild glädje.



213. Kryddosor af trä från södra Tjust, Småland.

Se vi allmogeträdgården ur den dubbla synpunkten af köksträdgård och blomsterträdgård har den senare först sent utbildat sig ur den förra. Vi vilja här i korthet sammanfatta allmogeträdgårdens utveckling ur båda dessa synpunkter:

Byns jord delades, som vi i sjätte kapitlet nämnde, i tre hufvuddelar: toft, åker och äng. Af dessa tre inne-

fattade toften: tomt (bygg-

nadsplats och gårdsplats), kålhage och kalfhage. Trädgården omtalas ej, men Crælius omnämnde 1774 i det citat vi å sid. 130 lämnat, att hemmansklyfningen hindrade trädgårdens utbildning, därigenom att för många hus och gårdar byggdes å tomtplatsen. Det synes sålunda, som trädgården närmast utbildats ur toften, samt allt efter dennas storlek varit större eller mindre. Kålhagen ersatte köksträdgården, och något direkt praktiskt behof förefanns således ej att anlägga särskild trädgård.

Fruktträdsodlingen utvecklade sig under medeltiden inom klostren, och under 1500- och 1600-talet upptogo herregårdarna i allt större grad fruktträd i sina trädgårdar. Under 1700-talet omtalas ofta prästträdgårdarnas rikedom på frukt. Allmogen däremot stod dock länge oförstående inför fruktens värde. Det måste ha varit ett rent undantag det Modeer 1767 i sin beskrifning öfver Halltorps och Voxtorps socknar i Kalmar

län anför: »Trädgårdar finnas på några ställen så rika af frukt bärande träd, att bonden med deras afkastning kan betala hela sin skatt. De äro i äldre tider anlagda och utvidgas ännu, samt synas efterhand blifva allmänna, genom nyas anläggande, hvartill Verneby-godsets trädgårdsmästare gifver god handledning och hjälp. Trädgården vid Vernenäs Såpebruk är den vackraste. Bönderna sälja sin frukt merendels på landsbygden och få 1 å 1½ dal. för ett skålpund goda päron eller äpplen.» Det synes dock, som om denna omtanke om fruktträd hos allmogen varit ett enastående fall. Under 1800-talet klagas allmänt öfver den ringa förståelse bonden visade för fruktträdgården.

Den egentliga blomsterträdgården har utvecklats ur ett visst praktiskt behof äfven den. I mellersta och norra Sverige, där skogen omslöt gårdarna, hade man redan från början en skyddande naturpark med vilda blommor och gräsplanar. Någon direkt anledning att anlägga särskild trädgård fanns knappast här. Annorlunda var emellertid förhållandet vid de gårdar, som lågo på vida slätten, där blåsten kom pinande ända in på husknutarna. Här blef en skyddsplantering af stora lummiga träd absolut nödvändig. Det kunde emellertid hända, att träden fingo växa och utbreda sig, så att marken insveptes i ett mörker, där ingen blomsterrabatt kunde trifvas, och heller ingen människa kunde finna någon glädje. Det praktiska skyddet hade då blifvit hufvudsaken, och trädgården som sådan var till ingen glädje och trefnad för någon. Det kan ibland vara så i trädgårdarna ännu på landet.

Kärleken till blommor har nog alltid funnits, men den har ej så ofta varit en reflekterad njutning af några bestämda slags växter. Medeltidens folkvisor tala hufvudsakligen om vilda blommor, och endast klosterträdgårdarnas rosor ha kommit med¹. Under 1500-talet talas då och då om trädgårdsblommor i visan, men då vi vid denna tid mest ha med stadsvisor att göra, kan man intet sluta rörande de odlade växternas utbredning hos folket på landet. Helt säkert var rosen en allmän trädgårdsväxt hos allmogen på 1600-talet, och tulpanen nådde nog också tidigt ned till folket, helt visst före 1600-talets slut. Det goda föredöme prästgårdarna på dekorationsträdgårdens område gäfvu under 1700-talet, gjorde, att allmogen alltmera skaffade sig en *örtasäng*. Den senare folkvisan har en afgjord förkärlek för att hämta sina liknelser och bilder från de odlade växterna (ej de vilda i så hög grad). Vi vilja blott nämna följande refräng ur en yngre folkvisa:

¹ Huruvida rosen i folkvisan är från senare tid eller redan kan sättas in under medeltiden är svårt att bedöma.

Kom liljor och akvileja,
 Kom rosor och salvia,
 Kom ljufva krusmynta,
 Kom hjärtans fröjd!

Med den öfverhandtagande lyxen på 1800-talet får så småningom dekorationsträdgården större plats, kål och rofvor ge vika för potatis, och det gamla källandet kan således rycka in i den egentliga trädgården, på samma gång potatisen får sin placering i åkerlandet.

Inne i den sålunda utvidgade trädgården komma nu fruktträd och bärbuskar, blomsterrabatter och gräsplanar, och i kanten omkring höga lummiga träd; i en afdelning för sig slutligen äfven grönsakslandet. På så sätt är till sist frågan löst, att inom trädgården förena glädjen och nöjet af vackra, färgrika blomsterrabatter med den praktiska nyttan: skydd för stormar, skugga för stickande sommarsol och för hushållet riklig tillgång till frukt, bär och grönsaker.

Hvilka blommor, som mest förekommo i äldre tiders allmogeträdgårdar veta vi ej. Från 1800-talet äro källorna ej heller synnerligen rikhaltiga. Hofberg nämner från 1870-talets Halland: »Här och där vid stuguväggarna syntes några ringblommor, en buske åbrodd eller libbsticka, samt på torftaket några stånd taklök». Sv. L. Törnquist säger om 1840-talets södra Halland: »Verkliga trädgårdar syntes här och där; i dem odlades i främsta rummet ringblommor, åbrodd och lavendel, af hvilka 'urtakosten' för söndagen bröts. På senare tid började en och annan att från skogen inflytta kaprifolium och låta den slingra sig kring förstugukvisten».

Ett område, som står nära allmogeträdgården, ehuru blott af estetisk art, är blomsterrädgården inomhus. Äfven här kunna vi spåra de högre klassernas kulturperioder. Under 1800-talet ha fönsterväxterna endast haft en dekorativ betydelse, men förut ha helt säkert äfven dessa tjänat ett praktiskt ändamål antingen som läkedomsväxter eller som kärleksörter. En af de på samma gång äldsta som ännu hos allmogen vanligast förekommande är myrten. Redan hos greker och romare var denna växt symbolen för kärleken och nyttjades därför till bröllopskransen. Äfven vid mångfaldiga andra tillfällen kom den till användning. Som läkeväst stod den högt i gunst under medeltiden. Den torde ännu vara en af de mest spridda fönsterväxterna hos den svenska allmogen. — En annan växt af yngre datum men af lika betydelse som nyttighetsväxt är aloen. Dess glanstid sammanfaller med 1700-talet. »Rosen är symbolen för skönheten, aloen för nyttigheten», säger Rousseau. Den var en medicinväxt, hvars saft lämpade sig som medel mot sår. Liksom de flesta fetväxter blef den äfven en kärleksväxt. I allmogehemmen träffas under 1800-talets andra del oftast den fläckiga aloen (*A. variegata*), och folktron om den som nyttighetsväxt är ännu lefvande. — En annan medicin- och kärleksört är gyllenlacken, vanlig under medeltiden hos alla klasser, nu hos allmogen tämligen allmän. — De senare fönsterväxterna ha ofta rent dekorativt ändamål. Af de tre grupperna, blomväxter, bladväxter och fetväxter, äro gifvetvis de förstnämnda van-

ligast. Af bladväxterna äro de flesta ej äldre än 50—100 år. Vilja vi nämna de under sista tiden i allmogehem företrädesvis förekommande, skulle det bli: *Ficus*, *Aspedistra*, *Bladbegonia*, *Tradescantia* (»Vandrande juden»), *Asparagus* och *Aralia*. Af blomväxterna representera de ytterligt allmänna pelargonierna och fuchsiorna en kulturperiod från 1800-talets första del. Pelargonierna hade hos de högre klasserna sin glanstid på 1830-talet, fuchsiorna sin på 1840-talet. De eljest vanliga blomväxterna i allmogehem äro: *Cineraria*, *Calceolaria* (»toffelblomma»), *Calla*, balsaminen (*Impatiens Sultani*), *Nerium*, *Agapanthus*, *Passiflora* (»korsblomma»), *Amaryllis* (riddarporre, »lilja»), *blombegonia* (*B. semperflorens*). — Efter de blomrika pelargonierna och fuchsiorna på 1830- och 1840-talet följde hos de högre klasserna en period, då särskildt fetväxterna med de säregna formerna blefvo omtyckta. Till denna grupp hörde, förutom den nyssnämnda sedan 1600-talet omtyckta aloen, agaven (»hundraårig aloe»), *Echeveria*, *Sempervivum*, *Mesembryanthemum* (»isblomma»), *Sedum*, och *Cactus*, alla i en mångfald arter och former. Dessa växters glanstid hos de högre klasserna var 1850- och 1860-talet. Allmogen följde som alltid med sin tid, och på 1870- och 80-talet blefvo efter hand i fönsterrädgården vanliga: »isblommorna» (med röda eller hvita blommor), »bladkaktusen» (*Phyllocactus*arter, vanligen rödblommiga, eller *Cereus speciosissimus*), »indiska fikon» (*Opuntia*), »klotkaktus» (*Echinops*), »ormkaktus» (*Cereus flagelliformis*). I de gamla allmogehemmen i Sverige återkomma dessa blad-, blom- och fetväxter i en mångfald af former och ge en karaktär åt hemmet, antingen man utifrån ser in genom fönstret eller inifrån låter solljuset sila in mellan rader af krukväxter.

Vi vilja avsluta trädgården med några ord af skomakare J. Stolt från 1820-talets Kalmar län: »Jag ville, om jag vore egendomsegare och hade undersåtar, åläggas dem enligt kontrakt att hvarje år plantera och vårda ett fruktträd, som lemnades af min egen trädskola, och som sedan komme innehafvaren till godo. Det är oförläpigt tanklöst, att gårdar och torp stå så nakna och fattiga, utan skydd, utsatta för köld och vindar på vintern och solens hetta om sommaren. Hvarför kunde icke torpställena vara inneslutna af vackra lundar och bördiga trädgårdar så väl som herrgårdarna? Detta är mera jordägarens fel än torparens. Det tyckes mig af folkets tal, att man alls icke har förtroende för trädgårdar och dylikt. I mitt tycke är trädgården en stor rikedom, ty när matmodern kommer i skafferiet, stå där burkar och lådor med syltade, saltade och torkade frukter af alla slag att taga till. Jag må här tilläga ett dussin korkade buteljer, fyllda med hallonsaft från trädgården, och dessa äro goda att ha vid sina tillfällen. Och när mor kommer i källaren, så ligga där stora högar med kålrötter, morötter, palsternackor och kålhufvud m. m., och hvad som blir öfver af potatis, är alltid efterfrågadt på våren och gäller till pengar. Utom detta så få alltid kreaturen sin goda del från trädgården. Däremot äro ännu de flesta trädgårdslösa och köket fattigt.»

Vi lämna härmed trädgården för att nämna något om en del speciella maträtter säregna för vissa nejder. En »nationalrätt», till hvars

ingredienser potatisen intager främsta platsen, är de öländska kroppkakorna. Då denna är en äkta allmogerätt och blifvit vida bekant, kan det ej skada, att här beskrifva dess sammansättning. De »riktiga» kroppkakorna tillredas af rifven rå potatis, hvarifrån det därunder uppkomna vattnet afhålles; sedan inblandas några kokta och likaledes rifna potatis. Däri saltas och iröres nu kornmjöl (på senare åren användes hvetemjöl, då det skall vara »bättre»), så att degen blir så tjock, att man kan handtera den. Man formar därefter denna deg i handen som en skål, och däri lägges sönderskuret salt fläsk och torkadt fårkött sammanblandadt med peppar och, om årstiden så tillstädjer, gräslök; degen lägges så samman öfver fett, och kroppkakan formas i handen till en något flat, rätt stor bulle, som tillika med de andra genast nedläggges i kokande vatten och efter en timmes förlopp upptages färdig. Det händer också, att man i dessa kroppkakor i stället för fläsk och kött lägger sill eller ål sönderskuren i bitar. En finare form af kroppkakor, med kokad potatis, hvetemjöl och ägg till deg samt gåsbröst eller korf jämte fläsket till innanmäte, förekommer ibland numera hos »herrska».

