

Freja

Nyhetsbrev från Kungl. Skogs- och Lantbruksakademins Enhet för de areella näringarnas historia (ANH)



Ceres olika gestalter, nr. 36. Ceres som staty i Versailles sommaren 2013. Ceres är också Kungl. Skogs- och Lantbruksakademins symbol, som du kan se längst ned till vänster på denna sida. Foto: Peter Grill.

NYHETSREVIJ NR. 6 ÅR 2013

I NUMMER 6: Bokseminarium, ny litteratur och Reinerus Broocmans Hushållsbok

Det börjar bli höst när nu Freja nummer 6 är färdig.

I det här numret berättar vi bland annat om att den engelske agrarhistorikern **Paul Brassley** besöker ett seminarium vid KSLA om **Carin Martiins** bok *The World of Agricultural Economics. An introduction*.

Linnea Bring Larsson, som arbetat ANH:s projekt att återutge Reinerus Broocmans Hushållsbok ger en historisk bakgrund till hans bok.

Som vanligt berättar vi också om nyinköpt litteratur, men också om det småtryck som biblioteket har.

BOKSEMINARIUM – PAUL BRASSLEY PÅ BESÖK

Den brittiske agrarhistorikern **Paul Brassley** besöker Sverige och medverkar vid två seminarier. Den **16 oktober** håller han ett seminarium vid avdelningen för agrarhistoria, SLU, Ultuna. Titeln på föredraget är "Technical change in British agriculture 1935-1985". Platsen är Nannessonrummet och tiden 10.00–12.00. För mer information kontakta Jesper [Larsson](#).

Den **17 oktober** – 12.30–16.30 och som inleds med lunch – medverkar Brassley på ett seminarium vid **Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien**. Seminariet har titeln *Världens jordbruk – så fungerar det, globalt och på gårdsnivå* och handlar om **Carin Martiins** bok *The World of Agricultural Economics. An introduction*, som vi tidigare berättat om i nr 5 av Freja.

Vid seminariet berättar Carin

NYA FÖRVÄRV TILL KSLAB!

Följ nyförvärven av litteratur [här!](#)

Martiin, agronom och agrarhistoriker vid avdelningen för agrarhistoria, SLU, Ultuna om innehållet och om arbetet med att mejsla fram en plattform som fungerar för läsare från högst skilda förhållanden. Vidare berättar Carin om själva skrivprocessen och kontakterna med förlaget. Boken kommer att på seminariet att diskuteras av Paul Brassley (se presentation nedan), **Janken Myrdal**, professor i agrarhistoria vid SLU, Ultuna,

Shanshan Zhang, doktorand, SLU, Umeå samt Xi'an i Kina och **Cecilia Waldenström**, universitetslektor i landsbygdsutveckling, SLU, Ultuna.

För **anmälan** och mer information se [här!](#)

[Paul Brassley](#) är Senior Research Fellow vid Center for Rural Policy Research vid universitetet i Exeter. Han har också varit ordföranden i The British Agricultural History Society. Paul Brassley har ett mycket brett agrarhistoriskt forskningsintresse. I hans publikationslista ryms undersökningar av den agrara utvecklingen i enskilda regioner liksom av specifika verksamheter. Vidare har han intresserat sig för de agrara näringarna med ett brett ekonomiskthistoriskt perspektiv, det vill säga de agrara näringarnas mer övergripande produktivitet och innovationskraft. Här ryms även översikter över lantbruksforskning men också en specialisering om veterinärmedicins historia. Dessa mer specifika intressen kombinerar Brassley med studier av landsbygdens ut-



2013

Bibliotekets öppettider: mån-ons 13–17; tors 13–19; fred stängt.
Telefon: 08-54547720; hemsida: www.kslab.ksla.se
Kontakta redaktören: per.eriksson@ksla.se
Ansvarig utgivare: Carl-Anders Helander

veckling och bärkraft. som räknas tillväve, jordbruk och politik.

MATHISTORIA – THE MASCARPONE IS THE MESSAGE

Det mest sammanhållna forskningsområdet knutet till det agrarhistoriska ämnestrådet och som växer snabbast är mathistoria. Det har inte bara att göra med att det är ett intressant vetenskapligt fält utan också på att det utkommer en rad mer populärt hållna böcker liksom att intresset för matlagning i sig under en tid varit mycket stort. Alltså: en allmän trend, populärhistoria och vetenskap förstärker varandra. Inte att förglömma så är det också vid matbordet – hemma eller på restaurangen – som vi alla på ett påtagligt sätt blir en del av modernäringen och vad den har att ge. Maten och vad den betyder för oss påverkar jordbrukets övriga delar.

