



KULTUREN 1985



KULTURENS BIBLIOTEK

Nr 38. 718

KULTUREN 1985

En årsbok till medlemmarna
av Kulturhistoriska föreningen
för södra Sverige

Omslagsbild: Halster av järn. Anno 1738.
Redaktion: Anders W. Mårtensson, Britta Hammar,
Astrid Sörensson och Lars Westrup
Fotograf: Lars Westrup
Upplagan är 27.000 exemplar
Tryckt på Skogs Boktryckeri i Trelleborg 1985
ISSN 0454-5915

Innehåll

- 6 Anders W. Mårtensson Sigfrid Svensson in memoriam
8 Anders W. Mårtensson Karin Nordenstedt in memoriam
9 Anders W. Mårtensson Rafael Kaurinkoski in memoriam
10 Anders W. Mårtensson Det gångna året på Kulturen
23 Nils-Arvid Bringéus Coquinaria eller kokkonsten
45 Nils Nilsson Ostkar
53 Nils Nilsson Osttorka och oststege
58 Nils Nilsson Oststjärnor
65 Bengt Jacobsson Bilder ur kökets historia
78 Maj Fehrman Besman
85 Bert-Axel Westerström Ett tusenårigt sädeskornsfynd
96 Maria Cinthio Medeltida redskap för stekning
103 Claes Wahlöö Om grytor
115 Britta Hammar Fruktskalningsmaskiner
118 Britta Hammar Grytlappar
120 Bo Gyllensvärd Två nyförvärv av kinesiskt
Qing-porslin
129 Per-Ulf Allmo, Jan Winter Kulturens lira
135 Eva Kjerström-Sjölin Konservera och sätta i förråd
149 Karin Wikström Glace – i stora lass!
155 Yngve Löwegren Hasard – Sveriges siste nummerhäst
163 Anders W. Mårtensson Om fiskdammar i Skåne
173 Torvald Nilsson Drottenskyrkan och dess föregångare
Nya arkeologiska rön i Lund
183 Claes Wahlöö Undersöka eller bevara? Ett sociodilemma
185 Redogörelse



foto Gunnar Alsmark

Sigfrid Svensson

1/6 1901 – 14/8 1984



Karin Nordenstedt

18/11 1890–25/2 1984

Hedersledamoten Karin Nordenstedt delade sin makes stora intresse för Kulturhistoriska föreningen, vilket bl.a. möjliggjorde bildandet av den Nordenstedtska stiftelsen 1953. Stiftelsens ändamål är bl.a. att genom anslag och stipendier gynna vetenskaplig forskning och spridning av forskningsresultat inom de ämneskretsar som omfattas av Kulturens verksamhet. Karin Nordenstedts allmänt positiva inställning till Kulturen kom till uttryck än en gång 1974 då hon godkände nämndens permutationsansökan vilket gjorde det möjligt att försälja Toppeladugårds slott med tillhörande mark. Den samlade fondens avkastning utgör – sedan permutationen fullföljts – en ovärderlig tillgång för Kulturen och den humanistiska forskningen.

Karin Nordenstedt kommer att av oss bevaras i tacksamt minne.

Anders W. Mårtensson



Rafael Kaurinkoski

30/10 1927–28/9 1984

Budskapet om Rafael Kaurinkoskis hastiga bortgång kom som en chock för arbetskamraterna på Kulturen. När han på torsdagen den 27 september 1984, efter avslutad arbetsdag stängde dörren till sitt arbetsrum på den stadshistoriska avdelningen, var det ingen som kunde ana att detta var sista gången. Han avled under natten. Rafael Kaurinkoski hade ingen lång verksamhetstid på Kulturen. Han anställdes 1978. Under denna förhållandevis korta period hann han dock bli mycket uppskattad inte minst genom sin vänliga framtoning och sitt humoristiska sätt. Han behärskade bl.a. historieberättandets svåra konst. Rafael Kaurinkoski var hjälpsam och tjänstvillig, han var värdefull för arbetsgemenskapen på Kulturen.

En god människa och hängiven arbetskamrat har gått ur tiden. Med stor tacksamhet kommer vi att minnas honom.

Anders W Mårtensson

Det gångna året på Kulturen

Till färgbilderna I – III.

Årsmötena på Kulturen är vanligtvis trivsamma tillställningar både under de mera formella förhandlingarna i auditoriet och på det efterföljande samkvämet under den gamla ärevördiga kastanjens enorma bladverk. En av höjdpunkterna under senaste årsmötet blev avtackandet av den avgående ordföranden, landshövding Nils Hörjel. Vid styrelsemötet före årsmötet 1974 valdes Nils Hörjel till föreningens ordförande. Det var vid en tidpunkt då svenskt museiväsen sedan flera år präglats av ett betungande utredningsarbete. Hösten 1976 kom Statens kulturråd med ett förslag till ett system för statsbidrag till de regionala museerna. Detta förslag blev föremål för intensiva överläggningar i Skåne. Tack vare ett resolut ingripande av Nils Hörjel kunde berörda parter enas om ett samarbetsavtal mellan Kulturen, Malmö museum och Skånes hembygdsförbund. Därmed fick en tioårig utredningsperiod ett för Kulturen godtagbart slut. På förslag från styrelsen utsågs Nils Hörjel av årsmötet till hedersledamot som tack för detta och för hans värdefulla insatser under Kulturens jubileumsår.

Ytterligare tre personer utsågs till hedersledamöter denna dag, fru Greta Kjellberg, byggnadsingenjör Lennart Carlsson och fru Margit Carlsson. Under Sven T. Kjellbergs mer än kvartsekkellånga museichefstid gjorde hans hustru Greta ovärderliga insatser för Kulturen. Med aldrig sviktande intresse har Greta Kjellberg efter denna för museet så betydelsefulla tid följt museets fortsatta utveckling, vilket bl.a. uttryckts genom en frikostig donation. I föregående årsbok tillkännagavs att Margit och Lennart Carlsson avsatt ca 4,3 miljoner kronor, utgörande aktier och skogsfastigheter, för bildandet av Margit och Lennart



1. Den avgående ordf. landshövding Nils Hörjel avtackas. V.ordf. Per Blomquist säger några väl valda ord.

Carlssons stiftelse. Förvärvstillstånd och lagfart på skogsfastigheterna erhöles i början av 1985. Från och med verksamhetsåret 1985 kommer Kulturen att börja åtnjuta avkastningen från denna generösa gåva.

I och med att permutationen av Nordenstedtska stiftelsen genomfördes, vilket bl.a. innebar försäljning av Toppeladugård och att länsstyrelsens godkännande av de nya stadgarna inhämtades -1981 har denna penningförvaltande stiftelse tillstyrkt en sammanlagd utdelning av 1,5 miljoner kronor under åren 1982-84 sedan en tiondel lagts till kapitalet. Åtskilliga inventeringar, publikationer, symposier m.m. har därigenom förverkligats genom anslag och stipendier från Nordenstedtska stiftelsen, något som kan tacksamt noteras.

I likhet med bestämmelserna i Margit och Lennart Carlssons stiftelse går hela avkastningen från Holger Crafoords stiftelse enbart till Kulturen efter kapitalisering. Såsom framgår av redovisningen av räkenskaperna sist i boken blev årets avkastning ett



2. Islands president Vigdis Finnbogadóttir under rundvandringen på Kulturen den 17 april.

värdefullt tillskott till Kulturens ekonomi. Samma gäller tillika den sammanlagda avkastningen från Kulturens övriga fonder. Det kan inte starkt nog understrykas den avgörande betydelse som donationerna har för Kulturens ekonomi. De betyder mer än någonsin och det kan knappast beskrivas den glädje och tacksamhet som Kulturens intendent känner inför alla donatorers välvilja och generösa inställning till Kulturen. Även detta år hörde t.ex. den anonyme givaren av sig som under en följd av år satt av pengar till en särskild fond, benämnd NN:s fond. Så har vi de många bidragens speciella konto, mecenatkontot, vars sammanlagda belopp i år översteg 50.000 kronor och som därmed gjorde det möjligt för oss att förvärva en flygel. Ett länge efterlängat instrument som redan invigts och som trakterats av flera skickliga pianister. Musik i olika former har alltid hört hemma på Kulturen.

Två från Kulturen helt fristående stiftelser bidrog med varde-



3. Ett avsnitt ur utställningen om konkylier med två kvinnofigurer översållade med musselskal, 1700-talets andra hälft.

ra 600.000 kronor till två betydelsefulla verksamheter. Knut och Alice Wallenbergs-stiftelsen, som vid flera tidigare tillfällen gett Kulturen generöst stöd, behandlade välvilligt en ansökan från Kulturen om hjälp till installation och inredning av en ny konserveringsanstalt i en upplåten byggnad inom S:t Larsområdet. Därmed kan en gammal dröm gå i uppfyllelse, som innebär att Kulturen får en samlad resurs av arkeologisk, textil och recent konservering i samma byggnad.

Analyslaboratoriet bedriver sedan ett antal år en kvalificerad verksamhet i samarbete med flera universitetsinstitutioner i Lund. Genom anslag från en stiftelse som önskar vara anonym, har ett elektronmikroskop, ett sofistikerat hjälpmedel i analyseringssammanhang, förvärvats med nyttjanderätt för analyslaboratoriet på Kulturen och centrala avdelningen för elektronmikroskopi inom medicinska fakulteten.

I april besökte Islands president Vigdis Finnbogadóttir Lund



4. En glad trio på Vita husets trappa den 11 september. Landshövding Bertil Göransson tillsammans med länsantikvarie Carin Bunte och intendenten. Hagblom Foto.

med anledning av att hon inbjudits av universitetet att hålla en föreläsning om isländsk litteratur. I programmet ingick även ett besök på Kulturen, ett besök som blev minnesvärt. Presidenten var mycket förtjust i Kulturen, och vad museet hade att visa av tillfälliga och permanenta utställningar. Besöket avslutades i auditoriet med mottagning för den isländska kolonin med den isländska generalkonsuln Erik Philip Sörensen som värd.

En rad intressanta tillfälliga utställningar besöktes med stort intresse av en bred allmänhet. Kvar under januari stod de båda välbesökta utställningarna om GAN och Hald. Uppskattade föreläsningar arrangerades. Såsom exempel kan nämnas professor Oscar Reutersvärd's teckentydardag med tolkning av GAN:s collage. Från Holland hade vi i februari nöjet öppna en vand-



5. Till toner från Frälsningsarméns mässingsorkester serveras besökarna härlig soppa.

ringsutställning, Frisisk folkkonst – Fajanser från Makkum, en utställning sammanställd av chefen för Frieslandmuseet i Leuwarden. C. Boschma och direktören för fajansfabriken i Makkum, J.P. Tischelaar som båda gav en bakgrund till utställningen på vernissagedagen. I anslutning till utställningen hölls en serie föreläsningar som fick stor uppskattning från publikens sida. En av föreläsarna var vår avhållne prof. em. Sigfrid Svensson som trots bräcklig hälsa ställde upp och gjorde en briljant framställning som inte minst glädde gamla närvarande elever.

I november 1983 öppnades en märklig utställning på Kunstinindustrimuseet i Köpenhamn. Dess namn var Konkyliden og Mennesket. Initiativtagare och huvudansvarig för denna utställning var museumsinspektör Vibeke Woldbye. Det var en praktfull utställning som stod alltför kort tid. Det kändes därför extra angeläget för Kulturen att medverka till en förlängning genom att utställningen kunde flyttas över sundet även om det var en mindre upplaga därav. Utställningen på Kulturen fick namnet



6. Hingst- och stoparad på Östarpsdagen.

Konkylien-snäckan och musslan i människans värld. Stor blev publiktillströmningen och utställningen fick berättigad uppmärksamhet i massmedia. Entusiasmen och nyhetens behag kunde skönjas bakom rubriker såsom Havets konstverk visas på Kulturen, Snäckorgie på Kulturen etc.

En annorlunda utställning var Värdet av handens arbete, som visades under barnkulturveckan i april och som arrangerades av Lunds slöjdlärare. Det var en stor mängd slöjdalster från skolbarn i olika årskuser, som på ett instruktivt och pedagogiskt sätt visade hur slöjdundervisningen bedrivs i dagens skola.

I Kulturens överfyllda magasin finns ett enastående material, som då och då plockas fram i utställningssammanhang. Dessa dolda skatter är en oskattbar resurs, ett speciellt kännemärke för Kulturen. Till öppnandet av sommarsäsongen på Östarp utställdes ett urval av en specialsamling hippologiska ting, som inte får plats i de permanenta utställningarna. I en generös exposé kunde besökaren i detalj studera olika typer av sadlar,



7. Ester Nilsson, en trotjänare i Östarpsammanhang, framför sitt dukade bord.

seldon, kappslädar, åkvagnar m.m. Innehållet var anpassat till temat för Östarpsdagen, som detta år gick i hästens tecken.

I slutet av september invigdes nästa utställning, minnesutställningen över Alfred Hedlund 1884–1984, målaren på mossen som han bl.a. kallades. Utställningen fångade en talrik publik och för många blev bekantskapen med detta stämningsmåleri en angenäm överraskning.

Med kokande gryta och klingande spel invigdes vandringsutställningen Guds soldater i början av november. Det var Frälsningsarméns 100-årsjubileumsutställning, som efter två års vandring, hamnat i Lund lagom till firandet av den lokala kårens 90-årsjubileum.

Samtidigt presenterades en annan utställning, I knipplingahjörnan. en vandringsutställning belysande sydöstsånsk knypplingsteknik och tradition. Ett urval av Kulturens eget spetsmaterial gav extra tyngd åt utställningen. De i lokalen knypplande specialisterna var ett populärt inslag.

Utställningsverksamheten fick en värdig avslutning under året genom att den centrala delen av Kulturens GAN-material, som varit utlånad till den stora jubileumsutställningen på Liljevalchs i Stockholm och i Malmö konsthall, åter kunde visas på Kulturen. Det blev en utvidgad utställning med bl.a. gobelängen Skön Anna, exponerad för första gången, en fin slutvinjett på GAN:s jubileumsår.

Garn-stickat-bok var namnet på en dansk utställning som visades över sommaren i Vita huset. Utställningen var uppbyggd efter Vibeke Linds bok Sticka efter gamla nordiska mönster. De båda textilkonstnärerna Vibeke Lind och Hanne Vedel svarade för idéer och innehåll, arkitekten Grete Jalk gav utställningen dess form. Kulturen visade samtidigt stickade folkliga plagg ur de egna samlingarna.

Landshövding Bertil Göransson, Kulturens nye styrelseordförande, förrättade sin första invigning på Kulturen i september. Det var vandringsutställningen Skånsk kulturbygd, producerad av länsstyrelsen i Malmöhus län i samarbete med Kulturen och Skånes hembygdsförbund, som premiärvisades inför en talrik publik. Samtidigt med utställningen presenterades kulturminnesvårdsprogrammet för Malmöhus län. Utställningen, som är en miniatyrrätt utställning i en monter på 2 gånger 2 meter, fiffigt uppbyggd med spegeleffekter, redovisar slättlandskapet, skogsbygden, slottslandskapet och stadsmiljön.

År 1977 erhöll Kulturen från fru Gerda Johan-Johansson 24 målningar av hennes år 1951 avlidne make, Johan Johansson. Denne konstnär var från ca 1920 en av det moderna skånemåleriets genombrottsmän med en personlig stil präglad av stränghet, monumentalitet och kyliga färgklanger. Fru Gerda Johansson avled i augusti 1984. Syskonbarn till henne och till hennes man har, med direktör Sture Mårtensson som initiativrik koordinatör, till Kulturen överlämnat ett ur forskningssynpunkt rikt och värdefullt material bestående av teckningar, skisser, fotografier m.m. En storartad gåva som Kulturen sätter stort värde på.

En gåva med annorlunda innehåll var den tandborstesamling som överräcktes under våren av Cecilia och Per Prütz i Landskrona. Samlingen, som innehåller 105 tandborstar med silver-



8. Spettekaksbak i Blekingestugan på julstöket.

skaft från 1800-talet, har under decennier hopbragts av tandläkaren Carl-Per Prütz. Särskilt stort värde har samlingen, om vi nu bortser från metallen som använts, genom att den idoge samlaren försett de enskilda tandborstarna med härkomstuppgifter, inköpsställe och inköpspris.

Bland Kulturens mångskiftande föremålsbestånd finns en del ting med anknytning till kända personer. Denna specifika samling exponerades tidigare i den s.k. minnessalen i Vita huset. Ett värdefullt tillskott till denna samling fick Kulturen efter Sten Bromans frånfälle av dennes son Erik. Två kostymer, en gul och en blå, med matchande slipsar, strumpor och skor, den blå fracken med värja och hatt, som användes vid högtidssammankomsten i Musikaliska akademien och i Uardaakademien, ett glasbord signerat av hans gode vän, silversmeden Wiwen Nilsson, med glasskivan försedd med ingraverade namnteckningar från ett stort antal kulturpersonligheter i den Bromanska umgängeskretsen.



9. Kulturens hantverkare i färd med att lägga Onsjöstugans torvtak.

Kulturföreningarnas dag blev ett nytt evenemang för året. Tanken på att anordna en sådan dag hade växt fram i nära samarbete mellan Kulturen och Mandelgrenska Samfundet. Strävan var att på Kulturen samla så många kulturinstitutioner och -föreningar som möjligt och på så sätt bidra till en ökad kunskap om skilda verksamhetsområden inom svenskt kulturliv. Trettioåtta föreningar och institutioner anmälde sig och medverkade under parollen: "Se, lyssna och lär"! och allmänheten kom och hörsammade uppmaningen. Avsikten med Kulturföreningarnas dag är att det skall bli ett årligen återkommande arrangemang på Kulturen med fler och fler deltagare till fromma för utbyte av idéer kring kulturhistoriska frågor. Kulturföreningarnas dag kommer att arrangeras under två dagar till hösten.



10. Brita Möller visar upp en av sommarens favoriter.

Tre symposier anordnades på Kulturen under året. Konkylieutställningens betydelse underströks speciellt genom att ett antal specialister sammanstrålade på Kulturen och fyllde dagen före årsmötet med ett antal intresseväckande föredrag. Mötet kunde genomföras med ekonomiskt stöd från Einar Hansens stiftelse.

Nordenstedtska stiftelsens ändamål är förutom att gynna vetenskaplig forskning och spridning av forskningsresultat även att bereda museimän och andra vetenskapsmän tillfälle att mötas på Kulturen för vetenskapliga överläggningar. Under hösten kunde två symposier genomföras med ekonomiskt bistånd från denna stiftelse. Under fyra dagar i september upplät Kulturen lokaler för ett internationellt bildsymposium arrangerat av Folklivsarkivet. Veckan därpå stod Kulturen som värd för ett symposium kring friluftsmuseifrågor såsom byggnadsproblematik, insamlingsverksamhet m.m.

Ungefär samtidigt med denna årsbok kommer Kulturen ut med en egen tidning med namnet "Kulturens värld". Kulturen gör denna stora satsning för att i en ny och annorlunda form sprida kunskap om kultur i allmänhet och om museets omfattande innehåll och verksamhet. Utgivningen sker vid en tidpunkt, då humaniora tilldrar sig en ökad uppmärksamhet och då Kulturen själv tar nya initiativ, som redan resulterat i större besöksfrekvens och allmänhetens påtagliga uppskattning.

"Kulturens värld" skall vara en länk mellan museet och medlemmarna men också ett annorlunda och bra värvningsinstrument. Målet för årets värvningskampanj är 3000 nya medlemmar. Hjälp oss nå ända fram! Vi har stora ambitioner inbyggda i "Kulturens värld". Vi hoppas att mottagandet skall bli positivt.

Det första numret har kunnat förverkligas genom helhjärtat ekonomiskt stöd från Bra Böcker. Ett varmt tack till Rolf G. Janson och Bra Böcker för denna generositet.

Coquinaria eller om kokkonsten

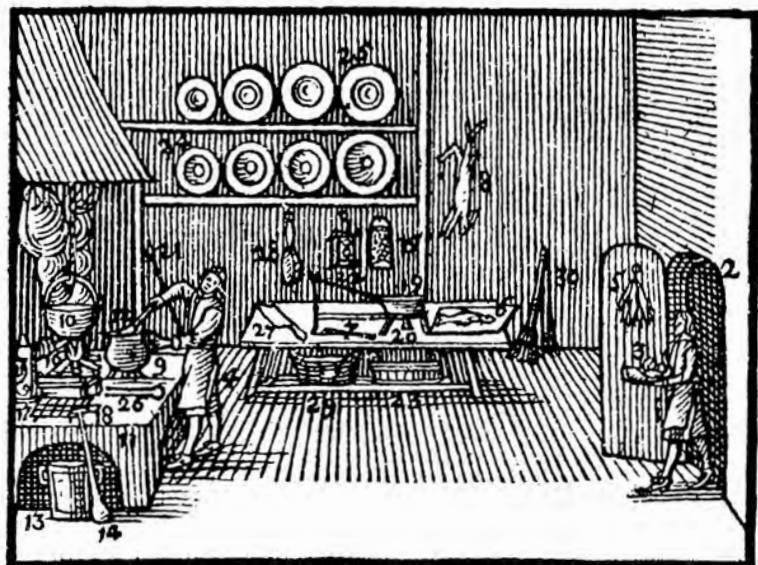
Till färgbilderna IV – VII

"Hushållsvetenskaper äga uti sig själva mycken behaglighet", säger Cajsas Warg i förordet till sin "Hjelpreda i Hushållningen för Unga Fruentimber", 1755. Intresset för kokkonsten upplevde under 1700-talet liksom i våra dagar en storhetstid. Det var t.o.m. möjligt för en uppsalastudent år 1757 att under Carl von Linnés presidium försvara en akademisk avhandling om *Culina mutata*, det förändrade köket. Slutorden i översättning från latinet lyder: "Och fastän vi vid våra gästabud icke ställa fram ett helstekt svin till varje person, använda vi dock en sådan mängd rätter, att kokkonsten hos de förnäma nu förtiden fordarrar den största erfarenhet, om man skall bli utlärd däri, och de kokböcker som utgivits utgöra ett icke så litet bibliotek." (Palmaer 1970 s. 35).

Linné hade i sina egna föreläsningar behandlat dietetiken och givit praktiska exempel på vad som var lämpligt och olämpligt för magen och välbefinnandet. Hans råd har sina rötter såväl i antikens hälsolära som i egna rön under resor i landet.

Redan Erasmus Montanus infogade måltiden i uppfostringsläran (Kjellberg 1960 s. 173 ff.) och när pedagogen Amos Comenius år 1658 gav ut sin lärobok *Orbis sensualium pictus*, dvs. avbildning på alla de viktigaste tingen och förrättningarna i världen, tvekade han inte att ägna en bild och ett kapitel åt såväl kokkonsten, *coquinaria*, som åt gästabudet, *convivium*.

Orbis pictus blev mycket använd i skolundervisningen och ännu Goethe (f. 1749) lärde sig latin med dess hjälp i sin barn-dom. Han berömmar den i *Dichtung und Wahrheit* för dess "sinnligt metodiska företräden". Med latinsk och svensk text utkom boken första gången i Riga 1683, och därpå i Åbo 1684



1. Coquinaria. Efter originalupplagan 1658 av Comenius Orbis sensualium pictus.

och i Stockholm 1716. En "förbättrad upplaga" utgavs i Stockholm 1775 med text på latin, svenska och franska. Denna upplaga, omtryckt 1796, skiljer sig från de tidigare genom att den har ett modernare språk och nyskurna träsnitt.

I likhet med några tyska upplagor har den nya svenska utgåvan 1775 försetts med bibelspråk, "som ha någon likhet med de avhandlade ämnen." Detta kan i våra ögon te sig både kuriöst och i många fall långsökt, men i en tid då de flesta böcker var uppbyggelseböcker har bibelspråken säkerligen samtidigt tjänat som en legitimation av en bok med huvudsakligen profant innehåll.

För Comenius liksom för den hos oss mera kände Johan Arndt var sann kristendom lika med vardagskristendom. Kapitlet coquinaria inleds sålunda med ett citat från Hesekiel 24:3-4: "Detta säger Herren: Sätt til en gryta, sätt henne til och gjut där watten in; lägg stycken tilsammans däruti, de där in skola, och

de bästa stycken, låret och bogen; och fyll henne med bästa mägstycken.”

Måhända har utgivaren med detta bibelcitат indirekt velat framställa kokkonsten som ett Gudi behagligt verk. Stöd för en sådan tolkning lämnar ett kistebrev med rubriken ”Den gudfruktiga tjänstepigan” vilket har tyskt ursprung och som utgavs av flera sydsvenska tryckerier under perioden 1764–1847. I bild och text beskriver det tjänstepigans arbetsdag. Vid varje arbetsuppgift tänker hon på sin frälsare. När hon tänder upp eld i spisen ber hon: ”Ack Herre Gud, bevara mig från helvetets glöd och upptänd din kärlekseld i mitt hjärta, att jag må älska dig och min nästa med beständig och uppriktig kärlek.” När hon sätter ett kärl på elden tänker hon på Petri fall vid elden och ber att hon måtte bli ”ett nådens kärl, som Gud haver berett till evig salighet.” När hon lägger ved på elden tänker hon på de heliga martyrerna, som tåligen lidit för sin bekännelses skull osv. Susanna, som tjänstepigan hette, blir genom detta sitt sätt att tänka en förebild för var och en med liknande uppgifter.

Här skall Comenius träsnitt få tjäna som utgångspunkt och ram för några ord om kokkonsten på liknande sätt som i Kulturrens årsbok 1974 där jag beskrev måltidsseden med utgångspunkt från en målning. Medan flera köksredskap behandlas mera i detalj i Kulturrens tidigare årsböcker inbjuder Comenius bild till en översikt över vad som hörde till det nödvändiga i ett kök på 1600-talet och 1700-talet.

Man kan invända att Comenius beskriver kontinentala förhållanden och inte svenska. Eftersom han håller sig till en högborgerlig nivå torde skillnaderna emellertid inte vara så stora. Men just detta blir en uppgift att undersöka. Som jämförelsematerial har vi i främsta rummet bouppteckningarnas uppgifter om hushåll, men även bilder som titelplanschen till Cajsa Wargs kokbok, se Bengt Jacobssons uppsats (bild 3) och en köksinteriör målad av landshövdingen Lorenz Christoffer Stobée (färgbild VI).

Det som skänker Comenius träsnitt särskilt intresse är att de använts som förlagor av den kände halländske bonadsmålaren Johannes Nilsson i Breared (1757–1827). Så är fallet med hans framställningar av hantverkare och bönder, men också kocken



Hel. 24: 3, 4.

Detta säger Herren: Sätt til en gräta, sätt henne til och giut där watten in; låg stycken til samman däruti, de där in skola, och de bästa stycken, låret och bogen; och fyll henne med bästa margs stycken.

Sic dicit Dominus Jova: para ollam, para, & aquam in ea infunde: congere ejus offas in eam, optimas quasque offas, femora et armos: eam membris imple lectissimis.

Ainsi a dit le Seigneur l'Eternel: mets, mets la chaudière, & verse de l'eau dedans; Assemble ses pièces dans elle, toutes les bonnes pièces, la cuisse, & l'épaule, & la remplis de meilleurs os.

Promus condus 1 profert e penu 2 obsonia 3.	Hofmästaren 1 tar fram ur skafferiet 2 maten 3.	Le Maître d'hôtel 1 sort du garde-manger 2 les viandes 3.
Ea accipit coquus 4 & coquit varia e- sculentia.	Den tar kocken 4 e- mot och kokar ätst- lig slags spik.	Le cuisinier 4 les prend & en fait dis- trens mets;

Aves

2. Coquinaris. Efter den svenska upplagan 1775 av Orbis sensualium pictus. Foto UB, Lund.

återgår på Orbis pictus. Johannes Nilsson låter honom svara för maten vid bröllopet i Kana, medan Jesus löser problemet med drycken. Hans äldsta daterade bonad med kocken vid spisen är från 1797 och bär texten "Kåken kogar madd" (NM 77.973). På senare bonader tillägger han "som blifwer smakelig". Kocken avbildas merendels med slev i ena handen och långpipa i den andra (färgbild IV).

Kulturen äger en bonad av Anders Pålsson i Trönninge från 1836 med kocken i köket (KM 71.649). Den bär spår av påverkan från Johannes Nilsson och så är även fallet med några

3. "Jag kokar god mat til herrane". Utsnitt ur en sunnerbomålning från 1823 med motivet Ahasverus gästabud. Foto Torbjörn Mohlin, Hallands museum.



bonader utförda av Per i Duvhult, varav en från 1836. Ytterligare en bonadsmålare som fogat in kocken i sin framställning av bröllopet i Kana är Anders Bengtsson i Norra Bökeberg. En bonad av hans hand från 1847 bär texten: "Kokken kokar god kåll til midag" (LUF 672).

Inom den stora gruppen bonadsmålningar från Sunnerbo känner jag endast ett exempel på att kocken är med vid bröllopet i Kana (LUF 595). På Sunnerbomålningarna uppträder han i stället vid kung Ahasverus och drottning Vastis gästabud. Bildtexten tyder på beroende av Johannes Nilsson och det finns även ett exempel på att denne utfört motivet på en bonad som är strängt symmetriskt uppbyggd. I ena bildfältet svarar en kock för maten vid konungens bord och i det andra bildfältet lagar en kocka maten till drottningens bord. Mönstret upprepas på en vacker Sunnerbomålning från 1823 i Hallands museum (LUF 1056).

Som en konsekvens av bonadsmålarnas starka känsla för symmetri har alltså kokerskan omsider fått plats även på bonadsmålningarna. På ett bonadsfragment av Johannes Nilsson finner

man en kock och en kocka mitt emot varandra (NM 267.939) och så är även fallet på en Sunnerbomålning där köket är ovanligt rikt utstyrt (LUF 212). Endast i ett enda fall synes en bonadsmålare ha frigjort sig från traditionen och avbildat en kokerska i köket i anslutning till bröllopet i Kana. Den har attribuerats till en av Västbo-målarna, Anders Andersson i Tranhult (färgbild VII). Också här får man veta vad som puttrar i grytan: "Rätt nu är kålen färdig" (NM 59.596).

Liksom dala-målarna har de sydsvenska bonadsmålarna översatt de bibliska berättelserna till den egna folkliga miljön. Den rosenkindade kocken skiljer sig bara genom sitt förkläde från traktens bönder och hantverkare. Hans kockmössa är en hemstickad toppmössa. Till skillnad från Comenius träsnitt har bonadsmålningarna dock inte främst haft ett pedagogiskt utan ett estetiskt – och uppbyggligt – syfte. Det betyder att många av detaljerna på träsnittet bortrensats. Men för belysning av de samtida förhållandena i sydsvensk allmogemiljö har målningarna ändå ett värde.

Naturligtvis får vi inte heller använda Comenius träsnitt som ett fotografi över ett 1600-talskök. På det begränsade utrymmet liksom av pedagogiska skäl avbildas bara ett exemplar av varje köksredskap. Bouppteckningar från svenska herremanshem från 1600- och 1700-talen visar att man ofta hade flera utensilier av samma slag av skiftande storlek och ålder. Comenius håller sig även till kockens uppgifter i strikt mening. Bakning och bryggning, ystning och kärning låg utanför dessa och får därför särskilda avsnitt. Förvaringskärl av olika slag hade sin plats i skafferiet eller handkammaren varför de inte avbildas och nämns i kökskapitlet. I "kammerset" förvarades t.ex. enligt Eva Wigström de mera sällan använda gorånsjärnen, som vi inte heller finner på Comenius träsnitt.

Jag återger här texten efter 1775 års svenska upplaga men i modern stavning. Siffrorna inom parentes korresponderar med siffrorna på träsnitten, varför det är lätt att identifiera de olika födoämnena och husgeråden trots det lilla bildformatet.

"Hovmästaren (1) tar fram ur skafferiet (2) maten (3). Den tar kocken (4) emot och kokar åtskillig slags spis.

Fåglarna (5) plockar han först, och utrensar.

Fiskarna (6) fjällar han och fläker.



4. Eldvifta av gåsennor. Handtag saknas. Huaröd, Gårds hd. KM 14.478.

Somt slags kött späcker han (7), förmedelst späcknålen.

Hararna (8) flår han och sjuder i grytor (9) och kittlar (10), i spisen (11), och skummar med slev (12).

Det sjudna lagar han med kryddor, vilka han stöter med stöten (14), i mortelen (13) eller river på rivjärnet (15).

Somt steker han på spett (16) med vändaren (17), eller på halster (18), eller ock steker han i pannan (19) på trefoten (20).

Kokredskapen äro dessutom: eldraka (21), fyrfat (22), bunke (23), vari tvättas djupa (24) och flata fat (25), eldtång (26), kökskniv (27), sil (28), korg (29) och kvast (30)."

Comenius stöder sig i många stycken, kanske också i kapitlet om kokkonsten, på äldre källor. Redan i tyska kokböcker från 1500-talets mitt avbildas kocken med slev i hand i köket. Under den feodala samhällsepoken då godsägarna var beroende av sina underlydande för gårdarnas skötsel reglerades gårdsfogdarnas och fataburshustrurnas åligganden i särskilda instruktioner. Per Brahes nyligen utgivna hushållsbok ger en god inblick i rådande förhållanden vid 1500-talets slut och 1600-talets början. Hov-

mästaren som tar fram maten på Comenius bild motsvaras t.ex. här av "redesvennen eller den som har hand om utspisningen".

Till vardags präglades hushållningen på ett storgods av sparsamhet. Men, säger Per Brahe: "Om stora högtidsdagar om jul, påsk, pingstdag, Heliga Trefaldighets söndag eller eljest när något gästbud skall stå, då skall det meniga folket rundligen bliva spisat, dock icke kräsliga, på det att man icke vänjer dem till att begära sådant dagligen." Vår egen stormaktstid var inte bara de stora krigens utan också de stora gästbudens århundrade.

Att Comenius är korrekt när han avbildar *kocken* i köket behöver vi inte betvivla. Men har också bonadsmålarerna hållit sig till sanningen då de avbildar en kock vid de halländska och småländska bondkalasen? Tveksamheten ökar vid läsningen av Nicolovius skildring av folklivet i Skytts härad i Skåne där det omtalas att Gustav IV Adolf vid sitt besök 1801 låtit sända en kock i förväg med köket. "Men då klockaren i pastoratet hette Kock, och ingen bland bönderna hade det ringaste begrepp om vad annars en kock betydde, lopp med den största snabbhet från mun till mun det ryktet, att kungens klockare var redan kommen och att han svor som en 'hundturk'." Intet under "att den silverbesmidde förnåme herren" väckte uppmärksamhet då han t.o.m. kastade smör i elden för att få upp temperaturen. Dessutom väckte han stor avundsjuka mellan bygdens döttrar som hjälpte honom i köket eftersom endast de vackraste benådades med en kyss. De fulare såg han inte.

Helt säkert var den till Skåne medförde kocken inte den ende i kungens tjänst. Hovförtärlingslängden för maj månad 1786 på Haga slott visar att Gustav III betjänade sig av fyra mästerkockar, tre köksgesäller, två kökspigor, en kökslärling, en konditorgesäll och en silverkammarbetjänt (Wass-Löfving s. 113). I borgerliga hem förekom däremot inga kockar, utan i stället kokerskor, det visar bl.a. bilden hos Cajsa Warg och av Stobaeus. Också vid bondkalasen anlätades kokerskor eller "stegerskor" som de i äldre tid kallades i Skåne.

Även om bonadsmålarnas framställning av kocken i köket ger ett trovärdigt intryck gör de sig alltså här skyldiga till verklichetsförfalskning. Johannes Nilsson var beroende av Orbis pictus och senare målare har i sin tur haft Johannes Nilssons bonader

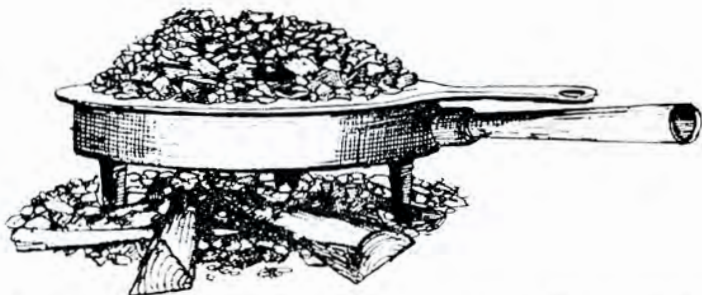


5. Trefotsgrytor, fr.v. av järn, KM 37.176, av malm, märkt HKT 1781, KM 16.611.

som förebild. Till sitt försvar kunde de naturligtvis anföra att varken Ahasverus gästabad eller bröllopet i Kana var vanliga bondkalas. Helt utan verklighetsanknytning är dock inte bonadsmålningarna eftersom kockan efter hand kan uppträda jäm-sides med kocken.

Matlagningen sker både på Comenius träsnitt och på bonadsmålningarna i ett särskilt rum, i ett *kök*. I borgerlig miljö var detta även fallet vid denna tid. I de sydsvenska bondgårdarna lagades maten på härden framför bakugnen. Sättugnen gjorde det möjligt att avdela ett särskilt köksutrymme i höjd med stackarebjälken. Bonadsmålarna har emellertid inte haft anledning till en närmare miljöskildring varför det är ovisst om kocken lagar mat framför härden i stugan eller i ett särskilt kök.

Kokkärnen uppvärms av *öppen eld* och röken söker sig upp under ett rökfång. Comenius kök har alltså skorsten. Så var också fallet i de sydsvenska ryggåsstugorna på 1700-talet. Johannes Nilsson avbildar skorstenen framifrån och på Sunnerbomål-



6. Pannjärn med giod på locket vid gräddning av pannkaka. Finnaryd, Småland. Efter S. Erixon, Elda över och under.

ningen ser vi spiskåpan i profil. Inte heller i de skorstensförsedda stugorna var dock matlagningen alltid så angenäm. Eva Wigström berättar från Rönnebergs härad i Skåne att "spishällen var murad av tegel eller råsten och öppen, så att himlens vindar, regn och snö hade fritt spelrum genom skorstenen."

För att öka *draget* öppnade man dörren då man satte fyr. På slättbygden där man hade halvdörrar kunde man nöja sig med att ha den övre dörren öppen för att släppa in ljuset och släppa ut röken. I skorstenar med spjäll som på målningen av Stobée (färgbild VI) var det lättare att reglera draget.

Härden kunde antingen vara murad av råsten eller tegel. På träsnittet i den nya Comenius-upplagan 1775 ser man tydligt den breda ankarstocken som spiskåpan vilar på framtill. Utåt köket är spiskåpan välvd.

Med *eldrakan*, som Comenius nämner, kunde man flytta brinnande ved- eller torvstycken och maka samman glöderna. På Stobaeus bild har den form av en eldgaffel.

Om kvällen höljdes glöderna med aska. Per Brahe säger i sin *Oeconomia* att "den som väl gömmer elden den förvarar mycket gott, ty den kan snarast skilja en både vid hus och innandöme." Därför skall "fogden gå allestädes omkring om aftonen, där som någon eld och ljus haves och veta elden vara släckt eller eljest väl förvarad." För att försäkra sig emot eldsvåda kunde elden på härden till yttermera visso fästas med signelser (af Klintberg).

Om morgonen då man på nytt blåste liv i glöderna kunde man begagna sig av en sådan vifta som Kulturen fått från Huaröd i



7. Stenkaksjärnet saknar kanter varför det även kallas "stenkaksplåt". Almundsereds sn, Kinnevalds hd, Småland, KM 35.619:2.

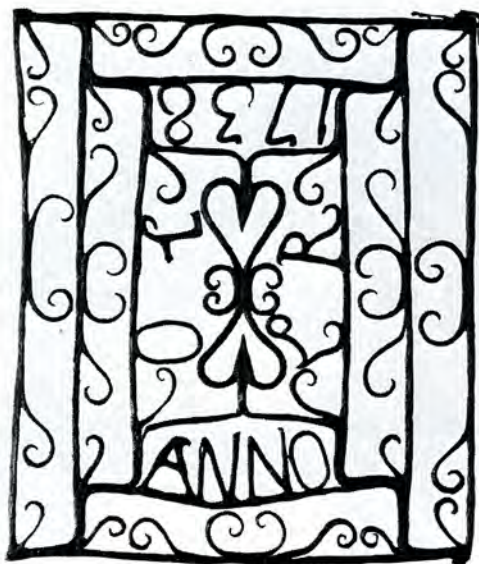
Gärds härad (bild 4). På en kalkmålning från 1400-talets slut i Keldby kyrka på Mön är en liknande vifta avbildad (Kjellberg 1948). På Gotland har man brukat viftor som utspjälkats ur ett trästycke.

En del av glöderna kunde läggas i *fyrfatet* som på bilden i den svenska Orbis pictus-upplagan har tre fötter. Fyrfatet brukades för att hålla den färdiglagade maten varm. Kulturen äger ett fyrfat av liknande slag. Det är utfört av mässing och har antagligen importerats från Tyskland. Hos oss förekom fyrfat här och var hos rikare familjer på 1600-talet, för att under följande sekel bli något vanligare.

Kökets andra huvudkomponent i våra dagar, diskbänken, saknas i Orbis pictus liksom på de svenska 1700-talsbilderna. Comenius nämner i stället *bunken*, "vari tvättas djupa och flata fat." I originalupplagan avbildas en laggad diskbalja omslagen med träband.

Diskvattnet slogs ut på golvet och rann ut genom ett hål i väggen. Eva Wigström berättar att man i Rönnebergs härad på 1840-talet fått "ett fast disk- eller tvättbord. Vasken hade sitt avlopp genom 'vaskatuden', som satt i jämnhöjd med dess botten. Såväl denna öppning som ock rännstenens tilltäcktes om aftnarna: därmed trodde man sig vara tryggad för besök av varulven."

Upphängningen av kokkärlen i en *krok* eller *kätting* över den öppna elden, är måhända en kvarleva från den tid då man kokte med hjälp av upphettade stenar i hängande skinsäckar. Köttet



8. Halster av järn, märkt
LR ?O Anno 1738.

sjöd man och avkoket, som vi kallar soppa, hette följaktligen sod. Gryn vällades däremot varför den färdiga rätten kallades välling.

Kokkärlet på Comenius bild liksom på bonadsmålningarna är en *trefotad gryta*. Grytor av malm tillverkades av grytstöparna som bildade ett eget skrå i de större städerna. I bondgårdarna brukades främst järngrytor av den typ som avbildas på bonadsmålningarna. Per i Duvhult placerar även en stor kittel på kökshyllan.

Grytan måste hållas under ständig uppsikt under sjudningen och *sleven* var oundgängligen förknippad med grytan. Det fanns t.o.m. ett talesätt som löd: "Var skall sleven vara om inte i grytan?" På de flesta avbildningar av kocken i köket håller denne sleven i handen. Den är det enda köksredskap som de flesta av bonadsmålarna ansåg nödvändigt att avbilda. Sleven var kockens attribut. Med sleven rör han i grytan och med sleven avsmakar han maten. Sleven var därför av trä och tillverkades av någon undantagsgubbe eller av s.k. "brödamagare" i slöjdbygdena.

Kokningen var en tidsödande procedur men å andra sidan var koken ofta avsedda för ett par dagar. Köttsoppor var ofta mustigare andra dagen. Det heta spadet användes även för mjukgöring av olika födoämnen. När vi om julaftonen doppar i grytan återgår vi i själva verket till ett gammalt sätt att äta bröd.