En egendomlig blandning af hvarjehanda kunde vid en del tillfällen förekomma som mat. En sådan var t. ex. annandagsfrukosten vid bröllop, som bestod af en hoprörd blandning af matrester från första dagen. En af sämre art var den s. k. *bänkvällingen*, en förr vanlig lördagsmat, bekant från nästan hela södra Sverige. I Skåne hade hvarje bordsgäst en låda, i hvilken han för hvarje dag i veckan kunde slänga ned alla matrester såsom brödkanter, potatisskal, sillben, fläsksvålar m. m. Om lördagen tog man upp allt och kokte soppa på alla dessa rester, och det åt man då antingen som middag eller kvällsmat. På Öland hade man vid dörren, som vette åt köket, ett stort kärl, hvarest alla resterna under veckans lopp slängdes¹.

En grupp för sig bilda gilleskakorna. Dessa ha under 1800-talet — kaffets tidsålder — fått ingå i hvardagliga bruket. Till sin ålder äro de nu brukliga »kaffekakorna» ej så gamla. Äldst torde måhända skorpona och pepparkakorna vara. De omtalas ofta på 1500-talet, och hos allmogen stodo de vid gillen högt i gunst på 1700-talet. I mellersta Sverige åtnjuta äfven sedan lång tid tillbaka saffransbullarna stor ynnest hos allmogen. Till den egentliga gillesmaten hör i Skåne

¹ Axelson ger oss en beskrifning af »bänkvällingen», som ej stämmer helt med den ofvan gifna: »Man hade i de tiderna bänkar kring väggarna och i de förra små fördjupningar eller 'hoar', där man hällde mjölk och mjöl tillsammans, hvilken tillredning däraf kallades *bänkvälling*. Hvar och en af hushållet hade här sin särskilda ho, och när man ur den ätit, sköts alltid ett lock däröfver» (Axels., Västerdal. 103).

ännu sedan gammalt den monumentala spettekakan och äfven sockerkakan. Till julmaten men äfven ibland till gillesmaten i södra Sveriges landthem har också länge hört klenorna, godråns- och tunnrånskakorna, de senare formade i vissa järn med gamla figurframställningar, hvilka tydligt visa hän på, att kakorna ej äro så unga.

Konfekten hör delvis under samma grupp som gilleskakorna. Äfven här stå vi inför tämligen ålderdomliga minnen. Ursprungligen ha de varit förknippade med en viss folkstro och ha ansetts som kraftbröd gifvande hälsa i sjukdom och fruktbarhet i äktenskap. I detta hänseende gå de tillbaka till de hedniska kultbröden. Medeltids-kyrkan öfvertog dem, och i munkarnas läkedomskurer ingingo de ofta. De första speciella tillsatserna voro honung och bittra kryddor; med



214. Kakformar från Småland. Nord. museet.

1500-talet ersattes honungen af socker (och sirap). Den mest typiska kryddkakan är ännu *pepparkakan* med sirap och kryddor (peppar hos allmogen ofta en allmän benämning för kryddor). De medeltida läkedombröden (*confectio*) öfvertogos efterhand af apoteken, från hvilka de sedan öfvergingo till konditorierna och blefvo *konfekt*.

De kraftgifvande bröden hos munkarna efterbildades troligen redan tidigt af allmogen. De utmärkande kännetecknen på alla sådana kakor ha alltid varit, att de bakats i små formar (eller stämplat), så att ett visst ornament blifvit intryckt på ytan (fig. 214). Detta ornament har gärna hämtat sitt motiv från de gamla besvärjelsetecknen (pentagrammet, hagekorset, cirkeln m. m.). Nordiska museet förvarar flera sådana stämplat, af hvilka de äldsta äro från år 1793, de yngsta från 1854. Helt visst äro de till sin historia vida äldre. N. E. Hammarstedt, hvars meddelanden rörande konfektens historia vi här följt, säger om

tillagningen af dem: »De med dessa stämplor ornerade kakorna, hvilka af allmogen i Hedesunda i Gästrikland benämnas *messmörsbullor* eller *tjörsmessmör*, tillreddes i fäbodarna af sötmjolk, som hopkokades till messmör och tillsattes med ägg (både gulan och hvitan), kardemumma, kanel, socker och något hvetemjöl. Af denna deg gjordes runda plattor af vid pass 2—3 mm. tjocklek och inemot 10 cm. tvärmått, hvilka stämplades med en stämpel, *krus*. För ornering af den utanför stämpeln fallande kretsen af kakan brukades små, i ena änden utkrusade pinnar, kallade *dorisar*. Messmörsbullarna tilldelades dels den fäbodsflickans beundrare, som snidat och förärat henne den använda stämpeln, dels medfördes de till kyrkan för att utdelas såsom ett slags konfekt åt vänner och bekanta. Däraf benämningen tjörsmessmör d. v. s. kyrkmessmör». H. Hofberg omtalar en del liknande stämplade kakor s. k. *vispebröd*. Dessa voro hvetekakor, som påstrukits med ägghvita och gåfvos tillsammans med lyckönskingspresenterna till brudarna.

För tillredningen af alla dessa kakor kräfdes i köket en bättre uppsättning än den gamla primitiva. Det behöfdes bessman, våg, kryddkvarn, mortel m. fl. husgeråd, jämte en mängd olika askar att förvara allt i, och med kaffet tillkom slutligen kaffekvarn och kaffekittel.

Gå vi från maten till drycken, fanns äfven här en mängd variationer. Vilja vi nämna dem i historisk följd, skulle de ungefär bli: mjölk, mjöd, öl, safter, must, brännvin och vin. Vi ha redan i det föregående nämnt mjödet såsom det uräldsta, hvilket dracks ur horn och såsom juldryck nätt och jämnt öfverlefd 1600-talet. Om tillagandet af denna dryck enligt skånsk allmogetradition ger oss Linné en beskrifning: »Man tager 20 kannor rent vatten och ett skålpund honung, kokar och skummar det flitigt, till dess $\frac{1}{4}$ är bortkokadt; när som det mest är kokadt, lägges härtill en handfull humle och ett godt lod Galega, som är bundet uti ett kläde; sedan tages det af elden, slås uti tråkär, och, då det är mest kallt, lägges därtill jäst, då kärlet täckes och tillbindes; den andra dagen afhålls det klara ifrån jästen och så fortsättes med afhållningen 6 à 7 dagar; sedermera slås det i ett väl hartsadt ankare, hvari det bevaras en månads tid och ändtligen tappas i buteljer».

Det på humle bryggda ölet utträngde under medeltiden snart mjödet så väl i stad som på land, hos herremän såväl som allmoge. Då de förnämsta påbuden om humleodling utfärdas på 1400-talet, vid hvilken tid hvarje bonde befalles ha ett visst antal humlestänger, kan här af slutas, att först under 1400-talet ölet fullt segrat som dryck. Som hufvuddryck intog ölet sin plats ända in till midten af 1600-talet, då det i sin tur utträngdes af brännvinet.

Af safter bryggda på växter ha helt säkert sedan medeltiden jämte ölet i stor utsträckning brukats ett slags *dricka*. Ett af dessa förut tämligen vanliga drycker var det s. k. *enebärdricka*, bryggt af enebär med sur-deg och skvattram. Lignell meddelar från Dalsland 1851: »Godt öl och dricka äro högst sällsynta på landsbygden i Sverige, Dal icke undantaget. Var de gamles *mungodt* icke bättre än nutidens öl, så fordrades en kraftfull götisk mage för att däraf må väl. Däremot erhålles hösttiden i skogsbygden ett det välsmakligaste och sundaste dricka af blå enbär, äfven i backstugor tillredt så, att det knappt skulle göras lika godt af den skickligaste bryggmästare». Ett annat slags dricka var *björklagsdricka*, bryggt af björklag med jäst samt med tillsatts af pors liksom pors-ölet. Ett slags öl bryggt på *tallstrunt* omtalar Samuel Ödman från skoltiden i Växiö. Linné berättar, att man på Öland åt tallsaf: »I maj, då tallen slagit ut sina årsskott eller tallstruntar till $\frac{1}{2}$ à 1 fingers längd, är rätta tiden att safva. Barken lossas rundt omkring vid lederna, drages af sedermera som ett skinn ifrån bålen, som i denna tiden lätt låter sig göra. När denna leden blifvit bar, är hvita trädets yta helt mör, söt och till sin konsistens som gelée. Denna mjuka del afdrages från stammen med en knif, mässingstråd eller fin stålstråd. Denna så afdragna saf vecklas tillsammans, ätes för smakens skull rå, färsk och opreparerad. Ligger hon längre, blir hon seg, kådfull och osmaklig.»

Must af vildapel, som omtalas såsom svensk dryck af Olaus Magnus, synes endast undantagsvis ha brukats af allmogen. I Linnés Västgötaresa heter det: »Apel har ock sin nytta, fast frukten är sur; han tjänar till cider och äfven till svinens föda». I Skåneresan säger han däremot: »Suräpplen växte i stor myckenhet i Glömminge och kringliggande byar; de stodo nu präktiga, täckta med hvita blommor och gåfvo merendels årligen en myckenhet frukt, men uppätes mest af svinen, emedan landtmannen icke förstod använda dem till nytta, utom det att folket kokade någon del af äpplen med vatten och mjölk till välling. Det är skada, att ingen här förstår prätta äpplemust och däraf bereda cider, en så härlig dryck, som närmast går upp mot vin, och som här lätteligen kunde fås till största myckenhet.»

Vinet omtalas ofta från allmoge gillena under 1700-talet. Särskildt är det franskt vin som brukas. Punsch begynner omtalas hos allmogen under andra hälften af samma århundrade. Omkring år 1800 är vinet den vid stora gästbud hos bonden tillåtna drycken, men punsch betraktas som öfverdåd och förbjödes därför. Af de många öfverflödsförordningarna, gällande för allmogens gillen, vill jag citera en paragraf ur en Dalslands-förordning af 1792: »Alla finare viner, punsch,

bischoff och porter skola på intet ställe vidare finnas i bruk. Ingen utländsk dryck är tillätlig, utom rödt och hvitt franskt vin». Sam. Ödman säger i sina minnen från 1770- och 80-talet: »En förundransvärd dryck, som kallades punsch, hade jag en enda gång smakat, men den var motbjudande, emedan den hade någon brännvinsluk». Under förra hälften af 1800-talet blir vinet sällsyntare, under det punschen mera tränger igenom. Efter midten af samma århundrade, då brännvinsförbrukningen inskränktes, hände ej sällan att punschen som festdryck blef den mest nyttjade drycken efter måltiderna vid de stora gillena.

Brännvinet inkom till Sverige under 1500 talet och blef hos de högre klasserna allmänt mot slutet af århundradet och hos allmogen i början på nästa. Brännvin fick under förra hälften af 1500-talet ej användas annat än till beredning af krut, men omtalas såsom användt till truppers förplägning under ryska kriget 1554—57. I Nora bergslag omtalas, att man 1561 »tillbrände» 9 kannor brännvin, som såldes »för penningar». 1569 nämnes t. o. m., att en bonde i Fellingsbro »drack sig till döds af brännevin» (J. Johansson, Om Noraskog II, 341). Dock synes bruket under 1600-talet knappast ha varit så spridt hos bonden. De fylleriförseelser, som straffas vid domstol gälla vid denna tid lika mycket ölet som brännvinet, och först fr. o. m. 1700-talets början blir drycken så allmän, att det ger särskild anledning att frukta för karaktärsförslappning. Linné, som på 1730- och 1740-talet vid sina resebeskrifningar får tillfälle att tala om brännvinet, nämner ännu intet om det fördärf det kunde sprida, och vi få därför antaga, att någon allt för stark förbrukning af brännvin vid denna tid ännu ej inträffat. Först med Gustaf III och kronobrännerierna blir bitterheten allmän. Crælius frågar sig ännu med en viss resignation 1774 på tal om sockenmagasin, hvarför magasin för utsäde åt allmogen skulle inrättas, då orsaken till brist på säd berodde på, att allmogen använde det mesta till brännvin. Först sedan man förvissat sig om, att säden ej gick åt till brännvin, kunde det vara lönt att tänka på, om sockenmagasin behöfde inrättas, menade han. Varningar för fylleri omtalas ofta från denna tid. Vanligen är det sockenstämorna, som bestämma bötesstraff. Så t. ex. varnar Västerhanninge sockenstämma i Södermanland d. 25 okt. 1778 sina församlingsbor för fylleri samt orolig och ofredlig lefnad på bröllop och andra kollationer och tillkännagafs, att den, som beträddes därmed, skulle först »utkastas på stället». Hjälpte ej detta, skulle han »sitta i stocken», och lät han ändock ej varna sig, skulle han »uteslutas från Herrens nattvard». Mot slutet af århundradet är tonen mycket bitter mot brännvinsmissbruket. Öller säger 1800, att man borde tillämpa

det gamla straffet, att med statens hjälp vräka från gård och grund den hemmansegare, som hängaf sig åt dryckenskapen.

I en allmän kungörelse af 12 okt. 1792 klagade landshöfdingen öfver Elfsborgs län, att suparna lämnade maka och barn hemma gråtande efter bröd, under det de själfva på krogen förnöjde sin liderlighet. Fylleriet var så allmänt, att landshöfdingen ej visste, om han kunde hoppas något till förbättring. Fulla bönder träffades allestädes på vägarna och i städerna. Man vande t. o. m. barnen att supa. Lönkrögerier funnos allestädes.