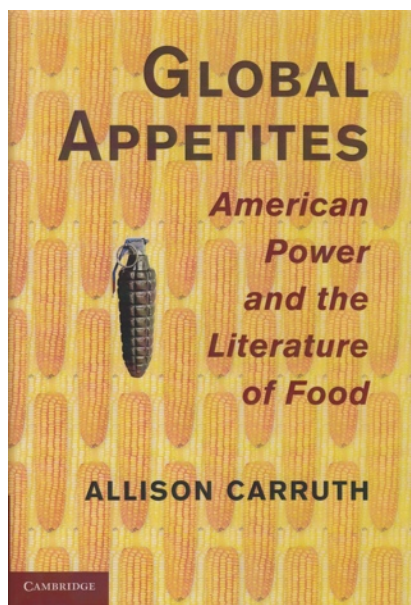
Metodböcker brukar ha, om de inte ingår som kurslitteratur, en ganska smal läsekrets. Bortsett från att de är behjälpliga vid verkliga metodfrågor är de också användbara för en i förhållande till ett forskningsfält relativt nybörjare att få syn på gränser mellan olika angreppssätt. Metodböcker kan också ses som ett tecken på att ett forskningsfält är på väg att mogna och att det finns behov av att ge en systematisk skiss över vad det innehåller.

I *The Oxford Handbook of Food History* under **Jeffrey M. Pilchers** redaktörskap presenteras en rad olika angreppssätt när det gäller att skriva mathistoria. Karakteristiskt för mathistoria är att det är ett tvärvetenskapligt forskningsfält med ett relativt livaktigt samarbete mellan sociologer, antropologer, litteraturvetare, kulturgeografer, konsthistoriker och naturvetare. Boken är indelad i fem delar: food histories, food studies, the means of production, the circulation of food och communities of consumption. Sammanlagt innehåller boken 27 artiklar. Bland författarna finns flera forskare vars böcker finns i biblioteket, till exempel **Warren Belasco**, **Ken Al-bala** och **Sydney Watts**. Upplägget är relativt traditionellt och innehåller artiklar om mat och annales-skolan, mat och antropologi respektive sociologi, matturism,

mat och religion, mat och nationalstaten, med mera. Boken recense-rades nyligen i **Reviews in History**.

Writing Food History. A Global Perspective, redigerad av **Kyri W. Clafin** och **Peter Scholliers** hör i en mening till samma genre som *The Oxford Handbook*, men täcker delvis andra teman och går ibland mer på djupet. Överlappning finns när det gäller författare då bland annat Jeffrey Pilcher skriver en artikel om iberisk mat under de senaste fem hundra åren.

Allison Carruths *Global Appetites. American Power and the literature of Food*, som utkom tidigare i år, är inte någon metodbok, men



visar på den bredd som det mathistoriska fältet uppvisar när det gäller sätt att komma åt matens betydelse. Hos Carruth är det frågan om mat och litteratur som står i centrum. Hon skapar ett slags diskursivt eller begreppsligt rum av böcker från olika genrer – skönlitteratur av olika slag liksom facklitteratur och reklam – men som gemensamt bidrar till att skapa en ny bild av vad mat är för amerikaner och matens roll i den politiska ekonomin. Centralt är framväxten av ett industriellt jordbruk och den roll som dess produkter spelade för ett vidare inflytande när det gäller amerikansk mat i ett globalt perspektiv.

En släkting till metodfrågor är vilka källor som finns när matens historia skall skrivas. Den senaste *Årsbok för Riksarkivet och Landsarkiven 2013* har mat och dryck som tema, numret har titeln *Mat och dryck*. Smakprov ur arki-

ven. Numret är uppdelat i fyra avdelningar, Recept och utbildning, Varor och distribution, God mat och dryck samt Hunger och nödmat. Årsboken kan [beställas](#) av RA men erhålls också för medlemmar i Riksarkivets [vänförening](#).

