

CHRISTINA FJELLSTRÖM

TVÅ KOKBÖCKER FRÅN 1700-TALET.

Matlagning i Reinerus Broocmans tryckta
hushållsbok och i Christina Vallerias
handskrivna kokbok

Matlagning och hushållsarbete har historiskt varit ett kvinnligt ansvarsområde emedan utvecklandet av en mer teknisk, prestigeladdad kokkonst förknippats med män¹. Det är först under senare decennier som vi ser tendenser till att mannen lika självklart kommit att ansvara för den dagliga och vardagliga maten samtidigt som kvinnor, om än i mindre utsträckning, återfinns som stjärnor inom den gastronomiska världen². När Broocman skrev sin hushållsbok under första hälften av 1700-talet uttrycker han vad som då förväntades vara mannens respektive kvinnans plikter i hushållet och under rubriken *Om en Matmoders Plicht* (B., s. 74) slår han fast hennes roll. Kvinnan skulle se till att mat kom på bordet för alla hushållsmedlemmar likaväl som hon skulle komma ihåg fattiga och sjuka. I paragraf fem utkristalliseras att ”qwinliga sysslor” är att hushålla och sina döttrar skall kvinnan undervisa ”i kokande, insyltande, destillerande och andra qwinno-slögder”. Cirka hundra år senare specificeras kvinnans roll än mer klart och tydligt att gälla den inre hushållningen med husliga göromål³. Under rubriken ”Vilka är de särskilda momenten av egentlig hushållskonst, vilka en husmoder bör känna?” anger Ludvig Zaar som nummer ”5:0 Matvarors tillredning och servering”. Hedvig Widmalm har i en uppsats diskuterat manligt och kvinnligt kodade sysslor i hushåll under 1700-talets



Pehr Hilleström (1733–1816): ”En piga höser sätta utur en kiettel – i en skål”. Köket och matlagningen var och betraktades oftast som kvinnans område. Wikimedia Commons.

andra hälft utifrån rådgivningsböcker och brevsamlingar. Även om en rådgivningsbok från 1780-talet klassar en man som vistas i kvinnliga domäner som ”grytsnok” argumenterar Widmalm att ”verklighetens män” kunde ha lika bra ekonomiska kunskaper om

Håkan Tunón (red.) 2016. *En fullständig svensk hus-hålls-bok af Reinerus Reineri Broocman. En handbok i gårds- och hushållsksiötsel i vid mening från 1700-talets första hälft samt Broocmans värld och hushållsbok belyst i åtta artiklar av nutida forskare*. Vol 2. Centrum för biologisk mångfald, Uppsala & Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien, Stockholm.

mat som hustrun i hushållet. Detta sker med hänvisning till en brevväxling mellan Adolph Murray och hans hustru 1782 där Murray uttrycker förskräckelse över hur dyra olika matvaror är utanför Uppsala⁴. Matlagningskunskaperna finns dock inget anför om att verklighetens män i 1700-talens hushåll skulle kunna behärska. Gränsöverskridande vardagliga praktiker mellan könen i det svenska bondehushållet ur ett historiskt perspektiv har diskuterats av Sören Jansson respektive Irene Flygare⁵. Mat och matlagning nämns dock inte som en praktik som män kunde överta. Den vardagliga matlagningen synes ha varit uteslutande en syssla för kvinnor.

Som Ylva Hasselberg⁶ skriver var hushållslitteraturen som genre inriktad till den egendomsägande klassen. Som sådan hade hushållet givetvis många olika medhjälpare och anställda, vilket också Broocman redogör för inledningsvis i sin hushållsbok. Matmoderns uppgift var därför att ha uppsikt över i stort sett allt som hade att göra med matproduktionen och förvarandet av maten, som exempelvis Broocman uttrycker som "...ej underlåta at flitigt gå i fåhusen och tilse, huru många kalfwar antingen skola slachtas eller påleggias;



En kockerska i full fart att tillreda maten, av Frans Snyders (1579–1657). Broocman förordar att matmodern gott kan övervaka kockerskans matlagning för att försäkra sig om ett tillfredsställande resultat. Wikimedia Commons.

om wid miölkknig, fodring och then öfriga boskapsskiötslen altsammans i acht tages, såsom sig bör, emedan man ej alltid kan tro dejorna och fogdehustrurna ... Wid tiärning är hon sielf med tilstädas ... på thet at tiärnmiölkken rätt utarbetas och smöret icke warder miölkligt, grynigt och uligt utan wäl wätat och saltadt ... utan warder rätt inpackat i byttor, och sedan antingen til salu eller til hushåldets nytta förwaradt" (B., s. 78, paragraf 13–14). Han skriver också "Thet kan också intet skada, om hon ibland näst för måltiden sielf går i köket, smakar på sopporna, och gifwer acht uppå, huru rätterna tillagas, på thet hon, innan maten af en dum kokerska förderfwas, må til thes bättre beredande kunna förordna ett och annat" (B. paragraf 16, s. 78–79). "Kockerskan" skulle kontrolleras avseende maten som tillagades och serverades. I kapitlet om matmoderns plikt tar Broocman upp mer i detalj vad matmoderns ansvar innebär och vilka kunskaper som krävs av henne för att hushållets matförråd skall vara fullgoda och måltiderna kunna tillredas: "Matmoderns öga håller huset nett och i god ordning" (B., s. 78, paragraf 13) vilket även klargörs i paragraf fem då matmoderns uppfostran av sina döttrar också innebär lära dem "jemwäl anförthro them upsichten öwer hushållet". Vad vi ser är att matmodern i denna sociala miljö snarare har en övervakande funktion än att praktiskt utföra alla sysslor själv. Det gjorde den kvinnliga kockerskan och tjänarinnorna. Fenomenet med den övervakande matmodern var synligt även i det källmaterial från 1700-talets andra hälft som Widmalm studerade avseende genusaspekter på hem och hushåll⁷.

I Broocmans hushållsbok får vi också veta att vid större gods och herrgårdar anställdes även "En kock" (Thet IV Capitel, B., s. 89, paragraf 9), dvs. en manlig matlagare. Detta tyder på att när gastronomin och den högre kokkonsten skulle säkras var den manliga kocken det självklara valet. Att detta varit



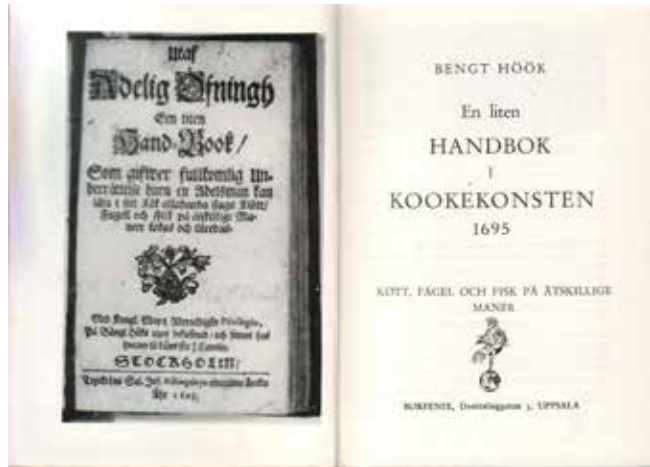
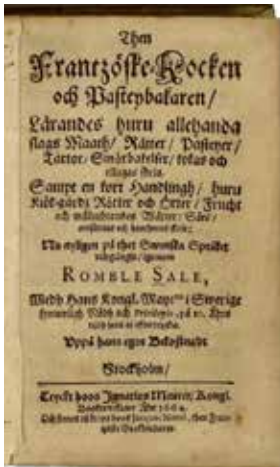
Ytterligare en av Frans Snyders fantasieggande målningar av ett marknadsstånd med blandat vilt där tamdjur som höns möter vilda djur som rådjur, vildsvin, raphöns, häger och två troliga stor-trappar. Vilthandlaren är naturligtvis en man! Wikimedia Commons.