År 1813 d. 24 aug. utfärdades en kungl. förordning mot dryckenskap. Det heter här i en paragraf följande:

»Den som befinnes rusig bötar första gången 3 rdr 16 sk. b.; andra 6 rdr 32 sk.; tredje gången 13 rdr 16 sk.; fjärde gången likaledes 13 rdr 16 sk. Dessutom skall han, vid sistnämnda fallet, sitta i stocken en söndag, samt vara oberättigad att rösta vid val och själf bli vald till sådana befattningar, som fordra förtroende. Den brottslige skall undergå stockstraffet i den församling, där han är boende, och kungörelse om hans brott skall uppläsas från predikstolen. Om någon för femte gången förbryter sig på lika sätt, skall han försändas till ett kronans arbetshus eller spinnhus, och där hållas till arbete ett halft år. Blir han sjätte eller flera gånger förvunnen till samma brott, skall han för hvarje gång straffas med ett helt års straffarbete.»

Strängheten i dessa sista bestämmelser visar tydligt, att man vid denna tid mer än någonsin förut fruktade dryckenskapens fördärf.

Bittrast blef tonen på 1830-talet och 1840-talet, då förbrukningen tyckes ha nått sin kulmen. Vi citera en eljest mycket lugn och saktmodig författare, F. D. Crælius, i dennes Näsbeskrifning: »Af mantalslängderna för år 1836 synes, att brännvinspannorna bestego sig till 109 stycken om 14 à 16 kannors rymd, med hvilka säkerligen ej tillverkades 1,250 kannor, hvilket på långt när icke svarar mot, hvad som här förbrukas, ty deras strupe är, såsom Paulus säger, lik en öppen graf. Hedemora-karlarna fylla bristen. I ett land, där en så olycksalig vinningslystnad råder, att den nedtystar all borgerlig dygd, i ett land, som med knappa 3 millioner människors folkmängd äger öfver 150,000 brännerier, och där således 20 personer äro om hvarje bränneri, måste det vara oväntadt att höra, att ända in till 1835 års slut icke ett enda bränneri fanns i Väster-Dalarna. Nu har i en af de angränsande socknarna en sådan helvetesmaskin upprest sig, som hotar att sprida nya fördärf öfver denna ortens olyckliga allmoges kvinnor och barn. Här i denna socken har brännvinstörsten så tilltagit, att de personer funnits, som bortburit den omognade säden från åkrarna för att bortbyta den mot brännvin. Man vet icke hvilken är mera värd förbannelse, den som begår gärningen, eller den som är så gudlös, att han för vinnings skull rycker brödet undan den förvillades maka och barn! Men hvarför tala om det som ej står i människomakt att hejda?»

Så talar man 1837. Tio år senare hade man redan begynt med utrotandet af lasten, och snart var striden krönt med seger. Brännvinsförbrukningen har sedan dess betydligt nedgått, så att dess bruk nu jämförelsevis är en obetydlighet. Men en annan dryck har kommit i stället. Ölet, som vid midten af 1600-talet undanträngdes af brännvinet, har återkommit i en ny form som tyskt öl och anstiftat den skada, brännvinet ej längre haft makt till att anställa. Det blir 20. seklet förbehållet att här råda bot.

Det materiell, hvaraf brännvin i början bryggdes, var företrädesvis korn. Linné omtalar från Skåne brännvin bryggt på omogen frukt, som legat, tills den begynt ruttna. Å annat ställe i samma bok omtalar han, huru brännvinet kunde bättras, så att det miste sin kornsmak, om man tog vid klarningen 1 stop söt mjölk och lade grof sand i botten på destillerpannan och därtill pottaska eller surdeg, »eller det tjocka, som samlas på botten af kannan, då man druckit kaffe». Då den senare drycken ej vid denna tid var bekant hos allmogen, få vi anta, att »klarningen» ej varit allmogesed i denna form. Potatisbrännvin tyckes ha kommit i bruk omkring år 1800, men i början rönt ovilja hos bönderna. Öller skrifver år 1800 på tal om Jämshög socken i Bleking: »Brännvin tillverkas till myckenhet, i synnerhet af en del, hvilka hafva inmurade pannor och använda därtill både den rena och slösäden; men bättre eftertänksamma hushållare och den mindre förmögnare delen af allmogen nyttja till brännvinsbränningen endast slösäden, och på många ställen med tillsats af jordpäron, hvilka vid tillmäsningen skola ganska hårdt och väl slås och arbetas i tillmäsningsskaret, om brännvinet skall blifva någorlunda godt. Flere af själfva allmogen, tåla ej att suppa brännvin tillverkad med potatisblandning utan få ondt däraf. I allmänhet få de ej mera brännvin efter denna tillsats, eller efter blotta slösäden, än 3 stop efter skeppan, som gör 9 kannor efter tunnan, i synnerhet då mindre löspannor brukas. Efter god och ren säd i synnerhet med tillsats af råg och malt, bör i det minsta fås äfven i mindre pannor 12 kannor godt brännvin och därutöfver efter tunnan.»

På 1820-talet synes potatisbrännvinet helt och hållet ha trängt igenom. Då maltet som tillsats fordrade korn, behöfdes emellertid ännu sadesförrådet anlitas. Om bränningen talar Stolt i sina minnen, och vi låna här beskrifningen:

»Brännvinsbränningen var en viktig sak för jordbruket, ty dranken utgjorde ett godt utfodringsmedel, och bränningen drefs något så när i öfverensstämmelse med ladugårdens behof samt kallades därför husbehofsbränning. Kronoskatten betaltes i pannorymd. Vanligen hade man 16 till 18 kannors panna, och bränntiden varade året om.

Med bränningen gick så till, att på fredagsottan var man i rörelse med mäs-

ningen för att medhinna denna för dagen. Här tillsattes vanligen en tunna potatis, som koktes i tre terminer i en kopparkittel, hvilken rymde tre skäppor. Potatisen krossades öfver mäskkaret med en därtill inrättad kross, och mellan hvar gång lades lämmen, som var i två halvfor, öfver karet. Efter sista krossen lades däri vanligen två kappor malet malt, och så bearbetades det med tvenne roder, sådana, som vanligen brukas till fisk-ekor. Sedan fylldes karet med kallt vatten, så lades jätten i, och så omrördes det sakta. Därefter pålades lämmen igen och öfvertäcktes med sängkläder, som fastsnördes kring karet med en töm. På måndagsottan sattes pannan på elden, och kokningen drefs sedan med jämn fart natt och dag, tills förbrännan (det brännvin, som erhålles först) gick upp till 16 eller 18 kannor; då skulle det åter i pannan och klaras till brännvin, och sedan fortsattes med resten, tills allt blef slut. På onsdagen skulle det åter bryggas till ny jäst för mäsningen nästa fredag.

Goda hushållare hade brännvin året om och något att afyttra till behöfvande grannar. Fastän lönnkrögeri var belagdt med böter, sålde man allmänt. Prästerna drefvo sina brännerier och sålde sin vara i likhet med andra herrar. På de större gårdarna funnos alltid särskilda brännerier, som drefvos med legda arbetare och med brännmästare».

Ännu två drycker ha under 1800-talet kommit till allmogen: té och kaffe. Den förra omtalas undantagsvis under 1700-talet; dock torde den hos allmogen ej blifvit så omtyckt. Ej heller under 1800-talet var den i högre grad spridd hos bondeklassen. Linné talar i Västgötaresan om ett té kokt på en svensk ört, som en prost upfunnit. Han vill ej nämna namnet på växten men säger, att téet blef lika godt och var mindre skadligt än det kinesiska. Å annat ställe i samma bok heter det från Persberg: »Linnéa var en allmän växt öfver alla dessa skogar och bergslager, så att den som vill samla dess blad till té kan få henne här i största myckenhet. Ingen svensk växt är ännu funnen tjänligare till té; ty dess runda blad gifva en god smak och därtill rensa blodet framför alla andra växter, så att ännu intet säkrare medel är mot torrverk, gikt och flussar.»

Kaffet synes ha blifvit allmän bondedryck först i andra hälften af 1800-talet. Crælius omtalar kaffet i Västervik vid ett bröllop 1774, men då endast för damerna, ej herrarna, hvilka föredrogo sin pipa utan kaffe. Detta var dock i stad, och i städerna förekom drycken å kaffehus tämligen allmänt vid 1700-talets midt, och mot slutet af århundradet hade kaffedrickandet till den grad stigit, att kaffeförbud behöfde utfärdas.

Det första kaffeförbudet omtalas år 1766. Drycken förbjöds då helt och hållet. Dock väckte denna förordning allmän bestörtning. Flera ströskrifter trycktes, hvari bevisades, huru orättvist förbudet var. Redan 1767 trycktes en skrift med titeln: »Kvåde om den gyllende tiden, då kaffe var i bruk. På könets vägnar af Rosimunda Sockersmula». Här talas om »vår frukost-, eftermiddagsfröjd, vår fågnad — allt flyr bort, den sällhet, som had' nått sin höjd, fick njutas allt för kort». Redan efter två år fick förbudet återtagas. 1794 utfärdades ett nytt, som återtogs vid Gustaf IV

Adolfs tronbestigning. Tredje och sista förbudet utkom 1799 men återtog äfven det vid århundradets början.

Det synes dock, som om allmogen ej vidare deltagit i drickandet vid denna tid. På 1820-talet såg man väl ej sällan en kaffepanna, men i daglig användning torde den ej ha varit. Stolt omtalar som en särskild ovanlighet, att han sett kaffe till salu på Mönsterås' marknad 1826. Han fick lust att köpa en kopp men tyckte drycken var så besk, att han föresatte sig att aldrig kosta pengar på detta »förnäma förargliga». Det var också lätt att hålla ett sådant löfte, åtminstone tills vidare, ty ett skålpund kostade då lika mycket som fem dagsverken. »I slutet af 30-talet, då brännvinspannan började sättas bort allt mer och mer, så kom kaffe pannan i dess ställe ner till bondfolket, och den blef under tiden allt mer gängse. Det slösaktiga 70-talet med alla sina pengar har gjort kaffet till en oumbärlighet för hvar enda koja och hvar enda människa.»

Om kaffedrickandet hos allmogen i Skåne säger Eva Wigström från Rönnebergs härad: »I början af 1840-talet kämpade ännu kaffet för sin borgarrätt i bondens stuga. Där det vunnit ingång, fingo kvinnorna morgonkaffe; aldrig karlarna, undantagandes husfadern, som då ej sällan förvandlade det till en 'gök' genom att slå ett glas brännvin i koppen. Kaffet kokades aldrig i hvardagslag af endast bönor, utan bestod det af hvarjehanda blandningar, såsom gula ärter, korn, råg, cikoria eller ett slags hembakade nudler, som brändes tillsammans med kaffebönorna. Drycken kokades dag efter dag på den gamla bottensatsen, ty kitteln var vanligen stor nog att tåla ny tillsats af 'bönor' hela veckan. Först på lördagen kokades sumpen ur, klarades, och grumset kastades bort. På morgonen fick hvarje kvinnlig medlem af huset sin portion kaffe i en hvit kopp utan grepe och därtill två små kaksockerbitar i handen.»

En gumma i Kalmar län, som ungefär vid samma tid fick sin första kaffetår, beskriver händelsen så här: »Jag fick ett litet, litet fat och en liten, liten kopp i det fatet, och en liten, liten sked i den koppen, och så söp jag två gånger med den lilla, lilla skeden, och så sa' jag: tack, tack, det är så mycket, så jag orkar inte med det.» En annan »duktig och ordningssam hustru» skulle vid den tiden laga kaffe till frukosten åt en landtmätare. Hon tyckte bönorna sågo så hårda ut, att det sattes på på kvällen. Så lade hon en fläskbit med, för att det skulle bli bra. På morgonen, när de kokat hela natten, slog hon upp både bönor och fläskbiten på ett fat och gick till herrn och sa': »Det var ena farliga bönor herrn har, jag har aldrig sofvit en blund i natt, och jag har lagt i rätt en duktig fläskbit med, men de äro lika hårda!»

A. Lignell skrifver 1851 från Dalsland: »Kaffe, hvilket för 30 à 40

år sedan var högst sällsynt i allmogens hus, finnes nu allestädes, nära nog i hvarenda torparekoja, å östra Dal till dagligt bruk samt att bjuda främmande. Det förstås, att bränd råg, ärter, hvete, korn får understödja kaffebönorna. Vanligen bjudes hvarje person trenne koppar kaffe, tvenne utan och en med småbröd, hvilket oftast är inköpt i landthandelsbodarna».