Som underlag för de kok- och stekkärl, som inte hängdes upp i en kätting eller krok och inte var utrustade med fötter användes *trefoten* som Comenius både avbildar och nämner i texten. Trefötter av smidesjärn, även kallade brandjärn, har förekommit i södra Sverige liksom i västra och södra Europa. Införandet till Skandinavien anses ha börjat redan under vikingatiden. Först på 1500- och 1600-talet märkes en tillbakagång av den trekantiga typen till förmån för den runda, som varit spridd i hela Sverige (Atlas s. 55). Trefoten var en förutsättning för bruket av pannor med flat botten.

Enligt Eva Wigström räknades ännu på 1840-talet kittelfoten eller grytringen 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 grötsticken, så att ej grytan kantrade."

Kastruller med flat botten, raka väggar och handtag av järn nämner Comenius inte och de saknas också på hans träsnitt. William Karlson finner vid sin genomgång av bouppteckningar efter stormaktstidens herremän kastruller först i slutet av 1600-talet. Den tidigaste uppgivna ingår i ett inventarium från Löfstad 1689. Följande år nämns det i Åke Rålambs hushållsbok under formen "casseroln" av franskans *casserole*, en diminutivform till *casse*=metallgryta.

Kastrullen var vanligen tillverkad av koppar, men kunde även vara utförd av gjutjärn. Kerstin Arcadius har vid granskning av skånska prästgårdsbouppteckningar under 1700-talet funnit att den i ökad utsträckning förekommer alltifrån 1725.

Pannan eller pannjärnet kunde förses med ett lock varigenom det var möjligt att elda både över och under (bild 6). På pannjärnet gräddades äggmat och det användes också för att steka kött och fläsk. Tack vare den runda kanten gick fettets inte till spillo varför maten höll sig saftig.



9. Durkslag, blyglaserat lergods, t.v. Åkarp, Bara hd, Skåne, sent 1800-tal, KM 46.227, t.h. tidigt 1800-tal, omärkt.

I de gamla danska landskapen fanns stekpannor eller pannjärn i de flesta hus på 1770-talet enligt bouppteckningarna. Detta stämmer med Sigurd Erixons iakttagelser rörande utbredningen av metoden att elda på locket som förekom i sydvästra Sverige liksom på Gotland. Erixon spårar metoden vidare i England liksom på den västeuropeiska kontinenten och sammanställer den med vedbristen i Västeuropa.

Det fanns också pannjärn utan kanter för att baka s.k. stenkakor, ett slags jästpannkakor. Sådana järn (bild 7) förekom dock huvudsakligen i de inre delarna av Småland. Ursprungligen användes flata stenar för detta ändamål, därav namnet stenkaka. Stenkakejärnen är kända från 1670-talet, men den gamla metoden att grädda på stenar förekom likväl ännu så sent som 1864 på en gästgivaregård i Småland.

Stekning på spett – ursprungligen på en pinne – vid öppen eld är en urgammal metod. I sin enklaste utformning är stekspektet ett rakt spjut, men det försågs på 1500-talet med ett vevhandtag som sköttes av stekvändaren. In på 1700-talet experimenterades livligt med att mekanisera stekvändandet, bl.a. av Christoffer

Polhem (Odencrantz 1935). Stekningen utgjorde kökskonstens klo. Brillat-Savarin har sagt: "Man uppfostras till kock, men man födes till stekkonstnär."

Stekspett upptages i ungefär 80% av alla bouppteckningar från skånska prästgårdar under 1700-talet. I 18 prästgårdar hade man två stekspett av olika storlek. Bland tillbehören till stekspetten upptar bouppteckningarna dels lösa bockar, dels fötter. I tre bouppteckningar nämns steknålar och i en bouppteckning från Glimåkra i Ö. Göinge omtalas förutom stekspett med fot även "steksked och steknål." Utom i prästgårdarna förekom stekspett bland inspektorer, klockare och högre militärer. Endast två bönder och tre hantverkare – varibland två smeder – har ägt stekspett enligt 800 bouppteckningar från 1700-talet i Skåne.

Under stekspettet ställdes vanligen en skål av glaserat lergods för att tillvarataga stekfettet eller jusen, som sedan på nytt östes över steken med en slev. Dylika droppfat är kända på kontinenten sedan 1300-talet och det finns även exempel på sådana från senmedeltiden vilka påträffats vid arkeologiska utgrävningar i Skanör, Landskrona, Helsingborg och Kalmar (Berg 1974). Från slutet av 1500-talet var det vanligt att tillverka dem i metall och det tycks vara ett sådant droppfat som avbildas på titelplanschen till Kajsa Wargs kokbok 1755.

Halstret är ett galler med låga fötter att ställas över elden på den öppna härden. I Lunds domkyrka avbildas kyrkans skyddshelgon S:t Laurentius med halster i en bronsskulptur från 1300-talets mitt. Eftersom helgonet själv stektes på halstret blev S:t Laurentius även kockarnas och bagarnas skyddspatron. Halstret kan alltså betecknas som den tidigaste symbolen för kokkonsten. Enligt en tolkning betyder halster det man "håller över elden". Det kallades även rist, som anses vara en ombildning av rost. Halstren har två huvudtyper. Det ena ser ut som Kulturens halster från 1738 (bild 8), det andra, som bl.a. förekommit på Gotland in i sen tid, är försett med handtag.

Kryddorna bereddes genom krossning. Ännu långt fram förekom det att saltet krossades med en sten i en fördjupning av bordskivan eller på en bräda. I Skåne krossades senapen i en trämortel som fästes i bordkanten, en s.k. senapsknäcka. *Morteln*, som Comenius omnämner är känd i vårt land sedan 1300-talet, men det var först under 1600-talet som gjutna mortlar av



10. Hackknivar och hackhoar. Överst hackho, KM 39.297 och hackkniv för grönsaker, KM 38.139. I mitten hackho, KM 44.017 och hackkniv KM 39.269. Nederst fr.v. två hackknivar för kött, KM 44.591 och KM 50.843 samt hackkniv, KM 51.850:375.

tysk eller nederländsk tillverkning blev allt vanligare bland de högre samhällsklasserna. Kulturen äger en betydande samling mässingsmortlar (Kulturen 1969, färgbild VI). Dessa tillverkades av gelbgjutare, klockgjutare eller grytgjutare, yrken som av skråväsendet i större städer hölls åtskilda, men som i mindre städer kunde förenas i gelbgjutarens.

Mortelns förekomst i 1600-talets herremannahem visar indirekt att "den svenska stormaktstiden är inte mindre omvärd av kryddofter än av krutrök" för att tala med Per Erik Wahlund. Stilmönstren hämtades huvudsakligen från Tyskland, varför fransmannen Charles Ogier ansåg den mat han fick på sin resa i vårt land 1634–35 vara illa kryddad: "De använda nämligen en massa peppar, kanel, saffran, muskotblomma och andra starka kryddor samt tillsätta för mycket mjölk, socker och andra söt-saker."

Smaken för den kryddade maten bestod. Fru Lenngren inleder ju sin dikt "Den glada festen" (1796) med mortlarnas musik i köket: "Uti prästgåln slamrades i mortlar bråttom hade alla husets hjon." Scenen kunde ha utspelats i vilken prästgård som helst. I bouppteckningar från 1700-talet efter skånska präster upptages mortlar i 84% av alla bouppteckningar. Det förekom även flera mortlar i vissa prästgårdar. Förutom mortel kallas de "mortare" i bouppteckningarna, där det också är mycket vanligt att stöten upptages. Hälsingemålaren Hans Wikström har avbildat en kökspiga i färd med att stöta kryddor i en mortel (färgbild V).

Silen som hänger på väggen kallas i den tyska versionen *Seiher*, men den vanliga benämningen var *Durchschlag*, på svenska durkslag. Den är på Comenius bild försedd med skaft och kunde både tillverkas i metall (koppar, mässing, bleck) och i keramik. De äldsta svenska uppgifterna är från mitten av 1500-talet. Durkslag var enligt Sigurd Erixon brukliga på herrgårdar och hos stockholmsborgare fr.o.m. mitten av 1600-talet. Cajsa Warg utnyttjar durkslaget bl.a. vid lingonrensning. Ibland har det haft en specialfunktion som fisksil och kan ingå som en del i en fiskgryta. I de skånska 1700-talsbouppteckningarna är durkslagen vanliga och det har även förekommit dubbla uppsättningar. För det mesta var de av mässing, närmast av koppar och slutligen bleck. I en bouppteckning från Broby i Ö. Göinge upptages ett "fiskedörslag" av mässing. I allmogehemmen var silar eller durkslag mycket ovanliga under 1700-talet enligt de skånska bouppteckningarna.

Hackkniven med det breda knivbladet på Comenius bild var ett mycket viktigt köksredskap för sönderdelning av såväl kött som grönsaker. Ännu långt efter det att köttkvarnen ersatt hackkniven talar man t.ex. om hackekorv. Hackningen av kål skedde i en särskild hackho av trä med kanter. Sådana hackhoar har i nordvästra Skåne och Halland in i våra dagar brukats vid beredning av långkål.

Rivjärnet som hänger på väggen användes för den finaste sönderdelningen. I sina minnen från 1820-talet omtalar Jonas Stolt att "endast målkärlen, rivjärnet och ljusformen" var av bleck.

Det mest exklusiva redskapet i Comenius kök är onekligen



11. Rivjärn. Fr.v. av mässing, KM 30.360, av järnbleck, KM om. och av järnbleck med ram och handtag av trä, Torna hd, Skåne, KM 46.592.

späcknålen varmed kocken späckar "samt slags kött". Härmed avses uppenbarligen magert kött som vilt. På ett träsnitt i en dansk 1500-talspostilla ligger en späckad viltstek på ett fat på den rike mannens bord (Bringéus 1974 s. 85). På ett tyskt kopparstick från 1580 "Des Teufels Garkuchen" kan man se späcknålen i användning (Wäscher 1955 s. 24).

Kulturens späcknålar torde – utan att bestämt kunna dateras – vara från 1700-talets slut till 1900-talets början. Några har tillhört akademikerhem i Lund, andra en gård i Lyby socken. De är utförda av ett smalt rör av förtent stål eller av mässing. Den ena ändan har formats till en vass spets, medan den andra splitsats upp i fyra flikar mellan vilka späckstycket kan klämmas fast. På ett par av mässingsnålarna finns i stället en mera sinnrik fästansordning. Stämpeln på en av späcknålarna från Lyby visar att den tillverkats i Tyskland.

Fast späcknålen är den minsta bland köksutensilierna på Comenius bild har den stort intresse då den visar att man i gången tid hade en helt annan inställning till fet mat än i våra dagar. Medan vi skär bort fettets berikade man tidigare magert kött med fett genom späckningen. Cajsa Warg nämner i sin kokbok späckning av fågel "med fint fläsk i täta rader" liksom späckning av hjortstekar. Men också kalv- och oxstek kunde späckas, den förra med litet finare, den senare med lite grövre strimlor. Genom att fästa späckstrimlorna i sicksack blev steken dekorerad av späcket på samma gång.

När späcknålarna inte användes kunde de förvaras i en papphylsa. Bland späcknålarna i en sådan hylsa som Georg Karlin förvärvat till Kulturen finns även tre steknålar. Med dessa – eller med en vanlig strumpsticka – provade man om steken var färdig. När man stekte en lammsadel t.ex. lät man stickan sitta i steken ett par minuter. Sedan tog man ut den och satte läpparna mot det ställe på nålen som ungefär motsvarade mitten på sadeln. Var nålen kall så var sadeln för litet stekt. Var den varm men inte mer än att man kunde hålla den mot läpparna, då var den lagom! Steknålen fyllde alltså samma funktion som våra dagars stektermometer.

Tallrikarna på Comenius bild är dels djupa, dels flata. De står prydligt uppställda i storleksordning på ett par hyllor bakom köksbordet. Man kan gissa att de är tillverkade av tenn. Tenn-gjutningen stod i sitt flor under 1600-talet och i burgna hem åt man på tennfat. Tallrikshyllorna kunde vid 1700-talets mitt dock vara både större och mera välfyllda, vilket framgår av titelplan-schen till Cajsa Wargs kokbok 1755. Också i rika bondehem blev tenntallrikar så småningom vanliga. De hade ett betydande prestigevärde och placerades därför på gavelväggen i stugan.

Johannes Nilsson förefaller snarare ha avbildat trättallrikar i sina köksinteriörer. I de sydsvenska hantverksbygderna tillverkades svarvade tallrikar av bok i stora mängder. Under 1500-talet förekom rentav export av såväl omålade som rödmålade tallrikar till det danska hovet (Uldall 1963). Johannes Nilsson använder tallrikarna som dekorativa element på de framställningar av kocken i köket där det funnits plats. De radas upp horisontellt eller vertikalt allteftersom det passar sig. Att dessa



12. Späcknålar och steknålar. Överst med tillhörande fodral, 1700-tal, KM 19.433. Nederst två nålar av förtent järn. Lyby sn, Frosta hd, Skåne. KM 67.404.

tallriksrader hade sin motsvarighet i verkligheten visar samtida källor. Eva Wigström omtalar att "några trätallrikar, senare lertallrikar och lerfat, var det huvudsakligaste som fanns på kökshyllorna." Jonas Stolt upplyser oss om att "trätaallrikar brukades allmänt, men alltid stodo de nyaste avsides för att begagnas vid bättre tillfällen, och somliga hade hela dussin, som inte nyttjades i vardagslag."

Tallrikarna på hyllorna skvallrar indirekt om ett individualistiskt måltidsskick. Bland bönder åts tidigare såväl supanmat som gröt ur ett gemensamt fat, medan trätaallrikar främst nyttjades som underlag då man åt sill. Jonas Stolt berättar hur egendomligt det kändes att övergå till att äta i de gårdar man dukade med porslin i stället för de gemensamma faten.

Införandet av gjutjärnsspisen revolutionerade kokkonsten under 1800-talet. När tyska bildförläggare vid 1800-talets mitt gav ut bildtrycket "Den gudfruktiga tjänstepigan" för svensk publik har även hennes kök moderniserats och påminner om vår egen barndoms köksinteriorer.

Även om den tekniska utvecklingen gjorde kokkonsten mera avancerad under förra seklet kan man inte tala om ett motsvarande intresse för kokkonsten som vi möter på 1700-talet. Väl finner man stora namn inom 1800-talets gastronomi, men deras skapelser fick främst genomslag i restaurangerna. Gastronomin fick en exklusiv inriktning och blev ett medel till självhävdelse för nya samhällsgrupper.

I den borgerliga kulturen innebar det viktorianska tidevarvet en avskärmning – och därmed indirekt en nedvärdering – av kokkonsten. Man började tala om köksregionen som alltid fanns på behörigt avstånd från herrskapets uppehållsrum. De långa serveringsgångarna hindrade att matoset trängde in. Om en lundajurist som en gång bodde i villan intill min i professorsstaden påstods det att han aldrig satt sin fot i köket. Mat var något man åt och inte något som man talade om. När en gäst vid en engelsk måltid komplementerade värdinnan för den goda maten svarade hon: "Jag skall föra det vidare till köket." Själv var hon inte ansvarig och att maten var perfekt behövde hon inte upplysas om.

På kunglig nivå tycks ändå uppskattningen av kockens eller kokfruns insatser ha bestått. Min mor har berättat för mig att när kung Oscar en gång gästade biskopshuset i Lund, tryckte han en femtiolapp i kokerskans – hennes fasters – hand. Den omvandlades senare till ett smycke, som gått i arv inom släkten.

I våra dagar värnar Gastronomiska Akademien med prins Bertil i spetsen om kokkonsten, både genom att ge ut en kalender och genom att belöna gastronomiska insatser. Därför är det en handling i tiden att även ett kulturhistoriskt museum i vår främsta matprovins ägnat denna årsbok åt köket och kokkonsten.

Förkortningar

KM=Kulturhistoriska museet, Lund.

LUF=Folklivsarkivet, Lund.

NM=Nordiska musset, Stockholm.

Referenser

Arcadius, K., Några köksutensilier i skånska prästgårdar under 1700-talet. Stencilerad tvåbetygsuppsats i etnologi. Folklivsarkivet, Lund.
Atlas över svensk folkkultur 1. 1957.

- Bengtsson, B., Mortlar av mässing. Kulturen 1969.
- Bengtsson, B., Mässing i värmens tjänst. Kulturen 1969.
- Berg, G., De s.k. fiskfaten och deras användning. Kulturen 1974.
- Bonge, I., Fyrfat av mässing. Fataburen 1963.
- Brahe, P., Oeconomia eller Hushållsbok för ungt adelsfolk. Utgiven med inledning, kommentar och ordförklaringar av J. Granlund och G. Holm. 1971.
- Bringéus, N.-A., Den rike mannens måltid. Kulturen 1974.
- Bringéus, N.-A., Stenkakor. En ålderdomlig maträtt i etnologisk belysning. Rig 1966.
- Bringéus, N.-A., Sydsvenska bonadsmålningar. 1982.
- Bringéus, N.-A., Sömnens och lättjans skamlighet. Ett sedelärande bildmotiv i jämförande belysning. Rig 1974.
- Colling, T., Järnspisens äldsta historia. Gastronomisk kalender 1975.
- Comenius, J.A., *Ordis sensualium pictus*. Dortmund. 1979.
- Erixon, S., Elda över och under. Saxons bok på 75-årsdagen. 1934.
- Erixon, S., Mässing. Svenska manufakturer och konsthantverksprodukter under 400 år. 1943.
- Granlund, J., Skånsk senap och senapsknäcka. Gastronomisk kalender 1968.
- Karlson, W., Gorånsjárn. Kulturen 1957.
- Karlson, W., Ståt och vardag i stormaktstidens herremanshem. 1945.
- Kjellberg, S.T., Malmgrytan med tre ben. Kulturen 1946.
- Kjellberg, S.T., Vifta av gåspennor. Kulturen 1948.
- Kjellberg, S.T., Halster. Kulturen 1956.
- Kjersgaard, E., Mad og øl i Danmarks middelalder. Köpenhamn. 1978.
- af Klintberg, B., Magisk diktteknik. Folkdikt och folktro. Utgiven av Anna Birgitta Rooth. 1971.
- Lagerqvist, L.O., Furuvic, B., Den ärbara vällusten. Mat och dryck i forntid och nutid. Historiska museet. 1968.
- von Linné, C., Caroli Linnaei. *Dieta naturalis* 1733. 1958.
- Lithberg, N., Mortlar och pepparkrossare hos svensk allmoge. Fataburen 1918.
- Lovén, N., Folklivet i Skytts härad i Skåne vid början av 1800-talet. Barndomsminnen utgivna av Nicolovius. 1924.
- Nilsson, H., Bykokerskor i Göinge – en försvunnen yrkesgrupp. Stencilerad C 1-uppsats i etnologi, Folklivsarkivet, Lund.
- Odencrants, R., Stekspett och stekvändare. Fataburen 1935.
- Ogier, C., Från Sveriges storhetstid. Dagbok under ambassaden i Sverige 1634–35. Utgiven av S. Hallberg. 1914.
- Palmaer, A., Cajsa Warg och hennes hjälpreda. Gastronomisk kalender 1970.
- Stolt, J., Byskomakaren Jonas Stolts minnen från 1820-talet. Anteckningar från Högsby socken i Småland. Utgiven från Nordiska museet. 1892.
- Uldall, K., Bordtøj af træ i Danmark omkring 1500-talet. Varbergs museums årsbok 1963.
- Wahlund, P.E., En gammal svensk kokbok från år 1650. 1962.
- Warg, C., Hjälpreda i hushållningen för unga fruentimber. 1755.
- Wass-Löfling, A.-G., Gustav III:s kosthåll. Gastronomisk kalender 1971.
- Wigström, E., Allmogeseder i Rönnebergs härad på 1840-talet. 1940.

Ostkar

Osten som är en viktig del av vår vardagskost, betraktar vi som en självklar och omistlig basvara. På självhushållets tid gällde detta säkerligen i minst lika hög grad, men då betingades värdet i första hand av ostens roll i förrådshushållningen. Under en tid då mjölktillgången under året var ytterst ojämn till följd av knappheten på vinterfoder, gällde det att omvandla sommarsäsongens rika avkastning till hållbara förrådsprodukter. Att bereda ost var ett sätt att konservera mjölk.

Den äldsta metoden att göra ost var att på ett eller annat sätt bringa surmjölk att koagulera och sedan pressa ur vasslan. Sådan ost har dock begränsad hållbarhet och alltifrån början av medeltiden har man därför här i Norden alltmer övergått till ystning av sötmjölk med hjälp av löpe, vilket ger en avsevärt mera hållbar ost. Medan surmjölksystningen ofta praktiserades utan speciella redskap eller hjälpmedel, har man som regel använt sig av särskilda ostkar som löpeosten formades i. Undantag finns, t ex de finländska brödstarna, som knådades ihop mot botten av en bunke eller på ett särskilt ostbräde.

Den vanligaste typen av ostkar var den cylindriska ostkorgen (bild 1). Den har brukats över hela landet i äldre tid, men inom vissa områden har den dominerat starkare än annorstädes såsom i Götaland norr om Skåne och i Norrbotten – Lappland. Ostkorgen har också förekommit överallt i Europa där man ystat av löpnad sötmjölk och bruket av den kan följas tillbaka i tid och rum till antikens medelhavsvärld. Man räknar med att man alltifrån början utnyttjat korgar vid framställning av löpeost. Korgar var lätta att framställa och på många sätt praktiska, bl a genom flätverkets genomsläpplighet för vasslan. Bruket av ostkorgar har sedan följt med ystningstekniken genom Europa



1. Ostkar bundna av vidjor, den bakre med bottenbräde av bok. Från Mjöhult i Allerrum socken, Skåne. Diameter 23 och 25 cm. KM 51.850:278 och 279.



2. Ostformar svarvade av bok, från Munskarp i Skåne. Diameter 21 och 16 cm. KM 33.233/2.

och därvid också nått vårt land, under medeltiden, genom klostrens och inflyttade stadsborgares förmedling.

Ostkorgarna från vårt land är som regel tillverkade i bindningsteknik. Materialet är antingen vidjor av pil, hassel m m eller rottågor av gran eller björk. Enstaka exemplar har i mitten en bottenplatta av trä vid vilken det första varvet av korgen är bunden (bild 1). Detta får betraktas som en förenkling av tillverkningen och väl snarast en förbättring, då korgen härigenom torde fått en starkare botten. Konstruktionen har direkta motsvarigheter i de sydsvenska halmkärlen som är bundna i en spiralteknik nära överensstämmande med rotkorgarnas. Bl a brukar de njurformiga såkorgarna vara uppbyggda på en bottenplatta av trä.

Den cylindriska formen, som egentligen betingas av korgbindningens teknik, har säkerligen betraktats som naturlig och självklar. Vi återfinner den därför i en rad andra typer av ostkar som är framställda i material som i sig likaså är lämpade för runda former. Ett exempel härpå är ostkaren i svepteknik som spora-

3. Ostform av furuspån i svepteknik, från norra Småland. Uppgifterna om funktionen är osäkra. Diameter 21 cm. KM 23.248.



diskt förekommit på skilda håll i landet, även i sydsverige (bild 3). Här är karet uppbyggt på en bräda med borrarade hål och med sidor av ett kraftigt runtomgående spån.

Ett annat exempel utgör de svarvade ostkaren som framför allt brukats i Skåne, men även på enstaka andra håll, bl a i Värmland (bild 2). När man betraktar de svarvade ostkaren som typ, får man dock räkna med möjligheten att sådana emellanåt kan ha bestått av gamla avlagda träskålar som borrats upp med erforderliga hål. Nyttillverkning av svarvade ostkar kan sedan ha kommit till som ersättning för sådana sekundärt använda träskålar. Samtidigt kan de svarvade karen också betraktas som en tillämpning av ostkorgens form i ett annat material.

På liknande sätt förhåller det sig med laggkärlen. Ostkar av detta slag har sedan gammalt använts här och var till löpeost, men framför allt vid beredning av gammalost, den speciella förrådsost på surmjölk som tillverkades inom det nordsvenska området från Dalarna och norrut. Här kan man således tala om laggade ostkar som en särskild typ, men benämningen bonkaost, som förekommit i Ångermanland, tyder på att även laggade bunkar använts sekundärt som ostkar. Mera allmänt förekommande även till löpeostberedningen blir de laggade ostkaren först i sen tid, under senare delen av 1800-talet och fram på 1900-talet. I många fall har dessa laggade kar direkt ersatt de gamla ostkorgarna av rottågor. Mycket tyder på att det var efter förebilder från den uppblomstrande mejerirörelsen som man övergick till laggade ostkar.



4. Ostformar av bleckplåt från Stora Råby utanför Lund, 1900-talets början. Diameter 23, 20,5 och 18 cm. KM 58.210:3.

Vid samma tid och efter samma förebilder har man även börjat använda ostformar av plåt inom självhushållet (bild 4). Dessa ostkar var ofta gjorda av vanlig bleckplåt, dvs tennöverdragen järnplåt, och tillverkade av lokala plåtslagare, men det fanns även industriellt framställda kar av pressad stålplåt, även de förtenta för rostens skull.

Runda ostar har under självhushållets tid, liksom nuförtiden, varit den klart vanligaste formen och för framställningen av dem har som synes ett stort antal typer av ostkar varit i bruk. Icke desto mindre är det en annan typ av ostkar som dominerar i våra museisamlingar, nämligen den lådformiga (bild 5). Anledningen till detta kan sökas i flera olika omständigheter. En av dessa hänger samman med användningen. Dessa ostkar har uteslutande använts till sötmjölksostr, i första hand finare ost till gillen och högtider, liksom till gåvor åt olika funktionärer inom den lokala gemenskapen såsom präst, klockare, skollärare, osv. När seden att utdela sådana naturagåvor upphörde, har dessa ostkar kommit ur bruk, medan de runda karnen i allmänhet behållits i fortsatt bruk till beredning av vardagsost och efterhand slitits ut och kasserats. De avlagda lådformiga ostkaren, som vanligtvis var rikt ornerade i botten, har däremot i stor utsträckning sparats och småningom blivit tillvaratagna när museerna började sin insamlingsverksamhet under senare delen av 1800-talet. Man får också räkna med att museernas fältarbetare intresserat sig mera för de vackert ornerade lådformiga ostkaren än för de enklare ostkorgarna. De ornerade lådformiga karnen tillhör



5. Ostform av bok med inskription: AF VESTRE GINEST(O)RP DEN 22 FEBRUARI ANNO 1675 MS. Från Östra Broby i Skåne. Längd 28 cm. KM 6.194.

också i första hand de rika bondebygderna i mellan- och sydsverige, där den mest omfattande insamlingen bedrivits och varifrån överhuvudtaget mest material finns bevarat från den äldre bondekulturen. De lådformiga karnen har emellertid inte varit begränsade till dessa områden, utan i viss utsträckning funnits inom hela landet med undantag för de nordligaste delarna av Norrland.

I övrigt tycks dessa ostkar vara en genuint nordisk företeelse. Karaktäristiskt för dem är bl a konstruktionen som bygger på en sammansättning med kraftiga utskjutande tappar låsta med träsprinter både i sidostycken och botten. Systemet möjliggör fullständig isärtagning för rengöring. I den mån fyrkantiga ostkar överhuvudtaget förekommit ute i Europa har de som regel formen av en ihopspligad låda utan botten, vilket innebär att de

måste användas tillsammans med en s k ostränna, ett mer eller mindre trågformigt bräde som samlar upp och avleder vasslan.

De fyrkantiga ostkaren har som regel en rikt mönstrad botten med räfflor eller andra ornament utförda i kraftiga, djupa snitt, ofta rena karvsnittsornament. Förutom att ornamenten var avsedda att ge ett vackert mönster åt den färdiga osten, underlätta de i viss mån vasslans avrinning, då de som regel också är kombinerade med de genomgående hålen i botten. Utformningen av bottenens ornament och dräneringshål förekommer i en mångfald variationer, som det knappast finns anledning att närmare redovisa här. Kulturens stora samling av lådformiga ostkar har nämligen behandlats tidigare, i artikeln "Ostformar" i årsboken 1971.

I denna artikel presenteras också en del varianter, som på olika sätt avviker från de vanliga fyrkantiga modellerna. En sådan intressant grupp är de sex- och åttkantiga ostformarna som hör hemma i Blekinge och södra Småland, de flesta mycket rikt utskurna inte bara i bottenarna utan även på tillhörande lock (bild 6).

De mest påtagliga avvikelserna från den vanliga typen av ostform hänför sig annars till bottenens inrättning. Medan dessa lådformiga kar brukar ha fast botten, såsom redan framgått av ovanstående, förekommer det en rad varianter med lös botten, framför allt utanför typens huvudområde i syd- och mellansverige. En grupp av sådana ostkar skiljer sig egentligen bara genom att formens botten ligger lös under den ram som bildas av sidorna. Sådana ostkar har bl a brukats på Öland och på sina ställen längs östersjökusten. En annan grupp ostkar har däremot ingen "egen" botten alls, utan har varit avsedd att användas tillsammans med ett tråg av ett eller annat slag eller en särskild ostränna (bild 7). En sådan ostränna eller ostdälla har som regel en speciell anordning för vasslans avrinning, antingen ett rörformigt avlopp eller i form av en ränna. Mittpartiet är i vissa fall ornerat på samma sätt som botten i ett ostkar och visar därmed att ostrännan ifråga varit avsedd att fungera som en lös botten till ostkaret. I andra fall har ostrännorna bara tjänat till underlag för ostkaret och till uppsamling av vasslan. Karaktären av underlag för ystningskärlet markeras än mera i en typ som är



6. Åttakantig ostform av bok, daterad 1846, från Bräkne-Hoby i Blekinge. Diameter ca 40 cm. KM 22.947.

försedd med intappade ben så att den fungerar som ett bord. Sådana ostrännor är bl a kända från Västergötland under benämningen yststol.

De många skiftande formerna av bottenanordningar till träkaren visar att fastän de lådformiga ostkaren är en väl avgränsad typgrupp, finns här likväl en rik flora av övergångsformer som osökt leder till frågor om ursprung och utveckling. Utan att gå in på en närmare granskning av formernas inbördes sammanhang, kan man ändå våga antagandet att det vanliga lådformiga ostkaret utgör slutpunkten i en bestämd formutveckling, som med all sannolikhet försiggått inom nordiskt område. De många varianterna med lös botten skulle vara att betrakta som bestående rester av äldre former som i allmänhet kommit ur bruk i de flesta bygder. Såsom också framgår av den tidigare nämnda årsboksartikeln 1971, bestyrkes ett sådant antagande av att dessa äldre former framför allt levat kvar i utkantsområden av nordisk kulturtradition, t ex Finland och Balticum. Ett otvetydigt bevis för ostrännornas ålder har vi slutligen i ett fynd från



7. Ostränna av bok från Eringsboda i Blekinge. Total längd 65 cm. KM 22.946.

Lunds medeltid av en välbevarad ostränna. Den är daterad till stadens äldsta tid, decennierna före 1000-talets mitt, och har publicerats tidigare i flera olika sammanhang, även i ovannämnda årsboksartikel.

Om vi sålunda kan betrakta de "bottenlösa" ostkaren som föregångare till de vanliga lådformiga, inställer sig slutligen frågan: Vid vilken tid har man börjat använda sig av ostformar med fast botten? Något helt entydigt svar föreligger knappast på detta. Daterade lådformiga ostkar finns bevarade från 1600-talet och uppgifter finns bl a i Olaus Magnus berömda Historia om de nordiska folken, som tyder på att sådana ostkar brukats redan under 1500-talet, men troligen har dessa förekommit tidigare. En möjlighet är att de har något samband med renässans ståndsmässiga sockerbageriprodukter, men för att klargöra denna frågeställning kräves särskilda undersökningar.

Osttorka och oststege

På Onsjöstugans vägg hänger ett skåp som många besökare undrat över. Det är ihopspikat av brädor som är genomborrade med en massa större och mindre hål. Somliga tror att det varit något slags bur för smådjur, andra att det använts som kylskåp osv. Skåpet är ett torkskåp för ost, en s k osttorka (bild 1).

Torkningen ingick som en förberedelse för ostens lagring. Avsikten var att det skulle bildas en skorpa som skyddade mot mögel och småkryp men också förhindrade uttorkning av själva osten som helhet. För att undvika sprickbildningar brukade man ibland smörja in ytan med smör eller annat lämpligt fett.

Denna torkning kunde försiggå på olika sätt. I sydsverige har man vanligtvis torkat ostarna utomhus. Osten måste då skyddas betydligt effektivare än vid inomhustorkning. Dels gällde det skydd mot skadedjur som råttor, möss och fåglar, dels skydd mot för starkt solljus. Ett skåp var därför av behovet påkallat. Det är framför allt i Skåne som dessa ostskåp förekommit. Oftast var de utförda av genomborrade brädor liksom det ovan nämnda, men kunde också vara helt eller delvis byggda av spjälor (bild 2).

Dessa ostskåp brukade ha sin plats vid stugans vägg under takskägget som gav skydd både mot regn och mot alltför stark solvärme. Här och var har man praktiserat en friare upphängning, vid en trädstam eller en hög stolpe. En annan form var att bygga skåpet som ett litet hus på höga ben. Sådana osthus har mest förekommit i de östra delarna av sydsverige och har sina direkta motsvarigheter i nordtyskland och de baltiska länderna. Möjligen har bruket av osthus ursprungligen kommit från Schweiz, vars ostkultur sedan länge varit förebildlig för andra länder i Europa.



1. Ostskåp på Onsjöstugans vägg. Skåpet är en kopia av originalet som ingick i förvärvet av stugan. Höjd 63 cm. KM 34.027.

Allmänt uttryckt kan man sålunda konstatera att bruket av skåp eller särskilda små hus för ostens torkning utomhus är en kontinentaleuropeisk företeelse som i vårt land endast förekommit i de södra och sydöstra delarna.

I landets norra och mellersta delar har man i stället som regel torkat ostarna inomhus. Detta kunde ske antingen i själva stugan eller i något härbre, såvitt man inte hade en så omfattande ostanterning att ett särskilt utrymme fanns inrättat för ändamålet. Ostarna placerades då enklast på en hylla eller en bräda som lades på ett bord, över ett par bockar eller över stugans takstänger. Särskilda hyllor av spjälor har också förekommit under benämningar som osthjäll, ostgrind, oststege eller ostbänne, vanligen avsedda att hänga fritt så att inte råttor och möss kunde komma åt osten.

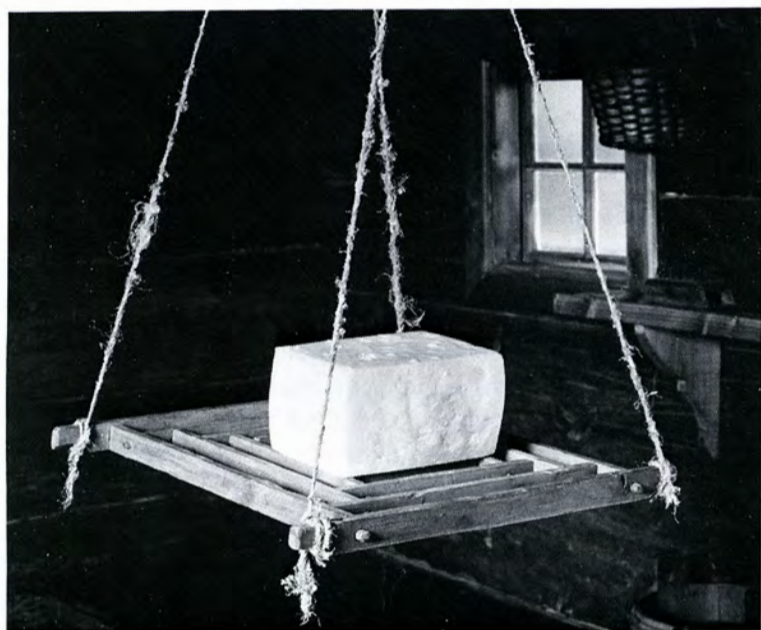
Bild 4 visar en sådan hylla i en enkel form, ett kvadratisk plan av spjälor, avsett att hängas upp med ett snöre i varje hörn. Denna "osta" kommer från Grimmerby i Örkened i den nordöstligaste delen av Skåne och visar således bl a att inomhustorkning förekommit även i delar av sydsverige.

2. Ostskåp från Hemmestorps Mölla i Everlöv socken, Skåne. Privat ägo.



Vanligtvis var emellertid dessa osthyllor uppbyggda i flera plan, inte olika de kärllhyllor som brukade finnas vid väggarna i de gamla stugornas kökshörn, men även andra varianter har förekommit. Sålunda har man i delar av mellansverige, bl a i Uppland, haft en typ av torkhylla bestående av en bräda med parvis intappade pinnar som ostarna lades på. Anordningen påminner närmast om de hyllställningar som brukades att ställa upp mjölktrågen på vid gräddsättningen, särskilt i Dalarna och övriga delar av nordsverige. Osthyllor av den här typen går ibland under benämningen oststege och detta förtjänar uppmärksamhet då man annars med oststege menar ett slags ram som användes vid själva ystningen (bild 3). En sådan består av två parallella käppar förenade med ett par tvärsålar och användes att lägga över ett större kärl som underlag för ostformen så att vasslan kunde rinna av. För övrigt har sådana "stegar" inte bara använts vid ystning utan även som underlag för mjölksilar av den typ som inte är utrustad med tvärsåla till stöd mot underlaget.

Uppenbarligen har dessa stegar haft en mera allsidig användning än vad som i allmänhet brukar anges. Troligtvis har de inte bara fungerat som underlag till silkärl av olika slag, utan också använts som torkhyllor till ost. Det skulle förklara namnlikheten



med de uppsvenska oststegarna. Till yttermera visso kan man notera att den ovan beskrivna osthyllan från Örkened är uppbyggd efter samma grundkonstruktion som de ramformiga oststegarna, låt vara att den består av flera ramar som byggs utanpå varandra. Ett enkelt redskap som oststegen kan säkerligen ha använts till flera olika ändamål som inte alltid uppmärksammats vid museernas insamlings- och uppteckningsverksamhet. Att i efterhand, sedan hela den tillhörande arbetsprocessen inte längre existerar i sina gamla former, avgöra vad som är primärt eller tillfälligt är inte alltid möjligt utifrån det begränsade källmaterial vi förfogar över.

3. Oststegar från Skåne, den stående från Fränninge, längd 56 cm, den liggande från Mjöhult i Allerum socken, längd 68 cm. KM 71.936 och KM 51.850:435.

4. Torkhylla för ost, från Grimmatorp i Örkened socken, Skåne. Storlek 43×38 cm. Upphängningen är arrangerad på Kulturen i Essestorpstugan från Hästveda. KM 7.115.

Oststjärnor

Till färgbilder VIII–IX

Oststjärnorna är de mest utpräglad dekorativa av alla ostformar och som sådana märkliga. Närmast skulle de föra tankarna till något slags aladåber eller puddingar om det inte vore för de många hålen, som tyder på en tillredning, där man avskiljer vätska dvs i det här fallet vassla. När museets skapare Georg Karlin redan under sitt första år som museiman 1882 för första gången stötte på en ostform av det här slaget noterade han den som något mycket ovanligt. Den representerade något helt främmande för den allmogemiljö han dittills lärt känna. Den typ av färskost som dessa formar varit avsedda för, var något som definitivt inte hörde hemma i de gammaldanska landskapen med deras delvis kontinentalt präglade traditioner.

Under de närmaste årens samlingsverksamhet fick Karlin snart in många nya oststjärnor och blev efterhand väl införstådd med den speciella form av ostberedning som de representerade, nämligen äggost eller som han benämner det, sötost.

Äggosten var utpräglad festmat och serverades som ett slags efterrätt och som sådan förekommer den delvis fortfarande. Den tillagas av söt mjölk som koaguleras med surmjölk eller kärnmjölk med tillsats av ägg. Förutom att äggen bidrar till koaguleringsprocessen gör de självklart även osten extra god och mättande.

Inblandningen av surmjölk och ägg kunde variera. Ibland har äggost lagats på enbart surmjölk och undantagsvis har man uteslutit surmjölken helt och skurit den med löpe (såsom också är fallet med ostkaka). Det vanliga var annars en mindre inblandning av surmjölk på ca en tredjedel till en femtedel. Emellanåt har sur grädde utnyttjats och i vissa fall har man t o m



1. Äggostform från Västergötland. Längd 19 cm. KM 16.069.



2. Äggostform från Fristad i Västergötland, daterad 1708. Diameter 19 cm. KM 13.965.



3. Äggostform från Mellansverige, närmare härkomstuppgifter saknas. Diameter 21 cm. KM 8.161.



4. Äggostform från Västergötland. Diameter 20 cm. KM 30.879.

ersatt surmjölk med ättika. Likaså har antalet ägg varierat högst betydligt, men en vanlig beräkning var ca 8 ägg till en kanna mjölk dvs ca 2,6 liter.

Äggen och surmjölken vispades först tillsammans och när själva ostmjölken var varm, nästan kokande, slogs blandningen i under omrörning. Ibland har man även tillsatt vetemjöl eller potatismjöl liksom vid tillredning av ostkaka, men detta var inte regel.

Sedan massan börjat skära sig slogs den över i en form och vasslan fick rinna av. Så snart detta var färdigt och massan



5. Äggostform från Blidsberg i Västergötland. Bredd 15 cm. KM 8.842.

kallnat var äggosten färdig att servera. Vanligtvis ströddes socker och kanel på, ibland även peppar.

Formarna som användes till äggosten var, som redan framgått av benämningen oststjärna, vanligen rikt utstyrda med spetsmönster, uddar, fyr- och sexpass osv. Flertalet av de bevarade oststjärnorna är uthuggna av tjocka trästycken – den gamla benämningen ostklampar är mycket betecknande – och detta utförande representerar också föremålstypens ursprungliga form. I det bevarade materialet finns sålunda enstaka exemplar från 1600-talet.

Som framgår av bilderna visar träformarna stora variationer i utförandet, men vissa avgränsade typer kan likväl urskiljas. Sålunda finnes från mellersta och södra Bohuslän bevarat ett antal formar i mycket enhetligt utförande, även om storleken



6. Äggostform från Bankeryd i Småland, daterad 1727. Diameter 24 cm. KM 67.554.

varierar betydligt. De är jämförelsevis lätta och smäckert utförda med svarvade utsidor och fint arbetade utskärningar (färgbild VIII). Här föreligger med all säkerhet en typ som tillverkats yrkesmässigt för en lokal marknad inom det nämnda området.

En grupp för sig bland oststjärnorna utgör de som är av plåt, vanligen bleck, dvs tunn järnplåt som är förtent. Till formen är de påfallande enhetliga, merparten i tre- eller fyrpassform med stjärnuddar mellan "bladen", men även andra former förekommer, bl a enkla runda. Genombrytningarna i botten och sidorna variera däremot kraftigt (bild 7, 8 och 9).

Plåtstjärnorna blev vanliga under 1800-talet. Att närmare bestämma typens begynnelsestid är svårt då daterade exemplar tycks vara sällsynta, men möjligen har plåtstjärnor börjat komma i bruk redan kring sekelskiftet 1800. Mera vanliga blev de



7. Äggostform av bleckplåt från Dalarna. Diameter 21 cm. KM 23.636 a.

troligen först vid århundradets mitt då bleckvaror i allmänhet blev vanliga. De flesta bevarade oststjärnorna av det här slaget härrör från Dalarna och Västmanland. Med tanke på formernas "standardiserade" utförande är det troligt att här förekommit en lokal fabrikation i större skala.