fallet inom den europeiska kontexten har tidigare forskning visat men att det skett inom den svenska kontexten synes inte tidigare finnas klart uttalat⁸. Broocman nämner också vilka skyldigheter den manliga kocken har: ”Kockens skyldighet är, at tillika sörga för rökningen, at alt kött, tungor, korffwar, skinckor, gåshalfwor etc. blifwer lagom saltat och rökt, tå alt sådant med papper omlindas, at thet af röken icke må blifwa swart. Maten måste han i rättan tid sättia på elden, wäl koka, och så laga, at alt snygt och renligen anrättat warder; ingen misstänkt släppa in i köket; med fett, smör, ägg, krydder etc. så troget och acktsamligen umgå, at intet ther af förlösas eller förkommer.”

Här ser vi att just rökning och kött som tillagningsmetod nämns i samband med den manlige kocken. Män, kött och grillning sammankopplas idag ofta i en nutida kontext

och här ser vi hur Broocman går i samma associationsbanor.

Enligt Hasselberg är det som idag betraktas som tidiga kokböcker egentligen hemmahörande inom hushållslitteraturen vilken blomstrade under 1700-talet och början av 1800-talen. Den kunde karakteriseras av mer renodlade receptsamlingar likaväl som uppslagsböcker med allehanda råd för att sköta verksamheten som hörde hushållet till⁹. Broocmans hushållsbok innehåller både allehanda råd och en renodlad receptsamling som han placerat i del I, sjätte avdelningen (B., s. 433–485). Rubriken han satt på detta kapitel är *Om Kokekonsten, Confiturer och åtskillige Liquerers tillbredande. Som han skriver i förordet är innehållet hämtat ”utur både gamla och nya, Swenska och Tyska Hushållsböcker”* och att det han publicerar i sin egen hushållsbok anser han vara ”thet nyttigaste och nödigaste”.



Några tidiga "svenska" kokböcker: Then Frantzöske-Kocken och Pastybakaren ... (1664) och Bengt Hööks Een liten Hand-Book, som gifwer fullkomlig underrättelse huru en Adelsman kan låta i sitt Kök allahanda slags Kiött / Fugell och Fisk åtskillige Maneer kokas och tilredas (1695 - i nyutgåva från 1966).

Med tanke på att det franska köket dominerade kokkonsten i Europa under 15-, 16- och 1700-talen är det förvånande att Broocman inte väljer att hämta recept även från denna kokkonstens Mecka. Tyskland påverkades både av det engelska och franska köket under 1600-talet men i och med kokboken *Der französische Kock* 1665 synes det franska köket även börjat dominera den tyska kokkonsten, dock framförallt i södra Tyskland. Ett år tidigare utgav Romble Salé en kokbok med snarlik titel *Then Frantzöske-Kocken och Pastybakaren...* och denna kokbok var översatt från franskan. Vilket kök som speglas i de recept Broocman valt att återge är därför svårt att avgöra utan en djuplodande analys, men vid en översiktlig granskning synes en blandning av de två köken föreligga. Genrup skriver att Tyskland var tongivande i de svenska ståndsmässiga köken och anför som exempel *En litjen kokebook, hwartinnan beskrifwes, huruledes man allehanda spijs wäl koka och tillrätta kan*, tryckt 1650 i Stockholm och baserad på tyska förlagor¹⁰.

TIDIGA SVENSKA KOKBÖCKER I Sverige hade endast ett fåtal kokböcker utkommit under 1600-talet enligt den sammanställning som återfinns i Hans Blomqvist bibliografi *Mat och Dryck i Sverige*. Förutom de två angivna ovan tar Blomqvist upp Ditlevus kokbok från 1644, Åke Rålamb (1690 och 1695) respektive Bengt Hööks (1695) kokböcker. I en nyutgåva 1966 av den senare argumenterar förlaget Bokfenix att de tre kokböckerna var olika versioner av en och samma kokbok och att Rålamb och Höök samarbetade. Rålamb bidrog med recepten och Höök med de tekniska kunskaperna¹¹. Hur det än förhåller sig med detta fanns endast en handfull svenska kokböcker att tillgå för Broocman när han gjorde sin sammanställning. I Blomqvist litteraturoversikt återges tre svenska kokböcker tryckta under början av 1700-talet som Broocman ytterligare kan ha hämtat sina recept från, nämligen *En nödig och nyttig hus-hålds- och kokbok* av Susanna Egerin tryckt 1733 (som anses vara en piratkopia på en tysk förlaga), *En liten Kok-Bok, Hwarutinman*

Korteligen... af det Ehrbara Fruentimbret till Tienst, Wid hwarjehanda förefallande tilfällan tryckt 1736 och *Oeconomia eller hushåldsbook... så väl vid rätters tillredande, insyltning och bakvärk...* Jemväl några slags vatns brännande och vijns görande... tryckt 1730. Han kanske även hann ta del av *Ny och fullkomlig koke-bok, som undervisar alla de wid de förnämsta hofven mäst brukelige rätter på bästa sätt tillagade warda..* tryckt 1737. Här finns inte utrymme att göra en djupdykning i dessa kokböcker utan jag konstaterar endast i detta sammanhang vilka svenska källor som Broocman kan ha använt. Därutöver kan han givetvis ha översatt recept från tyska kokböcker han kommit över.