I norra Sverige tilltog kaffeförbrukningen vid midten af århundradet i nästan oroväckande grad. För att göra det mera »smakfullt» vande man sig vid att lägga duktigt med salt i, ett bruk, som ännu allmänt existerar i Norrland. I skogsbygderna i Helsingland kunde ändå ännu efter 1850 en sådan händelse inträffa som följande, då pastorn kom till en stuga: En gumma skulle försöka laga kaffe. Hon rostade och krossade de besynnerliga bönorna så godt hon kunde, hvarpå hon kokade kaffet, tills hon antog, att det kunde vara nog. Därpå hällde hon af »spadet» samt slog »sumpen» på en trätallrik. För att göra den i hennes ögon torra anrättningen mera välsmakande, lade hon ett stycke smör ofvanpå, jämte en sked att äta med, samt bar därpå in »kaffet».

Kom kaffebruket tämligen sent till allmogen, så nådde *tobaken* som njutningsmedel så mycket förr. Redan under 1600-talet omtalas tobaksbruket ej sällan hos allmogen, och 1700-talets första del — tobaksförbudens tid — såg bruket sprida sig äfven till kvinnorna och barnen.

I början synes tobaken ha användts som läkemedel. I Carl Lindhs »Husapotek och läkebok» af 1675 heter det, att tobak var ett godt medel mot hufvudvärk, men anses samtidigt som »en orsak till mycken sjukdom, ty fast om tobak för sig själf ett förträffligt, härligt gräs är, och billigt af de gamle kalladt heligt eller Konungs-ört, så varder dock likväl sådant, när det efter det gemene bruket handteradt varder till skadligt och fördärligt gift». Loccenius säger vid samma tid på tal om njutningsdrycker: »Tillförene drucko våra förfäder endast våtvaror; men nu dricka de både det torra och brännande, ja själfva röken uti sig» (Antiquit. Sves-Gothic. II, XXII s. 138). I ett sockenstämmo-protokoll från Ydre heter det 1653 bl. a.: »Hvilka som finnes dricka tobak under predikan böte 1/2 mark silfvermynt».

Vid midten af 18:de århundradet nådde det på sina ställen en förfärande utbredning, och man tillgrep därför samma medel som vid brännvinet, att, där man ej kunde få prima vara — nöja sig med sekunda. Crælius omtalar 1774 från Kalmar län såsom bevis på potatisens förträfflighet, att bladen kunde användas som tobak, »när de svettas, torkas och tillansas på samma sätt som tobaksblad». »Hvar och en lär således finna, att man kan nyttja potatisrötterna till mat och bladen

till tobak, samt det berättas, att denna slags tobak skall vara både mera hälsosam och behaglig till smak, än vanlig tobak, att man med all flit bör söka vinlägga sig om potatisplantering.» Han afråder från tobaksplantering därför, att växten kräde så mycket gödsel, som bättre kunde användas.

I vissa delar af landet synes tobaksförbrukningen särskildt ha varit stor och detta naturligtvis speciellt, där odlingen kunde drivas till af-salu i stor skala. Linné talar utförligt om tobaksodlingen i Västergötland, och den inkomst bonden kunde ha däraf genom att sälja den till Jonas Alströmer i Alingsås. Han säger också, att man i början på 1720-talet knappast såg den odlad i Sverige. Bonden ville ej gärna ha den på sina åkrar. Men på 1740-talet bedrefs planteringen redan i synnerlig stor utsträckning. Importen af tobak hade betydligt nedgått, och man begynte efter hand öfverallt i Sydsverige med småplanteringar för husbehof.

Öller säger om bruket af tobak i Jämshögs socken i Bleking år 1800: »Ej allena män och gubbar äro så käre i sin rykande tobakspipa, att de med denna i munnen sitta öfver bordet och maten i sina gästabad och äro ledsne, då de nödgas stoppa den outrökad hos sig, vid själfva ingången i kyrkan; utan både ynglingar och pojkar tro sig obehfvade, om de ej hafva sin tobakspipa i munnen i samkväm och sin snusdosa att räcka fram och bakom sig, till höger och vänster i kyrkan; han skulle finna, att dessa dricka stoft och rök, genom både näsa och mun. Det är sant, ganska få röka sin pipa utan vid lediga stunder: men de flesta snusa då och då, äfven midt under sitt arbete. Sällan ser man här något kvinnfolk bruka snusdosa, ej heller i folks närvaro röka tobak: men väl skall en och annan gummor bruka det förra för svaga ögon och det senare mot kolik, som de kalla *bälgs-lag*.»

Under 1800-talet ha lyckligtvis allmogekvinnorna åtminstone i södra Sverige efter hand lagt bort att använda tobak samt sökt sin tröst i kaffetären som ersättning för förlusten. Rörande den manliga delen kan man dessvärre ej säga detsamma. Då man på 1700-talet utfärdade förbud mot tobak, undantog man krigsmän — betecknande nog, då dessa under 1600-talet varit de förnämsta spridarna af njutningsmedlet. Ännu är det lägerplatserna, som lära allmogen bruket i stor skala. Visserligen känna de flesta unga männen redan förut till konsten, men det blir ej ett nödvändigt behof förrän efteråt. De bättre reagera visserligen efter några år, men en del få behålla vanan lifvet igenom, sedan den en gång förvärfvats.

De tre sätt, hvarpå tobak brukats alltsedan 1600-talet, äro: rökning,

snusning, tuggning. Den allmänna benämningen på rökningen hos allmogen ännu invid 1700-talets slut är »dricka tobak» (se de ofvan anförda citaten ur Loccenius, protokollet 1653 och Öller 1800). Snuset bereddes på en särskild snuskvarn, som bonden själf höll sig med. Snusningen var mycket allmän hos såväl män som kvinnor vid 1800-talets början. Tuggningen af tobak eller snus var ett gammalt ondt allt sedan 1600-talet, och allmogen brukade denna synnerligen mycket vid 1700-talets slut.

Erik Bergenskiöld säger i sin beskrifning om Nora Bergslag 1784: »Tobak rökes sparsamt, men tuggas desto mera. Många bergsmän äro, hvilka aldrig röka, och de som bruka det nyttja det som tidsfördrif om aftnarna som ock i sällskap. På vägar råkas aldrig någon Nora bergsman med pipan i munnen. En obekant skulle likväl snart tro, att tobaksrökning mycket nyttjades, ty lördagarna vid hemresan från torget sitter gemenligen en ny lerpipa i hatten på både karl och kvinnfolk.»

Prosten P. Osbeck suckar 1796: »Ibland annat öfverflöd, som våra sillfiskaredrängar här infört, är äfven tobakstuggande allmänt. Jag rädes, att det sker äfven under allmänna gudstjänsten.»

I våra dagar har bruket af snus i mun lyckligtvis hos allmogen något nedgått. Vid våra folkhögskolor ser man det mera sällan, och då det någon gång förekommer, är det någon, som nyss exercerat. I en tid, då man allmänt talar om fälthögskolan och dess kommande väl-signelser, då man lyckats begränsa spritförbrukningen bland beväringarna, torde det ej vara omöjligt att borttaga denna olat också.

Ett egendomligt njutningsmedel, som under 1700-talet var mycket vanligt i Dalarne, beskrifves af Linné 1734:

»I Elfdals socken planteras öfverflödigt den rätta Johannislöken, hvilken sättes i god, fet och dyngad jord, hvarpå strax tillföre är brändt ris till aska. De sälja honom till de kringliggande socknar, hvarest han, helst af kvinnfolken, såsom det raraste aroma i kyrkan tuggas. Samma lök kommer ej så fort i de omkringliggande socknar. — I Falun och allt ofvan före till fjällen brukas ett synnerligt manér: kvinnfolken, sällan karlarna, tugga i kyrkan och annorstädes ett slags kåda, på särdeles sätt preparerad, den de tugga, hvaraf spottet flyter starkt och utspottas. Säges förtaga all sömn och fördriva skörbjugg. Ätminstone gör han rent tandkött och tänder. Samma tuggkåda prepareras så: man tager den klaraste kådan, som fås på gran, den tilltuggas af valkullor, pojkar eller karingar, tills kådan blir hvit, se, så att hon kan dragas långt emellan tänderna, ju längre hon kan dras, ju bättre sägs hon vara preparerad. Den otuggade smakar mer bäsk och hänger mer vid tandren. Sådan brukas och säljes åt Falun i åtskillig form. Hon brukas i munnen, tills hon blir röd, hård och tröttsam att tugga»¹.

¹ Linné jämför bruket med beteltuggning i Persien.

Tuggning af grankåda och lök förekommer ännu bland kvinnfolken i Dalarne. Huruvida bruket äfven nått andra provinser har jag mig ej bekant.

Vår öfversikt af mat, dryck och njutningsmedel hos Sveriges allmoge är härmed slut, och vi kunna ej bättre belysa skillnaden mellan gammalt och nytt, forntid och nutid, i svensk bordsed än genom att citera, hvad Stolt berättar om sig själf och om den förändring, som i hans tid inträdde:

»Som allting har omgestaltat sig under ett halft sekel, så äfven matordningen, ty redan 1839, då jag en gång kom till ett ställe vid kyrkan att göra skor, så dukades bordet med porslin i stället för de vanliga trätallrikarna, med blankskurade knifvar och gafflar från smideshandeln, som vi då kallade köpeknifvar, i stället för de vanliga hemgjorda af utslitna liar och sågklingor. Gaffeln, som nu allmänt lägges fram, och som jag af vanan med svårighet kan umbära, kunde jag då ej alls begagna, utan han fick nog ligga där fåfång. Brödet var skuret i fina skifvor och låg på en blank lackerad pjes, hvad den nu skulle kallas. Förr fingo vi själfva skära kakan, som oftast lades fram oskuren. Storsillen var tvättad, urtagen, näbb och skärt bortskurna och delad i små sneda bitar, i stället för att man förr endast skrapade bort fjällen med en knif och så lade fram henne. Soppan stod i en skål eller ett fat med en össked uti för att åter hållas på andra porslins-tallrikar. Köttet var skuret i fina skifvor på en karott, i stället för att vi förr i världen själfva skuro af stycket eller också fingo det förlagdt på hvar sin tallrik. Såsen stod i en kopp, hvarur man kunde taga för sig efter behag, i stället för att efter vanan tänja till dopptallriken med bröd eller potatis på hvar sin knifsudd. Mjök fingo vi i glas och till gröten afhäld på hvar sin tallrik, i stället för att vi annars nyttjade gemensamt fat. Kaffe och hvetebullar fingo vi på en blank bricka, men fastän jag redan denna tid icke var obekant med kaffe, så visste jag likväl icke förrän då, att det dugde att äta bröd till.

Allt detta fina och nymodiga fjäsk gjorde, att jag plågades af blygsel, ty det passade endast för herrskap, men icke för skomakare, och jag önskade att så fort som möjligt komma undan till min vanliga frihet.»

Öfvergå vi nu till matordningen för vecka och för dag, måste vi taga hänsyn dels till skilda nejders olika tillgångar dels till årstiden. I landtbruksnejder var födan gifvetvis rikligare än i karga skogs- och hedtrakter. Å de förra platserna fanns mera kött, fläsk, bröd och gröt än å de senare. Under de olika årstiderna var också tillgången olika.

Vid slakttiden var köttfödan rikligare än å andra. Bröd fanns likaledes strax efter skörden, däremot mindre ofta på vårsidan. Slutligen framtvang gifvetvis det intensivare arbetet under sommaren rikligare föda. Dagens längd måste också tagas med i beräkningen. Under vår och sommar var dagen lång och arbetstiden lång, därför behöfdes vid denna tid flera måltider än under höst och vinter, då dagen var kortare.

Se vi på den allt högre framskridande kulturen, kan också här sökas en förklaringsgrund till, att förr färre måltider på dagen funnos än nu. Den artificiella belysningen har allt sedan medeltiden utvecklats i utomordentlig grad och därför gjort arbetet oberoende af dagens längd. En mera jämn fördelning af dagens arbetstid under sommar och vinter har däraf blifvit följden, på samma gång den kulturella utvecklingen och därmed följande skarpare konkurrens måste göra arbetstiden intensivare och längre. Maten har naturligtvis måst följa med sin tid och i gengäld bli näringskraftigare och rikligare. Se vi t. ex. på en sådan kulturperiod som 1500-talets i motsats till medeltiden, finna vi här en oerhörd stegring af arbetsintensiteten och arbetstiden. Aptiten blef också betydligt större, maten rikligare och kraftigare. Att man vid en sådan hastig stegring gick till öfverdrift och måhända åt mera än man behöfde, åtminstone mera än man i vår tid med ännu högre arbetsstegring skulle behöfva, kan just visa det vanliga öfverdrifvandet i början och således blott skarpare framhäfva principens giltighet.