Äggosten räknas till en grupp av ostar som alla har det gemensamt att de tillagas av sötmjolk och koaguleras genom tillsats av surmjolk. Sådana ostar brukar benämnas färskostar och har förekommit i en mångfald varianter i äldre tid under olika lokala namn, såsom småost, sållost, klädesost, särkost, brynost, sötost osv. Termerna åsyftar olika särdrag vid tillredningen såsom metoden att avskilja vasslan (särkost och klädesost) eller speciella förfaranden som gräddning (brynost).

Merparten av dessa ostsorter har i likhet med äggosten varit utpräglade kalasrätter, även om de i allmänhet inte lagats till i



8. Äggostform av järnplåt. Härkomst och övriga identifikationsuppgifter saknas. Diameter 24 cm.

speciella former som denna. De olika varianterna har traditionellt hört hemma inom olika landsändar. Sålunda förknippar man äggosten i första hand med Bohuslän, Dalsland och Västergötland, men den har även varit vanlig i Värmland och Närke, Östergötland och Sörmland. Brynosten uppges ha varit särskilt omtyckt i Småland, men också i Västergötland, Uppland osv. Färskost har även brukats i Dalarna, Gästrikland och Hälsingland men knappast längre norrut i landet. Som redan nämnts har färskosten inte heller hört hemma i de gamla danska landskapen.

Bortsett från nyssnämnda landskap i sydväst har sålunda färskost i någon form förekommit i stora delar av syd- och mellansverige. Med tanke på dessa osträtters karaktär av blandprodukt av surmjölks- och löpeost är det uppenbart att olika traditioner här flutit samman: det kontinentaleuropeiska bruket



9. Äggostform av bleckplåt från Dalarna. Diameter 22 cm. KM 23.636 b.

att göra ost på sötmjölk har blandats med den gamla nordiska metoden att ysta på surmjölk. Att det inte rör sig om tillfälligheter från sen tid visas inte bara av den ovan redovisade utbredningen av färskosten, utan även av det historiska materialet: färskosten är väl belagd från 1600-talet, bl a genom de ovan nämnda ostformarna, och kan vidare följas tillbaka ner i 1500-talet. Man kan sålunda räkna med att färskostarna kommit i bruk hos oss under medeltiden, den tid då konsten att göra löpeost från mellaneuropa infördes till Norden. Färskosten är ett gott exempel på hur nordiska och kontinentala kulturelement smält samman och gett upphov till särpräglade nybildningar.

Referenser

Till uppsatserna:

Ostkar

Osttorka och oststege

Oststjärnor

Eriksson, M., Bondeliv i norra Uppland vid mitten av förra århundradet. Fataburen 1925.

Karlin, G. J:son, Kulturhistoriska museet i Lund. En handbok för besök och självstudium. 1918.

Keyland, N., Svensk allmogekost, del 2. 1919.

Nilsson, N., Ostformar. Kulturen 1971.

Norlind, T., Svenska allmogens liv. 1912.

Ränk, G., Från mjölk till ost. 1966.



I De populära killingarna i sin hage framför Blekingestugan.





IV Kocken i köket. Utsnitt ur bonadsmålning av Johannes Nilsson. Privat ägo.

II Leksaker av trä i form av katt, hund och fågel, enligt uppgift från Onslunda-trakten. 1800-talet. KM 72.795-98. Nyförvärv.

III Krönkaket, signerat Håkan Christoffer Almström, den 19 juli 1822, Lund. Lundagårdshuset är avbildat på krönets nedre del. KM 72.571. Nyförvärv.



V En kökspiga stöter kryddor i en mässingsmortel vid mitten av 1700-talet. Målning av Hans Wikström. Foto Nordiska museet.

VI "En HERRE, som har en snäll hushållerska och en snäll piga". Målning attribuerad till Lorenz Christoffer Stobée (1674–1736). Foto Göteborgs historiska museum.



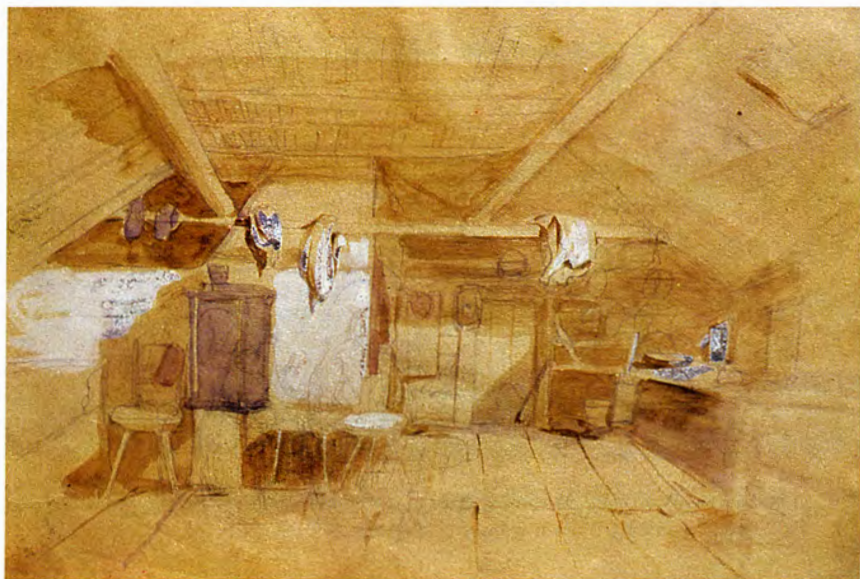
VII "Herrans välsignelse gör huset rikt", "Rätt nu är kålen färdig". Utsnitt ur bonadsmålning attribuerad till Anders Andersson i Tranhult (1782–1865). Foto Nordiska museet.



VIII Äggostform av trä från Bohuslän. Diameter 24 cm. KM 15.487.



IX Äggostform av glaserat gulrött lergods, från Roslagen, Uppland. Uppgifter om användningen osäkra. Diameter 26 cm. KM 13.776.



X Akvarell av Bengt Nordenberg ur skissblock som förvaras på Kulturen (blad 60). KM 13.936.

XI Akvarellerad pennteckning av Bengt Nordenberg ur skissblock som förvaras på Kulturen (blad 22). KM 8225.

Bilder ur kökets historia

Till färgbilderna X–XI

Det var i kungaborgarna, herremanshusen och klostren som särskilda kök tidigast uppträdde i Norden. I det välbevarade Glimmingehus i Skåne, uppfört i åren kring 1500 av dansken Jens Holgersen Ulfstand, har vi en god bild av hur ett sådant medeltida köksutrymme kunde te sig. Röken från den låga, stenskodda härden mitt på golvet passerade genom ett trattformat rör innan den försvann upp genom den välvda skorstensmynningen. Bakugnens mynning ligger i köket men med hela den stora ugnskroppen inbyggd i den angränsande borgstugan. På så sätt har man fått ett rationellt kök, enbart avsett för matlagning. Även brunnen låg i omedelbar närhet till köket.

Till bilden av våra tidigaste kök hör också mångfalden och variationen av hjälpredskap i matlagningsarbetet. Olika beredningstekniker som kokning, grillning, stekning och rökning krävde sina speciella verktyg och i det välutrustade köket fick inget av värde saknas: grytor, kittlar, stekpannor, halster, stekspett, brandjärn, mortlar, silar samt olika slags träkärl som sår, tråg, ämbar, kar och tunnor. Vi känner igen flera av föremålen på det avbildade träsnittet från 1530 (bild 1). I förgrunden står kocken själv med ett durkslag i handen, en påminnelse om att den kokta sodmaten med kött, fisk och grönsaker som ingredienser utgjorde ett framträdande inslag i dåtidens kokkonst.

Ord som koka, kock och kök går tillbaka på latinets *coquere*, *coquus* och *coquina* och ger oss en fingervisning om varifrån hela det hithörande kulturkomplexet leder sitt ursprung. Det var följaktligen inte bara en byggnadsnyhet det rörde sig om när köket introducerades under medeltiden utan lika mycket om införandet av en ny mat- och redskapskultur. Av latinets *panna*

Von allen Speißen vnd Gerichten. Allerhand art künst- lich vnd wol zukochen/ einmachen vnd bereyten. Dabei einor- den der Essens wiechtung vnd natur/ Zu auffenthaltung mensche- licher gesündtheit. Durch den hochgelehrten vnd erfara- nen Plannam/ Dabst Pij deo II. Hoffmeyster.

Wie man Wein vnd Essig wol
erziehen/ behalten vnd widerbringen/ Auch mit aller-
hand Breutereien vnd Specereien zu gesündtheit bereyten vnd ge-
brauchen sol. Alles new vnd eidenlich zusamen bracht.



1. Illustration ur den tyska kokbo-
ken "Von allen Speisen und Ge-
richten u. Allerhand art, künstlich
und wol, zukochen, einmachen
und bereyten" utgiven i Strass-
burg 1530.

och catillus skulle till exempel bli svenskans panna och kittel på två välkända redskapstyper.

Kök av det egentliga slag som diskuteras här kom långt fram i tiden att ha hemortsrätt i vissa bestämda miljöer. Under 1600- och 1700-talen möter vi det framför allt på landsbygdens herrgårdar och boställen och hos städernas borgare. Mot detta stadsborgarnas och herremännens avskilda och storskaliga kök står så det typiska stugköket hos svensk allmoge där inte bara maten lagades utan som samtidigt tjänade som vardagsrum, matsal, sovrum och arbetsrum. Ett allrum i ordets verkliga betydelse!

När de tidigaste kokböckerna illustrerades var det förstås alltid med köksbilder hämtade ur den förra miljön. På en träsnittsskuren vinjetbild i den äldsta danska kokboken från 1616 ser vi matmor själv stående vid spisen (bild 2). Hon håller en slev i handen och framför henne på härden står två trefotsgrytor



2. Träsnittsvinjett ur den äldsta danska kokboken, tryckt i Köpenhamn 1616 av Salomene Sartorio, "Kogebog: indeholdendis et hundrede förnödende stycker".

och i kroken över elden hänger en tredje gryta. Bakom henne på motsatta väggen står ett arbetsbord med rader av kärllhyllor och upphängningsställ ovanför. Vi lägger också märke till den utsmyckade spiskåpan där renässansens tandsnitt bildar listornament längs krönets underkant och där sidostyckena pryds av tidstypiska beslagsornament. Även om husfrun tog personlig del i mycket av det dagliga hushållsarbetet var köket utåt sett inte hennes rätta plats. Bildkonstnärerna kunde markera detta genom att låta husfrun bli stående i den öppna dörren in till ett angränsande, ombonat rum. Vi ser det bland annat på den köksbild som illustrerade Cajsa Wargs kokbok ända från första upplagan 1755 (bild 3). Också i övrigt förefaller interiören bekant: de öppna kärllhyllorna som fyller väggarna, härden med den flammande elden, arbetsbordet där pigorna är i full färd med anrättningarna samt de fåtaliga redskapen som en symbo-



3. Köksbild hämtad ur 1770 års utgåva av Anna Christina Wargs "Hjelpreda i hushållningen för unga fruentimmer".

lisk illustration åt verklighetens rika redskapsuppsättningar. Vid spisen står köksan med slev i hand och bakom henne skyndar sig en gosse med en stapel ved. Det är liv och rörelse i köket vilket också mattes knähund tycks ha upptäckt. Skuggan på stengolvet skvallrar om att spiseelden ännu var kökets viktigaste, och ibland enda, ljuskälla.

Två av kvinnorna på köksbilden bär bindmössa som redan vid denna tid – mitten av 1700-talet – hunnit bli klassmärke för den kvinnliga tjänsteklassens dräkt i huvudstaden. I en köksinteriör målad av Pehr Hilleström 1801 ser vi på nytt en tjänstepiga i bindmössa (bild 4). Hon står vid den öppna spisen och skall just



4. Oljemålning utförd av Pehr Hilleström 1801. Ägare: Nordiska museet, Stockholm.

till att läppja på den varma soden som hon öst med slevan ur en järngryta. Vid köksbordet sitter jungfrun och blasar morötter medan den unga husmodern är på väg ut genom dörren. De nakna, kala stenväggarna i köket står i bjärt kontrast till den tavelprydda väggen utanför och understryker hur artskilt det egentliga köket faktiskt var från bostadens övriga rum. Köket var först som sist en arbetsplats för matlagning med den öppna spisen som fast inredningsdetalj.

En god illustration till hur det kunde gestalta sig i ett småborgerligt stadskök kring 1800-talets mitt får vi genom mamsell Josabeth Sjöbergs teckning av köket hos en fru Bergqvist i Renstjernas gränd, nr 17, i Stockholm (bild 5). Frun själv, en trädgårdsmästaränka, deltar i hushållsarbetet och är i färd med att rensa morötter. Vi känner igen samma arbetsmoment från Hilleströms tavla. Vid spiselhärden står mamsell Sjöberg och jungfru Sophie och lagar till raggmunkar medan fröken Bergqvist håller på med tvätt i ett stort byckkar på fötter. Liksom i de tidigare köksinteriörerna är inredningen enkel och består av en stol, ett bord, två fristående skåp, bykkaret och så förstås den



5. Akvarell utförd av mamsell Josabeth Sjöberg åren 1857–58. Ägare: Stadsmuseet i Stockholm.

stora öppna spisen. Den bevarade kontinuiteten från renässans-tidens avskilda herremanskök fram till 1800-talets borgerliga stadskök är slående. På de öppna kärllhyllorna exponeras fortfarande med stolthet husets bestånd av tallrikar, uppläggningsfat o.dyl. Viktiga husgeråd som trefotsgryta och stekpanna lever kvar och spiskåpan ägnas samma omvårdnad som tidigare. Här är den prydd med en virkad remsa.

Vi avslutar lämpligen denna bildsekvens över herremannens och stadsborgarens avskilda kök med ett foto från det Sommeli-uska huset vid Kyrkogatan i Lund, taget två år innan huset revs 1904 (bild 6). Nytt och gammalt har här ingått en tillfällig förening genom att systemet med spishäll och stor spiskåpa kombinerats med en revolutionerande nyhet på eldstadens område – spisen med järnhäll, kokhåll och eldningslucka. Redan på 1700-talet gjordes de första järnspiskonstruktionerna med mura-de eldrum under hållar av järn. Men köket i Sommeliuska



6. Foto av köket i det Sommeliuska huset vid Stora Kyrkogatan, taget 1902 av Per Bagge.

gården, vilket inreddes 1810, visar också nästa steg i utvecklingen. Köksspisar helt i järn, som den i förgrunden, började nämligen tillverkas i stor skala kring seklets mitt och skulle under det närmaste halvsekle komma att sätta sin prägel på hela köksinredningen. De sotiga och rökiga gamla grovköken ersattes nu av mer ombonade köksrum med mattor på golvet, tapeter på väggarna, gardiner för fönstren, dukar på möblerna m.m. Med det Sommeliuska kökets försvinnande strax efter sekelskiftet gick en lång kökstradition symboliskt sett ur tiden.

Samma standard skulle bondstugornas och lanthemmens kök uppnå fast på delvis annorlunda vägar. Utgångspunkten var det stora allaktivitetsrum där bland annat matlagningen till vardags brukade ske. Sådana bostadskök eller stugkök var tidigare gängse hos allmogen över hela landet, men skulle successivt avlösas av det särskilda köket med början i sydligaste Sverige redan under 1600- och 1700-talen. Längst höll sig bostadsköket kvar i

mellersta och norra Sverige, där vi ännu påträffar det i fullt bruk under 1800-talets slut och 1900-talets början.

Hur det en gång i tiden kunde se ut i ett svenskt bostadskök visas på Wetterlings interiörbild från en allmogestuga 1853, belägen i centrala Sverige (bild 7). Hundar, katter, barn och vuxna trängs i stugrummet, där spishörnet, förstås, är den givna samlingsplatsen. Medan matlagningen pågår och de två männen intar sin måltid vid köksbordet är brödbaket i full gång. På grund av hettan från ugnen arbetar kvinnorna i bara linnet. I taket hängs de färdiggräddade hålbrodnen till tork och det är först när vi upptäcker stånduret vid bakväggen och gardinkappan över fönstret som vi påminner oss att alltsammans försiggår i ett ombonat stugrum.

I södra Sverige levde de gamla stugköken kvar även sedan man mer allmänt börjat införa särskilda kök under 1700-talet och 1800-talets början genom att antingen låta bygga om den gamla förstukoven eller utvidga och avbalka det gamla spis-komplexet. I Bengt Nordenbergs (1822–1902) bevarade skissblock finns flera sådana stugkök avbildade från Halland, Småland och Blekinge. En av dessa bilder visar oss hela det murade eldstadskomplex som kan sägas ha utgjort hjärtat i stugköket (färgbild X). I mitten ser vi härden med uppsvängd kåpa och till höger bakugnsgruvan. Runt eldstaden samlades man för att utföra allehanda sysslor i skenet och värmen från den öppna elden och här var också den naturliga platsen för att inta vardagens måltider. Det lilla bordet till vänster på bilden, vanligen kallat tavla, har kunnat användas både som enklare underlag och arbetsbord och som matbord.

Inom ett stort sammanhängande område omfattande sydvästra delen av Götaland utom mellersta och södra Skåne förekom i äldre tid en bostadsform som brukat gå under namnet det sydgötiska huset. Den bestod av ett enda stort stugrum till vilket fogats en tvåvåningsbod på ena sidan eller ömse sidor med en gång emellan. Vad vi ser på Nordenbergs teckning är den del av stugrummet som tjänstgjorde som kök (färgbild XI). I själva verket markeras gränsen mellan köksregion och bostadsdel av den tvärgående åsen, som är fastgjord vid sparrarna. Åsen användes mest för upphängning av klädespersedlar och husgeråds-



7. Akvarell utförd av Alexander Wetterling 1853, "Bakdag på Elfsala". Ägare: Nordiska museet, Stockholm.

ting men kunde förvisso även tjäna som gränsmärke mellan den del av huset dit främmande besökare hänvisades och den mer ombonade privata delen. Den ombonade karaktären framgår av att man installerat en sättugn för att underlätta spridningen av värmen till den inre delen av stugan. Samtidigt har vi här ett viktigt incitament till att skilja av köket från övriga stugan. Genom att uppföra en skiljevägg längs med murväggen och åsen fick man de tidigaste s.k. förköken.

Utvecklandet av ett särskilt kök ur allmogens gamla bostadskök ägde tidigare rum i södra och mellersta Skåne efter förebilder bland annat på herrgårdarna. Sedan sättugnen väl börjat spridas på de skånska gårdarna under 1600-talet var första steget taget mot kökets frigörelse ur stugrummet. Medan själva sättugnen placerades i den inredda stugdelen eldades den från det angränsande köket genom ett hål i väggen. Därmed kunde stugan hållas ren från rök och sot på ett sätt som tidigare inte varit möjligt.

Men uppvärmningen av stugan var bara en av många eldstadsfunktioner som utfördes i detta skånska centralkök. I likhet med



8. Akvarell av Frans Lindberg, "Bak i Sterset", signerad 1939 och numera i Kulturens ägo. KM 39.832.

kontinentens eldstadskomplex var köket inrymt under ett kupolliknande valv inne i den stora skorstenen. Utrymmet kallades på skånska för illare. Här fanns bakugnen vars rundade murkropp ofta stack ett gott stycke utanför husväggen, här fanns härden i form av en bred eldbänk med "gruvor" att elda i och här fanns ofta också ett eldhål för uppvärmning av en inmurad bykkittel av koppar placerad i ett särskilt grovkök eller "sters" (ur det gamla ordet stekarhus, på danska stegerhus) vägg i vägg med illaren. Ofta hade däremot illare och sters smält samman till ett enda stort köksutrymme så som visas på Frans Lindbergs akvarell från hemmet i skånska Smedstorp (bild 8). Bilden återspeglar de förhållanden som ännu rådde under Lindbergs uppväxttid på 1860- och 1870-talen.

Kvinnan till vänster står i illaren och sköter om elden i ugnen. Hon håller en järnraka i handen och med den skall hon ta ut alla glöden när ugnen blivit tillräckligt upphettad. Risviskan bredvid brödspaden använder hon att sopa ugsbotten riktigt ren med. Inne i själva sterset sker baket. Degen ältas i ett stort baktråg och nytt mjöl tas med slev ur en stor mjölsäck. På arbetsbordet



9. Akvarell av Carl Larsson, "Köket", utförd 1900. Ägare: Nationalmuseum, Stockholm.

utmed fönsterväggen ligger redan färdigformade bröd. Men interiörbilden ger oss också ledtrådar till andra sysslor som utfördes i sterset: på väggen hänger horn för korvstoppning, vidare ett såll för siktning av mjöl och mellan fönstren en tratt och en sil för mjölkberedningen, på golvet intill bykgrytan står ett laggkäril för tvättsåpan och en kvast att sopa flisgolvet rent med.

Med järnspisen, fotogenlampan och det särskilda köket kan vi säga att grunden var lagd för den moderna tidens funktionella kök. En sak skulle däremot det nya köket ha gemensamt med äldre tiders allmogekök och det är den ombonade inredningen. I många svenska hem används ju än idag köket som sovplats för någon i familjen. Ser vi på Carl Larssons bild från sekelskiftets Sundborn liknar köket inte precis något kalt, avskilt utrymme utan påminner snarare om det gamla stugköket (bild 9). Väggpaneler, mattor, gardiner, krukväxter och möbler bidrar till en ökad känsla av trivsel i köket. Den gamla öppna hörnspisen har bytts ut mot ett helt nytt eldstadskomplex i form av järnspisen med tillhörande varmvattencistern och i närheten av detta har diskbänken och slaskhon fått sina platser. Man diskade och



10. Akvarell av Axel Svensson utförd 1968. Ägare: Vinslövs hembygdsförening.

sköljde i en plåtbalja. Till nyheterna hörde även skafferiet som här är inbyggt i ett av hörnen. Under vägghyllorna står en vattentunna och ett kryddskåp.

Den nya tiden innebar inte bara nya tekniker och nya former utan också att en del nya köksmaterial presenterade sig. Träet var obönhörligen på väg ut liksom delvis kopparn och i deras ställe skulle först bleckplåten träda och sedan aluminium och emalj. Inte ens den gamla smörkärnan av trä kunde hålla stand längre utan byttes ut mot bleckplåt. Flickorna på Carl Larssons tavla står samlade kring en sådan bleckkärna.

Men trots spridningen av järnspisen och det särskilda köket skulle det gamla svenska stugköket med öppen spis envist hålla sig kvar här och var på landsbygden även i landets södra delar. Inte minst bland småbönderna kunde det dröja innan man vågade kosta på sig en järnspis eller en större renovering av den gamla stugan. Därför hör vi ofta talas om att man brukade de

gamla eldstäderna i småstugorna ännu under 1930- och 1940-talen. Axel Svensson, en f.d. lantbrukare från Aska by i norra Skåne, har ritat av ett gammalt stugkök som så han mindes det från sin barndoms dagar 1910 (bild 10). Kvinnorna är i full färd med matberedningen efter nyss avslutad grisslakt och gör i tur och ordning blodkorv, blodpalt och pressylta. Av grisens tarmar blev korvskinn och vi ser hur kvinnan längst till vänster just fyller tarmarna med korvkött genom ett kort korvhorn. Kär! i zink- och bleckplåt hörde redan till vanligheterna. På det nakna trägolvet framför kvinnorna leker ett par pojkar med käg!or och en boll.

Så har vi då fått se några glimtar ur det svenska kökets historia fram till seklets början dokumenterade av olika tiders bildskapare. Den tekniska standarden i köken skulle framöver nå nya höjder: av vedspis blev gasspis och elspis, vatten- och avloppsledningar blev standard, isskåpet blev till kylskåp, matkällare och skafferi byttes ut mot frysboxen, och diskhon övergavs till förmån för diskmaskinen. Därtill skulle en del nya material som rostfritt stål och plast komma att sätta sin prägel på inredning och husgeråd. Men, som sagt, en sak tycks bestå i all svensk köksplanering: en önskan att göra köket till ett ombonat rum med plats för allsköns aktiviteter i likhet med de gamla stugköken.

Referenser

- Conradsson, B., Fredlund, J., Köket förr i tiden. 1973.
De la Gardie, C., Gamla ting från köket. 1972.
Kulturhistoriskt lexikon för nordisk medeltid. Artikeln "Kök och köksredskap".
Nilsson, N., Köksspisar. Kulturen 1984.
Olsson, M., Rokoko eller funkis. Fataburen 1968.
Paulsson, G., Svensk stad, del 2. 1950.
Svenskt Husmoders Lexikon, del 1-3. 1949-52.
Svensson, S., Sydsvenska stugor. Kulturen 1963.
Wallensteen-Jaeger, R., Kök och stök när seklet var ungt. 1975.
Wallensteen-Jaeger, R., Mat till vardags och fest. 1981.

Besman

Till färgbilderna XIV–XV

I Cajsa Wargs bekanta Hjelpreda i Hushållningen för Unga Fruentimber, tryckt i Stockholm 1757, finns bland de många matrecepten bl.a. följande beskrivning av tillredning av fiskfärs: "Till en gädda av ungefär 2 marker tages 6 lod vetebröd, varav yttersta skorpan är bortskrädd (— — —). Är njurtalg för hand så tages därav en knapp mark." Man kan utgå ifrån, att, bland de hushållsredskap med vilkas hjälp Cajsa Warg tillredde den goda mat som gjort henne berömd, funnits också ett besman.

För vägning har sedan gammal tid existerat olika typer av enkla instrument. Allra äldst är kanhända balansvågen, en tvåarmad hävstång med tvenne vågskålar. En inom hushåll och vid varuköp i vårt land alltifrån medeltiden vanlig typ av vågar var besman och pyndare. I båda dessa fall hade vågen formen av en hävstång avsedd att hållas i handen. På ett besman finns en motvikt, "klumpen", även kallad kolven, fäst i hävstångens ena ända. Varan som skall vägas hängs i den andra ändan på en krok eller i en skål, varefter ett handtag flyttas; när jämvikt inträffat visar ett märke invid handtaget varans vikt. Pyndaren liknar ett besman: också här har hävstången en graderad skala, men motvikten, kallad löpare, är här rörlig, flyttbar längs hävstången. Den graderade skalan angav vikt i någon av de viktsenheter som gällde vid ifrågavarande tid. Viktsystemet var i äldre tid ytterst komplicerat; skålpund, lod och mark är gamla viktsenheter; de två markerna i Cajsa Wargs recept motsvarar ungefär 8,5 hg, de sex loden 80 gr.

Ordet besman anses hos oss vara ett lån från ett slaviskt språk. Det har en liknande form i ryskan, bezmen. Ordet anses vara av turkiskt eller äldst arabiskt ursprung. Besmanvågen torde öster-



1. Besman av trä från Hisingen. Årtalet 1695 är inskuret i den flaskformade tyngden, "klumpen". L 47 cm. K.M. 4824. Besman av järn 1862. K.M. 38.666.

ifrån ha spritts över nordeuropa. Ordet förekommer i svenskan i en rad olika former, i fornsvenskan bismare, i senare svenska bismar, besmar, betsmän, betsmal. Pyndare hänger etymologiskt samman med det latinska ordet pondus, vikt; på latin hette våg ponderarium. Pyndare användes redan under den romerska antiken, begagnades länge i sydeuropa och gick i Tyskland under namnet "römische Wage". I Sverige finns belägg för ordet pyndare liksom för ordet besman i fornsvenskan.

Att besman använts i Sverige under medeltiden framgår utom av skriftliga källor som Västgötalagen också av arkeologiska fynd. Senast har vid en undersökning i kvarteret Kattesund i Lund år 1974 ett handtag av trä tillhörande ett besman blivit funnet, det ingår nu i Kulturens lundasamlingar. Handtaget av idegran har en enkel utformning och är utan dekor. Undersidan av handtaget har ett s.k. trefingergrepp, med vars hjälp man kunde hålla besmanen i vågrätt läge. Tidigare har fragment av medeltida besman blivit funna vid arkeologiska grävningar i Lödöse, Nyköping och på platsen för det gamla Kungahälla. Sannolikt är också ett besman från trakten av Söderköping av medeltida ursprung. I Söderköpingsfyndet har, liksom i flera av de andra medeltida fynden, motvikten, "klumpen", en yttäckande dekor med flätverk av band och kedjeornament. Också



2. Pyndare av järn från Odarslöv i Skåne. Gammal form av våg, känd i Sverige redan under medeltiden. Inköpt 1916 för 1 kr. L 33 cm. K.M. 25231.

på de träbesman som tillverkades under senare århundraden var det vanligt att förse "klumpen" med någon form av dekor.

Kulturens samling av besman och pyndare består av bortåt hundra föremål. Av de fåtaliga pyndarna är åtminstone två från 1700-talet. I ena fallet är den flyttbara löparen, med vars hjälp man bestämmer vikten på det i kroken upphängda föremålet, en blykula. Bevarad är också en motvikt eller löpare bestående av en i en järnbygel innesluten kanonkula av järn med insmält bly. På denna finns året 1766 och viktangivelse med ett kryss, som betyder skålpund.

Medan stången i pyndarna vanligen är av järn, är skaften i de äldre typerna av besman av trä. I Kulturens samlingar förekommer ett stort antal träbesman från 1600-talet. Under detta århundrade svarvades besmanen ofta i ett stycke. Så är fallet med ett skånskt besman från 1684, gjort av ask med en päronformad bakvikt eller kolv. I ett exemplar från Östra Göinge härad är däremot kolv och skaft svarvade i var sitt stycke av ek och bok. Kolven är här cylinderformig; dess tyngd har förstärkts dels med ett järnband, dels med en inslagen järnkil. Kolven bär året 1669 och har av justeraren krönts med fyra kronor. Bokstäverna ILS kan antas vara justerarens initialer.

Av trä gjordes besman ofta ännu under 1700-talet, så i ett av museets exemplar av ek, svarvat i ett stycke med kolv i flaskform och justeringsåret 1792. Museets yngsta träbesman är från

Urshults socken och svarvat i tvenne delar, har päronformig kolv, är krönt samt försett med årtalet 1849 och justerarens initialer F.N.

Sedan medeltiden gällde för städerna, att besman skulle vara försedda med stadens och justerarens märke för att vara giltiga. Instämplingen och kronomärket var alltifrån 1500-talet ett viktigt moment vid justeringen, kallat "kröningen".

Besman har uppenbarligen i äldre tider varit en ytterst vanlig form av våg både vid marknader, i allmän köpenskap och i hemmen. Men tidigt har bruket av besman av olika anledningar satts i fråga av myndigheterna. I kungliga stadgar angående justitien och hushållningen vid bergverken och bruken heter det år 1528: "Våra bergsfogdar skola rannsaka var orätt spann finnes och ogilt bismar och aln; den med dylikt bliver beslagen böte 40 mark." I en offentlig skrivelse från 1602 talas om "icke allenast stor åtskillnad utan ock stort svek och bedrägeri vad gäller vikt och mål (— — —) så att fogden har haft en sorts besman, bågare, spann och tunna, skrivaren ett annat, länsmannen ett annat och fjärdingsmannen ett annat". I ett kungligt brev från 1605 stadgas: "Bismanen skall vara efter Örebrobisman, lika efter hela riket — — — och skole alle bisman göras av järn. Tunna och spann skall över allt riket rättas efter Örebro tunna och spann, men alnen efter Riholms (Rydaholms) aln."

De ovan givna citaten låter förstå vad man hade emot besmanvågen. På besmanen av trä måste klumpen förtyngas med bly eller järn, som infälldes i träet. Skar man ut ett stycke av bly eller järnklumpen fick man undervikt på det som skulle vägas.

Lagar och förordningar har ständigt, fast förgäves, inskräp maningar till ärlighet i mått och vikt. I mitten av 1300-talet översatte en västgöte på uppdrag av den heliga Birgitta Bibelns Moseböcker. En passus i översättningen lyder: "Hos Eder skall vara rätt skålvåg och riktiga pyndare, rätt skäppa och riktigt såll" (ett medeltida spannmålsmått). I den gamla Västgötalagen fanns följande stadgande: "En rätt skäppa och ett rätt besman skall gå över hela landskapet; den som ej har dem rätta, sedan han är lagligen tillsagd av fogde eller häradshövding böte åtta örtugar." Stadslagen föreskrev strängare straff än böter för dem som mätte med falska vågar. Också vid annan mätning kunde

oegentligheter lätt ske. Västgötaknallarnas alnsticka kallades skämtsamt "knallealn" eller "Boråsalnen" och påstods kunna vara två till tre tum längre än den krönte svenska.

När det gällde besman skulle Örebrovikten, fem mark drygare än Stockholmsbesman, enligt Karl IX:s mandat av 1605 vara rikslikare. För att nå enhetlighet i vikt föreskrevs samtidigt att alla besman skulle göras av järn.

I Kulturens samlingar finns ett antal besman av järn, de äldsta från 1600- eller 1700-talet. Ett av de tidigaste är från Halland. Kolven eller klumpen har där den cylindriska flaskform som är karakteristisk för en äldre besmantyp. Flertalet järnbesman i samlingen stammar emellertid från 1800-talet.

Åtskilliga försök gjordes alltifrån 1638 års riksdag att avskaffa alla pyndare och besman både hos Kronans uppbördsmän, i städer och på marknadsplatser. Men förbudet mot besman visade sig omöjligt att upprätthålla; bondebefolkningen var konservativ. När förbudet upprepades av riksdagen 1665 tillfogades, att besman fick användas till husbehov. Ännu i en förordning av 1739 som gällde fram till 1855 heter det: "Betsmän äro väl förbjudna uti öppet köp och salu att brukas av de handlande i städerna uti deras bodar och hus; dock tillåts att de vid färsk fisks köpande och säljande, jämväl eljes till eget hushållningsbehov nyttjas måge." En förutsättning var givetvis att de var riktigt justerade. Förordningen av 1855 upprepar det förbud mot träbesman, som först mött 1605. Järnbesmanet hade vid 1800-talets mitt allmänt slagit igenom. Ännu när Sam Owen Jansson i Fataburen år 1936 skrev sin uppsats "Rätt våg och rätt skäppa" konstaterar han, att besman av järn eller stål då fick användas för uppvägning vid köp, såvida säljare och köpare var överens därom.

Det har redan av ett tidigare citat framgått, att de äldsta påbuden gällande rätt mått och vikt fanns i Gamla Testamentet. I Ordspråksboken heter det i 11:e kapitlet: "Falsk våg är en styggelse för Herren, men full vikt behagar honom väl." I 16:e kapitlet: "Våg och rätt vägning äro från Herren." I 20:e kapitlet: "Två slags vikt och två slags mått, det ena som det andra, är en styggelse för Herren." Kyrkan slog vakt om det från Bibeln stammande kravet på ärlighet i mått och vikt genom en åskådlig



3. Detaljbild av besman från Bosebo kyrka. Se färgbild XIV.

pedagogik. I Rydaholms kyrka på dörren till vapenhuset hängde rikslükaren för alnen, Rydaholmsalnen. På samma sätt förvarade man ofta i kyrkorna sockenlikare för mått och vikt. Till inventarierna i Bosebo kyrka, flyttad till Kulturens område 1894, hör en alnsticka och ett besman. Det senare är av en under 1700-talet vanlig typ med päronformad kolv. Det är krönt år 1789 och är omsorgsfullt utformat, såväl på kolven med dess infällda blytyngd som i den motsatta järnbeslagna ändan.

Till sist några ord om användning av besman, som faller utanför deras gängse bruk. I ett par fall gäller det användning som tillhygge vid slagsmål, ungefär som brödkavlen begagnats i verkligheten eller åtminstone i dåliga skämthistorier. Bruket eller missbruket är gammalt. I Stockholms Tänkebok för år 1571 rapporteras om en hustru att hon "hade slagit sin man med ett besman". Tjugo år senare har en manlig part tagit revansch. I

ett bidrag till Södermanlands äldre kulturhistoria berättas om en Oluff Jonsson som hade "slagit en ovän med ett besman".

Det har tydligen förekommit, att man använt besman för att mäta också annat än vikt; från Roslagen finns en uppgift om ett kalendarium, alltså en primitiv almanacka, skuret i ett besman.

Slutligen har besman också kunnat ingå som prydnadsföremål i det välordnade lantliga köket. Därom kan man läsa i Den målande skildringen i Frans Mikael Franzéns idylldikt "Den sjuttionde födelsedagen". På följande sätt beskrivs hur präst-hemmet rustats till födelsedagsfirandet och hur köket tedde sig i sitt mest presentabla skick:

*"På hyllorna glänste, af engelskt
Tenn, blankskurade fat och tallrikar. Öfver dem stodo
Muggar af blått porslin, och under dem hängde en eldtång,
Jämte en prydelig aln, ett bessman, och mangel och strykjärn."*

Referenser

- Franzén, F. M., Skaldestycken I, 2 uppl. 1867.
Molander, M., Redskap för handel. Archaeologica Lundensia. 1976.
Owen Jansson, S., Mått, mål och vikt i Sverige till 1500-talets mitt. Mått och vikt, Nordisk kultur XXX. 1936.
Owen Jansson, S., Rätt våg och rätt skäppa. Ur besmanets och spannmålsmåttens svenska historia. Fataburen. 1936.
Palmaer, M., Cajsa Warg och hennes kokbok. Cajsa Wargs kokbok utgiven i urval med en kulturhistorisk inledning. 1969.
Pipping, G., Några drag ur det svenska mått- och justeringsväsendets historia. Ur Daedalus. Tekniska museets årsbok 1968.
Svenska akademiens ordboksredaktion, Lund.
Svärdström, E., Ett medeltida besman från Söderköping. Ur S:t Ragnhilds Gilles samlingar i Söderköping årsbok 1966.
Svärdström, E., Besman och tillbehör från Lödöse. Fornvännen h.3. 1966.

Ett tusenårigt sädeskornsfynd

"– af alla dessa är ingen, som icke har sit särskildta ändamål efter sin skapnad til den förättning hon fådt i den stora hus-hållningen." Carl von Linné

Vid den arkeologiska undersökningen i kvart. S:t Clemens norr om Kattesund i Lund upptäcktes 1983 norr om premonstratensernas klosteranläggning och den "äldsta" kyrkogården inom det profana området en större ansamling av sädeskorn. Fyndet daterades av utgrävningsledaren Thorvald Nilsson till ca. 1050.

Ett prov togs för bestämning och analys. Efter tvättning, sållning och lufttorkning kunde provet bestämmas. Det visade sig bestå av frön av åkerklätt, åkerärt och fläder samt av sädeskorn av havre, råg, vete och korn.

Av åkerklätt, *Agrostemma githago* L., fanns ett frö. Åkerklätt är ett ettårigt höstgroende åkerogräs, som framförallt anträffats i åtskilliga fynd av höstsäd men även sparsamt i vårsäd från yngre järnåldern och medeltiden.¹

Växtnamnet klätt är etymologiskt identiskt med klint och har senare förmodligen på grund av den gemensamma egenskapen att vara allmänt spritt ogräs överförts till blå-, rödklint osv.² I sin Skånska Resa beskriver Linné *Agrostemma segetum* (*Agrostemma githago* L.) lika med klint,³ men senare *Agrostemma* lika med klätt och anger där istället *Cyanus* (*Cyanus segetum*, *disco carneo cum corona candida*. Rudb. hort. 35 = *Centaurea cyanus* L., blåklint) som klint.⁴ Författaren till det långa namnet på blåklint, är J. Rudbeck d.ä., (1630–1702) professor i medicin i Uppsala, naturforskare, arkeolog m.m. samt i detta sammanhang inte minst viktigt far till Carl von Linnés lärare J. Rudbeck

d.y. (1660–1740) även han professor i medicin i Uppsala.

Åkerklätt liksom blåklint är numera mer eller mindre utrotade genom förbättrad ogräsbekämpning.

"Idel flärd", han skriar, "glitter

utan korn till mjöl och malt!"

Tvärvig! bläng där bäst du gitter:

Skönhet har sin egen halt. (ur "Blåklinten", Atterbom)

Klätt är en upp till en meter hög nejlikeväxt med rödvioletta blommor, som står öppna även på natten. Den är svagt doftande och på grund av blommornas byggnad befruktas den framförallt av fjärilar. Utbredningen för åkerklätt är densamma som för råg och korn.

Klättsens frö innehåller en giftig saponin, som till skillnad från de flesta andra saponiner har förmågan att resorberas genom tarmslemhinnan och i blodet orsaka hämolys dvs. en förändring av de röda blodkropparnas permeabilitet så, att en del av cellinnehållet strömmar ut. På grund av sin giftighet måste åkerklättfrön noggrant bortrensas ur säden. Klättsens giftighet har inte alltid varit känd. Förr ansågs den till och med som en önskvärd inblandning i säden "Om bröd bakas på mald säd som innehåller klätt får det svart färg och en främmande smak. I Skåne, där detta händer nog så allmänt, säger man sig dock inte ha försport några elaka följder därav, trots att anställda försök intygat klättfröets skadliga åverkan på höns, kalkoner, änder, korpar, hundar med flera djur, för alla det visat sig såsom ett slags gift." (Swartz, 1811)⁵ En liknande reflexion gör Linné i sin Skånska Resa "Klinten går fram under kastningen i sädesbingen och giver bröd men gör det starkt till smaken".⁶ (klint = åkerklätt)

Av åkerärt, *Pisum arvense* L., även kallad pelusker, fanns ett frö. Åkerärt har många namn, ett är gråärt, som på ett utmärkt sätt beskriver frönas utseende små, grå och fläckiga. Den är mycket nära släkt med trädgårdsärt (*Pisum sativum* L.) och räknas numera ofta till samma art som denna.

Ärter är mycket gamla kulturväxter, som i Sverige fanns i odling redan i tidig neolitisk tid. Under medeltiden var deras betydelse stor, i Tyskland så stor att de (*Pisum arvense*) gick

1. Havrekorn från sädeskornsfyndet. Foto förf.



under namnet medeltidens potatis.⁷ I Sverige har man funnit åkerärt ingående i brödfynd från bl.a. Helgö härstammande från yngre järnålder.⁸ Den ingår ofta i sädesfynd från medeltiden. Numera odlas den som foderväxt och ingår ofta i blandsäd.

Fläder, Sambucus nigra L., fanns representerad med ett frö. Fläder växer såväl odlad som förvildad i södra Sverige. Frukterna sprids bl.a. med fåglar. Fläder förekommer nära gårdar, i öppna skogar och buskage. Att flädern inte bara hör slätten till utan också växer vid stränderna har Gabriel Jönsson skildrat i dikten Flädersommar:

*"Allt är så vackert när silvret väller
sin väg i havet en sommarnatt
och hyllen står vid en strand och håller
sin blomnings brickor och glimmar matt..."*

Men hyllen, som växer vid vattnet får inte förväxlas med vattenhyll eller, som det står i *Flora Wiksbergensis* "*Sambucus palustris*". Dessa namn syftar på en helt annan buske nämligen skogsolvon, *Viburnum opulus L.* Fläderfrön förekommer rikligt i de tidiga kulturlagren i Lund. Genom årtusendena har den använts som föda och ingått i medikament, t.ex. löv från fläder utvärtes mot bölder, fläderolja mot skabb och flädersirap mot

rundmaskar. Av fläderbären gör man flädermos. Flädermoset liksom fläderblommorna har ett stadgat rykte inom folkmedicinen som medel mot febersjukdomar.⁹ Flädern sattes i samband med skyddande magi och har därför alltid varit flitigt planterad. Den dyrkades i Norden som gudinnan Frejas träd. Liksom Freja hade även flädern sina mörkare sidor, att hugga ner en fläder utan att be skyddsväsendet i dess grenars skugga om lov, ansågs bringa olycka och att bara sitta eller ännu värre somna under en fläder trodde man kunde ge svåra febrar ja t.o.m. den eviga sömnen ur vilken man inte vaknade, därav kanske bruket att inte plantera flädern för nära sängkammarfönstret. Till fläderns mörkare sidor får nog också räknas att dess bark och blad innehåller en glykosid, som kan avspalta cyanvätesyra.