Den första tryckta franska kokboken *Le Viandier* från slutet av 1400-talet utkom i 23 upplagor fram till 1600-talets början och påverkade sålunda starkt Europas kulinariska landskap, även Hööks recept kan spåras tillbaka till denna kokbok enligt förordet i nyupplagan¹². *Le Grand Cuisiner*, som utges vid 1500-talets mitt var en ny typ av kokbok och nyskapande såtillvida att den organiserade recepten enligt hur en dåtidens middag var uppbyggd, dvs. först ett kapitel med soppor, stuvningar, vällingar, bräss¹³. Därefter ett kapitel med småvilt, fågel, får, kalv som kokades eller stektes eller tillreddes som inbakade pastejer. Det tredje kapitlet var recept på geléer, krämiga soppor, mandlar, såser m.m. Till dessa huvudkapitel med de tre omgångarna som serverades vid en middag tillkom ett som innehöll recept med ägg, fisk, grönsaker och övriga köträtter. Avslutningsvis ges förslag på en bankett och en rad olika menyer. Hyman och Hyman menar att denna struktur i mångt och mycket fortfarande syns i moderna kokböcker. Under 1500-talet växte det dessutom fram en annan genre av kokböcker som benämnd *livres de confitures*. Dessa recept inbegrep inläggningar och konserveringar med honung, socker eller vinäger,

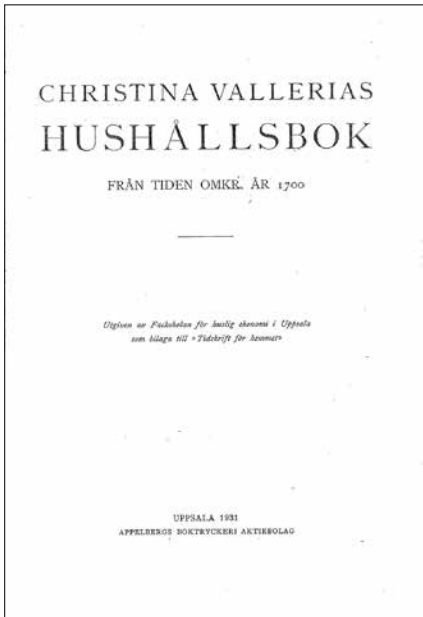
kryddade viner, tvåtillverkning, parfymer och läkemedel.

KOKKONST ENLIGT BROOCMAN

Strukturen på Broocmans kapitel med recept kan sägas vara en mix av de två olika matlitteraturtyperna. Han benämner alltså den sjätte avdelningen i sin hushållsbok: *Om Kokekonsten, Confiturer och åtskillige Liquerers tilredande*. Recepten är inordnade under elva underrubriker inkluderande bakverk, soppor, puddingar, kött- och fiskrätter, grönsaksrätter, mjölkkrätter, sylter och mos samt drycker. Här ser vi att han inleder med bakelser, tårter och pastejer, därefter soppor, och i tredje kapitlet ges recept på puddingar och kakor. Rätter av kött, fisk respektive vegetabilier tillägnas egna kapitel. Mot slutet ges mjölk ett särskilt kapitel, ett kapitel med diverse rätter och sist det som skulle kunna innefattas i benämningen *livres de confitures*, nämligen inläggningar, konserveringar, kryddat brännvin, tvål och såpa. Uppbyggnaden av tidigare kokböcker på den svenska marknaden, som exempelvis Bengt Hööks *En liten handbok i Kooke-Konsten* från 1695, är annorlunda. Där radas snarare livsmedel upp i alfabetisk ordning och det är det livsmedel som dominerar rätten som är utgångspunkten. Det stämmer också med titeln – *En liten handbok...* I Hööks publikation saknas bakverk. Broocmans struktur upplevs därför betydligt modernare och mer anpassad enligt vad Philip och Mary Hyman ser som början till en modern kokbok. Broocman saknar förslag på vad en bankett skulle innehålla, han ger inte heller förslag på olika menyer men i övrigt är hans uppställning lätt att följa. Det som slår mig som särskilt nytänkande är presentationen av livsmedelsgrupperna kött, fisk och grönsaker i relation till matlagningsteknikerna *koka, steka, stuva, at*

fylla vilket ger läsaren ledning om vilka recept och rätter som kan återfinnas under respektive rubrik. Alldeles logiskt eller konsekvent uppställt är det dock inte. Exempelvis borde enligt mitt förmenande korvreceipt återfinnas under kapitlet med *kött*; *at fylla* men de fyra korvreceipt som Broocman valt ut finns istället under kapitlet med Åtskillige *slags rätter, med mera, at tilreda*.

En annan typ av kokbok som anses härstamma från början av 1700-talet är skriven av Christina Valleria. Det är en handskriften, personlig kokbok med matreceipt liksom ett antal recept på botemedel för allsköns sjukdomar m.m. Det är inte känt exakt när den skrevs men troligen under de första åren in på 1700-talet. Skrivningen om att hon var jungfru i versen på första sidan av denna handskrift som finns i Uppsala universitetsbibliotek antyder att hon inte var gift när hon nedtecknade recepten. Alltså före 1708.



Christina Vallerias personliga kokbok kom att tryckas 1931, drygt tvåhundra år efter att den var i bruk.

”...Dock kan iag ock så wäl
Som många Jomfrur andra
En kokbok ha med skiäl
Att om jag här skall wandra
till många ålders åhr...”

Christina Valleria Haralds dotter

Den utgavs som en tryckt skrift 1931 av Fackskolan för huslig ekonomi och enligt Gösta Berg stod Louise Fehr som ansvarig för utgivningen¹⁴. Eftersom den innehåller recept om hur man lagar olika maträtter men även rekommendationer om hur man hanterar livsmedel liksom ett antal råd mot sjukdomar och krämpor fick den benämningen hushållsbok i den tryckta versionen. Christina Valleria föddes 1679. Hennes far Harald Vallerius var professor i matematik vid Uppsala universitet. Hon gifte sig 1708, 29 år gammal, med sekreteraren Retzl vid stora sjötullen och blev änka 1732.

Vid en jämförelse mellan kokboksdelen i Broocmans hushållsbok och Vallerias personliga handskrivna receptsamling framkommer både likheter och skillnader. Både Broocman och Valleria har tydliga drag av talspråkighet i receptframställningarna. Att recept, alltifrån senmedeltida till de senare tryckta böckerna, skrevs på talspråk snarare än på latin resonerar Menell har sin förklaring i att de var skrivna av praktiker för praktiker, dvs. de arbetade i högreståndshushåll¹⁵. Dessa praktiker var män och i Italien, Frankrike och England skrevs kokböcker före 1650 sålunda av män för män. Under 1700-talet skrevs dock de mest betydelsefulla kokböckerna i England av kvinnor. Som vi ser av Blomqvists litteraturgenomgång synes detta även vara fallet i Sverige med Margareta Elzbergs, Anna-Maria Rückersköld och Cajsa Warg som de mest kända namnen. Widmalms analys av dessa och den kokbok skriven av Johan Winberg från samma period, andra hälften av 1700-talet, visar att de kvinnliga kokböckerna vände sig till husmödrar

och hushållerskor⁶. Winberg däremot, med egen erfarenhet som kock i ett förnämt hushåll, vände sig till den professionelle manlige kocken. Alla utom Warg kritiserar i sina respektive kokböcker tidigare kokböcker för att vara undermåliga, bland annat inte vara tydliga nog eller inte anpassa recepten till svenska förhållanden. Eftersom dessa tidigare kokböcker framförallt var skrivna av män är det med andra ord männens otydlighet och undermåliga anpassning till det svenska köket som kritiseras av kokboks författarna hörandes hemma under den andra hälften av 1700-talet. Frågan är hur Broocman och Valleria kan ses i ljuset av denna kritik?