Helt säkert innebar det kulturskede, som inträdde vid kristendomens införande, äfven det en gradvis skeende ökning i arbete, och den vid denna tid öfver lag skeende större rikligheten på mat torde kunna sättas i samband härmed. Att man äfven då gick till öfverdrift, ger kyrkans ingripande för att bättre reglera matordningen vid handen. Kyrkan hade infört en mängd nya rätter tillagade af vegetabilier och i högre grad än förut betonat fiskfödan. Man ingrep nu i det privata lifvet ej blott genom att stadga fastetider, stora (mellan fastl. o. påsk) och lilla fastan (mellan allhelgonadag och advent), utan äfven genom att påbjuda hvarannandagsfasta, så att kött ena dagen skulle motsvaras af fisk och växtmat andra dagen. Vi erinras om dessa påbud, då det i Olof den heliges saga heter: Konung Sigurd bespisade honom vid bordet hvarannan dag med fisk och mjök och hvarannan med kött och öl. Såsom ett minne från denna tid kvarlefver i vissa nejder af Sverige att vid gästbud, då ju gifvetvis gammal sed mera strängt efterföljes än i hvardagslag, omväxla med kött den ena dagen, fisk den andra. Så t. ex. berättar Bruzelius från Ingelstads härad i Skåne, att man vid gillestillfällen i äldre tider knappast erhöill mer än en dag soppa och

kött, en annan dag lutfisk och gröt. Till hvilken öfverdrift i stadgan- det af »fasta» man kunde gå, visar oss matordningen vid kungsgårdarna på Gustaf Vasas tid. För arbetsfolket fanns då (enligt H. Forssell) 228 fiskdagar mot 137 kött dagar på året, ja stundom ända till 237 fisk- dagar mot 128 kött dagar.

För det hvardagliga bruket spelade veckoindelningen en viss roll. Men veckan hade ju udda antal dagar, och då växelbruket uppstått ur en protest mot öfverflöd, lades största vikten vid »fastan», och fisken fick alltså 4 dagar, köttet 3. Söndagen var en festdag, alltså skulle den ha köttet, och veckoindelningen var därmed gifven: söndag, tisdag, torsdag kött, de öfriga dagarna fisk. Var man däremot mera liberal, något som man mot medeltiden i detta fall måste bli, tack vare arbets- stegringen, insatte man fyra kött dagar mot tre fiskdagar. I Vadstena kloster gällde regeln, att man söndag, måndag, tisdag och torsdag fick äta kött, onsdag och lördag fisk och »hvit mat» (med smör, ägg, ost) samt fredag endast fisk och grönsaker (men ej ost, smör, ägg el. dylikt).

Innan vi lämna medeltiden skulle jag vilja ge en öfversikt af den mat en andlig herreman vid 1400-talets slut kunde hålla sig med. Jag följer härvid en beskrifning af H. Hildebrand öfver biskop Brasks hof- hållning i Linköping efter en handskrift från biskopens egen tid. Den ger oss en intressant inblick i den lyx i matväg man redan vid denna tid kunde spåra hos herremännen. »Fastan» har öfvergått till en lika stor lyx i fiskväg, och växtfödan är så riklig och dyrbar som väl möjligt.

Om nyårsdagen inföll på en söndag, serverades till middagen, bland annat, stekt kokött, villebråd, skinka, bringa, nyrökt fårkött, färskt kokött, saltat dito, nyrökta feta köttkorfvar, stekt hare och rådjur, unghöns, hjärpar, »svinstek och dufvor, om de äro till», ostkaka, gammal ost med frukt. En sådan middag intagen 12-tiden, lade icke hinder i vägen för en supé med ett par eller tre kötträtter. Detta synes dock icke hafva varit den mest onttyckta anrättningen för en sådan dag, ty vid sidan står antecknad en annan matsedel med rubriken *aliter ostgotico more*, annor- ledes på östgötavis, och där finna vi följande rätter upptagna: 1. grofstek (d. v. s. ox- eller som det hette kostek) och pastejer — 2. grofmat och groppenbraad (grytstek) — 3. kostek med salt spad samt lumber (filet de boeuf) — 4. stekta gäss med fyllning och hela höns — 5. påfoglar med utslagen stjärt, hjärpar, dufvor och smörmos — 6. borjar eller trän eller djur i bakverk samt strufvor af russin och mandel — 7. bakverk och äggost. Därest allt under året förrättades med samma grundlighet som den första middagen, hade ingen skäl att klaga.

Som en kyrkans man var biskopen naturligtvis förbunden att iakttaga fasta, han inlade till och med i det afseendet mycken förtjänst. Åtminstone vissa tider på året — vi tala naturligtvis icke om långfastan med dess veckor af försakelser — hade han till och med tre fastedagar i veckan, onsdagen, fredagen och lördagen. Vi få dock icke föreställa oss, att man de dagarna behöfde stiga hungrig från bor- det. På en sådan fastedag förtärdes nämligen: 1. stockfisk eller välling (sockrad) eller hufvudkål med mjölk — 2. stekt och kokt sill eller torsk — 3. färsk fisk —

4. torkad gädda, gös eller braxen — 5. röding, makrill eller salt lax eller äggkaka. På kvällen samma dag förtärdes 1. risgröt, hirs eller gryn eller rofvor — 2. torsk eller sill — 3. spettfisk med lök eller ägg — 4. nötter eller frukt. Fredagen var en större fastedag, då upptog matsedeln 1. kål eller välling — 2. stekt och kokt sill med nejönögon — 3. salt ål — 4. färsk fisk med salt spad — 5. mos af äpplen eller



215. Franska bordseder i 1400-talets senare hälft. Miniaturmålning i en handskrift från 1470.

annan frukt — 6. små stekta fiskar med rofvor — 7. salt lax eller gelé — 8. äpplen, päron och andra frukter. Dock må erkännas, att det fanns en annan fredagsmat- sedel, från hvilken äfven fisken var utesluten. Den lydde: 1. ärter — 2. stekta äp- pelen med olja — 3. äpple- eller päronmos — 4. stekt bröd med olja — 5. stekt bröd med bigat — 6. gorån — 7. nötter, äpplen och päron. Allt detta förekom dock allenast, när biskopen hade gäster. När sådana ej funnos, var matordningen enk-

lare, men dock grundlig. Så t. ex. serverades under vanliga förhållanden hvar söndag mellan nyåret och fastan kokött, gris, rå och höns eller hare. Söndagsmat mellan påsk och pingst var rå, färskt eller salt kokött, gås eller höns eller hjärpar, orrhöns eller »fjäderhane», mellan pingst och den 29 juni lamm, salt rå, salt kokött, unghöns, gris eller salt gås, därifrån till den 29 september kokött och färskt, salt rå och unghöns, till och med den 11 november gås, efter denna dag färskt kokött eller salt hare och höns. Detta är dock allenast steken; naturligtvis serverades äfven annat.

I allmogehushållningen i våra dagar kunna ännu rester spåras af medeltidens matordningsregler. Det finns en sedvänja att så vidt möjligt låta ett visst slags mat sammanfalla med en viss veckodag. Allmogen håller strängare fast härvid än stadsbefolkningen, dock skönjes den ej sällan äfven hos denna. Så t. ex. har det blifvit en gammal vana att betrakta förberedelsedagen att sabbaten värdigt begå såsom den förnämsta »fastedagen» i. s. f. fredagen, som medeltiden införde närmast som erinran om långfredagen. Likaledes har det blifvit allmän regel, att näst söndagen låta torsdagen bli den förnämsta kött dagen. Söndagen har därför mest köttsockpa och färskt kött och torsdagen mest ärter och rökt fläsk. Ursprungligen var det ärter eller kål jämte svin-kött på torsdagen, och detsamma förekom ofta äfven på söndagen. Kål eller ärter som torsdagsrätt är ett allmänt bruk öfver hela den germanska världen. En tysk författare yttrar på tal om detta bruk: »Huru märkvärdigt, att i Berlin, i Aargau (i Schweiz), i norra Tyskland och i Schwaben man på samma dag kokar samma föda». Walter Scott omtalar torsdagskålen i Skottland. Till skärtorsdagen hörde i de skånska och halländska hemmen som regel fordom grönkåls-soppa.

Hvad som i betydlig mån bidragit till att förändra förhållandena har varit den rena makligheten att laga mat för två dagar i rad. Särskildt gäller detta sådan mat, som kräfver längre tid såsom t. ex. kokandet af soppa eller tillagandet af färskt kött samt kokandet af ärterna eller kålen. Det var därför naturligt att låta söndagsmat bli måndagsmat och låta ärterna komma två dagar å rad eller åtminstone två dagar i veckan, kanske andra gången blott silade på den blygsammare platsen som andra rätt. Det rökade eller saltade köttet på tisdagen fick på grund af förfining i matväg ersättas med färskt kött, och därmed var en anordning gifven, hvilken i det stora hela är bibehållen öfver hela Sverige, där mattillgången varit någorlunda riklig. Om jag här anför en »normalindelning» efter gammal häfd, stöder jag mig på egna studier och meddelanden från Götalands och Svealands landskap, men jag är fullt medveten om, att en mängd undantag finnas:

Söndag: Färskt kött o. köttsockpa (kål o. fläsk)¹.

Måndag: Rökt kött (el. äggmat).

Torsdag: Ärter o. fläsk (kål o. fläsk).

Tisdag: Färskt kött (pepparrotsocktt).

Fredag: Ärter o. fläsk (bruna bönor o. fläsk).

Onsdag: Fisk (kabeljo el. sill).

Lördag: Sill o. potatis.

Naturligtvis afser denna indelning hufvudmåltiden för dagen. De öfriga måltiderna rättade sig efter arbetet.

Dagsmåltidernas utvecklingshistoria låter följa sig historiskt på samma sätt som veckoindelningen. Under medeltiden äro måltiderna genomgående två: *dagvard* och *nattvard*. I Vadstena kloster inföll den ena kl. 8—10, den andra 4—6. Där man ej hade råd till att anslå så lång tid till maten, var dagvarden kl. 10 och aftonvarden kl. 4. Den mat, som afåts vid båda dessa måltider, var ungefär densamma, åtminstone alltid beräknad att vara lika kraftig. Om ett särskildt hufvudmål kunde naturligtvis då ej vara tal. Skulle man skilja på dem, var det lämpligast att låta dagvarden bli den rikligaste, då därefter följde den förnämsta arbetstiden. Vid fastetiden märka vi också detta tydligt, äfven i Vadstena kloster. Den viktigaste måltiden fick då heta middag och blef i början alltså afäten kl. 10. Då man i Finnveden m. fl. andra bygder kallade måltiden, som intogs kl. 4, för middag föreligger här en rest af den gamla måltidsindelningen med tyngdpunkten förlagd på andra måltiden. Vid den franska måltidsindelningen, frukost kl. 12 och middag kl. 6, har man handlat efter samma principer. Tyskland och Skandinavien ha följt den andra fördelningen med dagvarden som middagsmåltid.

En olämplighet i denna tvåmåltidsprincip var, att man steg upp betydligt före dagvarden och lade sig betydligt senare än nattvarden. Om året normaliserades, blef uppstigningen ungefär kl. 6 och sänggåendet kl. 8, alltså 4 timmar före och efter en måltid. Det gamla systemet förutsatte således, att man knappast arbetade något nämnvärdt före första och efter andra måltiden. I Vadstena kloster utföres också allt arbete mellan 10—4, tiden före och efter är blott anslagen till böner. Då också detta kunde vara ansträngande, fick man som förfriskning utanför måltid äta frukt. Utanför klostren, där fruktillgången var mindre god, fick man nöja sig med en kraftig klunk öl. Därigenom hade man emellertid begynt insätta två nya mål, visserligen i början mycket oskyldiga, men med tillsats af litet bröd och sedan äfven fisk, blef det ändå efter hand ett helt mål. Ännu bibehåller första och sista måltiden hos allmogen karaktären af flytande föda. Om detta skede i måltidens utveckling, då alltså första och sista målet ännu var tillfälligt insatt, erinras vi i ett småländskt ordstäf: »Frukost är en öda

¹ Se längre fram de citerade matordningarna, hvilka i någon mån afvika härifrån.

(är öfverflöd), dagvard det är dagsens föda, middag (= kvällsvarden) är landsens sed, får jag ej nator (natt-öl) blir det därved» (Gasl.). Man har låtit detta ordstäf beteckna karg bygd och bli ett bevis på, huru eländigt vissa bygder förr kunde ha det. Sedt rent historiskt låter det emellertid lika bra placera sig i goda bygder. Öfvergången mellan medeltiden och renässansen är gifvetvis tidpunkten för dess tillkomst.

Fyr-måltidsindelningen är den allmänna svenska hos såväl hög som låg, men allmogen har mellan 10 och 4 insatt ett nytt mål under den tid på året, då arbetet på åker och äng varit särskildt intensivt. Samtidigt har första hufvudmåltiden (middagen) fått kännas vid en liten förskjutning från 10 till 12 eller 1. Den gamla frukosten kl. 6 flyttades fram, alltefter som arbetet begynte tidigare eller senare. Började man tidigt, fick man två frukostar kl. 6 och 8 el. 9, den senare således i närheten af den forna dagvarden, hvars namn den också i Skåne fick (*dagel, dagol, dagelmål, davre, davramål*). Den första frukosten fick efter morgondaggen namnet *daggbete* (Västerg.). Då man ej behöfde stiga upp så tidigt, bortföll naturligtvis första målet. Den svenska allmogens måltidsindelning, sådan den föreligger under 1800-talet, efter gammal häfd, är därför följande:

I. Frukost kl. 8, 9 el. 10. II. Middag kl. 11, 12 el. 1. III. Aftonvard (*medaftan* = midafton i Skåne) kl. 4 el. 5. IV. Kvällsmat (*nator*) 8 el. 9.