*"Ja, att se på ett ax och fördjupa sig i
allt det yviga liv, som man nyss gick förbi,"*
A. Österling.

Bland sädeskornen förekom totalt 18 havrekorn och av dessa var 10 bestämningsbara. 6 av havrekornen kom från *vanligt havre*, *Avena sativa* L., och 4 från *flyghavre*, *Avena fatua* L. Av de vanliga havrekornen var 2 grodda till 48% av kornlängden, och av flyghavrekornen hade ett grott till 30% av kornlängden. Den låga procentandelen havre i provet bör nog tolkas så, att sädeskornen varit sorterade med avseende på korn. En förklaring till förekomsten av havre i provet är att havre och korn växlade på samma åker, men om var havre såddes, skriver Linné från Åkarp i Skånska Resan följande "Havran sås i april på sur jord, där ingen annan säd kommer". Möjligen kan det vara frågan om vildväxande havre i kornåkern. Men det är inte uteslutet, att kornet drygats ut med havre. Detta att havre ibland jämte korn användes till mältning bl.a. i de medeltida klostren, omtalas från olika håll i Europa. Det var ofta fallet vid brist på korn.¹⁰ I "Ett sädeskornsfynd från forna tiders Halland" beskriver H. Hjelmqvist ett fynd med en sammansättning av ca 10%:s inblandning av mälat havre. Vidare anför författaren ett äldre fynd från Landskrona citadell av "havrerester med enstaka rester av skalkorn och något humle".



2 och 3. T.v. tripplett av nutida fyrradigt korn. T.h. en rekonstruerad tripplett av hela fyrradiga korn från sädeskornsfyndet. Foto förf.

Havret inkom till Norden redan under bronsåldern och odlades i Sverige framförallt i de västliga provinserna, men redovisade kvantiteter var ännu på 1500-talet ringa, i det närmaste inte mer än för vete, som 1555 redovisades med 0,6% av landets skörd.¹¹ I Danmark var förhållandena annorlunda. Redan på 1200-talet nådde havret ikapp kornet, när det gällde de varor, som skulle inlevereras till konungen, och vid övergången till nyare tid tävlar havret och kornet om första platsen bland sädesslagen.¹² Hos havre sitter småaxen i en vippa medan de hos råg, vete och korn sitter i en axlik samling.

Flyghavrekornens förekomst i provet från S:t Clemens, kan tolkas på flera sätt. En tolkning skulle kunna vara, att ingen åtskillnad gjordes på havre och flyghavre, utan att båda kom till användning. H. Hjelmqvist skriver i *Svensk bot. tidskrift* 76 (1982) "flyghavren har troligen ibland varit använd då den förekommit i åkrarna, såsom i senare tid stundom varit fallet (omtalat i Linnés Dalaresa)". Det vill säga att man godtog flyghavren som sädesslag. En annan möjlighet är att flyghavren var ett så besvärligt ogräs och förekom så ymnigt i kornåkrarna, att det var svårt att sortera ut det. Linné skriver i sin *Skånska Resa* på väg mellan Skanör och Ystad "flyghavre växte på vissa åkrar, mestedels i kornet, men lite i rågen, och kunde inte övervinnas, fast åkren här kördes 3 gånger och vilade vart tredje år".



4. Svepelektronmikroskopisk bild av kornbas med internodrest från ett av de hela kornen i kornprovet. Foto Mats Gustafsson.

5. Helt korn av fyrradig typ, från kornprovet, med hästskoformad fördjupning vid basen samt med blomfjällen avlägsnade så att grodden blir synlig. Foto förf.

Det förekom 3 fynd av råg, *Secale cereale* L., i provet. Av rågkornen var ett helt och två fragmentariska. Inget hade grott. Rågen inkom senast av sädesslagen till Norden. De äldsta kända indikationerna på råg i Sverige är från förromersk järnålder.¹³ Råg odlades framförallt som brödsäd och användes ytterst sällan till mältning.¹⁴ Att rågkorn fanns i provet, bör nog tolkas med tanke på den ringa kvantiteten så, att de kommit med vid hanteringen av säden.

I provet ingick 1 korn av vete, *Triticum* sp., samt fragment av fruktväggen av vete. Vete tillhör de äldsta sädesslagen i Norden. Den äldsta dateringen av vete i Sverige går tillbaka till ca 4300 f.Kr.¹⁵ Vete användes till brödsäd men även till mältning. I det föreliggande provet gäller för vete vad, som ovan sagts om råg.

"Mörkt är mitt öl.

svartmältat korn dess kärna, . . ." E.A. Karlfeldt

Korn, Hordeum vulgare L. s. lat., tillhör liksom vete de äldsta sädesslagen i Norden. Den äldsta dateringen för korn i Sverige är densamma som för vete ca 4300 f.Kr.¹⁵ De äldsta fynden av korn är av skallöst korn. Skalkornet uppträder senare men går liksom det skallösa tillbaka till yngre stenåldern.¹⁵ Korn var länge det dominerande sädesslaget och användes till brödsäd men senare allt mer för mältning. Innan den systematiskt bedrivna växtförädlingen tog sin början i slutet på 1800-talet, höll varje bygd fast vid odlingen av sina gamla, från förfäderna nedärvda lantsorter. Dessa hade lämnats åt sig själva att utvecklas under tryck av det naturliga urvalet och bestod av en mängd till de lokala odlingsbetingelserna väl anpassade lokalsorter.¹⁶

Provet från sädeskornsfyndet i S:t Clemens bestod till största delen av korn. Det innehöll 1.633 korn, som kunde bestämmas till flerradigt skalkorn samt sannolikt enstaka representanter för skallöst korn. 12% av kornen var välbevarade med hel bas och skal (blomfjäll), som ibland hade en rest av det tvärt avbrutna sprötet.

Asymmetriska korn med hästskoformad fördjupning vid basen, karakteristiskt för de sidoställda småaxen hos fyrradigt korn,¹⁷ dominerade i de kortare fraktionerna¹⁸ medan symmetriska korn med mer eller mindre tydligt veck vid basen, som utmärker vanligt sexradskorn, dominerade i de längre fraktionerna. Fördelningen av asymmetriska korn med hästskoformad fördjupning och symmetriska korn utan veck, de senare typiska för mittkornet i trippletten hos fyrradigt korn, var 18:10 dvs. nära den förväntade kvoten 2:1 för fyrradigt korn.¹⁹ Fyrradigt korn är namnet på ett sexradigt korn, där det mittersta kornet i trippletten är tätt tryckt upp mot strået, medan sidokornen i trippletten svänger ut så, att kornaxet ser ut som det var fyrradigt (eg. fyrkantigt sexradskorn²⁰). Den hästskoformade fördjupningen vid basen av fyrradigt korn kan variera så, att den närmar sig ett veck,²¹ vilket är karakteristiskt för vanligt sexradskorn. Det var därför till stor hjälp vid bestämningen, att det förekom korn med bevarad internod, där internodiets längd,

bredd och form överensstämde med motsvarande kriterier hos vanligt sexradskorn.²² Därmed kunde fastslås, att kornprovet bestod av såväl fyrradigt som sexradigt skalkorn.

Kornen kunde indelas i hela korn med intakt skal och bas, samt korn utan bas men med skalrester. I den senare gruppen ingick 4 korn som bestämdes till sannolikt flerradigt skallöst korn. 90% av de hela kornen var grodda, och de hade grott till ca 60% av kornlängden. 80% av kornen med skalrester var grodda, och de hade grott till ca 40% av kornlängden. Av de hela kornen hade 3% grott ut helt, av kornen med skalrester inget. Ungefär 70% av de hela kornen, samtliga av fyrradig typ något kortare och smalare än de övriga hela kornen samt 20% av kornen med skalrester hade grott till mer än 50% av kornlängden. Kornen med skalrester var kortare än de hela kornen men hade samma bredd.

Kornprovet bestod alltså av flerradigt skalkorn, där fyrradigt skalkorn dominerade, men även sexradigt skalkorn förekom. I provet ingick också sannolikt ett fåtal flerradiga skallösa korn. Kornprovet kunde indelas i två från varandra morfologiskt urskiljbara grupper, dels hela korn, och dels korn med skalrester. De flesta kornen var mer eller mindre grodda. De båda morfologiskt urskiljbara grupperna skilde sig även i groning. De hela kornen hade grott ungefär dubbelt så långt som kornen med skalrester. De hela kornens längd/bredd-värden var fördelade radiellt kring ett mittvärde, som om en sortering med en preferens för ett visst längd/bredd-värde hade ägt rum. Längd/bredd-värdena för korn med skalrester följde en svagt exponentiell fördelning.

En möjlig förklaring till de egenskaper, som utmärker de hela kornen respektive kornen med skalrester är, att kornprovet är sammansatt av en mindre procent nyare, förmodligen urslagna och handsorterade korn samt en större procent sannolikt äldre och hårdare tröskade korn ur kornförråden.

Urslagning var en metod, som mest användes på råg, som en första tröskning för att få utsäde, eftersom man trodde att tröskning med käpp, klubba eller slaga skadade kornens grobarhet. De korn, som föll ur vid urslagningen var de största och bäst mogna kornen. Urslagningen i sin enklaste form tillgick så, att



6. Urslagning var en metod, mest använd på råg, som en första tröskning för att få utsäde, men metoden användes också för att få säd till biktpenningen eller dukoffret, som ju skulle bestå av de största och mognaste kornen. Foto N. Keyland 1912. Nordiska Museet.

kärven fattades med båda händerna och slogs mot golvet eller en vägg. Metoden kunde förbättras och olika lokala mönster utbildades så att man slog ur säden mot t.ex. en steg, ett vagnshjul eller en för ändamålet speciellt konstruerad tröskbock. Vid urslagning av korn fick man till skillnad från råg eventuellt bearbeta dråsen (de urslagna kornen) med käpp eller slaga.²³ Urslagning tillgreps även vid brist på brödsäd och för att få korn till gröt.

Handsortering förekom t.ex. vid utsortering av korn för beredning av korngrynsgröt och det är inte omöjligt, att man använde sig av denna metod, vid utsortering av korn, för maltberedning till husbehov. Olaus Magnus skriver i sin Historia om de Nordiska folken "Då dessa vilja brygga öl, se de sig om efter det mest utsökta korn och bereda det med största omsorg, väl vetande, att ju nogare råvaran väljes och ansas, desto sundare dryck får man ut därav."

Kornförråden på medeltiden var sammansatta av nyare och äldre korn,²⁴ men man förvarade utsädeskorn och brödsäd var för sig. Brödsäd behandlades vanligtvis inte så varsamt vid torkningen, som utsädeskorn.²⁵

Det förekom inga skador på kornen, som kunde tolkas till brandskador, och provet var kliniskt rent från träkol. Vid elektronmikroskopiska undersökningar av ett antal korn från kornprovet visade det sig, att de bl.a. innehöll kalciumkristaller överdragna av en tunn hinna svavel samt att de dessutom innehöll mer eller mindre nedbrutna stärkelsekorn. Till dessa observationer angående kornen kan läggas, att T. Bryngelsson vid Lantbruksuniversitetet i Svalöv kunnat isolera 7 proteiner ur ett antal korn från kornprovet.²⁶

Med tanke på hela provets sammansättning av endast ett försumbart antal åkerogräs, samt i provet förekommande tröskade korn kan räfs uteslutas, som ursprung till sädesfyndet. Räfs innebär den lösa säd, som hopräfsas på åkern vid eller efter sädens skylning. Av samma anledning kan spillsäd uteslutas. Spillsäd står för de sädeskorn, som faller ur axen spontant eller vid sädens hantering. En möjlighet skulle vara att fyndet kom från ett självgrott förråd. Mot detta talar dels provets sammansättning av urslagna och inte urslagna korn, dels den jämna groningen av kornen. Självgrodd säd bör ha en slumpartad groning inte en groning där de flesta kornen grott till en viss gemensam längd och ett fåtal grott ut helt. Att sädesfyndet ursprungligen skulle varit ämnat till djurfoder stämmer dåligt med provets sammansättning, noggranna sortering och brist på ogräsfrön. Det återstår, som jag kan se det, endast en rimlig tolkning, som skulle förklara provets sammansättning, noggranna sortering och jämna groning. Den skulle innebära, att det var sädeskorn mältade för ölbryggning.

Provets sammansättning av grodda havrekorn, förmodligen handsorterade och urslagna korn samt antagligen äldre och hårdare tröskade korn ur kornförråden kan då sannolikt tolkas så, att man hade brist på korn och att det var fråga om ölbryggning för husbehov. Att man använde sig av en mindre procent utsäde utblandat med de förmodligen äldre och hårdare tröskade kornen, kan bero på, att man var förutseende. Visserligen saknade

man kunskap om växthormoner och enzym men på erfarenhetsmässig väg visste man kanske att det nya utsädet kunde påskynda groendet av de hårdare tröskade kornen och att man genom att blanda nytt utsäde med äldre och sämre groende korn fick högre malthalt än annars vid bryggningen.

Kanske var maltet efter torkningen på väg från kölnan till kvarnen för att grovmalas. Men det blev aldrig malet och det blev aldrig öl och nog är det synd!

Referenser

1. Hjelmqvist H., "Ett sädeskornsfynd från forna tiders Halland", Halland 1972.
2. Hellquist E., Svensk etymologisk ordbok. 1922.
3. von Linné C., Skånska resa år 1749, red. von Sydow C.-O. s. 252. 1975.
4. Ibid., s. 443.
5. Bergmark M., Vallört och vitlök, s. 234. 1967.
6. von Linné C., a.a., s. 252.
7. Hjelmqvist H., "Einige mittelalterliche Pflanzenfunde", Archaeologica Lundensia III, s. 190–191. 1968.
8. Hjelmqvist H., "Arkeologisk botanik – något om metoder och mål". Svensk Botanisk Tidskrift 76, s. 238. 1982.
9. Bergmark M., Tistron och trånjon, s. 208. 1963.
10. Thunaeus H., Ölets historia i Sverige I, s. 28. 1968.
11. Magnus O., Historia om de Nordiska folken del 3, kom. av Granlund J., s. 254. 1976.
12. Hjelmqvist H., "Ett sädeskornsfynd...", a.a., s. 74.
13. Hjelmqvist H., "Arkeologisk botanik...", a.a., s. 240.
14. Magnus O., a.a., s. 261.
15. Hjelmqvist H., "Arkeologisk botanik...", a.a., s. 238.
16. Persson G., "Svalövs sexradskorn – från lantkorn till Kajsja", Sveriges Utsädesförenings Tidskrift 88. 1978.
17. Hjelmqvist H., "Ett sädeskornsfynd...", a.a., s. 70.
18. Jessen K. & Helbaek H., Cereals in Great Britain and Ireland in Prehistoric and Early Historic Times. Biol. Skrift. Dan. Vid. Selsk., 3(2), s. 43. 1944.
19. van Zeist W., Prehistoric and Early Historic Food Plants in the Netherlands. Paleohistoria vol. 14, Groninganae, s. 50. 1968.
20. Thunaeus H., a.a., s. 28.
21. van Zeist W., a.a., s. 51.
22. Ibid., s. 68. 69.
23. Trotzig D., Slagan och andra tröskredskap. 1943.
24. Magnus O., a.a., s. 49.
25. Mattison K., Skörden genom tiderna, s. 178. 1953.
26. Bryngelsson T., opublicerat material, Lantbruksuniversitetet Svalöv. Lagerberg T., Vilda växter i Norden. 1957.
Hjort H., Flora Poetica. 1969.

Medeltida redskap för stekning



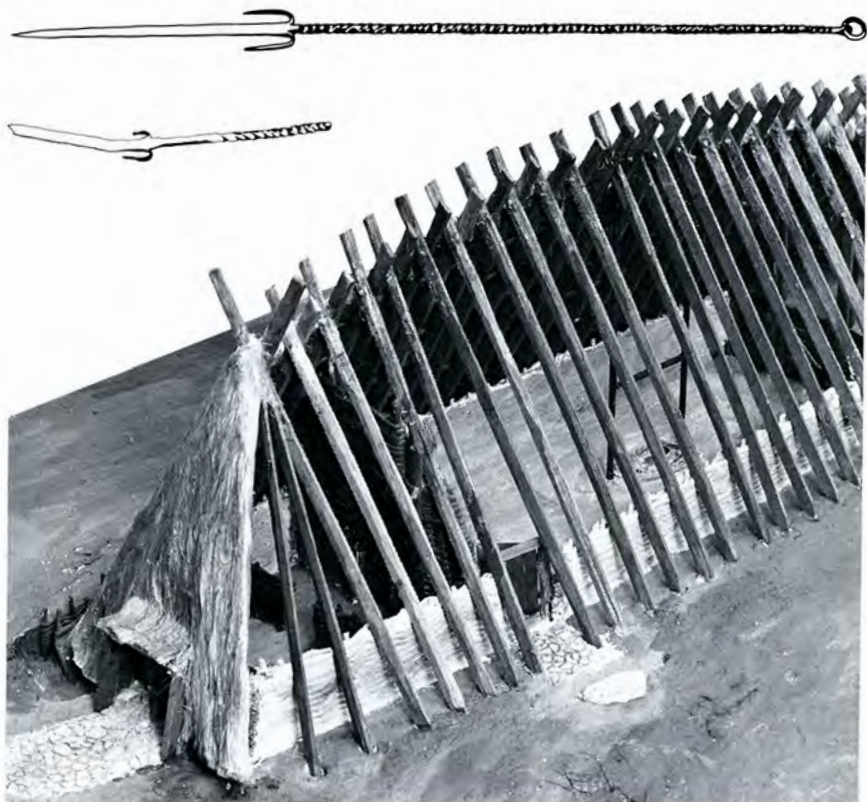
Några lundafynd får bilda utgångspunkt för en liten historik om stekning, det, visar det sig, förnämsta sättet att tillreda kött.

Orden stek och steka lär ha sitt ursprung ur sticka d.v.s. sticka på spett eller pinne. De två stekspett som arkeologerna hittade vid Kattesund i Lund 1976 är från början av 1000-talet (bild 1). Ett likartat spett återfanns i Fyrkat-borgen i Danmark. Det, liksom andra vikingatida järnspett funna i Danmark, Norge och Sverige, är alla gravfynd. De lundensiska spetten däremot är funna i det område där de använts. Det ena går till och med att hänföra till invånare, hus och hård (bild 1).

Vi tänker oss en av husets pojkar sittande vid denna hård med spettet i handen. På detta var uppträtt ett köttstycke eller en fågel som han sakta lät rotera vid elden för att bli jämnt stekt. Det tog lång tid och han stödde spettet i en tråklyka eller mot en sten. Steken halkade inte runt, tack vare de hakar som sitter vid spettbladets bas. Pojken måste nog också vara uppmärksam och fånga upp det värdefulla fettet som droppade från köttet i ett fat eller en skål.

Köttstyckena var inte feta. Som man kan se på kalkmålningar och andra avbildningar späckades stekarna. Nötkreaturen hölls på svältkost under vintern. Svinen kunde äta avfall hela året men rasen såg mer ut som vildsvin, och vägde inte mer än omkring 50 kg. Att döma av skelettmaterialet i avfallshögarna åt man i det medeltida Lund mest nötkött, följt av svin och får,

Vinjett. Laurentiusstoden från 1300-talet i Lunds domkyrka. S:t Laurentius var bl.a. kockarnas skyddshelgon och avbildades med halstret, sitt martyrredskap, som attribut.



1. Rekonstruktionsmodell av det hus, från början av 1000-talet, vars rester återfanns vid Kattesund. Det nedre fragmentariska stekspettet kan ha använts vid härden mitt på golvet. L 33 cm. KM 66.166:1410. Det övre stekspettet L 111 cm. K.M. 66.166:2007. (Rekonstruktion och modell gjorda av Torvald Nilsson. Ritningar Maria Cinthio.)

ovanligt lite vilt och mycket torsk. Man åt visserligen stora mängder kött men det var sällan färskt och av så god kvalitet att det gick att steka (man slaktade en gång om året). Förutom torkning, rökning och saltning var kokning det vanligaste sättet att tillreda kött eller fisk. Ofta stekte eller brynte man köttet efter kokningen för att det skulle se aptitligare ut – som vi gör då vi griljarar den kokta julsinkan.

Spettstekningen levde kvar genom århundradena. Stekvändarens tålamodsprövande syssla underlättades något under 1500-



2. Spädgris på spett med vevhandtag. Under grisen står en droppanna. Ur "Rôti-Cochon en Méthode très facile", 1646.

3. Skärvor av dropp-pannor. Överst t.v. skärva med hänkel. 1200–1300-tal. KM 57.382:432. T.h. skärva med grepp med upphängningshål. 1300–1400-tal. KM 9.565. I mitten t.v. skärva med pip för avhällning i form av djurhuvud. 1200-tal. KM 21.809, t.h. skärva med grepp. 1200–1300-tal. KM 5.984a. Nederst t.v. skärva med snås för avhällning. 1200–1300-tal. KM 20.179.

och 1600-talen genom att spettet försågs med vevhandtag och stöd i båda ändarna. Senare började man experimentera med klockverk och andra mekaniska anordningar för automatisk ro-

4. S.k. borgarkrigsmynt präglade i Lund med ett halster, S:t Laurentii attribut, på aversen. Denna typ av halster, utfört som en stege, verkar endast ha bevarats i form av avbildningar. Överst mynt slaget under Kristoffer I, 1252–1259. KM 49.185:194, t.v. Erik Glipping, 1259–1286. KM 69.023:198, t.h. Erik Plogpenning, 1241–1250. KM 69.023:445. De mäter mellan 1,5 och 1,7 cm i diam.



tering. Det färska köttet och stekning på spett var förbehållet de burgna köken som var utrustade med lämpliga redskap, mycket bränsle och arbetskraft.

För att ta tillvara droppande fett och sky till sås och för att enkelt kunna ösa steken ställde man en avlång dropp-panna av keramik under spettet. Skärvor av flera sådana pannor från 1200–1300-talen har påträffats i Lund (bild 3). Kanterna är dekorativt modellerade och försedda med hål för upphängning, snås och ibland handtag. Pannorna är brun- eller grönglaserade invändigt. Av andra fynd vet vi att de har varit omkring en halv meter långa och hälften så breda.

Dropp-pannorna är kända i Västeuropa från 1300-talets början och har alla liknande utseende. De lundensiska pannorna kan dock ha tillverkats i Danmark. I materialet från den utgrävda keramikverkstaden från slutet av 1200-talet och början av 1300-talet i Farum Lillevang på Själland, finns bl.a. dropp-pannor.

Vid slutet av medeltiden övergick man till att göra fettsamlare av koppar och mässing. Det är dessa man kan se på avbildningar från tiden. Under 1800-talet använde man dropp-pannor av järnbleck till dess järnspisen och ugnstekningen tog överhanden. För finare matlagning rekommenderades dock fortfarande stekning på spett framför den öppna spisen.

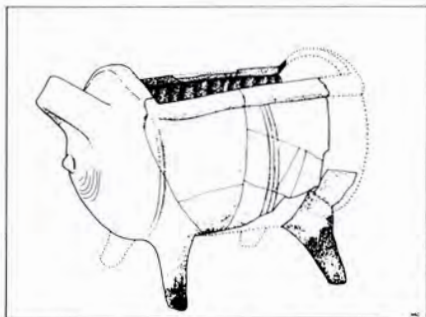
Ett sätt att tillaga mindre köttstycken, korv och småfisk var att halstra dem på ett galler över glöden. På det heta halstret lades köttet som då snabbt fick stekyta och på så sätt inte blev torrt. Köttet eller fisken kunde penslas med fett men behövde inte ösas på grund av den korta tillagningstiden.

Någon medeltida rist eller rost, som den kallades under medeltiden, har vi ännu inte funnit i Lund. Halstret förekommer desto oftare avbildat på de lundapräglade "borgarkrigsmynten", som är vanliga bland myntfynden (bild 4). De är framställda under den oroliga perioden från 1200-talets mitt till 1375 och är av dålig kvalitet både vad gäller prägling och silverinnehåll. Mynten återger en symbol för kungen på aversen och en symbol för biskopen på reversen. Halstret förekommer på reversen i sin egenskap av attribut till S:t Laurentius eller S:t Lars, som är domkyrkans skyddshelgon (vinjett). Han led martyrdöden genom att stekas på halster enligt legenden, sägandes: "Vänd på mig, steken har fått nog på ena sidan."

Det lilla rektangulära eller runda halstret med handtag och ben kom från kontinenten till Norden först någon gång på 1300-talet. Här förekom det antagligen endast i de högre samhällsklasserna under medeltiden. Under nyare tid blev det däremot ett mycket valigt köksredskap vid den öppna härden.

Strax bakom "fru Görvels gård", nuvarande "Stäket" grävdes 1980 fram en karpdamm, se sid 168. I denna damm återfanns bl.a. en stor del av skärvorna till ett inte så vanligt lergodskärl. Dess fyndomständigheter tyder på högborgerligt, eg. adligt, sent 1500-tal. Sammanfogade bildar skärvorna ett, vad arkeologerna här lite torrt kallar, cylindriskt kärl (bild 5). I Tyskland, där denna typ av kärl varit i bruk långt upp i 1700-talet, kallades det Schweinetopf, i Danmark, där formen vidareutvecklats, stegeso (på svenska grisgryta eller stekso). Bevarade grytor eller delar av sådana från Tyskland och Danmark är mer eller mindre "grisaktiga" i detaljerna (det finns ett nästan naturalistiskt exemplar i Kölns stadsmuseum). Alla har cylindrisk form, fyra ben, handtag i båda ändar och på de lock som är bevarade, och någon form av tryne eller knopp i mitten av kärlets ena kortsida. Samtliga grytor är blyglaserade invändigt.

I denna gryta, försedd med tättslutande lock, har man varken



5. Cylindriskt kärl eller stekso, andra hälften av 1500-talet. Till grytan har en gång hört ett lock med hänkel. Invändig brungrön glasyr. H 24 cm. KM 70.917:421. Ritning Maria Cinthio.

stekt eller kokt köttet. – Det har brässerat i ånga och sitt eget spad, kanske med tillsats av lite vätska eller fett. Den nu populära och "fettsnåla" Roemer Töpfe eller romargrytan är en efterföljare till stekson.

Som nämnts ovan innebar ordet steka anrättande av köttet på spett vid elden med strålningsvärme. Någon gång under slutet av medeltiden började "steka" användas i den betydelse det har idag. Kanske var det samtidigt med att man började använda stekpanna eller bradhaepanna, som den också kallades. De stekpannor av rödgods som kom i bruk under senare delen av medeltiden påminner om trebensgrytorna från samma tid, se sid 108. I Lundasamlingarna finns skärvor av stekpannor och ett par nästan hela kärl (bild 6). De är daterade till 1500- och 1600-talen. Redan omkring 1300 tillverkades dock liknande pannor i Farum-Lillevang. De var liksom t.ex. munkpannan, stekson och trebensgrytan en västeuropeisk företeelse, vars uppdykande sammanhänger med eldstadens förändring.

De små stekpannorna användes troligen inte som våra dagars stekjärn. För den egentliga stekningen använde man ju spett och halster. Man hade dessutom alltid kunnat steka på en flat upphettad sten och fortfor också med det.

Stekning i kärl kräver tillsats av fett eller smör. Oftast använde man nog avsmält fett. I medeltida fataburslistor nämns tunnor med sådant köksfett. I fettet i pannan lagade man kanske



6. Stekpannor med invändig, gulbrun blyglasyr. 1600-tal. Den bakre H 9,5 cm, diam 25 cm. KM 69.497:35.

äggrätter som pannkakor, äggkakor eller stekta äpplen. Stekpannorna av brons som tillverkades under 1500- och 1600-talen kan ha haft en lite annorlunda användning. Så småningom konkurrerades lergodsstekpannorna helt ut av pannor av mer hållbara och värmeledande material.

Referenser

- Aus dem Alltag der mittelalterlichen Stadt, Red. J. Wittstock, Bremen 1982.
 Berg, G., De s.k. fiskfaten. Kulturen 1974.
 Boyhus, E.-M., Det åbne ildsteds mad. Historisk kokebog. Herning 1976.
 Ekman, J., Early Mediaeval Lund – the fauna and the landscape. Archaeologica Lundensia V, 1971.
 Kjersgaard, E., Mad og øl i Danmarks middelalder. Köpenhamn 1978.
 Liebgott, N.-K., Keramik fra vikingetid og middelalder. Köpenhamn 1978.
 Mansfeld-Büllner, H.V., Danske Mønter 1241–1377. Köpenhamn 1954.
 Uppgrävt förflutet för PK-banken i Lund. Red. A.W. Mårtensson. Archaeologica Lundensia VII. 1976.
 Wahlöö, C., Keramik 1000-1600. Archaeologica Lundensia VI 1976.

Om grytor

I det följande skisseras en grytans historia med utgångspunkt i det arkeologiska materialet från Lund. Grytans utveckling kan – om än inte heltäckande – följas från c år 1000 till sent 1700-tal. Under denna 800 år långa period hinner naturligtvis grytan förändras, anpassas efter skiftande krav, men det är också fråga om en påtaglig stabilitet – statiskhet – i hushållet, där redskapen under långa tidrymder endast förändras marginellt. Med en överförenklad historieskrivning kan faktiskt grytans utveckling tudelas i perioden utan ben (c 1000–c 1250) och perioden med ben (c 1250–c 1800). Förloppet är dock som vanligt något mera komplicerat än så och det finns flera långtifrån självklara orsakssammanhang, att ta hänsyn till i den till synes enkla bilden. Några av dessa kommer att beröras i denna uppsats.

Det äldsta Lund kan beskrivas som en tämligen nymornad parvenu i utkanten av det medeltida Europa. Staden bar länge på sitt senvikingatida arv – framför allt i den vardagliga redskapskulturen.

En klart vikingatida gryttyp, som påträffats i Lund är täljstensgrytan. Det rör sig visserligen endast om ett fåtal fragment från undersökningar i de äldsta kulturlagren, men det finns ingen anledning att betvivla att man i vissa hushåll hade tillgång till dessa utmärkta kokkärl. Täljstensgrytor utgjorde under vikingatiden en mycket viktig handelsvara för Norge, där ett stort antal produktionslokaler är kända. De fragment av täljstensgrytor som påträffats i det tidigmedeltida Lund hör alla till perioden 1000–1050 och att de varit flitigt brukade och uppskattade köksutensilier visas t.ex. av två sammanhörande bitar från en utgrävning i kv. S:t Clemens 8, vilka innan de slutgiltigt fått skatta till förgängelsen sammanfogats med sinkning över en spricka. Det



1. Täljstensgrytor. Fragmenten är från Lund. Den hela grytan, som är med för jämförelsens skull, kommer från Blomsholm i Bohuslän. 1000–1050.

fanns all anledning att försöka hålla liv i en täljstensgryta – alternativet var de betydligt känsligare keramiska kokkärlen.

Den typiska täljstensgrytan var ett närmast halvklotformigt kärl som skulle hänga över den öppna härden. Den hörde mera hemma i en skandinavisk redskapskultur än i det av västslaviska (vendiska) sedvänjor med rökugnar samt keramiska grytor starkt influerade Skåne. Denna viktiga kulturskillnad är förmodligen en del av förklaringen till det mycket ringa antal täljstensgrytor som sökt sig till staden.

Täljsten hette på fornnordiska tålgugrjöt. Ledet grjöt (sten) blev gryta och av den orsaken har vi fortfarande, efter mer än 1000 år en begreppskoppling bakåt, som gör det förgångna gripbart.

Under de första c 250 åren använder hushållen i Lund annars uteslutande kokkärl av lågbränt reducerat lergods – så kallat svartgods. Flera typer kan urskiljas i materialet. Några av dem är tydligt specialiserade kokkärl medan andra kunde användas mera allmänt i hushållet. De senare kommer ur en lång förhisto-

risk tradition, där endast få typer gavs funktionsinriktade specialformer. Urbaniseringen av samhället skulle med tiden skapa helt andra behov på denna punkt. Differentieringen blir på alla plan mycket påtaglig i stadskulturen.

Det är på sin plats att inskjuta en liten "brasklapp" beträffande en typ av kokkärl, som mycket väl kan ha funnits – åtminstone i några mer välbärgade lundahushåll – nämligen kittlar av järnplåt. Sådana tillverkades under vikingatiden och deras nuvarande frånvaro i fyndmaterialet utesluter inte att de kan ha förekommit även i Lund.

Svartgodstillverkningen i Lund påverkades framförallt av västslaviska traditioner, men mottog också impulser från nordvästeuropeiskt område. De inte särskilt många speciellt utformade kokkärl, som finns inom gruppen vendiskt svartgods, utmärks av att de är grytor avsedda att hänga över elden. Till den ändan försågs de med två hål vid mynningen, där ett rep eller kanske en trähank kunde anbringas. Ofta är upphängningshålen borrarade i flikar, som modellerats uppdragna över själva mynningskanten. Många gånger sattes ett skydd för den brännbara upphängningsanordningen mot elden, i form av lister under eller runt hålen. Dessa skydd byggdes stundom ut som hela skålar (svalbon) på mynningspartiets utsida.

Det vendiska svartgodset kännetecknas av att kärlen alltid har plan botten. Den typiska nordvästeuropeiskt influerade grytan har däremot en sfärisk kärlkropp. Det tyska namnet kugeltopf är adekvat beskrivande; tyvärr finns inget riktigt bra svenskt begrepp. Man brukar räkna med att den rundade botten har sitt ursprungliga funktionella samband med torvhården, på vilken kärlformen borgade för att grytan stod stadigt. Den typiska kugeltopfen har utvikt mynningsrand och saknar dekor. Även de sfäriska grytorna kunde utföras som hängkärl med hål för en upphängningsanordning, som skyddades av skålformiga utbyggnader på mynningsranden.

Inget helt eller fullständigt rekonstruerbart hängkärl har ännu påträffats i Lund. Troligen har de flesta sprungit i bitar i samband med matlagning – det är inte svårförståeligt att ödesdigra spänningar kunde byggas upp i dessa grytor. Mången husmor torde ha fått anledning till jämmer och förbannelser över ett



2. Svartgodsgrytor av så kallad vendisk typ. Nere till vänster ligger fragment av hängkärl. 1000–1200.

oblitt öde när koket plötsligt hamnade i elden. Hängkärlen utgör också mycket riktigt en liten minoritet av det totala antal lerkärl som kan visas ha varit använda som grytor. Det är i själva verket få av svartgodskärlen, som saknar användningsspår i form av sotade utsidor.

En självklar fråga i matlagningssammanhanget är vilka eldstäder man använde sig av i det äldre medeltida Lund. Dels hade man den uråldriga öppna eldstaden, över vilken grytorna antingen kunde hängas eller på vilken de kunde ställas i direkt kontakt

3. Svartgodsgrytor med sfäriska
kärlkroppar. Västeuropeisk typ.
1000–1200.



med brännet. Den senare metoden antyds som påpekats ha varit mera gouterad. Under tiohundratalet är rökugnarna mycket vanliga i husen och frågan är om de också förutom till bakning kunde användas för tillagning av mat i lerkärl. Det mesta talar dock för att man tillagade maten på öppen härd, eftersom det rimligen måste ha varit svårt att genom en trång ugnöppning hantera ett kokkärl. Som förklaring är det på sin plats att påpeka att rökugnen var en sluten värmeanläggning utan särskild rökgasöppning; luftintag och rökavgång skedde genom samma hål. Ugnarna var placerade inne i husen, som måste ha varit tämligen otrivsamma att stadigvarande vistas i. Parentetiskt kan det tilläggas att djupfrysta arkeologiskt undersökta eskimågravar, där de jordades mjukdelar varit i behåll, har kunnat visas ha nedsvärtade lungor i klass med en modern storstadsbo på grund av den rökgasfyllda bostadsmiljön. Det finns nog anledning att förmoda att många av de tidiga lundaborna drogs med en besvärande rökhosta.

Lunds påtagliga mellanställning i brytningen mellan inhemsk vikingatid och europeisk medeltid upphör plötsligt – vid mitten av 1200-talet. Vi talar nota bene fortfarande om redskapskulturen. Nyheterna kommer med plötslig expressfart. Staden introduceras i "den europeiska gemenskapen". Det är ingalunda



4. Trebensgrytor. 1250–1750.

fråga om en gradvis anpassning till den kontinentala verkligheten; om något slags traditionell evolution. Internationellt sett har "bakvattnet" länge varit ett faktum. Utan att i detta sammanhang gå djupare in i denna viktiga fråga kan det bara arkeologiskt konstateras att en närmast radikal förändring äger rum. Allt det så länge kvardröjande senvikingatida i redskapsinventariet försvinner nästan i ett slag. Det är fråga om en djupgående förändring – i klass med den som en gång under 900-talet gav Skåne den vendiskt dominerade sena vikingatiden. Som främsta

politiska faktor måste Hansan utpekas. Det är den som i en komplicerad samverkan med inhemska intressen äntligen infogar Lund i den allmänneuropeiska kulturgemenskapen.

Följdverkningarna av denna process är tydligt skönjbara i vårt aktuella mikroperspektiv. Grytorna byter skapnad.

Vid mitten av 1200-talet har de tidigare kokkärlsformerna ersatts av trebensgrytan; den form som ända in i det slutande 1700-talet skulle vara allena rådande. Den trebenta grytan kan ses som en utvecklad kugeltopf försedd med ben och hänkel. Den har samband med nya bostadsideal, vilka bl.a. innebär att köken förses med uppbyggda spisar – den öppna golvhårdens dagar är äntligen räknade. Den keramiska trebensgrytan har nog sin förebild i de malmgrytor, som under 1100-talet började tillverkas i de tyska städerna. Malmgrytorna med tre ben är å andra sidan en utveckling av den keramiska grytan med rundad botten, som alltså kan sägas ha konkurrerat ut de flatbottnade kokkärlen – förmodligen bl.a. på grund av bättre hållfasthet och bättre värmeupptagningsförmåga.

Från mitten av 1200-talet och under en stor del av 1400-talet tillverkas trebensgrytorna antingen i rödgods (med utvändig blyglasyr) eller i ett reduktionsbränt grått oglaserat gods (s.k. yngre svartgods). Grytorna förefaller under denna period nästan uteslutande bara ha en hänkel.

Möjligen under 1400-talet, och helt säkert under 1500-talet övergår man till att glasera grytorna invändigt, något som är en uppenbar funktionsförbättring. Den äldre periodens utvändiga blyglasyr tjänade praktiskt sett endast dekorativa syften. En viktig nyhet som synes höra 1500-talet till är att grytorna förses med skaft istället för hänklar. Trebensgrytan kan därmed sägas ha nått sin fullt utvecklade form och fortsättningsvis (fram till sent 1700-tal) sker endast marginella ändringar. Det är t ex möjligt att på skaftavslutningens profilering skilja en 1700-talsgryta från en 1500-talsdito. Sekelskiftet 1800 utgör för grytan en viktig gräns eftersom en ny spistyp med järnhäll och kokhåll då introduceras på allvar. Av med benen! – och in i en utveckling, som så småningom leder tillbaka till flatbottenheten i extrem planslipad form.

Den trebenta bronsgrytan började som ovan antytts tillverkas



5. Trebensgrytor av brons. 1200–1500.

i Tyskland under 1100-talets andra hälft. Det blev Hansan som via handelsvägarna skulle introducera den i Skandinavien. Det kan lugnt hävdas att malmgrytan var det första riktigt slitstarka och pålitliga kokkärl. Tillverkningen omhänderhades ofta av klockgjutarna. Tillverkningstekniken var i princip den samma. Grytgjutning förblev dock inte länge ett tyskt monopol. Senare



6. Kittlar av brons- eller mässingsplåt. 1600–1700-talen.

års arkeologi har t.ex. kunnat påvisa grytgjutning i Odense. Redan den komplicerade tillverkningstekniken med förlorad form karaktäriserar utan hänsyn till metallvärdet bronsgrytan som en lyxartikel, som inte alltför många hushåll kunde köpa på sig.

Till stark skillnad från de vanliga keramiska grytorna hade

malmgrytorna alltså ett betydande ekonomiskt värde. Deras närvaro i fyndmaterialet styrs av slumpmässiga förluster eller av att de stundom gömts undan som värdeföremål i orostider. Notabelt är att ingen av de moderna systematiska undersökningarna i Lund givit en enda trebensgryta av brons. Trots det uppenbara representativitetsproblemet finns det all anledning att betrakta malmgrytorna som mycket sällsynta redskap i de medeltida lundaköken.

Den typiska trebenta malmgrytan kunde antingen hänga i eller stå på spisen. Hanken var av smidesjärn eller av brons. Stora exemplar som den unika 31,5 kg tunga grytan (KM 39395) kunde enbart stå på spisen.

Den praktiskt taget outslitliga malmgrytan blir på grund av sin långa överlevnad svårdaterad. Den kan med lätthet vara betydligt äldre än det fyndsammanhang den råkar vara kopplad till. En av de användbara dateringsgrunderna är det faktum att hansastäderna efter 1354 ålades att märka grytorna med hallstämplar från respektive ort. På två av de fyra lundagrytorna finns sådana märken på den utvikta mynningsrandens insida. Det gäller den stora grytan och den som har upphängningshålen anbragta i trappstegade mynningsflikar. Den överst på bilden befintliga kan däremot vara betydligt äldre, möjligen från tiden omkring 1200. Den trebenta malmgrytan fick lång användning – så småningom skulle den ersättas av gjutjärnsgrytan.

Redan under vikingatiden tillverkades kittlar d.v.s. grytor av plåt. Som tidigare påpekats var de då av järn. Det finns anledning att förmoda att användningen av kittlar fortsatte obruten under medeltiden, men de fåtaliga exemplar som framgrävs i Lund härrör troligast från tiden efter 1500. De är tillverkade av bronsplåt. Huvudformen är den samma med triangulära upphängningsflikar och konvexa bottenar. De är dock – på grund av storleksskillnaderna framställda enligt olika mönster. De minsta kunde hamras ut ur ett enda plåtstycke, de något större har sammanfogats av två delar, nämligen bottenen och den cylindriska kärlväggen, medan det största exemplaret i lundamaterialet, som är ett ytterst avancerat stycke hantverk, måst delas i två delar ungefär vid kärlkroppens övre tredjedel, där de sammanfogats med en överlappande skarv. Konststycket att driva upp det i diameter halvmeterstora kärlet från den konvexa bottenen



7. Jydepottor. En sentida variant av svartgods. 1600–1700-talen.

till högt upp på kärlväggen är värt mer än respekt.