UTLÄNDSKA INFLUENSER OCH SVENSKA RÅVAROR

Broocman och Vallerias recept påminner om varandra i mångt och mycket men i enskilda recept kan skillnaderna vara betydande. De tar upp liknande rätter men Broocman presenterar fler varianter av en rätt än Valeria gör. Både Broocman och Valeria använder exakta tal och mått i sina recept som exempelvis stycken (3 ägg, 2 citroner) men bråk ($\frac{3}{4}$ eller $\frac{1}{2}$) och skålpund är betydligt mer förekommande i Broocmans recept jämfört med Valerias. Det kan därför diskuteras om Broocmans recept tyder på en modernare receptkonstruktion genom att han använder fler mått. Båda har recept med franska influenser (trots Broocmans hänvisning till tyska och svenska) såsom Potage/Potasio, Ragou/Ragout och nymodigheter såsom champinjoner/svampinjoner. Broocman stavar de två första rätterna "Potage" respektive "Ragou" och den idag vardagliga matsvampen champinjon, men en nymodighet för cirka 300 hundra år sedan, återgavs i Broocmans recept med olika stavningar som championer, schampioner och champinion. Hans tre olika sätt att stava champinjoner ser jag som ett utslag av hans kompilation av recept från olika



Johan Winbergs Kok Bok ... från 1761.

källor. Valleria stavar samma rätter "Potasio" respektive "Ragout" medan champinjoner bokstaveras champignons och inom parentes (svampinjoner) vilket visar att hon är medveten om att det är två olika sätt att benämna denna råvara. Valleria har några fler exempel på vad som skulle kunna ses som nymodig franskinfluerad mat som Papidion, Rouillart och "fransösk korf som heter Servlas", Broocman har exempelvis Fransysk Buding och Fransysk Tårtdeg.

I Broocman och Vallerias recept inkluderas övervägande råvaror och livsmedel (animalier, grönsaker och cerealier) som fanns att tillgå inom det svenska kulturområdet vid denna tid men många kryddor och smaksförhöjare är importerade såsom saffran, kanel, kardemumma, ingefära, nejlika, citron, muskot, peppar, kapris, socker m.fl. Vad som kanske kan ses som en mer uttalad anpassning av recept till svenska kulturförhållanden utgörs i Broocmans kokbok av exempelvis syltade

lingon och nypon, stuvad abborre och strömming, sur rågbrödspudding med äppelmos. De många recepten på mjölk och den omfattande användningen av mjölk i både Broocman och Vallerias recept skulle kanske också kunna tolkas som en anpassning till svensk matkultur liksom användandet av bär generellt sett, inte minst smultron hos Valleria och hjortron hos Broocman. Färska örter som persilja, mejram, rosmarin, körvel återfinns i många av Broocmans recept men är ovanligt hos Valleria.

RECEPT SOM KONSTART

Det som framförallt skiljer dem åt är dock hur de strukturerat presentationen av recepten och språket och stilen i recepten. Där Broocman strukturerar recepten efter typ av livsmedel och matlagningstekniker presenterar Valleria recepten mer löpande, och kanske man kan tänka sig som efter menyer och då hamnar första omgångens rätter först och andra eller tredje omgångens rätter sist på matbordet och i receptordningen:

Rijs-soppa, Giädda att fylla, Fransösk korf som heter Servelas, lummer (*ung. som sötad svartsoppa*) (recept nr 1–4)

Bergertorsk Stufwad, Cotletter, sur miölk kokad (recept nr 5–7)

Tungepasteij, Äpple-munkar fyllda, Krumrå, huru de giöras, Pålsk kaka, Mandelmaskar, Hallonmjölk (recept nr 8–13)

Oxekiött-klimpar, Prässe-buding, citron-miölk, Champignons/Svampinjoner) att stufwa, Äpple-buding (recept nr 14–18).

Att hon i recept 19–21 radar upp tre fiskrecept efter varandra (*Lake stuwad, Pålsk giädda, Färsk lax*) skulle däremot kunna motsäga att det strikt handlar om att återge meny efter meny med recept. Olika recept på

champinjoner dyker upp i början av kokboken, i mitten och i slutet vilket dock talar för att hon nedtecknar recept vartefter hon erfår dem. Att tre fiskrecept skrivs ned samlat handlar kanske om att olika rätter av fisk serverades vid ett tillfälle. Slutsatsen blir att Valerias kokbok återspeglar recept hon stöter på efterhand och skriver ned efterhand, och att de är recept som återspeglar de menyer som Valleria prövar på i hemmet, en efter en. I recept nr 47 (*Att fylla kräfwetor*) anser jag att min teori stärks genom hennes skrivningar: *Bruka den samma fyllningen, som du i går gjorde åth kalfve bringan*. Receptet med kalvbringan har nr 40 i Vallerias receptsamling. I nr 49 *Potasio* skriver hon "... och med den fyllning som du i Söndags fylde hönsets kärftwa med ... såsom iag beskrifwit tillförenne pag: 19(13) om fyllning i kalwebringa" och i nr 58 *Potasio på annat manier*, än den du i Söndags gjorde på Barnsölet. Jag kan tänka mig att hon är i köket och börjar laga mat tillsammans med en kokerska och börjar metodiskt skriva ned recepten på den mat hon tillagar eller iakttar att någon kokerska lagar.

Hennes personliga kommentarer av recepten förstärker att det kan ha förhållit sig på detta sätt.

Det kan handla om att inte glömma en ingrediens "NB iag glömde Rosenwatn och skjirt smör, glöm intet du att hafwa det med uti" (nr 105 Fyllning i *Torta, utan ägg*). Att ett recept inte var värt att pröva förekommer ett par gånger "Åt siälf dina swampar: gif mig god stek och ett godt stop öhl. Det bekommer mig bättre" (nr 17 *Champignons (Svampinjoner) att stufwa*). Flera champignonrecept återges av Valleria men trots detta ser hon inte tjusningen med dem. I det sista receptet om *Att sylta Champignons (Svampar)* (nr 167) avslutar hon brutalt med *Lapperijs maten*. Om *Strömmingz pasteij* (nr 132) skriver hon "NB Intet tror iaj att denna rätten smakar wäll" vilket

kan tyda på att hon inte ens förmår sig till att smaka rätten medan det motsatta gällde för *Äpple-munkar fyllda* (nr 9) ”får iag intet med, så åt min skål”.