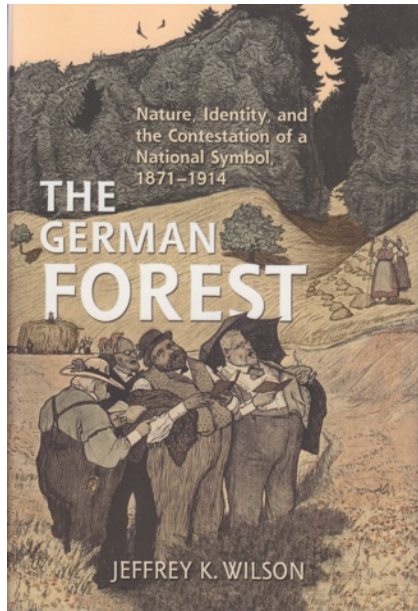
Ofta är det ytterligheter av olika slag som intresserar forskningen, det vill säga å ena sidan den industriellt tillverkade maten, å andra sidan matlagning som hantverk och konst, som smakupplevelse. Exempel på det förstnämnda är **Aaron Bobrow-Stains** *White bread. A social history of the store-bought loaf* från 2012, i vilken han berättar om den klassresa som det fabriksbakade formbrödet gjort, från att ha varit en symbol för amerikansk utveckling, till att förknippas med "white trash".

Ett exempel på en bok om motsatsen till industriproducerad mat är **Sandor Ellix Katz** *The art of fermentation. An in-depth exploration of essential concepts and processes from around the world*, utkommen 2012 och med ett förord av **Michael Pollan**, en av det nya matintressets kanske största banérförare i USA. Katz bok är en enastående när det gäller information om olika fermenteringsmetoder. Han beskriver den utrustning som behövs liksom de kemiska processer som är verksamma vid tillverkning av till exempel kimchi, pickles av olika slag, surdeg, gröt och kött.

Att göra ost är också en form av konservering, vilket **Martin Ragnar** berättar om i *Svensk ostkultur i recept och formspråk. Ett arv att förvalta* och som utkom tidigare i år. Förutom att vara en historik över den svenska ostkulturen är den också rikt illustrerad med bilder på gamla ostmärken.

Ny forskning på matområdet produceras även i våra nordiska grannländer. 2011 disputerade **Tenna Jensen** på avhandlingen *Fødevarerforbrug i Danmark i det 20. århundrede. Tre perspektiver på fødevarerforbrugets langsigtede udviklinger*. Det handlar med andra ord om livsmedelskonsumtion och det mot bakgrund av det under senare tid allt större intresset för vår hälsas beroende av vad vi äter. I en första del undersöker Jensen

livsmedelskonsumtionen av bland annat kött, potatis, frukt och grönt samt alkohol ur ett aggregerat perspektiv. I avhandlingens andra del undersöker hon exempelvis matens ekonomiska betydelse liksom den sociogeografiska spridningen. Den avslutande delen är en specialstudie av svinkött, både



vad gäller dess konsumtion och själva köttets förändring, till exempel att det över tid blivit mindre fett. Det vore intressant att se en motsvarande studie över svenska förhållanden.

Den 2 oktober gästar professor **Ulf Jonsson** från den ekonomisk-historiska institutionen vid Stockholms universitet den historiska institutionens forskarseminarium. Han kommer att tala om mat och mathistoria som ett forskningsfält och har lovat att för Freja presentera en kort resumé. Vi återkommer alltså till detta och då även med en lista på ett urval av vår matlitteratur.

SKOGSHISTORISK LITTERATUR

Vad kan vara en bättre övergång från mat till skog om inte engelsmannen **John Evelyn** (1620–1706). Evelyn är kanske mest känd för sin dagbok, som varit en viktig källa för den historiska forskningen eftersom den gett ett viktigt perspektiv på den tid och de elitmiljöer som Evelyn rörde sig i. Dagboken trycktes inte under Evelyns livstid utan först 1818. Flera andra böcker författade av honom utkom dock då han levde.

En av dessa är *Sylva, Or, A Discourse of Forest-Trees*, som utkom

1664. Den var bland annat en uppmaning till markägare att plantera träd som skulle bli byggnadsmaterial till den brittiska flottan, men också en mer allmän genomgång av träd av olika slag, björk, hassel, mullbär, bara för att nämna några.

Biblioteket har nu införskaffat den av **John Nisbet** (1858–1914) redigerade utgåvan av *Sylva*, som utkom första gången 1908. Den innehåller en längre introduktion av Nisbet. Denna utgåva finns nu i nytryck från Cambridge university press. I bibliotekets samlingar finns även en upplaga från 1776 och som ingår i den äldre samlingen och kan endast läsas på plats, men andra editioner finns för utlån. Bland dessa har vi en fin faksimil av den femte utgåvan från 1729. Den innehåller även ett avsnitt med titeln *A Discourse of Sallets*, vilket var den första boken på engelska i detta ämne. Biblioteket har även sekundärlitteratur om Evelyn, till exempel **John Bowles** *John Evelyn and his world. A biography* från 1981 och **Maggie Campbell-Culvers** *A passion for trees. The legacy of John Evelyn* från 2006.