Även kittlarna av bronsplåt hade ett betydande värde – detta vidimeras av deras sällsynthet – och de kunde som en av dem visar repareras både en och två gånger innan de var uttjänta. Kitteln ifråga (KM 35369) har ett par gånger lagats med pånitade plåtar i botten. Även om kitteln var ett bättre kokkärl än lergodsgrytan så nådde den naturligtvis inte malmgrytans hållbarhet. Förr eller senare brände lågorna hål i dess botten.

En inte obetydlig om än teknologiskt passé parentes i kokkärlens historia utgörs av den egenartade återkomst, som den lågbrända reducerade keramiken under 1600-talet får i jydepottorna. Fragment av denna gryttyp – liksom kompletta kärl finns i lundamaterialet. Av allt att döma kan jydepottan betraktas som ett slags kulturfixering – inte primärt vid en förhistorisk tradition som stundom hävdats – utan snarare vid den nordvästeuropeiska svartgods/kugeltopftillverkningen. I vilket fall som helst importerar den under nyare tid till Skåne och blir allmänt brukad, även i Lund.

Det är tänkbart att en delförklaring till jydepottornas popularitet ligger i att många lundahushåll var så ekonomiskt svaga att den uppenbart primitiva jydepottan fick möjlighet att konkurrera med de etablerade lokala pottemakarnas alster. Svartgodsets tillfälliga återupplivande är en landsbygdkulturens påverkan av stadssamhället. Förutsättningen måste vara stadens ekonomiska svaghetstillstånd. Något teknologiskt behov av svartgods – en återgång till primitiviteten var det naturligtvis inte fråga om.

Författaren till dessa rader har som uppenbarats undvikit frågan om vad som tillagades i kokkärlen. Bortsett från det faktum att det inte kan anses säkerställt att t.ex. de största kittlarna verkligen är matlagningskärl, så är frågan kanske ganska ointressant. Det kan hävdas att basmaten egentligen ännu inte förändrats på något avgörande sätt gentemot det vi ofta overseende, känslomässigt repressivt kallar det förgångna.

En betydligt intressantare aspekt på det hela ligger i frågan om matlagningsteknikens villkor. Det är ju där som förändringarna äger rum! Eldstad, järnspis, gasspis, elspis och i de yttersta av dessa dagar mikrovågsugn. Denna utveckling känns naturlig för en "högutvecklad" västerlänning, men vem av oss skulle komma på tanken att dagligen tillaga familjens middag över öppen eld, till exempel i den öppna spisen? Detta är ju en realitet för en majoritet av världens matlagerskor. Framåtskridandet är som vanligt i stora stycken en chimär.

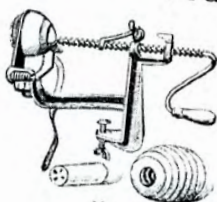
Fruktskalningsmaskiner

I nummer 221 av Nya Dagligt Allehanda från år 1863 kan man läsa att "Bönskärnings- och äppleskalnings-Maskiner... finnas ständigt i lager hos Julius Slöör". Det framgår dock inte om denna tidiga apparat för äppleskalning var så perfektionerad att den samtidigt både skalade, kärnade ur och spiralskivade äpplet som fallet är med några bevarade exemplar i Kulturens samlingar.

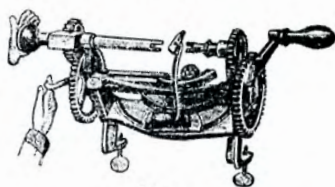
De är alla lika till sin konstruktion och tre är av samma märke, "Little Star", patenterat den 9 juni 1885. Dessa liknar för övrigt mycket den amerikanska äppleskalningsmaskin som Nordiska verktygsaffären i Göteborg sålde från 1916 och några år framöver. Kulturens fjärde skalapparat, av samma typ, är tillverkad i Sverige av Husqvarna Vapenfabrik. I firmans "Priskurant å hushålls och diverse artiklar" från 1922 avbildas för första gången en sådan äppleskalningsmaskin. Den verkar ha funnits i produktion in på 1930-talet. Också Aktiebolaget Wilhelm Sonesson & Co, Malmö, har sålt en liknande maskin som framgår av bild 1 hämtad ur en "Specialprislista öfver Maskiner, Redskap och Förnödenheter för Frukttvinberedning och Fruktkonservering" från år 1913.

Till höger på samma bild syns en annan fruktskalningsmaskin, av mer komplicerad konstruktion, som dock bara kan skala. Kulturen äger en mycket snarlik apparat, vars kniv är så utformad att den strimlar skalet. Den kan skala citrusfrukter, men är förmodligen avsedd för äpplen och hårda päron. En så robust utformad maskin kan säkert också ha använts för industriellt bruk. I USA, varifrån stora mängder torkad frukt exporterades bland annat till Sverige, brukades vid samma tid hand- eller motordrivna skalningsmaskiner i frukttorkerierna. Mathilda

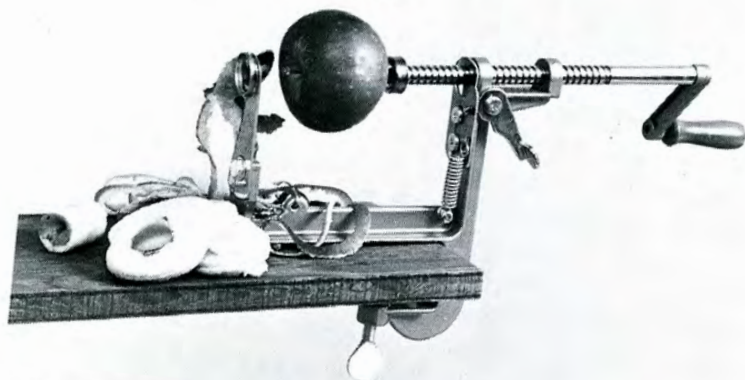
Fruktskalningsmaskiner.



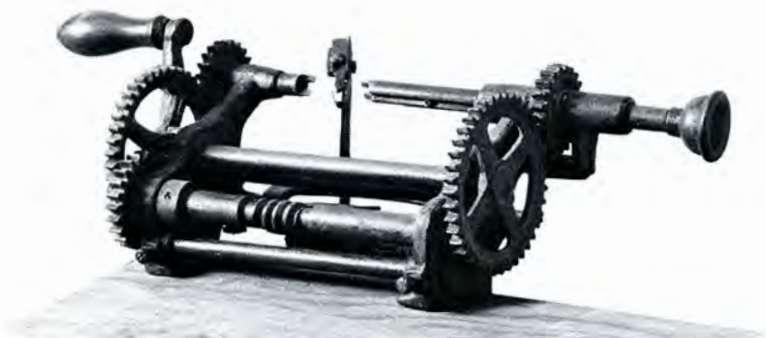
N:r 1.
Pris Kr. 2.—.



N:r 2.
Pris Kr. 16.—.



1. Specialprislista från Wilhelm Sonesson & Co, Malmö 1913.
2. Fruktskalningsmaskinerna "Little Star" och "Nor-Pro".



3. Fruktskalningsapparat av gjutjärn, som endast skalar. KM 46.313.

Langlet säger i sin bok "Husmodern" från år 1884: "Man kan också torka äpplen hela. Kärnhuset uttages då med en liten bleckpipa. Äppleskalningsmaskiner äro rätt mycket att anbefalla vid sådan torkning, ty äpplet blir rundt när det är skaladt." Den enklare typen skalmaskin går förstås lika bra att använda om man först skruvar bort urkärnaren.

Fruktskalningsmaskiner var och är både praktiska och arbetsbesparande särskilt när det gäller att ta hand om en stor mängd frukt. Många minns ännu idag hur roligt det var, när de som barn fick hjälpa till att ringla äpplen på apparaten. Äpplespiralerna torkades sedan i luften eller i ugnen och lades i linnepåsar för att i sinom tid användas i matlagningen till soppa och kräm.

Äppleskalningsmaskinen blev aldrig var mans egendom. Den verkar mest ha förekommit i relativt välbärgade hushåll, framförallt på landet. Efter andra världskriget är den i stort sett försvunnen från den svenska marknaden.

Det går faktiskt att idag igen köpa en äppleskalningsmaskin, snarlik "Little Star" från 1885. Det är endast skrotdavtagningsmekanismen som saknas på dagens "äppelsvarv" av märket "Nor-Pro". Den tillverkas på Taiwan för amerikansk räkning och svensk generalagent är Evas Husgeråd i Munkedal.

Referenser

Colling, T., Tekniska hjälpmedel i 1800-talets kök. Fataburen 1984.

Gréen, J., Frukttorkning i Nordamerika. Kungl. Lantbruksakademiens handlingar och tidskrift. 1912.

Priskuranter. Lunds universitetsbibliotek.

Svenska akademiens ordboksredaktion.

Grytlappar

Till färgbilderna XVI–XVII

Ordet grytlapp dyker upp första gången 1880 i damtidningen Freja och definieras då som "mindre lapp av tyg eller stickad lapp som är avsedd att skydda handen vid lyftande av heta grytor, kokkärl och dylikt". Vilken trasa eller duk som helst kunde givetvis fylla samma funktion under förutsättning att den var tjock nog. Mathilda Langlet rekommenderar i sin bok *Husmodern* som utkom 1884 "grofva, tjocka, helst fyrskäftade handdukar... för att lägga omkring upphettade pannskaft, kittlar och sådana kärl, som skola lyftas af elden; härtill är dock bättre att hafva hvad fru Zetterström kallar grytvantar, eller särskilda mindre dukar af groft tyg, hopsydt dubbelt eller tredubbelt. Handdukar brännas ofta på spiseln, då man har svårt att hindra dem att släpa mot hällen". I folklig miljö fick disktrasan eller förklädet, ibland förstärkt med den undervarande kjolen, länge duga som grytlapp och i restaurangbranschen är den fortfarande ett okänt begrepp. Där använder man handduken som hänger vid bältet eller händerna som med tiden tycks bli ganska okänsliga för värme.

I de arbetsstugor för fattiga barn som inrättades i landet efter utländskt mönster under ett tiotal år, med början år 1886 i Stockholm, kunde flickornas hemarbete bland annat bestå i "stickning af... kaffe- och grytlappar". Barnen fick en liten slant för sitt arbete som försålles genom arbetsstugans förmedling.

Grytlappen tycks dock inte ha ingått i den samtida slöjdundervisningen i skolorna. I *Kulturens samling av skolslöjdsalster* finns inte en enda grytlapp, inte ens från 1920-talet och fram, då även skolpojkar ibland fick lära sig virka grytlappar. Dessa var



1. Grytlapp trådd i ram. 1960-talet. Terapiarbete från sjukhem i Uddevalla. Nederst virkad grytlapp från 1920-talet och grytlapp av frotté från 1950-talet.

ofta, särskilt under 1950- och 60-talen, avsedda att användas i skolköket.

Det verkar som den virkade grytlappen så småningom under 1900-talet kom att ersätta den stickade och i viss mån också den sydda. De virkades med enkla maskor och/eller stolpar i ofta flertrådigt bomullsgarn för att bli riktigt tjocka. Formatet är för det mesta fyrkantigt men också runda och trekantiga grytlappar förekommer. De sistnämnda var vanliga från 1920-talet och framåt. Äldst är förmodligen de helvita grytlapparna med udd i vitt, rött eller blått. Små grytlappar, gjorda av tunt garn och med lustiga mönster i form av kaffekittlar eller hjärtan, är mest till för syns skull, när man serverar kaffe ur porslinskanna eller som prydnad i köket. Någon större värmeisolerande effekt har de knappast. De var, åtminstone på 1960-talet och är kanske fortfarande, omtyckta lysningspresenter.

”Grytlappar af asbestos, absolut isolerande” kunde köpas på Nordiska Kompaniet redan 1903. Dessa har fått sin efterföljare i de grillvantar med reflekterande metallfolie som 1960- och 70-talens grillvåg förde med sig.

Två nyförvärv av kinesiskt Qing-porslin

Till färgbilderna XII–XIII

Kulturens omfattande och mångsidiga samling av kinesiskt keramik har under det gångna året fått två intressanta tillskott som är väl värda en kort presentation. Båda pjäserna utgör exempel på högklassiskt porslin från Qing (Ch'ing), den sista kejsardynastien (1644–1912); tallriken, (färgbild XII), utförd för en svensk beställare och skålen, (färgbild XIII), för kräsen hemmamarknad.

Äldst är den djupa porslinstallriken, som ingått i en större servis, från början säkert omfattande mellan 200–300 pjäser och utförd för släkten Grill. Bland de åtta kända serviser med vapen och monogram som beställdes till olika medlemmar av denna familj, vilken var nära lierad med Svenska Ostindiska Compagniet, är den ifrågavarande servisen utan tvekan en av de vackraste och värd speciell uppmärksamhet. Servisen har redovisats av Bo Lagercrantz i *Fataburen* 1951 tillsammans med övriga kända grillserviser, men avbildas endast med flata och djupa tallrikar, ett skålfat och ett saltkar¹. Då tillhörde den framlidna fru Märta Grill på Godegård. Prov på servisen finns bl.a. på Göteborgs historiska museum och Östasiatiska museet. Tallriken har helt europeisk form med brett, horisontellt brätte, rundad kälning och låg, tunn fotring. Godset är av rent, vitt porslin i fin drejning och med ren glasyr samt förgylld kant vid brättet. I botten syns nu fina sprickor. Dekoren är koncentrerad till brättets ovansida och bottens insida. Runt brättet löper en frodig pionranka i s.k. an hua-dekor, dvs. hemlig, som formpressats före bränningen. Mönstret är utfört med stor precision och visar stora blommor jämnt fördelade mellan stjälkar och blad i en stil som ligger nära sen Ming (1368–1644). Redan denna typ av an hua-mönster är ovanlig på exportporslin, då det var betydligt vanligare med inskuren hemlig dekor i friare och



1. Fat, porslin med blå dekor, tillhörande en av familjen Grills vapenserviser. 22×31,5 cm. Kina 1740–50-tal, KM 52.655.

mer summarisk teckning antingen på brätte eller i botten. Skuren eller formpressad dekor under glasyren var fullt utvecklad i Kina redan under sen Tang (800–900-tal) och når sin höjdpunkt under Sung (950–1279) på Ting-vara och Qing pai men är också vanlig under Ming. På 1700-talets exportporslin för Europa är det betydligt vanligare med den s.k. blanc fixe eller bianco sopra bianco-tekniken använd som bakgrund till polykrom emaljdekor. Man målade då olika blommönster i vit reliefemalj som brändes samtidigt med de övriga emaljfärgerna i en andra bränning. Det är intressant att här finna en rent kinesisk teknik och dito mönster som inramning av ett europeiskt motiv i underglasyrblått. Botten upptas av två tranor stående vid trädgårdsklippor med blombestöcker ovanför och en omgivande bård i rokoko med halvpalmetter ordnade som löpande hund och avbruten på tre ställen av musslor – allt i ren rokoko. Utan tvekan har den originella kompositionen med den Grillska släktens vapenfågel

– tranan med gräshoppa i näbben – återgiven helt oheraldiskt i par och fri gruppering utförts av en driven mönstertecknare. Lagercrantz har stannat för Jean Eric Rehn som mest plausibel. Rehn är den konstnär som jämte Carl Hårleman och Christian Precht kom att introducera den franska rokokon i vårt land och anlitas bl.a. av Rörstrand för keramiska mönster. Välkänt är det s.k. Rehnska mönstret med granatäpple bland rocailler och blommor, fågel under parasoll och flera andra i vilka man spårar franska kineserier. Förklaringen till att man ställt samman två tranor i en scen som visar kärleksfull uppvaktning ger Lagercrantz då han antar att servisen beställts för Adolf Ulrik Grill som 1780 gifte sig med kusinen Anna Johanna Grill och man då löste alliansvapnet på detta okonventionella sätt. Alliansvapen är ofta förekommande på beställningsserviserna men då är de strikt heraldiskt återgivna. När släkten Grill flyttade in till Sverige under 1700-talet från Holland avstod man att låta introducera sig på det svenska riddarhuset och behandlar därefter sköldmärket ganska fritt även på de övriga beställningsserviserna. Det vanligaste var eljest att vapen och monogram inplacerades bland kinesiska bårder och blommönster under 1700-talets förra hälft men senare bland helt europeiska standardmönster.

I Kulturens samlingar ingår tidigare ett åttkantigt uppläggsfat ur en annan och äldre grillservis (bild 1). Detta fat tillhör en servis som ännu 1951 omfattade 325 pjäser och även den är dekorerad i underglasyrblått. I botten finner vi ett mera korrekt vapen med tranan inramad av två lagerkvistar i skölden samt hjälm med ännu en krönande trana. Skölden är däremot inramad av rocailler, palm och lagerkvistar, frukter och moln i fri rokoko. Runt brätte och kälning löper bårder med rutmönster och tätt ställda småblommor samt spröda lagerkvistar vilka på fyra ställen bryts av ovala kartuscher med halvpalmetter och palmettblommor. Detta mönster i tidig rokoko har på goda grunder av Lagercrantz tillskrivits Christian Precht² som redan på 1930-talet lanserar en tidig form av rokoko i vårt land. Till stöd för sin uppfattning framhåller han den serie teckningar Precht utförde 1738 för en servis åt greve Rutger Axel Sparre inför dennes resa till Kanton följande år³. Precht hade redan



2. Spegelmotivet till en av de grillska vapenserviserna. Detalj av tallrik.

dessförinnan anlitats av familjen Grill för andra uppgifter, varför det låg nära till hands att låta honom leverera lämpliga mönster för en servis man önskade beställa i Kina. Den stora servisen som måste ha kommit i början av 40-talet är också av ovanligt hög kvalitet både tekniskt och estetiskt och skiljer sig också från de övriga serviser som kom in på 30- och 40-talen till vårt land och på vilka endast vapnen är europeiska men dekoren

för övrigt helt kinesisk. Blåmåleriet på grillservisen står mycket nära det som utmärkte dekorerna under Kangxi och Yungzheng och bör därför dateras till tidig Qianlong. Vid en jämförelse med mängden av importerat blåvitt porslin ser man lätt skillnaden i kvalitet. Som jämförelse kan nämnas de pjäser som bärgats från skeppet Göteborg som 1745 sjönk vid Vinga och finns representerat i Kulturens samlingar⁴.

Ytterligare en stor servis med grillska vapnet och tidiga rokokomönster utfördes på 1740-talet i mycket rik emaljfärgsdekor och tillhör nu Nordiska museet. Den tillskrives också Precht av Lagercrantz liksom av Erik Andrén, som ingående beskrivit den i Fataburen 1965⁵. Ytterligare en servis i tidig rokoko med underglasymåleri i blått utfördes troligen på 1750-talet varvid tranan klivit ut från skölden och spatserar omkring som en vadfågel i europeisk miljö⁶. Denna servis är däremot icke av samma höga kvalitet som de nämnda.

Vid en jämförelse mellan den servis i blåvitt som återger de två tranorna, troligen tecknad av Rehn, och de från 40- och 50-talen av Precht så verkar naturligtvis Rehns stilmässigt senare. Blåmåleriet är dock av samma höga klass som var vanligt under Yungzheng och tidig Qianlong med rikt varierad lavyr, varför man kan tycka att dateringen till tidigt 80-tal verkar väl sen. En teservis i blåvitt från 70-talet med blomfestoner kring AJG, Anna Johanna Grills monogram, är betydligt stramare och ansluter mer till Rehns gustavianska stil⁷. Å andra sidan kan tänkas att man för en större bordsservis hellre fasthöll vid rokokon då de tidigare serviserna i denna stil blivit så vällyckade. Intressant är att den servis som beställdes till Gripsholms slott och anlände 1776 också är utförd i rokokomodell⁸. Troligen har man där utgått från den av fransmän ritade silverservis som gjordes för slottet i Stockholm på 1740-talet⁹. Överhuvudtaget visar det sig svårt att datera beställningsserviserna endast efter stilistiska kriterier då man ofta märker en eftersläpning av de kontinentala stilarna i vårt land. Vad som gör grillserviserna särskilt intressanta är att mönstren utförts av goda designers helt i europeisk stil medan de flesta exportserviserna beställdes efter standardmönster vare sig kinesiska eller europeiska. Holländaren Cornelis Pronck är det enda namn vi tidigare känner till som utför

självständiga mönster på 1730-talet antingen i rokoko eller i kineseristil.

Medan den grillska tallriken är ett vackert prov på skicklig översättning av ett europeiskt mönster på kinesiskt underlag så visar skålen (bild 3-6 och färgbild XIII) både rent kinesisk form och dekor även om den rosa färgen är ett lån utifrån. Den är utförd knappt etthundra år efter grillservisen under Daoguang (1820-50) och drejad i elegant öppen klockform i tunt och rent porslin med utvikt mynning och rak fotring. På botten undersida återfinnes ett kvadratisk sigillmärke i rött med sex karaktärer. Utvändigt är skålen täckt med ganska tjock rosa emaljfärg som även går ner på fotringen, men har fyra cirkulära medaljongutsparningar i vilka tecknats årstidsblommor i läckra realistiska emaljfärger mot rent vit botten. I dessa återfinnes bambu med lingchisvampar, persikotråd och krysantemum, narcisser och aster vid trädgårdsklippa samt träd med röda bär, möjligen lichi och aster. De är alla tecknade med tunna svarta konturer och realistiska färger för blad och blommor i tunn emalj av närmast akvarellartad lätthet. Den rosa fonden åter är prydd av ett tätt mönster av inristade blomrankor med malva, begonia, lotus m.fl. bland rankor med spiralflikiga blad vilka framstår som ett sprött spetsmönster i vitt. Denna ristning har utförts före glasyrbränningen och utgör en variant till an-hua-dekorerna. Över den rosa fonden är dessutom spridda blommor i samma läckra emaljmåleri som i medaljongerna. Här återfinns magnolia, lotus, malva, orkidé, rosor, krysantemum och vindruvor.

Skålen tillhör den grupp som tidigare kallades Pekingskålar, då man antog att dessa pjäser utfördes vid verkstäder i kejsarpalatset. Numera står det klart att de tillverkades i Jingdezhen men främst för kejsarhovets räkning och de kallas medaljongskålar. De första uppträder undre Qianlong (1735-95) men vanliga blir de särskilt under Jiaqing (1795-1820) och Daoguang (1820-50). Som nämnts utgör det främmande inslaget i detta emaljmåleri den rosa färgen som infördes under kejsar Kangxi's (1662-1722) sista regeringsår genom franska jesuiterna som lärt tekniken att framställa denna guldklorid vid Limoge. Ursprungligen uppfanns den av Anders Cassius i Leyden cirka 1650 och i Kina kallas den betecknande nog Yang ts'ai (främmande färg).



3, 4, 5 och 6. Skål, porslin, fond av rosa emalj med fyra utsparade medaljonger för polykromt emaljmåleri, Daoguang (1820–50). Diam 16,5 cm, H 7 cm, Kina 1800-talets första hälft, KM 72.803.



Redan kring 1720 användes den som fonddekor men först under Yongzhen och Qianlong, under den tid Tang Ying var konstnärlig ledare vid Jingdezhen, infördes den graverade fonddekor som brukar kallas *graviata*. Även om man vid en jämförelse med tidigare porslinsdekorer i Kina kan tycka att medaljongskålarna betecknar en alltför långt driven teknisk skicklighet och överdekorerad, så måste man ändå tillstå att de representerar ett stort kunnande. I all tidigare västerländsk litteratur över kinesisk keramik har 1800- och 1900-talen betecknats som en dekadensperiod och man brukar stanna vid 1750, då Tang Ying slutar, som början till nedgången både tekniskt och konstnärligt. Denna bedömning har utan tvekan grundats på den massproduktion som gjordes för export till Västerlandet. Först under de senaste decennierna har intresset för 1800- och 1900-talsporslinet vaknat till liv och man har framdragit särskilt den produktion som utfördes för kejsarhovet fram till 1911 men också det som gjordes därefter fram i samtiden. I "Chinese Porcelain of the 19th and 20th centuries" av H.A. van Oort, Lochern 1977, drar författaren en lans inte minst för det mycket avancerade emaljmåleri som fortsatt på högklassigt porslin för kräsna kunder på hemmamarknaden in i nutid. Skålen som Kulturen förvärvat är ett bra exempel på detta måleri särskilt som konstnären avstått från att dekorera även insidan som ofta förses med olika mönster i underglasyrblått. Vid en jämförelse med andra medaljongskålar så verkar denna konstnärligt behärskad och är en god representant för raffinerad kinesisk smak.

Referenser

1. Lagercrantz, B., Släkten Grills vapenporslin. Fataburen 1951, s. 87–110.
2. Lagercrantz, B., op. cit. samt Andrén E., Claes Grills Porcellaine. Fataburen 1965, s. 167–179.
3. Munthe G., Christian Precht, s. 271–277. 1957.
4. Gyllensvärd, B., Kinesiskt porslin, s. 127. 1977.
5. Andrén, E., op.cit.
6. Lagercrantz, B., op.cit. bild 6.
7. Op. cit. bild 10.
8. Kjellberg, S. T., Svenska Ostindiska Compagnierna 1731–1813, s. 244. 1974.
9. Hernmarck, C., Svenskt sjuttonhundratal. Nationalmusei skriftserie Nr 1, s. 46. 1954.



XII Djup tallrik, porslin med blå dekor tillhörande en av familjen Grills vapenserviser. Runt brättet pionranka i vitt. Kina 1700-talets senare hälft. Diam 22 cm, höjd 4 cm. KM 72.803.

XIII Skål, porslin, fond av rosa emalj med utsparade medaljonger för polykromt emaljmåleri. Förgylld fot- och mynningsrand. I botten rött sigillmärke Dauguang (1820–50). Diam 16,5 cm, höjd 7 cm. Kina 1800-talets första hälft. KM 72.803.



XIV Alnstock och besman av trä. Besman, en s.k. sockenlikare, tillhörande Bosebo kyrkoinventarium. Representerar den vanliga 1700-talstypen med päronformad kolv eller "klump". Den äldsta kröningen är daterad 1789 8/5. Andra kröningen har skett år 1805. Tillverkarens initialer NL är inristade över årtalet. L 73,6 cm. KM 9949.



XV Kardad ull vägs på besman. Detalj av interiör från borgerskapets Enkehus i 1860-talets Stockholm. Akvarell av mamsell Josabeth Sjöberg i hennes nävt realistiska stil. Tillhör Stockholms stadsmuseum.



XVI Grytlappar och kaffelappar från 1920–1960-talen.



XVII Kaffelappar virkade av pärlgarn. Slutet av 1920-talet.



XVIII Saftkoknings- och ångkokningsapparat av det tyska märket Weck, med innerställning och avtappningskran, glaserat lergods. Ca 1910. KM om.



XIX Glaceform, fransk, tvådelad, av tenn. På fatet en avgjutning i glace.



XX Lirspelande flicka, porslin. Frankenthal 1760-tal. H 14 cm. KM 4.952.

Kulturens lira

Till färgbild XX

Vem vet, kanske har också den ukrainska liran i Kulturens samlingar spelats av en blind tiggare som på bilden. De lakoniska uppgifterna i registerkatalogen "ej spelbar, sliten, sprickor" skulle kunna tyda på det.

Vad är då en lira för något? Instrumentet är uråldrigt med medeltida anor och det har funnits över hela Europa. Också i Sverige, till vilket vi återkommer. Just i det gamla Ukraina var liran ända in i vårt århundrade det typiska tiggarinstrumentet. Vi låter den fine ryske författaren Konstantin Paustovskij genom *Berättelser ur livet* beskriva liran och de blinda liraspelarna i hans barndoms Kiev: "De gick omkring med en liten barfota blindledare klädd i hemvävd lärftskjorta och dom höll honom i axeln framför sig. I en linnesäck på ryggen hade de gömt undan bröd, lök, salt och en ren trasa, över bröstet hängde liran. Den påminde om en fiol, men det fanns en vev fastsatt på den, samt ett hjul på en träaxel. Liraspelaren vred på veven, hjulet snurrade och gned mot strängarna, som surrade i olika harmonier, som om snälla tama humlor fanns runt liraspelaren och ackompanjerade honom. Liraspelarna sjöng nästan alltid. De reciterade halvsjungande små egna historier, religiösa sånger eller 'psalmer' och andra sånger. Sedan teg de, lyssnade länge tills liran tystnade, tittade framför sig med sina oseende ögon och bad om allmosor."

Men dessa *lirniki* var mer än bara tiggare, de var traditionsbärare av rang. Tillsammans med de likaledes blinda banduraspelarna förmedlade de Ukrainas muntliga sägner och sånger över generationsgränserna. Banduran är ett slags korsning mellan en stor luta och en cittra.

Idag finns varken *lirniki* eller banduraspelare kvar i Ukraina,



1. Lirspelare från Ukraina. Omkring 1900. Foto Per-Ulf Allmo.

det såg Stalin till. Hör bara vad kompositören Dimitrij Sjostakovitj berättar i sina memoarer: "Vid mitten av trettioalet sammankallades den första allukrainska kongressen för lirniki och banduraspelare. Alla folksångare skulle samlas och diskutera vad de skulle göra i framtiden för att – som Stalin uttryckte saken – 'livet skulle bli bättre och lyckligare'.

Och de blinda folkmusikerna trodde på de vackra orden. Från hela Ukraina, från de mest avlägsna och bortglömda byarna, strömmade de samman – många hundra. De var ett levande museum, ett lands levande historia, alla dess sånger, dess hela poesi och musik. Och de blev nästan alla skjutna. Varför? Mycket enkelt – för att de inte skulle vara i vägen.

Detta är bara en fruktansvärd historia av många. Men jag är ingen historiker. Jag berättar bara om händelser som jag känner till alltför väl".



2. Bymiljö i Ukraina. Foto Per-Ulf Allmo.

Kulturens ukrainska lira skänktes till samlingarna 1911 av en herr L. Melchior. Den har sedan fört en slumrande tillvaro i den stora men tyvärr så otillräckligt exponerade samlingen av musikinstrument. 1978 gjorde en ung teknolog vid namn Eugen Joss en ordentlig uppmätning av instrumentet med en ritning som resultat. Hans intresse för liron ledde senare till att han också gjorde en byggbeskrivning av en lira. Ritningen och beskrivningen finns att köpa bl.a. på Musikmuseet i Stockholm och på Kulturen i Lund. Kanske får vi med tiden se och förhoppningsvis höra spelbara liron med Kulturens ukrainska som förebild på spelmannsstämmor runt om i vårt land. Omöjligt är det inte.

Ett intresse för liron och liraspel har börjat spira, särskilt när det nu börjar bli känt att det även funnits nordiska liratraditioner. De tidigaste spåren efter liran här finns i Sveriges äldsta ordbok från slutet av fjortonhundratalet samt i form av en kyrkmålning i Häverö kyrka i Uppland från samma tid. Inte långt senare, 1570, omnämns en förmodligen bofast liraspelare i Stehags socken i Skåne, *Lauritz liirere*. Till att börja med möter vi liran i Norden som ett bonde- och tiggarinstrument. Senare

förvaltas spelet vanligast av kringvandrande savoijarder för att till slut dö ut i och med industrialismens intåg.

Vilka melodier tiggarna spelade är lite känt, ett så närgånget intresse visade man i regel inte detta trasproletariat. Man kan ändå på goda grunder slå fast att liran mestadels fick ackompanjera den egna sången. Vi hittar ett närliggande exempel på andra sidan Sundet, där vi en gång kunde lyssna på *Fætter Mikkel*. Denne höll under hela senare delen av sjuttonhundratalet till vid Kirsten Pils källa invid Dyrehaven utanför Köpenhamn. Samtiden uppmärksammade honom bland annat för skämtvisan *Katten er mit Søskendebarn* eller *Uglevisen* som han gjorde till platsens "Nationalsang":

*Katten er mit Søskendebarn,
Den har gode Dager
Fremfor mig, det slemme Skarn;
Jeg maa staae tilbage;
Den gaaer ud, og den gaaer ind,
Mens de plukke mig mit Skind;
/: O, jeg maa vel hyle! :/*



Melodin ur H. Grüner-Nielsens *Folkelig Vals*, Kbh 1920.

I och med språnget till grannlandet kommer vi osökt in på en gemensam nämnare för Skåne och Danmark. På båda håll användes ordet *lira* i betydelsen frossa. I Skåne kunde man säga att "där fick du smort liran" när någon fått sitt lystmäte, ätit sig



3. En Lirendreier i Dyrehaven. Målning av den danske teatermålaren Peter Cramer omkr. 1770. Nationalmuseets Etnografiske Samlinger, Brede, Danmark. Foto Per-Ulf Allmo.

riktigt mätt. "At smøre sin Lire" betyder på danska "sørge for sin egen Fordel", smörja kråset. Analogin till instrumentet skulle kunna vara en missuppfattning, den att man "smörjer" lirans hjul för att det ska gå lättare att spela när man i själva verket



4. Jan Winter och Johan Denke musicerar på Musikmuseet i Stockholm 1984.
Foto Per-Ulf Allmo.

hartsar för att få bättre friktion mot strängarna. Ursprunget till denna gastronomiska betydelse kan kanske spåras till kontinenten, där uttrycket också finns, via den holländska koloni som i många hundra år funnits på ön Amager vid Köpenhamn. Hos dem var "Kokkene" eller "Lirene" de av ett brudpars närmaste vänner som sörjde för att gästerna rikligen undfagnades vid bröllopet.

Vi har under några år bedrivit forskning om och inventering av lirans förekomst i Norden och vi hoppas kunna publicera resultaten inom en inte alltför avlägsen framtid.

Konservera och sätta i förråd

Till färgbild XVIII

Innan kylskåp och frysboxar blev en självklarhet i svenska hem, fick mycket tid och stor omsorg ägnas åt att på olika sätt konservera och långtidsförvara mat. I mycket högre utsträckning än idag var tillgången på färskvaror begränsad och starkt årstids- och säsongsbunden. Överskott av olika matvaror, som inte kunde konsumeras i färskt tillstånd, måste som en livsnödvändighet tas till vara för att användas under kommande bristperioder, fr.a. som vinterförråd. Det gällde köttet från höstens slakt av svin, får, lamm och oxar och därav tillagade syltor, korvar, pastejer m.m., likaväl som köttet av ankor och kycklingar och, fr.a. i Skåne, gässlaktens produkter i form av gåsbröst, gässidor, sylta, flott och krås. Likaså skulle de stora höstfångsterna av sill och ål läggas in för hela årets förbrukning. Andra säsongsbundna matvaror var t.ex. de grönsaker man odlade, bär och svamp man plockade och trädgårdens fruktskörd. Även sådana matvaror som ägg, smör och mjölk behövde ofta läggas på förråd då tillgången var god, för att användas under vintertiden då hönsen inte värpte och korna mjölkade dåligt.

Ålderdomliga konserveringsmetoder som t.ex. torkning av fisk och rökning av t.ex. fläsk, fårkött, gås och annan fågel, vilket praktiserats av allmogen i äldre tid, spelade efter 1800-talets slut en underordnad roll. Saltningen, den viktigaste konserveringsmetoden i sydsverige sedan gammalt, var däremot fortfarande vid 1800-talets slut och långt in på 1900-talet fullt aktuell och ofta använd såväl på landsbygden som i städerna.

Att även stadsbefolkningen var underkastad förrådshushållningens villkor och under höstmånaderna ägnade sig åt att salta



1. Krukor och burkar av blyglaserat lergods, använda för konservering och förvaring av mat. Tillverkade vid krukmakerier och kärlfabriker i Ängelholm, Svedala, Kvidinge, Sjöbo, Varberg m fl orter. 1700-talets slut – ca 1920. Fr.v. KM 4.660 b, KM 4.660 a, KM 70.678, KM 52.455, KM 70.862, KM 52.454, KM 55.163, KM 70.690, KM 65.539.

ner kött och fisk kan illustreras med följande exempel från ett högborgerligt Stockholmshem vid 1800-talets slut: "Varje höst kom ett halvt svin och ett får, en kvarts ox och ett par gäss seglande med pappa från Kalmar. En slaktare kom hem och styckade och så gjordes korv och syltor som lades i saltlake i matkällarens tunnor, där också julskinkan och det salta köttet förvarades i finaste sockersaltning". I svala matkällare och skafferier, vilka ibland i stadshushållen vid 1800-talets slut utökats med sådana nymodigheter som isskåp, samlades så husets matförråd.

Dyrtider och livsmedelsbrist under vissa perioder, t.ex. under första världskriget bidrog till ett bibehållande av förrådshushållningen. Det gällde att handla maten när tillgången var god och priserna låga. Husmödrarna uppmanades t.ex. genom den 1917 startade veckotidningen *Husmodern* att lägga upp förråd och att "nu innan kött- och fläskpriser ytterligare gå i höjden övertänka möjligheten av konservering för framtida behov i dyrare tider".



2. Krukor, saltkärl och burkar av saltglaserat stengods, använda för konservering och förvaring av mat, bl.a insaltning, inläggning i ättika och konservering av ägg i vattenglas. Tillverkade vid de skånska stenkärlsfabrikerna i Ystad, Höganäs, Raus, Helsingborg och Wallåkra. 1800-talets mitt – 1980. Fr.v. KM 70.149, KM 55.155, KM om, KM 55.158, KM 70.820, privat ägo, KM 36.341, KM 70.396, privat ägo, KM 69.316.

Många äldre personer kan ännu berätta om de gängse konserveringsmetoderna vid förra århundradets slut och detta århundrades början och om de hjälpmedel och förvaringskärl, som husmodern då hade till sitt förfogande. En ofta praktiserad metod att hindra kötträtter från att surna bestod i att man hindrade luften och därmed bakterierna att komma i kontakt med maten genom att över det kokta eller stekta köttet hälla ett lager fett, som stelnade och täppte till kärlet. En f.d. gruvarbetare berättar så här: "När vi gifte oss på 1920-talet fanns det varken kylskåp eller frys. . . Vi födde upp en gris om året, som vi slaktade till jul. . . kotletter, revben och köttbullar stektes och lades i stora krus, varpå stekflottet hällades över. Det var den tidens konservering." Om övriga inläggningar och förrådskärl i detta hushåll berättar han: "Vi hade ett 20 liters sillakrus i vilket vi saltade 15–20 liter sill, ett 10-liters avsett för konservering av ägg i vattenglas, ett 5-liters för lingonsylt, 2 st 3-liters för ättiksgurkor, ett 3-liters för inlagda tomater." En liknande bild av



3. T.v. syltburkar av brunt, blåst glas. 1800-talets senare hälft. KM 54.561 resp. KM 15.632. T.h. syltburkar av ofärgat blåst glas. 1900-talet. KM om.

konservering och därmed förknippade hushållskärl ger en lantbrukardotter från sydvästra Skåne: "Mor saltade gåsbröst i en vid stenkruka och så kokte hon skankar och grisfötter i mycket kryddor och slog på skyn. Det stelnade och ett fettlager ovanpå tätade ytan och det höll sig fräscht och fint över vintern. Till detta användes stengodskrukor. Flott förvarades också i stengodskrukorna och så naturligtvis den saltade ålen, som urlakad koktes och åts med kokt potatis." I detta hem fanns också en stor uppsättning av stengodskärl och blyglaserade lergodskärl som användes till olika inläggningar i socker och i ättika: "Annars var det kärl för lingon, äpplemos, ingefärsparon, ättikspommon, saltade skärbönor, rödbetor, syltade tomater... Den stora 10-liters vida krukans fylldes alltid med kokta lingon, när lingonen från Norrland kom med tåget sent på hösten."

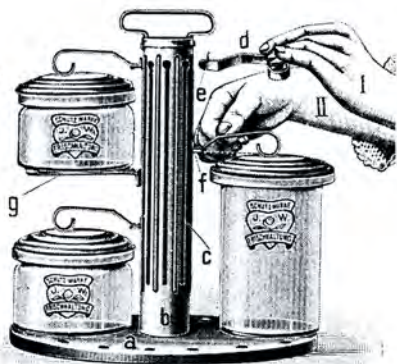
En dotter till en järnvägsarbetare berättar om sitt barndomshem att "i källaren stod alltid en rad kärl innehållande lingonsylt, ättiksgurkor och övriga inläggningar från trädgården. Jag minns särskilt ättikspommon i ett krus... Till dessa olika inläggningar användes stenkärl rymmande 3–4 liter, men även

4. "Efter syltningen". Illustration ur Husmodern, nr 41. 1922.



5–6 liter". Som kontrast till detta lilla källarförråd i ett arbetarhem kan ställas skafferiet i ett borgerligt hem på Grevgatan i Stockholm vid 1800-talets slut: "Ett stort skafferi med hyllor från golv till tak, isskåp och ett stort fönster tillät anhopande av väldiga matförråd... På skafferiets hyllor stod konserveburkarna radade i minutiös ordning: sparris, gåslever, "saussischer", oliver och sardiner under hängande lübska skinkor och medvurstar som allt kom från Lübeck. En tunna äpplen och ett fat vindruvor stod ombäddade med filter på vinden, men en liten kagge sill eller salt strömming gjorde man plats för i denna veritabla hökarbod, där stenkrukor med ägg och lingonsylt och glasburkar med sylt och kompotter bildade friska färginslag..." Skillnaden var givetvis stor mellan de välbärgade borgerliga hemmen och t.ex. arbetarhemmen. Stora befolkningskategorier kunde av ekonomiska skäl inte lägga upp större förråd, utan var hänvisade till dagliga småinköp.

Städernas och landsbygdens krukmakare, som försett hemmen i århundraden med förrådskärl och inläggningskärl i form av krukor, krus och burkar av blyglaserat lergods hade under



5–6. Illustration ur Weck. "Handbok i konservering", 1914, visande innerställningar till s.k. konserverings- eller steriliseringsapparater i olika utföranden med tillhörande glasflaskor och konserverglasburkar samt ställbara klämmor för lockens fasthållande.

1800-talet fått hård konkurrens från stenkärlsfabrikerna, som tillverkade hushållskärl i saltglaserat stengods. Dessa kärl hade klara fördelar genom sin styrka, täthet och sin blyfria glasyr. Produkterna från de skånska stenkärlsfabrikerna kom att spela stor roll i hushållen även utanför Skåne. Vid sekelskiftet 1900 användes i de flesta hem, som framgått av de återgivna berättelserna, en blandad sammansättning av hushållskärl av lergods, saltglaserat stengods och glas samtidigt.

En för hemkonserveringen revolutionerande metod gjorde under 1800-talets slut sitt intåg i hemmen. Genom värmesterilisering av livsmedel i hermetiskt tillslutna flaskor och burkar lyckades man bevara livsmedlen för långa tider med bibehållande av smak- och näringsämnen. Metoden hade utarbetats redan 1804 av den franske köksmästaren François Appert. Hans bok "Den outhärliga Hushållsboken eller Konsten att i flera år förvara friska och oförändrade alla slags födoämnen både ur Djur- och Växtriket" utkom 1811 på svenska. Metoden tillgick ursprungligen så att den färdigberedda maten lades i specialtillverkade glasflaskor och glasburkar, som förslöts med korkar, vilka överbands med korslagda ståltrådar och kittades, för att ej hoppa ur under steriliseringen. Kärlen sattes i en kopparpanna som fylldes med vatten upp till halsringen på kärlen, ett lock lades tätt över och vattnet bringades i kokning. Beroende på



7. Konserverings- eller steriliseringsapparater för inkokning av mat på konservglas. 1900-talets början. Fr.v. KM 71.417 resp. KM om. Värmesteriliserad sparris i burk från Färe glasbruk, Sibbhult, inkokt 1917. KM om. T.h. konservglasburk från Trelleborgs glasbruk. KM om.

vilka födoämnen som fyllts på burkarna fick kokningen pågå under olika lång tidsrymd. Därpå tappades vattnet ut och kärlen fick svalna. Utförliga beskrivningar på metodens användbarhet för olika matvaror gavs. Apperts recept omfattade bl.a. färdiga rätter som köttsoffa, stek av kött, fågel och vilt, bröstgelé (av kalv och grönsaker), bönor, ärtor, sparris, syra, färska ägg, mjölk, ostvassla, tryffel, bär, frukter m.m.