Med tanke på att recepten innehållandes mat är numrerade från 1 till och med 167 och därefter avdelningen med recepten numrerade från 168–222 avseende brännvins- och vintillverkning samt olika hushållstips och botemedelsrecept kan detta också visa på ett tidsmässigt nedtecknande av recepten. I recept nr 84 om *Mandelmiölk* avslöjas att hon befunnit sig i andra sociala sammanhang än professorshemmet i Uppsala ”NB sombliga lägga säckerbrödet först i fatet och slå så miölken der uppå: men jag har uppå kånungens bord mången gång sedt mandelmiölk ätas med behag och då hafwa Säcker-bröden flutit heel torra ofwan uppå”. Kanske detta vittnar om perioden efter 1708 då hon gift sig med Retzel, en högre tulltjänsteman i Stockholm – och åter igen ett tecken på att recepten nedskrivits allteftersom? I recept 138 om *Ostror* antyds ännu en gång om vistelser i högreståndsmiljö i vilket hon berättar om att råa ostron som hon inte kan äta. Hon föreslår att de skall stuvras med smör, brödkanter och peppar och att alla kommer att vilja ha dessa ostron när *Pagen* kommer med dem istället för de råa som serverats. Hon påpekar att det kan uppstå *jalouise emmellan* högt *fålk* varför hon rekommenderar att stuvade ostron äts hemma eller tillsammans med goda vänner. Hos Broocman finns inga recept med råa ostron, men väl ett liknande recept på stuvade ostron (*V Åtskillige slags rätter af fisk, At stufwa*, nr 3) men i Broocmans recept smaksätts de även med citron och franskt vin. Vallerias recept 215 *Emot Rygg- och ländewärk*, 216 *Emot Colique* och 217 *Emot Coliq och Ryggwärk* har bevisligen nedtecknats senare än 1708. I recepten hänvisas till berättelser om lyckosamma utfall och detta skedde år 1723, 1711 och 1724 respektive. Det skulle också kunna förklara den annorlunda skrivstil som

kan iaktas i senare recept vid studier av handskriften. Tolkningen i förordet i den tryckta versionen från 1931 av Vallerias kokbok är att recepten med den annorlunda stilen nedtecknats av en annan person.

Vallerias personliga kommentarer till recepten, där hon drar in läsaren genom att delge oss sina erfarenheter, i motsats till Broocmans strukturerade kompilation av andras kokboksrecept förstärker bilden av matlagningen i det dagliga hushållet som ett kvinnligt ansvarsområde. Valleria tilltalar läsaren med ”du” ofta i sina recept: ”...men vill du hafwa dem till pastej, så lägg dem straxt in okokta” (nr 47) eller ”När de äro kokade, så skiär dem itu eller huru du will och garnera” (nr 44). Hon har också en förkärlek till *NB – Nota Bene* – som förstärker hennes vilja att uppmärksamma läsaren på vissa aspekter i recepten. Även i en engelsk kokbok från 1747 har den kvinnliga kokboksförfattaren Hannah Glasse noterat personliga kommentarer som ”This is a delicious Dish eller This Dish I do not recommend; for I think it an odd Jumble of Trash” som Sandra Sherman visar i en belysande artikel om 1700-talskokböcker¹⁷. Sherman argumenterar för att detta visar på författarens närvaro i texten och att det är en person som verkligen prövat på att tillaga recepten. I sin analys av Marthe C.M. Stures handskrivna hushållsbok från 1739 jämför Berg den med Vallerias. Han ansåg att Vallerias kokbok var speciell på grund av hennes kvicka kommentarer, men detta gjorde den mindre användbar som en praktisk handledning enligt hans förmenande. Detta kan jag inte hålla med om, tvärtom fungerar Vallerias kokbok på ett särskilt pedagogiskt sätt, vilket även Stures hushållsbok gör. Berg anför dock, vilket även jag vill understryka, källvärdet hos dessa handskrivna kokböcker. Det gör att ”man kan utgå från att de verkligen prövats och använts i svenska hem”¹⁸. Vad jag också noterar, vid en

genomläsning av de recept Berg återger i sin artikel, är att även Sture vänder sig direkt till läsaren genom att skriva ”du” och även hon har kommentarer som ”Denna är en god och hälsosam soppa, som gör appetit till att äta”. Här ser vi åter en vilja att i recepten visa på en personlig erfarenhet, som synes vara mer uttaland bland de kvinnliga kokboks författarna. I Broocmans recept står framförallt ”om man wil eller huru en wil” men inte du. Går man igenom recepten mer noggrant återfinns däremot tu i nio recept (pastejer av kräftor, baka sockerbakelser, göra jästmunkar, stuva sparris, stuva strömming, sylta körsbär, göra frikadeller, sylta sparris och göra Muscat-brännvin) av hans totalt 296 recept. Med tanke på diskussionen ovan skulle de få recept med *tu* i (som *tu wil* eller *när tu ser*) som Broocman anger kunna ha hämtats från handskrivna kvinnliga receptsamlingar, men detta är givetvis endast en spekulation från min sida. I ett recept på stuvad kalkon finns inskjutet en mer till synes personlig kommentar, nämligen ”Mig tyckes bäst wara lägga honom hel rå i Pannan” (B., s. 462). Om detta är Broocmans egen kommentar eller om den finns med i ursprungsreceptet är dock svårt att sja om.

Vid läsning av Broocmans receptdel uppdagas att det smugit sig in vissa fel. I Broocmans recept *At baka Bakelse som nu är uti bruk* (nr 10 under *Åtskillige bakelser*, B., s. 439) återger han ett recept på en *Sprit-bakelse*. Där står: ”I stop mjölk och sättes på elden, när den opsuider, rören man uti med en liten starck träspada, miölck så mycket man orkar inbruka...” Andra gången mjölk nämns borde istället vara mjöl annars finns ingen möjlighet att receptet fungerar till att göra en bakelsedeg eller smet. Både Valleria och Broocman återger recept på vad de kallar *potasie* respektive *potage*. En slags grytsoppa som innehåller olika köttslag och grönsaker och tillagas i flera steg där slutresultatet oftast är ett djupt fat fyllt med kokt fylld fågel

av något slag (eller fylld kalvbringa), kokt lamm och kalv (eller höns), kramsfåglar (eller kycklingar), kokta kräftor, rotfrukter och grönsaker, varpå en simmig kötsoppa (eller buljong) som smaksatts med olika kryddor, vin och smör slås över fatet. I sista stund redes denna av med äggulor i⁹. Vallerias recept är pedagogiskt beskrivet i 7 steg med förslag på alternativa köttslag och grönsaker beroende på ”såsom du har råd till”. Broocman återger 13 olika recept på potage (B. s. 443–446), varav några kan tolkas som snarlika Vallerias, men tillagningsprocessen i hans recept är betydligt svårare att förstå, för att inte säga omöjliga att tolka. Dessutom står det olika i recepten hur äggulorna skall hanteras. I ett recept (nr 7) står tydligt att när man vispar ner äggulorna i soppan ska den inte koka ty då skär den sig emedan i nr 4 skriver han: ”lägg ther til ett fiendendels skålp. eller ett godt stycke Smör, hela Muskot-blommor, lät kokat och lägg så ther til ett halft skålpund Capris och syra, lät thet sachteligen koka tils thet är nog. Med syran lägges i 2 sönderhackade äggeblommor och 1 glas win”. Här kan man inte uppfatta det på annat sätt än att äggulorna får koka med syran (som kan vara citron) och vin och då kommer äggulorna att skära sig. Detta tyder på att det handlar om någon som inte reflekterat över hur de olika recepten är utformade och vad som faktiskt står där, och vad instruktionerna innebär.