Det var med andra ord inte så långt mellan produktionsskog, fruktträd och trädgårdsväxter. Lantbruksakademien hade till exempel inte när den startade i början av 1800-talet någon egen skogsavdelning – den startade 1956 i samband med namnbytet – utan skog och trädgård samsades i en avdelning.

Unter Bäumen. Die Deutschen und der Wald är en diger och mycket rikt illustrerad museikatalog från en utställning vid **Historiska museet i Berlin (DHM)** som visades den 2 december 2011 till den 4 mars 2012. Katalogen, som utkom 2011, är redigerad av **Ursula Brey Mayer** och **Bernd Ulrich**. Den innehåller artiklar om skogsvetenskap och skogspolitik, men framförallt hur skogen gestaltats genom olika konstformer – måleri och grafik, fotografi och film, i diktning och musik.

Den amerikanske historikern **Jeffrey K. Wilson** har också, i *The German Forest. Nature, Identity, and the Contestation of a National Symbol, 1871–1914*, utkommen

2012, tagit sig an den tyska skogen. Som titeln avslöjar handlar det om tiden för det tyska kejsarödet och behandlar när begreppet ”tyska skogar” för första gången började användas. Wilson tillbakavisar exempelvis tolkningar som framhåvt att tyskarnas förhållande till naturen i huvudsak skall ses som en agrar romantism än i en strävan efter modernisering.

Förra året utkom *A forest history of India* av **Richard P Tucker**, en amerikansk miljöhistoriker. Den är en sammanställning av artiklar han under åren skrivit om Indiens skogsbruk. Tidsmässigt sträcker den sig från den koloniala tiden fram till Indiens nutida historia. Artiklarna uppehåller sig kring i synnerhet två typer av konflikter som präglade det professionella skogsbruket i Indien. Dels befolkningens subsistensbehov kontra den koloniala förvaltning-



ens kommersiella behov. Och efter självständigheten, konflikten mellan delar i byråkratin som arbetade med skogen och finansdepartementet, där de förstnämnda ville bevara och finanserna ville utnyttja skogens kommersiella potential.

BROSCHYRER VID KSLAB

De som besökt akademiens bibliotek på Drottninggatan 95 B i Stockholm vet att det endast är den nordiska litteraturen som möter i det stora biblioteksrummet. I arkivet, beläget i källaren, har vi den äldre samlingen och på vinden finns bland annat utomnordisk

litteratur. På vinden finns även den etnobotaniska Bröndegaards-samlingen och tidskrifter. Men där finns även broschyrsamlingar – maskinbroschyrer, kataloger och en samling med småtryck av olika slag.

Denna samling av småtryck liknar när det gäller de ämnesområden den täcker den stora agrarhistoriska samlingen. Materialet, som omfattar drygt 260 arkivkartonger, är invärmt i 2mm plastomslag. Arkivkartongerna är indelade ämnesvis enligt SAB-systemet. Se [förteckningen](#).

Samlingen förtecknades 2007 och är inte på något vis heltäckande när det gäller agrar småtryck utan består av sånt som akademiens bibliotek på olika sätt samlat på sig genom åren. Materialet fångar mer flyktiga men knappast mindre intressanta aspekter av historien – debatter, kortare historiker över skilda ämnen samt informationsmaterial av olika slag.

Samlingen är bara till drygt en tiondel registrerad i LIBRIS. Principen har varit att registrera historiska framställningar. Här finns till exempel *Några bilder från Sveriges jordbruk i äldre tider* av **Herman Juhlin Dannfelt** från 1905 och som ingår i Folkbildningsförbundet Föreläsningbyråns serie. Den är placerad i en arkivkartong märkt Qd-c, det vill säga Lantbruk Sverige.