Apperts metod var ett resultat av flera års experimenterande och den blev lösningen på det stora problem, som bristen på färsigmat utgjorde, inte minst inom den franska marinen under Napoleonkrigen, där enligt Appert "den salta maten och dess dåliga beskaffenhet i synnerhet, bragt flera människor om livet, än alla skeppsbrott och de blodigaste strider". Engelsmannen Peter Durand tog ut patent på en snarlik metod, där man i stället

för glasburkar använde sig av burkar av förtent järnplåt. Genom den på 1850-talet uppfunna ångtryckpannan, autoklaven, som gjorde att man kunde uppnå högre temperatur vid steriliseringen, förbättrades metoden. Den kom snart att utgöra grunden för en växande konserverindustri.

Smakämnen och näringsämnen bibehölls med denna nya metod i en helt annan utsträckning, än vid andra konserveringsmetoder. Sockermängden vid inkokningen av frukt och bär kunde minskas kraftigt. Salt och ättika var inte längre nödvändiga för matens bevarande. För första gång fick man tillgång till kött, fisk, grönsaker och frukt, som hade sin naturliga smak och lukt i behåll, trots att de kanske förvarats i flera år. Appert hade uttalat sin övertygelse, om att hans upptäckt skulle bli till yttersta gagn även i den enskilda hushållningen. Mycket riktigt spreds kunskapen om den nya konserveringsmetoden även till hemmen, bl.a. genom tidskrifter och kokböcker, t.ex. i Hagdahl, "Kokkonsten som vetenskap och konst", där den presenterades. Ofta användes vanliga buteljor och glasburkar utan lock, vilka överbands med blåsa eller pergamentspapper och packades med hö och handdukar i en vanlig kokgryta vid steriliseringen. Tillsättning av salt i vattnet gjorde det möjligt, att i hemmen nå erforderlig temperatur.

Efterhand började kompletta apparater för värmesterilisering av mat att saluföras genom bosättningsaffärerna. I reklamblad och priskuranter från tillverkare och återförsäljare av sådana konserveringsapparater framhölls att "Genom användning av dessa apparater kunna omtänksamma husmödrar inbespara tid, pengar och arbetskraft" samt att allt som inkoktes i dessa "smakar som absolut färskt". En av de största tillverkarna var den tyska firman J. Weck, som lanserade flera olika modeller och dessutom utgav en handbok i tekniken. Wecks steriliseringsapparater gjordes först i ett utförande, där man var bunden till vissa höjder på glasen, men 1902 utkom en ny modell där lösa plattor och klämmor gjorde det möjligt att använda kärl i olika format och effektivare utnyttja utrymmet i apparaten.

Många olika märken av konserveringsapparater salufördes under 1900-talets första decennier. Ett av de vanligaste, utöver Weck, var märket Rex. På vissa håll talade man t.o.m om att



8–9. Konserveringsburkar av saltglaserat stengods, avsedda för inkokning i steriliseringsapparat, ett försök från stenkärslfabrikanternas sida att konkurrera med de billiga maskingjorda konserverglasburkarna. T.v. burk med lock och bygel, Höganäs, privat ägo. T.h. burk avsedd för förslutning med kork, Wallåkra Stenkärslfabrik. 1900-talets början. KM om.

”rexa” som synonym för denna konserveringsmetod. Andra liknande modeller var Bord duka upp, Husmoderns glädje, Favorit, Rekord, Svea och Vegetabil. Apparaterna bestod som regel av en innerställning med genombruten bottenplatta, en uppstående ståndare i mitten vid vilken fjädrar, som skulle trycka mot burkarnas lock, fästes. Vidare en cylindrisk kokgryta för vattnet samt en termometer med angivande av koktid för sterilisering av olika maträtter. En rad tillbehör som byglar, borstar, skyddsringar samt hjälpredskap som saftkokare, grönsaksförvällare och filterapparater utvecklades jämsides, för användning vid konservering i hushållen.

Vad kom då dessa konserveringsapparater att betyda för utvecklingen av hushållens konserveringskärl och valet av inläggnings- och förrådskärl? De gamla lergodskärlen var helt olämpliga för den nya tekniken. Stenkärslfabrikanterna förde en tapper

kamp för att hänga med i utvecklingen. Särskilda konserveringskrukor av saltglaserat stengods, avsedda för förslutning med kork kom på marknaden. En handbok om fruktkonservering framhöll 1911 om dessa konservkrukor att "de ägna sig rätt bra för inkokning av mindre frukter, fr.a. bär, till följd av materialets beskaffenhet och deras prisbillighet". Svårigheten vid användandet av stengodskrukor vid hermetisk inkokning var, att korkarna lätt drevs ut vid det tryck som uppstod under kokningen. De måste därför doppas i flytande paraffin eller lack upprepade gånger och krukorna fick sedan förvaras liggande så att korkarna ej torkade ut och sprack. De tjocka kärlväggarna gjorde det dessutom svårt att rätt beräkna koktiden vid steriliseringen. I samma handbok omtalades också att "På sista tiden hava krukor kommit i marknaden, som icke tillslutas med kork, utan på samma sätt som konservglas med gummiring, lock och bygel". Sådana tillverkades bl.a. av Höganäsbolaget.

Glaset blev emellertid det material, som helt kom att dominera när det gällde hemkonservering i hermetiskt tillslutna kärl. Redan Appert hade uttalat, att han "valt glaset såsom det för luften mest ogenomträngliga ämne och det enda som kunde uppfylla ändamålet... Glasbruken i la Gasse, Sèves och Prémontrès vid Coucy-le-château äro redan vana att göra sådana... Så snart denna metod blir allmänt känd, skall man också finna buteljer och kärl av erforderlig beskaffenhet tillreds på alla glasbruk..."

Vid svenska glasbruk var burkar med inslipade glasproppar och burkar utan lock, s.k. syltburkar, en vanlig artikel sedan långt tillbaka. Regelrätta konservburkar började troligen tillverkas först på 1880-talet. Det finska glasbruket Notsjö, vilket hade nära kontakter med svenska glasbruk hade redan 1882 i sin priskurant konservburkar med gummipackning och zinkskruv. En priskurant från Eda glasbruk i Värmland visar, att man där 1890 gjorde konservburkar med skruv och kautschukpackning i storlekar från 33–200 centiliter. En inhemsk konservburkstillverkning var alltså igång före 1890. Hagdahls kokbok meddelar läsaren 1891 att "på senare tid hava kommit i handeln glasburkar med porslinslock försedda med skruvgångor av britanniametall, så att de kunna fast tillslutas". Foglaviks glasbruk presente-

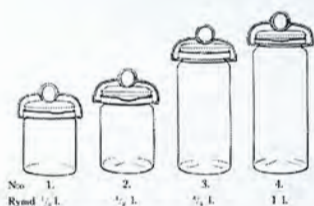


10. Konservglas i form av burkar och flaskor avsedda för värmesterilisering av mat i konserveringsapparat. 1800-talets början. Fr.v. tysk konservglasburk av märket Weck samt flaskor med patentlock, Kosta glasbruk, i mitten burkar från Surte glasbruk, t.h. hög burk från Sandviks glasbruk, Hovmantorp, låga burkar från Trelleborgs glasbruk samt burk utan lock från Glimma glasbruk, Glimåkra. KM om.

rade i sin priskurant 1903 tre varianter på konservburkar, dels med skruvlock, dels med patentlock.

Tillverkningen av konservglas för hembruk nådde större omfattning efter ca 1910. I konserveringshandböckerna rekommenderades i regel glasburkarna framför de bleckburkar som också fanns i handeln. "Den oskattbara fördelen, att de inlagda frukterna alltid visa sig för ögat i sin fulla skönhet, och att man när som helst kan utöva en bekväm kontroll av produktens beskaffenhet" var ett argument som framfördes, likaså att man beträffande bleckburkarna löpte en risk med eventuell utfällning av tenn.

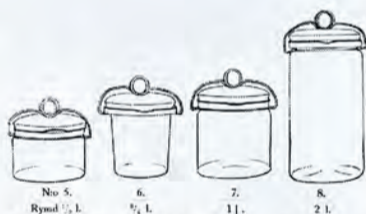
Konservglasens utformning förändrades efter hand. "Av konservglas må nämnas Wecks- och Rextyperna, som även hava



Sandviks Konservburkar Småa.

No 1 med gummiring och bygel	Kr. 0.70
2	0.75
3	0.80
4	0.85
Lock, lösa	0.18
Ringar, lösa	0.13
Byglar	0.10

♦ ♦ ♦



Sandviks Konservburkar Vida.

No 5 med gummiring och bygel	Kr. 0.95
6	1.—
7	1.—
8	1.30
Lock, lösa	0.22
Ringar, lösa	0.20
Byglar	0.10

♦ ♦ ♦

11. Sandviks konservglas. Ur "Priskurant å konservburkar från Åkerholmska bosättningsmagasinet", Stockholm, 1910.

funnit den största utbredning och som numera tillverkas vid svenska fabriker" kunde man läsa 1911 i Fröhléens handbok i fruktkonservering. Den konservglastyp som åsyftades var en ny sorts glasburkar med lösa glaslock, vilka vid förslutningen försågs med gummiring. Detta hade fördelar ur konserveringsteknisk aspekt. I konserveringsapparaten tryckte en fjädrande klämma eller lösa byglar glaslocket på plats. När lufttrycket inne i burken ökade under upphettningen i apparaten, gav fjädern och locket efter, så att luften strömmade ur burkarna. När glaset svalnade hindrades ny luft att strömma in. Lufttrycket höll sedan locken på plats.

Ser man på utbudet av konservglasmodeller ca 1910 och jämför de utländska konservglasen med de svenska, finner man hos de utländska en långt driven differentiering av sortimentet. Av det tyska fabrikatet Weck salufördes burkar t.ex. "för gelé och pastej" (liten, låg), "för frukt och grönsaker" (5 varianter av höga, smala), "för kött och blomkål" (2 varianter av låga, vida), "för pastej och gelé" (låg, konisk), "för kött (2 varianter av låga vida), "för frukt, kött och grönsaker, i synnerhet sparris" (hög,

rak), "för släpärtor och kronärtskockor" (hög, rak), "för större kött- och fiskstycken, ävensom för frukt" (2 varianter av låg bukig modell) samt flaskor i olika modell och storlek för "barnmjölk" och för saft. De svenska glasbrukens sortiment, t.ex. Sandviks glasbruks, var vid samma tid betydligt mindre.

Konservglas kom efterhand att jämte emballageglas tillverkas vid så gott som alla svenska småglasbruk i större eller mindre omfattning. Mycket konservglas gjordes även till livsmedelsindustrin. Under 1920-talet ökade efterfrågan kraftigt. Fabrikanterna begärde hos Tull- och Traktatkommittén ökat skydd för denna produkt, som var viktig för glasbruken, bl.a. därför att man till konservglasen kunde använda det "i kvalitetshänseende mindervärdiga, svårarbetade glas som uppstår i botten av deglarna vid tillverkning av bättre varor".

De svenska glasbruk, som enligt bosättningsaffärernas reklamblad tillverkade hållbara och praktiska konservglas var fr.a. Eda, Surte, Glimma, Kosta, Färe, Sandvik, Trelleborg, Reijmyre, men även andra glasbruk såsom Hovmantorp, Pukeberg, Skånska Ättiksfabrikens glasbruk m.fl. tillverkade dylika glasburkar. Konkurrensen med de utländska glasen fortsatte under 1930-talet. I tidskriften Glas och Porslin 1932 framhölls att "största delen av svensk frukt och svenska grönsaker kokas nu in på utländska burkar. Till och med våra lingon förvaras i oerhörd utsträckning på importerade syltkärl. Dessa båda artiklar införs till ett värde av över en halv miljon årligen, trots att flera bruk i landet tillverkar dem lika hållbara och billiga".

För hemmens del innebar 1920–40-talen en i det närmaste total övergång från keramiska inläggningskärl till inkokningskärl av glas. Under andra världskrigets år fick hemkonservering på fr.a. hermetiskt tillslutna glasburkar ytterligare ett uppsving. När det gällde de äldre konserveringsmetoderna och användande av lergodskärl och stengodskärl konstaterar en husmor om 1930–40-talen att "det blev omodernt, nej nu skulle glas och konserveringsdon köpas. De gamla kärlen fick sin plats på vinden". Krukorna och burkarna av keramik höll sig längst kvar för förvaring av lingonsylt och gurkinläggningar, för övrigt två exempel på inläggningar, vilka utmärkt kunde göras utan konserveringsapparater. Ekonomiskt uppsving och ett i allt bredare



12. Julkorven konserveras. Ur Morgontidningen 1945. Foto: Arbetarrörelsens arkiv, Stockholm.

folklager utbrett innehav av kylskåp och frysboxar gjorde däref-
ter förrådshushållning, av det slag som här presenterats, över-
flödig.

Referenser

- Appert, F., Den outhärliga Hushållsboken eller Konsten att i flera år förvara friska och oförändrade alla slags födoämnen ur Djur- och Wextriket. 1811.
 Conradson, B., Sillburkar och tvålkartonger. 1977.
 Conradson, B. och Fredlund, J., Köket förr i tiden. 1973.
 Hagdahl, Ch. E., Kokkonsten som vetenskap och konst. 1879, 1891.
 Husmodern 1917.
 Priskuranter från diverse glasbruk.
 Reklamblad och priskuranter för konserverings- och steriliseringsapparater samt diverse småtryck från bosättningsaffärer.
 Sonesson, N., Fruktkonservering. 1911.
 Weck, Handbok i konservering. 1914.
 Uppteckningsmaterial i Lunds Universitets Folklivsarkiv och Kulturens arkiv, bl.a. svar på frågelista LUF 162.
 Värdefulla uppgifter om tillverkning av konserverglas vid svenska glasbruk har lämnats av Torbjörn Fogelberg.

Glace – i stora lass!

Till färgbild XIX

Under senare tid har kulturhistoriker intresserat sig för GLACEN – dess historia och tillverkning – denna rätt som genom tiderna blivit festens höjdpunkt eller som idag barnens mellanmål.

I den litteratur som talar om glacen, ställer sig nästan varje författare frågan om vad som gjort glacen till en så eftertraktad rätt, med genom seklerna de mest skiftande utformningar, smaker, serveringstillfällen och status. Kan t.ex. svårigheten att framställa glace ha medverkat härtill? Is och snö fanns på vintern – glacen efterfrågades mest sommartid, förr som nu.

Likaså uppehåller sig författarna vid rikedomerna av beteckningar för denna kalla rätt. Detta är helt naturligt, då få tillredningar kan sägas åtnjuta den mångfald namn som just glacen äger. Man kan därför med rätta överföra talesättet ”kärt barn har många namn” till denna omtyckta anrättning.

Tittar man på hur glacen i allmänhet behandlats i litteraturen finner man i de flesta fall en personlig hållning vid presentationen av materialet hos varje författare. Glacen har helt tydligt en plats i allas hjärtan. Ch. Em. Hagdahl säger i sitt verk ”Kokkonsten som vetenskap och konst” (1879): ”Alldenstund desserten bör tjusa ögat lika mycket som gommen, bör den även vara upplagd med utsökt omsorg och smak, vilket erfordrar övad hand;”. Därmed nämner Hagdahl också något om såväl den estetiska formen som den kulinariska njutningen och hantverkskickligheten. I detta sammanhang frågar man sig kanske vilka hjälpmedel, i form av t.ex. redskap, som stått till buds för att ge glacen önskade egenskaper. Hur har glace tillverkats, formats och serverats?



1. Glaceformar av bleckplåt och tenn.

I Kulturens samlingar återfinns ett flertal glaceformar tillverkade av bleck och tenn, vilka tillika med bly och emaljerad koppar varit de vanligaste materialen i dessa former. Formarna har använts för att gjuta glacemassa till fantasieggande skepnader att stälpa upp på fat och servera imponerade gäster i hem och på lokal. Avancerade avgjutningar av frukter – "monts des fruits" – djur och allegoriska väsen, samt geometriskt sinnrika former, är alla typiska för glacen.

Samlingarnas bleckformar har svenskt ursprung och är enkelt geometrifierade till sin form, somliga med räfflade sidor och krönte med tinnar och figurer i relief. Tennformarna är med ett undantag importerade från Frankrike. Det är fråga om mycket välgjorda och detaljrikt utformade gjutformar med eller utan löstagbar botten. Formarna är försedda med gångjärn och sprint vilka håller samman de båda gjutformshalvorna. Insidorna, som ju skall ge glacen dess utseende, är fint ciselerade med omsorgs-

fullt graverade karaktärsgivande mönsterteckning; det må vara morrhåren hos en kanin, lejonets päls eller strukturen i skalet av en frukt. I dekorativt syfte är även formarnas yttre ambitiöst formgivna. I själva gjutningen av glacen går något av detaljrikedomen förlorad, men resultatet blir ändå en praktfull glaceskulptur.

Kulturens enda inhemska glaceform av tenn är gjord i Kristianstad, där en omfattande tennföremålstillverkning förekommit. I detta fall är glaceformen en hög cylinder med lock och musselformat handtag. Ett beslag med spärr sitter fäst intill locket. Formen är tillverkad år 1855 av Gustaf Adolf Bergman.

Samtliga former härrör från 1800-talets slut, dvs. då glacen blivit en festdessert i det borgerliga hemmet.

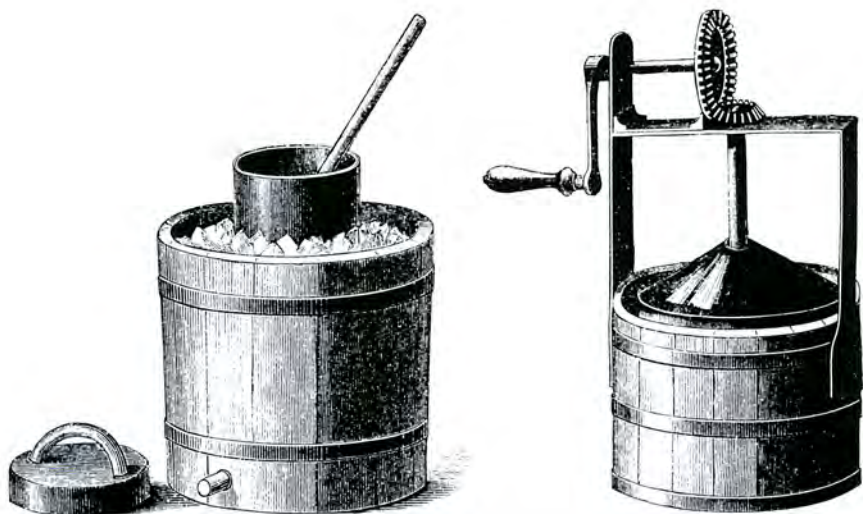
Glacens tradition har dock äldre anor, vilket en kortfattad historisk återblick visar.

Glacen är troligen att hänföra till kinesiskt ursprung. Kännedomen om glacetillverkning bör – i likhet med så många andra kulturelement – ha spridits med Sidenvägens resenärer till den arabiska kulturen och så småningom överförts till Europa, där greker och romare tog hand om och förvaltrade kunskapen. Kineserna blandade snö eller is med honung och araberna gjorde sig snarlika sött smaksatta och kryddade snödrycker, sherbeter (= sorbeter!).

Italien blev tidigt glacens förlovade land och därifrån spreds rätten först genom Katarina di Medicis ingifte i det franska kungahuset. Med till Paris förde hon 1533 innovatören och sockerbagaren Franceso Procopio Coltelli. Fysikern Réaumur (1683–1757) var bland dem som bidrog till glacens förädling genom vissa experiment med köldblandningar. Dessa tekniska förbättringar ledde fram till den moderna smidiga glacen – ”snöglacen”.

Med köldblandningen, dvs. salpeter i vatten, fick man under 1500- och 1600-talen reella möjligheter för den glacetillverkning som ligger till grund för vår egen uppfattning om vad glace bör vara.

Glace- och lemonadtillverkarna i Paris bildade redan 1676 eget skrå genom sammanslutning av de 250 glacebutiker Paris då hade.



2. Sorbetières efter Hagdahls kokbok 1883.

I detta sammanhang kan det vara aktuellt att fundera något över orsakerna till varför glacen ägnats sådan omsorg. De stora och kalla rätterna, "grosses pièces", vilka ofta var förrätter, har sedan 1600-talet haft sin givna pompösa framtoning. Konstnärligt utförda har dessa rätter varit bordets prydnader och mångfalden allegoriska, antikiserande, dekorativa eller figurativa – t.ex. djur – framställningar har ofta gjutits i för ändamålet avsedda former. Frågan är, om inte här är att finna en ursprunglig förebild för formrikedom, dignitet och sedvänja, vilka förknippas med glacen. Traditioner tillhörande den kalla förrätten, gjord av potatis eller ris, kan mycket väl ha anammats för en rätt som visat sig vara utmärkt att bereda i samma sorts fantasifulla kärl.

1700-talet gav recept på glace, bl.a. "glace-bomben", vilken fördes fram av Joseph Gilliers. Samme man uppfann också den

epokgörande sorbetièren – en konstruktion som byggde på köldblandningsprincipen, salt och is. Denna apparat blev det första egentliga redskapet för glacetillverkning. Tekniken förfinades senare och med hjälp av en vev kunde man nu hålla glacemassan i rörelse och på så vis erhålla en snabbare frysning och en mera homogen produkt. Denna innovation är i praktiken detsamma som den första glacemaskinen, på vars princip den moderna tekniken alltså baseras.

Efter hand industrialiserar mejerierna metoderna och med den år 1927 uppfunna industriella glacemaskinen får tillverkningen en aldrig tidigare skådad omfattning. Från att ha varit en vattenbaserad, smaksatt blandning blir glacen under 1700-talet en ägg- och mjölkblandningsanrättning. I den massfabricerade glacen tillsätter man snart de nu gängse ersättningsprodukterna och tillsatsämnena för livsmedel.

Under 1800-talet etablerades runtom i Paris ett växlande antal placesalonger och caféer där glace serverades i portionsglas. Somliga av dessa blev legendariska: "Maxim's".

För servering, vid sidan av glace-bombens suveräna form, har coupe-glasat varit vanligast. Portionsglace serveras också sedan länge i rån eller strut. Såsom Kersti Wikström bl.a. visar, finns i "Encyclopédie" (1751–72) medicinska invändningar mot glacen, vilken ansågs vara hälsovådlig och i vissa fall rentav dödlig! Eftersom man befarade att glacen trots allt kommit för att stanna, föreslogs i kompensande syfte mot kylan olika värmealstrande åtgärder såsom riklig vinförtäring! Men för säkerhets skull borde glacen förbehållas fysiskt starka individer.

Hennes uppsats presenterar också de olika glacetyperna genom en gruppering av glacerecept från de tre senaste seklen. Bland dessa återfinns titelbeteckningarna fruktglace, gräddglace och parfait i kronologisk räkna. Fruktglacen innefattar såväl sorbet som granité och italiensk marängmassa. Här kan nämnas att Kersti Wikström också funnit rikliga exempel på att glace ansetts vara en *maträtt*, jämställd med ost.

Inom receptområdet framstår Ch. Em. Hagdahl och Escoffier som auktoriteter. Hagdahl blev glacens kulturhistoriske och gastronomiske banerförare i Sverige och beskriver hur "man vid de kalla och söta rätterna försökt tävla med arkitekterna" i fråga om konstruktion och konstfullhet. Den berömde parisiske köks-

konstnären Escoffier kom att ge glacen dess festliga status och talar om rätten som ett kulinariskt artisteri.

Talande för glacens status är mångfalden, uppfinningsrikedomen i utformningen. Glace-bomben t.ex. har sin egen stilhistoria! Bland tillskotten i variantfloran för glacens användande är bl.a. förra sekelmittens nyhet "glace au four".

Trots sin stadiga popularitet har glacen nyligen fått en renässans som en produkt värd ädla råvaror. Italien har förblivit traditionsbärande land för glacen, både vad gäller tillverkning och servering. Genom italienare i exil har glacen, trots varningsorden i 1700-talets "Encyclopédie" blivit den mest älskade festkantade vardagsrätt, för vilken nya former alltid tycks stå till buds.

Referenser

Arbetets bok. 1887.

Diderot och d'Alembert, Encyclopédie. Paris. 1751–72.

Escoffier, A., Le Guide Culinaire. Paris. 1903.

Hagdahl, Ch. Em., Kok-konsten som vetenskap och konst. 1879.

Hedenskog, M., Ett förslag till en glassutställning. Examensarbete, Kulturvetarlinjen, Uppsala universitet. 1984.

Historisk kokebog.

Husqvarna Vapenfabriks Aktiebolagskatalog. 1913.

Nathorst-Böös, E., Glace. Ur Gastronomisk Kalender. 1969.

Svensk konditorlexikon. 1953.

Warg, C., Hjelpreda i hushållningen för unga Fruentimber. 1755.

Wikström, K., Glace. En frusen lækkerhet som blivit husmanskost, ur Läckö utställningskatalog Kring alla tiders mat. 1984.

Hasard – Sveriges siste nummerhäst

För mer än femtiofem år sedan kom Kulturens grundare intendenten G. J:son Karlin till zoologiska institutionen och frågade dåvarande chefen professor Hans Wallengren, om det på museet fanns någon som kunde hjälpa Kulturen att ge liv och anda åt Sveriges sista nummerhäst. Den hade, efter att i nära 25 år tjänstgjort vid Skånska dragonregementet i Ystad, fått framleva sina sista dagar på det gamla rusthållarhemmanet Östarp, men var nu död. Doktor Karlin framhöll att det ur kulturhistorisk synpunkt skulle vara särskilt värdefullt, att hästen bevarades såsom ett slags relik från indelningsverkets och rusthållsväsendets tid.

Indelningsverket hade varit ett system för avlöning av statens civila och militära tjänstemän. Det upprättades under Karl XI:s regering och innebar att lönerna under mer än tvåhundra år – från 1682 till 1901 – huvudsakligen anvisades in natura. För det militära indelningsverket, som var indelat i två beståndsdelar innebar det, att vissa kronan tillhöriga hemman och inkomster anslogs – eller som det med dåtida språkbruk hette – indelades till avlöning åt officerare och underofficerare, medan kostnaderna för den andra delen, det ständiga knektehållet, kom att vila på modernäringen. Detta innebar, att jordägarna av bondeklassen uppdelades i rotar, där varje rote ålades att anskaffa och försörja en knekt. Underhållet av denne bestod av dels kontantlön, dels bostad, vanligen ett torp med ett mindre jordstycke. På detta sätt skapades en försvarsmakt, vilken i fredstid utgjordes av jordbrukare och vilken i händelse av krig lätt kunde mobiliseras.

För uppsättande av rytteriet upprättades rusthåll, där den som

blivit rusthållare hade att mot viss skattelättnad anskaffa och underhålla en ryttare och häst samt förse dem med nödvändiga persedlar. Dessa allmogen pålagda försvarsbördor kom av dem att betraktas som en tryckande orättvisa.

Det indelta försvaret blev med tiden föråldrat och i jämförelse med flertalet europeiska arméer omodernt. När det i riksdagen blev fråga om nyorganisation motsatte sig bondeståndet varje förändring på grund av fruktan för ökade pålagor. När den gamla ståndsriksdagen 1866 ersattes av tvåkammarriksdagen och bondeklassen fick en betryggande majoritet i andra kammaren, togs ett flertal för denna klass viktiga frågor upp till behandling, bland dem försvarsfrågan. Bönderna krävde att kostnaderna för indelningsverket skulle övertas av staten och icke som dittills endast bäras av allmogen. Efter häftiga politiska debatter lyckades regeringen finna en framkomlig lösning, vilken bland annat innebar, att det indelta systemet så småningom skulle utbytas mot allmän värnplikt. Det var dock först vid 1901 års riksdag som indelningsverket blev avskaffat och en ny härordning, den allmänna värnplikten, infördes.

Indelningsverkets roll var dock icke helt utspelad. Det gick icke att i ett slag avfärda den gamla härordningen. Så t.ex. upphörde rusthållarnas rekryteringsskyldighet först i mån av manskaps och hästars avgång.

Vid det i Ystad garnisonerade Skånska dragonregementet, som vid denna tid var Sveriges största beridna regemente, fanns upp emot 1.500 hästar, där många var från rusthållstiden övertagna s.k. nummerhästar. Detta var en från indelningsverkets tid använd benämning ”på en kronan eller rusthållaren tillhörig tjänstehäst, som är avsedd att ingå i mobiliserade förband”. Till denna kategori hörde n:r 22 Hasard, född 1897.

Då jag med anledning av denna uppsats försökte få klarhet i Hasards tidigare öden, gav en hänvändelse till Krigsarkivet föga hjälp. En där företagen granskning av regementets hästrullor visade, att hästarnas namn ej var upptagna, varför något besked om hans härstamning och proveniens den vägen ej kunde erhållas. Men tack vare att hästens – nu på Kulturen förvarade – namntavla omtalade, att han var fallen efter en hingst med namnet Belisair kunde hans härkomst utredas. Flyinge hingstde-



1. Bilden hämtad ur Lundagård
1924.

på kunde bekräfta, att det funnits en landbeskällare med detta namn. I "Stuteriboken för Skåne" omtalas att Belisair var född på Flyinge 1877, var brun till färgen med stjärna och att han blev använd i aveln från 1881 till 1897. Året därpå står han som död "för ålder och oförmögenhet". Hasards moder står icke omnämnd, men ett studium av "Betäckningslistor för Flyinge hingstdepå" (nu förvarade på landsarkivet i Lund) upplyste, att det enda sto som under den aktuella tiden betäcktes av Belisair hette Cybele, född 1888, samt tillhörigt lantbrukare Per Olsson, Beden, Villie socken, Ljunits härad. Därifrån kom Hasard vid tiden för sekelskiftet till regementet i Ystad.

En kontakt med den nu 82-årige förre jägaren på Krageholms gods, Karl Nilsson, upplyste om Hasards senare tid på regementet. Han berättade att hästen under de sista åren huvudsakligen använts till körslor och att den på grund av sitt lugna temperament varit en mycket omtyckt trotjänare med många privilegier



2. Namntavla.

såsom att den aldrig behövde stå bunden på nätterna utan hade fri gång i stallarna. När Hasard efter nära 25 års tjänst skulle avföras ur rullorna, var många glada, att den istället för att säljas till slakt, blev överlämnad till Kulturen. Där fick den gamle rusthållshästen en fristad på det forna rusthållshemmanet Östarp. När den sommaren 1924 skulle överlämnas, fick ovannämnde n:r 32 Nilsson uppdraget att rida dit med Hasard som löshäst. I tre år utgjorde Hasard ett levande museiföremål och deltog som sådant i en parad då gårdens hela kreatursbesättning, vakad av byaherdar med lurar och ringstavar, uppträdde då Östarp invigdes i augusti 1924.

Men nu var Hasard död. Han slöt sina dagar, som Karlin skriver, "för den kula, som en ärlig krigshäst förtjänar, särskilt som han på sin rygg burit en av 'mannamannarna' såsom skånska dragonerna av gammalt kallas".

Som den siste av sitt slag borde den bevaras ansåg de båda museicheferna. I regel sysslade konserveringsavdelningen endast med preparat avsedda för zoologiska museet, men denna gång kunde undantag göras, eftersom det gällde att bistå ett annat museum. Doktor Karlin hänvisades till mig, som då var



3. Hasard med ryttare hälsas av intendent Karlin på rusthållargårdens trappa.

amanuens och den ende som utbildats i museiteknik, särskilt ryggradsdjurens konservering. Jag ställde mig dock avvisande. Uppdraget var i största laget, särskilt med hänsyn till de relativt begränsade resurser att montera stora djur, som zoologiska museet vid den tiden förfogade över. Men icke endast arbetets omfattning gjorde mig tveksam. Ytterligare tillkom, att det gällde att levandegöra ett husdjur. De flesta konservatorer vägrar att befatta sig med dylika. Om vilda djurs utseende, kroppsställning, rörelseschema etc. hade man – framför allt innan djurfilmerna på ett förträffligt sätt förmedlat kunskap – endast en allmän föreställning. Med husdjur var det annorlunda. Här har dess ägare lagt märke till en mängd individuella särdrag, som konservatorn icke känner till och därför icke kan återge.

När jag frågade var nummerhästen kunde beses, fick jag till svar att den icke längre existerade. Den hade omedelbart efter döden avpälats, varpå kroppen destruerats utan att vare sig mått eller avgjutningar av detaljer tagits. Ej heller fanns det kvar några skelettdelar – normala förutsättningar för en lyckad montering. Därmed var allt som kunde ge upplysning om djurets storlek och utseende borta. Inga fotografier fanns. Till mitt



4. Mannekängen under uppbyggnad.

förfogande kunde endast ställas ett vykort, där en till indelt soldat uppklädd ryttare sågs tygla den 30-årige valacken. Allt som återstod var huden, nu förvarad i saltlake.

Uppdraget syntes hopplöst. En intensiv övertalning av doktor Karlin fick mig dock att lova göra ett försök trots att till synes oöverstigliga hinder reste sig. För mig gällde det helt enkelt att skulptera ett djur, som skulle klädas med den döda hästens hud.

Ännu ganska långt in på 1800-talet var även vid större naturhistoriska museer en montering av däggdjur en ganska enkel procedur. Man satte en träkäpp i vardera benet, fäste käppen vid en mittbräda, sydde sedan samman den flådda huden så att endast en mindre öppning kvarstod genom vilken skinnet fylldes med hö och halm. Föreställningen att denna metod, med rätta kallad uppstoppning, fortfarande användes, håller sig ännu kvar här och var.

Först när man i senare delen av förra århundradet började använda det renskrapade skelettet som underlag för den träull och de blånor som blev använda för att forma kroppens ytteranatomi, kunde det monterade djuret erhålla en mera naturlig gestalt.

Nutilldags sker ett stort djurs montering enligt andra metoder. Man bygger en mannekäng – den tekniska benämningen på den stomme som skall beklädas med huden. Som ovan omtalats fanns, vad Hasard beträffar, varken skelett eller måttuppgifter,



5. Den återuppståndne Hasard.

och likväl måste ett helt djur skulpteras fram. Allt måste rekonstrueras efter de måttuppgifter jag kunde få av den flådda huden. Konstruktionen av mannekängen blev krävande. Jag vände mig till en kollega vid zoologiska museet i Köpenhamn, som då och då vid veckosluten kom till hjälp.

Mannekängen formades genom att på ett mittbräde, som i grova drag återgav halsens och bålens kontur, fästa lämpligt formade järnstänger att uppbära kroppen. Kroppshålligheten skapades med hjälp av bågböjda metallskenor över vilka ett finmaskigt metalltrådsnät lades. Sedan även benens muskulatur på motsvarande sätt formats började själva modelleringen.

Hittills hade arbetet varit ett konstruktivt hantverk avsett att ge ett underlag, på vilket den ytliga anatomen skulle modelleras med hjälp av en plastisk massa. Av vykortsbilden framgick, att det varit en ganska grovbyggd häst. För att i möjligaste mån få de yttre detaljerna exakta hyrdes som modell en till formatet liknande stadsbudshäst som ställdes på grönbete utanför fönstren. Vid skulpteringen gällde det att noggrant avväga varje detalj med ständig tanke på den relief, som skulle framträda när huden lagts på. Icke minst huvudets utformning var krävande eftersom kraniet saknades. Muskler, ådror, nosparti och ögonens insättning fordrade mycken omsorg, men med stadsbudshästen som modell kunde detaljerna formas.

Under den tid uppbyggandet av mannekängen pågick, hade

huden bearbetats. Den hade garvats, tunnskurits och slipats för att bli smidig och tunn nästan som ett handskskinn. Upprepade gånger hade den prövats på mannekängen. I början av 1928 preparerades huden mot skadeinsektsangrepp och därpå skedde den definitiva monteringen och skulpturen bekläddes med huden, det enda som återstod av det som en gång varit n:r 22 Hasard, Sveriges sista nummerhäst.

Ännu någon månad stod Hasard stallad i konservatorsateljén på Zoologen innan han, dragen på en kärra av sin levande modell, transporterades till Kulturen, där han nu stått i mer än ett halvsekel.

Arbetet hade följts med intresse av pressen. Sydsvenska Dagbladets medarbetare Anders Sten gjorde ett stort reportage, där han under rubriken "Där konst och vetenskap gå hand i hand" beskrev hur Sveriges sista nummerhäst räddades åt eftervärlden. Kanske var det också Anders Sten, som i egenskap av medlem i studenternas karnevalkommitté ombesörjde, att en i papp gjord efterbildning av Hasard kom att delta i 1928 års karnevalståg, vars tema detta år löd "Lunds studentkårs vandrande Kulturhistoriska museum" och där enligt karnevalsprogrammet "museets intendent doktor Karnevalin i egen hög person leder den ryktbara kulturkampen Hasard och uppvaktas av trenne hasardspelmän".

Referenser

- Brev från arkivarie Stig Svensson, Krigsarkivet, förmedlat genom R. Palmquist.
Karlin, G. J:son, Kulturhistorisk förening och museum i Lund. 1932.
Karlin, G. J:son, Kulturhistoriska museets Östarp. 1924.
Karnevalsprogrammet 1928.
Löwegren, Y., Zoologisk museiteknik, 1961.
Sten, A., SDS, 13/3 1928.
Stuteribok för Skåne, Bd. IV, 1911, sid. 291.

Om fiskdammar i Skåne

Då Carl von Linné på sin skånska resa 1749 kom till Marsvinsholm gjorde han bl.a. följande iakttagelser. "Karpdammar voro här de meste och anseeligaste i riket, vid pass 40 stycken, fulla med karp och rudor, som här väl trivas. Tillförne hade vid Marsvinsholm varit 99 dammar och den 100. på taket, då taket var täckt med en horisontell blyreservoar, varefter numera ej något tecken sågs, utom några stenar överst i muren. Det vore icke ringa båtnad för riket, om flere här i landet anlade karpdammar, där karpen så väl fortkommer." Notationer om fiskdammar gjorde han även på andra platser i Skåne. I Vrams Gunnarstorp fann han 23 anlagda dammar varav den ene var en uppdämd sjö, i vilken 10.000 fiskar hade utplanterats. I Krageholm fanns "karpsjö och karpdammar med en liten uppdämning" och då han befann sig vid Sövdesjön konstaterade han att där fångades den största karpen.

Från Lärkesholmsbesöket stammar kanske den mest inträngande och omfattande beskrivning överhuvudtaget som Linné återger från sin skånska resa. Det som är föremål för hans stora intresse är det fiskdammsystem som ägaren till Lärkesholm hade upprättat genom att utnyttja de i terrängen förekommande kärren och myrarna. Här några brottstycken av framställningen. "Således inrättade dammar giva så mycken nytta som en åker, att man icke kan säga, om det nyttigare hava karpdammar eller annor gröda. E. g. då 10.000 små karp planteras får man fullkommen karp mer och inte mindre efter 3 å 5 år, då var karp är värd 1 dlr smt. . . På sådant sätt kunde man få dammar var man

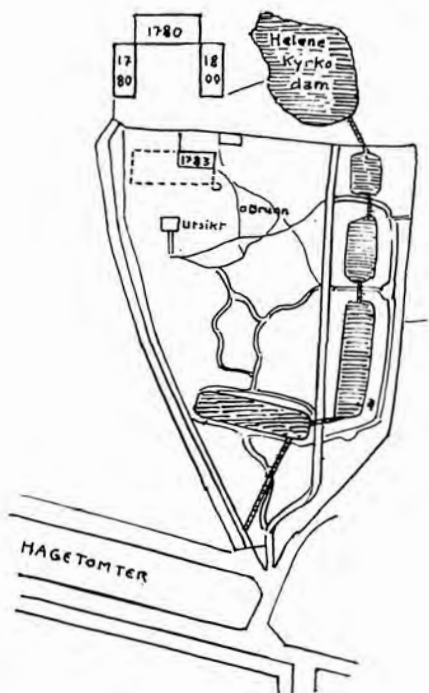


1. Fiskafänge i herrgårdsmiljö, 1500-talet.

vill i Sverige i den sterilaste jord och sätta henne i komparation emot åker, ty var som berg är, där äro ock dälдер emillan.” Linné blev mycket imponerad av vad som förevisades honom på Lärkesholm och han sammanfattade sina intryck med ”Av detta allt lärde vi ett nytt fundament till ekonomi i den sterilaste mark, och detta sågom vi klarligen lagt för ögonen, som jag icke vet någon hava tänkt på uppe i Swerge.”

Carl von Linné uttalar sig här som den ivrige förkämpe han var för frihetstidens allmänna strävan att vilja höja och återupprätta landets ekonomiska välstånd genom att taga i anspråk outnyttjade och dolda tillgångar.

Vid Carl von Linnés korta besök i Lund, som han nu återsåg 21 år efter sin studietid i lärdomsstaden hade han inga anteckningar om fiskdammar men väl om något annat användbart i nyttans tjänst. När han gick på stadens vallar sökte han efter färgväxten vau, färgreseda, ”en ört, som mycket brukas till färgerier, den jag fordom sett på vallarna väster om Lund växa, men sökte henne nu förgäves på samma ställe men fick henne



2. Detalj av karta av C. Schelin 1835 visande samma fiskdammsanläggning som Gillbergska kartan från 1766. Efter Hans Erlandsson 1932.

dock igen norr om staden på vallarna vid Thome-gap, där hon stod för fädot i myckenhet, privilegierad för kor, getter, hästar, svin." Inför denna syn beklagade Linné att lundaborna inte tog tillvara möjligheten att odla vau på sina täppor istället för tobak, "ty ingenstädes kan en ört lättare planteras, än där hon växer vilt, och ingenstädes växer hon i Sverige begärligare än vid Lund."

Fanns det inga fiskdammar i Lund vid denna tid som kunde intressera Linné? Jo, det fanns nära den plats i stadens norra del där färgresedan växte. Ett stenkast norr om stadsvallen fanns en fiskdammsanläggning som kan ha haft gamla anor redan vid denna tid. På Gillbergs karta, utförd 1766 (bild 2), finns nämligen fyra rektangulära dammar och en stor pöl återgivna inom det område där Allhelgonaklostret var beläget under medeltiden. Pölen benämndes "Vanningadammen" långt fram i tiden.