MÅNGFALD OCH VARIATION

I Broocmans kompilation av recept och hans förkärlek att vilja återge en stor mängd olika variationer av en och samma rätt, istället för att välja ett par instruktioner av god kvalitet visar han, anser jag, en brist på vad matlagning faktiskt innebär jämfört med Vallerias pedagogiska uppställning och presentation av en eller högst ett par exempel på hur en rätt skulle tillagas. Broocmans ursprungliga



Några av Pehr Hilleströms många charmiga skildringar av kvinnor i köket från senare delen av 1700-talet. Wikimedia Commons.

källor är med andra ord av olika kvalitet – vissa mer pedagogiska än andra. Den pedagogiska kvaliteten borde även påverkats av översättningen från tyska till svenska. De handskrivna kokboksmanuskripten anses ha varit för internt bruk och på så sätt speglar det även en dygns- och årsrytm vilket inte den tryckta kokboken med dess fasta grafiska form gör²⁰. Valleria och Broocman illustrerar även detta fenomen i sina respektive receptpresentationer. Med tanke på vad Broocman skriver i introduktionen av hushållsbok, dvs. om en ”matmoders plicht” följer att hans intention bör ha varit att vända sig till matmodern och hennes kockerska/or i hushållet som de som skall läsa dessa recept. Samtidigt kan det tänkas att de manliga kockarna på de större godsens också är hans mottagare. De som bäst kunde tolka Broocmans återgivna recept borde vara de med störst erfarenhet med tanke på att recepten inte alltid är lätta att förstå (jämfört med Vallerias).

Att kunna tolka ett recept förutsätter att kunna läsa, men inte enbart, utan även att förstå olika matlagningstermer och mått, liksom vilka livsmedel som är rimliga att använda i ett recept eller inte. Begreppet ”recipe literacy”²¹ har diskuterats som de specifika färdigheter och kunskaper, teoretiska och praktiska, som byggts upp under en människas liv och som behövs för att kunna tolka, förstå och använda sig av när man utgår från ett recept vid matlagning.

Enligt Widmalms analys av 1700-talskokbäckernas förord var de kvinnliga skrivna främst för husmödrar och hushållerskor, emedan den manlige kokboks författaren skrev för manliga praktiker. Broocmans recept representerar med stor sannolikhet både recept som manliga praktiker skrev för sina likar under 1600-talet och framåt men även av recept skrivna (kanske både tryckta och handskrivna) av kvinnliga kokboks författare för kvinnliga matlagare. Givetvis har även Vallerias recept sitt ursprung i båda dessa kokbokstyper. Det

som skiljer Broocman från Valleria, enligt min tolkning av läsning av recepten, är att han skrivit av dem från en mängd källor utan reflektion emedan hon förbättrat och utvecklat tydligheten i dem. Speciellt hennes förståelse för att i recepten klargöra att tillagningen sker steg för steg. Som exempel kan vi jämföra Salt Lemon Tårta:

5. Salt Lemon Tårta. (*Broocman, s. 434*)

Tag 8. eller 10. fasta Lemoner, skär them i skifwor, lägg [s. 2.] i watn öfwer natten, koka först up i watn, slå sedan watnet af, slå en god del win uppå och ½ skålp. Corinter, säcker, Caneel, litet rifwit bröd, kokat tilhopa, Suckat skäres i små stycken, lägges uti degen med mera som ses af thet som förr förmält är.

129. Salt Lemon-torta (*Valleria*)

Skiär 8 eller 10 lemoner i skjifwor: lägg dem i Watn öfwer natten, att Saltet må utdragas. Koka upp dem sedan i frisk Watn uti en kruka. Slå af Watnet när de äro opkokade, och håll en god deel Wijn i stället igen, med ett halft skålpund Corinter, Säcker, att det blir wäl sött, en god deel Caneel, litet rifwit bröd: lätt dem här koka wäl till sammans, så att mästerdelen soppan går uti Lemonerne: Lägg sedan Succat små skurit der uti; gör så en deeg, såsom till annor torta: In emot hon blir halfbaka, ösa litet smält smör och säcker der uppå.

Med det i åtanke och att det smugit sig in en del felaktigheter i de recept Broocman återger kan man tolka det som att Broocmans *recipe literacy* var mindre utvecklad jämfört med Vallerias, liksom att hans förståelse för kockerksans/kockens *recipe literacy* inte var hans prioritet. Å andra sidan kan Broocmans uppbyggnad och uppdelning av recepten i att steka, koka och stuva mat och att olika rätter hörde samman i undergrupper betyda att han hade en annan sorts förståelse för matlagningskonsten. Mac

Con Iomaire och Cashman diskuterar att handskrivna kokböcker med originella stavingar och tydliga instruktioner skulle kunna tyda på att recepten dikterats till en oerfaren matlagare. Sherman diskuterar å andra sidan att recept som tydligt beskriver hur man går tillväga, steg för steg, pedagogiskt uppbyggda och med personliga kommentarer och språk speglar både författarens och läsarens kontinuerliga lärandeprocess²².

O TIDER, O SEDER, O RÄTTER

Enligt vissa källor ges det i Sverige i modern tid ut fler kokböcker per capita än i något annat land²³. Kokböckerna benämns som specialkokböcker inordnade efter ett stort antal kategorier som råvara (kött, fisk eller grönsaker), matbröd, bakverk, måltider, restauranger, turism, hälsa, metoder m.m. En kategori benämns *Best chef books* och är exempel på kända kokkar som skrivit en kokbok om recept som ligger dem varmt om hjärtat, och som de har som favoriter eller ständigt återkommer till. Utöver detta finns kategorin grundkokböcker som tar upp det mesta som är uppdelat i specialkokböckerna. De mest välkända grundkokböckerna i modern tid representeras av *Hemmets kokbok*, *Vår kokbok*, *Bonniers kokbok* och *Rutiga kokboken* och de är alla skrivna av kvinnor. Många av kokböckerna som gavs ut under 1700-talet och 1800-talet kan också karakteriseras som grundkokböcker, även de flesta av dessa var författade av kvinnor, men ett av undantagen är således Broocmans avdelning om "Kokkonsten" i hans mycket omfattande hushållsbok. Här finns recept som inkluderar det som idag är uppdelat i specialkokböcker, allt från råvaror och bakverk till metoder och hälsoråd. Även Vallerias kokbok innehåller de delar som ingår i en grundkokbok men Broocmans är strukturerad och organiserad som en sentida grundkokbok,

medan Vallerias kanske skulle kunna kategoriseras som ”en okänd kocks bästa recept efter säsong”. Det finns med andra ord drag av nutida kokbäckers uppbyggnad redan för 300 år sedan.