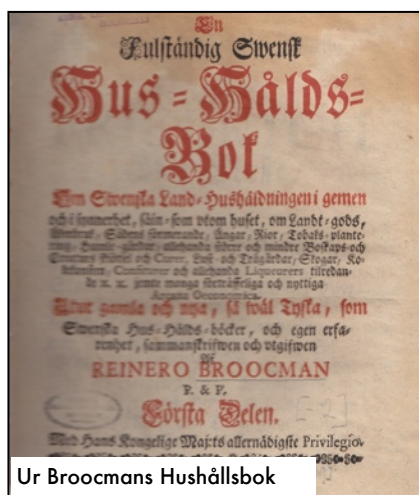
Annat som återfinns i arkivboxarna är till exempel *Domänverket och Norrlandspolitiken. Från Domänverkets journalistkonferens i Luleå 24 april 1968, Hur bör vår veterinäradministration ordnas? Ett uttalande av fackmän från 1898, Ska vi gallra? Föredrag och diskussionsinlägg vid Skogsveckans konferens den 5 mars 1968*, utgiven av Sveriges Skogsvårdsförbund, *Skogsgödsling*, utgiven av Skogsstyrelsen 1973, *Hampans odling och beredning. En kortfattad redogörelse av Gösta Grotenfelt* från 1914, *Bättre matpotatis* av byråchef **Henry Gustafsson**, som utkom som nr 14 i Hushållningssällskapets förbunds småskrifter 1955, *En orientering i mjölkmaskinsfrågan*, utgiven av AB Separators Mjölkmaskin, *Undersökningar rörande svensk Ementaleros och storpipig svensk Herrgårdssost* av **L Fr Rosengren &**

E Haglund från 1914, Meddelande nr 101 från Centralanstalten för försöksväsendet på jordbruksområdet; mejeriförsök nr 8.

Samlingen täcker även en del utländskt småtryck, till exempel *All About Milk* av **Milton J Rosenau**, utgiven av Metropolitan Life Insurance Company och som vi hämtat illustrationen här intill ifrån.

BROOCMAN

Ett stort projekt för biblioteket är arbetet med **Reinerus Broocmans Hushållsbok** (1736–1739) som kommer att återutges i akademiens serie SOLMED. Detta spretiga verk, som kan sägas vara kulmen för den s.k. husfaderslitteraturen i Sverige, är en manual över hur man sköter ett storgods i början av



1700-talet. Här finns information om jordbruk, skogsbruk, bergsbruk och fiske, såväl som recept på mat och läkemedel. Med sina personliga anekdoter och en stark tro på Guds försyn kombinerat med ett intresse för vetenskapliga tillvägagångssätt, är Hushållsboken ett fängslande dokument över brytningen mellan gammalt och nytt under perioden. Här finns intressant information både för den tekniskt intresserade och agrarhistorikern, såväl som för den som söker kunskaper om epokens gastronomi och mentalitet.

Hushållsboken består av femton tematiskt uppdelade avdelningar. Dessa skiftar vida i perspektiv, från ett större europeiskt i den första avdelningens diskussion om lanthushållningens ädla värde till detaljerade instruktioner för t.ex. bryggande av öl. Här finns fakta och åsikter hämtade från den tidens vetenskapliga auktoritet,

såsom **Christian Wolffs** traktat gällande säd och uppgifter ur de vetenskapliga tidskrifterna *Miscellanea Curiosa* och *Journal des sçavans*. Samtidigt finns här ett svenskt perspektiv, dels genom användandet av många svenska verk, t.ex. **Magnus Mentzers** *Svenska åkermannen* och **Eric Slanders** *Utförlig gårdz-fogde instruction*, dels genom åtskilliga utdrag ur de svenska lagtexterna. Tillsammans med Broocmans egna diskussioner om skillnaderna mellan jordbruket i Livland (där han växte upp) och Sverige, främst Östergötland, ger detta verket en intressant nationell profil på samma gång som det håller sig nära sin europeiska kontext.

Intresset för historia, gärna i kombination med matlagning, är stort i Sverige, något som program som t.ex. *Historieätarna* (SVT) har visat. Tanken med projektet om Broocmans bok har varit att göra Hushållsboken tillgänglig för en större publik, inte bara genom en större upplaga utan också med tillägg för att göra verket enklare att ta sig an. Translittereringen från frakturstil till modern stil gör naturligtvis sitt. Utöver detta har en ordlista, en lista över dåtida mått- och viktsystemen samt en lista över i Hushållsboken nämnda verk lagts till. Dessutom tillkommer slutnoter, där referenser och felskrivningar förklaras och förtydligas. Med bl.a. en inledning av historikern Bo Eriksson, som sätter Hushållsboken i dess historiska kontext, är förhoppningen att detta ska ge verket en större tillgänglighet, både för forskare och historiskt intresserade i allmänhet.

Linnea Bring Larsson

ANH:s nyhetsbrev ges ut av enheten för de areella näringarnas historia vid Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien. (ISSN 2000-6179)

Osignerade artiklar har skrivits av redaktören.

Om du vill prenumerera eller avamäla dig, kontakta redaktören: per.eriksson@ksla.se.

Ladda ned informationsbroschyn om biblioteket [här](#).