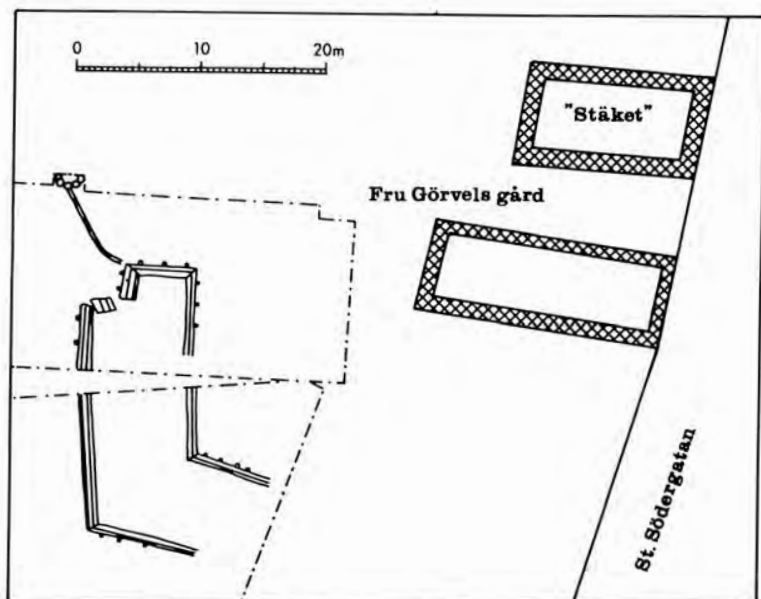
3. Biskop Peder Vinstrups gård, S:t Peters kloster i Lund. Den större dammen till höger var belägen där nuvarande järnvägsstationen ligger. Ur R. Blomqvist. Lunds historia, 1978.

Idag återstår en liten del av denna damm jämte en av de rektangulära dammarna, omedelbart öster om universitetsbiblioteket. Orsaken till att Linné inte nämnde något om dammarna kan ha varit att dammanläggningen vid denna tid hade fått förfalla och att fiskodling i större skala ej hade någon framtid i Lund. Annorlunda var det med färgresedan.

Dammarna på Helgonabacken har emellertid ej varit de enda i Lund under årens lopp. I litteraturen förekommer här och var omnämnande av fiskdammar. I akademismedmästaren Petter Löwegrens minnesböcker beskrivande uppväxttiden i Lund de sista decennierna under 1700-talet namnges flera kärr och dammar, som förutom att de användes som skridskobana om vintern även kan ha innehållit fisk. Vad gäller benämningen "Karpdammen" bör väl inget tvivel råda. Men även "Nils Pers kärr", beläget där nuvarande järnvägsstationen ligger, "Per Ols kärr", som låg i hörnet av Grönegatan-Stålbrogatan, "Gidsholmadammen", nuvarande stadsparksdammen m.fl. dammar och kärr kan ha varit tänkbara som fiskdammar.

Hand-drawn floor plan of a property in Drottens Gränd, Stockholm. The plan shows a large rectangular building with a grid of 12 rooms (3 rows by 4 columns). Two central rooms are labeled 'Damm' and are filled with a stippled pattern. To the right of the building is a narrow strip of land containing a 'Tillståndet Tomter' (Tillståndet Tomter), a 'Bakgård' (Backyard), and a 'Köket Längan' (Kitchen Wing). Further right is a 'Stora Söder Gatan' (Large South Street). A scale bar at the bottom indicates distances from 0 to 100 meters. A north arrow is located in the top left corner.

På Nils Erikssons geometriska karta, upprättad 1667 (bild 3), finns både en större damm, senare benämnd "Per Ols kärr", och två långsmala, rektangulära dammar, de senare ingående i den forna priorgården vid S:t Peters kloster, kallad Klostergården. Denna gård förvärvades 1664 av biskop Peder Vinstrup. På denna gård hade han ett eget tryckeri, troligen Lunds första. Förekomsten av de båda dammarna gör en antydning om att man utöver tryckandets sköna konst även sysslade med fiskodling här under 1600-talet.



5. Fiskdamm från 1570-talet, väster om Stora Södergatan i Lund. Undersökt av Kulturen 1980–81. Ritning Maria Cinthio.

Två rektangulära fiskdammar fanns förr även på den gård, i vilken Karl XII residerade under perioden 1716–18. Till gården hörde en pampig trädgård, nuvarande Katedralskolans skolgård, beskriven av Linné på följande sätt: "Trädgården, professor Harmens tillhörig, hade sköna, både bok- och avenbokshäckar, vinrankor stodo mot väggen hela vintern utan att täckas, krapp växte här frodigt och valnötsträd i större kvantitet än på något annat ställe." Det existerar en ritning, från 1816, över trädgården, där det framgår ganska väl hur storslagen trädgården var (bild 4). När den danska språkforskaren Christian Molbeck besökte Lund 1812 fängslades även han av denna. "Den bäst anlagda trädgården i staden fanns vid Karl XII:s huset. Dess ägare domkyrkoinspektoren Sven Cronsioe förtjänade allt beröm för att han om sommaren lämnade 'anständigt folk' fritt tillträde till sin trädgård."

För kännedomen om 1600-talets Lund finns en intressant källa att tillgå, nämligen 1691 års sjättepenningsslängd. Sedan

början av 1600-talet ägde kronan rätt till 1/6 av den arvslott som tillföll utomlands boende personer. År 1673 bestämdes även att en var person, som flyttade ur riket, skulle erlägga i skatt 1/6 av all sin egendom.

Bestämmelsen var avsedd för de personer som flyttade till Danmark vid oroligheterna under krigsåren i Skåne på 1670-talet. Medicine professorn Christian Foss tillhörde denna kategori. Han var infödd lundabo. Danskarna tog väl emot honom och Kristian V anställde honom som sin livmedicus. Christian Foss var ägare till flera centrala tomter i Lund och många intressanta uppgifter om dessa står att läsa i 1691 års sjättepenningsslängd. Bland annat kan två olika fiskdammar lokaliseras. Tomten nr 30 på 1688 års karta upptog hela det område som motsvaras av nuvarande kvarteret Billegården, väster om Grönegatan. På tomten hade Christian Foss uppfört stallbyggnad för en ridskola och bostadshus för stallmästaren och ridläraren. På tomten fanns även en hage. År 1696 "uppkallades Skräddaren Jöns Christensson, boende i Sal. Dr Fosses beridarestall; berättade, att han bott där i 6 år och att i dammen, som låg i hagen, hade Rådman Lewerentz brukat ha fisk".

Tomten nr 29 på 1688 års karta, nuvarande kvarteret Drotten öster om Grönegatan, norr om Drottensgatan, upptogs till större delen av den s.k. Fossens hage. Inte att förväxla med ovan nämnda väster om Grönegatan. I de läges- och måttuppgifter som redovisas för tomten relateras flera till en befintlig damm. Var det denna damm som kom i dagen häromåret vid arkeologiska undersökningar? Förmodligen inte. Det bör ha funnits ytterligare en i det aktuella området. Dock icke omnämnd i sjättepenningsslängden av en särskild orsak. Mera härom senare.

Dammen i fråga har registrerats vid två olika tillfällen (bild 5). Den blottades första gången vid Kulturens arkeologiska undersökning 1980 i samband med grundgrävningsarbeten för varuhuset Tempos tillbygge väster om fru Görvels gård. Fortsättning följde året därpå vid grundgrävningen för parkeringshuset söder därom. Dammanläggningen är märklig ur många synvinklar. Dammens totala utsträckning och form är okänd, men hittills har den framtagits till en längd av ca 22 meter och bredden mäter ca 9 meter. Såsom framgår av bild 5 var dammens form



6. Fiskdammen sedd från luften.

något märklig genom att den vinklade av mot sydöst. Ännu mera egenartad var dammens avslutning i norr med en svårförklarlig indragning av det nordvästra hörnet. Från denna del ledde för övrigt en ledning av tre sammankopplade urholkade furustammar bort mot en stenskodd brunn. Ledningen låg lägre vid brunnen än vid dammen, vilket innebär att den hade fungerat som ett översvämningsskydd. Ledningen anslöt till träskoningens övre kant.

Då man anlade dammen låg markytan ungefär 180 cm under nuvarande markyta. Själva dammen grävdes med sluttande sidor ner genom de under medeltiden avsatta kulturlagren till ett djup av ungefär 130 cm. Den orörda moränlerans yta kom att utgöra dammens botten. På denna botten hade under användningstiden avsatts löv och kvistar, vilka hade bevarats väl under seklernas lopp. Väggarna var klädda med en skoning av trä (bild 6-8). På ett inbördes avstånd av ca 150 cm fanns snett neddrivna stolpar av al, förmodligen klibbal, ett träslag som är särskilt hållbart i vatten. Såsom bild 8 visar hade varje stolpe uthuggna klackar, på vilka de horisontellt lagda plankorna vilade. Plan-



7. Detalj av ena hörnet med tätningens plankor.

korna, som var av bok, var dessutom fastsatta med träpluggar. I skoningens hörn fanns en vertikal planka för att inte jorden skulle falla ut och förorena vattnet. Vid det indragna partiet i nordväst fanns nio snett neddrivna pålar i stället för horisontellt liggande tinnar. Möjligen kan denna avvikande konstruktion ha ett samband med att det en gång kan ha funnits en dammlucka.

När det gäller dateringen av denna omsorgsfullt anlagda damm rådde det maximalt gynnsamma förhållandet att några av stolparna hade kvar barken vilket därigenom möjliggjorde en exakt årsringsdatering till 1573–74. Dammen hade alltså anlagts vid denna tid. Hur länge den sedan var i bruk är för närvarande osäkert. Förmodligen igenfylldes den redan någon gång under 1600-talet dock icke under senare delen. Om den haft längre livslängd borde även den varit omnämnd i sjättepenningsslängden 1691 inte minst med tanke på utformningen. Fyllningen bestod av gödsel, kvistar, träpinnar och sand. I fyllningen låg rikligt med keramik, kakel, golvtegel, glas och djurben. Speciellt två föremål kan lyftas fram som något utöver det vanliga,



8. Två av de snedställda stolparna med uthuggna klackar. Såsom framgår av bilden är den högra stolpen neddriven i en medeltida avfallsgrop.

nämligen en välbevarad silversked med två ingraverade vapensköldar och ett cylindriskt kärl av glaserat lergods, sid 101.

Med tanke på storleken, formen och den omsorg man nedlagt på skoningens utformning kan man förutsätta att anläggningen primärt använts som fiskdamm. Att dammen var fylld med avfall är inte speciellt anmärkningsvärt. Lertäcktsgropar och grävda brunnar har vanligtvis i äldre tid blivit igenfyllda sedan den primära användningen upphört. Vilken typ av fisk som varit aktuell i denna damm kan naturligtvis ej fastställas. De mest troliga sorterna bör ha varit karp och ruda eller karussa som den sistnämnda också kallades i sydsverige.

Referenser

- Alm, G., Karpfamiljen. Fiskar och fiske i Norden II. 1964.
 Bernström, J., Ruda. KLFNM Band XIV.
 Blomqvist, R., Lunds historia, nyare tid. 1978.
 Carlquist, G., Lund på 1690-talet. Föreningen Gamla Lund V. 1923.
 Erlandsson, H., Om vattendragen och den äldsta bebyggelsen i Lund. Föreningen Gamla Lund XII. 1932.
 Gullander, B., Linné i Skåne. En antologi. 1975
 Löwegren, Y., Lundensisk vardag för 150 år sedan.
 Petter Löwegrens minnesböcker. Föreningen Gamla Lund XXXIII. 1951.
 Osberg, N.P., Lundaminnen från 1820–40-talen. Föreningen Gamla Lund VIII–IX. 1927.
 Rasmussen, H., Fiskedamme og fiskeopdræt. KLFNM Band IV. 1959.
 Svensson, N., Grävningssrapport 1980.
 Till fil dr Olof Ryberg framföres ett varmt tack för värdefull hjälp med litteraturanvisningar.

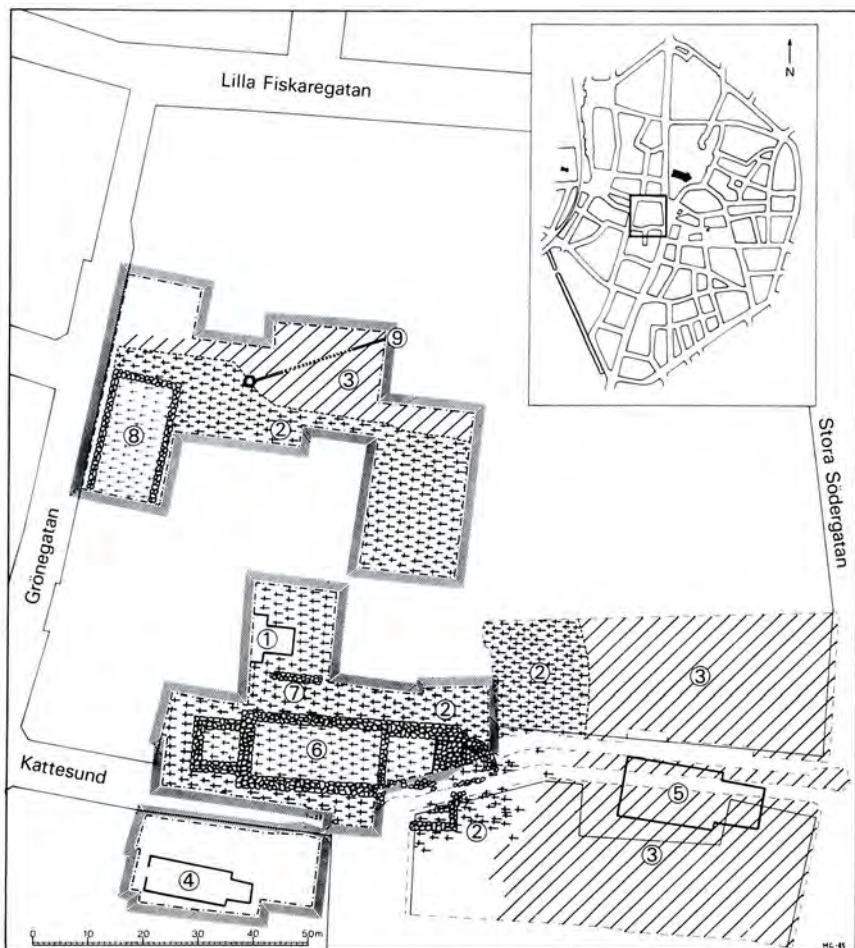
Drottenskyrkan och dess föregångare Nya arkeologiska rön i Lund

De under 1982 påbörjade arkeologiska undersökningarna i kvarter S:t Clemens avslutades under det gångna året. På grund av beslutet om kyrkoruinens bevarande kunde undersökningen i denna del ej fullföljas helt enligt planerna. Om bevarandediskussionen och det följande bevaringsbeslutet skriver stadsantikvarie Claes Wahlöö i slutet av artikeln.

För övrigt har undersökningen förlöpt helt planenligt och har efterlämnat en imponerande mängd dokumentationsmaterial i form av fynd och ritningar. Att från detta stora material så snart efter undersökningens slut välja några representativa och belysande fynd och på ett någorlunda överskådligt sätt sammanställa grävningsresultaten har sina vanskligheter. En sak kunde man dock redan medan undersökningen pågick konstatera, nämligen att de målsättningar som ställts upp inför starten i stort sett hade uppnåtts. En av huvudpunkterna här var att dokumentera omfattningen av den gravplats från början av 1000-talet som påträffades vid PK-banksundersökningen tio år tidigare. Därtill också att söka lokalisera den till gravplatsen hörande kyrkan.

Efter det att vi under 1983 undersökt den norra delen av gravplatsen utan spår av någon kyrka, började utrymmet för en sådan påtagligt att minska. En möjlighet, dessutom högst sannolik, var att den efterföljande stenkyrkan uppförts helt eller delvis ovanpå stavkyrkan. Ett sådant tillvägagångssätt är känt från bl a S:ta Maria Minors och S:t Stefans kyrkor i Lund. Emellertid skulle det visa sig att man i detta fall inte använt sig av denna metod.

Undersökningen hade under vintern och en del av våren mestadels fortgått med dokumentation av de knappt tvåtusen



1. Översikt över S:t Clemens och norra delen av kvarteret Färgaren med de senaste årens arkeologiska undersökningar. ① Lämningar efter stavkyrkan från slutet av 900-talet. ② Den till 1 hörande kyrkogården ca 990–1050. ③ Bebyggelselämningar samtida med kyrkogården 1. ④ Den nyfunna stavkyrkan, preliminärt daterad till ca 1050–1100. ⑤ Stavkyrka samtida med 4 intill nu benämnd Drottens stavkyrka, undersökt 1961 och 1974. ⑥ Drottens sockenkyrka i sin 1200-talsutbredning. ⑦ Murrest ingående i klosteranläggningen. ⑧ Grundmurar till västra delen av klosteranläggningen. ⑨ Färskvattenränna till klosterbrunnen. Kyrkogårdarna till 4, 5 och 6 ej utmärkta. Ritning Maria Cinthio.

2. Spåren efter den äldsta stavkyrkan. De sex tätt liggande groparna i bildens övre del utmärker de s.k. sprången mellan långhus och kor. Stenraden i bildens undre del anger platsen för korets östvägg. Översikt från öster. Foto B. Bon-
desson.



gravar, som låg norr om grundmurarna till Drottens stenkyrka. Bland dessa fanns gravar både från tiden före och efter 1050. Eftersom de äldsta gravarna, de från perioden före 1050, mestadels låg nedgrävda i moränleran, skulle en genomgång av fältritin-
ningarna kunna ge besked om områden där dessa gravar eventu-
ellt saknades. Det kom också att visa sig, att ett område i den del
av grävningsfältet som från Kattesund sträcker sig norrut in mot
kvarterets mitt, saknade dessa gravar. Då dessutom väderleken
framåt april möjliggjorde grävning utan tält uppenbarades efter
en förnyad upprepning en del symmetriska nedgrävningar. Ef-
ter cirka tio års spekulerande kunde vi arkeologer äntligen kon-
statera att vi hittat spåren efter stadens äldsta kyrka, helt säkert
från slutet av 900-talet. Ordet spår i föregående mening har valts
avsiktligt, för tyvärr finns inga påtagligare lämningar kvar, en-
dast nedgrävningar i leran, som skulle visa sig markera långhu-
sets sydöstra och nordöstra hörn och en rad med syllstenar som
utmärker korets östvägg (bild 2). I nedgrävningarna har sanno-
likt stått syllbärande stolpar. Detta byggnadssätt i s k resvirkes-
teknik med på stolpar vilande syllar, är ett nytt inslag i den
lundensiska stavkyrkobyggnadstraditionen. De drygt femtio år
yngre kyrkorna, S:ta Maria Minor och S:t Drotten har alla haft
väggstavarna nedgrävda i marken. Detta byggnadsskick har



3. Grunder och dagermurar till Drottens sockenkyrka i den utformning den fick efter valvslagningen under senare delen av 1200-talet. I förgrunden tornet. I bildens mitt rester av dopfuntsfundamentet. Därbortom skymtar tre tegelkistor placerade framför lekmannaaltaret vid lektoriemuren. Foto B. Bondesson.

möjligen sitt upphov i Västeuropa, ett belysande exempel finns i Greensted i England där ännu idag de övre delarna av en sådan vägg finns att beskåda. Den nu påträffade stavkyrkan ansluter däremot till en centraleuropeisk byggnadstradition. På tyskt område finns ett flertal arkeologiskt undersökta stavkyrkor från 800- och 900-talen med liknande konstruktion och planlösning. Som exempel kan nämnas Tostedt i närheten av Hamburg.

Den återstående tiden av utgrävningen ägnades helt och hållet åt undersökning av lämningarna av Drottens stenkyrka (bild 3). Denna, med högt ställda förväntningar emotsedda del av undersökningen, blev till vissa delar något av en missräkning. Tyvärr visade sig kyrkan vara betydligt hårdare nedbruten, framför allt i sina norra delar, än vad tidigare mindre undersökningar låtit förmoda. Merparten av golven var fullständigt söndergrävda av den stora mängd begravingar som ägt rum i kyrkan. Av de hög-

och senmedeltida golven som visligen funnits, påträffades ytterst få lämningar. Härtill kommer att bristen på fynd av arkitekturfragment såsom kapitäldelar, valvstrålar, skulpturer och liknande är nästan total. Ett av de få undantagen utgör den ansiktsprydda baldakinsten, som vid en kulvertgrävning i Kattesund 1974 påträffades liggande upp och ned i trappan mellan kor och absid.

I kyrkan kunde trots allt en del element från dess interiör dokumenteras. Bland dessa kan nämnas pilasterpostamenten från valvslagningsperioden under 1200-talet, rester av, med långhusmurarna parallella, bänkarrangemang, troligen från kyrkans klostertid på 1100-talet och postamentet till dopfunten, centralt placerad över en grav i långhuset. Vidare påträffades lämningar av den lektoriemur som uppförts i triumfbågen och på så vis avskärmat koret från långhuset. Även denna är troligen uppförd under klostertiden. Mot denna mur har ett s k heligkors eller lekmannaaltare uppförts, varav fragment av sockelskiftet påträffades. Uppe i absiden hittades resterna av högaltaret, men tyvärr i mycket ramponerat skick.

Som tidigare nämnts var golven mycket förstörda, dock fanns på en del ställen företrädesvis längs murarna och i koret sammanhängande golvytor. Dessa bestod av utstrukna tunna kalkbruksnivåer. På dessa fanns en till två centimeter tjocka avsatta lager från vilka något över tvåhundra mynt tillvaratogs. Mynten kommer efter sin bestämning att få en avgörande betydelse för dateringen av kyrkan och dess olika om- och tillbyggnadskeden.

Som något unikt kan man betrakta de två myntskatter¹ som hittades i kyrkan. Den ena, omfattande drygt tvåhundra mynt, påträffades nedgrävd invid norra torngrunden. Mynten, huvudsakligen av tysk och engelsk härkomst, daterar sig till tiden omkring 1360. De s k slutmynten är från den engelske kungen Edward III regering (1327–77). Den andra, betydligt större skatten hittades vid den södra långhusgrunden. Samtliga mynt, 732 stycken, är präglade under senare delen under den danske kungen Niels regeringstid (1104–34) antagligen omkring 1130.

Av kyrkans dagermurar återstår idag endast de två nedre skiften av tornets och långhusets sydmurar (bild 3). Samma



4. Södra tornmuren från senare delen av 1200-talet utgör ett exempel på de bäst bevarade delarna av kyrkans murverk. De stora stenarna i förgrunden är från kyrkans äldre byggnadsskeden. Foto R. Hedvall.

gäller för den blottade delen av absiden. I övrigt återstår endast grundmurarna. Av de kvarstående partierna framgår att murarna varit uppförda i skalmursteknik, ytter- och innerskal av kvaderhuggen kvartsit med fyllning av kalkmörtel och skrotsten. I långhuset vilar det nedersta kvaderskiftet dessutom på ett skråhugget sockelskift av sandsten. Häre finns en antydning om olika tidpunkter för uppförande av långhuset respektive tornet och absiden. Det huvudsakliga byggnadsmaterialet, kvartsit, har hämtats från det strax öster om Lund belägna Hardeberga, medan sandstenen som främst använts i de dekorativa elementen som socklar, lisener och portalomfattningar kommer dels från Höör, dels från helsingborgsområdet.

Det mest remarkabla som påträffades vid undersökningen av kyrkan var dock de kryptor som anlagts under koret och långhusets östra fjärdedel. Vid anläggandet hade man här grävt ur ett cirka 250 m² stort och något över en och en halv meter djupt schakt i vilket man med någorlunda jämnstora fältsten kallmurat kryptväggarna (bild 5). Det uppkomna utrymmet delades i två ungefär lika stora delar av stödgrunden till triumfbågen. Av allt att döma har inte någon av de två på så sätt uppkomna kryptorna någonsin kommit till användning. Antydning till golv kunde inte konstateras efter det att kryptorna tömts på sitt innehåll. Bristen på avsatta lager närmast botten tyder snarast på att de

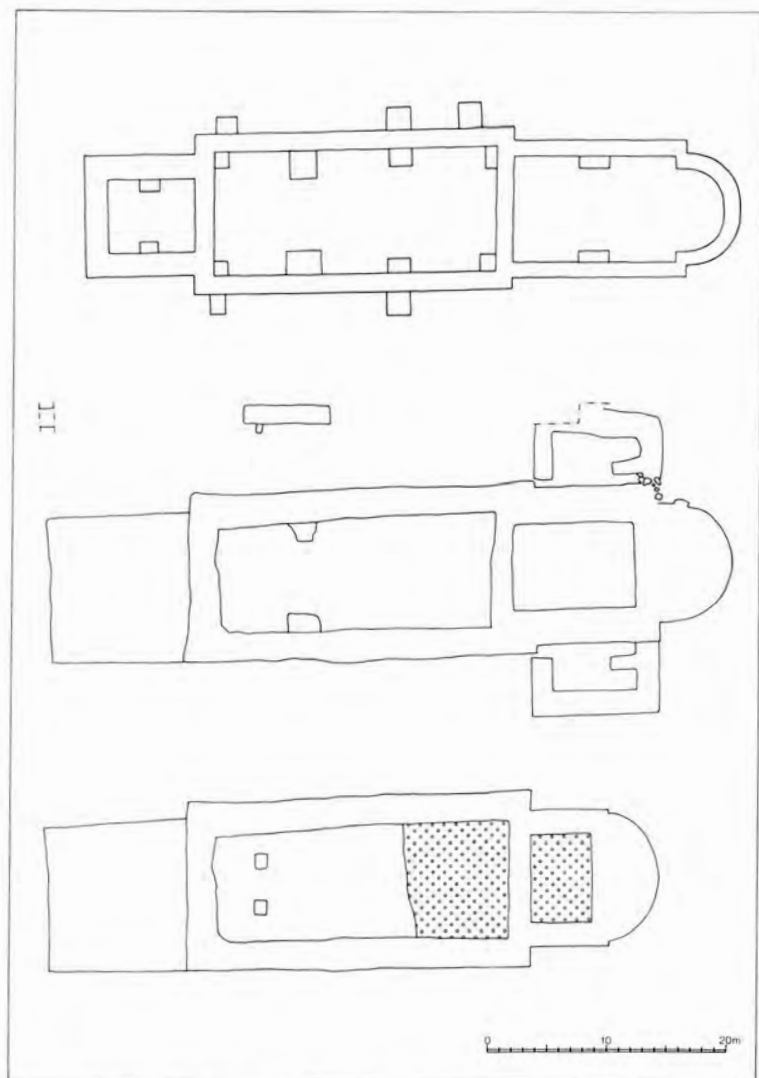


5. Västra och en del av södra väggen till kryptan under den äldsta stenkyrkans kor. De tuktade stenarna till höger på bilden utgör understa skiftet i lektoriemuren. P.g.a. rasrisk kunde kryptorna endast tömmas bit för bit. Foto R. Hedvall.

återfyllts relativt omgående. Någon västvägg har ej heller blivit uppförd. Frågeställningen när det gäller dessa förmenta kryptor är i vilket syfte och när de uppförts. Har kyrkobygget från början varit avsett för något annat ändamål än som vanlig sockenkyrka? Kryptor i romanska sockenkyrkor är en hitintills okänd företeelse.

Ett "grovt" försök till sammanställning av de tre urskiljbara byggnadsdelarna lämnas å planerna I–III (bild 6). Huvuddragen i dessa kommer troligen inte att ändras, dateringarna däremot är högst preliminära och kommer antagligen att justeras i samband med att de numismatiska bestämningarna blir klara.

Efter det att utgrävningarna i S:t Clemens slutförts inom den stipulerade tidsramen påbörjades en ny undersökning i det nybildade kv Drotten omedelbart söder om Kattesund, på platsen för den rivna auktionskammaren (bild 1). Denna undersökning, till ytan många gånger mindre än den föregående, kom dock att resultera i en upptäckt, som väl kan mäta sig med vad som hittades i kv S:t Clemens. Kyrkogården, känd från äldre dokumentationsmaterial och betraktad som hörande till Drottenskyrkan, visade sig vara en separat gravplats, klart avgränsad från



6. Plan över stenkyrkans olika byggnadsskeden.

Underst: det ursprungliga utförandet från omkring 1100, kryptor markerade med cirklar.

I mitten: klosterkyrkan från omkring 1150.

Överst: sockenkyrkan från senare hälften av 1200-talet.

Ritning Maria Cinthio.



7. Längdsnitt genom en del av stavkyrkans norra väggdike. Resterna av väggstaverna avtecknar sig som mörka partier i dikeskanten. Foto B. Bondesson.

Drottens kyrkogård i norr. Den södra kyrkogårdsbegränsningen kunde också bestämmas och följde i stort byggschaktets södra kant. Däremot finns frågetecken för väst- och östgränserna.

De cirka 125 gravar som dokumenterades var till övervägande delen snyggt och prydligt nedlagda i rader, till skillnad från den till synes oordnade placeringen på Drottens kyrkogård. Trots att mestadels endast färgningar och några få gånger fragment kunde iakttas av kistorna, kunde rätt snart konstateras att dessa var av samma standardiserade typ som tidigare påträffats vid Drottens och S:t Stefans stavkyrkor. De sistnämnda är dendrokronologiskt daterade till tiden 1050–1100. I likhet med förhållandena i kv S:t Clemens visade sig ett parti av grävningsytan sakna gravar. Då en noggrannare upprepning av denna del gjordes, avtecknade sig här smala rännor eller diken. Vid tömningen av rännorna kunde dokumenteras de förmultnade nederdelarna av stavar, till formen identiska med de från Drottens stavkyrka (bild 7). Vid uppmätningen visade det sig att kyrkan bestått av ett rektangulärt långhus med måtten femton gånger sju meter och med ett rakslutet kvadratisk kor om fyra gånger fyra meter. Totalt är kyrkan nitton meter lång, alltså betydligt mindre än sina närmaste samtida grannar, S:t Drotten och S:ta Maria Minor. Planlösning och byggnadssätt var annars närmast identis-

ka, (bild 1). Detta tillsammans med den ovan omtalade standardiserade kisttypen pekar mot att kyrkan uppförts vid 1000-talets mitt. Vissa oklarheter i nedgrävningarna i långhusets västra delar pekar på att det kan ha funnits en föregångare. I samma riktning pekar också några störda gravar invid koret och fyndet av ett Ethelredmynt från omkring år 1000 i en av gravarna.

Av de fåtaliga fynd som gjordes vid denna undersökning kan man inte undgå att nämna två bitar av sönderslagna tegelpannor. Ristningarna härpå bör nog tolkas som "skisser" till muralmålningar, som utförts i samband med Drottenskyrkans ombyggnad till klosterkyrka. De har gjorts i samband med tegelslagningen och verkar vara utförda av en driven hand. Vid den ombyggnad som ägt rum efter klostrets upphörande, har dessa två fragment hamnat i några avskrädesgropar tillsammans med annat kasserat taktegel.

De två årens undersökningar kan också med några få ord sammanfattas så här: en av Skånes äldsta kyrkor uppförd i slutet av 900-talet, kanske den äldsta och kanske den kyrka, som Sven Tveskägg enligt Roskildekrönikan lät bygga plus gravplats, har påträffats och till delar undersökts, en helt okänd stavkyrka med tillhörande kyrkogård från 1000-talets mitt har totalundersökts, resterna av en sockenkyrka i sten från 1100-talets början, vid mitten av seklet om- och tillbyggd till klosterkyrka för premonstratensorden och under sista halvan av 1200-talet ånyo ombyggd och återigen sockenkyrka för Drottens socken, den till de tre sistnämnda hörande kyrkogården med 1 500 gravar, därtill delar av klosterkomplexet, har helt eller delvis undersökts och uppmäts. Totalt har 5 000 m³ kulturlager grävts upp, undersökts och forslats bort.

Trots allt det slit och den möda fältarbeologerna lagt ned, är det först nu efter grävningens slut som det egentliga arbetet börjar.

1. Mynten har bestämts av Jörgen Steen Jensen, Nationalmuseet Köpenhamn.

Undersöka eller bevara? Ett sociodilemma

Lämningarna av S:t Drottens kyrka, som enligt tidsplanen för de arkeologiska undersökningarna i kv S:t Clemens skulle vara slutundersökta och borttagna i slutet av juli månad 1984 blev i elfte timmen föremål för en bevaringsdebatt, där tonläget stundom var högt. Med debatten om S:t Stefans kyrkoruin 1978 i minne hade Kulturens arkeologer redan ett gott tag så smått undrat över det faktum att debatten så länge låt vänta på sig.

Detta särskilt som resterna av stenkyrkan redan under lång tid legat exponerade för den intresserade publik, som dagligen i stora mängder passerade utgrävningsplatsen vid Kattesund. Undersökningarna föreföll att planmässigt gå mot sin avslutning, när kravet restes på ett bevarande av monumentet. Och si! Undrens tid var icke förbi. Bevarandet tankarna vann gehör i kommunens ledning och en snabb situationsförändring var plötsligen ett faktum.

Politiska beslut fattades, pengar till ett underjordiskt ruinmuseum visade sig rymmas i budgeten. Byggnaden vid Kattesund, som skulle påbörjats i augusti fick projekteras om med sikte på att skapa ett enda stort, 60 m långt underjordiskt rum, istället för de normala källarutrymmen, som den ursprungliga byggnadsplanen omfattade. Detta är en inte helt liten omläggning i ett byggnadsprojekt som kommit så långt som i detta fall. Förutom kostnaderna för själva museilokalen, medförde omläggningen en avsevärd försening av bygget och dessutom vidgade arkeologiska undersökningar.

Den antikvariska/arkeologiska inställningen till bevarandefrågan har måhända stundom för den oinvigde syntts något ljust, men faktum är att det i god tid, långt före de arkeologiska undersökningarnas igångsättande hade påpekats, att man i kvarteret S:t Clemens skulle gräva fram en anläggning av betydligt större dimensioner och av större historiskt intresse än S:t Stefan och att en diskussion om ett eventuellt bevarande därför borde föras på planeringsstadiet. S:t Drottens kyrka var också väl känd till sitt läge och i sina allmänna huvuddrag genom ett flertal mindre utgrävningar som genom åren kommit i kontakt med dess grundmurar. Inte ens de fortlöpande påpekanden i bl a tidningarna under utgrävningarnas första skeden om, att dessa lagts upp med tanke på, att lämningarna av den mycket stora och arkeologiskt besvärliga

stenkyrkan skulle gömmas till sist, för att grävas ut under våren och sommaren 1984, kunde i tid väcka den slumrande bevarandedebatten. Det behövdes återigen det blottlagda monumentets konkretion för insikten om vad som stod på spel i form av historiska känslövärden.

För förståelsen av den arkeologiska forskningsinställningen är det viktigt att inse, att arkeologer dagligen och stundligen förstör sina undersökningsobjekt för att kunna tolka dem. Det finns ingen principiell skillnad mellan ett kulturlager, lämningarna av ett trähus eller stenmurar! De utgör alla informationskällor om det förgångna, som i forskningsprocessen måste analyseras – sönderdelas, för att den historiska informationen skall kunna utvinnas ur dem. Det arkeologiska dilemma är unikt för en humanistisk vetenskap och kan med en naturligtvis inte relevant – men kanske insiktsbringande jämförelse – liknas vid partikelfysikerns situation, som innebär att undersökningsobjektet blixtrar förbi och endast låter sig studeras i en av sina valda egenskaper.

Det är å andra sidan en öppen fråga vad som är viktigast. Är det en fullständig och destruktiv analys av en byggnadslämning eller ett bevarande, som för människor kan säkerställa en konkretiserad fysiskt närvarande kontakt med Lunds svunna storhet som kyrkligt centrum i medeltidens Danmark? Fornminneslagen har till främsta syfte att bevara fornlämningarna. Möjligheten att ta bort dessa är egentligen en specialtillämpning. Lagen leder sitt ursprung till 1600-talets svenska stormaktstid då en politisk inställning till det förgångna ville visa att Sveriges roll i Europa var historiskt motiverad. Frågan om undersökning kontra bevarande skulle med denna aspekt på problematiken kunna förenklas med en hänvisning till en allmän reaktion mot samhällets förmenta historielöshet. Något har väl åsiktspositionerna dock flyttat sig sedan 1600-talet och Lund har faktiskt ett behov av att ge sina invånare en historisk identitet. Det kan behövas en påtaglig påminnelse om de för Europa faktiskt unikt stora undersökningarna i den medeltida staden Lund!

För att efter dessa tankeflygningar – som Olle Hammarlund skulle ha uttryckt det – återvända till den i skrivande stund projekterade verkligheten i Kattesund, så finns det all anledning att hoppas på ett spännande museum i ruinkällaren under huset i kvarteret S:t Clemens, där förvirrande nog någon Clemenskyrka aldrig funnits. Förutsättningen är dock en helhjärtad satsning – inte minst pekuniärt. Det kan vara värt att ha i åtanke, att bevarandet av kyrkogrunderna redan nu kostar minst tre gånger så mycket som två års arkeologiska undersökningar i kvarteret – de hittills mest omfattande och dyrbara i Lund inom ett och samma projekt.

Redogörelse för Kulturhistoriska föreningens för södra Sverige verksamhet 1984

LEDAMÖTER, STYRELSE OCH REVISORER

Högste beskyddare:

Hedersledamöter:

Hans Maj:t Konung Carl XVI Gustaf

Byggnadsingenjör Lennart Carlsson

Fru Margit Carlsson

Fru Anna-Greta Crafoord

F. landshövding Nils Hörjel

Byggmästare Harry Karlsson

Fru Greta Kjellberg

Fru Karin Nordenstedt († 25/2)

Professor emer. Sigfrid Svensson († 14/8)

Den 31 december uppgick totala antalet medlemmar till 21.877. Antalet årsbetalande var 21.646 (varav 11.377 utanför Skåne).

Årsmöte hölls den 7 juni i närvaro av ca 150 föreningsmedlemmar under ordförandeskap av f. landshövdingen Nils Hörjel. Vid årsmötet beviljades styrelsen ansvarsfrihet för förvaltningen under 1983.

Föreningen omvalde intill årsmötet 1987 de i tur avgående styrelseledamöterna överläkare Bengt Arner och professor Kjell-Åke Modéer samt nyvaldes intill årsmötet 1987 bankdirektör Lennart Börnfors och intill årsmötet 1985 landstingsrådet Bengt Holgersson och professor Louise Vinge att ingå i föreningens styrelse. Till nya suppleanter valdes guldsmedsmästare Gustaf Ljung, studierektor Lennart Prytz och lantmästare Jan Kristensson.

Till revisorer omvaldes bankdirektör Stig Lundeberg och aukt. revisor Göran Bengtsson. Bankdirektör Leif Holmquist och bankdirektör Hans Tornberg omvaldes till revisorssuppleanter.

Styrelsen har under året utgjorts av landshövding Nils Hörjel, ordförande och regeringens ombud (till 1/7) och landshövding Bertil Göransson (från 1/7), prosten Per Blomquist, v. ordförande, ombud för Lunds kommun, överläkare Bengt Arner, landstingsman Sven-Erik Axelsson, ombud för Malmöhus läns landsting, professor Nils-Arvid Bringéus, bankdirektör Lennart Börnfors (från 7/6), avdelningschef Anders Ek, ombud för Lunds kommun, friherrinnan Caroline Gyllenkrok, kommunalrådet Ingegerd Göransson (till 7/6), landstingsrådet Bengt Holgersson (från 7/6), professor Kjell-Åke Modéer, chefredaktör Christer Olofson, ombud för Kristianstads läns landsting, boktryckare Per-Håkan Ohlsson, fru Ingeborg Westerström, professor Louise Vinge (från 7/6) och som självskriven ledamot museichefen Anders W. Mårtensson. Suppleanter i styrelsen har varit bankdirektör Lennart Börnfors (till 7/6), förmän Arne Carlsson, ombud för Kristianstads läns landsting, landstingsrådet Bengt Holgersson (till 7/6), lantmästare Jan Kristensson (från 7/6), guldsmedsmästare Gustaf Ljung (från 7/6), intendent Cecilia Nelson, ombud för Malmöhus läns landsting, fil. dr. Lars Olsson, ombud för Lunds kommun, universitetsdirektör Sverker Oredsson, regeringens ombud, studierektor Lennart Prytz (från 7/6) fil. mag. Ingrid Romberg, ombud för Lunds kommun, professor Louise Vinge (till 7/6).

Av regeringen utsedd revisor har varit bankdirektör Rune Järnén och av Lunds kommun kamrer Einar Ekberg med elektriker Erik Rylander som suppleant.

Fackliga representanter i styrelsen har varit Lars A. Johansson (TCO) och Britta Hammar (SACO). Personalens representant i arbetsutskottet har varit Britta Hammar (till 7/6) och Lars A. Johansson (från 7/6).

Styrelsens valberedning utgörs av Anders Bruzelius (sammankallande), Nils Gustafsson och Elisabeth Aschan.

Styrelsen har under året sammanträtt fem gånger. Det av styrelsen tillsatta arbetsutskottet, bestående av Oredsson (ordf.), Blomquist, Bringéus, Börnfors, Ek (från 7/6), Göransson (till 7/6), Modéer har under året sammanträtt tolv gånger.

Avdelning 1

Dokumentationsarbeten kring olika verksamheter och miljöer har huvudsakligen företagits i samband med nyförvärv till samlingarna. Därvid kan särskilt nämnas förvärvet av en äldre guldsmedsverkstad från Malmö. Den tidigare redovisade inventeringen av målade allmogemöbler har förts vidare under året och har i huvudsak omfattat norra Skåne. Liksom tidigare har avdelningen deltagit i arbetet inom Svenska museiföreningens hantverksgrupp.

Service till forskare, föreningar, institutioner och den intresserade allmänheten har tillhandahållits i sedvanlig ordning, bl.a. till Malmö museum, Föreningen Tomelilla Byagård, Ebberöds Auktioner AB och Stiftelsen medicinhistoriska museet i Lund. Utlån för utställningar har bl.a. gjorts till Lunds universitet, Malmö museum, Bohusläns museum, Läckö slott, Gislövs smidesmuseum, Torna härads hembygdsförening, Pilängskolan i Lomma, Sockerbolaget, Frosta härads Sparbank i Löberöd och Lions Club i Dalby.

Företrädare för de svenska friluftsmuseerna samlades på Kulturen till ett 2-dagars symposium den 27–28 september. Programmet omfattade föredrag, debatter, besiktningar och excursioner med förmiddagsprogram förlagda till Lund och excursioner på eftermiddagarna till Sjöbo, Östarp och Helsingborg. Symposiet ingick i de svenska friluftsmuseernas samarbetsprogram och samlade 25 deltagare.

En tillfällig utställning "Frisisk folkkonst-Fajanser från Makkum" visades under februari och mars, ett lån från Frielandsmuseet i Leuwarden, Holland. Utställningen, som delvis bestod av holländska staten var sammanställd av museichefen i Leuwarden Cornelies Boschma och chefen för fajansfabriken i Makkum Pieter Jaen Tishlaar, som båda besökte Kulturen i samband med invigningen. Öppnandet förrättades av Nederländernas konsul i Malmö.

I samband med utgivningen av det nya kulturminnesprogrammet för Malmöhus län öppnades i september på Kulturen en utställning kring temat Skånska kulturlandskap. Utställningen består av modeller som visar 4 olika typer av kulturlandskap, karakteristiska för Skåne. Utställningen var initierad av länsantikvarie Carin Bunte med antikvarie Karna Jönsson som kommissarie. Modellerna har byggts av inredningsarkitekten Ann-Margrethe Thagaard i samarbete med Kulturens tekniska avdelning.