Under historiens gång har uppfattningen om den rätta smaken, vad som är gastronomi eller kulinariskt berättigad matlagning skiljt sig mellan århundraden och mellan olika sociala skikt²⁴. Historikern Ken Alba argumenterar för att den kulinariska utvecklingen följer vissa mönster och föreslår därför en teori om, vad som till svenska skulle kunna översättas med, kokkonstens dialektik. Hans resonemang bygger på analyser av bland annat historiska kokböcker och mynnar ut i att det finns två motsatta principer avseende mat och smak. Den ena står för en kokkonst som favoriserat elitens smak, producerad av professionella kockar, inkluderande exklusiva råvaror, som tillagats med komplicerade metoder och presenterade i komplicerade recept. Den andra grunduppfattningen är att mat och smak skall representeras av enkel, rustik och traditionell mat, med enkla metoder och tillagade utan

överdrivna garneringar, helt enkelt ärlig och ”naturlig mat”. Utifrån Albas tankegångar och teori läser jag åter Vallerias och Broocmans receptsamlingar och finner att i deras recept finns en förkärlek för exklusiva råvaror såsom ostron, olika fågel-, kött- och fisksorter, liksom importerade kryddor som tillagats med komplicerade metoder och presenterade i komplicerade recept. Ett exempel på detta är recept på *potasie* jag beskrivit ovan och som både Valleria och Broocman presenterat. Den typen av recept och kokkonst representerar 1600-talets slut men under 1700-talet smyger sig motpolen till denna överdådighet in i köken enligt Alba dvs. en mer naturlig och ärlig smak eftersträvades och där lokala råvaror fick betydelse²⁵. Detta skymtar också i Broocman och Vallerias recept i form av färiska kryddor (timjan, rosmarin, körvel, persilja) och i användandet av inhemska svenska bär, men även andra råvaror som exempelvis då Broocman i den andra avdelningen *Om svenska Landets beskaffenhet i gemen* (B., s. 180–183), framhäver och lovordar Halmstadlaxen före den Rigiska, liksom det svenska smöret. Den kritik

Ostronplockerskor skildrade av August Hagborg (1852–1921). Detta illustrerar insamling av ostron och musslor på långgrunda ebbstränder från början av förra seklet, men hantverket har säkert sett likadant ut under många hundra år där förhållandena har varit de rätta. Men genom århundradena har levande skaldjur också fraktats långväga till hugade spekulanter, precis som idag. Wikimedia Commons.



som kokboksförfattarna under 1700-talets mitt och senare del förde fram avseende bristande anpassning till svenska förhållanden i tidigare kokböcker fanns således i både Broocmans och Vallerias recept men samtidigt kan man ana en skiftning mot en ny smak och kulinarisk inriktning. Kanske detta kan illustreras i vissa recept där en mängd importerade starka kryddor blandas med färska örtekryddor. Kokkonstens förändring skedde långsamt under Broocmans och Vallerias era, medan vi idag ser mycket snabba förändringar om vad som är den legitimerade smaken och i början av 2000-talet är det återigen den naturliga, äkta, lokalproducerade som eftersträvas.

Recepten som Broocman och Valleria samlat och nedskrivit speglar kokkonstens förankring i den tidens smakideal liksom ideal om vem som skulle laga maten i olika hushåll och sociala skikt. Precis som kokböcker idag gör. Att Broocman som präst och bokförläggare samlat in denna mängd av recept och dessutom strukturerat och organiserat dem var nyskapande och därmed kan han sägas ha bidragit till kokkonstens förändring. En mer genomgripande analys av manligt respektive kvinnligt producerade kokböcker under tidigare århundraden skulle kunna ge ytterligare ljus över matlagning och kokkonst. I denna artikel har nedslag gjorts i Broocmans hushållsbok och diskuterats i relation till en handskrivna kokbok av en kvinna under ungefär samma tidsperiod varvid vi kan skymta att matlagning i hushållet varit ett kvinnligt ansvarsområde hos den egendomsägande klassen liksom inom hushåll inom borgerskapet men att, som Broocman påpekar, för den högra gastronomiska kokkonsten förväntades män ta över ansvaret. Detta har följt med oss in i 2000-talet men är nu på väg att för första gången i historien förändras då män vittnar om att de i allt större utsträckning ansvarar för vardagsmatlagningen samtidigt som äldre kvinnor i olika studier säger att de tröttnat på

att laga mat²⁶. Kokkonsten förändring innefattar på så sätt inte bara smakprinciper och matlagningsmetoder utan även vem som förväntas laga maten som serveras och vem som är författare till kokböckerna som fortsätter att publiceras, läsas och användas under olika perioder och i olika sociala sammanhang.

SLUTNOTER

- 1 Se bl.a. Menell 1985 och Simonton 1998.
- 2 Neuman & Fjellström 2014.
- 3 Zaar 1831.
- 4 Widmalm 2013.
- 5 Jansson 1999; Flygare 1999.
- 6 Hasselberg 2011.
- 7 Widmalm 2013.
- 8 Neuman & Fjellström 2014.
- 9 Hasselberg 2011.
- 10 Se Flandrin 2000, samt Genrup 2005 och Wiegmann 2006, avseende diskussion om franska respektive tyska kokböckers inverkan på kokkonsten.
- 11 Blomqvist 1980.
- 12 Höök 1695 (Bokfenix 1966).
- 13 Hyman & Hyman 2000.
- 14 Se *Christina Vallerias hushållsbok*, Nordiska samlingen 565, Uppsala universitetsbibliotek Christina Vallerias hushållsbok från tiden omkr. år 1700, 1931; Berg 1979.
- 15 Menell 1996/1985.
- 16 Widmalm 2010.
- 17 Sherman 2004.
- 18 Berg 1979, s. 10.
- 19 I Hööks *En liten Handbok i Kooke-Konsten* från 1695 benämns denna rätt *Potpourier*: ”När man kokar allahanda fågel, fläsk, sönderskurit med rötter av allehanda slag, ärtor, i en kruka, kallar fransosen det POTPOURIS”, s. 49. I noten av bokförlaget Bokfenix sägs dessutom att potpouris motsvarar ragu och den spanska motsvarigheten *olipodrego* och att köttet och

- soppan serverades tillsammans i terrinen på 1600-talet. Varför Broocman och Valleria kallar rätten *potage* är okänt.
- 20 Mac Con Iomaire & Cashman 2011; Sherman 2004.
- 21 Se Brunosson et al. 2014 vilka diskuterar begreppet *literacy, food literacy och recipe literacy*.
- 22 Mac Con Iomaire & Cashman 2011; Sherman 2004. Valleria har annorlunda stavningar av vissa maträtter jämfört med Broocman men att detta skulle spegla hennes oerfarenhet och att Broocman skulle vara mer erfaren är att dra en felaktig slutsats.
- 23 Se exempelvis artiklar i Dagen Nyheter 20 december 2012 av Fredrik Söderling, samt av Jens Linder i Dagens Nyheter 21 april 2008 om kokboks-mässor och kokbokstävlingar. Efter Blomqvists publikation från 1980 har det varit ett glapp i sammanställningen av kokboks- och måltidslitteraturen i Sverige men från och med 2001 återges den svenska kokbokslitteraturen i en tryckt årlig publikation benämnd *Årets Svenska Måltidslitteratur* som ges ut av Måltidsakademiens biblioteksstiftelse.
- 24 Alba 2014.
- 25 Jmf även Broberg 2007; Björn 2007; Nordli 1989.
- 26 Se bl.a. Neuman & Fjellström 2014.
- Broberg och Gunilla Lindell, Stockholm, s. 175–206.
- Blomqvist, Hans, 1980, *Mat och Dryck i Sverige*, Stockholm, 436 s.
- Broberg, Gunnar, 2007, ”Till livs, till nytta”, i *Till livs med Linné. Om mat, hälsa & levnadskonst*. Gunnar Broberg och Gunilla Lindell (red.), Stockholm, s. 99–156.
- Brunosson, Albina, m.fl., 2014, ”To use a recipe – not a piece of cake. Students with mild intellectual disabilities’ use of recipes in home economics”, *International Journal of Consumer Studies* 38, s. 412–418.
- Christina Vallerias hushållsbok*, c:a 1700, Nordiska samlingen 565, Uppsala universitetsbibliotek.
- ”Christina Vallerias hushållsbok från tiden omkr. år 1700”, 1931. Utgiven av Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala som bilaga till *Tidskrift för hemmet*, Uppsala, 73 s.
- Flandrin, Jean-Louise, 2000, ”Dietary choices and culinary technique, 1500–1800”, i *Food – A Culinary History*, Jean-Louise Flandrin och Massimo Montanari (red.), London, s. 403–417.
- Flygare, Irene A, 1999, *Generation och kontinuitet. Familjejordbruket i två svenska slättbygger under 1900-talet* (Upplands fornminnesförenings Tidskrift. 54), Uppsala, 438 s.
- Genrup, Kurt, 2005, ”Det tyska kökets roll i östersjöregionens matlandskap”, i *Östersjömat. Traditioner, recept och matkultur*, Mats Hellström (red.), Stockholm, s. 43–67.
- Hasselberg, Ylva, 2011, ”Om konsten att hushålla”, i *Jordpäron. Svensk ekonomisk läsebok*, Stockholm, s. 355–387.
- Hyman, Philip & Hyman, Mary, 2000, ”Printing the Kitchen. French Cookbooks, 1480–1800”, i *Food – A Culinary History*, Jean-Louise Flandrin och Massimo Montanari (red.), London, s. 398–402.
- Höök, Bengt, 1695 (Bokfenix, 1966), *En liten Handbok i Kooke-Konsten*, Uppsala, 75 s.