Till denna matordning kom under hösttid på sommaren och tröskningstid på vintern: daggbetet kl. 6 eller tidigare.¹

Öfvergå vi nu till den mat, som förtärdes på dessa tider, finna vi i början en stegring i riklighet och kraftighet från första målet till middagen och sedan aftagande till kvällsmaten. I vissa nejder, under påverkan uppifrån, fick man en omkastning af de två sista måltiderna, så att »kraftdrycken» som afslutning på dagen i stället kom näst sist, och aftonvardens forna större matriklighet fick komma på dagens sista spis.

Om middagsmaten ha vi redan talat. Rörande första och sista måltidernas öldryck blef drickat (ölet) ofta blandadt med antingen varm eller kall mjölk. Med 1800-talet utträngde potatisen de gamla rofvorna eller kålrötterna såsom tillägg till morgonsillen. Brödet blef i åkerbruksbygder efter hand allt vanligare, antingen för sig eller tillsammans med flott.

Man har alltid framhäft skåningens matfriskhet och som bevis framdragit hans många måltider. Som jag redan visat, kunna alla de 4

¹ Måltidsindelningen har delvis påverkats af den forna dagsindelningen. Se härom vidare 2 kap. i II delen.

eller 5 måltiderna på dagen följas genom hela Sveriges såväl feta landtbruksdistrikt som magra skogsbygder. Skillnaden mellan fet och karg bygd kan således ej ligga i måltidernas antal, hvilka äro fullt konstanta hos såväl hög som låg ännu i denna dag om än med förändring af tid och namn, utan i mängden af mat och matens kraftighet. För att därför ej vara orättvis vill jag här taga några exempel på måltider hämtade ur såväl äldre som yngre litteratur. Jag begynner med några före potatisens tidsålder:

Uppland 1620 (spisning för fattiga studenter i Uppsala, Annerstedt, Upps. univ. hist. I. Bih. 1, 161).

Sönd.: Middag: kål m. gryn el. ärter uti, fläsk, kött och stek. Aftonmåltid: köttssoppa, färskt kött, höns el. fåglar.

Månd.: Midd.: ölsoppa el. äggsoppa, strömming, blötta gäddor. Aftonm.: gröt, kokad sill, torsk.

Tisd.: Midd.: kål eller ärter, kött o. fläsk, stek el. saltvattenskött. Aftonm.: köttssoppa, rof-mos m. mjölk el. af annan frukt; färskt kött.

Onsd.: Midd.: kokad el. sur mjölk, strömming, torr el. färsk fisk. Aftonm.: grynvälling m. lax el. gäddor el. ris kokad m. en kanna mjölk; kokt sill; krampsill.

Torsd.: Midd.: som på sönd. Aftonm.: färsk köttssoppa m. bröd, korfvar el. sylta; färskt kött.

Fred.: Midd.: varmt öl och bröd, krampsill, blötta gäddor el. stockfisk. Aftonm.: spicken sill; ärter med ättika, torsk.

Lörd.: Midd.: Grynvälling, lax el. färsk fisk, ägg, sylta el. korfvar. Aftonm.: gröt, salt fisk, torsk el. gäddor, rofvor el. någon annan frukt dess värde.

Ångermanland 1732 (Linné): »Tre mål ätes, förutom frukost, om sommaren. Då ätes alltid om dagarna och middag surströmming, så att surströmmingen (ofta utbenad) läggs mellan tunnbröd och bits så en bit; sedan ätes surmjölk utan grädde, sedan underst den en ostskifva eller smörgås. Men kött tages intet efter. Till mats, kål, ärter, rofvor, kål mest söndag, ärter en gång i veckan; då kålen tryter, 2 gånger ärter, rofvor mest hvar morgon med saltströmming, på slutet af kokningen lägges strömmingen dit, att han ej skall koka sönder, litet mjöl på och sur mjölk supes. Om aftonen alltid kornmjölsgröt. Om morgonen, då man går ut smör och bröd eller ost och bröd, som är snarare. Af blandbröd får man $\frac{1}{4}$ kaka i målet, godbrödet få de aldrig smaka, ty det är för främmandt eller stor högtid, eljest spisbrödet, som alltid ätes 4 à 6 faldt, tunnt som papper. Alltid öl i källaren (utom spisölsdrickat, då främmande komma. Om sommaren drickes alltid *syra*.»

Dalarna 1734 (Linné): »Deras spis är ordinär, förutom ärtbröd, bröd med mäsik och kornmjöl blandadt, agnebröd, allt tunnt bakadt, hvilket de sätta in i ugnen, igenom det de linda kakan kring en stång och vefva utaf henne sedan i ugnen. Eljest bruka de ock tjockt bröd, när de äro borta. Deras mat är eljest ordinär, förutan att de hvar afton äta gröt, dels kokadt hel hård af ärt-, dels af kornmjöl; blir något öfrigt, så ätes till frukost, hvarpå de sedan kunna äta 3 à 4 gånger om dagen. De bruka ock äta smör, missmör och ystningsost i en massa sammanblandade.»

Småland (Växiö gymnasium) 1770-talet (S. Ödman): »Maträtterna voro följande: för sön- och måndagar kål, den värden bestod, men hvar och en tillade kött eller fläsk efter godtfinnande. Tis- och onsdagar gafs en korngrynssoppa på salt kött;

tors- och fredagar ärter; lördagen bestods ingen kokrätt. Till soppan och ärtorna gafs enligt tabula grynn och ärter efter visst mått, men soffet tillsköts och äts af hvar och en särskildt. Onsd- och lördagskvällarna voro de enda, då varm mat gafs. Den bestod af korngrynsgröt. Den, som tillsköt grynen för bordet, bestod också af 2 styfver till sirap, som utspäddes med vatten, hvaruti gröten sparsamt doppades. Men såsom denna grötväta snart konsumerades, framtog sedermera hvarje intressent en sked smör, som lades i den öfriga heta gröten, hvilken sedan med skedarna omrördes, till dess en hvit fradga lade sig på ytan. Denna rätt ansågs för en kräslighet och kallades clauduntur, hvilket namn en af våra lärare förklarade därmed, att smöret clauderade sig med gröten. Det clauduntur kammarrådet ej orkade förtära, tillhörde dagens grynleverant. Men gemenligen gjorde hvar och en sitt bästa, att icke något måtte blifva öfrigt. Till middagarna uppbars supanmaten i ett stort stenfat på hvarje kammare och äts med träskedar. Sofvelbitarna lades på en stentallrik, där hvar och en igenkände sitt stycke af vissa märken, träpinnar m. m. Denna skillnad var nödig, helst då i mitt kvarter, i en stor ryttaregryta, kokades för 4 kamrar, som hyste 16 och stundom 20 intressenter.»

Västmanland 1784 (Bergenskiöld): »I enskilda hushållningen går sparsamt till, hvarje dag i veckan har sin vissa matordning, och jag skall här införa en som blifvit mig meddelat af Bergslagsgruvfogden Lekman, och hvilken skall vara upprättad efter kosthållningen i Dalkarlsbergs grufvlag:

<i>Sönd.</i>	Fruk.: soppa med kålrötter och kött till sofvel.	<i>Onsd.</i>	Morg.: ärter o. kött.
	Midd.: detsamma.		Midd.: mjölk o. smör.
	Aft.: kål och kött.	<i>Torsd.</i>	Aft.: gröt o. sill.
<i>Månd.</i>	Morg.: kål och kött.		Morg.: midd., aft., rotsoppa och kött.
	Midd.: soppa o. kål.	<i>Fred.</i>	Kornmjölsvälling m. smör och sill alla målen.
	Aft.: gröt o. mjölk samt sill.	<i>Lörd.</i>	Morg.: välling, smör o. sill.
<i>Tisd.</i>	Alla målen ärter o. kött.		Midd.: mjölk, » » »
			Aft.: gröt o. sill.

Halland 1796 (Osbeck): »Folket här på orten äter 5 gånger om dagen, frukost, dafver, middag, merafton och kvällsmat. Frukosten är en sup brännvin, om den finnes. Dafver består mestadels i sill och dricka med mjölk blandad. Middag: kål, ärter, soppa jämte kött och fläsk eller hvad som kan åstadkommas; merafton brännvin. Kvällsmat merändels gröt, en afton kokt, den andra uppstekt.»

Skåne 1797 (Svanander): »Bonden bakar sitt limpebröd af rågmjöl och kornmjöl, hälften hvardera slaget. De förmögnaste på slätten äta dock sammantaget rågrbröd. Fläsk har i äldre tider mycket brukats äfven till frukost, då skogarna voro större och sillförrådet mindre. Nu ger en fattig bonde, hvad han kan, men den förmögne:

1. En sup och bröd, ost och bröd eller en smörgås till *moronbit*.
2. Till frukost, *dafve*, sill, dricka och bröd.
3. Till middag kokt mat af kål, ärter, soppa, välling, med sofvel, fläsk, kött, fisk o. s. v.
4. Till medafton gåseister, *fittamatar*, smörgåsar, pannkakor, ägg o. s. v. med en sup.
5. Till aftonen gröt och mjölk, eller dricka och bröd.
6. Under slätter, mejning och torfskärning vankar ibland *lille middag*.

Dessa måltider iakttagas likväl mera noggrant i den släta delen af häradet (Bara) än i den backiga och skogrika.»

Västmanland 1830 (Bore): »Drängarna stego upp kl. 2 och skötte om hästarna. Därefter äts frukost, hvilken merändels bestod af blodkorf och bröd. Detta var ett

mindre mål, s. k. *lennmål*, som icke ens intogs vid sittande bord, men dock inne i hvardagsstugan. Denna tjänade alltid till matrum. Vid 6-tiden äts den egentliga frukosten, som kallades *morgonmål* eller *morsmål*. Den utgjordes af stufvad potatis, sill, smör, bröd och mjölk. Stundom bestods äfven en sup. Middagen äts regelbundet kl. 12. Detta mål bestod oftast af potatis, sylta, spickekött, mesost och soppa eller mjölk. Om vintern fanns alltid en varm rätt till middagen. Kvällsmåltiden förtärdes kl. 5 och bestod af potatis, sill, spickekött, mesost och soppa eller mjölk. Kl. 7 gick man till hvila.»

Dalsland 1850 (Lignell): »Måltiderna för arbetsfolket äro: frukost vid solens uppgång, en bit bröd med en sup brännvin, eller ock, i brännvincts ställe, litet smör, ost eller potatissmör till brödet; dagel kl. 9; middag kl. 3; kvällsmat vid solens nedgång. Härifrån skilja sig åter andra delar af landet så till vida, att dageln ätes kl. 8, middagen kl. 12. Aftonvard tages då kl. 6 e. m. och kvällsmåltiden vid dagens slut. Detta vår- och sommartiden till d. 1 okt. Hösten och vintern afläggas frukosten och aftonvarden. Hvardagsrätterna äro gröt, välling, mjölk, potatis med och utan sill, smör och ost; söndagarna kokadt fläsk, kött, köttsoffa, ärter eller kål.»

Skåne 1860 (Bruzelius): »Måltiderna voro i regel fyra: *dafve*, *middag*, *medaftan* och *kvällsmat*. *Davren*, som intogs kl. 6 på morgonen, bestod af sill, potatis och bröd, kokt dricka eller, vid god tillgång på mjölk, af en blandning af mjölk och dricka. Vid middagen, som vanligen egde rum vid $\frac{1}{2}$ 12-tiden, stod alltid på bordet det s. k. *sulfaded* (en svarfvad träskål med hög fot), hvarpå låg, efter omständigheterna, kokt *fläsk*, rökta *lammalår* eller salt och kokt *gåsakyd*, af hvilka sofvelvaror hvar och en tog för sig efter behag. Såsom *supanmat* nyttjades omväxlande salt soppa, ärter, grön- och hvitkål, välling, samt om sommaren, sur mjölk. Till *medaftan* vankades *fytte* eller *smörmad*, och till afton gröt af korngryn eller rågmjöl, med sur eller söt mjölk, eller, i brist däraf dricka. Dessutom bestods åt karlarna den som oumbärlig ansedda supen, ej blott vid måltiderna, utan åtskilliga gånger däremellan.»