Viktigare nyförvärv: Målade kistor och skåp från Skåne och Dalarna, dräktsilver från Vellinge, Skåne, påskkonfekt s.k. påskdynor från Åmål, karmstol från sydvästra Skåne, byalåda med inventarier och handlingar från N. Nöbbelöv, Skåne, gångstol och äldre husgeråd från Ullstorp, Skåne, barnmorskelåda från Trollenäs, Skåne, bikupa från Brösarp, Skåne, målade djurfigurer av trä från sydöstra Skåne, guldsmedsverkstad från Malmö, bokbindarskyllt från Lund, butiksinventarier från Lunds mejeri, kardmaskin från sadelmakeri i Lund, häftmaskin från bokbinderi i Malmö, sparkstötting från Eslöv, 1920-talet, en samling äldre husgeråd och verktyg bl.a. från Karlskrona, en kollektion förpackningar, prover och förlagor m.m. från PLM i Malmö.

Avdelning 2

Den dokumentation av ett studenthem som genomfördes 1983 som ett åtagande inom SAMDOK:s hempool har under året avslutats genom förvärv av möbler, inredningstextilier, armatur m.m., allt hörande till familjens vardagsrum.

Service har i sedvanlig omfattning lämnats åt rådfrågande allmänhet och åt forskare och institutioner. Utlån från samlingarna, har under året framför allt gällt konstobjekt och skett till Dalarnas museum, Helsingborgs museum, Kristianstads länsmuseum, Malmö museum, Ystads museer och Läckö slott. En teckning av C.F. Hill har utlånats till Kunsthalle i Hamburg. Ett mycket omfattande utlån av Gösta Adrian-Nilssons verk har, med anledning

av 100-årsjubileet av konstnärens födelse, gjorts till Liljevalchs konsthall och Malmö konsthall.

Utställningen Konkylien – snäckan och musslan i människans värld byggde på ett omfattande inlån från danska museer och privatpersoner av föremål som ingått i Det danske Kunsthindustrimuseums i Köpenhamn utställning på detta tema, visad kring årsskiftet 1983–84. Kulturen kompletterade med egna samlingar och med inlån av svenskt material, främst till den vetenskapshistoriska delen. Som ett supplement till den danska utställningsskatalogen utgavs en samling artiklar, som ur olika aspekter belyser snäcktemat. Den 6 juni samlades utställningsmedarbetarna på båda sidor om sundet till ett endagssymposium. Mötesbidragen kommer att utges under 1985. När utställningen revs, kunde den lärdomshistoriska delen efter viss omredigering stå kvar året ut under titeln Samla och studera: snäckor och musslor.

Den föreläsningsserie som under våren ordnades i anslutning till utställningen redovisas under avdelning 5.

Höstterminens arbete har till stor del ägnats förberedelser till utställningen Av Skånes lera, en etappredovisning av det arbete som under flera år bedrivits inom projektet Av sydsvensk lera och avses öppnas under våren 1985.

Övrigt utställningsarbete har gällt GAN, vars konst fick avsluta jubileumsåret med utställningar i Vita huset. Lundakonstnären Alfred Hedlund föddes också för 100 år sedan och en minnesutställning ordnades med i huvudsak privatägda målningar.

Stora arbeten har under året pågått med samlingarnas överförande till museets nya magasin. En ändamålsenlig inredning för konsten har installerats. Samlingarna av konst och musikinstrument samt delar av möbelsamlingen har vid flyttningen samtidigt inventerats och vid behov nykatalogiserats.

Viktigare nyförvärv: Allmogeinspirerat möblemang, tillverkat vid F. Pehrssons möbelsnickeri i Lund 1913, med dekorationsmåleri utfört vid Svante Thulins verkstad i Lund, stolar och bord i italiensk nyrenässansstil, munkstolar, s.k. wienerungstol. Från Sten Broman's hem har museet förvärvat bl.a. ett bord, ritat av Wiwen Nilsson, med ingraverade namnteckningar i glasskivan och en porträttskulptur av Sten Broman utförd av Anders Sten. Johan Johansson-samlingen har berikats med teckningar, skissböcker, skisser till dekorationsmåleri m.m. utförda av konstnären och med en hyllningsbok till 60-årsdagen med teckningar och adresser från olika konstnärsvänner. Vidare har förvärvats en skissbok med 32 teckningar av Johan Holmbergsson, en samling Skånekonst i olika tekniker samt bronsstatyetter av Karl Sigurd Berggren. Till silversamlingen har skänkts ett hundratal tandborstar med silverskaft, huvudsakligen av svensk 1800-talstillverkning och keramiksamlingen har utökats med stengodsvarer och skålar av Rolf Palm, Mölle, med Meissenporcelain och med en tallrik och en skål i kinesiskt porslin vilka båda presenteras i årsboken.

Avdelning 3

Arkeologiska undersökningar har under året utförts på ett femtontal platser i Lund.

Den omfattande utgrävningen i kvarteret S:t Clemens, som startade i november 1982 har under året i stort sett slutförts. Lämningar av en stavkyrka från 900-talets slut tillhörig den äldsta kyrkogården i kvarteret har påträffats. Kyrkan ifråga har av allt att döma uppförts under Sven Tveskäggs regering. S:t Drottens stenkyrka har undersökts och visat sig ha en ovanligt komplicerad byggnadshistoria. Bland mycket annat har undersökningarna av stenkyrkans inre bragt i dagen ett stort antal mynt inkluderande två myntskatter, den ena med 732 mynt från kung Nils tid. På platsen för den rivna auktionskammaren (kvarteret Drotten 6) har en hittills helt okänd stavkyrka med tillhörande kyrkogård kunnat undersökas.

Sammanlagt har de historiskt mycket betydelsefulla utgrävningarna i Kattesundsområdet givit över 2 500 gravar med skelett, som efter osteologisk analys kommer att ge mycket kunskap om medeltidens lundabor.

I kvarteret Billegården, som börjat nybebyggas under året, har de arkeologiska undersökningarna avslöjat ytterligare ett stort kammakeri från medeltiden.

Avdelningen har svarat för dokumentation av äldre bebyggelse i Lund. Stadsantikvarien har samarbetat med byggnadsstyrelsen, fastighetskontoret och stadsarkitektkontoret i byggnads- och planfrågor.

Lundaarkivet har tillförts 654 uppmättningsritningar, 750 svartvita fotografier och 500

diabilder. Under året har dessutom byggnadsnämnden överlämnat en större samling äldre negativ med lundamotiv.

Avdelningen har deltagit i konkyliouställningen med en monter om pilgrimsmusslor.

Vid konserveringsavdelningen har föremål från såväl samlingarna som pågående utgrävningar undergått konservering och omkonservering. Under året har kapaciteten ökat genom inköp av efterlängtat utrustning i form av blästringsanläggning, ny ultraljudsutrustning och mikroskoptillbehör. Detta tack vare ett anslag från Knut och Alice Wallenbergs stiftelse. Matak AB har genom Fred Holmberg visat stort tillmötesgående vid inköp av kemikalier.

Samarbetet har fortsatt med nationalmuseet i Köpenhamn. Jörgen Steen Jensen har arbetat med mynten från utgrävningarna och Marie Stoklund har tolkat nyfunna runinskrifter.

Analyslaboratoriet

Under året 1984 har inga nya prover tagits för mark- och makrofossilanalys i väntan på att laboratoriet skall flytta till nya lokaler i arbetarostaden. Däremot har bestämning och utvärdering av det stora material som insamlats fortsatt. Det goda samarbete som etablerats med Lantbruksuniversitetet i Svalöv för studiet av proteinbilden hos jordfunnet korn har lett fram till de första intressanta resultaten. Laboratoriet har varit starkt engagerat i frågor rörande insekts- och svampangrepp på Kulturens byggnader och inventarier. Tack vare en donation kommer laboratoriet att få tillgång till svepelektronmikroskopisk utrustning med EDX i framtiden. Detta är ett stort steg framåt för Kulturens analyslaboratorium.

Under 1984 har Rafael Kaurinkoski en noggrann och kunnig medhjälpare och god vän avlidit. Människan förgår men verket består.

Värdefull hjälp har erhållits av följande: professor H. Hjelmquist, docent I. Björkquist vid Botaniska institutionen, Lund, professor A. Hagberg, forskningsledare R. v. Bothmer, forskningsledare M. Gustafsson vid Lantbruksuniversitetet, Svalöv, docent S. Rundgren vid Ekologiska institutionen, Lund, docent B. Söderström vid avd. för ekologisk mikrobiologi, Lund, fil. lic. A. Larsson vid Teknologiska institutets garveriförsöksstation, Köpenhamn, fil. dr. R. Odselius vid Patologiska institutionen på Malmö allmänna sjukhus.

Avdelning 4

Malmöhus läns hemslöjdsarkiv, Ulrich Berglins samling av litteratur och textilprover samt Södra Sveriges Kyrkliga Textiliers arkiv i Lund har katalogiserats och sorterats av Eva Maria Jansson och Mikael Adolphsson, praktikanter från kulturvetarlinjen vid Lunds universitet.

Serviceverksamheten har omfattat mottagning för folkdräktsstuderande, rådgivning och bedömning av textilier, dräkter, smycken och leksaker samt konsultationer i konserveringsfrågor till forskare, institutioner och allmänhet. Till museets försäljning har Ingela Kristiansson gjort mönster till en märkduk efter ett original i samlingarna.

Kirsti Emaus och Britta Hammar deltog 8–11 maj i "Nordiskt symposium kring stickade plagg" anordnat av Österbottens museum och Vasa sommaruniversitet. Britta Hammar besökte 24–28 september ICOM:s dräktgrupps årsmöte i Napflion, Grekland. Mötet arrangerades av The Peleponesian Folklore Foundation och konferenstemat var folkdräkt. Representanter från avdelningen har deltagit i SMF:s planeringsgrupp för konservering och magasin samt orienteringskurs för etnologer anordnad av etnologiska institutionen.

Den danska utställningen Garn-stickat-bok gjord av textilkonstnärerna Vibeke Lind och Hanne Vedel och arkitekt Grete Jalk kompletterades med ett rum fyllt av äldre stickade plagg ur Kulturens egna samlingar. I samband med att "I Knipplingahjörnan", en vandringsutställning distribuerad av Kristianstads läns museum, visades på Kulturens ställdes som komplement ut en stor mängd egna spetsprydda hemtextilier och dräkter.

Avdelningen flyttade under våren från sina gamla svampangripna, ohälsosamma lokaler till ett tillfälligt utrymme i gamla intendentostaden vilket påverkat avdelningens arbete och gjort det svårt att ta emot studiebesök. Rutinerna har dock i övrigt kunnat upprätthållas och behandling och ompackning av mögelangripet material samt en del andra föremålsgrupper har liksom vård och viss konservering utförts.

Viktigare nyförvärv: likhandkläden, kuddar i flamsk, rölakan och korssöm, spedetröja, trasmatta, modedräkt, allmoge- och modesmycken, leksaker m.m.

Avdelning 5

Undervisning: Ett givande samarbete mellan museet och olika utbildningsenheter i sydsverige har ägt rum. Särskilt bör nämnas en rad studiedagar för lärare och förskollärare. Kulturen har kunnat erbjuda besökande skolklasser årskurs- och årstidsanpassad undervisning och studiegrupper flera alternativa ämnen. Under 1984 har 814 visningar hållits för skolklasser, förskolegrupper, studiegrupper och allmänhet. Lördagar och söndagar under sommaren hölls visningar av museet på engelska och svenska. Universitetsundervisning har hållits för etnologer med museets tjänstemän som föreläsare. Kulturen har i samarbete med Studieförbundet anordnat olika kurser. Personal från Kulturen har hållit föredrag och kurser för föreningar och på olika institutioner.

Museets verksamhet för Lunds kommuns förskolor har under 1984 haft 627 förskolebarn på besök. Programmen har utarbetats i anslutning till Kulturens hökeri och utställningen Samla och studera – snäckor och musslor. Museilådorna Barnungar förr och Bröd och gröt har under året omarbetats och har varit utlånade till 30 förskolor i Lund.

Avdelningschefen deltog i FUISM:s museipedagogiska konferens i Malmö och Lund 8/11–10/11. Lördagen 10/11 besökte konferensdeltagarna Kulturen där Bitte Wengert och Anders Jansson redogjorde för undervisningen vid museet. Med medel från Crafoordska stiftelsen och Lunds husmodersförening Hem och Samhälle har avdelningschefen tillsammans med museilärarna producerat boken På lek inför Barnkulturveckan i Lunds kommun 2–8 april 1984. Boken har skickats ut gratis till samtliga förskolor i kommunen. Under denna vecka lekte museilärarna värlekar med förskolebarn från kommunen på Kulturen. Lördagen den 7 april deltog avdelningen i Barnkultur på stan och spelade topp, rullade tunnband och lekte andra lekar på Stortorget i Lund.

Evenemang: 6/1 firades Trettondagen med vesper i Bosebo kyrka, stjärngossetåg och Staffanssång. 5/5 avslutades Schottisloppet på Kulturen med dansuppvisning och allmän dans. Museets tjänstemän visade besökarna de olika avdelningarna på Stora visningsdagen 13/5 och 7/10. Folkmusikens dag firades 27/5 i samarbete med Lunds Spelmansgille och Lunds musik- och teaternämnd. 3/6 arrangerades Musikskolans dag med elevensembler från Kommunala musikskolan i Lund som musicerade i museets byggnader och park. 11/6, 12/6 och 15/6 spelade en amatörgrupp från Lilla teatern "Det går an" av Jonas Love Almqvist. 25/6 spelade teatersällskapet Proteus "Vikken rövare". 11/11 arrangerades för första gången Kulturföreningarnas dag, där 37 olika kulturföreningar presenterade sin verksamhet. Kulturrens julstök i samarbete med Lunds Husmodersförening Hem och Samhälle 2/12 avslutade årets evenemang.

Söndagsarrangemang i samarbete med Studieförbundet: 12/2 konsert med Musique à 3, 19/2 Bonadsmålari, Nils-Arvid Bringéus, 26/2 Folklig träsnidarkonst, Sigfrid Svensson, 4/3 Konkylén, Snäckan och musslan i människans värld, Vibeke Woldbye, 11/3 "Världens åttonde underverk" – Gustav II Adolfs konstkåp i Uppsala, Hans Olof Boström, 18/3 Mandelgren och svensk folkkonst, Bengt Jacobsson, 25/3 Havssnäckornas kulturhistoria, Olof Ryberg, 1/4, 8/4 Kom och lek! (barnprogram), 8/4 Drottning Charlotte Amalias konstkåp, Mogens Bencard, 20/5 Demonstration av stickning, Kirsti Emaus och Ingela Kristiansson, 9/9 Folkdans, Södra Skytts folkdanslag, 30/9 Konst av Alfred Hedlund, 14/10 Gitarrkonsert, Duo Lindborg/Hallberg, 28/10 Musik från 1400- och 1500-talen, Lunds Renässansensemble, 4/11, 11/11, 18/11 Demonstration av knyppling, Anna-Greta Edman, Inga-Lis Löfquist, Anna-Greta Persson, 18/11 Konsert, Musikskolans konservatorielinje, 25/11 GAN-Gösta Adrian Nilsson, Jan Torsten Ahlstrand.

Föreläsningsserie i anslutning till utställningarna GAN-Gösta Adrian Nilsson och HALD – Målare och konstindustriptionjär, i samarbete med Studieförbundet: 15/1 Edward Hald, Arthur Hald, 19/1 Konstnärerna på Örefors under 60-talet och fram till idag. Filmvisning om glastillverkningen vid Örefors, Marianne Barner, 22/1 Teckentydardag i GAN-utställningen, Oscar Reutersvärd, 26/1 Kulturens glassamling, Nils Nilsson, 29/1 Svenska glasbruksbygder under 400 år, Olof Nordström.

Avdelning 6

Flera stora renoveringsobjekt har igångsatts under året. Arbetarbostaden har försetts med gjuten grund, betongvalv med ingjutna golvvärmerör samt fuktspärr i alla bärande väggar. Dessutom har ena gavelväggen murats om och allt svampangripet virke rivits ut. Problem med materialval samt ny planlösning för ovanvåningen har bromsat upp verksamheten.

Schaktning och utrivning har också skett i Locus Virtutum efter kraftiga svampangrepp genom en tidigare, felaktigt utförd väggkonstruktion. Telefonväxel, ekonomi- och textilavdelning har därigenom tvingats söka sig till andra tillfälliga lokaler.

Onsjöstugan har försetts med nytt torvtak samt en förstärkt takstolskonstruktion och takplåtarna på Wahlboms torn håller på att bytas ut.

På Östarp har Brydestugan fått nytt torvtak, stora delar av Gästgiveriets yttertak har lagts om och delar av Gamlegårdens halmtaksbeklädnad har ersatts med nytt material. För att anpassa Östarp's Möllegård till Hälsovårdsnämndens nya normer har stora kostnader lagts ner på ombyggnad av gödselhanteringen. Dessutom har en ny trekammarbrunn och sandfilter m.m. installerats samt avloppsledningar och dränering förbättrats. Färskvattnet, som vållat många problem och stora utgifter, står nu inför sin lösning. Gästgiveriet har förutom yttertaket också fått verandan förbättrad. Såväl delar av den bärande konstruktionen som hela ytterbeklädnaden har bytts ut och väggarna har värmeisolerats.

På södra magasinet i Lund har en stor och tung balkkonstruktion installerats. Den bär i sin tur upp grindar avsedda för tavelkonsten.

Slutligen har smärre arbeten lagts ner på Prästgården, G:a Intendentbostaden, Borgarhuset, Thomanderska huset samt i Vita Huset.

I vanlig ordning har den tekniska avdelningen också medverkat vid utställningar och andra evenemang samt stått för transporter och en betydande vakt- och jourtjänst.

UTSTÄLLNINGAR

Edward Hald – glaskonstnär och keramisk formgivare

En utställning från Nationalmuseum och Waldemarsudde – 29/1

GAN-Gösta Adrian Nilsson, 1884–1984, en vandringsutställning i samarbete med Ystads museer – 18/3

Frisisk folkkonst och fajanser från Makkum. En utställning från Frielandmuseet i Leeuwarden, Holland 12/2–8/4

Konkylien. Snäckan och musslan i människans värld. En utställning från Konstindustrimuseet i Köpenhamn 4/3–11/6

Värdet av handens arbete. Slöjdens kulturarv inom hårda slöjdmaterial. En utställning producerad av lärare i trä- och metallslöjd i Lunds kommun 1/4–8/4

Garn–stickat–bok. Stickade plagg efter gamla nordiska mönster. En utställning från Spindegården i Aabenraa, Danmark 17/5–31/7

Samla och studera: Snäckor och musslor 15/7–

Skånsk kulturbygd. En vandringsutställning i samarbete med Länsstyrelsen i Malmöhus län och Skånes Hembygdsförbund 11/9–14/10

Alfred Hedlund – Minnesutställning 1884–1984, 30/9–28/10

I Kniplingahjörnan. Knypling från sydöstra Skåne. En vandringsutställning från Kristianstads Läns Hemslöjdsförening, Kristianstads Läns museum och Österlens museum 1/11–22/11

Guds soldater. Frälsningsarmén i Sverige under 100 år. En vandringsutställning från Nordiska museet 6/11–27/11 Östarpshallen: Sadlar, seldon och annat i hästväg 1/5–30/9

PUBLIKATIONER, TRYCKSAKER M.M.

Årsboken 1984 – Eldstad och värme

Bildalmanacka 1985 – Broderade blommor

På lek

Utställningskatalog – Konkylien. Snäckan och musslan i människans värld

Affischer – Konkylien. Snäckan och musslan i människans värld

Sadlar, seldon och annat i hästväg

Programblad, vår, höst

BESÖK

Museet i Lund har under året haft 126.583 besökare. Hökeriet, som varit öppet maj–september samt fem dagar i december, har haft 14.631 besökare. Östarps gamlegård och Östarpshallen har varit öppna maj–augusti samt lördagar och söndagar i september. Gamlegården har haft 14.774 besökare och Östarpshallen 14.449.

Anläggningarna i Lund och Östarp uppvisar tillsammans en besöksiffra av 170.437.

SAMLINGAR, BIBLIOTEK OCH ARKIV

Samlingarna har ökats med 529 nummer, varav 414 genom gåvor. Accessionen omfattar nr 72.270–72.798. Biblioteket har ökats med 1.006 nummer, varav 260 genom gåvor. Accessionen omfattar 37.281–38.287. Arkivet har ökats med 134 nummer. Följande arkiv har tillkommit: Malmöhus läns hemslöjdsförenings arkiv, Ulrich Berglins samling av litteratur och textilprover, Södra Sveriges kyrkliga textiliers arkiv, tandläkare Carl Prütz arkiv, Skåneföreningen 1903 års mäns arkiv, professor Johan C.W. Thyréns arkiv II, Kulturens 100-årsjubileumsarkiv 1982, Samdok, hemundersökning 1983, konstnär Johan Johansson arkiv. Porträttarkivet har ökats med 85 fotografier.

ÖSTARP

Byggnadsarbeten redovisas under avd 6

I Östarpshallen visades utställningen Sadlar, seldon och annat i hästvåg, en mönstring av Kulturens stora samling av sadlar, seldon, släddar m.m. Utställningen kompletterades med textilier från Malmöhus läns hemslöjdsförening som i vanlig ordning också tillhandahållit souvenirer och andra försäljningsartiklar till hallens entrékassa.

Östarpsdagen inföll den 12 augusti och arrangerades liksom de närmast föregående åren i samarbete med Lions Club Romeleåsen. Programmet var till stor del upplagt kring hästar och ridning med bl.a. uppvisning av Skånska Husartroppen i Lund och presentation av olika skånska hästraser. I festligheterna ingick även utdelning av Lions Clubs "aktivitetsmedel" och Skånska Dagbladets kulturpris 1984.

Möllegården har arrenderats av Ivan Andersson och Gästgivargården av Bertil Vollmer.

Nordenstedtska stiftelsen

Stiftelsen har under året, till sammanlagt 13 sökanden, utdelat 400.000 kr. Utdelningen har skett enligt stiftelsens stadgar "för att genom anslag och stipendier gynna vetenskaplig forskning och spridning av forskningsresultat inom de ämneskretsar som omfattas av Kulturens i Lund verksamhet". Stiftelsens förvaltning har ombesörjts av Kulturens kansli och Skandinaviska Enskilda Banken i Lund.

ORGANISATION OCH PERSONAL

MUSEICHEF

A.W. Mårtensson

KANSLI

Ekonomi, Budget
Sekretariat
Kameralehet
Medlemsenhet

R. Palmquist kanslichef
K. Andersson (1/3-tj.)
G.-B. Ljungdahl
E. Mårtensson
G. Olsson (1/2-tj.)
I.-L. Svensson (3/4-tj.)
A. Sörensson
R.-M. Tilly
S. Walther (1/2-tj.)

AVDELNING 6

Drift och underhåll

C.G. Widell avd.ch.
R. Abrahamsson fr.o.m.
19/3
B. Anderberg
G. Andersén (1/2-tj.)
A. Andersson
U. Eliasson (1/2-tj.)
H. Hansson
I. Håkansson (3/4-tj.)
B. Jensen (1/2-tj.)
E. Johansson (1/2-tj.)
L. Johansson
Å. Johansson
U. Jönsson (5/8-tj.)
M. Karlsson (1/2-tj.)
tjl. 1/1-30/4
A. Krok (1/2-tj.)
M. Olsson (1/2-tj.)
t.o.m. 30/6,
sedan slutat
H. Persson
P. Persson
A. Pettersson (1/2-tj.)
K. Sörensen
R. Thoft (tjl. 25%
1/9-31/12)
S. Wihlborg (1/2-tj.)
I. Yanagisawa (1/2-tj.)
fr.o.m. 2/7

AVDELNING 1

Folkliv
Krigsväsen
Bibliotek
Arkiv
Vård

N. Nilsson avd.ch.
C.G. Bryve
B. Möller
B. Åstrand

Analyslab.

B. Westerström (1/2-tj.)
verksamh.
vid analyslab.
lyder direkt
under museich.

AVDELNING 2

Konst. Konsthantv.
Bostadshistoria
Idé- och lärdoms-
historia
Konservering
Vård

G. Eriksson avd.ch.
J. Gerber
(tjl. t.o.m. 31/5,
sedan slutat)
M. Fehrman (1/2-tj.)
B. Holmberg
E. Kjerström-Sjölin
(1/2-tj.)

AVDELNING 3

Byggn.m. vård
Stadsarkeologi
Ark.konservering

C. Wahlöö avd.ch.
M. Andrén
(1/2-tj.)
M. Cinthio
B. Erlandsson
(1/2-tj.)
R. Kaurinkoski
(† 28/9)

AVDELNING 4

Inredn. textil
Dräkt med tbh.
Konservering
Vård

K. Dahle Emaus
(1/2-tj.)
B. Hammar
(1/2-tj.)
C. Lindvall-
Nordén (1/2-tj.)
t.o.m. 24/4,
sedan slutat
I. Kristiansson
(1/2-tj.)

AVDELNING 5

Undervisning
Information
Försäljning
Trycksaker
Foto

B. Wengert
t.f. avd.ch.
E. Bergman
(1/2-tj.)
t.o.m. 31/3,
därefter 62%
M. Dönnell
(1/2-tj.)
t.o.m. 31/3
därefter 62%
A. Jansson
(1/2-tj.)
fr.o.m. 1/9
L. Westrup

Dessutom har följande personer under del av året tjänstgjort på museet.

Avd. 1: B. Jacobsson (vik. 1/10–31/12).

Avd. 2: E. Kjerström-Sjölin (utfyllnad till 3/4-tj.), E. Lillienberg-Olsson (1/2-tj. 11/1–29/2), K. Wikström (1/9–31/12), J. Gustavsson (2/3-tj. 10/10–31/12).

Avd. 3: T. Andersson, B. Bondesson, R. Hedvall, P. Karsten, S. Krig, E. Lindberg, K. Lindeblad, H. Nilsson, T. Nilsson, M. Roslund, O. Ryding, E. Wahlöö, C. Åqvist (ark. fältarbete bekostat av olika byggherrar).

Avd. 4: B. Hammar (utfyllnad till heltidstj. 1/1–31/5 och till 3/4-tj. 1/6–31/12, K. Dahle Emaus utfyllnad till 3/4-tj. 1/4–31/5 och 1/7–24/10), M. Bergstrand (vik. 1/2-tj. 12/11–31/12).

Avd. 5: A. Jansson (vik. 1/2-tj. 1/1–1/5 och 13/6–31/8), A. Grauers, A. Jansson, C. Rosén-Jansson, H. Larsson, J. Martinsson och B. Wiklund (museilärare), A. Jensen-Carlén, A.B. Nilsson (Hökeriet vardera 1/4-tj. 1/5–30/9), L. Lindfors (Hökeriet 1/2-tj. 1/5–30/9).

Avd. 6: A. Fors (1/1–31/12, anställd av Lunds kommun med arbetsplats Kulturen), M. Engel-Kruse (4/6–13/7 snickeriet), E. Lindberg (25/6–13/7 trädgård), I. Yanagisawa (1/2-tj. vik. lokalvårdare 1/1–30/6), extravakter: L. Svensson, B. Wohlin, L. Wohlin (hela året), A. Johansson och D. Millborn (periodvis).

Kansli: H. Larsson (sekr. 28/6–3/8), A.-L. Månsson (skattmästare 3 mån.), A. Olsson (växel 1 mån.).

Sammandrag av 1984 års räkenskaper

RESULTATRÄKNING INTÄKTER

Av föreningen genom egen verksamhet anskaffade medel

	1984	1983
Medlemsavgifter	2.172.548:15	2.203.905:16
Inträdesavgifter	458.226:50	262.754:50
Försäljningsintäkter	600.841:86	543.508:78
Ersättning för tjänster	320.794:64	347.833:60
Gåvor från företag och enskilda	37.825:57	28.000:—
Bidrag från Kulturens donationsfonder	643.169:96	1.271.044:85
Mecenatkonto	52.354:85	49.089:25
Neutrala inkomster	218.013:23	401.856:87
Hyror och arrenden	243.940:81	176.202:55
Projektslag	388.554:43	93.050:47
Lönebidrag AMS	1.133.779:—	1.205.387:—

Allmänna anslag från

Staten	2.010.500:—	1.890.900:—
Lunds Kommun	3.830.000:—	3.644.000:—
Landsting M-län	580.000:—	540.000:—
Landsting L-län	70.000:—	70.000:—
Landsting K-län	8.800:—	8.000:—
Landsting N-län	2.000:—	2.000:—
Kommuner	36.500:—	13.000:—

SUMMA INTÄKTER

12.807.849:— 12.750.533:03

KOSTNADER

	1984	1983
Samlingar, bibliotek, arkiv	146.963:12	50.195:01
Inventarier	195.597:88	124.519:48
Material	171.701:29	199.944:58
Varor för återförsäljning	329.259:80	364.183:84
Personalkostnader	6.848.244:97	6.898.852:79
Hyror	1.103.525:30	1.021.237:90
Förbrukningsmaterial, städning	51.215:60	44.156:69
Kontorsmaterial	34.696:14	31.576:86
Diverse främmande tjänster	1.024.051:06	1.042.361:92
Telefon och post	293.158:10	236.837:20
Frakter och transporter	105.640:34	68.877:27
Representation	66.059:38	44.339:31
Reklam och PR	232.302:81	151.236:29
Försäkringar	255.819:01	191.752:30
Övriga kostnader	46.644:16	42.544:23
Fastighetskostnader	1.677.249:44	793.078:14
Summa kostnader	12.582.128:40	11.305.693:81
RESULTAT FÖRE AVSKRIVNINGAR	225.720:60	1.444.839:22
Avskrivning av inventarier	— 159.039:50	— 127.939:36
RESULTAT EFTER AVSKRIVNINGAR	66.681:10	1.316.899:86
Ränteutgifter	+ 177.216:29	+ 93.895:40
Räntekostnader	— 312.305:55	— 334.503:59
	— 68.408:16	1.076.291:67
RESULTAT EFTER FINANSIELLA		
INTÄKTER OCH KOSTNADER		
Skatt	— 3.865:—	— 4.927:—
REDOVISAT RESULTAT	— 72.273:16	1.071.364:67

Under året har Kultören genomfört arkeologiska utgrävningar för ett flertal byggherrar. Kostnaderna för dessa utgrävningar har uppgått till 1.485.853:49 kr vilket har debiterats respektive byggherrar.

BALANSRÄKNING

TILLGÅNGAR	1984.12.31	1983.12.31
<i>Omsättningsstillgångar</i>		
Likvida medel	982.648:52	854.454:51
Kundfordringar	185.028:10	37.191:90
Upplupna intäkter	194.175:76	383.869:95
Diverse kortfristiga fordringar	29.348:10	161.838:—
<i>Anläggningstillgångar</i>		
Samlingar, bibliotek, arkiv	2:—	2:—
Inventarier	293.087:98	357.619:96
Fastigheterna i Lund och Östarp	2.292.500:—	2.292.500:—
SUMMA TILLGÅNGAR	3.976.790:46	4.087.476:32

SKULDER OCH EGET KAPITAL

<i>Kortfristiga skulder</i>		
Leverantörsskulder	401.408:15	363.832:13
Reserverade gåvomedel	65.474:23	65.474:23
Upplupna kostnader	423.173:54	420.745:24
Övriga kortfristiga skulder	2.557.499:18	2.201.252:34
<i>Långfristiga skulder</i>		
Inteckningslån	1.388.388:39	1.465.961:13
Checkräkningskredit (bev. kredit 600.000:—)	61.374:60	418.465:72
Avsatt till pensioner	995.025:06	995.025:06
<i>Eget kapital</i>		
Kapital	—1.915.552:69	—1.843.279:53
SUMMA SKULDER OCH EGET KAPITAL	3.976.790:46	4.087.476:32

Ställda panter: Fastighetsinteckningar 1.616.000:—.

Ansvarsförbindelser: Kapitalvärde av pensionsåtagande utöver vad som upptagits bland skulderna 1.084.700:—.

Lund i Kulturen den 31 december 1984

Bertil Göransson Sverker Oredsson Anders W. Mårtensson

Vår revisionsberättelse avseende denna årsredovisning har avgivits den 11 mars 1985.

Rune Järmén Einar Ekberg
Leif Holmqvist Göran Bengtsson

FONDERNAS KAPITALBEHÅLLNING PER 1984.12.31

	Ej disp.	Disp. inkl. avkastn. -84	Totalt
Conrad och Tullia Assarssons kulturfond	312.792	293.399	606.191
Beathe och Sven Bengtssons donation	20.000	19.794	39.794
Familjerna Bengtssons och Halldéns minnesfond	1.914	106.109	108.023
J.T. Berggrens fond	62.775	66.365	129.140
Ragnar Blomqvists fond	76	6.330	6.406
Holger Crafoords fond	242.590	160.506	403.096
Albert Ekmans fond	93.287	90.799	184.087
Ingeborg och Helene Holcks fond	26.292	31.122	57.414
Albert Jakob Jönssons och hans föräldrars minnesfond	718.524	573.286	1.291.811
Ebba och Wilhelm Jönssons fond	76.057	72.519	148.577
Harry Karlsson 80-års fond	899	61.430	62.329
Greta och Sven T. Kjellbergs fond	104.774	49.421	154.195
Kulturen runt fonden		221.580	221.580
Emil och Elsa Levins fond	60.000	19.980	79.980
Anna Lithströms fond	18.506	22.669	41.175
Anna Lundebergs fond	2.766	90.744	93.510
Maj Lundgrens fond	23.472	372.025	395.497
NN:s fond	4.498	225.478	229.976
Bror W. Olofssons fond	36.897	36.911	73.808
Ellen Ohlssons fond		608.175	608.175
Ole Olsens keramiske legat	65.329	70.576	135.905
Maj Pehrssons fond	1.528	104.734	106.262
Esther och Gustav Sjöstrands minnesfond		442.729	442.729
Skånebokens fond	68.565	106.379	174.944
Skånska Brands fond	10.000	11.642	21.642
Thomanders fond		132.217	132.217
	1.951.541	3.996.919	5.948.460

Fonder utanför de samlade donationsfonderna

	Ej disp.	Disp. inkl. avkastning	Totalt
Nils Nilssons fond		32.003	32.003
Kulturfonden		15.012	15.012
		47.015	47.015

GÅVOMEDEL AVSEDDA FÖR SÄRSKILDA ÄNDAMÅL

<i>Hilda och Håkan Ohlssons Stiftelse</i>	
Berlingska huset, Bosebo kyrka samt Locus Peccatorum	100.000:—
<i>Sven-Håkan Ohlsson och Birgit Bram-Ohlsson</i>	
Lapidariet	25.000:—
<i>Näringslivets insamling 1982</i>	
För fastighetsunderhåll	1.184.256:—

*Landshövdingarna Hörjel och Sandgrens
insamling 1982*

För fastighetsunderhåll	142.525:—
	1.451.781:—

Revisionsberättelse

Undertecknade, utsedda att granska räkenskaper och förvaltning för 1984 avseende Kulturhistoriska föreningen för södra Sverige samt därtill hörande fonder, får efter fullgjort uppdrag avgiva följande berättelse.

Styrelsens protokoll samt föreningens räkenskaper och övriga handlingar berörande revisionen har av oss genomgåts utan anledning till erinran. Försäkringen av föreningens byggnader och samlingar synes vara tillfredsställande. Då någon anledning till anmärkning icke förefunnits tillstyrker vi att ansvarsfrihet beviljas styrelsen för den tid revisionen omfattar.

Lund den 11 mars 1985

Rune Järmén

Einar Ekberg

Leif Holmqvist

Göran Bengtsson

HOLGER CRAFOORDS STIFTELSE

Resultaträkning för 1984

INTÄKTER	1984	1983
Vinst vid försäljning av teckningsrätter	2.486:—	—
Utdelning å aktier	20.817:35	12.400:—
Utdelning å reversfordringar	78.829:—	—
Räntor, bankkonto	42.313:05	106.961:40
Upplupna räntor, reversfordringar	17.245:58	—
Kronor	161.690:98	119.361:40

KOSTNADER

Depåavgifter	4.343:—	1.103:—
Årets resultat	157.347:98	118.258:40
Kronor	161.690:98	119.361:40
Årets resultat	157.347:98	118.258:40
Avsatt till kapitalkonto	— 16.200:—	— 11.940:—
Kronor	141.147:98	106.318:40

Balansräkning per 1984.12.31

TILLGÅNGAR	1984.12.31	1983.12.31
Aktier, (börsvärde 668.125)	468.236:35	151.422:20
Reversfordringar	755.000:—	500.000:—
Bank, depå	146.272:19	684.618:44
Upplupna räntor	17.245:58	—
Kronor	1.386.754:12	1.336.040:64

SKULDER

Kortfristiga skulder	57.524:60	57.841:10
Stiftelsens kapital	1.188.081:14	1.171.881:14
Disponibla medel	141.148:38	106.318:40
Kronor	1.386.754:12	1.336.040:64

KAPITAL-KONTO

Kapital 84.12.31	1.188.081:14	Kapital 84.01.01	1.171.881:14
		Avsättning	
		enl. stadgarna	16.200:—
Kronor	1.188.081:14	Kronor	1.188.081:14

DISPONIBLA MEDEL

Kapital 84.12.31	141.148:38	Kapital 84.01.01	106.318:40
		Årets resultat	141.147:98
		Utdelat till	
		Kulturen, Årsbok -84	-106.318:—
Kronor	141.148:38	Kronor	141.148:38

Sverker Oredsson

Anders W Mårtensson

Vår revisionsberättelse avseende denna årsredovisning har avgivits den 11 mars 1985.

Leif Holmqvist
Revisor

Göran Bengtsson
Aukt. revisor

Revisionsberättelse

Undertecknade, utsedda att granska räkenskaper och förvaltning för 1984 avseende Holger Crafoords Stiftelse, får efter fullgjort uppdrag avgiva följande berättelse.

Styrelsens protokoll samt stiftelsens räkenskaper och övriga handlingar berörande revisionen har av oss genomgått utan anledning till erinran. Banktillgodohavandena och förefintliga värdehandlingar har inventerats utan anmärkning.

Då någon anledning till anmärkning icke förefunnits tillstyrker vi att ansvarsfrihet beviljas för den tid revisionen omfattar.

Lund den 11 mars 1985

Leif Holmqvist
Revisor

Göran Bengtsson
Aukt. revisor

1984 ÅRS DONATORER

Förteckning över dem som skänkt föremål till museet, biblioteket och arkivet.

- Mona Adamek, Lund
 Mikael Adolpsson, Lund
 Onni Ahlberg, Trelleborg
 Helen Albertson, Uppsala
 Pernilla Albjörn, Lund
 Knut Andersson, Karlskrona
 Arkeologklubben Flaekken, Lyngby
 Carin Ask, Lund
 Friedrich Karl Azzola, Trebur
 Dagmar Beckmans sterbhus, Lund
 Hans Bengtsson, Trelleborg
 Simon Bengtsson, Lund
 A.J. Bernet Kempers, Arnhem
 Harry Bertelsson, Malmö
 Carin Bjerstedt, Osby
 Maja Bladh, Hässleholm
 Margareta Blidberg, Leksand
 Karin Blomqvist, Lund
 Malte Brandt, Lund
 Per Brinck, Lund
 Erik Broman, Kalmar
 Inga Colstrup, Malmö
 Pedro da Cruz, Malmö
 Dagcentralen, Lund
 Det Bästa, Stockholm
 Domus, Lund
 Ursula Ehnrot, Ljungby
 Ulla-Britt och Kurt Ek, Lund
 Anne-Marie Ekman, Sturefors
 Ernst Ekman, Lund
 Allan Ellenius, Uppsala
 Bertil Elmqvist, Karlshem
 Gunilla Eriksson, Helsingborg
 Britta Erixon, Lund
 Curt Ewerlöf, Malmö
 Sten Falk, Bromma
 Sture Falk, Lund
 Folkkampanjen mot kärnkraft, Bjärred
 Frälsningsarmén, Lund
 Jan Gerber, Linköping
 Gotlands läns hemslöjd, Visby
 Britta och Jan-Olof Grady, Trelleborg
 Knut Grönvall, Lund
 Bertil Göransson, Lund
 Hans H. Hansson
 Gunnel Hedberg, Vellinge
 Gustaf Herrström, Lund
 Inga Hoffman, Vellinge enl. test.
 Marga Holmberg, Lund
 ICA-förlaget, Västerås
 International Cultural Society of Korea, Seoul
 Gerda Johanssons sterbhus, Lund
 Gunnar Johansson-Thor, Eslöv
 Olle Johnsson, Malmö
 Margit Jönsson, Lund
 Ingeborg Kastman, Göteborg
 Kunitachi College of Music, Tokyo
 Arnold Otto Larsson, Märsta
 Gerhard Larsson, Malmö
 Erik Leander, Broby
 Johanna Lektinen, Matku
 Liber, Stockholm
 Ronnie Liljegren, Lund
 Boel Lindberg
 Märta Lindström, Lund
 Harriet Ljungström, Köpingebro
 A-L. Reuter-Lorenzen, Nyköping-Falser
 LT:s Förlag AB, Stockholm
 Björn Malmroos, Malmö
 Malmöhus läns hemslöjdsförening, Malmö
 Christa Mayer-Thurman, Chicago
 Anders Meijling, Lund
 Eva Hansen-Melander, Lund
 Christina Moell, Lund
 Ann-Marie Månsson, Åstorp
 Anders W Mårtensson, Lund
 Gudrun Müntzing, Lund
 Neste Kemi AB, Skärholmen
 Cecilia och Nils Nilsson, Lund
 Nordenstedtska stiftelsen, Lund
 Karin Norrman, Sölvesborg
 Numismatiska litteratursällskapet, Göteborg.
 Nykterhetsvännernas byggnadsförening, Lund.
 Nöbbelövs bys skifteslag, Lund
 Lars E. Olsson, Göteborg
 AB Orrefors Glasbruk, Orrefors
 Kerstin Osborne, Lund
 Ulla-Britt Persson, Lund
 Cecilia och Per Prütz, Landskrona
 Allan Ranius, Linköping
 Ravlunda sockens byalag, Kivik
 Karl-Erik Rignell, Lund.
 Marta Rosenberg, Tyresö
 Elsa Rosgard, Lund
 Olof Ryberg, Lund
 Roland Ryberg, Lund
 Åke Schöld, Bjärred

Jacob Seela, Åbo
Eva Selling, Växjö
Gösta Serlachius konststiftelse, Mänttä
Hilda Settmann, Helsingborg
Gunilla Sjöberg, Göteborg
Hilda Sjöberg, Skurup
Anna-Stina Sjöbring, Lund
Thorsten Sjölin, Derby
Åke Skantz, Hässleholm
Skåneföreningen 1903 års män
Ester Stene, Malmö enl. test.
Maria Strömberg, Lund
Sigfrid Svensson, Lund
Leif Thune, Lund
Tomelilla kommun, Tomelilla
Tumathorps S:t Knuts Gille, Tommarp
Britt-Marie och Torsten von Wachenfeldt,
Malmö
Gull Axelsson-Vago, Lund
Claes Wahlöö, Lund
Gösta Webe, Stockholm
John Wedelsbäck, Stehag

Gull Weinberg, Lund
Axel Wennberg, Göteborg
Margareta Westerblom, Falun
Lars Westrup, Staffanstorps
Fritz Willrup, Malmö
Elisabeth Åberg, Lund
Barbro och Folke Åstrand, Bjärred
Inger Zachrisson, Umeå