KÄLLOR OCH LITTERATUR

- Alba, Ken, 2014, ”Toward a historical dialectic of culinary styles”, *Historical Research* 87, 581–590.
- Berg, Gösta, 1979, ”Marthe Christine Marguerithe Stures Hushållsbok”, *Gastronomisk kalender* 1980, s.7–36.
- Björn, Eva, 2007, ”Att föreläsa om mat, Linnés dietetik”, i *Till livs med Linné. Om mat, hälsa & levnadskonst*. Red. Gunnar

- Jansson, Sören, 1999, "Det svenska paret: en historisk betraktelse över ett modern projekt", i *Familj och kön. Etnologiska perspektiv*, Birgitta Meurling, Britta Lundgren & Inger Lövkrona (red.), Lund, s. 40–57.
- Mac Con Iomaire, Máirínn & Cashman, Dorothy, 2011, "Irish Culinary Manuscripts and Printed Cookbooks: A Discussion", *Petits Propos Culinaires* 94, s. 81–101.
- Menell, Stephen, 1985/1996, *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Urbana and Chicago, 408 s.
- Neuman, Nicklas & Fjellström, Christina, 2014, "Gendered and gendering practices of food and cooking: An inquiry of authorizations, legitimizations and androcentric dividends in three social fields", *NORMA (Nordic Journal for Masculinity Studies)*, 9(4), s. 269–285.
- Nordli, Katarina, 1989, "Svenska bärviner på 1700-talet", *Gastronomisk kalender* 1989, 83–94.
- Sherman, Sandra, 2004, "The Whole Art and Mystery of Cooking: What Cookbooks Taught Readers in the Eighteenth Century", *Eighteenth-Century Life*, 28, 1, s. 115–135.
- Simonton, Deborah, 1998, *A History of European Women's Work: 1700 to the Present*, London, 352 s.
- Widmalm, Hedvig, 2010, *Man tager vad man haver. Genus i svenska kokböcker under 1700-talet* (C-uppsats i Historia, Historiska institutionen, Uppsala universitet).
- Widmalm, Hedvig, 2013, *Hem och hushåll: synen på genus och ekonomi i Sverige 1770–1790* (Masteruppsats i historia, Historiska institutionen, Uppsala universitet).
- Wiegmann, Günter, 2006, *Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert*, Münster, 360 s.
- Zaar, Ludvig, 1831, *Försök till ekonomisk cateches för blifvande husmödrar eller Handbok vid en ung kvinnas själfprövning, innan hon inträder i ägtenskap*, Örebro, 180 s.

EN FULSTÄNDIG SWENSK HUS-HÅLDS-BOK

af

REINERUS REINERI BROOCMAN

En handbok i gårds- och hushållsskötsel i vid mening
från 1700-talets första hälft

samt

Broocmans värld och hushållsbok belyst i
åtta artiklar av nutida forskare

Volym 2

Redaktör Håkan Tunón



MICHAELISGILLET



CBM Centrum för
biologisk mångfald

KUNGL. SKOGS- OCH LANTBRUKSAKADEMIEN
SKOGS- OCH LANTBRUKSHISTORISKA MEDDELANDEN 73

SUPPLEMENT TILL KUNGL. SKOGS- OCH
LANTBRUKSAKADEMIENS TIDSKRIFT

CENTRUM FÖR BIOLOGISK MÅNGFALD
CBM:S SKRIFTSERIE 103

Boken citeras:

Håkan Tunón (red.) 2016. *En fullständig svensk hus-hålds-bok af Reinerus Reineri Broocman. En handbok i gårds- och hushållsskötsel i vid mening från 1700-talets första hälft samt Broocmans värld och hushållsbok belyst i åtta artiklar av nutida forskare.*

Centrum för biologisk mångfald, Uppsala &
Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien, Stockholm.

Skogs- och lantbrukshistoriska meddelanden nr 73
& CBM:s skriftserie 103.

Utgiven av Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien, Centrum
för biologisk mångfald (CBM) och Michaelisgillet.
Redaktör för SOLMED-serien: Per Thunström

Boken utgiven med ekonomiskt stöd av:

Stiftelsen A.W. Bergstens donation, C. F. Lundströms stiftelse,
Centrum för biologisk mångfald, Föreningen Gamla Norrköping,
Kungl. Patriotiska Sällskapet, Letterstedtska föreningen,
Norrköpings tidningars Media AB, Stiftelsen Konung Gustaf
VI Adolfs fond för svensk folkkultur, Stiftelsen Längmanska
kulturfonden & Åke Wibergs stiftelse.

Framsidas omslag:

Fredrik Adolf von Numers, "Landskap med vadande och drickande kor",
före 1790, (NMH A 32/1976), Nationalmuseum.

För- och eftersida: kapitelvinjetter ur Hushållsböckerna.

Foto: Jean-Baptiste Béranger.

Beställning av boken kan göras från:

Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens bibliotek (KSLAB)
Box 6806, 113 86 Stockholm
Besöksadress: Drottninggatan 95 B
Tel: 08-54 54 77 20 E-post: kslab@ksla.se

© 2016 Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien &
Centrum för biologisk mångfald

Grafisk form: Håkan Tunón

Tryck: Livonia Print, Riga, Lettland 2016

ISSN 1402-0386 (SOLMED) &
1403-6568 (CBM:s skriftserie)
ISBN 978-91-86573-87-4