Halland 1870 (Hofberg): »Tidigt i ottan, innan arbetet begynte, intogs en s. k. *morgonbit*, bestående af huggbröd och smör, eller af kall gröt, som blifvit öfver från kvällsmålet dagen förut. Längre fram på morgonen inmundigades ett nytt mål, som fick namn af *lille dafve*, samt utgjordes af fläsk eller »krås», sill, hafrebröd, vatten eller »dricksvälling», klockan emellan 10 och 11 serverades *dafve*, bestående af kött eller fläsk och grynvälling. Klockan emellan 3 och 4 e. m. intogs *middagen*, ärter eller kål med hafrebröd, och slutligen *kvällsmålet*, som utgjordes af gröt med mjölk eller grötdopp, en blandning af dricka och honung.»

Västergötland 1890 (A. E. Landsm. XV: 7):

»Hos torpare och backstugsittare:

1. frukost: kaffe o. finsiktadt rågrbröd. middag: gröt af rågmjöl, någon gång af risgryn, ärter (ibland med fläsk).
2. » : sill o. potatis, bröd, mjölk. kväll: potatis o. sill med mjölksås eller bröd och mjölk.

Vanligen tillagas af hvarje rätt så mycket, att det räcker till två mål, och därför förekommer mestadels samma mat två dagar å rad.

Hos de förmögna eller bönderna:

Sommar och vinter, i hvardagslag och om söndagarna lika:

1. frukosten består vanligen af kaffe o. finsiktadt rågrbröd.
2. » » » » » stekt el. kokt salt sill samt potatis, kokad med skalen på. Endast vid festliga tillfällen råskalas den. Dessutom bröd o. mjölk, under slätter o. skörd äfven ost.

Till middagen är salt soppa med kålrötter, på hvardagsspråket *pegga*, i bästa fall äfven morötter, samt potatis o. klimpar en ofta återkommande rätt. Under bergningstiden kokas af denna soppa ett så stort förråd, att det räcker för flera dagar. Ärtter o. fläsk förekomma regelbundet hvarje vecka, och då alltid två dagar å rad. Vidare förekomma pepparrotskött o. potatis, d. v. s. kokt salt kött med pepparrots-sås och potatis, kokt salt långa med mjölksås o. potatis o. kokt salt rocka samt stekt fläsk med kålrötter o. potatis. Detta allt såsom första rätt vid middagen. Som andra rätt användes i regel blott mjölk och bröd.

På eftermiddagen drickes som mellanmål kaffe utan dopp.

Till kvällsvard ha de vanligen sill o. potatis, emellanåt gröt, och då vanligen rågmjölsgrot, om lördagskvällarna någon gång risgrynsgrot.

Hufvudmålet bestod ursprungligen blott af en slags föda. Med medeltidens vegetabiliska nyhetsideer inkom dubbelformerna fläsk och rofvor (sedermera potatis), ärtter och fläsk, kött och grönsaker. Det skulle bli renässansen förbehållet att insätta gröt, mjölk- eller safrätten som för- eller efterrätt. Man kunde placera denna lättare föda före (Danmark) eller efter (Tyskland och Sverige). Därmed hade middagen som hvardagskost nått en definitiv afslutning i utveckling, så vidt det gällde allmogeklassen. Kanske t. o. m. en och annan nejd står på medeltidens stadium ännu.

De högre klasserna ville emellertid äfven i hvardagslag ha något mera än två rätter mat, och 16. och 17. seklet har för en vanlig hvardag att uppvisa ett antal rätter, som i vår tid t. o. m. som festmåltid skulle få anses mer än riklig. Erik XIV åt på Stockholms slott regelbundet till dagvard och kvällsvard 12 rätter, Gustaf II Adolf däremot hade i hvardagslag, så vidt man kan döma af en bevarad berättelse om den mat, som under en fullt vanlig vecka skulle lagas, 15—30 rätter.

Att allmogen, åtminstone när det gällde fest, skulle söka efterbilda de förnämas många rätter, säger sig själf.

Vi vilja i st. f. att närmare ingå på matordningen vid gillan anför en serie matsedlar och öfverlämna sedan åt hvar och en att själf utdraga den ordning rätterna följt efter hvarandra. Att en viss regel, hvarefter maträtterna följt, existerat, framträder tydligt nog:

Småland (Aldén):

1. Smörgåsbord.
2. Kött, korf och pepparrot.
3. Risgrynsvälling med kanel.
4. Kokt fläsk och bruna bönor.
5. Lutfisk.
6. Fruktosoppa.
7. Kalfstek.
8. Ostkaka.
9. Sötost.
10. Bakelser.
11. Vin och konfekt.

Södermanland (Westerin):

1. Kokt gädda vanl. utan potatis.
2. Oxkött.
3. Soppa m. rötter el. klimp.
4. Oxstek med rödbetor.
5. Svinstek, »ju fetare dess bättre».
6. Mandeltårta.
7. Smörbakelse.
8. Risgrynskaka.

I *Bollebygden i Västergötland* bestod festmiddagen i enklaste fall af:

1. Kabeljopudding med äggsås och potatis.
2. Vattensoppa med sirap och russin i eller sagosoppa med russin och sviskon.
3. Pepparrotskött med sås och potatis.
4. Kokt fläsk med lingon och senap upplöst i sirap.
5. Risgrynspannkaka med saftsås.

Som dryck till alla rätterna: brännvin och hembrygd dricka.

»I finare fall» bestod den af:

1. Kabeljopudding med äggsås o. potatis.
 2. Buljong med klimpar, eller saftsoppa.
 3. Stek med sås och potatis.
 4. Kokt fläsk med lingon o. senap upplöst i sirap.
 5. Sockerkaka.
- Skulle det sedan vara »extrafint» såsom vid bröllop, tillkom smörgåsbord allra först.

Gottland (Lithberg):

I.

1. Smörgås: hvetebrod o. limpa.
2. Soppa: sparrispuré.
3. Fisk: flundra.
4. Kött: lankött med dillsås.
5. Stek: kalfstek med macaroni, sallader.
6. Efterrätt: äppelkaka o. fruktkompott med grädde.
7. Tårta: diverse bakverk; vin.

II.

1. Smörgås: Gorån, limpa, hvetekaka.
2. Fisk: kabeljo el. torsk.
3. Kött: pepparrotskött.
4. Stek: kalfstek.
5. Soppa: fruktsoppa.
6. Efterrätt: äppelkaka och bakverk.
7. Tårta el. sockerkaka.

Alla dessa matsedlar äro från 1800-talets senare del.

Som jämförelse meddelar jag en äldre af 1784, från *Nora bergslag*: »Sedan bröllopslaget placerat sig, börjas med välplagnaden, som först består af kringlor eller rån och brännvin, sedan hämtas från bordet, hvaruppå är ställt sönderskuret bröd, skinka eller kött, stek och ostkaka, det ena fatet efter det andra, som kringvandar, hvaraf tages utan all anstalt med knifvar, gafflar och servietter, och sedan under detta en eller tvenne supar blifvit tagna, drickes några kannor öl, hvarmed bröllopslaget åtskiljs.

Göres bröllopet hemma, hvartill sällan någon mera ståndsperson än prästen är bjuden, då är ordentligen dukadt, och gästerna sitta till bords. Rätterna äro då gemenligen utom kringlor och rån till brännvinet, 2 å 3 saltfiskrätter, lax, torsk och lutfisk, soppa, tårta och ostkaka och allra sist stek.»

Sam. Ödman anför följande julaftonmåltid från Wieselska prästhuset i *Vislanda, Småland*, på 1760-talet:

1. Starkt pepprad lutfisk.
2. Soppa, kokt på svin, med mjölk.
3. Julgröt med anis, socker o. russin.
4. Färsk refbensspjäll.
5. Tårta.

Öfverdåd i mat och dryck vid gillena och framför allt bröllopen hörde till regeln, och därför sökte såväl regering som länsstyrelse och kommun stäfa öfverflödet genom att noggrant bestämma, huru långt man fick gå utan att få ordet om sig att slösa. Sådana öfverflödsför-

ordningar belysa i mångt och mycket äldre tiders matsed, och jag vill därför gifva några utdrag ur en del sådana statuter:

Gotland c. 1580 (Jens Bille):

Till att förekomma den nu brukliga, oskickliga och öfverflödiga bespisningen stadgas, att det endast får vara ett skinkefat på hvarje bord, hvilket fat skall gå långs nedåt bordet liksom i staden; ingen måltid får räcka längre än tre timmar. Om köksmästaren eller skaffaren häremot felar, skall han böta till kongl. majjt 5 gamla daler. Sättes mer än ett skinkefat på hvar bord, skall husbonden böta 5 daler.

Gotland 1606:

1. I Visby skola ej flera gäster bjudas än 12 par i det mesta. Ingen mera mat får framföras än till det högsta 8 rätter. Detsamma skall ock iakttagas på landet hos prostar, präster och domare.

2. På landet hos allmogen får icke bjudas mera än 10 par folk allenast 2 dagar och 6 rätter.

Vid 1731 års riksdag anmodade ständerna kgl. maj. att låta förfärdiga en förordning om, huru många rätter och huru mycket konfityrer skulle få begagnas vid bröllop, barnsöl och begrafningar, hvarjämte alla utländska starka drycker förbjödos. I Dalslands-stadgan af 1792 afsade man sig »bruket af konfekturer samt all annan desert än af inhemska frukter». »Kaffe skall inskränkas och icke i större sällskap bjudas efter måltiden. Bruket af det fördärflika brännvinet skall inskränkas.»

Slutligen vilja vi anföra ett litet utdrag ur ett sockenstämmoprotokoll för Emilslöfs socken i Skåne af 1817:

Vid vårt bröllop skall intet öfverflöd i mat eller dryck finnas, måltiderna skola bestå af få och sparsamt tillredda rätter och bör vid dem högst tvänne vanliga supar bjudas hvarje gäst. Ett lika förhållande skall iakttagas vid begrafningar, barnsöl och kyrkogårdsgillen. Den häremot bryter skall böta 2 rdr 16 sk. — Allt nyttjande af vin och rom och äfven af kaffe om eftermiddagarna, så i våra gilleslag och samkväm, som i vår enskilda lefnað afsäga vi oss med lika böter som i nästföregående punkter.

Hvad bordskick beträffar, var detta det minst möjliga i hvardagslag, vid fester däremot betydligt större. En gammal sed eller rättare osed, hämtad från de högre klasserna, hvilka särskildt under 1500- och 1600-talet haft den i stor skala, var att alltid säga nej, när man blef bjuden något att äta. En historia från Ingelstads härad för 50 år sedan kan belysa denna sed hos allmogen. En dräng tjänade på ett ställe och inkom redan andra dagen till husbonden och sade: »Här kan jag inte vara, jag har inte fått någon mat.» Husbonden frågade, om han inte blifvit tillsagd om ätningen, hvarpå drängen svarade: »Pigan sa' till mig *en* gång, men en kan väl inte gå, förrän en bjudes *två* gånger.»

Denna *kruserlighet* kunde ibland antaga drastiska former, då man vid bröllopsmiddagen skulle intaga sina platser. Här var det ej nog, att man sade nej *en* gång, utan man skulle t. o. m. nödga folk att sätta sig. Såsom ett exempel ur »belevnhetens» historia må följande skildring ur Sundblads 'Gammeldags seder och bruk' tjäna. Händelsen

tilldrager sig vid ett bröllop i Västergötland på 1840-talet strax före intagandet af bröllopsmiddagen:

»Ville man visa sig rätt belevnad, skulle man gömma sig, hvarefter det tillhörde värdarna och värdinnorna att leta reda på de undanstickna för att föra dem till deras platser. Detta gick vanligtvis bra, tills man kom till tröskeln, men där sattes hälarne i, och gästen skulle bokstafligen 'dras in'. Härunder hörde man ej sällan det kostligaste samspråk mellan dem, som lyckligen hamnat vid bordet, och de pustande och svettande värdarna och föregångskvinnorna, ty det var minsann icke något latmångöra. 'Såå, kommer du där dra'ane med nämndemansmora! Hvar fick du tag i na?' 'Åh, hon stod bak fähuset... se så, kom nu; låt bedja er!' Med lock och pock lyckades så slutligen värden att få nämndemansmor på sin plats. I detsamma hördes åter ett förfärligt pustande vid dörren; och nu skrek en annan: 'Nej, men se bara på grannmor, hur hon stretar emot! Hvar hade hon tagit vägen?' 'Jag fick tag i'na på hörännet', pustade värden, men hade slutligen lyckats 'fått ner na, där hon skulle'. För att öka det burleska i saken plögade värdarna ibland utrusta sig med stora tagelpiskor, hvarmed de låtsade sig skola jaga in de blygsamma.»

Vid själfva placeringen iakttogs ej blott själfva rangordningen mycket noga, utan man brukade också ej sällan dela upp män och kvinnor, så att de fingo sitta vid hvar sina bord, ofta i två skilda rum. Denna delning omtalas ej sällan från de högre klasserna under 1600-talet, och den synes ha stannat kvar hos allmogen till långt fram på 1800-talet.

Öfvergå vi från »etiketten», innan man satt sig till bords, till tidpunkten, då alla fått sina bestämde platser, kom alltid först bordsbönen. Hårtill tog man i högtidliga fall en psalm, som det ålåg klockaren att taga upp, om han var närvarande. Bordsbönen efter måltid utgjordes likaledes af en psalm. En sådan vanlig bordspsalm var: »Pris vare dig o Gud, o fader, son och ande». Då man ej sjöng någon psalm, läste man någon bordsbön ur katekesen. I hvardagslag förkortade man allt till det minsta möjliga, och bönen före blef då blott: »Mat i Jesu namn». Af den gamla katolska tacksägelsebönen *Benedicite: O pater adest nobis, munda nos a peccatis, serva nos a Sathana* blef kort och godt: »Gud ske tack för maten, Herren bevara oss för saten.»

Till en del mat hörde sedan, att man skulle rimma, så t. ex. hörde s. k. lefverrim till fisken och grötrim på gröten som regel vid festliga tillfällen. De högre klasserna hade sådana festtrim under 1600-talet; hos allmogen uppträder bruket äfven tidigt. Vi få tillfälle att i andra delen närmare vidröra dessa rims historia. I våra dagar återstår som en ringa rest endast rimmandet vid julgröten.

En annan bordsed hämtad uppifrån var skåltalen på vers eller prosa. Den viktigaste ceremonien under middagen utgjorde alltid skålarna. Till hvarenda rätt skulle en eller flera skålar drickas och ett längre eller

kortare tal hållas. Allt förminskades och afkortades med tiden, och endast »supen» till hvar rätt blef till sist kvar. Linné säger om dessa skålar till hvarje rätt 1734: »Mest öfver hela Dalarne, helst hos bergsmän, brukas ganska öfverflödigt välkommer, när någon främmande kommit första gången. Samma består af 2 à 3 stop iskänkte uti ett bufelhorn, pokal eller kanna, som måste inexcusabelt utdrickas, fast magen skulle sprängas, hufvudet spricka och hälsan, allt lifvets nöje, valedicera». Att alla gillena slutade med ett grundligt rus, är ju själfklart, och det blef till sist så vanligt att vara full, att det ansågs som en slags brist på kamratlighet att ej bli det. De, som skonade sig, fingo låtsa sig vara det för att ej helt enkelt bli kastade ut.

Dryckenskapen grep omkring sig efter hand, så att lasten äfven under hvardagslag kunde bli allt för vanlig. Man kan ej tillskrifva detta blott brännvinet. Djurklou talar om brott begångna under rusets inverkan, hvilka behandlades vid Kinds häradsrätt under 1630- och 40-talen, och nämner, att ölet gjorde samma verkan som brännvinet, och då på den tiden mera, enär den senare drycken ej ännu var så allmän. Ogier berättar under sin resa 1634 om, hur dryckenskapslasten öfverallt förstört Sverige och anför ohyggliga exempel därpå. I Delsbo klagar en kyrkoherde 1623, att folket försummade gudstjänsten samt kommo druckne till kyrkan och förde oljud. Ännu värre blir det på 1700-talet. Från Sörby församling i norra Skåne förmanar kyrkoherden 1723 en skraddare för hans »okristliga fylleri», men strax därefter är han åter drucken, då han skulle begå Herrens nattvard. Prosten Pehr Osbeck berättar 1796 från Hasslöf och Vaxtorp i södra Halland: »I forna dagar följde brännvinsflaskan med i kyrkan. Min företrädare berättade för mig, att han under predikan såg en hand komma utur stolarna med en brännvinsflaska, som gick sönder och luktade starkt i kyrkan.»

Resultatet af allt kunde naturligtvis ej bli annat än olyckor och lidanden. Det talas så ofta om hunger, nöd och elände, som bragt allmogen till tiggarsstafven, och allt tillskrifves hungersnöd och onda tider. Vål sant, men man glömmar att tala om den säd, som under svåra år gick åt till brännvin i stället för till bröd, om säden, som togs omogen för att hamna i brännvinspannan, om huru den för utsäde undanlagda tunnan under vintern togs till dryck, så att sädesodlingen fick inställas det året. Det finns en nöd, under hvilken allmogen kan stolt resa sitt hufvud och trösta sig med, att han gjort, hvad han kunnat. Det lidande, som *härav* blir följden, adlar och förbättrar, under det att det själförvållade förslöar och förslappar samt undergräfvat all vilja och energi.

Det finns en sida i den svenska allmogekulturens historia, som är en af de mörkaste och dystraste, och det är nödbrödets historia. Barkbröd har alltid ansetts som tecken på hunger, men kanske detta ändå varit bättre än månet annat under onda tider, ja, kanske barken t. o. m. ingått i allmogens hvardagsbröd. Åtminstone finnes exempel, som tala för denna uppfattning. Hyltén-Cavallius nämner, huruledes mjölet under äldre tider i Varend *alltid* blandades med bark, syrefrö och andra rå-växtämnen. Retzius berättar, att den finske bonden *alltid* blandade bark i sitt bröd, därför att han tyckte det rena rågrödet hade en fadd smak, under det barkbrödet gaf matlust. I Lapplandsresan af 1732 och Dalaresan 1734 talar Linné flerstädes om barkbröd utan att sätta detta i något slags samband med dyr tid. Det bröd från 900-talet, som man nyligen funnit i Östergötland, bestående af ärtmjöl och bark, behöfver således ej nödvändigt ha varit hungerbröd.

Det vanliga barkbrödet i Finland bestod af $\frac{2}{3}$ barkmjöl af ung tall och $\frac{1}{3}$ rågmjöl. I största nödfall användes äfven björkbark. Barkbrödet tillagades så, att man först satte rågmjöl till vatten, sedan strax därpå barkmjölet, hvarefter gräddningen skedde. Linné beskriver tillagningen af Dalarnes barkbröd 1734 på följande sätt: »När barken är afskalad, torkas han, tröskas, males, siktas, lägges i bakträget utan jäst, slås på kokhett vatten, arbetas, bakas till tunnbröd; med malne, dock nysiktade agnar, att han desto bättre må hänga ihop, hvarföre ock jästen uteslutes.»

Syrefrön som tillsats till bröd, hvilket Hyltén-Cavallius omtalar, finnes äfven i Finland. Till detta bröd tager man $\frac{1}{3}$ syrfrö och $\frac{2}{3}$ rågmjöl; först sättes rågmjölet till vatten, hvarefter det får stå i 12 timmar och surna; sedan tillsättes syrfröna, och bröden bakas. Andra tillsatser i nödtid i Finland utgöras af roten af *Calla palustris*, halm, gräs, renlaf m. m. Linné omtalar under sin Västgötaresa renlafva som mjöl till bröd, »fast mjölet gaf en något vidrig och långsam smak i munnen». Å annat ställe i samma resa heter det: »*Calla* växte i alla kärr på Tiveden tjänlig till bröd i nödfall». Vi se sålunda förhållandena i det stora hela lika i Finland och Västergötland. I Dalarne 1734 antecknar Linné: »Underligt är, att folket här gå på barkbröd, där de likväl hafva så mycket *Arum aquaticum*, af hvilket norrlänningen bakar sitt misse-bröd och går aldrig på barken, så länge misse-roten varar.» Ett barkbröd från »det svåra året» 1868 i Dalarne, gräddadt i goråjörn, bevarar Nördiska museet.

Barken afskalades med tillhjälp af mejsel gjord af ren- eller elghorn, kallad *furutyckla*.

Från Norge omtalas jämte furubark äfven almbark. Från ett nödår

i slutet af 16. seklet berättar en samtida: »Den som ville ge en fattig människa ett almträ i sin skog, gjorde då en stor välgärning; men på sistone tog sig hvar och en själf lof att få alm, hvar de kunde finna den blott för att berga lifvet med det».

En gammal man från Finnveden i Småland berättar följande om ett nödår: »År 1826 var det så torr sommar, att här blef alldeles missväxt, så att ingen säd fanns att få köpa. Då var här i byn en fattig torpare, som hade 8 st. barn, och de flesta voro små. Han fick af min far litet råghalm, som han skar till hackelse. Sedan malde han hackelsen på en handkvarn, som far hade i stallet, och däraf skulle blifva bröd. En annan gång hade han varit i vår bokskog och skalat bokbark, som han också malde på vår handkvarn. Då sade torparen: Jag tycker, att det är mera kraft i barkbrödet än i hackelsebrödet, ty man blir ej hungrig så fort efter det som efter hackelsebrödet. Men barkbrödet är så svårt att få sväljt ner». Andra nödlidande detta år tiggde sig till ben eller potatisskal, som de sedan torkade och läto mala till mjöl och bakade bröd af. Om sommaren plockade de boknötter, som de läto mala till bröd. Syrefrö begagnades äfven. De, som hade en liten täppa vid sin stuga, sådde råg på denna. När rågen var gången i ax, skuro de den till hackelse, som sedan torkades och maldes till mjöl. Vid samma tid brukade de förmögna skaffa sig bröd af säd med litet potatis, som doppades i salt.

Hvad hungersnöd ville säga, fick man en förfärande förkänning af 1769 i Medelpad. En komminister M. N. Nordenstam berättar härom: »I Löböle skall förrådet ha varit så smått, att en moder, när hon gick till skogs på arbete, afstillade sina små barn därmed, att hon strödde några näfvar hampfrö uti håren på en utbredd skinnfäll, hvilka korn barnen sutto och igenhämtade dagen igenom utan att äga någon större delikatess» (Sv. Ldm. V: 2 s. 85).

Till sist några anteckningar om nödår i Dalarne. Kyrkoherde Serlander i Lima skref till landshöfdingen 1695: »Årsväxten är genom den häftiga nattkölden, som i augusti inföll, så skämder, att det tviflas, om man i år får bruka slagan till uttröskning utan måste hacka axen med knif eller yxa och sedan föra dem med agnar och allt på kvarn att mala och sedan till bröd bruka». Om det bröd, som så bakades, säger han, att »det smakar bäskt som galla». Från Elfdalens socken berättas vid samma tid: »Folket nödgades hoptals gå ifrån socknen och söka sitt uppehälle på andra orter. Människor lågo här och där döda på marken af hunger med hötappen i munnen.» År 1633 skrifva 'gemene man' i samma socken: »Största delen ibland oss lida en sådan

hunger, att de uti sitt ansikte äro likare en död människa än en, som lif och ande hafver.»

Bristen på föda återverkade i sin tur på landtbruket. Folket fick afskeda sina tjänare, som därigenom bragtes till tiggarsafven. Huru många tjänare anropade icke under tårar sitt husbondefolk om att få stanna blott för uppehållet, men nöden gaf endast ett svar på deras bön: bort! bort! I familjer med många barn blef det ändå värre. År 1772 inträffade hungersnöd på Öland. En far fick sälja sin 13-åriga son för $\frac{1}{4}$ tunna råg till en gottlänning, som sedan i sin tur vid 1788 års krig sålde honom till en båtsman.

Som motsats till öfverdådet i mat och dryck vid gillena, kännas dessa beskrifningar öfver hungersnöd så mycket värre. Man har en stark förnimmelse af oförmåga att lägga undan från de goda åren till de dåliga. Sorglösheten, lefvandet blott för stunden, har bragt mycket ondt och lidande, som åtminstone delvis kunnat häfts genom omtanke. Men, det är lätt att klandra — *nu*, då vi sitta med den högre kulturens alla hjälpmedel att förebygga hunger och lidande. *En* godt har nöden dock haft, nämligen att skärpa och stålsätta viljan. År 1521 kom en afdelning af Kristian Tyranns krigare upp till Brunnbäckes färja, där de fingo höra omtalas, att »väl 20,000 man» dalkarlar skulle kunna uppjudas mot danskarna. De frågade då, huru så mycket folk kunde få mat. De fingo till svar, att man i nödfall kunde nöja sig med vatten och barkbröd. En dansk herreman lär då ha yttrat: »Ett folk, som äter barken af träd och dricker vatten, kan icke fanen tvinga, ej mindre någon man. Gode män, låtom oss rätt hasteliga draga hädan.»

Från öfverklasshåll har så ofta allmogekulturens svagheter framhållits. Huru ofta ha vi ändå ej spelat den rike mannens roll, då allmogent fått vara den fattige Lasarus vid vår dörr. Nöden har gått *vår* dörr förbi, vi som ändå kanske lättare hade kunnat fördraga den, men den har stannat hos den redan förut tryckte. Allt detta måste mana oss att lägga på hjärtat orden: »Dömen icke, på det I icke mån dömda varda». Inför det stora som ändå utförts, inför den stolta byggnad som rest sig inför våra ögon, hvilken heter individuell allmogekultur, måste vi ändå i vördnad böja oss. Därför heder åt det folk, som under nöd och lidande vetat att bevara sin individuella själfständighet och förstått att stadigt gå framåt med aldrig sviktande hopp!